



DIETA (102) ([HTTP://WWW.LACUCINAITALIANA.IT/TOPICS/DIETA](http://www.lacucinaitaliana.it/topics/dieta))

FRAGOLE (80) ([HTTP://WWW.LACUCINAITALIANA.IT/TOPICS/FRAGOLE](http://www.lacucinaitaliana.it/topics/fragole))

GRIGLIATE (8) ([HTTP://WWW.LACUCINAITALIANA.IT/TOPICS/GRIGLIATE](http://www.lacucinaitaliana.it/topics/grigliate))

VEDI TUTTI ([HTTP://WWW.LACUCINAITALIANA.IT/TOPICS](http://www.lacucinaitaliana.it/topics))

CERCA NELLE RICETTE

Home (<http://www.lacucinaitaliana.it>) | Storie (<http://www.lacucinaitaliana.it/storie/>) | Luoghi (<http://www.lacucinaitaliana.it/storie/luoghi/>)

Peck, il km zero del Duomo di Milano

23/05/2016 *Giulia Ubaldi Cossutta* (<http://www.lacucinaitaliana.it/author/gucossutta/>)

SHARE

(mailto:?subject=Peck, il km zero del Duomo di Milano&body=htt il-km-zero-del-duomo-di-milano/)



[na.it/author/gucossutta/](http://www.lacucinaitaliana.it/author/gucossutta/)

GIULIA COSSUTTA

([HTTP://WWW.LACUCINAITALIANA.IT/A](http://www.lacucinaitaliana.it/a))

(<http://www.lacucinaitaliana.it/regione/>)

Nei laboratori sotto il negozio gli artigiani del cibo danno vita ai prodotti della gastronomia più amata della città, dalla carne ai formaggi che si possono acquistare o gustare al ristorante

Il biglietto d'oro questa volta l'abbiamo trovato noi, quello per entrare nella **fabbrica di Peck**. Non è l'estro o il cappello di Willy Wonka ad attenderci ai cancelli, ma l'esperienza e la mani di **Paolo Schiavone**, da 25 anni creatore di sostanze e animatore delle stanze nei laboratori sotto Peck. Se nel cassetto conserva il sogno di una macelleria tutta sua a Calciano, paese di cui è originario **in provincia di Matera**, sul volto esprime fierezza e felicità nel favoleggiare le attività dei magazzini: "Disossiamo, condiamo, poi cuociamo, mettiamo sotto vuoto, stagioniamo. Tutti i martedì facciamo il ragù, il giovedì la porchetta...". Effettivamente tutto ciò che ci ritroviamo nel piatto ai piani alti è prodotto proprio sotto ai nostri piedi e tutte quelle volte che ci siamo seduti da Peck intanto si stava consumando **pochi metri più sotto un mondo a noi completamente ignoto**, dove le macchine ansimano e ticchettano, gli odori e i vapori si confondono e i tubi e tubicini sul soffitto osservano.

In questi piani inferiori altro che Umpa Lumpa, sono tutti **artigiani del cibo**: modellano materie prime dai contorni sinuosi e sono gli artefici di profumi tremendamente lusinghevoli. Saranno le mozzarelle di latte di vaccino giunto appena dalla provincia di Lodi, o scamorze e ricotte, oppure burrate e mascarpone per torte e teggì. Insieme ai **caseari**, è l'alta **qualità delle carni** a far la differenza: polli dal Piemonte, galletti francesi, bovini tedeschi, tutti lavorati qui sotto, dove tra tutti spicca prepotente la bresaola. Interamente prodotta in laboratorio, rigorosamente non derivante da toro alcuno, un po' di magarello che stagiona 80 giorni e un po' di punta bianca che invece richiede almeno 3 mesi di stagionatura. Il nostro Willy Wonka ci svela **il segreto per un'ottima bresaola**: "Una buona carne fresca di partenza, qualcuno che la sappia fare e un lungo periodo di stagionatura". E lo stesso vale per pancette e guanciali, salami e salamini, coppe e culatelli, tutti con il loro spartito per questa esibizione di sapori e consistenze che avverrà ai piani superiori, a suon di garanzia e costanza ormai da anni.

Accompagnati siamo anche dalla dolce **Ginarita**, che giovane e curiosa è di certo il volto giusto per raccontare le geste di un posto che ha fatto la storia della ristorazione milanese, ma di cui oggi ci mostra anche **il lato trapezista**, in bilico tra la tradizione di cui è impregnato per cui la gente continua a sceglierlo e lo sguardo teso verso nuovi orizzonti: "Siamo Peck, ma ciò non significa che non possiamo sempre migliorarci".

Risaliamo su in cucina, dove borbottano grandi pentoloni su enormi fornelli e in pasticceria, dove l'ingresso a qualsiasi semilavorato è severamente vietato. Ed ecco che tutta questa laboriosa faccenda finisce tra tavoli e scaffali, dove lo chef **Matteo Vigotti** e il Pastry Chef **Alessandro Diglio** operano con maestria, proprio come Roald Dahl scriveva con la fantasia.



(<http://www.lacucinaitaliana.it/storie/chef-cuochi/peter-brunel-come-trasformare-le-patate-in-ingredienti-vip/>)

STORIE

([HTTP://WWW.LACUCINAITALIANA.IT/STORI](http://www.lacucinaitaliana.it/storie)

Peter Brunel: un menù stellato tutto a base di patate
(<http://www.lacucinaitaliana.it/storie/chef-cuochi/peter-brunel-come-trasformare-le-patate-in-ingredienti-vip/>)



(<http://www.lacucinaitaliana.it/storie/ristoranti/andy-luotto-ristorante-roma/>)

Edizione digitale **lotto-ristorante-roma/** inclusa

STORIE **ESPANDI**

([HTTP://WWW.LACUCINAITALIANA.IT/STORI](http://www.lacucinaitaliana.it/storie)

I tatuaggi e il nuovo ristorante romano di Andy Luotto
(<http://www.lacucinaitaliana.it/storie/lotto-ristorante-roma/>)