

PECK



A MILANO DAL 1883

PRESS KIT
2025



CULTURA E QUALITÀ ECCELSA

LA RICETTA PECK
PER ESSERE TRASVERSALE AL TEMPO
E A FUOCO NEL CONTESTO ATTUALE
DELL'ENOGASTRONOMIA



UNA STORIA LUNGA OLTRE UN SECOLO, A DEFINIRE I CONTORNI DELL'ALTA GASTRONOMIA TRAMITE UN'ECCELLENZA SENZA TEMPO	4
IL BRAND. LA FORZA DI CRESCERE MANTENENDO L'ANIMA DEL NEGOZIO DI FIDUCIA	7
LEONE MARZOTTO, VOLTO E GUIDA DI PECK	9
LE PERSONE AL CENTRO, NEL TEMPIO DEL GUSTO	11
IL NEGOZIO E TUTTE LE SUE "OASI DI GUSTO": UN VIAGGIO TRA SAPERI E SAPORI	13
IL LABORATORIO. CUORE PULSANTE DI UN'ARTIGIANALITÀ FATTA DI PREZIOSA ESPERIENZA E METICOLOSA ORGANIZZAZIONE	19
L'ENOTECA. VIAGGIO STELLARE ATTRAVERSO UNA SELEZIONE DI ETICHETTE VASTA QUANTO UNICA, TRA ALTISONANTI CANTINE E PICCOLI PRODUTTORI	22
BANQUETING, EVENTI IN NEGOZIO E AREA GIFT BOX. L'ECCELSE SVIZIO PECK IN TUTTE LE SUE VARIEGATE ANIME	25
I SATELLITI PECK: CITYLIFE, PORTA VENEZIA E FORTE DEI MARMI	27
ABOUT	29

UNA STORIA LUNGA OLTRE UN SECOLO, A DEFINIRE I CONTORNI DELL'ALTA GASTRONOMIA TRAMITE UN'ECCELLENZA SENZA TEMPO

Non si può dire **Milano** senza pensare a **questo tempio dell'alta gastronomia**, che da 140 anni rappresenta la città per **l'esclusività della propria proposta** e non si può dire **Peck** senza pensare a Milano, città che da sempre ospita la storica insegna e ne incarna l'identità. **Simbolo culturale** e **punto di riferimento culinario** della capitale meneghina. Peck si distingue per la ricercatissima **qualità dei prodotti** e della **rete di fornitori**, oltre che per un livello di **servizio identitario** e distintivo. **Selezionatori** e **produttori di un'eccellenza rara**, legata ai valori fondanti del brand, in cui la clientela si riconosce e identifica. Un **laboratorio di alto artigianato**, moderno nell'attenzione alle **esigenze attuali del cliente** ma che ancora veste i panni del **"negozio di fiducia"**.

Quella di PECK è una **storia mitica**, che **attraversa tempi e periodi socio-demografici diversi**, rimanendo sempre attuale. Un **marchio storico**, simbolo da oltre un secolo di un'identità culturale e di una **qualità enogastronomica** senza compromessi, che si declina anche nell'oggi, su una solida base etica e valoriale. Un **brand trasversale**





al tempo, capace di essere contemporaneo in ogni epoca, con radici ben salde ma uno sguardo sempre attento all'evoluzione del mercato. L'apertura a scenari internazionali, il linguaggio di comunicazione rivolto a segmenti e target differenti e la **maniacale attenzione** alle esigenze di una clientela sempre più diversificata e consapevole, ne tracciano un **profilo odierno dinamico e intraprendente, moderno nell'approccio** alla scrittura del capitolo "oggi" attraverso passione, dedizione, ricerca e competenza ai massimi livelli. Quello che traccia è un nuovo equilibrio tra **memoria e contemporaneità**, in una rigenerazione continua e incessante.

La storia di Peck ha inizio nel 1883, dall'intuizione dell'intraprendente salumiere di Praga **Francesco Peck**, che decide di aprire una **bottega di salumi e carni affumicate** proprio a Milano, già all'epoca considerata capitale economica d'Italia. Di lì a diventare un luogo simbolo della città il passo è breve. I locali vengono ampliati, rinnovati e a fine Ottocento (1890) **PECK diviene fornitore ufficiale della Casa Reale**, acquisendo così un prestigio sempre più consolidato. Spirito di intraprendenza e capacità manageriali/relazionali hanno reso possibile l'evoluzione del brand nella storia. A inizio secolo, dopo la fine della Prima guerra mondiale, **Peck vende il marchio ad Eliseo Magnaghi**, intellettuale ed imprenditore che imprime al negozio una nuova direzione. **Nel 1912 si trasferisce in Via Spadari**, in quella che ancora oggi è la sua sede, e amplia la proposta introducendo pasta fresca, paste ripiene e piatti pronti che vanno ad affiancare i più classici salumi, e danno vita ad una ricerca sempre più attenta verso prodotti di indiscussa eccellenza. **Gli anni '30 sono quelli della rivoluzione culturale di Peck**. Luogo ideale per prestigiose

cene riservate, Peck dà il via alla tradizione di invitare **personaggi di spicco del mondo politico ed istituzionale**, insieme ad importanti clienti, amici ed intellettuali. In questo periodo nasce lo “Sbaffing Club”, associazione tenuta insieme dai membri più brillanti dell’élite culturale di Milano, tra cui Dario Niccodemi, Arnaldo Fraccaroli, Renato Simoni e il poeta Gabriele D’Annunzio, assiduo frequentatore del locale.

