

## Un Natale di Stelle da Peck

*Per il Natale 2019 il tempio dell'alta gastronomia apre per la prima volta le sue porte a Panettoni realizzati da altri autori, scegliendo interpreti eccezionali di questa tradizione: gli chef tre stelle Michelin Massimiliano Alajmo e Niko Romito.*

Milano, 4 novembre 2019 | Una giornata dedicata al dolce simbolo del Natale: il Panettone. Peck, il tempio dell'alta gastronomia ha ospitato un'inedita esperienza di degustazione per svelare, alla presenza degli Chef tre stelle Michelin **Niko Romito** e **Massimiliano Alajmo**, le sue proposte di Panettone per il Natale 2019.

Ai quattro Panettoni firmati Peck si aggiungono infatti quest'anno le proposte di due autori d'eccezione, gli Chef **Niko Romito** e **Massimiliano Alajmo**. Sei diverse storie, sei straordinarie interpretazioni del dolce più amato del Natale:

- il Panettone "**Moro di Venezia**" di **Massimiliano Alajmo**
- il "**Panettone al Cioccolato**" di **Niko Romito**
- quattro panettoni Peck: "**Gusto Classico**", "**Pere e Cioccolato**", "**Zenzero, Ananas e Arancia Candita**", "**Pistacchio, Caffè e Cioccolato Bianco**".

I Panettoni "stellati" saranno in vendita **in edizione limitata di 150 pezzi a partire dal 20 novembre 2019, presso i 3 negozi Peck di Milano**: la storica sede di via Spadari 9, le nuove aperture *Peck CityLife* in Piazza Tre Torri e *Peck Porta Venezia* in via Salvini 3.

*"Sei dei migliori Panettoni italiani si trovano per la prima volta riuniti da Peck - commenta **Leone Marzotto**, AD di Peck - Non possiamo che essere felici di questa collaborazione con gli chef Massimiliano Alajmo e Niko Romito, che risponde alla volontà di offrire una scelta sempre più ricca ai nostri clienti. Due grandi interpreti della cucina di oggi si confrontano con il più classico dei temi natalizi, portando la propria sensibilità e creatività a favore del nostro pubblico".*

Il "**Moro di Venezia**" è un panettone al cacao e marasche, un omaggio di **Massimiliano Alajmo** alla città lagunare. L'impasto lievita per più di 24 ore, risultando estremamente soffice e permettendo ai sapori di esaltarsi in maniera armonica. È accompagnato dalla sua "**Crema Eccezionale**", a base di cacao e nocciole siciliane e piemontesi.

Il "**Panettone al Cioccolato**" di **Niko Romito** è realizzato con un lievito madre creato ad hoc; la lavorazione prevede inoltre una variazione sulla parte grassa, dove il burro viene parzialmente sostituito con una preparazione a base di mandorla. Il risultato è un omaggio alla leggerezza e un'esplosione di sapore fino all'ultimo boccone.

I 4 panettoni creati dal **Pastry Chef Peck Galileo Reposo** si distinguono per l'impasto morbido, ottenuto grazie ad una lavorazione di 72 ore e all'utilizzo di ingredienti selezionatissimi: farina con germe di grano macinato a pietra, vaniglia in bacche della qualità Bourbon del Madagascar, scorze d'arancia candite fresche con pregiato miele d'acacia toscano. Oltre al gusto **Classico**, per i palati più raffinati è disponibile la versione gourmet con **Pere e Cioccolato**, quella dal tocco esotico **Arancia, Ananas e Zenzero** e, per i golosi, con **Pistacchio, Caffè e Cioccolato Bianco**. I panettoni di Peck sono proposti in abbinamento con la *crema mascarpone e grand marnier*, perfetta per tutte le varianti grazie al profumo agrumato conferitogli dal liquore.

La presentazione si è svolta lunedì 4 novembre con un'esperienza di degustazione *orizzontale* per scoprire profumi, sapori, influenze e attributi di alcuni dei migliori panettoni italiani. Niko Romito, Massimiliano Alajmo e il Pastry Chef Peck Galileo Reposo hanno raccontato la propria versione del Panettone, svelando storie e segreti dietro la loro interpretazione del Natale.

