

UNA GIORNATA DA PECK

*Siamo entrati nei mitici laboratori dell'istituzione del gusto milanese, affiancando per un'intera giornata il pastry chef **Galileo Reposo** e il suo dinamico staff*

È ancora buio alle sei del mattino. Sembra notte fonda, ma il nuovo giorno ha già preso forma. Lo capisco subito appena arrivo sul retro di **Peck** (www.peck.it), l'istituzione del gusto milanese, dove **Galileo Reposo** mi aspetta per una giornata in pasticceria con lui. L'adrenalina prende il posto della stanchezza non appena il pastry chef apre la porta del "suo regno" e mi accoglie con il sorriso in uno dei backstage più ambiti d'Italia dal mondo dei *foodlover*.

Il negozio di via Spadari aprirà alle nove, ma qui già tre ore prima tutto è in fermento. Insieme a Galileo lavorano cinque pasticceri e quattro stagisti: ognuno con il suo compito; ognuno perfetta pedina di un'attenta e solitaria partita a scacchi, in cui ogni mossa è ponderata nei confronti di uno sfidante che in realtà non esiste. Potrebbe esserlo il tempo, ma qui è scandito talmente alla perfezione che il passare dei minuti pare non essere un problema.

Non so dove guardare. Succede tutto troppo in fretta per i miei occhi e per la mia macchina fotografica. Il laboratorio di pasticceria di Peck è grande abbastanza per lavorare senza darsi fastidio ed è normale che a quell'ora del mattino tutti procedano a pieno ritmo. Ci sono le brioche da sfornare (tredici diverse ogni mattina: dal croissant classico a quello con la marmellata, dalla sfogliata con albicocca a quella con i lamponi o alla veneziana), i salatini da preparare, il bancone da riempire con le torte (25 tipi diversi) che vengono realizzate anche in monoporzioni. Poi occorre pensare ai dolci da servire al **Ristorante Peck**, al **Piccolo Peck** e all'**Italian Bar**, senza dimenticare che il banco dei gelati va riempito, quando è a pieno ritmo, con 24 gusti e che i cioccolatini in vendita sono di 26 tipi diversi. Dimenticato qualcosa? Ah, sì, le torte da forno per il reparto panetteria.



Farina, cioccolato, uova, zucchero, frutta fresca, panna, burro, fruste, setacci, matterelli, stampi, teglie da forno... tutto prende vita e tutto torna al suo posto, o si trasforma, in un battito di ciglia. In sala non vola una mosca:

ogni tanto qualche domanda, per il resto regna il silenzio che immancabilmente interrompo io, curiosa come non mai, per chiedere chiarimenti su quello che succede. Reposo, come la sua brigata, lavora con una pre-

cisione che rasenta l'inverosimile e che testimonia qualità e bellezza di quanto viene messo in vendita. I ritmi incalzanti si susseguono ad ampio spettro con il passare delle ore, come la velocità delle azioni che sem-

brano ripetersi pur non essendo mai uguali. Mentre qualcuno si preoccupa della colazione per i fortunati avventori milanesi, c'è chi finisce di decorare le torte cioccolato e arancia, chi prepara le meringhe, chi si dedica agli



Si lavora sin dal primo mattino nel laboratorio di pasticceria di Peck: tutto deve essere pronto per le colazioni e per il banco vendita, all'apertura del negozio. Galileo Reposo e il suo team preparano le brioche, le veneziane, la Torta Afreight (anche in versione mignon), la Profumo d'Autunno e il Tiramisù fragola e lime.

Intanto c'è chi stende la sfoglia per i salatini, mentre il pastry chef scende nel laboratorio sotterraneo per prendere del mascarpone (nella foto Reposo con il casaro di Peck Pino Cantù e con Paolo Schiavone, responsabile di tutta l'attività di produzione).





Il lavoro prosegue freneticamente lungo l'intero corso della giornata. Si terminano altre torte, come la Caribe, si preparano i salattini e i gelati, le ganache all'arancia e, mentre c'è chi coppa il croccante al cioccolato, Reposo prepara la Absolute Chocolate, da servire al Ristorante, dove c'è chi ordina una macedonia di frutta con gelato alla vaniglia.



