

29 AGO 2016 / 15:08

◀ 8

Piccolo Peck. Il nuovo bistrot informale nel tempio gastronomico di Milano

GAMBERO ROSSO (1)



Sulla scia di quella strategia di rinnovamento che ha portato una ventata di modernità tra le fila delle celebri insegna meneghina, giovedì nello spazio di via Spadari aprirà il primo bistrot di Peck, progettato da Alessandro Scandurra. Ecco perché e come sarà.

Da Peck è l'ora del cliente

Dall'apertura domenicale al servizio brunch, dall'orario prolungato al pranzo a domicilio per le feste, al gelato artigianale su stecco lanciato all'inizio dell'estate. Nel tempio gastronomico di via Spadari 9, Milano, a 150 metri dal Duomo, negli ultimi tempi l'obiettivo dichiarato è quello di riportare al centro dell'esperienza il cliente. E le sue molteplici esigenze, che si tratti del milanese alto spendente che da decenni si aggira tra gli scaffali di Peck in cerca di

qualche etichetta di prestigio, del turista straniero con ambizioni gourmet o del semplice curioso con qualche euro a disposizione da “investire” in cibo di qualità. Perché una cosa è certa, l'insegna fondata nel 1883, gestita negli ultimi decenni dalla famiglia Stoppani – e dal 2013 di proprietà **Marzotto**, con il cavalier Pietro e suo figlio Leone – da oltre un secolo è un punto di riferimento per chi è in cerca dell'eccellenza enogastronomica in città. E nata come bottega di prelibatezze a gestione familiare ha saputo trasformarsi in azienda fiorente sommando alla vendita di food&beverage l'attività di catering e ristorazione con Al Peck e Peck Italian Bar, dopo l'esperienza di **Marco Peck**, dal 2001 al 2007, che ha lanciato **Carlo Cracco** a Milano), acquistando al contempo quel respiro globale fondato sul made in Italy e sul prestigio di un brand ormai molto celebre in Corea e Giappone – dove si contano ben 21 corner a marchio Peck e un grande punto vendita extralusso – che presto punterà su Londra e New York.

La nuova strategia e il primo bistro

La ristrutturazione dell'attività è in atto da tempo, frutto di un progetto di rinnovamento concentrato proprio sullo svecchiamento dell'insegna, pur sempre un tempio gastronomico, ma intenzionata ad abbracciare una filosofia più moderna. Compito finora assolto secondo tabella di marcia e tra qualche giorno suggellato dall'apertura del **Piccolo Peck**, il primo bistro di Peck firmato dall'architetto **Alessandro Scandurra** (noto anche per l'Expo Gate). Secondo quanto riferisce il [Corriere della Sera](http://milano.corriere.it/notizie/cronaca/16_agosto_29/architetto-expo-bistro-df0fe9c4-6d58-11e6-baa8-f780dada92e5.shtml) (http://milano.corriere.it/notizie/cronaca/16_agosto_29/architetto-expo-bistro-df0fe9c4-6d58-11e6-baa8-f780dada92e5.shtml), il locale nel locale – ospitato nello spazio di via Spadari – aprirà già giovedì 1 settembre, quando terminati i lavori di ristrutturazione in corso dalla prima settimana d'agosto (che hanno coinvolto anche l'adiacente Peck Italian Bar di via Cantù) il cuore del negozio si presenterà in veste nuova rievocando quell'atmosfera da caffè viennese che la bottega di Peck doveva avere alle origini, all'epoca di Francesco Peck, salumiere di Praga che vendeva salumi e carni affumicate in via Orefici, civico 2 (il trasloco nella sede attuale risale al 1918). Non a caso il progetto è stato affidato all'architetto che già ha firmato il lussuoso [punto vendita](http://www.gamberorosso.it/it/news/1021211-peck-apre-a-seul-esportando-in-corea-un-palcoscenico-di-lusso-per-la-gastronomia-italiana) (<http://www.gamberorosso.it/it/news/1021211-peck-apre-a-seul-esportando-in-corea-un-palcoscenico-di-lusso-per-la-gastronomia-italiana>) inaugurato a Seul all'inizio del 2015, oltre 900 metri quadrati all'interno del Lotte World Mall dedicati a vendita, degustazione e consumazione dei prodotti in catalogo.

Informalità e menu per una pausa golosa

Con una differenza sostanziale: all'esclusività dell'allestimento coreano farà da contraltare il calore del bistrot meneghino, con tonalità del cioccolato e del miele e un elegante bancone in legno, vetro scuro e zinco. Da mangiare tavola fredda, proposte per l'aperitivo e degustazione dei prodotti in vendita, non necessariamente a prezzi stellari. Per completare la proposta del ristorante al primo piano, dove lo chef Matteo Vigotti (insieme a una brigata di oltre 20 persone) già interpreta la tradizione gastronomica meneghina adattandola al respiro internazionale dell'insegna. Questo è quello che promette **Leone Marzotto**, oggi Ceo dell'azienda, intenzionato a sfatare il pregiudizio che allontana tanti clienti dall'uscio di via Spadari, tanto prestigioso da essere avvicinato con eccessiva reverenza. Clima informale, quindi, ed ennesimo esperimento centrato sulla diversificazione dell'offerta (già sperimentata con il bar), con l'idea di replicare il format in città se l'esperienza dovesse rivelarsi felice.

*Piccolo Peck | Milano | via Spadari, 9 | da giovedì 1 settembre | www.peck.it
(<http://www.peck.it/>)*

a cura di Livia Montagnoli

Abbiamo parlato di:

Eccellenze Gastronomiche, Peck, Milano

Precedente

Successivo



**La Gastronomica 2016: a Pietra
Ligure, un festival per
promuovere i prodotti locali**

**Boom dello street food per l'estate 2016: gli
italiani preferiscono i piatti della tradizione**



(/it/news/1025306-la-gastronomica-2016-a-pietra-ligure-un-festival-per-promuovere-i-prodotti-locali)

(/it/news/1025313-boom-dello-street-food-per-l-estate-2016-gli-italiani-preferiscono-i-piatti-della-tradizione)

Partecipa alla discussione