

Dalla Baviera al cuore dell'Italia: viaggio nella cucina di Heinz Beck

Di [Fabiola Fiorentino](#)



*Lo chef Heinz Beck (foto Adriano Truscello)*

Ogni viaggiatore, almeno una volta nella vita, si trova ad affrontare il percorso che lo porterà a conoscere se stesso. Ed è questo che ha spinto **Heinz Beck** ad affermarsi in Italia: il desiderio di arrivare al di là di ciò che avrebbe potuto raggiungere. La sua, dopotutto, è una profonda storia d'amore con il cibo, legata dal connubio professionale ed emotivo di due regioni d'adozione: il **Lazio** e la **Sicilia**.



*Le verdure primavera di Heinz Beck (foto Janez Puksic)*

## La storia di Heinz Beck

Chef [tre stelle Michelin](#) e tre forchette – di recente riconfermate dal [Gambero Rosso](#) – al ristorante **La Pergola** di Roma, Heinz Beck inizia il suo viaggio nel mondo dell'alta ristorazione nei quartieri dinamici di Berlino e Monaco di Baviera, dove acquisisce, sotto la guida di realtà stellate, tecniche di cucina e nozioni di gestione amministrativa. Qualità che gli hanno permesso di cambiare le sorti della Pergola (che si trova all'interno dell'Hotel Rome Cavalieri), che ha ricevuto nel 2005 la terza stella Michelin ed è diventato uno dei ristoranti con più fascino al mondo, anche grazie alla sua vista sul Colosseo.

“Ricevere una stella Michelin è il coronamento di un sogno. Un po' come vincere il premio Pulitzer per un giornalista, uno scrittore o un fotografo. È il riconoscimento più importante e un momento meraviglioso da vivere”, racconta Beck.



Scampo con peperoni e gazpacho verde (foto Adriano Truscello)

### L'incontro che ha segnato Heinz Beck

A determinare il *modus operandi* di Beck è l'incontro del 1991 con il suo omonimo **Heinz Winkler**, chef tedesco con tre stelle Michelin e origini sudtirolesi. In quel periodo Beck si dedica sia alla pasticceria sia all'alta cucina salata, sviluppando una flessibilità nella preparazione e nella gestione di idee creative dolci e salate. Donando loro, nel tempo, la forza di una ritrovata armonia.

“Queste esperienze in Italia e in Germania mi hanno permesso di trovare **l'equilibrio** nei miei piatti e nell'applicazione delle tecniche moderne”, spiega lo chef. “Tutto ciò che si apprende all'interno delle strutture ti permette, poco per volta, di trovare ciò che ti rappresenta. È importante, però, non abbandonare il confronto, perché ti stimola a cercare nuovi orizzonti. Ti rende sempre giovane e curioso”.



Tortellini al basilico con mozzarella liofilizzata e acqua all'insalata di pomodoro (foto Janez Puksic)

### **Il lusso e l'arte del mangiar bene**

Dietro ogni successo di uno chef c'è anche la capacità di tenere in piedi un'attività dal punto di vista manageriale e imprenditoriale. Nel 2005, infatti, Beck fonda, insieme alla moglie **Teresa Maltese**, di origini siciliane, la **Beck and Maltese Consulting**, con il ruolo di operational manager.

La società di consulenza li vede protagonisti nella gestione di locali in giro per il mondo: La Pergola a Roma, St. George Restaurant by Heinz Beck a Taormina, Heinz Beck Season at Ristorante Castello di Fighine a Siena, Ruliano with Heinz Beck a Parma, Café Les Pailottes a Pescara, Heinz Beck Restaurant a Santa Margherita di Pula, Cagliari, e, dal 2021, crea le Heinz Beck Food Line by Beck & Maltese Consulting per Palazzo Fiuggi all'interno di Palazzo Fiuggi. Poi ci sono i locali all'estero: Gusto by Heinz Beck in Portogallo e Social Heinz Beck a Dubai. E lo chef è pronto a **nuove aperture**.

Il confronto giornaliero e costruttivo messo in moto dall'equilibrio di Heinz Beck ha dato vita a un'offerta gastronomica emozionale, moderna e attenta alla salute e al rispetto della stagionalità. "Lavoriamo tantissimo nella creazione dei nostri piatti", dice lo chef. "Ogni nuovo piatto nasconde l'opportunità di metterci alla prova e di fare sempre del nostro meglio per conoscere nuovi sapori e nuove combinazioni. Il segreto è andare avanti. Sempre".

<https://forbes.it/2022/08/10/heinz-beck-cucina-baviera-cuore-italia/>