



## JAPAN WEEK

La "JAPAN WEEK" di PECK celebra 40 anni di partnership con Takashimaya

Dal 4 al 9 maggio la storica insegna milanese veste colori e sapori del Giappone  
Prodotti, piatti, attività ed esperienze per portare a Milano il fascino della cultura nipponica

Nella **storica sede Peck** di **Via Spadari** si celebra dal **4 al 9 maggio la Japan Week**, un appuntamento organizzato in collaborazione con **Takashimaya Japan** (franchisee e partner del brand da **40 anni**) e **Jetro** Camera di Commercio Italo-Giapponese. **Takashimaya è una virtuosa realtà** che ha saputo comprendere la **preziosa identità di Peck**, baluardo di eccellenza e artigianato del cibo nella gastronomia italiana. Di qui una forte intesa e sintonia che, in una partnership così longeva, manifesta la forte **condivisione** di valori e principi. L'intento che anima la **Japan Week** è portare **consapevolezza e conoscenza** della **cultura nipponica** in Italia, in particolare sulla scena meneghina, attraverso **prodotti, attività ed esperienze** che ne possano raccontare l'essenza, avvicinando i due mondi.

**Il Giappone è un patrimonio fatto di gesti, ritualità, rispetto.** Mosaico di tradizioni e modernità, influenzato da secoli di storia, migrazioni e scambi culturali. A farlo risplendere saranno gli **allestimenti del negozio**, a partire dalle **vetrine** fino agli **interni**, tra **tendine giapponesi, fiori di sakura** e corner a tema. Oltre ad una serie di prodotti confezionati e a un'**installazione** nello **store** con la "**box**" di **design giapponese** utilizzata per un'esposizione durante il **Fuorisalone 2026**. Una nota particolare anche per le **lanterne**, prodotte da sapienti mani artigiane, le stesse che hanno realizzato la celebre lanterna del tempio **Senso-ji a Tokyo**. Il bianco e il rosso i colori che le definiscono, in un gioco di suggestioni.



Per l'occasione, è stata studiata una **proposta gastronomica dedicata** che prevede la **vendita al banco** e la **somministrazione al Piccolo Bistrot** di alcuni **piatti tipici** interpretati nel perimetro di una **contaminazione** tra la cultura del cibo **milanese** e **giapponese**, con al centro **l'identità di Peck**. *Mondeghili con maionese al wasabi, Tonno tonnato* (con la celebre salsa tonnata di Peck), *Ravioli cacio e pepe con ragù di buzzonaglia di tonno, Wagyu* (in differenti tagli), *Marbré di collare di tonno* (iconica preparazione di Peck qui reinterpretata), *Katsu Sando e Tonkatsu di maiale, Sakura Cheese e Yuzu Cheese, Gelato al matcha*. Al Piccolo Peck, oltre a una selezione delle pietanze sopra citate, sarà possibile degustare un *Risotto alla milanese con ragù di buzzonaglia di tonno*. I piatti sono stati studiati dagli **chef delle cucine Peck** insieme ad Andrea Arcieri **Azabu 10**, insegna di cucina contemporanea giapponese in continua sperimentazione e ricerca di piatti creativi. **Un viaggio di gusto che diventa ponte tra culture.**

Da **lunedì 4 Maggio** sarà possibile immergersi nelle **atmosfera del Sol Levante** ammirando gli allestimenti, le installazioni a banco e delle box, così come **assaporare i piatti** dedicati all'evento. E ovviamente accedere ai **corner per la vendita prodotti Japan week**, freschi e confezionati. Nelle **giornate successive** il negozio si animerà con una serie di **attività ed esperienze** di grande interesse. **Mercoledì 6 maggio e Giovedì 7 maggio** è prevista una degustazione di té matcha a cura di Kenzo Terada, nei pressi del banco tè di Peck.

**Giovedì 7 maggio** è prevista una dimostrazione, dalle 12.00 alle 16.00 della **Cerimonia del Tè** a cura di Yasuko Sugiyama (replica sabato 9). Sarà anche possibile degustare dalle 17.00 alle 19.30 deliziosi **Whisky&Soda** presso *l'Highball Bar Nikka* all'interno del negozio, preparati dal bartender di Nikka (replica venerdì 8).

La giornata di **venerdì 8 maggio** si aprirà con la presentazione ufficiale del progetto da parte di **Leone Marzotto, CEO di Peck**, alle 12.30, seguita alle 13.00 da uno **spettacolare taglio di un tonno intero**, show cooking condotto da Andrea Arcieri, Chef di **Azabu 10**, partner d'eccezione in questa Japan Week. **Tecnica e gestualità** al servizio di una materia prima ittica d'eccellenza. Inoltre in enoteca si terranno nel pomeriggio **Nihonshu Masterclass**, su invito, in abbinamento a piatti dedicati.

Una settimana **dinamica e intensa**, che rappresenta **un'occasione preziosa** per entrare nell'**eccellenza** che definisce **Peck** anche attraverso la sua **apertura al mondo**, in uno sguardo al Sol Levante sostenuto da una **collaborazione tanto longeva quanto virtuosa**, emblema della levatura di entrambi i popoli in termini di cultura enogastronomica.



## **PECK**

*L'insegna, che oggi vanta due 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.*

## **PECK S.p.A.**

Via Spadari, 9 - 20123 Milano - Tel. +39 02 8023161

Web site: [peck.it](http://peck.it)

Partita IVA e Codice Fiscale IT 09828820150

E-mail: [press@peck.it](mailto:press@peck.it)

Per informazioni e approfondimenti

## **Roberta Antonioli Studio Pr**

**T +39 02 89354827** | [www.rantonioli.it](http://www.rantonioli.it)

Roberta Antonioli | [roberta@rantonioli.it](mailto:roberta@rantonioli.it) | +39 338 9104502

Romina Savi | [romina@rantonioli.it](mailto:romina@rantonioli.it) | +39 338 6549768

Marta Nacci | [marta@rantonioli.it](mailto:marta@rantonioli.it) | +39 346 4961148