

Le officine del gusto

Tra patè e insalata russa, il tempio di Peck



▲ La sede storica in via Spadari 12

di Jacopo Fontaneto ● a pagina 10

Da 140 anni l'insegna garantisce il rispetto della tradizione milanese con piatti evergreen come il patè, l'insalata russa e il vitello tonnato

Peck, la cattedrale dove si celebra il rito della gastronomia

di Jacopo Fontaneto

Il nome, dalle evocazioni mitteleuropee, si presta a quella spinta di mistero che non può mancare in ogni storia, sia pure di cibo e sotto l'ultimo sole di un'estate caldissima. Eppure, l'insegna di Peck è oggi simbolo di milanesità verace e intrisa nei suoi 140

anni di vita gastronomica intrecciata a quella cittadina.

Ben presto Francesco Peck, originario di Praga e commerciante di "salumi e carni affumicate", si conquistò l'appellativo di "cervelé di sciuri" in quella bottega aperta nel 1883 in via Orefici: vox populi, le sue vetrine incarnarono quasi subito il mito boccaccesco del paese di Bengodi, quello dove si legavano le vigne con le salsicce, "ed eravi una montagna tutta di formaggio parmigiano grattugiato, sopra la quale

stavan genti che niuna altra cosa facevan che far maccheroni e raviuoli e cuocergli in brodo di capponi".

Soprattutto, Peck ha sempre rap-



presentato una sorta di status quo

5 Officine dei sapori

che cristallizza la gastronomia meneghina, una cattedrale dove tutti vogliono entrare anche solo per il tempo di una preghiera laica: in altre parole, il mangiar con gli occhi.

Ancor oggi, i suoi best seller al banco gastronomia sono l'insalata russa, il paté, il vitello tonnato, a fianco di una gastronomia di mare (insalata di mare, aragostelle, polpi, storioni e sogliole, divenuti capisaldi del pranzo del dì di festa) e a piatti storici stagionali lombardi come cassoeula o marbrè di selvaggina.

Negli impetuosi Anni Trenta, il nome di Peck (dal 1912 nella sede attuale di via Spadari 9) fa il verso ai caffè parigini e viennesi: qui, tra salumi e mortadelle, nasce lo "Sbafing Club" che riunisce membri dell'élite culturale che vive o transita in città, come Gabriele D'Annunzio o i commediografi Dario Niccodemi, Arnaldo Fraccaroli, Renato Si-

moni – quest'ultimo co-autore della *Turandot*. Nel 1937, il regista Mario Mattioli vi diresse un film, *Felicità Colombo*, dove la protagonista gestisce – appunto – una salumeria in centro, frequentata dalla borghesia milanese.

Mettendo in fila le foto delle sue vetrine si ricrea un timelapse dove, di anno in anno, ingredienti, stili e avanguardie si incrociano nella città che si afferma sempre più come capitale gastronomica d'Italia.

Un ruolo irrobustito negli anni

Duemila, con le aperture di Peck in estremo oriente (oltreché a Forte dei Marmi e nella stessa Milano, a Citylife e in via Salvini): più di venti store in Giappone, poi Singapore, Taiwan e la Corea. E il passaggio alla famiglia Marzotto, con Leone nell'incarico di ceo e vice-chairman: «Peck non risente molto delle mode alimentari proprio perché la nostra promessa è di restare fedeli alla tradizione gastronomica italiana. Ciò detto, le abitudini alimentari sono cambiate molto e da tanti

punti di vista, e questo ha influenzato anche l'offerta. Oggi si cucina meno a casa, cresce il consumo di piatti pronti o facili da preparare e cala relativamente l'acquisto di materia

prima, soprattutto per preparare ricette complesse. Inoltre, c'è una maggiore attenzione a un'alimentazione sana, con minori quantità di consumo individuale ma sempre più persone cercano prodotti di alta qualità e con una filiera trasparente».

E poi la parentesi della pandemia, con l'affermarsi del delivery che, nel caso di Peck, ha visto una forte elasticità: «In effetti negli anni della pandemia le consegne a casa sono cresciute moltissimo, ma appena si è potuto, i clienti sono tornati nella maggior parte dei casi a fare la spesa in negozio. Ovviamente continuiamo a fornire il servizio e in queste settimane è stata forte la richiesta la consegna direttamente presso la seconda casa o quella della cambusa per alcuni clienti che fanno le vacanze in barca. Oggi è molto richiesta anche la consegna di vino».

C'è una differenza sostanziale tra ristorante e laboratorio gastronomico. «Invece del servizio del pranzo e della cena, qui il momento più importante è l'apertura del negozio quando tutte le preparazioni del giorno devono essere pronte, per cui si inizia molto presto al mattino. Durante il giorno una parte delle lavorazioni sono basi per il giorno successivo, e un'altra parte consiste nel rimpiazzare i piatti mano a mano che si vendono».

E così i primi a entrare sono i pasticceri, che iniziano alle 6. Segue un'ora dopo la brigata di cucina e del laboratorio carni e formaggi. Entro le 9 il negozio dev'essere rifornito, quindi nelle prime ore del mattino il lavoro è maggiore. Nel pomeriggio ci sono meno cuochi in turno, per gestire i rimpiazzamenti dei prodotti venduti con i piatti che sono pronti al 90% e vanno solo finiti o assemblati prima dell'esposizione.

Giocoforza, la settimana di Natale è quella più tosta, dove si toccano i 20 mila ingressi: «Le posso però dire che la vigilia di Natale alle 6,30 c'è già la coda degli affezionatissimi, a cui cerchiamo di alleviare l'attesa dell'apertura anticipata alle 7,30 con bevande calde».



▲ I classici di sempre

Nella foto grande la sede storica di Peck dal 1912 in via Spadari, qui sopra due delle preparazioni da sempre più gradite dai clienti: il paté (must di Natale) e l'insalata russa

Marzotto: "Per noi il momento clou non è il servizio a pranzo o cena ma l'apertura del negozio. Deve essere tutto pronto"

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato