3

1

[VANITYFOOD / RISTORANTI] 07.08.2015

Cosa mangiano i capi di stato a Expo?

di Anna Mazzotti

Lo abbiamo chiesto a Matteo Vigotti, chef del ristorante Peck a Palazzo Italia. Ecco i piatti preferiti del presidente Hollande, del britannico Cameron, di Renzi, di Alberto di Monaco e quello super controllato di Vladimir Putin. Nella gallery, una ricetta di ricciola, perfetta per l'estate

SOLO €19,90

Abbonati e Regala Vanity Fair! edizione digitale inclusa

ESPANDI

62% sconto

Abbonamento semestrale (26 numeri) solo € 19,90

Vanity Fair è una vetrina infinita per i tuoi interessi, che ogni settimana ti appassiona, ti diverte e ti informa su tutto quello che ti piace: avvenimenti importanti, moda, bellezza, arte, benessere, musica, libri, cinema.
Non perdere l'opportunità di garantirti, ogni settimana, un punto di vista privilegiato sull'attualità e i personaggi del momento. I vantaggi sono tantissimi, inclusa la possibilità di leggere la tua rivista preferita su tablet e smartphone!

Per prezzi e sconti indicati, leggi le condizioni d'offerta riportate nel modulo di sottoscrizione dell'abbonamento.

ABBONATI O REGALA VANITY FAIR

CLICK & PLAY

Diceva Totò: **«A proposito di politica, ci sarebbe qualcosa da mangiare?»**

Sì. **«Rigatoni» è una delle risposte**. E non è la battuta del celebre spot d'autore anni '80 girato da Federico Fellini per la Barilla, ma il piatto che il medico personale di **François**

DA FOOD

di Redazione Food
I 50 piatti migliori del mondo

Hollande ha scelto per Monsieur le Président in occasione del suo pranzo a Expo, nel **ristorante Peck al quarto piano di Palazzo Italia**, durante la giornata dedicata al padiglione francese. Esattamente: **Rigatoni con melanzane ragusane e ricotta affumicata**, un valido aiuto per suggellare con Matteo Renzi una sintonia, - vera o apparente? - sui temi della Grecia e dell' immigrazione dopo le frizioni fra i due Paesi causate dal caso di Ventimiglia, con la frontiera chiusa e i migranti bloccati.

Il ristorante Peck, emanazione del celebre marchio top della gastronomia milanese da sempre conosciuto per la ricerca della qualità, scelto da Expo come Ristorante Ufficiale di Padiglione Italia per rappresentare l'eccellenza della nostra cucina di alto livello, oltre ad essere aperto al pubblico **si occupa dei pranzi ufficiali di decine delegazioni provenienti da tutto il mondo.** «Non sempre i menu sono scelti da noi» spiega l'executive chef Matteo Rigotti, « ma sono decisi anche da Palazzo Chigi o da Padiglione Italia, dopo aver effettuato le opportune verifiche per determinate esigenze e richieste».

Dal Sud delle pasta con le melanzane al Nord: **è stato un risotto alla Milanese il piatto realizzato per il pranzo del premier britannico David Cameron**, degustato con il presidente del Consiglio Renzi al Padiglione Italia dopo un incontro bilaterale sempre sul tema dell'immigrazione. Ancora un primo della tradizione italiana, in questo caso omaggio all'Emilia Romagna, **per il Principe Alberto di Monaco: Ravioli di Parmigiano Reggiano con aceto balsamico di Modena.**
Un secondo piatto, invece, **Punta di vitello al forno con patate e carciofi per la regina Mathilde del Belgio,** sempre così impeccabile, elegante, chic.

E poi c'è stato il pranzo per Vladimir Putin: «Quella è stata una giornata particolare», ricorda Matteo Vigotti, « In cucina eravamo affiancati da tre persone, un traduttore e due medici -o biologi-, che prelevavano campioni da salse e ripieni e li testavano nelle provette».
Come dire, un'evoluzione dell'ingrato ruolo dei poveri assaggiatori usati un tempo nelle corti europee dove essere avvelenati era un costume assai diffuso.
«Per la scelta del menu ho parlato con il medico di Putin»,

