

Il tempio del gusto? Quella **gastronomia**-boutique che piaceva tanto al Vate

Luogo di culto per gli amanti del "già pronto", fu fondato a Milano nel 1883 da un salumiere venuto da Praga: da allora è divenuto un **club** dei sapori con succursali anche in Estremo Oriente

di **Enrico Mannucci**

Un ventennio prima della Milano da bere ce ne fu un'altra, quella da mangiare. È la città a cavallo degli anni Sessanta, quella che guida il boom economico nazionale. La nebbia cala ancora d'inverno ed è fitta assai, ma nel centro la batte lo sfavillio delle vetrine. Ancora non è il tempo degli stilisti, i negozi che tengono la scena sono le salumerie, i *cervelée*, come si dice sotto la Madonnina, quelli ormai conquistati al lusso, ai culatelli, ai tartufi, alle prelibatezze che figurano ancora come esotiche — paté, salmoni, caviale, formaggi francesi — ma che i ricchi arretranti vogliono in

tavola, "cumenda" di fresca data o aristocratici che siano. Sono speciali, all'epoca, le pizzicherie milanesi, non hanno paragoni nella penisola. Se ne accorge anche Marco Ferreri che in *L'uomo dei cinque palloni* — uno dei tre episodi di un film del 1965: *Oggi, domani, dopodomani* — ci fa entrare, alla ricerca di un pregiatissimo tartufo, Marcello Mastroianni, industriale assai inquieto destinato a una brutta fine. Ha un nome, quella che altrove in Italia sarebbe una bottega e che lì, invece, è già negozio raffinato. Si chiama Peck, in via Spadari è ormai da diversi anni quando si gira il film.

È il 1883 quando Francesco Peck decide di aprire a Milano — in via Orefici 2 — una succursale della sua ricca pizzicheria di Praga. I retaggi del dominio austro-ungarico evidentemente sono ancora forti, ma non hanno fatto breccia nel gusto italiano. Peck si propone di riuscirci, e lo dichiara: vuol far apprezzare ai milanesi i prodotti tipici della Germania, ovvero insaccati "prevalentemente affumicati". La ricetta evidentemente funziona: nei libri contabili risulta che il negozio arriva a vendere 3.000 pezzi di "German style smoked ox" al mese. Via via, Peck coinvolge alcuni soci italiani nell'avventura commerciale fin-



L'eccellenza nel cibo costruita in oltre cent'anni di storia

- 1 - Il palazzo in via Orefici, dove Peck aprì nel 1883. 2 - Agli inizi del Novecento Peck si trasferì in via Spadari, dove ha sede l'attuale negozio.
- 3 - Mastroianni in una scena girata da Peck de *L'uomo dei cinque palloni*, un episodio di *Oggi, domani, dopodomani* del 1965.
- 4 - Angelo, Mario, Lino e Remo Stoppani.
- 5 - La sezione dedicata ai salumi
- 6 - Quella dedicata ai formaggi. 7 - Gabriele d'Annunzio, cliente di Peck e amico dell'allora titolare Eliseo Magnaghi.

ché, nel 1918 — la Prima guerra mondiale e la conseguente dissoluzione dell'impero asburgico probabilmente contano — decide di vendere. A comprare è Eliseo Magnaghi. Lo conosciamo da un ritratto: è in frac, con sciarpa bianca e cilindro in mano, davvero *el cervelée dei sciuri*, come verrà chiamato. Probabilmente non è stato sempre così. A Milano è arrivato da una famiglia di contadini di Casorate, aprendo un salumificio dove poi verrà eretto il Palazzo del Ghiaccio. Quando Magnaghi lo rileva, Peck è già dov'è oggi: in via Spadari. È solo grande la metà e, all'interno, c'è un cortiletto che in seguito sarà coperto.