---

## I Panettoni Peck

Disponibile tutto l'anno, anche al di fuori delle festività natalizie, il **Panettone Classico di Peck** si distingue per il suo morbido impasto, ottenuto grazie ad una lavorazione di 72 ore e all'utilizzo di ingredienti selezionatissimi: farina con germe di grano macinato a pietra, vaniglia in bacche della qualità Bourbon del Madagascar, scorze d'arancia candite fresche con pregiato miele d'acacia toscano. *"Nel rispetto della piena tradizione, il panettone classico sfrutta i migliori ingredienti provenienti dall'Italia e non solo: burro belga, vaniglia Madagascar, uova biologiche, stesso lievito madre utilizzato da ben 80 anni, grano e arance italiane"* spiega il Pastry Chef Peck Galileo Reposo.  
Panettone 1 kg: 32 euro

Il **Panettone Pere e Cioccolato** si presenta come una versione gourmet del panettone classico, dedicato ai palati più raffinati. L'impasto tradizionale è reso speciale da ingredienti di altissima qualità: vaniglia in bacche della qualità Bourbon del Madagascar, gocce di cioccolato fondente e pere semicandite. *"Due grandi classici della pasticceria – milanese e italiana – si incontrano in questo Panettone, che si caratterizza per la combinazione tra dolcezza e freschezza delle pere semi-candite e forza del pregiatissimo cioccolato fondente"*.  
Panettone 1 kg: 34 euro

Il **Panettone Arancia, Ananas e Zenzero**, una ricetta speciale ed originale ideata dai maestri pasticceri di Peck, dà un tocco di esoticità al Natale. Un soffice impasto dalla lunga lievitazione arricchito da pregiati cubetti di zenzero, cubetti di ananas e scorzette d'arancia candite a fresco. *"Potente incontro di tre tipici prodotti natalizi, ottenuto rispettando la ricetta del panettone tradizionale ma modificandone il bouquet dei sapori. La dolcezza e l'aroma di arancia e ananas sono controbilanciate dalla piccantezza e croccantezza dello zenzero. Un mix insolito ma contemporaneo regala un prodotto dal gusto internazionale"*.  
Panettone 1 kg: 34 euro

Una ricetta elegante e sfiziosa pensata dai mastri pasticceri di Peck per i palati più golosi è il **Panettone, pistacchio, caffè e cioccolato bianco**. Il soffice impasto dalla lunga lievitazione è realizzato con profumato caffè, delicato cioccolato bianco e gustoso pistacchio. Ad arricchire ulteriormente il gusto del dolce sulla glassa sono presenti una pioggia di pistacchi interi e l'aromatico caffè della miscela Peck. Lo straordinario risultato è un panettone perfettamente bilanciato con un gusto sofisticato ed unico. *"L'eleganza e il gusto del pistacchio incontrano il profumo e l'acidità del caffè, il tutto addolcito da pepite di cioccolato bianco sciolte in cottura. Il risultato è un panettone stile veneziana dal giusto equilibrio di sapori, che garantisce durante la degustazione una vera esplosione di gusto"*.

Panettone 1 kg: 45 euro

I panettoni di Peck sono proposti in abbinamento con la **crema mascarpone e grand marnier**, perfetta per tutte le varianti grazie al profumo agrumato conferitogli dal liquore. Il mascarpone di produzione Peck si distingue per la cremosità unica ed il suo netto gusto di panna fresca.

## **Panettone Moro di Venezia di Massimiliano Alajmo**

I panettoni Alajmo racchiudono la passione, la filosofia e l'esperienza di Max e dei suoi chef. La scelta degli abbinamenti deriva da ricerche e continue prove che hanno come comune denominatore l'espressione del Gusto, inteso come elemento di comunicazione della verità degli ingredienti.

Il Moro di Venezia nasce nel laboratorio Mamma Rita a Sarameola di Rubano e vuole essere un omaggio alla città lagunare, testimone del legame che unisce i fratelli a questa città e al fascino che è in grado di suscitare.