La **Seconda guerra** mondiale riduce in macerie la città. Sembra la fine di tutto, ma è invece **l’inizio di un nuovo periodo di grandi cambiamenti** e trasformazioni, sia urbane che sociali. Sopravvissuto ai tragici giorni dei bombardamenti, Peck continua a mostrare le sue invitanti vetrine in via Spadari, **dal 1956 di proprietà dei fratelli Grazioli**. Giovanni e Luigi danno una nuova svolta agli affari: fanno la loro apparizione i piatti pronti, la gastronomia da asporto, il panino gourmet da consumare in negozio, e si allarga la proposta commerciale. È allora che prende avvio la cultura della pausa pranzo. Peck avvia le prime strategie di comunicazione sui principali quotidiani dell’epoca. La sperimentazione, l’innovazione, la voglia di raggiungere clienti sempre nuovi è la chiave del successo dei **fratelli Stoppani, succeduti ai Grazioli nel 1970**. Figli di un salumiere, forti degli anni di studio ed esperienza, i nuovi proprietari ampliano sempre di più l’offerta, che comprende ora gastronomia, salumi, formaggi, carni, panetteria, pasticceria ed un’imponente enoteca. Con un efficace progetto di ristrutturazione, sul finire del secolo, Peck quadruplica i propri spazi. **Nel 1986**

Peck inaugura la collaborazione con il gruppo Takashimaya, storica catena di department store giapponese, aprendo i suoi primi punti vendita all’estero.

Nel **2013** il marchio viene acquisito da **Pietro Marzotto**, imprenditore italiano di successo con una forte esperienza a livello internazionale e grande conoscitore del settore alimentare. La famiglia Marzotto getta le basi per gli **sviluppi di Peck del terzo millennio**. Da storico locale milanese, a marchio internazionale **emblema di eccellenza del gusto e della cucina italiana**. Con anche lo sfidante obiettivo di innovare e ampliare l’offerta, in risposta alle diverse esigenze di una clientela sempre più attenta alla qualità. Peck ha inoltre rappresentato l’eccellenza del *Made in Italy* a Expo Milano 2015 in qualità di ristorante ufficiale di Padiglione Italia, luogo di incontro delle maggiori personalità della scena politica domestica ed internazionale.



IL BRAND. LA FORZA DI CRESCERE MANTENENDO L'ANIMA DEL NEGOZIO DI FIDUCIA

In PECK pulsano **passato, presente e futuro**. Tempi che si intersecano in una continuità di **eccellenza** che rappresenta la carta d'identità di un marchio unico e identitario. **Non tutte le aziende diventano un brand**. Esserlo significa aver fatto un **percorso di crescita e consapevolezza**, che non riguarda solo gli **aspetti legati al prodotto** ma il modo in cui si riesce a vestirlo del **proprio impianto, sia esso valoriale, d'immagine e identità**. Esprimere e comunicare la **personalità del marchio** attraverso un'immagine e un **tone of voice** che la renda unica e riconoscibile. Una combinazione di elementi che funzionano come segno **identitario di un'impresa**. Un **brand** non vende solo il **prodotto**, ma il **valore intrinseco percepito** che intorno ad esso si crea. Un'esperienza che va ben oltre l'acquisto.

L'**eccelsa qualità della materia**, una **filiera di pregio**, **processi di lavorazione** di elevatissimo standard, un **servizio impeccabile** e attento sono le "ossessioni" che hanno sempre guidato PECK nel suo lungo cammino, interpretate con l'attualità di ogni epoca che hanno attraversato. La parte di **selezione** e di **produzione** ricoprono ruoli pariteticamente importanti, nella **scelta e accurata ricerca** del meglio che ogni settore ha da offrire in ambito enogastronomico e nella **maestria di lavorare** e trasformare la materia prima con rispetto. **Controllo, cura, rete certificata, profonda conoscenza** diventano gli strumenti per garantire al cliente un **prodotto di somma qualità**, in grado di incontrare e soddisfare le esigenze di un mercato sempre più consapevole. **Rigore e creatività, rispetto e innovazione** sono gli ingredienti per **rendere attuale una proposta** che affonda le radici in



valori senza tempo ma capaci di evolvere in sintonia con l'epoca che cavalcano. Un laboratorio di **alto artigianato**, in cui il concetto del **"fatto a mano"** assume un ruolo primario, tramite il **lavoro di mani esperte**, che tramandano saperi e sapori attraverso una materia prima che vestono della propria destrezza.

Il **respiro globale**, che anima PECK e che lo rende un ambasciatore illustre della cultura gastronomica italiana, ha saputo anche **oltrepassare i confini nazionali**, mantenendo **intatta l'identità e l'essenza che distinguono il brand**, con la qualità delle materie prime e dei prodotti finiti al centro di ogni scena, come **marchio distintivo e imprescindibile**. Entrare nei negozi PECK significa ancora trovare quel **servizio autentico e genuino**, competente e attento che **accoglie** e accompagna per mano nell'universo gustativo della variegata offerta disponibile. Un'**attitudine** in linea con le **attuali esigenze di un cliente** sempre più informato, che desidera **scegliere con consapevolezza** ma anche **affidarsi ai professionisti** che sono detentori della cultura del prodotto che offrono. Ed ecco allora i **banconieri pronti a raccontare l'eccelsa qualità che trattano**, a condividere la propria conoscenza e a indirizzare le scelte affinché sposino i desideri di ogni avventore. Un **approccio identitario**, che vuole distinguersi allo stesso modo del prodotto, lasciando il segno in chi si imbatte in un tale livello di qualità. Bella la sensazione di entrare in un tempio dell'alta gastronomia milanese e sentirsi al centro di un'**accoglienza sartoriale, come quella del negozio di una volta**. **Anime complementari**, che coesistono all'interno di un brand capace di esprimere la storia così come la più contemporanea essenza.



LEONE MARZOTTO, VOLTO E GUIDA DI PECK

Leone Marzotto è il **volto alla guida di Peck dal 2013**. Giovane imprenditore, esponente di una famiglia di nomi industriali, entra subito nel vivo della realtà dello storico negozio milanese. Inizia affiancando la famiglia Stoppani ma entusiasta di affrontare la grande sfida di un **settore nuovo, a lui fortemente affine**. Da sempre **appassionato di enogastronomia**, entra nella realtà Peck con grande **rispetto e umiltà**, mettendosi a completa disposizione del progetto. Lavora per quattro anni a stretto contatto con tutte le svariate anime che compongono l'insegna, per conoscerne a fondo i **meccanismi e per far proprie le dinamiche** che alimentano il brand. **Angelo Stoppani** è il suo grande **maestro**, persona di riferimento fondamentale in questo percorso, così come altre figure che gli trasferiscono il know how e lo introducono nel vivo dell'attività. Un **dietro le quinte** che lo aiuta ad acquisire i valori fondanti di Peck e a comprendere la **grande macchina dell'eccellenza** che lo muove. **Nel 2016 diventa Amministratore Delegato dell'azienda** e oggi anche **Presidente**.

