



Peck CityLife: il nuovo capitolo di una lunga storia d'amore per il cibo

Il marchio simbolo dell'alta gastronomia incontra la Milano verticale raccontandosi in un nuovo spazio: gastronomia, ristorante, enoteca, cocktail bar

CityLife Shopping District, Milano – I miti sono tali per la capacità di essere sempre contemporanei. È il caso di **Peck**, che con l'apertura di **Peck CityLife** - *gastronomia, ristorante, enoteca, cocktail bar* - rinnova e amplia la propria relazione con il pubblico milanese.

Il tempio dell'alta gastronomia, a Milano dal 1883, porta nella nuova città verticale, sotto le torri progettate dalle archistar internazionali - oggi quartier generale di *Allianz e Generali*, domani anche di *PWC* – tutti i sapori, profumi e il *savoir faire* che lo hanno reso il riferimento per i cibi di alta qualità e un brand conosciuto nel mondo.

Per la prima volta Peck esce dalla Milano storica per arrivare in CityLife Shopping District, il più grande distretto commerciale urbano d'Italia, facendosi ponte verso la città che sale, animata da una nuova borghesia delle professioni: cosmopolita, internazionale, mobile e contemporanea.

Peck CityLife sorge in un padiglione di 300 mq dalle forme organiche, posto in Piazza Tre Torri, baricentrico rispetto all'ingresso dello Shopping District e delle architetture simbolo della nuova città.

Qui *Peck* inaugura anche una nuova formula di ristorazione, che ha come tema il **mangiare in gastronomia**.

Gustare il cibo seduti al bancone non è solo un gesto estetico, ma filosofico: ricuce il rapporto tra alimenti e lavorazione, tra selezione e degustazione, tra preparazione e consumo.

Il nuovo **ristorante** – 50 coperti, aperto a pranzo e a cena con due carte diverse - non è solo il posto dove poter andare ogni giorno a gustare una serie di **signature dishes** come la *costata di manzo*, il *risotto giallo con ossobuco*, la *cotoletta alla milanese* - oltre ad una proposta di piatti del giorno, sempre in divenire - ma è anche l'approdo per trovare piatti speciali come il *lesso*, la *cassoeula*, le carni allo spiedo, o prodotti non comuni come la *lingua salmistrata* o il *marbré*.

Merita una menzione speciale la formula degli **antipasti**: concepiti per la condivisione, sono pensati per innescare un rito sociale di partecipazione al gusto e per dare ai commensali l'occasione di scoprire più sapori. Le proposte variano moltissimo e consentono di esplorare i must della gastronomia di Peck, come *l'insalata russa*, *il paté*, *i gamberi in salsa cocktail*, *lo storione*, *il vitello tonnato* e *la famosa bresaola secondo la ricetta di Peck*.

Come già accade nella grande gastronomia di via Spadari, il nuovo ristorante è il luogo ideale per mangiare *il tartufo*, *il jamon iberico de bellota*, *il foie gras*, *i salumi selezionati* ed *i formaggi particolari dell'ampio assortimento di Peck*.

Il ristorante in gastronomia permette all'ospite di poter ordinare fuori carta tutto ciò che è esposto al grande bancone di ingresso.

L'enoteca mette in scena una collezione di vini e distillati disposti teatralmente su un'importante parete che espone una selezione di 150 etichette, italiane e francesi. La punta



dell'iceberg rispetto alle oltre 3 mila etichette – sempre disponibili su ordinazione – che hanno reso il negozio di Via Spadari la migliore enoteca d'Italia.

Appassionati e curiosi potranno farsi consigliare dai sommelier di Peck sia per la miscita sul luogo sia per l'acquisto di bottiglie da asporto. L'enoteca sarà anche teatro di incontri dove poter conoscere i produttori di alcune etichette pregiate, durante una serie di eventi su prenotazione in cui sarà possibile degustare annate importanti delle migliori cantine.

L'ultima sorpresa di questa nuova apertura è il banco della **cocktail station** – decorato da piastrelle dipinte a mano con un disegno ricavato da una fotografia storica del Peck anni '50 – affidata alle sapienti cure di *Riccardo Brotto*, affiancato da uno staff di giovani barman e barlady, che hanno creato una carta di cocktail interpretando sia la storia di Peck sia la contemporaneità.

