

ENOGASTRONOMIA

# Pasqua in lockdown, così Peck rilancia sul menù a domicilio

Raddoppiati in Lombardia  
gli ordini online  
di specialità gourmet

**Luisanna Benfatto**

Mentre nelle città deserte sfrecciano ormai solo i rider multicolori che riempiono come possono il desiderio di diversità dei palati, l'offerta culinaria Made in Italy si adatta al nuovo stato delle cose. La cucina si apre dunque alla grande rete e si trasforma, grazie al moltiplicarsi di iniziative, in un mega store di prelibatezze sempre più fornito attraverso gli shop online di Carlo Cracco, Iginio Massari, Renato Rinaldini o dei pasticceri emergenti come Nicolò Moschella, dedicati a uova, colombe tradizionali, dolci e confetteria, anche in questa strana stagione.

Se l'acquisto di prodotti online secondo l'Osservatorio eCommerce B2c del 2019 in Italia nel comparto Food&Grocery valeva 1,6 miliardi di euro con un aumento del 42%, la quarantena forzata a causa della pandemia da Covid-19 farà registrare al settore ben altri record. I primi dati raccolti dal Consorzio Netcomm registrano in queste settimane un incremento del 100% nel comparto alimentare.

Ne dà conferma Leone Marzotto, vice-chairman e Ceo di Peck, la gastronomia per eccellenza a Milano fondata nel 1883 e acquisita dalla sua famiglia nel 2011. Peck, che ha registrato lo scorso anno un giro d'affari in Italia di circa 18,8 milioni di euro grazie soprattutto ai negozi fisici, conta in città tre sedi, quella storica di Via Spadari, quella a Citylife e la piccola bottega di quartiere a Porta Venezia. Ma ha anche all'attivo un servizio di e-commerce per la consegna a domicilio di pasta, oli, sughi, pasticceria, caffè, té e vino che è diventato ora il canale per arrivare sulle tavole dei milanesi e non solo.

«Il catalogo sul sito non è pienamente rappresentativo di Peck, in quanto la maggior parte dei prodotti che vendiamo sono freschissimi,

(tramite prenotazione telefonica o email) mentre sull'online ci sono solo quelli che possono essere spediti anche fuori dall'Italia. Nel nostro catalogo di Pasqua, che distribuiamo tramite newsletter e a tutti i clienti che ce lo richiedano, sono presenti circa 800 referenze, oltre alle tremila etichette di vino della nostra enoteca» spiega Marzotto.

La limitata mobilità ha favorito l'acquisto a distanza soprattutto da parte dei milanesi che continuano a prenotare i menù proposti dalla cucina di Via Spadari. «L'unico limite - continua Marzotto - è dato da alcuni marginali problemi di approvvigionamento della materia prima, strettamente legato al regi-

me di lockdown in corso, ma per fortuna per ora il problema è limitato. A Pasqua i prodotti della tradizione come agnelli e capretti, torte pasqualine, cannelloni, ravioli ecc. sono come sempre garantiti. Come pure i nostri best seller: lasagne, cotolette, polli allo spiedo, parmigiana, arancini, mondegghili, vitello tonnato, aragostelle in salsa, insalata russa, paté».

Quello che è cambiato è l'aumento della richiesta di carne fresca, frutta e verdura, formaggi, latte, burro, salumi, poiché le famiglie a casa si sono messe dietro ai fornelli. Una altro segnale positivo viene dalle performance dell'enoteca, uno dei reparti che sta avendo più successo, con consegne di vini anche molto importanti e pregiati, «segno che i milanesi non hanno perso la capacità e la voglia di godersi i piaceri della tavola» aggiunge Marzotto.

Per finire non possono mancare le uova e le colombe che quest'anno saranno particolarmente utili poiché tutti i ricavi ottenuti dalla loro vendita durante la settimana di Pasqua saranno devoluti in beneficenza al Policlinico di Milano. Il cibo poi, racconta il ceo, è in questo periodo più che mai messaggio di affetto e vicinanza e le testimonianze non mancano: «C'è stato un ragazzo che ha fatto recapitare una torta accompagnata da

una lettera alla fidanzata, una mamma che ha regalato al figlio il suo dolce preferito e un signore che ha inviato a un amico un set di prodotti per fare l'aperitivo».

La gastronomia di Peck riesce ad evadere 100 consegne al giorno, soprattutto concentrate in città, e si sta già preparando a fronteggiare il picco della Pasqua. «Offriamo un servizio gratuito sopra gli 80 euro di spesa, ma a un costo di 15 euro di supplemento nei casi di maggiore urgenza garantiamo un servizio plus accelerato». Le prenotazioni per il menù pasquale sono già partite, come pure il rafforzamento della squadra dei rider, per garantire anche gli ordini last minute.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## I NUMERI CHIAVE

### 18,8

**Il giro d'affari**

Fatturato 2019 di Peck in milioni di euro; l'azienda è stata rilevata nel 2011 da Pietro Marzotto per 26 milioni

### 130

**I dipendenti**

Addetti al lavoro nelle strutture Peck, a Milano l'azienda conta tre sedi, 18 a livello internazionale





**Leone Marzotto.**  
37 anni, ultimo di quattro figli di Pietro, è avvocato. Ha affiancato il padre nella gestione di Peck dopo l'acquisizione nel 2011 e ora è vice-chairman e ceo



**Pasqua gourmet.**  
In alto i mezzi usati da Peck per la consegna a domicilio; in basso le uova di cioccolato disegnate dal Pastry Chef Galileo Reposo