



Peck apre a Forte dei Marmi la sua nuova Gastronomia & Enoteca

Prima apertura italiana fuori da Milano per portare sulla costa Toscana tutti i sapori e il savoir faire di uno dei marchi simbolo della gastronomia italiana

Forte dei Marmi, 8 luglio 2021 | È un incontro tra storie di qualità, quello tra **Peck** e Forte dei Marmi. Il fascino antico della costa Toscana, tra borghi di pietra, pinete secolari, il mare degli Etruschi e uno stile di vita che ha saputo affascinare generazioni di italiani celebri.

A partire da Gabriele d'Annunzio che per primo seppe unire tutti i piaceri della vita in un unico gesto estetico. Proprio D'Annunzio costituisce il *trait d'union* tra queste due storie di qualità. Fu infatti protagonista ed esploratore della Versilia *ante litteram* e fondatore dello storico **Sbaffing Club** di Peck: letteralmente "club di sbafatori", un gruppo di letterati che si incontravano da Peck, gustando le specialità che avrebbero reso celebre questo marchio nel mondo.

Oggi Peck sceglie Forte dei Marmi per inaugurare la sua nuova Gastronomia ed Enoteca, posta nel cuore del borgo antico, allo stesso tempo vicino al centro, alla piazza del famoso mercato e a pochi passi dal mare.

È il quarto negozio Peck in Italia, il primo fuori dalla città di Milano, dove è già presente con lo storico *flagship store* di via Spadari e i due punti vendita a CityLife e Porta Venezia.

"Forte dei Marmi è un luogo carico di fascino. La qualità si respira nella cultura diffusa su tutto il territorio e nelle aspettative di chi lo frequenta per le proprie vacanze. – racconta Leone Marzotto, CEO Peck - Intendiamo portare in questo teatro naturale tutta la nostra esperienza nel saper raccogliere ed esaudire i desideri di chi cerca cibi e vini di qualità. Preparati, selezionati e serviti con l'entusiasmo che ci accompagna da sempre. La Versilia è una terra ricca di tradizione gastronomica e di materie prime eccellenti, abbiamo già da tempo alcuni fornitori locali e questa nuova apertura sarà sicuramente occasione per scoprire altri tesori gastronomici con i quali arricchire il nostro assortimento. Tra le specialità che abbiamo creato ad hoc per questa apertura ci sono gli spaghetti al caviale, una speciale lasagna di mare e un piatto con le arselle, mito irrinunciabile della Versilia. Al Forte portiamo molto più di una gastronomia e di un' enoteca. Portiamo tutta la passione, la tradizione e la cultura maturate in quasi un secolo e mezzo di storia.

La proposta gastronomica

Peck Forte dei Marmi è uno spazio consacrato all'eccellenza del saper bere e del buon mangiare.

Un vero e proprio universo di gusti e sapori, a partire dai classici intramontabili della Gastronomia Peck - *insalata russa, vitello tonnato, gamberi in salsa cocktail, paté* - solo per citarne alcuni, e poi formaggi, salumi, le specialità sott'olio, il caviale e ad alcuni piatti speciali proposti pensando al mare come panzanella, sogliole, polpo e crudi di pesce.

L'offerta gastronomica è accompagnata da un'ampia selezione di vini e champagne di pregio, con una bella profondità di annate e alcune rarità: grandi formati, *maison* blasonate e piccole cantine, tutto per offrire un servizio personalizzato alle molte occasioni importanti che animano l'estate in Versilia.

Peck si propone anche come il *partner* per eccellenza di chi vorrà organizzare una cantina privata per la stagione e per impreziosire una cena a casa con prelibatezze e un servizio impeccabile.



Un'intera parete del negozio è dedicata ai formaggi, dai migliori DOP ai prodotti di nicchia, tutte rappresentate le migliori qualità di salumi, così come le originali specialità che Peck produce nei suoi laboratori, ad esempio la famosa bresaola di scottona bavarese. E poi ancora, un trionfo di crostacei, crudi di mare, tutti preparati in modo semplice per esaltarne la genuinità della materia prima.

Oltre 500 etichette, tra vini e champagne, e altrettante referenze di prodotti *gourmet*, riassumono il senso di una storia d'amore con il cibo che dura da 150 anni che si rinnova anche a Forte dei Marmi.

