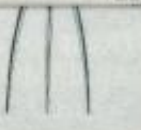


Cultura & Tempo libero

Intormentiti specializzati in architettura e design, anche con volumi d'artigianato. L'Archivio (via Marsala 3, ore 19, ingresso libero) inaugura domani «Christmas design gifts ideas» (foto), una mostra mercato di oggetti, mobili, ceramiche d'autore, stampe d'epoca, vetri d'artista, manifesti. Il tutto formato da designer affermati ed emergenti.



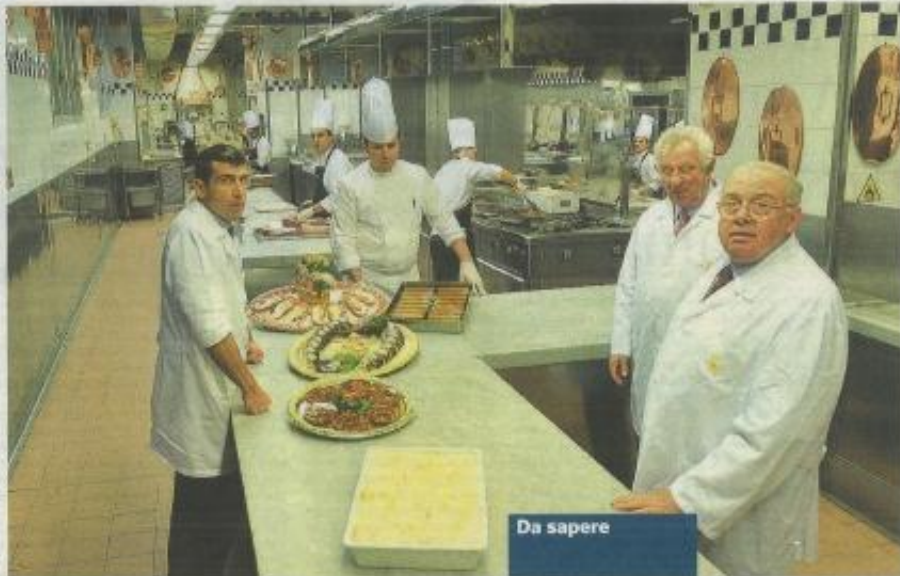
PORTI DI ASSOLVIMENTO: TWA Pirella & C. ore 10-12.30, foto 02.50.37.04.64) incontro su «Come nasce un oggetto», viaggio dietro le quinte di alcuni oggetti cult (nella foto: lo svernagianti Alessi). Alle 10.30, visita guidata all'ex centrale elettrica AEM di piazza Trento, con strumenti storici e foto (Luca Trevisi 13, ingresso libero con prenotazione obbliga. 02.77283442).



Locali Aria nuova e tradizione rispettata in via Cantù: l'Italian Bar cambia e punta su orari allungati, buona cucina e atmosfere design



Famiglia
Nella foto grande, da destra in senso antiorario: Angelo Stoppani, Pietro Marzotto, lo chef Matteo Vigotti, Mauro Stoppani. Nella foto a sinistra, Leone Marzotto (a destra, figlio di Pietro) e Luca Morica, amministratore.



Da sapere

Peck, basta la parola

Il ristorante apre con una festa

Con un plesso di chetiviera dice, paratrasando Leppardi, che ama dividere tra «i leggendari studi, ovvero gli assaggi dai prodotti nostrani e le suntuose carni, i budget e l'organizzazione». E oggi, il giorno in cui il Peck Italian Bar di via Cantù rinasce a nuova vita (l'ari sera: c'è stata la festa d'inaugurazione), Pietro Marzotto, da un anno alla guida dello storico tempio della gastronomia milanese assieme alla famiglia Stoppani, qui lo dice e lo dimostra.

Fieno di mantenere tutto com'è sempre stato, per l'Italian Bar aveva in mente un cambiamento: «Apriva alla mattina per le colazione e chiudeva alle 20.30, dopo l'aperitivo. Perché non trasformarlo in ristorante serale?», racconta. Da qui prende avvio la ristrutturazione, anzi il risassetto perché, come nella natura di un luogo radicato nella cultura cittadina, niente deve essere stravolto: «I lavori sono stati minimi,

ma mirati», spiega Marzotto, che li ha affidati allo studio Ientia Associati, autore del progetto originario. «Prima di tutto l'illuminazione: alla sera sarà soffusa, per dare il senso di un'ospitalità discreta ma attenta». Ecco allora i pannelli luminosi decorati con sottili

Sorrisi

Pietro Marzotto con Ottavio e Rostia Mizzoni ieri sera alla festa per l'apertura del ristorante: c'era molta gente, tra cui il regista Ermanno Olmi e l'ex governatore del Veneto, Giancarlo Galan



nastri metallici, inseriti nelle boiserie in legno alle pareti: luce d'atmosfera sui tavoli e impeto scenico garantito.

Il colpo di teatro è lasciato al grande lampadario, scultoreo di tessuto metallico che domina la sala principale, realizzato dalla designer Angela Ar-

dissini (autrice anche del pannelli «artistici»). Tendaggi-separé e schermi in vetro serigrafato per la privacy, tra modernità e tradizione. L'ultimo tocco ai tavoli: «Per la sera i dotati di numero: 70 coperti contro i 130 del pranzo». E poi centrotavola diversi in ba-

se alla stagione e tovaglie in nuance crema: «La filosofia più classica. E il nostro servizio da tavola con il logo», precisa orgoglioso Marzotto.

Anche in cucina la continuità vince. Prima di tutto lo chef, lo stellato Matteo Vigotti, arrivato oltre un anno fa dal Novecento di Meina e autore di un menu basato su una fine ricerca delle materie prime d'eccellenza reinterpretate senza orpelli. «Selezioniamo le migliori carni del mondo. E poi vendere freschissime, scelte ogni mattina varietà per varietà. Per non parlare dei formaggi dalle cascinde». Stagionalità (ora è la volta dei piatti a base di tartufo), menù «della tradizione milanese Pecco» (insalata russa, risotto al-

Il regno Peck venne fondato nel 1863 da Francesco Peck, salumiere di Praga. Negli anni 70 arriva la famiglia Stoppani, cui nel 2011 si affianca, con la maggioranza, Pietro Marzotto. Le cose sono i 3 mila mq del regno in via

lo saffrono, trippa, mondighia, panettone) e classici meneghini, ma non solo: «Dal minestrone tiepido al mare; lingua in salsa verde e la nostra besciamella», dice Marzotto, buongustaio oltre che imprenditore. Ma il futuro di Peck è (anche) nelle mani di Leone Marzotto, il figlio trentenne,

Fornelli

Matteo Vigotti, arrivato oltre un anno fa dal Novecento di Meina, punta sulle materie prime



Spedalì, con antecede, sala da tè e caffè. E il Peck Italian Bar, in via Cantù 3, ora aperto dalle 7 alle 23.30. A breve sarà online il nuovo sito di «e-stoppi»

ex avvocato, da qualche mese qui per promuovere le licenze che porteranno Peck nel mondo. Idee chiare: «Diffondere la cultura del cibo di qualità, conta la suggestione ma sono i sapori veri a fare la differenza».

Silvia Nani
A. MONTANARI/AGF