

A CASA DI PECK

IL MEGLIO DELLA CUCINA CASALINGA E DELLA TRADIZIONE. A MILANO UN CLASSICO SI RINNOVA, MA SEMPRE ALL'INSEGNA DELL'ECCELLENZA

E di gran lunga la boutique del gusto più buona e più affascinante del mondo, altro che Fauchon, Hédiard, Fortnum and Mason, Dallmayr... La parola d'ordine è qualità: assoluta, incondizionata, indiscutibile. Declinata con coerente, ossessiva pervicacia nel banco dei formaggi e in quello delle carni, in quello dei salumi e in quello della gastronomia prêt-à-porter, nella pasticceria, nei vini, nell'impressionante caverna di Ali Babà della gola che l'immenso retrobottega e il sottosuolo nascondono agli occhi dei clienti che sfilano nel negozio di via Spadari. Ma non è tutto. Peck 2011, versione Marzotto, Monica e, beninteso, Stoppani, svela a poco a poco il suo nuovo motore, riveduto e aggiornato in funzione degli ambiziosi obiettivi che prevedono internazionalizzazione e diversificazione dell'offerta. Dalla fine dell'anno scorso Peck Italian Bar da super fast food di lusso aperto solo a pranzo, all'ora della cena si trasforma in elegante e sobrio ristorante a tutto tondo e intona un inno alla cucina italiana, e lombarda, di tradizione. È il ristorante che a Milano mancava. La carta, né breve né lunga: giusta, consente di assaggiare i classici come "Peck: paté, prosciutto, insalata russa", vitello tonnato, lasagne alla bolognese, minestrone di verdure, spaghetti pomodoro e basilico, costoletta alla milanese, luganega scottata con patate ratte, cipolla e radicchio, fritto di



sogliola e calamari con verdure e, con gli avvicendamenti dettati dalle stagioni (in queste settimane trionfa il carciofo), tutto il

meglio di una cucina "di casa". Che troppi cuochi non conoscono o non praticano perché non spettacolare, non à la page, eppure oggi sempre più ricercata e apprezzata. Ne è moderno interprete l'ancor giovane Matteo Vigotti ("Giovane dell'anno" nella Guida de L'Espresso 2010, quando conduceva il Novecento, a Meina), che oggi può disporre di una dispensa senza eguali. Il conto: sugli 85 euro, menu della tradizione milanese a 50 euro. Ma le novità di "Peck 2011" non si fermano qui. A metà aprile completamente trasformato, riaprirà il piano superiore del negozio: cucina a vista espressa a tutte le ore (paste, risotti, griglia...) con tanti e tanti vini a bicchiere, dal Prosecco fino al Pétrus.

PECK ITALIAN BAR

Milano, Via Cantù 3 - tel 02 8693017

Aperto la sera, chiuso domenica

www.peck.it

guide@espressoedit.it

Altre tavole

L'ARCIMBOLDO

Via Legnano 2 - Alessandria

Tel. 013152022

Chiuso sabato a pranzo, domenica.

In centro un locale di habitué.

Si possono provare l'insalata di totani

e fagiolini o il baccalà mantecato con

patate nere di Castelnuovo Scrivia.

Non mancano gli agnolotti del pin al burro

di montagna. Deliziose pere al Brachetto.

La lista dei vini guarda al Piemonte.

Intorno ai 40 euro.

PIGNETO QUARANTUNO

Via del Pigneto 41 - Roma

Tel. 064815702

Aperto solo la sera, chiuso lunedì.

Osteria contemporanea, dove regna

un'atmosfera votata a informalità e

leggerezza. Oltre ai piatti di tradizione

romana, qualche divagazione, come i

lombregoni con baccalà e pecorino e le

gustose polpette al vino. Si beve bene

anche fino a tardi; non solo vino, anche

birra e cocktail. Sui 30 euro.