

GRAZIA CASA

CASA.

Italia €
MAGGIO 2015
N°5 mens
MONDADORI

Expo Milano 2015

News, eventi,
appuntamento, protagonisti

Slow Design

In esterni con art
Il nuovo etnico
Vivere outdoor

People

Sam Baron
Felice Limosani
Leone Marzotto

Case dal mondo

Genova
Cape Town
Milano
Provenza
Istanbul

MONDI STRAORDINARI





| Tesori per gourmet

I laboratori di Peck, nel seminterrato della sede storica di via Spadari, a due passi dal Duomo. È stata mantenuta la porta blindata che dava accesso al caveau di una banca i cui spazi sino stati annessi negli anni Novanta.

| Ritratto di imprenditore

Leone Marzotto (pag. acc.), vicepresidente dell'azienda acquisita nel 2013 dal padre Pietro.



Vi svelo i segreti di Peck

Leone Marzotto, vicepresidente del brand della gastronomia meneghina, ci apre le porte dei laboratori dove si preparano prelibati formaggi, si stagionano salumi rari, si creano piatti pronti di altissima qualità. E ci racconta la sfida dell'Expo: un ristorante per far conoscere i tesori della cucina regionale

di **Francesca Santambrogio**
intervista **Chiara Sessa**
foto **Adriano Brusaferrì**

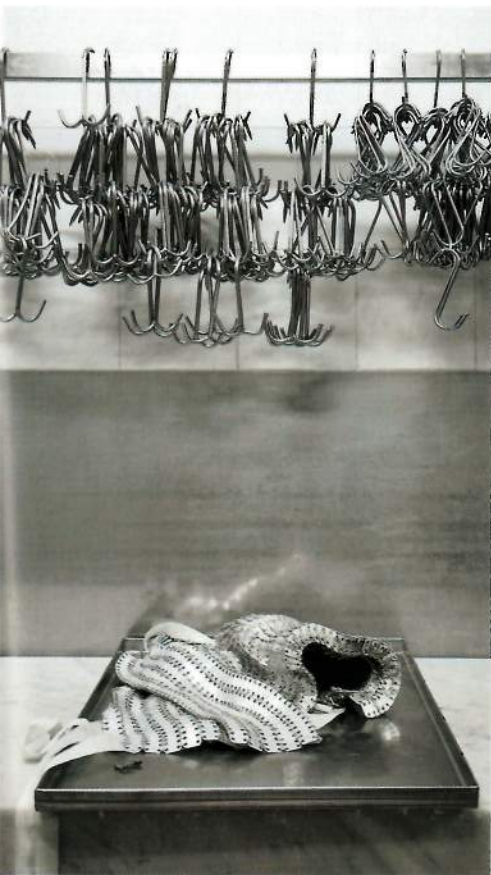


| Ai fornelli Le cucine (sopra) dove vengono preparati i piatti pronti per il reparto gastronomia e le basi per il ristorante, posto al primo piano e diretto dallo chef Matteo Vigotti. **| Carni pregiate** Un angolo della macelleria (pag. acc., in alto a sin.). **| Vassoi a contenitori** Un dettaglio tra le cucine (al centro). **| 25 anni di esperienza** Il capo reparto Paolo Schiavone mentre prepara le costate (pag. acc., a destra). **| Dolcesse** Il reparto gelateria (in basso).

Ci accoglie con il camice bianco da garzone di bottega e quando si infila la giacca per posare davanti al fotografo sembra quasi a disagio. Leone Marzotto, 32 anni, vicepresidente esecutivo di Peck, ha deciso di accompagnarci personalmente dietro le quinte del tempio della gastronomia milanese di cui tiene il timone dal 2013, da quando cioè i fratelli Stoppani hanno ceduto a suo padre Pietro lo storico negozio di via Spadari, a due passi dal Duomo. «Facevo l'avvocato, ma ho deciso di ricominciare dal basso». Letteralmente. Leone, ultimogenito del conte di Valdagno, si è infatti messo il grebiule ed è sceso nei seminterrati di Peck, dove si stagionano formaggi prelibati, si preparano salsicce, si disossano quarti di manzo pregiato. «Per sei mesi ho lavorato nei vari reparti, a cominciare dalla macelleria diretta da Paolo

