

Nei locali del vecchio Scoffone

## Un risotto verde inaugura il Peck formato ristorante

Nell'elenco (anzi, per diverse ragioni inerenti il costume e la storia della città, in cima alla lista) dei ristoranti aperti nel mese di agosto, bisogna aggiungere da ieri il «ristorante Peck». Proprio così: il Peck, da cento anni paradiso della gola e apoteosi del paté, tempio — come si usa dire, a consacrazione del profano — della salumeria gastronomica, con dépendence di rosticceria, è diventato anche ristorante. L'inaugurazione ufficiale è avvenuta ieri, in un tale clima di euforia e di fervida curiosità, da mettere un po' in crisi il servizio.

Che cos'è dunque — e dove si apre — questa nuova diavoleria del Peck? E' un localino fresco e moderno, in «boiserie» di rovere chiaro, frastagliato in salette che tutte insieme offrono un centinaio di coperti, in via Victor Ugo. Vi si entra dalla stessa porta che anni fa introduceva nel regno del «barolo chinato», dal vecchio Scoffone.

Ora, in quell'ambiente rinnovato e adattato alla nuova destinazione, si può mangiare e bere — in una temperatura «tarata» sui venti gradi — il meglio di quanto si può comprare per asportazione nel vicinissimo Peck. E' un locale che — attenti, Savini, Giannino e Toulà — parte come ristorante Peck, ma non esclude dalle proprie ambizioni di poter diventare un giorno il Peck dei ristoranti, vale a dire il massimo della categoria. Questione di qualche anno, e si vedrà.

Intanto ieri, alla folla di clienti che si riversava all'ingresso veniva offerta una «stute» di Veuve Cliquot, o di onestissimo La Versa o Cà del Bosco; l'accesso ai tavolini era guidato da solerti camerieri, sotto la direzione di Giulio Castelvecchio (ex direttore del Savini) e il menù era di primissima scelta. Tra le novità assolute, un risotto verde di gamberetti e avocados che dice già abbastanza sulle mire culinarie del ristorante.

Il prezzo medio? Sulle trentamila lire, compreso un ottimo vino a scelta (ce ne sono 308 qualità). Con questa cifra, per esempio, si può mangiare — oltre al citato risotto verde — un salmone fresco «alla salamandra» (cotto al forno, croccante al punto giusto) con salsa «bernaise» e dessert. Come alternativa, per le tasche meno rifornite, c'è al piano terra — per il ristorante si scende — lo snack bar, dove il direttore Alfredo Saibene vi sfama per otto/diecimila lire.

Insomma, da ieri — e per tutto il mese, esclusa la domenica, giorno di chiusura, e il sacrosanto Ferragosto — Milano ha un locale in più, dov'è possibile dissetarsi e nutrirsi a livello «su». Per i vecchi frequentatori di Scoffone, è una tradizione che continua e si aggiorna. Per i vecchi e giovani frequentatori — e chi non lo è, a Milano e dintorni? — del Peck, è una sorpresa che s'inquadra nel centenario della celebre istituzione.

Luciano Visintin