Prende il testimone partendo dal **profondo rispetto** che nutre nei confronti della **storica insegna**, dell'**altissimo livello gastronomico** che da sempre la distingue e delle **persone** che l'hanno resa ciò che è. La **sua visione rimane quella di onorare il marchio** perseguendo in una **ricerca sempre più profonda dell'eccellenza**, della qualità declinata in termini di **prodotto, lavorazione, filiera e capitale umano**. Con l'ambizioso sogno

che Peck possa diventare la **miglior gastronomia** al mondo, un obiettivo fortemente qualitativo più che quantitativo, in direzione di un'alta **artigianalità che diventa "lusso"**, nella sartorialità di cucire una proposta di eccelso valore. Ha sposato la storia di Peck, ne ha assorbito il valore e i principi, respirato il **tessuto umano** che si cela dietro ogni particolare. Tutti **tasselli imprescindibili**, nella creazione di un mosaico di perfetta fattura. Lo guida un pensiero ben preciso, che Peck di Via Spadari possa diventare una **meta, un punto di riferimento per tutti gli appassionati di cibo**, un luogo sulla **mappa gastronomica mondiale**. Gli altri negozi e le altre realtà sono delle emanazioni, come un sole che irradia i suoi raggi esattamente come nel logo che rappresenta il brand.



Leone Marzotto crede nell'apertura al mondo, a patto che si creino le condizioni corrette e in linea con gli elementi alla base del brand. Come nel caso di **Takashimaya**, una **virtuosa partnership che dura da quasi 40 anni**. Realtà che ha saputo



comprendere la preziosa identità di Peck, come baluardo dell'artigianato del cibo nella gastronomia italiana, riconoscerne il valore. Di qui una forte intesa e sintonia di intenti che, in una collaborazione così longeva, manifesta la forza dei presupposti. Il **Giappone** è un luogo idoneo a raccogliere l'essenza di Peck, attraverso un popolo capace di cogliere la qualità e l'artigianalità culinaria che accomunano gli standard molto elevati di entrambe le culture.

È dunque un'eredità importante quella che ha raccolto Leone Marzotto, fatta di **eccellenza** e **spessore culturale**. Una strada che rimane maestra e che desidera perseguire con sempre maggior determinazione. Con **una cura particolare rivolta alle persone** che percorrono questo cammino accanto a lui, certo che siano il **patrimonio** più importante che rende unico il progetto. Capitanà il vascello con un **approccio contemporaneo**, capace di leggere gli scenari del mercato attuale, in un **linguaggio** rivolto a segmenti e target differenti e con una **profonda attenzione** alle esigenze di un target sempre più diversificato. Un **profilo dinamico e intraprendente, moderno nell'approccio** ma fortemente legato alla **tradizione** di un'insegna che oltrepassa i canoni del tempo.

LE PERSONE AL CENTRO, NEL TEMPIO DEL GUSTO

La **realità Peck**, in ogni sua eccelsa declinazione, è frutto di una **virtuosa simbiosi di elementi**, tutti fondamentali al raggiungimento di uno **standard qualitativo, etico e valoriale** impeccabile. Imprescindibile il **valore del capitale umano**, le persone che contribuiscono ogni giorno, con impegno e dedizione, alla grandezza di Peck. Siano essi **collaboratori o fornitori**, rappresentano un **patrimonio di inestimabile ricchezza**, fatto di **sapere, competenze, serietà e senso di appartenenza**. Sentirsi protagonisti di un progetto, viverlo e respirarlo quotidianamente è un **fattore moltiplicativo di positiva partecipazione**.

Il **team si compone di oltre 100 persone**, una **squadra unita e animata** dalla condivisione di un cammino comune. **Spirito di gruppo e passione** per il proprio **mestiere**, sia nel dietro le quinte (nei laboratori di produzione) sia nelle postazioni di diretto contatto con il cliente. Sono la risorsa più preziosa di Peck, **forti di un know-how straordinario**, di esperienza e consolidata professionalità.

I **professionisti del backstage**, con la loro profonda **conoscenza della materia**, la **maestria di lavorazione**, l'**abilità in cucina** sono coloro che garantiscono sui **banchi** e tra gli scaffali la miglior qualità possibile, espressa ai massimi livelli. Quelli che lavorano ai banchi, con tutta la loro **passione, vocazione, dedizione** sono **quel valore** aggiunto che connota l'esperienza di tratti unici, quel **calore** che accompagna nella **costruzione di una spesa speciale**, che va **oltre l'acquisto**. Un approccio **professionale e sincero**.





Un servizio identitario, che vuole distinguersi, lasciando il segno e imprimendo il fascino del **negozio di fiducia** di un tempo ma con standard di **assoluta contemporaneità**.

Lo stesso vale per i **produttori, fornitori** e tutta quella fitta rete di **persone** che si cela dietro la **materia prima** e i prodotti che popolano la realtà Peck. **Agricoltori, allevatori, pescatori, pastai, casari**. Spesso **piccole realtà artigianali**, a tiratura limitata, in grado di fornire un prodotto in linea con i principi del brand, **sartoriale** nella sua proposizione. Una **schiera di professionisti** che ogni giorno lavora per mettere a disposizione **qualità e gusto**, secondo **un'etica fortemente condivisa**. Garanzia preziosa per Peck, impegnato in una scelta che diviene **“supporto”** per questa tipologia di imprese, **affinché possano continuare ad esistere** e a non venir annientate da processi produttivi di ben altra natura. Un **rapporto bilaterale, una sintonia di intenti e grande fiducia**, che si esprime in un risultato d'eccellenza rara. Il comune denominatore di Peck è il **sostegno e il rispetto della persona**, garantita nei suoi diritti e resa parte integrante di una visione di virtuoso respiro.