Nelle parole di **Leone Marzotto** – la cui famiglia ha rilevato il marchio nel 2013 dalla famiglia Stoppani e che dal 2016 è AD - Peck è tante cose: *“un'istituzione milanese, un negozio storico che si sta diffondendo a Milano con l'apertura di negozi-figli, un'autorità in fatto di conoscenza del prodotto, un insieme di persone accomunate da competenze, valori e dalla passione per quello che fanno”*

“Peck è passato da una famiglia all'altra 4 volte nella sua storia – prosegue Marzotto – Ogni volta si è arricchita delle visioni di un nuovo imprenditore, ed ogni volta ha cambiato un po' i propri connotati, spesso aggiungendo, sapendosi adattare ai nuovi tempi, senza mai tradire il DNA originario.

L'apertura di Peck in CityLife Shopping District è doppiamente storica: non solo è la prima volta che Peck apre a Milano fuori dal proprio quartiere, ma questo negozio è anche il primo dei nuovi Peck. La sfida è portare la nostra altissima idea di qualità, di servizio e la nostra passione a contatto con pubblici nuovi: con innovazioni destinate a durare nel tempo, e senza inseguire trend o mode passeggere.”

Peck CityLife è aperto sette giorni su sette, dalle 9 alle 23 (domenica alle 21), impiega 25 persone di cui 5 “veterani” e 20 nuove figure selezionate tra oltre 300 candidati: per offrire al pubblico uno staff di grande professionalità, motivazione e affiatamento. Tutti i nuovi assunti hanno passato quattro mesi di formazione nel Peck di via Spadari per assorbire i segreti e lo stile senza tempo di un mito che si rinnova ogni giorno.

IL DESIGN DELLA QUALITÀ

Peck CityLife non è soltanto uno scrigno di sapori, prodotti freschi e confezionati, *savoir faire* e tradizioni, ma è anche un luogo di atmosfera dove i diversi riti divengono tempi, dove il cibo è un ingrediente di una più ampia esperienza.

Un ruolo centrale nel definire l'insieme di questi significati, in un messaggio unico, lo gioca il design degli interni, cui è stata affidata la responsabilità di esprimere i valori profondi dell'identità Peck: portandola in una linguistica contemporanea ad un nuovo pubblico.

Il progetto è stato affidato allo Studio **Vudafieri-Saverino Partners** che ha una consolidata esperienza nel definire concept di design per ristoranti e molti esempi di qualità già nella stessa Milano.



Claudio Saverino e Tiziano Vudafieri hanno definito un concept capace di esprimere i tratti fondamentali dell'identità storica di Peck, portandola in un progetto al contempo senza tempo e fortemente contemporaneo.

Si tratta prima di tutto di un progetto di “*design delle relazioni*”: tra persone e momenti diversi.

Il design degli interni è stato articolato in modo da garantire una continuità narrativa nelle diverse aree per creare una relazione fluida tra gastronomia, ristorante, enoteca e cocktail bar. Quattro luoghi diversi per funzione e relazione con il pubblico, ma che definiscono un'esperienza unica.

Lo spazio rende omaggio alla Milano del dopoguerra, della ricostruzione, del miracolo economico, della grande operosità e progettualità meneghina – quella Milano dentro cui il mito di Peck si è affermato – pur senza rendere il luogo didascalico.

Le citazioni sono omaggi a una storia comune: il pavimento richiama la pietra milanese storica, il ceppo di Gré delle cave del Lago d'Iseo. Il controsoffitto del ristorante, a losanghe di legno, cita Villa Necchi Campiglio di Portaluppi, così come i montanti che reggono le mensole rievocano la Torre Velasca di BBPR. Per le sedute invece è stato scelto Gio Ponti: eleganza ed essenzialità.

Messaggi subliminali, non espliciti, di una meneghinità sobria e decisa.

Le lampade decorative, modernissime e dal sapore post industriale, vogliono riportare alla tradizione estetica dei palazzi Milanesi, con l'attenzione alla scelta di corpi luminosi dalla peculiare presenza.

L'obiettivo è stato quello di realizzare un ambiente ricco di elementi simbolici per ricucire l'identità storica di Peck con la sua dimensione più contemporanea e moderna. Un ponte tra la tradizione dell'alta gastronomia e la nuova città.

