

La guida che mancava: esce nel 2015 Top Italian Food & Beverage Experience. È in inglese e diretta soprattutto ai buyer e agli importatori di prodotti made in Italy di qualità. Con questo libro, il Gambero vuole sostenere gli sforzi di internazionalizzazione delle aziende e il lavoro degli operatori stranieri e punta a raccontare nel mondo le eccellenze del made in Italy agroalimentare

Gambero Rosso

2016

TOP ITALIAN
FOOD & BEVERAGE
Experience

850 COMPANIES



IL NOSTRO CREDO: IL CLIENTE

Peck

PECK | MILANO | VIA SPADARI, 9 |
TEL. 02 8023161 | WWW.PECK.IT



L'evoluzione è da sempre la vocazione di un'altra bottega, anche questa metropolitana e centralissima. Parliamo di Peck, la più famosa gastronomia milanese, la più storica e internazionale, un modello per le altre. «In 130 anni ci siamo guadagnati fiducia e autorevolezza sul campo – dice compiaciuto Leone Marzotto, dal 2013 amministratore delegato della gastronomia ambrosiana». Fondata nel 1883 dal salumiere di praghese

Francesco Peck, ha attraversato due guerre mondiali, cavalcato il boom economico e affrontato i periodi di recessione adattandosi alle trasformazioni, alle mode, agli stili di vita degli italiani. Senza mai perdere identità e mission: proporsi come la più prestigiosa salumeria d'Italia. Cinque cambi di gestione prima dell'attuale gestione Marzotto. Generazioni di commessi e clienti si sono avvicinati, di qua e di là dal banco, prima nell'o-

riginaria sede in via Orefici, dal 1912 in via Spadari, vicino piazza Duomo. Oggi Peck è un piccolo impero gourmand con negozio aperto a tutto il miglior commestibile e bevibile e con 3 ristoranti. Oltre ai servizi banqueting e catering, negozi e locali a marchio sparsi in Estremo Oriente. «In passato andavano le lunghe cotture: i brasati, i gelatinati e altre preparazioni ormai vintage – spiega Marzotto – oggi l'attenzione è sulle materie prime, la biodiversità, l'alimentazione salutistica e la stagionalità». La forza di Peck è sempre stata la capacità di dare ascolto alle esigenze del cliente e all'evoluzione sempre più veloce e capricciosa della gastronomia, riuscendo a trovare il punto di incontro tra imprenditorialità e creatività. «Il segreto è andare incontro alle scelte e ai bisogni del consumatore. Il Piccolo Peck è questo: il turista trova tante cose sul bancone, le assaggia, le compra. E anche il milanese ci conosce attraverso questa formula più snella, dove però sono presenti i nostri grandi classici, da sempre identificativi di Peck, come l'uovo di quaglia in salsa, il gambero in salsa rosa, il vitello tonnato, il paté, tutti attualizzati in tartine gastronomiche».

Ma.No.