IL NEGOZIO E TUTTE LE SUE “OASI DI GUSTO”: UN VIAGGIO TRA SAPERI E SAPORI

A pochi passi dal Duomo, in una delle vie più antiche del centro, la sede di Via Spadari si compone di **macelleria, salumeria, sezione dedicata ai formaggi, pastificio artigianale, gastronomia, pasticceria, gelateria, isola dei tè e dei caffè, l'ortofrutta e, infine, l'enoteca**. Oltre che del “Piccolo Peck”, caffè gastronomico al cuore del negozio.

Un luogo di grande fascino, in cui l'**esperienza** inizia nel momento in cui si varca la soglia d'ingresso. Una **sensazione quasi di stordimento**, tanti sono i colori, le prospettive, i profumi che vanno incontro all'avventore. Un susseguirsi di **oasi gastronomiche**, di banchi meticolosamente riempiti di ogni prelibatezza. Un incedere curioso ed entusiasta conduce tra i reparti alla ricerca di ciò che si cerca o di ciò che non si immaginava neppure esistesse. Prima la **vista**, rapita da cotanta varietà e dalla cura con cui ogni elemento è esposto. L'**olfatto**, inebriato dai profumi del pane, dei piatti di gastronomia, del caffè. Fino ad attivare gli altri sensi grazie al contatto con i **professionisti che dietro i banchi lavorano**, esprimendo tutta la loro passione, vocazione e cura. Una qualità che parte dalla **selezione** della materia prima, evolve con la **lavorazione** dell'ingrediente e arriva ad un **servizio** cucito su misura, elementi determinanti per mantenere la percezione di PECK nella sua integrità.

IL BANCO DELLA GASTRONOMIA

Un banco iconico, che rimane il **fiore all'occhiello** del punto vendita. Una vasta scelta di preparazioni pronte all'uso, caratterizzata dai **classici intramontabili Peck** come insalata russa, vitello tonnato, bresaola di scottona bavarese, aragostelle in salsa cocktail, paté. E poi salumi e formaggi. Peck dispone di un vasto assortimento di **salumi**, tra cui il



selezionatissimo Prosciutto di Parma, il Culatello di Zibello e i migliori prosciutti iberici. Tra i salumi di produzione interna spicca la bresaola della casa, a cui vengono riservate speciali cure. La carne fresca viene salata e speziata, massaggiata, asciugata e stagionata con minuziosità e rispetto della tradizione dagli esperti salumieri. Anche per i **formaggi** Peck è attento nella scelta dei **migliori casari** e delle **pregiate selezioni** tra produzioni italiane, francesi e internazionali, principalmente a latte crudo, le più artigianali. Re tra i formaggi il Parmigiano Reggiano, proveniente solo da fornitori che collaborano con Peck da decenni e che selezionano le migliori forme. Accanto a queste eccellenze, vi sono anche produzioni proprie di latte vaccino, come la mozzarella, la burrata, il mascarpone, la ricotta, le scamorze. È il **banco più storico e rappresentativo**, nonché il più performante. Quello che merita di essere l'“ossessione” qualitativa di PECK, che si ritrova nei prodotti ma anche nel **personale che dietro ad esso lavora** (i collaboratori più longevi e specializzati).



IL BANCO DEL PANE E DELLA PASTA

Sul lato opposto il banco del **pane** e della **pasta fresca**. Il **primo** è **selezionato** tra i **migliori panifici della zona**, l'ultima viene **prodotta quotidianamente** nei **laboratori** del negozio, freschissima e **realizzata** da esperti professionisti, che danno vita a una **sfoglia** tirata a regola d'arte, ad avvolgere gustosi ripieni e a declinarsi in formati di variegato genere, pronti a sposare il sugo perfetto. La **pasta secca** è realizzata a Gragnano, per PECK, che marchia il prodotto.

IL BANCO DELLA GASTRONOMIA CALDA

Proseguendo si incontra il banco della “**gastronomia calda**”, dove trovare le **ricette realizzate ogni giorno nella cucina di PECK**. Alcune **ricorrenti**,

come i mondegghili milanesi, la cotoletta, le lasagne, altre invece differenti di giorno in giorno. Il sabato è il giorno dell'esposizione più ricca. Il banco è suddiviso tra primi, secondi e contorni. Disponibili anche i **prodotti Sous Vide**, di qualità ottima, **cotti sottovuoto a bassa temperatura**, seguendo rigidi protocolli, confezionati e con una shelf life fino a 30 giorni. È possibile conservarli in frigorifero e poi rigenerarli immergendo direttamente la busta in acqua calda, per 10-20 minuti a seconda della pietanza. Prodotti nei laboratori di PECK, risultano una soluzione comoda per portarsi a casa grande qualità e poterla servire in tavola con pochi e semplici passaggi. Suggerivo anche il **girarrosto**, che sprigiona i profumi delle carni nella loro golosa rotazione.

IL "CONFEZIONATO" A MARCHIO PECK

Ci si imbatte poi in uno **scaffale di rara bellezza**, quello del **confezionato a marchio PECK**. Una sequenza infinita di **vasetti**, che dietro l'etichetta celano prodotti di eccellenza unica e di pregiata fattura. La **rete dei fornitori è fatta di piccoli produttori**, accuratamente selezionati, che forniscono una materia di grande valore, su cui spesso interviene PECK nel **processo di produzione**. Un puzzle di gusto, fatto di **minuscole perle di delizia**. Come per i **Carciofini Mignon**, prodotti appositamente per Peck, trattati interamente a mano entro sole poche ore dalla raccolta. L'utilizzo di ingredienti genuini e di qualità e l'attenta lavorazione artigianale ne fanno una conserva unica nel suo genere. O i **Capperini di Salina**, tanto piccoli quanto saporiti. Provengono dall'isola di Salina, a nord delle coste siciliane. Sono conservati in sale marino per mantenerne inalterate la fragranza e la struttura. Accanto all'ampia scelta di specialità confezionate, particolare attenzione viene prestata ai prodotti gourmet, come funghi porcini, foie gras, tartufo, caviale e bottarga.





