

DE GUSTIBUS

ITINERARI

di MARCO MANGIAROTTI

Nella pancia operosa di Peck alla scoperta di una materia stellare *Bresaole stagionate e mozzarelle fatte in casa*



di MARCO MANGIAROTTI



PECKKATO, ci sarei rimasto di più. Mission: visitare la pancia di Peck, dopo averlo scoperto con mio nonno da bambino. Un mito della gastronomia gourmet che inizia nel 1883 con il salumiere di Praga Francesco Peck, bottega di salumi e carni affumicate di tipo tedesco in via Orefici 2, traghettato da cinque famiglie fino all'attuale proprietà di Pietro Marzotto. Oggi Peck è un brand globale con 25 corner all'estero, 21 in Giappone, e un lavoro di restyling dell'offerta nella storica sede di via Spadari. Dal corner di caffè con 12 monorigine di 12 Paesi, dalla Giamaica al Nepal, Indonesia, India, Burundi, Centroamerica e Brasile, solo Arabica e l'inarriocabile Ethiopia Sidano. Quasi il retrobottega di un coffee shop di quarta generazione, chicchi macinati al momento,

confezione da 125 grammi. Introdotto il brunch domenicale lungo, curato come il ristorante al primo piano e la gastronomia dallo chef Matteo Vigotti e dal Pastry Chef Alessandro Diglio. Per chi ha fretta c'è il Peck Italian Bar & Restaurant a pochi passi. Ma la meraviglia è oltre quel che vedi, nella sua pancia operosa.

FRANCESCO Peck affinava e affumicava, Paolo, scuola Ercole Villa, sceglie, affumica e affina. Le bresaole di magatello e punta d'anca stagionano due mesi,

la Coppa, 4-5 mesi, e il Culatello di Zibello un anno. Un maestoso Speck Tirolo da 9 chili sorride con un grasso importante, "ma il guanciale e la salsiccia con il brodo e il parmigiano la facciamo noi". Mi mostra i maialini da latte Nero dei Nebrodi, i tagli di prima scelta che servono per le preparazioni. Entriamo e usciamo dalle celle di frollatura. "Polli e animali da piuma solo Miroglio: faraona imperiale, piccione, quaglie, capponi e tacchinelle, anatra e oca, pernici e selvaggina di stagione. Conigli di Carmagnola, suini di Fumagalli. Il manzo, solo femmine che non hanno partorito di razza bavarese: marezzatura 5 (il grasso parcellizzato del Kobe). Vitello olandese, agnelli toscani e capretti sardi". Qui si fanno formaggi: mozzarelle, ricotta, primo sale, provola, "il latte viene da Cascina Baronchelli, Lodi, un mastro casaro di Terlizzi le fa nel nostro laboratorio due volte la settimana". "E non rinunciamo alle ricette storiche di galantina, ripieni e mambre". Il ragù è un pantagruelico rito. Le preparazioni, anche lunghe, sono il prodotto di queste eccellenze nascoste.

«Taste» per tutti
piatti e chef
da 6 a 10 euro



IL TASTO è giusto. Dopo un'edizione Expo da 50 ristoranti e 28mila visitatori paganti, Taste of Milano 2016 ritorna dal 19 al 22 maggio a The Mall, piazza Lina Bo Bardi, con il partner Elettrolux e una condivisione democratica, da 6 a 10 euro, dell'alta cucina (corsi, pizza, pasticceria e altro). Silvia e Mauro Dorigo presentano la prima tappa italiana di Taste: "Si paga un ingresso di 16 euro, poi si carica la Ducati Card e si scelgono i piatti da degustare nelle postazioni. Abbiamo un pubblico gourmet, rimarremo aperti fino alle 23". Segue un Taste Safari in quattro portate da Buffolino all'Acanto con Uovo bio e spuma di burrata, Berton con con ravioli d'anatra (au point!) e cremosa allo zafferano montata dal brodo con olio e pistilli in infusione (grande), spinacini. Da Wicky's il mitico matalino del samurai, da Bulgari una declinazione del Babà con gelato al popcorn. Li troverete con tutti gli chef, i milanesi Roberto Okabe (Finger's), Andrea Provenzano (Il Liberty), Yoji Tokuyoshi (Tokuyoshi), Roberto Conti (Trussardi alla Scala), Felice Lo Basso (Felix Lo Basso Restaurant), Wicky Pryian (Wicky's), Elio Sironi (Ceresio 7), Alessandro Buffolino (Acanto al Principe di Savoia), Andrea Berton (Ristorante Berton), Luigi Taglienti (Ristorante Lume), Tano Simonato (Tano Passami l'Olio), Andrea Asoli (Rubacuori by Venissa), Edoardo Fumagalli (La Locanda del Notaio). E Giuseppe Iannotti (Kresios, Telesse terme), Terry Giacomello (Inkiostro, Parma), Angelo Trotani (Il Convivio, Roma), Christian e Manuel Costardi (Christian&Manuel, Vercelli). Knam, La Mantia, Niederkofler e Sadler firmano il Charity Restaurant.

