

Ambasciatori del buon cibo

La gastronomia d'élite, dopo avere conquistato CityLife, è pronta a sbarcare Oltreoceano. Grazie alla visione imprenditoriale di Pier Leone, il più giovane dei figli di Pietro Marzotto, dal 2013 ad e anima appassionata di Peck, lo storico negozio di via Spadari, a Milano

DI SUSANNA TANZI

La stessa classe del papà, Pietro Marzotto, e la voglia di dimostrare che certe imprese possono ancora essere fatte. Come quella di allargare i confini di uno storico esercizio di Milano, Peck, a più ampi orizzonti. 34 anni, una laurea in giurisprudenza alla Bocconi messa nel cassetto per seguire un percorso imprenditoriale, Pier Leone, il più giovane dei figli del Conte, tra i fautori del migliore capitalismo italiano, ha deciso di diventare ambasciatore del buon cibo durante il suo soggiorno a Pechino, dove ha coltivato le arti marziali. “Preziose”, sostiene, “per calibrare la mente sul progetto che ti sta a cuore e guardare dritto all'obiettivo, senza perdite di energia”. Ecco così che nel 2016 arriva l'occasione giusta: il giovane Pier Leone si mette a dirigere personalmente il tempio dell'enogastronomia, acquisito in toto dalla famiglia Stoppani tre anni prima e di cui era ad. “L'avventura in via Spadari era iniziata anni prima grazie a una piccola follia di mio padre, amante del cibo buono, delle tradizioni in cucina e dei grandi vini. Sei anni fa gli Stoppani volevano vendere l'attività e papà non ci ha pensato due volte. Ed eccomi qua a gestire

In alto, Pier Leone Marzotto (al centro) con lo staff di Peck CityLife. Nella pagina a fianco, Peck via Spadari e il ristorante di CityLife

questa piccola azienda, con oltre un centinaio di dipendenti, tutti grandi professionisti”. Da qui a una visione più ampia dello storico emporio di via Spadari – oltre seimila mq, con grandi locali sotterranei dove viene portata a maturazione, oltre a tanti altri prodotti, una strepitosa bresaola – il passo è breve. In attesa di andare alla conquista di Londra e New York, dove le eccellenze italiane in tavola sono sempre molto apprezzate, parte Peck City Life, un nuovo spazio nel quartiere più lussuoso e avanzato della città verticale, dove raccontarsi attraverso la classica gastronomia, il ristorante, l'enoteca, il cocktail bar. Sotto le torri progettate dalle archistar internazionali, per la prima volta Peck esce dai confini rassicuranti e riconosciuti del centro città, per portare in altre sedi tutti i sapori, profumi e il savoir faire che lo hanno reso un brand conosciuto nel mondo. Una scelta in continuità con la clientela che da sempre frequenta il negozio e che qui, a City Life, rappresenta una nuova borghesia delle professioni: cosmopolita, internazionale, mobile e contemporanea. “Mi sono trovato subito in accordo con il fondatore

di questo quartiere modello, una nuova città della metropolitana con molte potenzialità per espandersi”, assicura Marzotto. Peck CityLife sorge in un padiglione di 300 mq dalle forme organiche in piazza Tre Torri. Si può scegliere di gustare il cibo seduti al bancone, oppure al ristorante – 50 coperti, aperto a pranzo e a cena con due carte diverse – dove gustare una serie di *signature dish* come la costata di manzo, il risotto giallo con ossobuco, la cotoletta alla milanese, accanto a piatti speciali come il lesso, la cassoeula, le carni allo spiedo, o prodotti non comuni come la lingua salmistrata o il marbré. Innovativa la scelta di concepire gli antipasti pensati per la condivisione, per innescare un rito sociale di partecipazione al gusto e per dare ai commensali l'occasione di scoprire più sapori, a partire dai must della gastronomia di Peck, come l'insalata russa, il paté, i gamberi in salsa cocktail, lo storione, il vitello tonnato e la famosa bresaola. Come già accade nella

“L'attività è passata da una famiglia all'altra quattro volte, arricchendosi delle visioni di nuovi imprenditori, senza mai tradire il suo dna”

grande gastronomia di via Spadari, non mancano il tartufo, il jamon iberico de bellota, il foie gras, la selezione di salumi e formaggi. L'enoteca mette in scena una collezione di vini e distillati disposti teatralmente su un'importante parete che espone una selezione di 150 etichette, italiane e francesi. La punta dell'iceberg rispetto alle oltre tremila etichette che hanno reso il negozio di via Spadari un'enoteca tra le più rinomate. Quella di Gae Aulenti sarà anche teatro di incontri, dove potere conoscere i produttori di alcune etichette pregiate, durante una serie di eventi su prenotazione in cui sarà possibile degustare annate importanti dei migliori produttori. Molto apprezzato dai giovani clienti il banco della cocktail station (decorato da piastrelle dipinte a mano con un disegno ricavato da una fotografia

storica del Peck anni '50), affidata alla creatività di Riccardo Brotto, affiancato da uno staff di giovani barman e barlady, che hanno disegnato una carta di cocktail interpretando sia la storia di Peck sia la contemporaneità. “Abbiamo voluto creare uno staff di persone accomunate da competenze, valori e dalla passione per quello che fanno”, conclude Pier Leone. “Peck è passato da una famiglia all'altra quattro

AMARCORD

Lo spazio, affidato allo Studio Vudafieri-Saverino Partners rende omaggio alla Milano del Dopoguerra, della ricostruzione, del miracolo economico, della grande operosità e progettualità meneghina – quella Milano dentro cui il mito di Peck si è affermato – pur senza rendere il luogo didascalico. Le citazioni sono omaggi a una storia comune: il pavimento richiama la pietra milanese storica, il ceppo di Gré delle cave del Lago d'Iseo. Il controsoffitto del ristorante, a losanghe di legno, cita Villa Necchi Campiglio di Portaluppi, così come i montanti che reggono le mensole rievocano la Torre Velasca di Bbpr. Per le sedute invece è stato scelto Gio Ponti: eleganza ed essenzialità.