

Mixer

MAGAZINE & BUSINESS DEL PUBBLICO ESERCIZIO

WWW.MIXERPLANET.CO

TENDENZE
È di moda il
gelato-aperitivo

CAFFÈ
Le "palestre"
per la formazione



Leone Marzotto
PECK,
IL RISTORANTE
DEL PADIGLIONE
ITALIA

E' UN PROGETTO DI



GRUPPO CIMBALI



VISIT US AT BINASCO (MI) - VIA P. NERUDA 2
FOR OPENING HOURS
AND SPECIAL EVENTS SEE
WWW.MUMAC.IT/VISIT

COFFEE
CULTURE
EXHIBITION
ACADEMY
TASTING
DESIGN
LOCATION
EVENTS
AND MORE...



MUSEO DELLA MACCHINA DA CAFFÈ

In Profondità

12

GELATO

Il record dei consumi è italiano



20 IDEE

Alcolici e gelato, un binomio vincente nell'happy hour

Pubblico esercizio

24

INNOVAZIONE

Novità sul fronte dei pagamenti via mobile



26 FORMAZIONE

Opportunità per i baristi in tutta Italia

34 LATTE ART

Le creazioni del campione Giuseppe Fiorini



PAG 36

36 PECK

I segreti di 130 anni di successi in vista di Expo

40 NUOVI FORMAT

Share& Joy caffè, il bar si sposa con la tecnologia

60 BOARD MANAGEMENT

Alessandro Marchionne A.D. di Genagricola Spa

Expo 2015

44

MODELLO ITALIANO

La strategia delle aziende



50 NON SOLO FORMAT

Le materie prime

54 CAFFÈ E GELATO

Icone da valorizzare

58 EXPO 2015

Iniziative ed eventi del Padiglione Italia

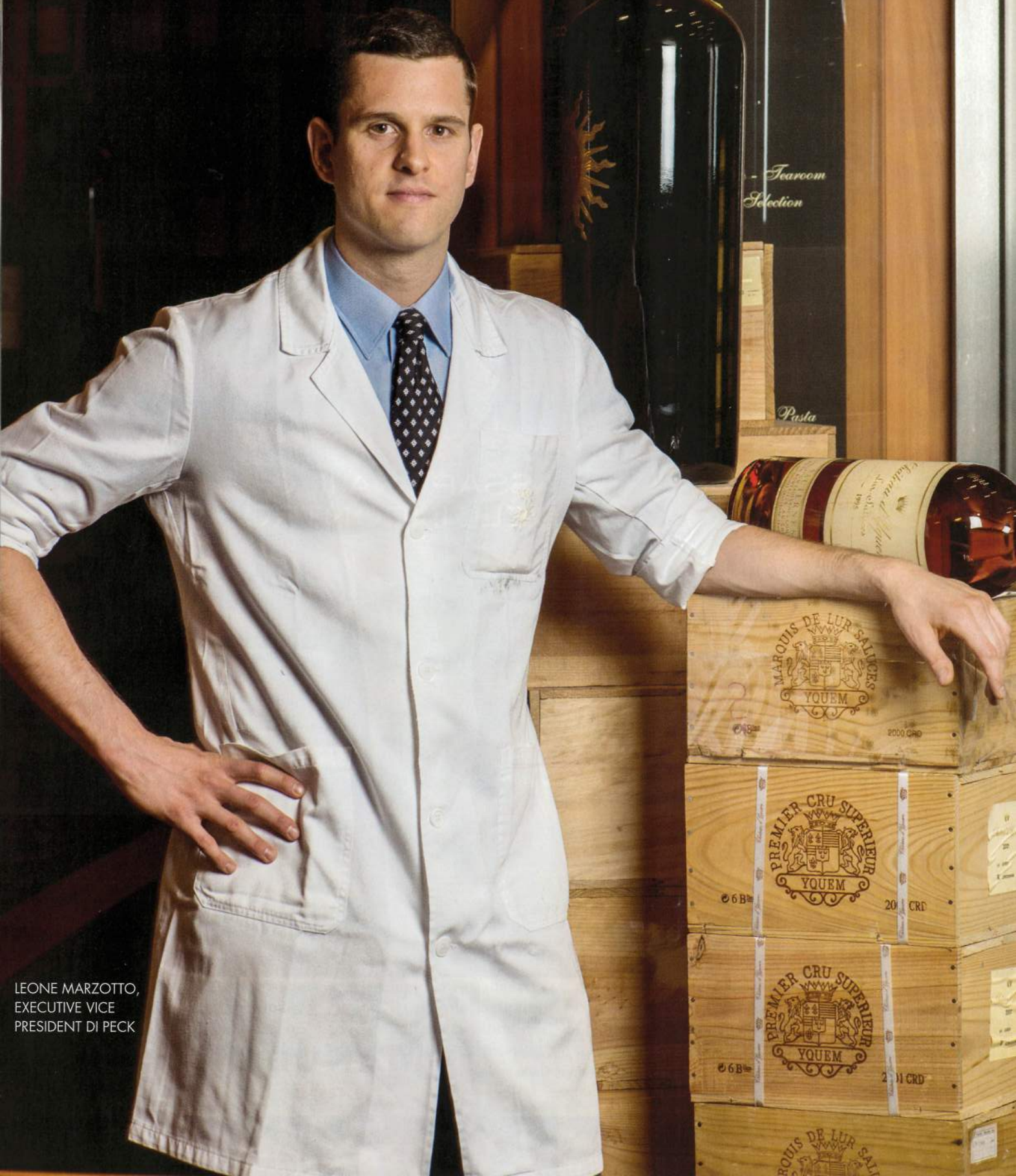
Ristorazione

66

ESTERO

Nuove location e trend dall'Olanda





LEONE MARZOTTO,
EXECUTIVE VICE
PRESIDENT DI PECK

CALAMARATA CO
CAVIALE ASETRA PE
EXECUTIVE CH
MATTEO VIGO



130 anni di eccellenze italiane a Expo 2015

UNA STORICA SALUMERIA, DUE RISTORANTI, UN SERVIZIO DI CATERING, NEGOZI IN ASIA E SUDAMERICA. I SEGRETI DEL SUCCESSO DI PECK

DI NICOLE CAVAZZUTI,
[@NICOLECAVAZZUTI](https://twitter.com/NICOLECAVAZZUTI)

Gastronomia milanese per eccellenza da oltre 130 anni, ma anche ristoranti, catering, e-commerce. Ecco la formula vincente di **Peck**. Che, oltre al punto vendita e ai due ristoranti di Milano, oggi vanta 25 negozi nel mondo tra Giappone, Singapore, Taiwan, Messico e Corea del Sud. Per saperne di più abbiamo intervistato **Leone Marzotto**, Executive Vice President di Peck.

