



## **NATALE DA PECK**

**L'ISTITUZIONE MILANESE DELL'ALTA GASTRONOMIA  
METTE A DISPOSIZIONE LA PROPRIO ESPERIENZA  
PER RENDERE LA FESTA PIÙ IMPORTANTE DELL'ANNO UN MOMENTO DI PURA GIOIA.**

### **DICEMBRE 2014**

Dal 1883 Peck è un punto di riferimento per soddisfare le esigenze dei gourmet più attenti, grazie alla ricerca dei migliori prodotti enogastronomici. Come ogni anno le festività e le calde atmosfere del Natale trovano la giusta celebrazione anche attraverso la buona tavola.

Per esaudire i desideri degli appassionati gourmet, Peck, l'istituzione milanese dell'alta gastronomia italiana, continua la sua tradizione proponendo con la passione di sempre i suoi prodotti di eccellenza ed elevata qualità.

La missione di Peck durante il Natale consiste nel mettere a disposizione la propria esperienza e contribuire a rendere la festa più importante dell'anno un momento di pura gioia. Nel rinnovare la visione del regalo come momento magico del Natale, Peck accompagna gli appassionati gourmet alla scoperta di cofanetti di bontà, capaci di rivelare la massima espressione del regalo.

### **PECK**

Peck nasce nel 1883 quando Francesco Peck, salumiere di Praga apre a Milano in via Orefici al 2, a due passi dal Duomo, un negozio con laboratorio annesso con il sogno di aprire la migliore gastronomia della città. La città, già considerata allora la capitale 'mitteleuropea' del mangiar bene, risponde con entusiasmo e Peck diventa rapidamente un punto di riferimento di clienti abituali, tra cui la Real Casa italiana e le migliori famiglie della città.

Da allora, la storia di successo della gastronomia milanese per eccellenza prosegue ininterrotta sino ai giorni nostri, intrecciandosi con la storia delle famiglie di imprenditori che di volta in volta si sono succedute alla guida di Peck – arricchendo, ad ogni passaggio, il patrimonio di know-how con nuove forme di esperienza. E così, da negozio che a fine '800 aveva quali propri prodotti di rappresentanza carni stagionate e affumicate, Peck ha allargato progressivamente i propri orizzonti, sino a diventare quello che è ora: il negozio in cui si può trovare qualsiasi genere di prodotto enogastronomico, declinato al più alto grado di qualità; il rifugio per chi ama riscoprire i sapori della tradizione; la meta per chi è alla ricerca delle nuove frontiere della cucina internazionale.

Il negozio di eccellenze gourmet e i laboratori di produzione delle specialità Peck sono distribuiti su più di tremila metri quadrati e comprendono la macelleria, la salumeria, l'area dedicata ai formaggi, la tavola calda e fredda, la gastronomia, la pasticceria, l'enoteca e il ristorante gourmet. Più di 100 collaboratori esperti nell'arte della trasformazione del cibo lavorano quotidianamente per garantire al cliente l'eccellenza del prodotto.

Alla ricerca e selezione dei migliori produttori e fornitori si accompagna, da sempre, l'impegno a produrre in proprio gli alimenti più rappresentativi della propria offerta.

I servizi di eccellenza di Peck si declinano in Negozio, Ristoranti (Al Peck e Peck Italian Bar), Catering, E-commerce, Confezioni Regalo, Consegna a domicilio.

Ad oggi, Peck è presente in Giappone, a Singapore, a Taiwan ed in Corea del Sud, e l'obiettivo per lo sviluppo futuro è di portare la qualità italiana nel mondo con l'apertura di gastronomie e ristoranti di alto livello nelle maggiori città internazionali.

## PECK A PALAZZO ITALIA – PADIGLIONE ITALIA – EXPO MILANO 2015

In occasione di Expo Milano 2015, Peck rappresenterà l'eccellenza italiana in tema di ristorazione e catering di alto livello a seguito della vittoria della gara avente ad oggetto la concessione del ristorante di Palazzo Italia.

“Eccellenza, gusto italiano, rispetto per la tradizione, impegno all'innovazione e sostenibilità sono i pilastri sui quali si fonda la nostra cucina: i valori con i quali ci impegniamo a rappresentare l'Italia nel Mondo.”

Per informazioni:

Michelle Bozzi

Marketing & Communication Manager

[ufficio.stampa@peck.it](mailto:ufficio.stampa@peck.it) [www.peck.it](http://www.peck.it)