IL BANCO FRUTTA E VERDURA

Si continua a navigare nei **colori dell'oasi ortofrutta**, con prodotti freschissimi che arrivano direttamente dal **Mercato generale di Milano**, in particolare da due fornitori strategici che sono partner di PECK da moltissimi anni, con un'attenzione e una cura esemplari e costanti nel tempo. Legumi e cereali tra i migliori frutti della terra, pronti a trasformarsi in piatti, contorni e zuppe. Negli scaffali adiacenti una varietà molto ampia di **frutta secca** e **frutta disidratata**, raccolta in vasi trasparenti ordinatamente riposti sui piani. **Un'esplosione di colori**, dalla neutralità di alcuni elementi all'intensità delle tinte sgargianti, in una suggestione che cattura lo sguardo e invoglia all'assaggio.

IL BANCO MACELLERIA

Il **banco macelleria** offre un'ampia scelta di carni accuratamente **selezionate**, controllate nella **filiera** e di **eccelsa qualità**. Tutte le preparazioni sono fatte direttamente da PECK, da **esperte mani** che ne garantiscono la miglior lavorazione. Salsiccia fresca, stagionata, luganega, salsiccia toscana, arrosti farciti, tutto derivato **da suino lombardo e ancora fiorentine** selezionatissime, acquistate da fornitori storici. Per ottenere le rinomate carni, vengono selezionate le migliori razze e i migliori produttori con attenzione meticolosa alla provenienza. Nelle ampie celle frigorifere ad ogni tipologia è data l'opportuna **frollatura** per rendere i tagli teneri e saporiti. Il pollame è prevalentemente piemontese, poi nei periodi festivi si trovano anche prodotti particolari, come i **capponi di Bres**, oppure la selvaggina durante la **stagione venatoria**. A questo si aggiunge l'elevata **qualifica ed esperienza** del personale che in laboratorio lavora e prepara le carni, facendo un'ulteriore selezione e portando al banco solo i migliori tagli, stagionature perfette e prodotti eccezionali.

IL BANCO PASTICCERIA E GELATO

Come in una logica e ragionata sequenza, si arriva al reparto **pasticceria**. Un'**esplosione di colori accende i prodotti esposti**, tutti realizzati nei laboratori interni. Praline, cioccolati, macarons, pasticcini, monoporzioni e prodotti da forno tradizionali. A seconda poi delle **festività**, diventa il regno delle **produzioni particolari**, con le forme di cioccolato dedicate alla **Pasqua e al Natale** e i grandi lievitati. Cascate di cioccolato, nella stanza della felicità, piena di stampi, colori e pervasa da un profumo di indicibile bontà. Tra praline, ganache e la finitura a mano. Un'atmosfera unica, che fa tornare bambini. E poi profumati biscotti, mieli e **zuccheri, confetture e marmellate** tutte da spalmare. Una **perla** che merita grande attenzione anche il **gelato di Peck, artigianale** e di ottima qualità, **prodotto con la miglior materia prima** e lavorato nei laboratori, senza compromessi in termini di gusto.



L'ANGOLO TÈ E CAFFÈ

Adiacente l'**angolo del caffè** e delle sue **pregiate miscele**, realizzate da una piccola torrefazione di Milano, artigianale. Sia mono origine (da singole piantagioni in giro per il mondo, selezionate da Peck) sia specialty coffee, **caffè di altissima qualità** che viene trattato in maniera da esaltarne al massimo le caratteristiche organolettiche. E poi lo **scrigno dei tè**. Anche per questa categoria presenti sia singole tipologie che blend, da Giappone, India, Cina. Vasta anche la gamma di **tisane**. Un angolo anche visivamente molto impattante, con sacchetti e confezioni dai variegati colori e dalle evocative tonalità.

CAFFÈ GASTRONOMICO PICCOLO PECK

All'interno del punto vendita di Via Spadari, si trova il **Piccolo Peck**. Un **bistrot gastronomico** con una carta ampia nell'offerta degli assaggi, concepito per dare al cliente la possibilità di **degustare la bontà dei prodotti Peck**, comodamente seduto tra i banchi. Un modo per respirare l'atmosfera del negozio, l'operosità del personale e l'unicità del luogo. E per poter avere **un'esperienza diretta** nello scegliere salumi, formaggi, piatti. Una carta ampia e divertente, che apre lo sguardo sull'ampiezza della proposta.



Il grande e **certosino** lavoro di **ricerca, selezione, lavorazione**. La cura maniacale che definisce ogni singola fase di **controllo, sicurezza, pulizia**. La certezza di offrire sempre un **prodotto eccellente** nelle sue specificità e peculiarità. Un **pregio** che si esprime in un **prezzo che non rappresenta solo un numero**, ma il parametro di ciò che si cela dietro l'etichetta e lo scontrino. Il riconoscimento di un **valore intrinseco** del prodotto che racchiude in sé un mondo di articolati meccanismi, che concorrono ad un gusto eccelso in tutte le sue sfaccettature

IL LABORATORIO. CUORE PULSANTE DI UN'ARTIGIANALITÀ FATTA DI PREZIOSA ESPERIENZA E METICOLOSA ORGANIZZAZIONE

Al termine dei banchi di vendita si apre una porta che conduce al piano inferiore, dritti **al cuore pulsante di PECK e della sua essenza. Il laboratorio.** Uno **spazio enorme**, in cui si percepisce immediatamente, non appena varcata la soglia, **la meticolosa e maniacale pulizia che domina l'ambiente** così come **l'ordine e l'organizzazione** che definiscono gli **spazi** e il **lavoro delle persone**. Viene chiamato il **"laboratorio carni e formaggi"** ma in realtà sono molteplici le lavorazioni che vengono eseguite. È il luogo dove si producono alcuni prodotti tradizionali in grandi quantità. Ad esempio tutti i salumi, il ragù, i patè e tanto altro. Ogni risorsa, ha la propria competenza. **Professionisti di lunga data**, alcuni impiegati da decenni in Peck, con una **formazione di altissimo livello** sulla materia e sulle lavorazioni.