Quali sono i punti di forza di Peck?

Intanto, la forza di Peck risiede nel format variegato: negozio, ristorante gourmet, macelleria, salumeria, affinaio di formaggi, pasticceria artigianale, gastronomia, pasticceria, gelateria, bar, enoteca con oltre tre mila etichette e catering. Nel tempo ci siamo accreditati come

un marchio rappresentativo dell'eccellenza italiana e ormai siamo un rifugio per chi ama riscoprire i sapori della tradizione, nonché una meta per chi è alla ricerca delle nuove frontiere della cucina. Questo risultato è stato possibile grazie all'atteggiamento aperto: se prediligiamo i prodotti italiani, non escludiamo i fiori all'occhiello degli altri Paesi. E garantiamo sempre

prodotti di assoluta qualità, accostamenti originali e presentazioni d'impatto.

Come siete riusciti a mantenere il successo nel tempo? Peck ha alle spalle ben 130 anni di storia. Grazie all'esperienza maturata vantiamo una capacità di scelta, di verifica e di conservazione del prodotto quasi unica al mondo. Come succede con la musica clas- ►►



Le caratteristiche

I DUE RISTORANTI A MILANO

Punto in comune di Al Peck, al primo piano di via Spadari, e di Peck Italian Bar, nell'adiacente via Cantù, è l'utilizzo esclusivo delle materie prime vendute in negozio. Ecco quindi che il Parmigiano Reggiano servito al banco formaggi è lo stesso che viene grattugiato sul piatto al momento, che insaporisce il ripieno dei tortellini o che dà rotondità all'impasto della luganega fatto all'interno dei laboratori di Peck.

Al Peck, attivo durante l'intero orario di apertura del negozio, a pranzo propone piatti tradizionali milanesi e italiani in un ambiente elegante. Peck Italian Bar è un locale giovane, dall'atmosfera casual. Rinomato per la qualità del caffè, delle prime colazioni e delle brioches provenienti dai laboratori di pasticceria di Peck, è anche un ristorante aperto a pranzo e cena.



sica, alcune nostre specialità sono diventate degli evergreen. Penso, per esempio, al vitello tonnato, al parmigiano, alla trippa, alla pasta ai fagioli e al minestrone.

