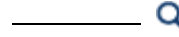




affaritaliani.it

Il primo quotidiano digitale, dal 1996



VINCI IL NUOVO
SAMSUNG Galaxy TabPro S 

affaritaliani.it

Home > Food > Viaggio dietro le quinte di Peck: i segreti della gastronomia italiana

Venerdì, 13 maggio 2016 - 18:09:00

Condividi 0 Tweet Condividi G+ Condividi 0

Viaggio dietro le quinte di Peck: i segreti della gastronomia italiana

Dietro le quinte della gastronomia italiana viaggio nelle cucine e nei laboratori di Peck

Di @Andrea_Radic



Dietro le quinte della gastronomia italiana viaggio nelle cucine e nei laboratori di Peck

Prova Google AdWords ora

Raggiungi i tuoi clienti online. Inizia subito con un credito di €75



Affaritaliani.it dietro el quinte di Peck: dalle cucine alle celle frigorifere

Fondato a Milano nel 1883 da Francesco Peck, un salumaio originario di Praga, Peck è tra le più rinomate realtà enogastronomiche di livello in Italia ed un marchio ben noto nella



del

ristorazione, grazie ai suoi prodotti artigianali

e ad un'elevata competenza culinaria che ha conquistato il mondo intero.

Oggi la proprietà è al 100% di Piero Marzotto e la guida è affidata a Leone Marzotto.

Negli ultimi mesi sono state introdotte alcune novità per avvicinarsi meglio a orari e preferenze di consumo della clientela: apertura fino alle 20,30, la domenica, il ristorante al primo piano aperto a pranzo e

domenicale che sta conquistando sempre più clientela a proprietà nell'adiacente via Cantù "Italian Bar"

diversificazione, ma stessa qualità a pochi metri di distanza.

Ma Peck è anche all'estero, da trent'anni in Giappone dove, grazie ad una partnership con il gruppo Takashimaya, è presente con ventuno negozi.

Inoltre l'insegna Peck brilla anche a Taiwan, Singapore e a Seoul nell'esclusivo Lottle World Tower nel quartiere "Avebue L" dove la elle sta per Luxury. Così accanto alle boutique di Prada e Gucci c'è il ristorante Peck, con gastronomia e negozio e un'enoteca caratterizzata da uno schermo gigante dove viaggiare virtualmente in Italia e scegliere i vini delle diverse regioni.

Il flagship store di Milano, situato oggi in via Spadari a pochi metri dal Duomo, offre prodotti gourmet, salumi e formaggi, pasta e condimenti, conserve, **pasticceria, frutta e verdura fresca, tè e caffè, vini e distillati, e tante altre specialità enogastronomiche.**

Affaritaliani.it lo ha visitato entrando nelle cucine, nelle stanze di lavorazione della carne, nelle celle frigorifere, nei laboratori di pasticceria, nelle sale dove si salano e si lasciano a stagionare bresaole, salami e salsicce, nonché nelle immense ed eleganti cucine.

Un mondo a parte che si estende per migliaia di metri quadri e consegna al visitatore la conferma che dietro alla tradizione, alla qualità, all'eccellenza, c'è passione, impegno, professionalità e tanto tanto lavoro.



[CLICCA QUI O SULLA FOTO PER LA VIDEO VISITA NEI SEGRETI DI PECK](#)

I numeri che ci racconta e descrive Paolo, responsabile da Peck di tutto il settore di conservazione, scelta e lavorazione delle materie prime, sono impressionanti.

Salsicce a quintali, bresaole a centinaia, polli e conigli a decine e decine, come i quarti di bovino, femmina bavarese, che sono appesi a "frollare" in attesa di raggiungere il momento perfetto per diventare sul bancone **della macelleria le migliori costate e i migliori tagli.**



[GUARDA LA FOTO GALLERY DELLA CONSERVAZIONE DELLE MATERIE PRIME](#)

Quando ci troviamo di fronte al forno dove sta cuocendo lo stracotto con il quale verranno farciti tortellini e ravioli, scopriamo che in cottura ci sono cento chili di carni miste in una teglia enorme. Ma che bello constatare di persona che la cottura avviene "come una volta" dalle 6 del mattino alle 2 del pomeriggio, lentamente con attenzione, perchè dice Paolo "la temperatura della cottura è fondamentale, la carne deve profumare di arrosto e non di bollito..."