Quell'ironico club angiofilo. La nuova proprietà è ricca di inventiva. Tiene a battesimo iniziative che incontrano subito successo, come il servizio a domicilio. E lancia prodotti che, fino ad allora, sono comparsi raramente nel menù dei milanesi, come i ravioli, che arrivano presto ad insidiare il

risotto giallo nel pranzo tipico dei giorni di festa. I cambiamenti sono anche intorno. Fiorisce una nuova dimensione della vita sociale: quella nei ristoranti. Ne è un riflesso lo Sbafoing club, una specie di circolo che Magnaghi crea nei locali sul retro del negozio. Il titolo in inglese maccheronico è una chiara allusione alla crapula ma non bisogna pensare che, fi, l'unico punto di riferimento fossero le abbuffate. Allo Sbafoing capitano personaggi illustri nella cultura milanese dell'epoca come Orio Vergani, Mario Vellani Marchi, Dario Niccodemi, Renato Simoni, a volte anche l'ormai vecchio "Vate", Gabriele d'Annunzio. Il quale, come al solito, non disdegna gli omaggi ricambiandoli con sontuose lettere di ringraziamento. Alcune sono ancora conservate negli archivi della ditta. Risalgono tutte al 1930: «Caro e prodigo Eliseo, ecco la rossa aragosta e l'autentissimo tartufo — implacabili produttori di acido urico — ed ecco, per fortuna, un canestro di frutti stupendi, rapiti al giardino delle Esperidi o al paradiso terrestre...», scrive in una, paragonando poi le pesche noci a «mammelle senza

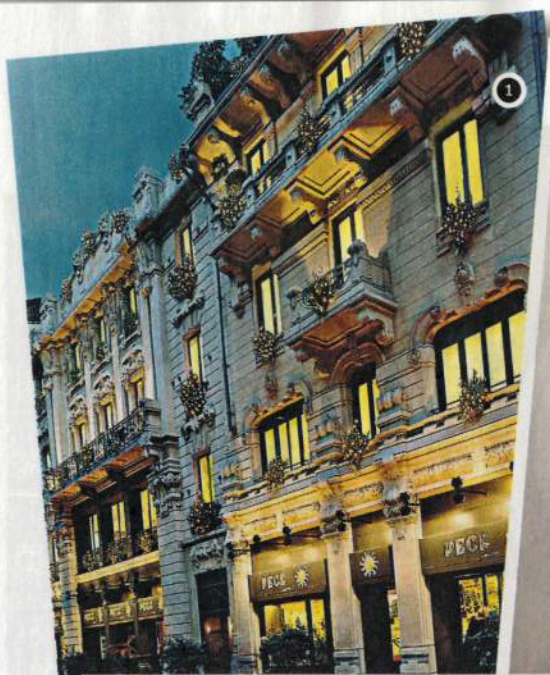
capezzolo quindicenni» e lodando «il capone di grasso pantagruelico e le carni sapientissimamente preparate». In un'altra: «Affido al Messaggero l'offerta del Gelsomino, della Rosa e dell'Oro... piccole cose del mio laboratorio...». Per concludere, malinconico: «I Cristiani ormai non considerano, nella caverna dell'Infante, se non il bue e l'asino».

Set per i film. Il club ha anche uno stemma, come si ricava da un portasigarette d'oro che gli altri soci donano ad Eliseo con le loro firme incise: accanto al cuore, simbolo dell'amicizia, e a un doveroso leone araldico, risalta una molto più prosaica casseruola. All'epoca, Milano è già innegabilmente «la capitale della gastronomia italiana», come ha scritto Massimo Alberini in un bel libretto del 1988 per i centocinquante anni di Peck. Ci sono esperimenti audaci (ad esempio, ristoranti che in febbra-



Da Orio Vergani a Renato Simoni e Arnaldo Fraccaroli, tutta la Milano della borghesia colta iniziò a servirsi e a invitare a casa facendo ricorso alle leccornie di Peck





Produzione propria e di tutto il mondo

1 - Il palazzo d'epoca in via Spadari che accoglie i 3.000 metri quadri su cui si articolano le "divisioni" di Peck. **2** - Lo chef Matteo Vigotti. **3** - L'enorme "bancone" che accoglie i visitatori all'entrata di Peck, la cui proposta è impressionante: 350 tipi di formaggi (di cui 50 freschi), 4.000 etichette di vino, salumi, pasta, sughi freschi, olio, caffè, tè, dolci, confezioni regalo. Molti sono di produzione propria, il resto è scelto tra il meglio della produzione mondiale.

nescata dalla settimana corta e sfornano montagne di polli arrosto che le famiglie in partenza con l'auto verso il mare, i laghi o la montagna prendono al volo, assieme alla rinomata insalata russa.