LA GUIDA

di DOMENICO LIGGERI

Le chicche al Cibus 2016 di Parma: brovada friulana, presidi Vacche Rosse

AL CIBUS 2016 di Parma, nuove scoperte di storie e prodotti. La regione più sorprendente è stata il Friuli Venezia Giulia che ci ha fatto conoscere tradizioni come la Brovada, piatto simbolo con cinquecento anni di storia: sono rape bianche dal colletto viola, autoctone, fermentate nella vinaccia per quaranta giorni, ottime cotte con un soffritto. Da condire con un filo di olio Ul'ka prodotto da Parovel, dalla cultivar autoctona Bianchera, originaria proprio della località in cui si trova l'azienda, San Dorligo della Valle (TS): strepitoso il suo carattere amaro e piccante. La Puglia ha risposto con il lavoro appassionato della famiglia Marzano che dal 1958 crea conserve di frutti e verdure del suo territorio, San Pietro Vernotico (BR), nel Salento. La nuova linea è dedicata alle "Erbe spontanee commestibili della Puglia", come tarassaco e il curioso papavero, preparate al naturale e pronte da gustare. Da non perdere la loro

Confettura dura da antica ricetta, nota nel Rinascimento. Piacevole choc dall'invenzione dell'abruzzese Saponi del Gran Sasso di Colledara (TE) che ha azzardato un irresistibile pecorino ricoperto di cioccolato fondente. L'azienda propone anche la Ventricina teramana, diversa da quella più nota, perché spalmabile. Tra i formaggi, in evidenza I Saponi delle Vacche Rosse di Reggio Emilia, tante delizie casearie frutto della lotta culturale di Luciano Cattellani, l'uomo che ha salvato dall'estinzione questa razza autoctona reggiana. Azienda emergente, la Schiarvon di Trevignano (TV): passa con lo stesso rigore da eccezionali confetture di kiwi (81% di frutta) al perentorio Prosecco da uve Glera in purezza. Premio alla fantasia alla fiorentina La Via del Tè che fa sognare con Tea Travels, viaggio in miscele e aromi dei paesi simbolo di questa bevanda. www.storienogastronomiche.it



Le linee di preparazione della gastronomia Peck e, sopra, Bavarese e femmina, grasso perfetto

LOCALI STORICI

di CLAUDIO GUAGNINI

“Buongiorno Venezia” dal Chat qui Rit E una giovane Françoise Sagan beveva “Il Gatto”

MAGLIONCINO e pantaloni stretti alla caviglia. Col bicchiere in una mano e la sigaretta nell'altra. La incontravi così Françoise Sagan al Chat qui Rit. Diciannove anni, capelli cortissimi, felice di essere circondata da giovani che si ubriacavano con la sua trasgressione. Come lei li sognava e come aveva sempre sognato di vivere l'Italia, che aveva visto e amato nei film di Fellini. Aveva appena scritto "Bonjour Tristesse" e la direttrice del rotocalco Elle se l'era accaparrata come reporter e l'aveva spedita a scrivere un reportage sulla sulla Dolce vita immaginato come una serie di "cartoline" dall'Italia. Da noi non la conosceva ancora nessuno nel 1954. In Francia uscirono "Buongiorno Capri", "Buongiorno Napoli", "Buongiorno Venezia", tutti con il suo marchio

"Bonjour", e fu un altro successo come il libro. E a Venezia la incontravi al Chat qui Rit, perché le piaceva il nome di quel cocktail bar a un passo da Vallarossa, dove passavano anche Burt Lancaster, Luchino Visconti, Orson Welles, John Huston nelle serate del Festival. Tutti golosi del "Gatto", una variante dell'americano, con due dosi di vermouth, una di Campari e una di gin o vodka. E del fegato alla veneziana. Il giovane e capace Giovanni Mozzato, seconda generazione di stirpe di ristoratori, ha raccolto l'eredità di questo storico simbolo veneziano e, nel 2014, ne ha salvato e restaurato la bella saletta anni Trenta e l'ha incoronata e protetta tra i grandi cristalli delle vetrine. Lo ha "aggiornato" a wine bar, con una carrellata di vini e una cucina invidiabile. E ha conservato quello spirito che affascinò la Sagan.