La giornata volge al termine: mentre si preparano le ultime brioche per la mattina seguente (come quelle a doppio impasto con pasta brioche e pasta sfoglia), si puliscono gli attrezzi utilizzati durante il giorno.

impasti per i lievitati da servire il giorno dopo. Reposo controlla e termina le decorazioni dei dolci che dovranno uscire mentre osservo con immutato stupore i giovani pasticciere che si dedicano alla produzione dei biscotti vaniglia e cacao, di crostate ciliegie e pistacchio, che sperimentano nuove ricette o che lavorano i grissini sfogliati. Il bello è che, con i suoi 4000 m² distribuiti su tre livelli (di cui solo uno è desti-

nato alla vendita) e i 150 metri lineari di banconi refrigerati, Peck è come un grande mercato dove chi lavora dietro le quinte, all'occorrenza, va a fare la spesa. E così capita che prima dell'apertura al pubblico, quando le luci sono ancora soffuse e il personale sistema la merce fresca, i pasticciere si aggirano tra i banchi della frutta per rifornirsi delle migliori primizie o che, una volta aperto il laboratorio dei

formaggi, si scenda di un piano a chiedere del mascarpone fresco, appena prodotto. Questa è la magia di Peck che si ripete, a due passi dal Duomo, giorno dopo giorno dal 1883.

Le prime tre ore del mattino sono dedicate alle proposte giornaliere e ai prodotti da sistemare all'interno del negozio che sono identificati con bollini colorati per identificare il momento esatto della loro produzione. Su-

bito dopo la linea per la vendita iniziano in parallelo i lavori per la linea dei ristoranti (dessert, spiedini di frutta, l'immane Absolute Chocolate) e per le proposte del giorno successivo. I pastry chef si alternano nelle diverse lavorazioni per avere un quadro completo della gamma offerta e per apprendere i diversi aspetti dello stesso mestiere. Esiste poi un libro, marchiato Peck, che è quello delle ricette: forse l'oggetto più prezioso di tutto il laboratorio. Lo si apre, lo si sfoglia, lo si consulta perché certe preparazioni non possono permettersi di essere diverse. Mai.

L'unico momento di pausa reale è quello dedicato al pranzo, scaglionato ovviamente, perché il laboratorio non deve mai essere lasciato vuoto. Al ristorante Al Peck, al piano superiore, iniziano ad arrivare le comande e i pasticciere sanno che presto sarà il momento di impiattare i dolci per il servizio in sala. Il telefono suona, Galileo Reposo sale e nella cucina a vista crea i dessert su ordinazione. Un paio d'ore di tensione per un servizio impeccabile, poi si torna in laboratorio per continuare il lavoro di squadra: la brigata del resto non si è mai fermata.

Il pomeriggio termina verso le 17, le postazioni sono pulite, perfette. Il silenzio è ancora più acuto di prima. L'acciaio brilla, i forni sono spenti, le impastatrici hanno terminato il servizio. Come la brigata di pasticceria di Peck abituata ai ritmi e alla velocità, alla manualità e alla precisione, a un rigore che lascia senza parole chi, come me, li vede al lavoro per la prima volta. È una giornata normale, mi dicono. Un qualsiasi mercoledì dell'anno. Che per me resta un mercoledì da leoni!

Sarah Scaparone

Conosciamo Galileo

Galileo Reposo nasce a Bollate il 7 novembre 1978. Appassionato di dolci sin da bambino, riceve a 7 anni il suo primo kit da pasticciere e da quel momento non se ne separa più. Nel 1997, dopo il diploma alla scuola alberghiera di San Pellegrino Terme, si dedica nella stagione estiva al suo grande amore, con il ruolo di commis pasticciere in alcuni locali milanesi, fino ad approdare nello stesso anno, come responsabile pasticciere, al ristorante vegetariano **Joia** (1 stella Michelin), sotto la guida di **Pietro Leemann**. La sua sete di conoscenza (e la sua fame di dolci) non accenna ad arrestarsi e così, per 10 anni, dal 1998 al 2008, affina tecnica, conoscenza e passione in alcuni tra i più importanti ristoranti: **Il Luogo di Aimo e Nadia** a Milano (2 stelle Michelin), **La Trattoria Toscana** dello chef Alain Ducasse a Castiglion della Pescaia all'interno della Tenuta La Badiola (di proprietà del gruppo Terra Moretti), e il **Marchesino** del grande **Gualtiero Marchesi** (sempre a Milano). Nel 2008 approda all'**Hotel Park Hyatt**, nel centro di Milano, dove vi rimane fino al gennaio 2014. Dal 2014 fino a giugno 2016 è chef pasticciere ad **ASOLA | cucina sartoriale**.

A partire da luglio 2016 è attivo in **Peck** dove, a capo di una squadra di 5 pasticciere, gestisce i reparti cioccolateria, gelateria, pasticceria da boutique e ristorazione e catering, al fianco dell'executive chef **Matteo Vigotti**, oltre alla pasticceria da colazione, servita al **Peck Italian Bar** e al **Piccolo Peck**. È frai soci fondatori del collettivo Pass121.



Foto di gruppo in laboratorio. Galileo Reposo è attorniato dalla sua brigata, compresi Luca Daniele, Marco Mignani, Silvia Repposi, Beatrice Mazzarelli ed Emanuele Parma.