di Enrica Brocardo
Chef Rubio, la vita *on the road*

di Maurizio Bertera
Venezia, che chic il Dopolavoro

CERCA
PORTATA
TEMPO
CERCA

VEDI ANCHE

di Fabiana Salsi
Ristoranti panoramici e romantici sul mare in Italia

Dall'aragosta alla granita: il mare a Milano

di Anna Mazzotti
A Milano il nuovo ristorante della salute

VANITY PROMOTION

continua Vigotti. «Mi ha rivelato che ha gusti molto semplici e che apprezza soprattutto il pesce e la cucina mediterranea. Per lui abbiamo preparato **Ravioli con ripieno di branzino e guazzetto di pomodoro fresco e basilico** e **Filetto di orata del mediterraneo al basilico e olive taggiasche con insalata di patate**, due piatti non particolarmente elaborati».

Sorridendo, poi, Vigotti ricorda l'incontro con il ministro dell'Agricoltura americano Tom Vilsack, che il 4 luglio, festa dell'Indipendenza degli USA, ha gustato una **Tagliata di bovino adulto al rosmarino con verdure grigliate**: «Sono rimasto colpito dal fatto che il ministro fosse così stupito dalla possibilità di insaporire la carne con Olio Extra Vergine d'Oliva, accostamento mai provato prima. Probabilmente, abituato alla salsa Barbecue, era sorpreso dal gusto della semplicità».

Ma qual è stato il piatto che ha rifocillato **il premier italiano Matteo Renzi e il presidente della Repubblica del Kazakistan Nursultan Nazarbayev,** reduci dall'essere rimasti imprigionati nell'ascensore bloccato di Palazzo Italia e liberati, a colpi d'ascia, dai vigili del fuoco? **Lasagne al pomodoro**, **basilico e mozzarella a latte crudo di Peck**, decisamente un comfort food, una grande arma di distensione in caso di eventuali tensioni o stress.

Per il marchio Peck, una vera istituzione da decenni, con l'arrivo ad aprile del top manager Massimo Furlan, incaricato dalla nuova proprietà di valorizzarne la storia e la tradizione ma interpretandola in una nuova versione più moderna e creativa, si aprono nuovi orizzonti. «È un grande impegno» racconta Furlan, perché oltre a questo temporary restaurant Peck si occupa di diverse realtà: il flagship store di Via Spadari 9, i ristoranti Al Peck e Peck Italian Bar e il servizio catering. In più ora c'è un nuovo orario di apertura - che include la fascia serale (fino alle 9) e la domenica, con la novità del brunch, dove la tradizione anglosassone e quella italiana si mescolano in una vastissima proposta di piatti grande qualità».

Che accadrà terminata l'avventura di Expo? La grande macchina organizzativa dell'azienda, circa 100 persone di cui

la metà sono chef, si dedicherà alle nuove richieste gourmet di una clientela sempre più esigente e in cerca di novità, grazie anche all'apertura serale del ristorante al Peck, dove mantenendo la linea della grande qualità delle materie prime, Matteo Vigotti promette molta innovazione.

Nella gallery, i piatti dei presidenti, alcune proposte del menu e la ricetta di un piatto perfetto per l'estate, la Tartare di ricciola del Mediterraneo con mandorle fresche e basilico

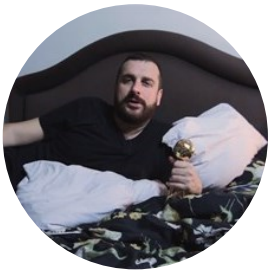
TAG · ristorante

NON CI SONO ANCORA COMMENTI

VANITY TODAY!

storie dal weekend

A/I, le novità make-up



«Una nuova... Marchesa»

Venezia: i voti ai look

In onda da Venezia

Firme • **Style.it** • **Accedi** • **Registrati**

VANITYFAIR.IT · WIRED.IT · VOGUE.IT · GQ.COM · GLAMOUR.IT · CNLIVE.IT
INTERNATIONAL EDITIONS: · VF USA · VF SPAIN · VF FRANCE · VF UK · VF MEXICO

©EDIZIONI CONDÉ NAST S.P.A. – P.ZZA CASTELLO 27 – 20121 MILANO CAP.SOC. 2.700.000 EURO I.V. C.F E P.IVA REG.IMPRESE TRIB. MILANO N. 00834980153 SOCIETÀ CON SOCIO UNICO · PUBBLICITÀ · REDAZIONE · ABBONAMENTI · CONDIZIONI D'UTILIZZO · PRIVACY