La ricetta prevede l'utilizzo di ingredienti selezionati come le marasche coltivate sui Colli Euganei dalla storica azienda Luxardo. Segue un processo di lavorazione che li rispetti e non ne provochi alterazioni. Il lievito madre, da cui prendono forma, è stato tramandato dalla signora Rita, mamma di Massimiliano, grande cuoca e pasticcera a cui si deve la prima stella Michelin a Le Calandre.

L'impasto, attraverso una fermentazione a bassa temperatura e ad una lievitazione in due fasi della durata di oltre 24 ore, raggiunge il suo naturale sviluppo risultando estremamente soffice e permettendo ai sapori di esaltarsi in maniera armonica. Il rispetto degli ingredienti e l'eliminazione di ogni sofisticazione conducono all'assenza di conservanti, portando la scadenza del lievitato a due mesi dalla data di produzione.

*“Si tratta di un panettone al cacao e marasche nato per ricerca di contrasto tra dolce, amaro e acido in un'espressione tipica veneziana”. “Un'espressione inclusiva dove gli ingredienti di origini differenti si integrano e dialogano alla ricerca dell'armonia e della bellezza. La crema abbinata è la nostra Crema Eccezionale a base di cacao e nocciole Siciliane e Piemontesi. Il panettone inoltre presenta in superficie un'insolita glassa di rivestimento a base di pasta frolla tipica milanese, una piccola dedica alla città che ci ospita”.*

Panettone 750 grammi: 40 euro

## **Il Panettone al Cioccolato di Niko Romito**

Il Panettone Niko Romito è realizzato nel laboratorio PANE a Castel di Sangro in produzione limitata. L'esclusiva ricetta deriva dalla grande passione dello Chef per i lievitati: per ottenere il panettone, è stato creato un lievito madre ad hoc, proveniente dalla fermentazione delle uve del vigneto di Casadonna, sulla collina dove affaccia il monastero cinquecentesco che racchiude anche il Ristorante Reale.

Il lavoro fatto, rientra nella ricerca quotidiana che si porta avanti nel Laboratorio Reale. La lavorazione infatti prevede una variazione sulla parte grassa il burro, che viene in parte sostituito con una preparazione a base di mandorla. Il panettone così risulterà più leggero e la mandorla apporterà una leggera nota floreale alla degustazione. La sua creazione richiede tre giorni durante i quali si susseguono diverse fasi di fermentazione progressive.

Il panettone ha un impasto morbido e soffice, l'esclusiva ricetta prevede l'uso di materie prime selezionate dallo chef: farina di grano tenero italiano, lievito madre, tuorlo d'uovo, bacche di vaniglia Bourbon, burro di centrifuga, miele di sulla, mandorla biologica siciliana, arancia candita lavorata a mano e perle di pregiato cioccolato.

Il processo artigianale garantisce un panettone dalla pasta piacevolmente alveolata e soffice, particolarmente ricca di aromi naturali. Il panettone Niko Romito è un omaggio alla leggerezza un'esplosione di sapore fino all'ultimo boccone.

*“Sulla tavola di Casadonna a Natale non può mancare un dolce iconico e classico come il panettone. Un dolce da condividere e da mangiare con le mani, fetta dopo fetta, che unisce grandi e bambini e che per me segna anche un po' la vigilia del Natale, quando tutta la mia famiglia si riunisce a cena. Quello che abbiamo ideato è frutto di una grande ricerca sulle lievitazioni e le fermentazioni ed è creato con materie prime selezionate, seguendo una lenta e accurata lavorazione, per ottenere una pasta soffice e ricca di aromi naturali.”*

