

Il racconto / Peck

Nelle cucine della gastronomia che ha fatto storia

di **Teresa Monestirolì**

«Siamo gli unici ad avere ancora tutta la produzione a due passi da piazza Duomo. Due piani di cucine, laboratori e dispense, per oltre duemila metri quadrati: una follia – ride Leone Marzotto, amministratore delegato di Peck –. Solo così riusciamo a tenere sotto controllo la qualità».

● a pagina 4

IL RACCONTO

Panettoni, paté, capponi così le cucine gourmet sfornano la tradizione

Il pranzo delle feste a casa Peck, tra menù immutabili e controllo qualità
“Prepariamo le stesse quantità degli altri anni: al Natale non si deve rinunciare”

di **Teresa Monestirolì**

«Siamo gli unici ad avere ancora tutta la produzione a due passi da piazza Duomo. Due piani di cucine, laboratori e dispense, per oltre duemila metri quadrati: una follia – ride Leone Marzotto, amministratore delegato di Peck –. Solo così riusciamo a tenere sotto controllo la qualità». In effetti dal banco della gastronomia alle postazioni dove una brigata di quaranta cuochi lavora ogni giorno tonnellate di materia prima ci sono solo pochi metri. Basta una voce per dare il segnale che il vitello tonnato sta per finire e Francesco Barbieri si mette all'opera. La sua specialità sono le salse: la cocktail è una ricetta

segreta che viene tramandata da decenni, la tonnata una prelibatezza che gli habitués chiedono anche in inverno. «In questo modo siamo in grado di rimpiazzare velocemente quello che manca e tenere piatti sempre freschi al banco», continua Marzotto. Perché in via Spadari, dove da più di cent'anni ha sede lo storico negozio di gastronomia di lusso conosciuto in tutto il mondo, ogni prodotto viene preparato ancora artigianalmente, come nella cucina di casa.

Entrando nei sotterranei del negozio, in un dedalo di stanze ed enormi frigoriferi molto ordinati, si scoprono capponi disossati a mano e farciti, pomodori sbucciati e spolpati a mano in dosi massicce e bresiole che stagionano per cento giorni in una cella dove l'umidità viene

controllata non da una macchina, ma dalle cure di Paolo Schiavone, responsabile del laboratorio e della la-

vorazione di carne e formaggi. Le galantine vengono confezionate con dadini di vitello, tacchino, pollo e maiale tagliati tutti grandi uguali e poi cotte per dieci ore prima di finire sottovuoto, stoccate insieme alle



fiorentine frollate da 40 giorni; i carciofi puliti a mandate di mille per volta. Fra i tagli di carne e la dispensa degli affettati, una sala è dedicata alla lavorazione della mozzarella, della scamorza e del mascarpone – 350 chili solo nella settimana di Natale –, mentre il ragù cuoce per ore in enormi vasche di alluminio che contengono 200 chili di sugo.

Dicembre è il mese dei record. Nelle cucine si lavora per preparare i best seller dei gourmet: 10 mila panettoni, 3.000 mattonelle di paté, 300 chili di aragostelle in salsa (per

farle ci vogliono due tonnellate di materia prima), tre quintali di ravioli di magro, una tonnellata di insalata russa, 150 capponi ripieni, 150 faraone, 700 arrosti farciti. Delizie “da asporto” che ogni Natale finiscono sulle tavole dei milanesi. «Speriamo anche questa volta – aggiunge Marzotto – : ottimisticamente stiamo preparando le stesse quantità degli altri anni, anche se il decreto che vieta gli spostamenti potrebbe essere un danno: il rischio è che qualcuno rinunci al Natale a Milano». Questo significa perdere una fetta importante del fatturato, che si concentra nel giorno della Vigilia, quando l'incasso raggiunge il record di 500 mila euro. Pericolo forse scongiurato del supporto della vendita online con consegne in tutta Italia e, spera-

no in via Spadari, dalla chiusura dei ristoranti il 25 e il 26 dicembre che potrebbe portare un incremento del take away, ultimo vizio rimasto.

Perché anche in piena epidemia Natale resta una festa, che da Peck è all'insegna della tradizione. Rispettata dalle ricette che si tramandano e dalla cura maniacale di chi maneggia gli ingredienti. «Il salmone è selvatico, pescato all'amo e affumicato per impiccagione. Solo così il fumo accarezza uniformemente il pesce che a testa in giù perde tutto il grasso», spiega Giampaolo Chite, responsabile del banco gastronomia e affettati mentre sfiletta e confeziona il salmone. «Tutti i nostri gastronomi cucinano come se fosse per la loro famiglia – prosegue Marzotto – . Il lavoro è collettivo, di squadra, senza capi chef, invidie e personalismi. La produzione è divisa in partite: i primi, i secondi, i contorni, la pasta fresca, le salse e i gelatinati, la pasticceria. Ogni partita ha un responsabile, di solito da noi almeno da 16 anni, qualcuno addirittura da 30». A guidare il team c'è un manager laureato in ingegneria, Elio Casati, che come un direttore d'orchestra tiene oliata una macchina alimentare di dimensioni impressionanti. Il suo uf-

ficio è direttamente in cucina, dopo la lavorazione della pasta fresca, per essere più vicino alla produzione e ai suoi possibili intoppi. Come una consegna di merce ritenuta dai cuochi da sostituire. «Il controllo qualità è diffuso e inizia da chi deve lavorare le materie prime», dice Casati. Solo così si garantisce il livello che i gourmet si aspettano.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



▲ Le brigate di via Spadari

Dalle verdure alle carni e al pesce, passando per i dolci: le varie fasi della lavorazioni nelle cucine storiche di Peck

