

LA RIVISTA
DEI GRANDI CHEF
DELLA CUCINA ITALIANA
E INTERNAZIONALE
WWW.GRANDECUCINA.COM

01 2016

or GRANDECUCINA

*Piatto d'autore:
Baccalà sfogliato,
panzanella di cappuccio
e pomodoro camone*

Casa Perbellini
**LA CUCINA DIVENTA
PALCOSCENICO**

Gastronomie Cult
**PECK E I SUOI
FRATELLI**

Cene super chic
**UNO CHEF
NON BASTA**

Rivista mensile - N.01 Febbraio 2016 - Prezzo Euro 6,00 in Italia

EURO
6,00
IN ITALIA



Italian *Gourmet*

SHOPPING GOURMAND

Un viaggio goloso. Non con la valigia, ma con la borsa della spesa. Che va da Brunico a Ragusa Ibla, facendo tappa a Milano e nella vicentina Arzignano, a Roma e a Napoli. Un itinerario alla scoperta di templi consacrati al cibo d'eccellenza. Locale e globale. Da osservare in vetrina o sullo scaffale, ma soprattutto da acquistare. Per vivere nel salotto di casa una food experience ad alto tasso enogastronomico

di Mariarosaria Bruno

Conta ben 150 metri lineari di banconi refrigerati Peck, gastronomia-gioielleria vocata al cibo d'eccellenza. Segni particolari? L'apertura domenicale.



PECK & THE CITY

Icona del lifestyle meneghino e italiano, inno al bien vivre e insegna che ha fatto la storia della gastronomia d'alta gamma. Con i suoi 4mila metri quadrati distribuiti su tre livelli (tra uffici, negozio, ristorante, enoteca e laboratori sotterranei), da oltre 130 anni, Peck è un vero punto di riferimento. Un tempio gourmet che a pochi passi dalla Madonnina produce delizie artigianali e sfoggia leccornie scelte ad hoc. Una certezza per palati esigenti datata 1883, anno di fondazione ad opera di Francesco Peck, un salumaio originario di Praga.

PECK

Via Spadari 9 - Milano
Tel. 02 8023161
customer.service@peck.it
www.peck.it

Al suo timone si sono avvicinate cinque famiglie, ultimi gli Stoppani (dal 1970) e Pietro Marzotto (dal 2013). Gestioni che hanno contribuito a rendere il brand un classico senza tempo, che ha saputo rinnovarsi mantenendo fede alla ricercatezza della proposta e al sommo principio della qualità incondizionata. Ambasciatore dell'eccellenza made in Italy nel mondo, nel 2001 ha visto la nascita del Peck Italian Bar, nell'adiacente via Cesare Cantù e nel 2013 del Ristorante Al Peck, al primo piano del longevo flagship store di via Spadari, sotto la regia dell'executive chef Matteo Vigotti. Ma pure l'espansione in Paesi lontani quali Giappone e Corea del Sud, senza contare la partecipazione a Expo 2015 come ristorante ufficiale del Padiglione Italia. Un vero evergreen del panorama

© Matteo Barro



© Matteo Barro

In questa foto, l'enoteca di Peck. Sopra, da destra: Massimo Furlan, Pietro Marzotto e il figlio Leone Marzotto. Sotto, lo chef Matteo Vigotti.



© Giovanni Panarotto



© Matteo Barro

gourmand che nell'aprile 2015, con la nomina di Massimo Furlan ad amministratore delegato, ha intrapreso un nuovo corso dall'orientamento sempre più internazionale e attuale. Un mood contemporaneo che si traduce in apertura serale e domenicale e a cui corrisponde un patrimonio di saperi e ricette che firmano classici quali l'insalata russa realizzata a regola d'arte, il pâté di carne, i tortellini e i ravioli freschi dai tanti ripieni variegati e stagionali. Oltre alle tipiche preparazioni della tradizione milanese come la galantina o il prelibato marbré di selvaggina, a base di capriolo, cervo, cinghiale e lepre. Ricette elaborate che prendono vita da materie prime selezionate e lavorate nei labo-



ratori sottostanti. Carne, in primis: dal pollo nostrano al coniglio di Carmagnola, dal suino nazionale (da cui si ricava pure il verzino per la casoeula) ai bovini. Solo femmine bavaresi dal tessuto ben marezzato, che vengono frollate per almeno 30 giorni, diventando protagoniste di superlative specialità come la bresaola di Peck, dal sapore dolce e fondente. E non mancano i figli della via lattea, preparati quotidianamente qui, a pochi metri dal Duomo, con il latte vaccino del Lodigiano: mozzarelle da latte crudo, burrate, ricotte, mascarpone, torte di formaggi. Oltre a salumi pregiati e prodotti caseari che vengono affinati in loco. E se la boutique del piano terra ammalia come un bengodi tra frutta e verdura, selezioni di tè e caffè (anche in chicchi monorigine, conservati in eleganti lattine e macinati al momento dell'acquisto: per la moka o per la macchina espresso), salse e conserve, pasta, dolci di pasticceria homemade e 150 metri lineari di banconi refrigerati con le specialità prêt-à-manger, l'enoteca al piano inferiore è uno scrigno prezioso di oltre tremila etichette da tutto il mondo, inclusi grandi formati come double magnum, jéroboam, impérial e nabucodonosor. Una rarità? La verticale di vino Luce by Luce della Vite: venti bottiglie di altrettante annate (dal 1993 al 2012). Reperibile solo in tre cantine italiane.



© Matteo Barro

E LA DOMENICA... BRUNCH

Per coccolarsi nel di di festa? Ecco il brunch (a 60 euro). Un rito da assaporare al Ristorante Al Peck, dalle 12 alle 16, tra sfizi dolci e salati e proposte cosmopolite. Ecco allora salumi, formaggi, primi e secondi della tradizione o rivisitati in chiave creativa dallo chef Vigotti. Da non perdere i dessert artigianali preparati nel lab di pasticceria, sotto la regia del pastry-chef Alessandro Diglio. Fra i must? La torta Absolut Chocolate, tripudio goloso che declina il cioccolato in tutte le sue consistenze.



LA BRESAOLA DELLA MADONNINA

È una città invisibile il piano -1 di Peck: un patrimonio di laboratori, celle frigorifere, sale di stagionatura e affinamento a due passi dal Duomo. Qui viene prodotta in tutte le sue fasi la leggendaria bresaola. Si ottiene salando i tagli di carne fresca bavarese e lasciandoli a riposo per 20 giorni. Massaggiati periodicamente, sono poi insaccati, stufati artigianalmente e stagionati per almeno 3 mesi (punta d'anca) o 70-80 giorni (magatello).



© Giovanni Panarotto



© Giovanni Panarotto



© Giovanni Panarotto

GOURMANDISE

Si va dall'insalata di nervetti condita con limone, olio e prezzemolo (31 euro al kg) all'aragosta guarnita con maionese, gamberi rossi, salmone affumicato e sedano (160 euro al kg).

CULT

L'oro di Peck? È il mitico pâté di carne. Una ricetta diventata un classico, immancabile sulle tavole milanesi. Confezionato in lingotti di gelatina firmati, viene preparato con manzo, vitello e maiale. "L'esperienza ci ha portato a bilanciare perfettamente i diversi tipi di carne in uno stracotto con Marsala, burro e acqua di tartufo nero", spiega chef Vigotti, "e la gelatina che usiamo è senza glutammato, figlia di un estratto vegetale creato da noi" (72 euro al kg).