Panettone 1 kg: 55 euro

---

### **Profilo Biografico di Niko Romito**

Niko Romito Nasce a Castel di Sangro (Aq) il 30 aprile 1974. Alla scomparsa del padre, assume la gestione del Reale, la pasticceria di famiglia, convertita dopo trent'anni in un ristorante. Completamente autodidatta, affina il suo talento naturale grazie a percorsi di ricerca e all'incontro, in particolare, con Valeria Piccini durante lo stage al ristorante Da Caino. Il 2004 è l'anno della “prima rivoluzione” del Reale: l'idea di cucina abbandona il concetto di osteria di montagna per abbracciare un'espressione più personale e ricercata, pur mantenendo un forte legame con il territorio. Nel 2007 arriva la prima stella Michelin. Il 2008 è l'anno della “seconda rivoluzione”: l'offerta gastronomica prende sempre più la direzione di una “cucina dell'ingrediente”, snella e lineare, e nel 2009 arriva la seconda stella. Romito si trasferisce quindi a Casadonna, un ex monastero del '500 che recupera con Cristiana Romito, da sempre al suo fianco nella magistrale gestione della sala. Nel 2013 arriva la terza stella. Il pensiero e la costante ricerca di Romito proseguono e rappresentano oggi un'evoluzione

continua, tesa a non perdere lo sconfinato patrimonio culturale della cucina italiana, che viene studiato e analizzato, tramandato e reso attuale. Tra i progetti più importanti dello chef oltre il Reale, la scuola di alta cucina professionale Accademia Niko Romito, i format Spazio Niko Romito e ALT, il concept Bomba e la collaborazione con Bvlgari Hotel & Resorts.

### **Profilo Biografico di Massimiliano Alajmo**

Il più giovane chef al mondo ad aver ricevuto le tre stelle Michelin, Massimiliano (Max) Alajmo, è conosciuto per la sua interpretazione unica dei sapori della cucina italiana. Insieme al fratello Raffaele (Raf), C.E.O. e maître des lieux del gruppo Alajmo, Max sovrintende le cucine di dieci locali tra Padua, Venezia, Parigi e prossimamente Marrakech, una linea di prodotti gastronomici e una società di eventi, tutto da Le Calandre, suo creativo laboratorio culinario.

### **Profilo Biografico di Galileo Reposo**

Galileo Reposo nasce a Bollate il 7 novembre del 1978. Appassionato di dolci sin da bambino riceve a 7 anni il suo primo kit da pasticciare e da quel momento non se ne separa più. Nel 1997, dopo il diploma alla scuola alberghiera di San Pellegrino Terme, si dedica durante la stagione estiva al suo grande amore, la pasticceria, con il ruolo di Commis Pasticcere in alcune piccole pasticcerie milanesi, fino ad approdare nello stesso anno, come responsabile pasticcere, al Ristorante vegetariano Joia di Milano ( 1 stella Michelin) sotto la guida di Pietro Leemann. La sua sete di conoscenza (e la sua fame di dolci) non accenna ad arrestarsi e così, per 10 anni, dal 1998 al 2008 affina tecnica, conoscenza e

passione come Chef Pasticcere in alcuni tra i più importanti ristoranti italiani: Il Luogo di Aimo e Nadia a Milano (2 stelle Michelin), La Trattoria Toscana dello chef Alain Ducasse a Castiglion della Pescaia all'interno della Tenuta La Badiola (di proprietà del gruppo Terra Moretti), e il Marchesino del grande maestro Gualtiero Marchesi (sempre a Milano). Nel 2008 Galileo approda all'Hotel Park Hyatt, nel centro di Milano, dove vi rimane fino al gennaio 2014. Dal 2014 fino a giugno 2016 è Chef Pasticcere al Ristorante ASOLA | cucina sartoriale.

A partire da luglio 2016 è Chef Pasticciere di Peck, dove a capo di una squadra di 11 pasticciere, gestisce i reparti cioccolateria, gelateria, pasticceria da boutique, ristorazione e catering, oltre alla pasticceria da colazione, servita al Peck Italian Bar e al nuovo Piccolo Peck.

### Ufficio Stampa Peck:

---

NEMO  
MONTI

Nemo Monti: T + 39 02 89070279 - Via Milazzo 10 - 20121 Milano [www.nemomonti.com](http://www.nemomonti.com)  
Per contatti: Gaia Bregni – [gaia@nemomonti.com](mailto:gaia@nemomonti.com)