Parliamo dello sviluppo di Peck nel mondo.

In Giappone operiamo ormai da 25 anni: è stata una scelta naturale, dettata dalla consapevolezza che il mercato fosse maturo per recepire e valorizzare prodotti gastronomici di qualità. Oggi per noi rappresentano un terreno fertile tutti i paesi anglosassoni nonché l'oriente ed il Sud America. per quanto riguarda l'Europa, la vetrina più interessante è sicuramente Londra.

Vi interessa espandervi anche in Italia?

In questo momento per Peck è prioritaria l'espansione all'estero. Tenete conto che un format così articolato e ricco è replicabile solo in città operose e di grandi dimensioni, con un flusso turistico importante.

Peck gestirà l'unico ristorante di Padiglione Italia durante Expo 2015. Come avete conquistato l'appalto?

Abbiamo partecipato a una gara pubblica con un progetto forte. Non c'erano situazioni paragonabili alla nostra, anche perché esiste una forte affinità tra il tema centrale di Expo 2015 e la filosofia di Peck. Il ristorante soddisferà

le delegazioni di tutto il mondo, ospiterà eventi internazionali e offrirà un menu alla carta con le nostre specialità e qualche piatto creativo. Non solo: permetterà di fare colazione con un croissant appena sfornato o di chiudere la giornata di lavoro con un aperitivo sulla terrazza del Padiglione Italia.

Quante persone lavoreranno al ristorante del Padiglione Italia?

Abbiamo chiuso un accordo con tre scuole alberghiere: gli studenti presteranno servizio sotto forma di stage retribuito. Inoltre integreremo la squadra con alcuni nostri collaboratori.



La storia

PECK IN PILLOLE

Nato come salumeria nel 1883, il vecchio laboratorio milanese si è trasformato poi in gastronomia, enoteca e pasticceria. Lo storico negozio di 4 mila metri quadri su tre piani, in via Spadari a Milano, è il nucleo di un impero che oggi conta 25 negozi nel mondo tra Giappone, Singapore, Taiwan, Messico e Corea del Sud.



Secondo le stime, saranno 26 milioni i pasti da preparare per i visitatori di Expo Milano 2015...

Expo 2015 rappresenta un'occasione unica per il mondo della ristorazione milanese e italiano. Durante questo semestre Milano avrà la possibilità di mostrare la propria operosità e fantasia. E se la kermesse sarà gestita bene, cosa che peraltro mi aspetto, si trasformerà in un'opportunità per rivitalizzare l'economia del nostro Paese. Penso infatti che i visitatori

stranieri di Expo 2015 non si fermeranno solo a Milano ma, complice una rete ferroviaria sempre più efficiente, visiteranno almeno Venezia, Firenze e Roma.

Un suggerimento per i lettori di Mixer: come cogliere al meglio le opportunità legate a Expo 2015?

Per raggiungere i potenziali clienti occorre puntare su una seria ed efficace comunicazione. Vale per i ristoratori così come per i produttori. Il nostro Paese vanta un pa-

trimonio artistico e gastronomico incredibile, ma è sottovalutato e poco conosciuto dagli stranieri. Ovviamente il web ricopre un ruolo primario nella comunicazione odierna, ma non basta. Al di là degli obblighi di legge, per esempio, già sull'etichetta sarebbe importante chiarire in modo semplice la storia e le caratteristiche del prodotto e del suo territorio d'origine. Ciò consentirebbe di costruire una piattaforma solida per l'esportazione dei nostri prodotti. **M**

Italian Bar

L'APERITIVO DI PECK

Bandito il bancone ricolmo di appetizer tipico a Milano, Peck Italian Bar all'ora dell'aperitivo propone un piattino di delizie preparato al momento per accompagnare il drink. I vini al calice cambiano con rotazione settimanale e sono indicati sul menu.

PARAVENTO SALISCENDI

LA PARTE SUPERIORE SCOMPARE CON UNA SEMPLICE OPERAZIONE

www.katitalia.com

SISTEMA AUTOMATICO

PROTEZIONE 4 STAGIONI

DEHORS

COPERTURE

PARAVENTI

PEDANE



Kat Italia
organizziamo le vostre idee

Tel. 0521 941649 • Fax 0521 957195 • info@katitalia.com

Numero Verde

800 641 992
chiamata gratuita