Il grande banco di **gastronomia** accoglie il visitatore all'ingresso, mettendo in scena l'identità che passa attraverso il prodotto, il gesto, il rapporto tra personale e ospite. Il bancone è stato interamente disegnato per offrire prestazioni tecniche, estetiche, di praticità, introducendo anche una nuova possibilità: quella di mangiare direttamente seduti al bancone.

I tavoli ripiegabili accanto al banco permettono al cliente di avere una visione privilegiata dell'autenticità e della qualità del prodotto e un'esperienza nuova e coinvolgente delle tradizioni gastronomiche.

Al centro troneggia il grande forno per lo spiedo, sotto una cappa in rame, che mette in scena la preparazione del prodotto.

Lo spazio è stato disegnato millimetricamente per sapersi aprire e richiudere moltiplicando i posti tavola – 70 coperti in totale, di cui 50 al ristorante/gastronomia e 20 nell'enoteca cocktail bar. Una serie di tavoli a scomparsa consente infatti di moltiplicare i coperti creando superfici dove prima c'era lo spazio libero.

Il ristorante è uno spazio allungato, nel quale gli specchi amplificano la profondità delle pareti espositive: ritmate da montanti verticali e da lunghe mensole in legno per l'esposizione dei prodotti Peck. Per accentuare la sensazione di intimità l'ambiente è ribassato da un soffitto in legno sospeso a maglia romboidale. Il tema delle losanghe caratterizza anche i motivi decorativi dei tavoli mobili, sempre in omaggio alla tradizione architettonica milanese.



Nell'**enoteca** le scaffalature creano una metrica nella quale le bottiglie di vino sono trattate come note di uno spartito, esprimendo il valore della composizione d'insieme nel mettere in scena alcuni grandi solisti. Il senso di verticalità è accentuato dalle lesene nere che ritmano sia l'arredo che la boiserie del banco bar.

I **display espositivi** allestiti in vetrina sono stati progettati per evitare la chiusura totale favorendo la permeabilità allo sguardo come al gesto.

Vetrine in rame bifronte, costruite come piccole architetture, restituiscono allo spazio una serie di elementi per l'esterno e per l'interno, dando profondità sia alla comprensione dei prodotti che all'uso. Ogni scaffale è anche supporto per i tavoli mobili che rendono versatile e multiforme lo spazio.

Il banco della **cocktail station** è rivestito da piastrelle in gres dipinte a mano con un disegno unico realizzato solo per Peck, ripreso da una fotografia storica degli anni '50. Il top è in rame così come il grande specchio appeso sulla parete retrostante.

Alla sera il volume si illumina come una *lanterna*, facendo emergere le vetrine dei prodotti, e accendendo lo sguardo sulle atmosfere del ristorante che trova intimità nella luce puntuale.

Sono stati reinterpretati in chiave contemporanea i materiali iconici di Peck, come il legno, il ferro nero e il rame; anche in cucina sono state riutilizzate le piastrelle bianche e blu come nelle cucine di Via Spadari.

Facts&Figures

Peck CityLife

Piazza Tre Torri - 20145 Milano MI

Orari: Lunedì - Sabato 9.00 - 23.00 | Domenica 9.00 - 21.00

Tel.02 3664 2660

Mail. peck.citylife@peck.it

Superficie totale: 309 mq

Coperti: 70, 50 ristorante e 20 enoteca cocktail bar

Progetto di interior design: Vudafieri-Saverino Partners, Tiziano Vudafieri e Claudio Saverino

Design Team: Simona Quadri, Alessandra Bottiroli, Nicolo Spina

Direzione lavori e progetto costruttivo: R4M engineering

Lighting design: Leukos Studio

Progettazione esecutiva e direzione lavori: R4M Engineering, Carlo Bacchini e Luca Arcari

Appaltatori: Impresa Montorfano Srl, Ferrario Impianti Tecnologici Srl

Arredi su misura: realizzati su disegno da 2Square

Sedie e sgabelli: L'Abbate e Dvelas

Tessuto panche: Dedar e Kvadrat

Illuminazione decorativa: Artemide, Sammode, DCW edition

Materiali usati: Legno (noce canaletto), rame, metallo nero, laminato Alpi



Ufficio Stampa

NEMO
MONTI

Gaia Bregni – gaia@nemomonti.com - T + 39 02 89070279 - Via Milazzo 10 - 20121
Milano www.nemomonti.com