Le proposte della gastronomia ed enoteca si potranno ricevere anche a casa con il **servizio delivery green di Peck**. Gli ordini saranno infatti consegnati in tutta Forte dei Marmi con gli scooter elettrici e interamente Made in Italy di **Askoll**, leader nella produzione di motori elettrici dalla tecnologia innovativa. La collaborazione conferma l'attenzione di Peck ai temi della sostenibilità e l'intenzione di puntare sempre più su innovazione e mobilità green, bilanciando la crescente domanda di consegne a domicilio con il rispetto per l'ambiente.

Lo spazio

Un nuovo concept di spazio porta il senso autentico della tradizione in un contesto di moderno *savoir faire*.

Il design degli interni è stato affidato allo Studio **Vudafieri Saverino Partners** che ha già firmato il celebre punto vendita di Peck Citylife a Milano.

Articolato in modo da garantire una continuità narrativa nelle diverse aree, sia di prodotto confezionato, sia di fresco, il design degli interni si fa carico di accompagnare la ricchissima selezione di prodotti portandola allo sguardo dei visitatori attraverso un senso del ritmo capace di rendere ogni prodotto una storia singolare.

All'ingresso troneggia il grande bancone iconico per la gastronomia, con la celebre sequenza di cibi pronti: per offrire in uno sguardo tutta la profondità e autenticità dell'offerta Peck.

I materiali declinano in toni chiari quelli che sono i codici cromatici tipici del marchio, alleggerendone l'intensità per restituire un sapore fresco, estivo, in armonia con il contesto naturale e ambientale di Forte dei Marmi. Il legno della geometrica boiserie si fa chiaro, così come il verde delle pareti, quasi marino. Accenti di luce si illuminano nei rivestimenti verticali in ceppo, che a terra resta invece opaco come da tradizione ambrosiana. Le calate verticali in rame enfatizzano la preziosità dei vini più importanti, mentre al centro dello spazio troneggia un emblematico lampadario dal sapore postmoderno e postindustriale che intende riportare in decorazione contemporanea l'anima tecnica del lavoro.

Lo sguardo d'insieme esonda le dimensioni fisiche dello spazio, grazie alla scelta di utilizzare a soffitto degli specchi fumè che amplificano ed esaltano la qualità dell'esposizione restituendo un senso di comfort e dilatando la percezione.

Le pareti espositive perimetrali sono ritmate da montanti neri verticali e da lunghe mensole in legno con preziosi accenti di rame a sottolineare elementi focali come le nicchie delle bottiglie Magnum.

L'enoteca copre $\frac{2}{3}$ terzi della superficie espositiva con una importante selezione di circa 500 etichette: un assaggio dell'enoteca Peck di Via Spadari a Milano, la più fornita d'Italia con le sue 3000



referenze. Anche qui il senso di verticalità è accentuato dalle lesene nere che ritmano l'esposizione dando verticalità.

I display espositivi al centro dello spazio completano l'offerta gastronomica e sono disegnati con gli stessi materiali delle pareti perimetrali, per esaltarne la coerenza e l'identità.

Il retrobanco in marmo calacatta ospita le vetrine refrigerate per le carni e le barre dei salumi, ed è studiato per sorprendere il cliente mostrando la vibrante ricchezza dei prodotti.

Le vetrine, che si sviluppano lungo i due lati dello spazio per la loro interezza, sono state progettate per favorire la permeabilità visiva e lo scambio con il contesto esterno. La relazione con la città è ulteriormente rafforzata da una vetrina apribile sul dehor d'ingresso da cui sarà possibile il servizio diretto ai clienti dal bancone interno.

Il progetto è stato realizzato con imprese locali, per radicare il rapporto di collaborazione territoriale di Peck con la Versilia, tra le più note emerge l'impresa edile Franco Costruzioni, che vanta importanti progetti con molti architetti della zona e in particolare di Forte dei Marmi.

Peck Forte dei Marmi, un'esperienza nuova e coinvolgente da vivere e gustare.

Peck Forte dei Marmi

Gastronomia & Enoteca

Piazza Guglielmo Marconi 6/E

55042, Forte dei Marmi (Lu)

Orari di apertura

Da Lunedì a Domenica: 9.00-14.00 / 17.00-21.00

Mail: peck.fortedeimarmi@peck.it

www.peck.it

Ufficio Stampa:



Nemo Monti: T + 39 02 39288624 - Piazzale Principessa Clotilde 4 - 20121 Milano

www.nemomonti.com Per contatti: Gaia Bregni – gaia@nemomonti.com