CELLE CARNI E SALUMI

Gli spazi in cui si opera sono molto ampi, tutti a temperatura controllata. Un susseguirsi di **celle refrigerate, ordinatissime, pulitissime**. Ci sono quelle della **scottona bavarese e delle altre tipologie di manzo**, tutte carni selezionate dal responsabile, macellaio di grande esperienza. I pezzi di carne **frollano per 1 o 2 mesi**, in base al taglio, per arrivare all'eccelsa qualità desiderata. La **frollatura avviene in maniera naturale**, senza





nessuna aggiunta, solo **umidità e tempo**. E solo dei pezzi migliori, ognuno munito di etichetta che riporta tutta **la filiera e la tracciabilità**. Alcuni tagli vengono lavorati e messi **sottovuoto**, pronti per essere utilizzati dal negozio all'occorrenza. **L'igiene degli ambienti è fondamentale per PECK**, traducendosi in **qualità e sicurezza alimentare** per il consumatore. Uno standard elevatissimo che concorre al raggiungimento di un prodotto di valore unico. Nelle celle avviene anche la **preparazione di alcuni salumi, come la salagione delle bresaole, dei lonzini, dei guanciali e poi lo stoccaggio di semilavorati pronti**. Molto suggestiva quella delle **bresaole appese**, che dopo la fase di lavorazione vengono asciugate da una ventola e **messe in stagionatura a testa in giù**, sprigionando un profumo straordinario. In laboratorio vengono anche eseguiti gli **assemblaggi dei formaggi**, mascarpone, gorgonzola con noci, salmone, olive. Mozzarelle con il siero, scamorze dolci e affumicate.

Poi quella **dei salami, realizzati secondo una ricetta Peck**, tanti gioielli appesi **in tutta la loro carnosità** così come i lonzini. E coppe di Zibello, culatelli, culatte. Speck dell'Alto Adige. Oltre a vasche di pregiato ragù (se ne producono oltre 200 kg alla settimana), vitello tonnato, fese, guanciale, salmone, lingua, capponi ripieni, cotechini bolliti. Un vero paese delle meraviglie.

CELLE PARMIGIANO

La **cella dedicata al parmigiano è un vero scrigno di bontà**. Scaffali di legno su cui poggiano **meravigliose forme**, in tutta la loro maestosità. È uno dei **best seller di Peck**, la miglior qualità presente sul mercato. La **selezione** anche qui fa la differenza, nell'identificazione del meglio che la produzione possa offrire. Molte delle forme riportano un **marchio verde**, identificativo dei **casali di montagna, che hanno una qualità superiore**. Il

fornitore di fiducia è un affinatore di Lodi, che fa una prima selezione del prodotto mese per mese, per trovare il meglio. **Poi stagiona le forme in celle a temperatura ambiente, molto antiche.** Ambienti in cui il formaggio evolve in maniera naturale, acquisendo un gusto peculiare e importante. Un prodotto veramente eccezionale (tra poco arriveranno forme di 15 anni). Troviamo poi **formaggi di alpeggio, italiani, svizzeri, francesi.** Su questi ultimi viene fatto un lavoro sopraffino, in una selezione molto pregiata di prodotti a latte crudo, dove possibile. Ci sono anche formaggi a latte pastorizzato, per cui lavorano con produttori di nicchia.

LE CUCINE

Ritornando al piano terra, si passa poi alle cucine. **Un tripudio di fuochi e vapori, un indaffarato movimento di persone che lavorano all'interno di spazi organizzati per essere estremamente funzionali.** Chi al taglio e alla preparazione delle verdure, chi ai primi, alle carni, al pesce. Chi alla cottura. Per la preparazione dei piatti e delle pietanze che allietano gli avventori del piano superiore. Nelle ampie **cucine ogni giorno mani esperte e attente preparano la pasta fresca** in vari formati con diversi ripieni, utilizzando sempre **ingredienti stagionali di altissima qualità.** Così come nei **laboratori di pasticceria e cioccolateria,** un paese dei balocchi della dolcezza, tra **materie prime di eccellenza e abili esperti** al servizio di deliziosi prodotti che riempiono di bontà i banchi del negozio.

Un regno di **manualità e alta professionalità,** impeccabile in ogni sua area.



L'ENOTECA. VIAGGIO STELLARE ATTRAVERSO UNA SELEZIONE DI ETICHETTE VASTA QUANTO UNICA, TRA ALTISONANTI CANTINE E PICCOLI PRODUTTORI

Altro **orgoglio di casa PECK** è senza dubbio **l'enoteca**, un caveau al piano inferiore del punto vendita che introduce in un vero e proprio paese dei balocchi per amanti ed estimatori di vino e distillati. Colpisce ad un primo sguardo la **quantità di etichette esposte** e **l'ordine** in cui sono presentate. **La cantina è un susseguirsi di ambienti suggestivi**, che diventano veri e propri scrigni dentro cui si custodiscono preziose gemme. Dalle più recenti annate a veri e propri pezzi di storia, **le bottiglie sono ordinatamente adagiate sugli scaffali per una perfetta conservazione**. Un fiore all'occhiello, con più di **3000 etichette all'attivo**, in una proposta costruita e arricchita nel tempo, che contempla case vinicole di pregio italiane e internazionali. Gioielli dell'enologia provenienti da tutte le regioni d'Italia, ma anche da Francia, Spagna, Germania e da moltissime altre parti del mondo.

Si parte con una **vetrina rappresentativa della qualità che caratterizza la proposta**, dagli **spumanti italiani alle chicche di champagne**. Vini rarissimi, le icone nostrane, francesi, spagnole, le più importanti presenti sul mercato. La prima sala è infatti dedicata alle **bollicine**, con **preponderanza di champagne**. **Grandi maison e piccoli vigneron**, due facce di una medesima realtà che ha come comun denominatore la qualità. Accanto ai **grandi blasoni**, viene fatto un importante lavoro



di ricerca sui **piccoli produttori**, nella volontà di proporre al cliente la gamma più ampia possibile in un ambito di eccellenza e di scoprire **sfumature vitivinicole sempre più ampie e complesse**. Qui emerge tutto il **fascino del perlage**, che sia un flute di Champagne, un calice di Franciacorta o il sapore morbido e vellutato di un Satèn.