Ultimi passaggi. È il tempo del film di Ferreri. Lì, infatti, gli spiedi coi polli si vedono sullo sfondo, assieme ai giganteschi tartufi che attirano Mastroianni.

Il primo settembre 1970 viene firmato il contratto che porta Peck ai penultimi proprietari. I Grazioli scelgono come eredi — nella storia aziendale il passaggio viene presentato proprio così — quattro fratelli: Angelo, Mario, Lino e Remo Stoppani. Vengono da Corticelle Pieve, nel bresciano, dove il nonno faceva il panettiere. I primi due, i maggiori, giovanissimi si sono spostati a Brescia. Poi, a Milano, nel 1956, hanno rilevato una piccola salumeria in via Montepulciano, passando a una più grande, in via Pontevetero, quando sono arrivati gli altri due.

Peck, per loro, è un miraggio da anni. Lo curano e lo valorizzano anche con la presenza assidua dietro i banconi. E scoprono ammirati anche quello che i clienti non vedono, a partire dai sotterranei dove stanno cantine e magazzini, estesi ben oltre la superficie del negozio. Dirà Angelo: «Le bresaole e i salami crudi maturano meglio sotto piazza del Duomo che in Valtellina o nell'Oltrepò».

E siamo ai giorni nostri. Con l'ultima tappa e l'arrivo, nel 2011, di Pietro Marzotto alla guida dell'azienda, con le cifre impressionanti di cantine e varietà alimentari: ad esempio, 350 tipi di formaggi (di cui 50 freschi), e 4.000 etichette di vino nell'eno-teca, in uno spazio complessivo, fra negozio e laboratori, di 3.000 metri quadri. E con l'obiettivo di proporsi come ambasciatori della ristorazione italiana di qualità. Un allargamento del raggio d'azione che vede moltiplicarsi la presenza di Peck all'estero (soprattutto in Estremo Oriente) e che cavalca l'occasione dell'Expo, con la vittoria nella gara per il ristorante nel Palazzo Italia.

io propongono gli asparagi fatti arrivare dall'Egitto) ed è pienamente in atto la cosiddetta "invasione dei toscani": una specie di emigrazione culinaria dalle zone fra Lucca e Pistoia che innescherà diverse generazioni di ristoratori di successo.

Nel 1937, arriva anche un film a consacrare Peck. Si intitola *Felicità Colombo*, la regia è di Mario Mattioli, ed è la storia di una ricca salumaia e molte delle riprese sono dentro il negozio. Alcune battute — come la richiesta di 80 lire per una "terrinetta di caviale" — ne celebrano lo status.

Strategie di guerra. Ma i tempi stanno per cambiare. Con la guerra arriva il razionamento. «Per noi era un incubo. Quelli dell'annona me lo dicevano chiaro e tondo: "Stia attenta a quello che fa... alla minima infrazione, diamo l'esempio". Così, senza mai chiudere e senza fare mer-

cato nero, abbiamo tirato avanti in qualche modo, arrangiandoci con la roba permessa: pesce di lago, paté di verdure, frattaglie, gelatina di testa di maiale», ha ricordato Emi, la figlia di Eliseo che guida il

negozio dopo la sua scomparsa, nel 1932. Poi ci sono i tedeschi, che tenteranno di requisire i generi tesserati conservati nei magazzini. Che si riempiranno presto, col dopoguerra e la ripresa economica. Nel 1956 c'è un nuovo passaggio di mano. Emi vende l'esercizio a due fratelli, Giovanni e Luigi Grazioli. Vengono da Retorbido ma sono da tempo arrivati a Milano, anzi hanno aperto quello che viene considerato il primo snack bar in città. Anche dentro Peck portano una ventata di modernità. Intanto portano a vista le grandi cucine dietro i banchi di vendita, poi aprono nuovi negozi nelle strade intorno: specializzati, dedicati ai formaggi o ai prodotti del maiale. Soprattutto, si adeguano allo spirito del tempo che vede via via scomparire l'abitudine di tornare a casa per il pranzo dell'una: è così che si cominciano a vendere sandwich già confezionati: gli inservienti (che passano da 18 a 50) li riempiono a getto continuo di prosciutti, roast beef e porchette. In più, colgono la voga nascente del weekend in-



La rinomata "ditta" si è aggiudicata la gara per il ristorante nel padiglione Palazzo Italia all'Expo: un biglietto da visita internazionale