

DINASTIE

Leone Marzotto, da Peck un viaggiatore gastronomico

Beba Marsano

L'ultimo dei quattro figli di Pietro Marzotto è alla guida di Peck che dopo il mitico negozio di via Spadari ha una articolata presenza in città. E il 23 e 24 dicembre è al banco a servire la clientela

Maestro e modello? Il padre Pietro, imprenditore di razza per tradizione familiare e vocazione personale, "mi ha insegnato l'etica nel lavoro, il rigore, il metodo, il coraggio di perseguire una visione". Parola di Leone Marzotto, ultimo tra i quattro figli del conte, al timone di Peck, stella polare della gastronomia meneghina, gioiello di famiglia dal 2011 quando Pietro Marzotto -amante del buon cibo, dei grandi vini, delle tradizioni regionali- ne inizia l'acquisizione, completata nel 2013.

Insofferente, confessa, a espressioni alla moda quali format o concept, il giovane Leone ha applicato a un

sotto piazza del Duomo che in Valtellina".

Primo satellite della nuova politica di espansione urbana Peck CityLife, santuario all'edonismo papillare inaugurato nel dicembre scorso in un padiglione vetrato sotto le torri delle archistar Arata Isozaki, Daniel Libeskind e Zaha Hadid, che hanno ridisegnato la zona Portello proiettandola nel terzo millennio.

Premiato come "novità dell'anno" nella Guida Milano 2020 del Gambero Rosso, è

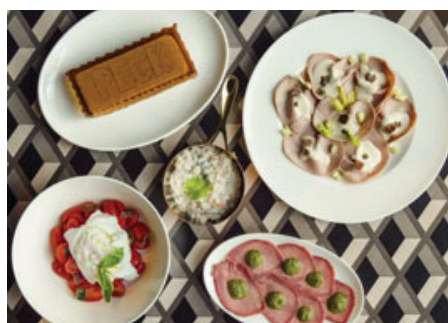
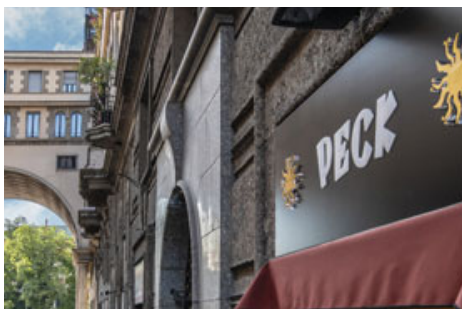
insieme ristorante, gastronomia, enoteca e american bar dotato di una lista cocktail ispirata alla storia di Peck. Uno per tutti? Dandy, omaggio a Gabriele d'Annunzio, frequentatore dei locali di via Spadari ed estimatore di delizie quali "la rossa aragosta e l'autentissimo tartufo, il cappone di grasso pantagruelico e le carni sapientissimamente preparate". Oltre ai frutti stupendi, "rapiti al giardino delle Esperidi", tra cui le pesche noci che nel suo linguaggio immaginifico paragona "a mammelle senza capezzolo quindicenni".

Seconda ambasciata del gusto, Peck Porta Venezia, aperto a giugno nella piccola via intitolata all'attore e patriota Tommaso Salvini. Del tutto diverso rispetto al locale di CityLife, il nuovo indirizzo ha il colore della gastronomia di quartiere, il carattere di vecchia bottega. Uno spazio familiare di una trentina di metri quadrati in nome di un concetto di qualità a portata di mano, che non si esaurisce nell'attenta selezione di specialità degli storici laboratori a pochi passi dal Duomo, ma contempla tutto il savoir-faire del personale di Peck per un dialogo con il cliente in presa diretta, come una volta. "Per la spesa di tutti i giorni c'è bisogno di un negozio vicino a casa. Il delivery è importante, ma l'esperienza di acquisto da noi comprende anche il rapporto con il bancorniere; un rapporto di fiducia, all'antica", afferma Leone Marzotto. Che, per consuetudine, la sera del 23 e 24 dicembre si mette lui stesso al banco della gastronomia a servire la clientela. "Mi piace mettere le mani in pasta", dichiara. Anche in cucina,




Dal 2013 Leone Marzotto ha guidato lo sviluppo di Peck, applicando a un mondo globalizzato i valori della provincia con la creazione di una galassia del gusto declinata sull'identità di quartiere. Peck ha come capisaldi proposte classiche come insalata russa, vitello tonnato e gamberi in salsa cocktail

mondo globalizzato i valori della provincia. E "in una Milano sempre più policentrica" ha investito nel genius loci rionale. Con la creazione di una galassia del gusto declinata sull'identità di quartiere, per portare fuori sede le eccellenze che hanno fatto di Peck una scheggia di storia meneghina: insalata russa, vitello tonnato, gamberi in salsa cocktail, paté e quella bresaola stagionata in proprio nelle immense cantine sotterranee che, secondo gli Stoppani, i precedenti proprietari, "matura meglio



“ma a casa”, precisa. Dalla città verticale a Porta Venezia è una costellazione di punti vendita che “rafforzano il legame con Milano e con i milanesi, per esperienze che non si sovrappongono al flagship di via Spadari, unico al mondo”, aggiunge il manager, che ha studiato cinese e praticato arti marziali, “preziose per calibrare la mente su un progetto e mirare all’obiettivo, senza dispersione di energia”.

Vera e propria istituzione, Peck (“nato nel 1883, anno in cui arrivò la luce elettrica a Milano”) è saldamente legato alle cronache della città, dove ha lanciato, tra l’altro, il servizio a domicilio, fatto da sfondo a un film di Marco Ferreri con Marcello Mastroianni (*L’uomo dei cinque palloni*, 1965), gestito il ristorante nel padiglione Palazzo Italia a Expo 2015 servendo tutte le delegazioni ufficiali, compresi capi di Stato quali Putin e Netanyahu. Senza dimenticare i pontefici. Nel 2012 Peck prepara per Benedetto XVI -a Milano per l’Incontro mondiale delle famiglie- il classico risotto allo zafferano, che Ratzinger battezza come il “migliore mai mangiato”.

Lo racconta con orgoglio Pier Leone (questo il nome per esteso), “viaggiatore gastronomico”, si definisce, che ha ereditato dal padre la passione per le cose buone del territorio. “Da un punto di vista imprenditoriale la meta gourmet è New York”, confida, anche se gli indirizzi del cuore sono fuori porta: *Ma.Ri.Na* a Olgiate Olona per i piatti di mare e *Campo delle stelle* a Vanzago per quelli di terra (“qui c’è l’oste, il rapporto con chi cucina”). Una vera esperienza, poi, il mercato del pesce a Kyoto alle 5 del mattino, “espressione di una cultura in cui l’estetica informa qualsiasi manifestazione umana. E anche qui la forma è davvero contenuto”. 

Qui sopra, il locale di Peck CityLife, a Milano, nell’elegante centro commerciale nella zona del Portello ridisegnata dalle archistar: è gastronomia, ristorante, enoteca e american bar. In alto, Leone Marzotto dietro al bancone del negozio di Porta Venezia, inaugurato nel giugno scorso: un negozio di quartiere con il carattere della vecchia bottega