Schiavone, che da 25 anni fa parte dell'azienda». Da questo veterano entusiasta che maneggia i coltelli con la velocità e la precisione di un laser, il giovane Leone ha imparato a prendersi cura dei tesori custoditi nelle celle frigorifere e nei laboratori che si estendono come segrete sotto l'elegante boutique gourmet meneghina: dal *jamon iberico* Joselito («Il migliore del mondo, ottenuto da maiali che per sei mesi vengono nutriti solo a ghiande») alle forme di Parmigiano Reggiano invecchiate fino a sette anni («Lo acquistiamo da un unico produttore e lo tagliamo solo con il pugnale a goccia: se sbagli un'incisione, rovini l'intera forma»), fino alla bresaola, interamente preparata nei laboratori di via Spadari, e alla mozzarella, filata a mano e spedita anche in Giappone. «Dopo qualche mese sono risalito nelle cucine al pianterreno,

dove Angelo Stoppani mi ha mostrato i segreti dei piatti che hanno reso celebre la gastronomia pronta di Peck». Per esempio l'insalata russa, composta con verdure cotte separatamente per mantenere la croccantezza di ciascuna, come fanno le brave massaie milanesi. «Il capo reparto controlla la consistenza di ciascuna patata prima di prelevarla dall'acqua bollente», rivela Marzotto. «Uno dei segreti del nostro successo è proprio l'attenzione maniacale alla qualità». Il "backstage" di Peck si estende per 2.400 metriquadri e comprende anche una cantina con 3.000 etichette, un pastificio e una pasticceria dove sono all'opera sette pasticceri. Una dimensione che Francesco Peck non aveva di sicuro previsto quando, nel 1883, giunse a Milano da Praga per aprire la sua bottega in via Orefici e portare nel capoluogo lombardo,





| In padella Un addetto alla cucina mentre fa saltare delle verdure (a sin.). **| Pasta fresca** Oltre ai classici come le tagliatelle, nel laboratorio di Peck vengono preparati ravioli ai gamberi, agli asparagi, al foie gras e alle cime di rapa (a lato). **| Stagionati** Alcuni formaggi posti a maturare in apposite celle controllate (al centro, a sin.). **| Farine** Macinate appositamente per preparare la pasta fresca (al centro, a destra). **| Il più buono del mondo** La cella di stagionatura del *jamon iberico* Joselito (sotto a sin.). **| Pasticceria** La glassatura di un dolce. **| In preparazione** Un altro scorcio della macelleria (pag. acc.)



già allora cosmopolita e assetato di novità, il gusto sconosciuto dei salumi affumicati alla maniera tedesca. Come non poteva immaginare l'espansione internazionale del marchio che progetta Leone Marzotto. «Abbiamo appena inaugurato uno store di 700 metriquadri con ristorante a Seul, nel più importante centro commerciale della Corea del Sud», racconta. «Ed è solo il primo passo sulla via dell'internazionalizzazione: vogliamo sbarcare a New York e a Londra con store in franchising». Idee che si trasformeranno in realtà a partire dal 2016. Quest'anno le forze sono tutte concentrate sull'Expo. Peck si è infatti aggiudicato la gara per la gestione del ristorante Top a Palazzo Italia, la vetrina più prestigiosa della gastronomia nostrana, dove passeranno capi di Stato, ambasciatori e delegazioni internazionali. Lo spazio accoglie 150 persone, è aperto dalle 10 alle 22,30 e fornisce il catering per numerosi eventi. Quanto al menu, «abbiamo pensato, insieme allo chef Matteo Vigotti che dirige anche il ristorante di via Spadari, a un viaggio attraverso le regioni», spiega Marzotto. «Un modo per far assaggiare anche agli stranieri la biodiversità cui siamo abituati sulle nostre tavole, attraverso una serie di piatti proposti a rotazione». Per gustare il classico risotto alla milanese, però, bisogna tornare nel ristorante sopra la boutique gourmet. Dove è incorniciata una lettera di Gabriele D'Annunzio, grande estimatore di Peck, che decanta «la rossa aragostella e l'autentissimo tartufo» e un canestro di frutti «rapiti al giardino degli Esperidi». ●●