La seconda parte della visita a questo "tempio" della gastronomia italiana è dedicata alle cucine: dimensioni davvero ragguardevoli, ogni tipo di macchinario e strumento adatto a realizzare alla perfezione tutti i piatti della tradizione.

Alle pareti una stupenda collezione di pentole e pentoloni di rame arricchisce di gusto e impreziosisce gli spazi.



[CLICCA QUI O SULLA FOTO PER LA VIDEO VISITA NELLE CUCINE DI PECK](#)

Guidati dall'Executive Chef Matteo Vigotti, il Ristorante Al Peck (al primo piano di via Spadari)

e Peck Italian Bar & Restaurant (nell'adiacente via Cesare Cantù) offrono alla clientela l'opportunità di degustare una selezione di piatti fatti con le stesse materie prime lavorate nei laboratori e nelle cucine di via Spadari e che si possono acquistare in negozio. La cucina in piena attività, divisa per "partite" sforna continuamente le prelibatezze che andranno ad affascinare i clienti del negozio di via Spadari.

"La nostra clientela cerca la grande tradizione - ci racconta Vigotti mentre sovrintende alla preparazione delle "Arancine" siciliane -

dai piatti milanesi a quelli italiani, dai gelatinati, alle torte di formaggio. Non devono mai mancare i Mondeghili, le polpettine della tradizione e in inverno la Cassoeula".

Un passaggio nel laboratorio di pasticceria e troviamo "la macchina del cioccolato" che sta mescolando un composto goloso, con profumo e colore da far invidia a Willy Wonka.



[GUARDA LA FOTO GALLERY DELLE CUCINE DI PECK](#)

Ora un po' di storia di questo luogo che ha accompagnato generazioni di milanesi, di italiani e oggi di Giapponesi, Koreani e visitatori da ogni parte del mondo, a rifarsi prima gli occhi e poi il palato tra i suoi scaffali e banconi.

LA STORIA

In 133 anni di storia, 5 famiglie sono state al timone di Peck, ciascuna delle quali coinvolta direttamente nella gestione dell'azienda, con passione e competenza, sempre nel rispetto della tradizione ereditata. 1883: Francesco Peck apre un negozio di salumi e carni affumicate di tipo tedesco in via Orefici

a Milano, che gode immediatamente di un notevole successo.

1918: Eliseo Magnaghi compra il negozio che trasloca in via Spadari, l'attuale indirizzo, che diventa un luogo di ritrovo per intellettuali e personalità di spicco.

1956: Emi Magnaghi, figlia di Eliseo, vende Peck a Giovanni e Luigi Grazioli, che in linea con i tempi sviluppano il nuovo concetto di gastronomia d'asporto e le prime campagne pubblicitarie.

1970: I fratelli Stoppani diventano i proprietari e guidano l'azienda per oltre 40 anni, ampliando sostanzialmente l'offerta gastronomica e gettando le basi di un'espansione all'estero.

2013: con l'acquisizione da parte di Pietro Marzotto, vede la luce il Ristorante Al Peck e ha luogo la prestigiosa partecipazione a Expo Milano 2015 in qualità di ristorante ufficiale di Padiglione Italia.

Uno degli obiettivi principali del nuovo corso è quello di esportare il marchio e la filosofia di Peck nelle maggiori città internazionali quale sinonimo di eccellenza del gusto e della cucina italiana.

Ma cosa troviamo, dunque, volendo saziare la nostra ricerca di ingredienti di eccellenza e piatti della tradizione ?



[GUARDA LA GALLERY DEI BANCONI E DELLE PRELIBATEZZE](#)

Le carni di Peck – bovino adulto, vitello, maiale, pollame, selvaggina – provengono dai migliori allevatori che selezionano rigorosamente i propri capi; nei laboratori di Peck viene ad esse garantito il giusto grado di frollatura e un taglio sapiente. La celebre bresaola di Peck è preparata secondo una ricetta tradizionale, che permette - grazie alla selezione della migliore carne di bovino adulto e al processo di preparazione e affinamento artigianale di circa 3 mesi - di ottenere la sua qualità unica.