Si passa poi alle **sezioni dei rossi**, dai Baroli di Langa ai cru di Bordeaux (declinati in una **verticalità straordinaria**), dai vini dell'Etna alle più note cantine di Spagna. Passando per tutte le regioni Italiane, da Nord a Sud in ogni loro peculiarità. Le più intense sfumature di rosso, dall'aranciato al granato, dal rubino al porpora. E per gli amanti della corposità, molti sono i vini d'**invecchiamento**. Incredibilmente ricca anche la selezione dei **bianchi**, un viaggio incredibile che passa per il nord dell'Italia, tra l'Adige ed il Trentino, il Friuli ed il Piemonte, prosegue in Borgogna, patria di Chardonnay, ed oltrepassa l'Atlantico, fino ad arrivare alle Americhe. Anche i **rosati** hanno il loro spazio, vini da riscoprire e rivalutare, gradevoli nelle sfumature di una struttura capace di svelarsi in note inaspettate. Ci sono poi variegata e interessanti proposte di **vini da dessert**, Moscato, Passito, Malvasia, Sagrantino, Muffato e Sauternes, dai profili aromatici ricchissimi. Altro mondo che merita un'attenzione particolare è quello dei **distillati**, bevande preziose, frutto di un lavoro che rasenta l'arte. Compagni di occasioni festose o di intimi momenti di riflessione. Immaginarsi immersi nell'assaggio di un buon brandy, di un vecchio, vecchissimo Armagnac e lasciarsi conquistare da bottiglie dal **valore inestimabile**.

Nel prezioso caveau, una selezione delle più prestigiose referenze provenienti dalle più esclusive cantine italiane ed internazionali. **Bottiglie introvabili da collezionare**, ideali per i grandi appassionati e amanti di rarità enologiche. Perfettamente conservate con cura e dedizione nell'enoteca Peck. Poi i **grandi formati**, i Magnum ed i Jéroboam, passando per i Mathusalem. Una proposta rara, per veri intenditori. **Sono i formati più ampi, più profondi, che regalano sensazioni olfattive e gustative rare e uniche.**



Quello che distingue l'enoteca Peck, oltre alla **straordinaria proposta in termini di prodotto**, è **l'elemento umano**, valore essenziale per un'esperienza memorabile. **Persone estremamente preparate e competenti**, che eseguono un grande lavoro di **ricerca e selezione** del più alto livello di qualità, per poi diventarne i **custodi e i narratori**. Non si



tratta di un semplice **negozio**, ma di un **luogo in cui si fa cultura del vino**, in un **approccio molto colto**, in grado di incontrare le esigenze di grandi conoscitori e appassionati così come di chi si avvicina da inesperto. Lo stile è quello di **creare un rapporto con il cliente**, con **serietà e professionalità**, e non solo con fine commerciale, che **instauri fiducia** e conduca al meglio l'esperienza, in ottica di fidelizzazione. Un **accompagnare per mano**, nel mondo enologico di PECK e permettere a chiunque di compiere la scelta più affine alle proprie esigenze, nella **costruzione di un percorso insieme**. L'enoteca fornisce la possibilità di degustare qualche vino al calice, anche etichette importanti in uno spazio riservato, intimo e di grande esclusività.

La **realità PECK gode di un prestigio molto alto presso i produttori**, condizione che garantisce **assegnazioni importanti di vini di grande livello**. Tutte le bottiglie vengono acquistate direttamente dai produttori, nessuna asta, e solo eccezionalmente da mercati secondari che garantiscono un solo passaggio. Una grande **garanzia di qualità per il consumatore**, sia per la conservazione che per le condizioni dei prodotti.

BANQUETING, EVENTI IN NEGOZIO E AREA GIFT BOX. L'ECCELLO SERVICIO PECK IN TUTTE LE SUE VARIEGATE ANIME

L'eccellenza che contraddistingue il servizio di Peck si declina in una proposta che completa in **maniera distintiva l'offerta**. Un fiore all'occhiello è il **banqueting**, nella volontà di soddisfare i clienti che desiderano vivere un'esperienza gourmet secondo l'altissimo standard del brand. Welcome coffee, tè pomeridiano, cocktail e servizi continuativi per open day, fino ad una cena di gala. L'alta gastronomia al servizio del ricevimento. Qualità della materia prima, organizzazione delle cucine e dei laboratori, professionalità del personale e cura del dettaglio rappresentano una garanzia nella costruzione di **eventi di memorabile eleganza**, siano essi **privati, aziendali o istituzionali**. Esperti cuochi e attrezzature professionali per creare una proposta che incontri le esigenze di ogni occasione, con una **cucina in grado di stupire** per il **pregio degli ingredienti** e la **sapienza** con cui vengono realizzate le ricette. Peck offre il proprio know-how anche nella **ricerca della location più idonea** per ogni singolo progetto, che si tratti di una dimora storica o di una moderna struttura, e nella **consulenza per allestimenti personalizzati**, al fine di creare l'atmosfera ideale per ogni situazione.

Oltre a questo Peck permette di **usufruire in esclusiva dei propri spazi come luogo per eventi all'insegna dell'eccellenza**, in un'esperienza gastronomica originale e personalizzata. **L'intero spazio del negozio viene messo a disposizione degli ospiti**, che possono seguire un percorso di degustazione o assaporare le specialità dei reparti servite dai banconieri o preparate dai cuochi davanti ai presenti, in menù studiati ad hoc per ogni occasione. Un viaggio unico, che consente di **scoprire luoghi solitamente inaccessibili al pubblico**, dove nascono le prelibatezze di Peck. All'interno delle cucine, dove





i cuochi preparano e presentano i piatti o nel reparto pasticceria dove i dolci vengono farciti, decorati e serviti al momento. **Un'occasione straordinaria, cucita su misura, per respirare i profumi e la magia del dietro le quinte di Peck.**

Qualora il numero di persone fosse ristretto, la possibilità di usare gli spazi Peck per il proprio evento rimane valida: sarà l'affascinante Enoteca il palcoscenico per l'aperitivo o la cena placée dei sogni.

E ancora l'area **Gift Box**, regno di meravigliose confezioni colme di prelibatezze che diventano idee regalo di grande gusto e suggestione, gesti importanti da dedicare a chi si desidera onorare di un dono speciale. Per ogni tipo di occasione Peck mette a disposizione la propria esperienza proponendo confezioni di **prodotti selezionati con stile e fantasia**, oppure guidando il cliente nella scelta di una **proposta personalizzata**.

