



PECK A PALAZZO ITALIA

Peck, storico marchio milanese del *food*, approda a Palazzo Italia, quale naturale riconoscimento di un'icona che sul cibo ha costruito la sua lunga storia.

E lo fa inaugurando un **ristorante** al quarto e quinto piano di **Palazzo Italia**, all'interno di Padiglione Italia, aperto per colazioni, pranzi, aperitivi e cene.

Coperto da una vela trasparente e scenografica, attraverso la quale si gode la vista dell'architettura del Palazzo, il ristorante – situato al quarto piano – è guidato dal già stellato **Chef Matteo Vigotti**, che in carta **reinterpreta le più amate ricette regionali** per esaltare le **materie prime** rigorosamente selezionate da Peck.

Anche la **carta dei vini**, che comprende un'ampia selezione di etichette italiane, rappresenta il panorama enologico nazionale nelle sue diverse regioni.

Salendo sulla **terrazza al quinto piano**, il punto più alto del sito espositivo, il panorama spazia sull'Albero della Vita e sul Lake Arena.

Il ristorante di Peck a Palazzo Italia è già infatti una **location ambita** per eventi esclusivi e sede di pranzi e cene istituzionali delle delegazioni dei Paesi partecipanti ad Expo.

Al piano terra, all'interno del negozio ufficiale di Padiglione Italia, è in vendita una **selezione di prodotti Peck**, a rappresentare una sintesi dell'ampia varietà di prodotti gastronomici che si possono trovare nel negozio milanese di via Spadari 9.

L'esperienza maturata da Peck in più di 130 anni di storia come **selezionatore e produttore di eccellenze** si esprime ad Expo attraverso la **celebrazione gastronomica della biodiversità del territorio italiano** e dei migliori prodotti che lo descrivono: dal tonno rosso pescato nel Mediterraneo al Parmigiano selezionato tra i migliori caselli delle montagne del parmense; dalle olive liguri Taggiasca ai carciofini di Paestum... fino ai **"prodotti del Duomo"**, ovvero quei salumi stagionati artigianalmente e quei formaggi freschi prodotti all'interno dei laboratori di Peck in via Spadari 9.



PECK E PADIGLIONE ITALIA, LEGATI DA UN COMUNE OBIETTIVO: LO SVILUPPO DELL'ECCELLENZA DEL MADE IN ITALY

L'istituzione della gastronomia milanese nata nel 1883, si trasforma in arte del Ricevimento anche presso il **Ristorante "Peck a Palazzo Italia"** rappresentando il biglietto da visita dell'enogastronomia italiana, non solo per l'offerta ristorativa, ma anche per livello di servizio e accoglienza dell'ospite, che potrà vivere e apprezzare i valori italiani che Padiglione Italia vuole rappresentare.

Caratteristica distintiva di tutti i ristoranti di Peck è l'utilizzo esclusivo delle materie prime che si vendono nel negozio a due passi dal Duomo. Alla base di questa scelta, la consapevolezza che la qualità di un piatto dipende anzitutto dalla qualità di ciascuno degli ingredienti utilizzati.

I visitatori di Padiglione Italia potranno così vivere presso il ristorante Peck a Palazzo Italia, diretto dallo chef Matteo Vigotti, un'esperienza gastronomica unica, in cui in un'atmosfera raffinata e ricercata si potranno gustare le pietanze ispirate alle ricette di Peck e perdersi nella scelta del vino.

Nel DNA di Peck c'è da sempre sia l'impegno a produrre in proprio alcune specialità gastronomiche più rappresentative della propria offerta sia la volontà di collaborare con i piccoli produttori italiani d'eccellenza.

Questo approccio ha aiutato numerose piccole imprese alimentari di qualità, spesso in zona d'origine, ad espandersi e a raggiungere attraverso la vetrina offerta dai nostri negozi nuovi mercati e consumatori, anche internazionali.

Ciò rappresenta, a nostro avviso, un esempio virtuoso di **integrazione della nostra filiera** che consente a Peck di offrire il meglio ai propri clienti e alle imprese che collaborano con noi di crescere e affermarsi, e tutto ciò a beneficio del sistema Italia.

La vocazione di Peck per la qualità si accompagna sempre di più all'impegno per il **rispetto dell'ambiente e per le forme di sostenibilità**, ad esempio attraverso iniziative mirate al risparmio di energia, all'ottenimento di operatività a emissioni zero e alla riduzione dello spreco alimentare.

Peck ha intrapreso infatti dal 2013 un percorso di riqualificazione tecnologica globale del proprio impianto produttivo che prevede lo sfruttamento dell'acqua di falda come sorgente termica, finalizzato al risparmio energetico e alla diminuzione dell'impatto ambientale.

In linea con il *concept* del Vivaio, la **formazione e valorizzazione dei giovani** fa parte della tradizione della Società: trasferire ai più giovani la passione e la cultura del servizio al cliente è uno degli obiettivi centrali.

I consolidati accordi di collaborazione con Accademie e Istituti di Formazione, utili a preparare il personale alle diverse professionalità necessarie nell'organizzazione di un ristorante, sono stati ulteriormente rafforzati in occasione di Expo Milano 2015. In particolare recentemente per far fronte al prevedibile aumento del flusso di ospiti in città, abbiamo già avviato con l'Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Carlo Porta, un'attività di corsi professionali per assicurare ai giovani partecipanti una preparazione di eccellenza e in linea con i nostri standard.