Il mascarpone, così come la crema (sempre presente con il panettone ad ogni cena di Natale milanese) e le torte di formaggio da esso derivati, le mozzarelle e le scamorze di latte crudo vaccino sono prodotti nei laboratori di Peck al piano inferiore e venduti al banco formaggi in negozio.

Peck seleziona dai migliori produttori italiani ed europei con cui collabora da decenni formaggi e salumi a tiratura limitata, provenienti da territori vocati e nelle condizioni appropriate.

Comunque garantiti da un organo esterno (per esempio il Consorzio del Parmigiano Reggiano), i prodotti scelti vengono costantemente sottoposti ad accurato controllo.

La continua attenzione nella stagionatura è un ulteriore criterio volto a raggiungere gli standard d'eccellenza dei prodotti presentati da Peck, che offre ai suoi clienti Parmigiano Reggiano di varie stagionature: da 12-18 mesi, da 24 mesi, da 36 mesi... fino a 5 o 7 anni.

Le cucine producono artigianalmente anche molti tipi di pasta fresca: tagliatelle, tagliolini, maltagliati, ravioli ripieni di carne, pesce o verdura di stagione, gnocchi di patate e tortellini di carne.

Per accompagnare queste specialità, i cuochi di Peck preparano anche i condimenti più tradizionali, come **pesto o ragù freschi**, **combinando l'esperienza storica di Peck con le più recenti tecniche di cottura.**

Lasagne alla bolognese, ravioli al pomodoro, torte di verdure, risotto alla milanese, cotoletta alla milanese, ossobuco di vitello, roastbeef e dozzine di altri piatti sono preparati quotidianamente da mani esperte secondo stagione nelle cucine interne e proposte quotidianamente ai banchi dei piatti pronti da portar via.

Tra i classici della gastronomia spiccano l'insalata russa, i gamberi in salsa cocktail e il vitello tonnato.

Tra i prodotti di culto Peck annovera il paté di carne, prodotto

tutto l'anno e presente in ogni tavola milanese a Natale, ed il paté di selvaggina.

La pasticceria di Peck, guidata dal Pastry Chef Alessandro Diglio, è un trionfo di sapori che soddisfano ogni palato. Torte, croissant, semifreddi, crostate, praline, macaron, gelati e molti altri dessert della tradizione europea vengono preparati ogni giorno nel laboratorio artigianale e proposti al banco pasticceria, oltre che al Ristorante Al Peck e al Peck Italian Bar & Restaurant.

I maestri cioccolatai di Peck propongono praline, torte al cioccolato, tavolette, ricoperti e creazioni artistiche per ricorrenze speciali, utilizzando le migliori materie prime e ricette consolidate nel tempo, come quella della rinomata torta Absolute Chocolate.

I NUMERI DI PECK

133: gli anni di storia

120 circa: le persone che lavorano nella storica sede di Milano

16 + 7: i cuochi e i pasticceri che lavorano nella cucina centrale

4000 mq: la superficie della sede di Milano

2600: il numero di articoli presenti in negozio

7 anni: il grado di stagionatura più alto del Parmigiano Reggiano venduto in negozio

87: i tè presenti in negozio

200: i tipi di formaggio venduti in negozio

3000: le bresaele prodotte in un anno nel laboratorio artigianale

1350: le mattonelle di paté vendute in media a dicembre

12: quintali di insalata russa prodotta e venduta nella settimana di Natale

3000: le etichette presenti in enoteca

27 litri: la bottiglia più grande presente in enoteca

1927: l'anno dell'Armagnac più vecchio

25: i punti vendita all'estero

200: gli eventi ospitati in qualità di ristorante ufficiale di Padiglione Italia durante Expo

ISCRIVITI AL CONCORSO DEI 20 ANNI DI AFFARITALIANI.IT E VINCI SAMSUNG

Condividi 0 Tweet Condividi G+ Condividi 0

Cinzia Re: "Vegano? Oggi è una moda, domani sarà filosofia alimentare"

Zaia: "Il tiramisù è veneto, punto". Padovani nega: "Origine friulana"

ALTRE NOTIZIE