A completare, un **capillare servizio delivery**, che permette di ricevere a casa propria le proposte di gastronomia e tavola calda di Peck, così come carne, frutta e verdura, pasta fresca, pane, salumi, formaggi, conserve e tanti altri prodotti confezionati. A cui si aggiungono le proposte di pasticceria, vini e liquori.

I SATELLITI PECK: CITYLIFE, PORTA VENEZIA E FORTE DEI MARMI

CITYLIFE. Aperto a fine 2018, il negozio di CityLife si insedia in uno dei volti moderni e verticali della nuova Milano. È situato in un padiglione stand-alone di 300mq alla base dei 3 avveniristici grattacieli. Lo store è stato plasmato sulle aree che definiscono l'identità Peck: **gastronomia, bistrot gastronomico, enoteca con l'aggiunta del cocktail bar.** Un ambiente ricco di elementi simbolici per collegare l'identità storica di Peck con la sua dimensione più contemporanea e moderna. Accanto al bistrot gastronomico (50 coperti), l'iconico banco di gastronomia che permette ai clienti di fare la spesa in tutto l'orario di apertura di ordinare fuori dalla carta tutto ciò che è esposto. **L'enoteca presenta una collezione di vini e distillati disposti teatralmente su un'importante parete che espone una selezione di 150 etichette,** italiane e francesi. La cocktail station, con un banco decorato da piastrelle dipinte a mano con un disegno ricavato da una fotografia storica del Peck anni '50, propone una carta di cocktail originali che interpretano storia e contemporaneità.

PORTA VENEZIA. Il negozio di Porta Venezia incarna il modello della piccola gastronomia di quartiere. Uno spazio di appena 30 metri quadrati, in cui Peck introduce il modello del “**negozio sotto casa**”, che porta le specialità prodotte nei laboratori di Via Spadari in una nuova area della città. L'assortimento varia dai classici intramontabili della gastronomia Peck (insalata russa, vitello tonnato, gamberi in salsa cocktail, paté), ai celebri salumi e formaggi, alla tavola calda con i must Peck (lasagne, parmigiana, arancini, cotolette) fino ad una ricca varietà di proposte stagionali ed una selezione di prodotti confezionati.



FORTE DEI MARMI. Circa 100 metri quadri di locale e 50 per la produzione, affacciata sulla piazza centrale dove si svolge il mercato cittadino. Si caratterizza per **pareti molto alte, dall'aspetto impattante**, con un **controsoffitto specchiato** a regalare profondità allo spazio. All'ingresso il **bancone della gastronomia**. Il retrobanco, in marmo Calacatta, con le vetrine refrigerate per le carni ed i salumi. Il legno della geometrica boiserie è chiaro, come il verde delle pareti, in un tono marino. Accenti di luce si illuminano nei rivestimenti verticali in ceppo, che a terra resta invece opaco come da tradizione ambrosiana. Le pareti espositive perimetrali sono ritmate da montanti neri verticali e da lunghe mensole in legno con accenti di rame a sottolineare elementi focali come le nicchie delle bottiglie Magnum. **Una parete dedicata ai formaggi, una ai prodotti confezionati (che sono tutti a marchio PECK), una al banco della gastronomia e ben tre pareti ai vini.** L'**enoteca** rappresenta un **grande plus** del punto vendita, con un'ampia gamma di proposte selezionate con cura che avvalorano l'offerta. Occupa i 2/3 della superficie espositiva, ospita un'importante selezione di oltre 500 etichette tra vini e champagne con una bella profondità di annate e alcune rarità: grandi formati, maison blasonate e piccole cantine di eccellenza. Da **Luglio 2024** il punto vendita di Forte dei Marmi vede nascere una **virtuosa collaborazione tra PECK e FILIPPO**, noto brand della ristorazione locale, in una **sinergia di intenti** verso un'esperienza culinaria unica. **PECK** sceglie di **valorizzare le tradizioni** locali e **promuovere il territorio**, con grande **rispetto e apertura**, in piena coerenza con la propria **identità**. E lo fa con **Filippo Di Bartola**, brillante **imprenditore** in ambito **ristorazione** ed eccellente **interprete versiliese nell'arte dell'accoglienza**. Una solida collaborazione tra i due marchi, nella **comune visione** di declinare il **know-how più che centenario di PECK** e la **cultura gastronomica versiliese di FILIPPO**.



ABOUT

PECK

L'insegna, che oggi vanta tre negozi a Milano, nasce nel 1883, dall'intuizione del salumiere di Praga, Francesco Peck. Nel 2013 viene poi acquistata dalla famiglia Marzotto che consolida il brand nella sua storicità, lo amplia e lo declina in chiave internazionale. Ricerca della massima qualità dei prodotti e della rete di fornitori, un livello di servizio identitario e distintivo sono le caratteristiche fondamentali, che fanno di Peck il tempio dell'alta gastronomia milanese.

ROBERTA ANTONIOLI STUDIO PR

Roberta Antonioli, classe 1964, da oltre 20 anni opera nell'ambito della comunicazione, prestando la sua attività per alcune delle più importanti Agenzie di Milano in diversi settori, quali moda, beauty, technology, turismo, financial e food & beverage, fino a fondare la propria agenzia nel 2003. Attualmente Roberta Antonioli Studio Pr ha focalizzato la sua area di competenza nel settore dell'alta ristorazione e del beverage di lusso, supportando e affiancando alcune delle realtà enogastronomiche più importanti del panorama italiano e internazionale e sviluppandone strategie di comunicazione e branding.

PER INFORMAZIONI E APPROFONDIMENTI

Roberta Antonioli Studio Pr

T +39 02 89354827 | www.rantonioli.it

Roberta Antonioli | roberta@rantonioli.it | +39 3389104502

Marta Nacci | marta@rantonioli.it | +39 3464961148

PECK S.p.A.

Via Spadari, 9 - 20123 Milano

T +39 028023161 | marketing@peck.it

www.peck.it

Partita IVA e Codice Fiscale IT 09828820150

