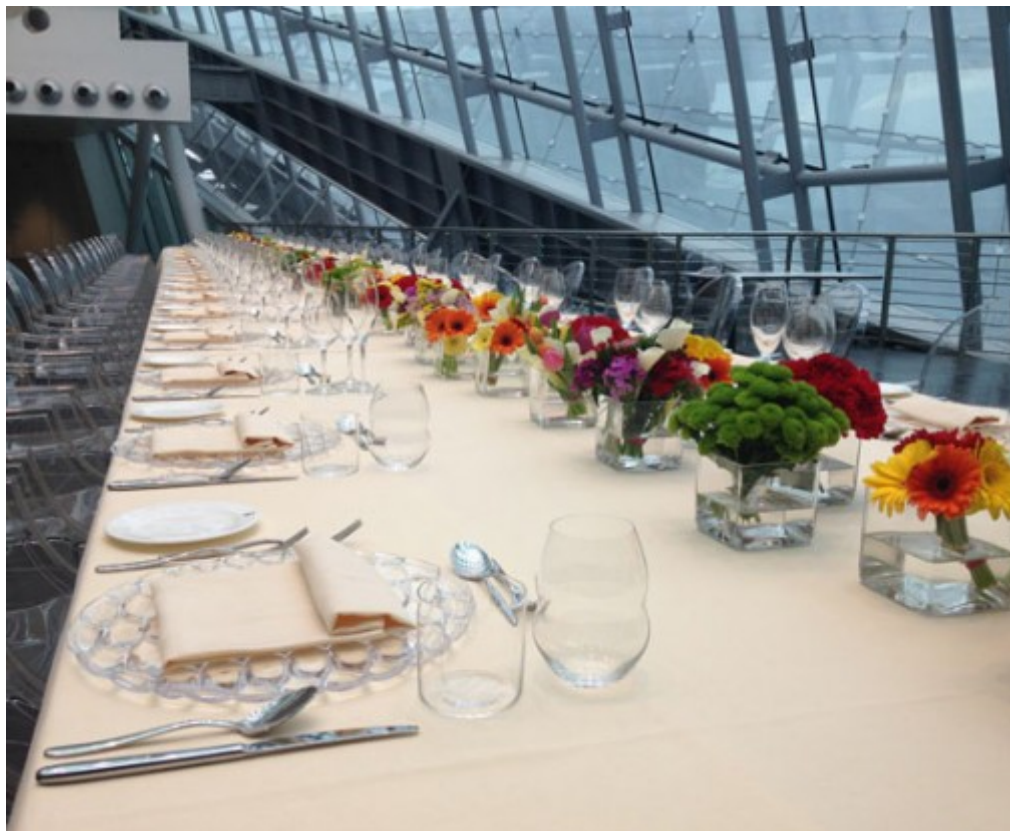


# I paccheri della Merkel, il branzino di Putin: il menù di Peck a Expo per i grandi del mondo - Food24

17 September 2015



Bufala, Parma, Parmigiano, carne all'albese. Paccheri con zucchine in fiore e gamberi rossi di Sicilia. Ombrina al vapore di agrumi con terrina di verdure croccanti. Cioccolato Assoluto. E' leggendo questo menu – così hanno scritto i quotidiani italiani e tedeschi – che Angela Merkel, in visita all'Expo – ha deciso di posticipare il volo di rientro a Berlino. Miracoli della kermesse milanese? Più facilmente la bravura di Peck, lo storico brand che gestisce il ristorante al quarto piano di Palazzo Italia. Un luogo strategico, tutto vetro e acciaio, connotato della texture geometrica dei “rami” intrecciati sulla parete e che muta illuminazione durante la giornata, con effetti molto suggestivi. Aperto anche al pubblico dalle 10 alle 22.30 (si può anche fare colazione e bere un aperitivo) con un prezzo medio di 50 euro, il ristorante ufficiale di Padiglione Italia da maggio a fine agosto ha già ospitato 150 eventi: istituzionali (con il Governo e le Regioni a fare la parte del leone), aziendali e legati alle comunicazioni. Ben 75 le delegazioni che si sono sedute ai tavoli del ristorante e per ciascuna occasione, l'executive chef Matteo Vigotti, coadiuvato dal pastry chef Alessandro Diglio e da dieci cuochi, ha studiato un menu ad hoc, spaziando nei gusti e nelle preferenze grazie a ricette che reinterpretano con equilibrio e raffinatezza la grande tradizione regionale italiana.

## 40mila coperti a Palazzo Italia

Qualche curiosità? Il Principe Alberto del Principato di Monaco ha trovato eccezionali i Ravioli di Parmigiano Reggiano con aceto balsamico di Modena mentre allo “zar” Vladimir Putin – amante del pesce – sono stati serviti quelli di branzino con pomodoro fresco e basilico. David Cameron, premier britannico, non ha nascosto la sua soddisfazione per il Risotto e Coppa alla milanese mentre il collega francese Francois Hollande ha chiesto espressamente i Rigatoni con melanzane ragusane ma senza la ricotta affumicata. In ogni caso, i numeri di Peck a Palazzo Italia sono imponenti: circa 40mila coperti, con 5mila bottiglie stappate

con il Bardolino Chiaretto e la Ribolla Gialla ai vertici delle preferenze. Quanto ai piatti più amati, la classifica è guidata dalle Cotolettine di vitello alla milanese con patate al forno seguite da Risotto alla milanese, Tagliata di bovino adulto al rosmarino con verdure grigliate, Linguine al pesto leggero di basilico ligure e Ravioli di Parmigiano Reggiano con aceto balsamico di Modena. Tra i dessert, il podio è occupato da Tiramisù, Cioccolato Assoluto e Millefoglie ai frutti di bosco. Come si vede, sono le ricette più amate della tradizione italiana, talvolta reinterpretate per esaltarne le materie prime selezionate con il consueto rigore da Peck.



### **Brunch domenicale nella sede storica di via Spadari**

Lo stesso che è alla base della novità autunnale nella centralissima sede in Via Spadari 9: al primo piano della cattedrale del gusto per eccellenza, ora si potrà fare anche il brunch domenicale, dalle 12 alle 16. Una scelta quasi naturale come spiega il ceo Massimo Furlan. «Ora che il negozio è aperto anche di domenica, scegliendo un rito internazionale come il brunch, Peck ha voluto mostrare un lato che le persone non si sarebbero aspettate, sia come offerta sia come selezione di prodotto. Questo per far capire che ci si può rinnovare senza perdere quella cultura del buon cibo che ha reso grande e famoso il brand negli anni».

Quello di Peck è un brunch contemporaneo che alla tradizione rappresentata dalla selezione di salumi e formaggi affinati in casa – serviti con un vasto assortimento di pane fresco – affianca crudi di pesce, fritti italiani e internazionali, le classiche insalate ma con il tocco in più, sfizi a 360 gradi (il Club sandwich con l'astice come la Focaccia con crescenza e pesto o i Pancake con maionese al curry e gambero alla lemongrass), i famosi primi e secondi caldi della gastronomia Peck. Simbolo di ogni brunch che si rispetti, non mancano l'uovo espresso al tavolo in più versioni come il buffet della pasticceria, che include dolci da forno e al cucchiaio. Ad accompagnare il tutto si può spaziare tra i vini della cantina interna, caffè e thé selezionati dalla maison milanese, spremute e centrifugati. Il brunch di Peck costa 60 euro (bevande escluse, acqua e welcome drink incluso) per adulto e 30 per i bambini sotto i 12 anni.

1 September 2016