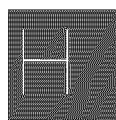


L'INTERVISTA

Beck: vorrei cucinare per papa Francesco

Per lo chef tre stelle Michelin della Pergola mangiare è un gesto di pace
“Lavoro da 42 anni, ho visto tante mode arrivare e passare,
io seguo la mia strada, se sbaglio sono onesto e cambio direzione”

di MICHELA TAMBURRINO



Heinz Beck assomiglia a un furetto allegro in perenne movimento. In un certo senso è lui stesso ad essersi costretto all'iperattività coniugata per paradosso felice alla lentezza propria del gusto assaporato. E ha un bel correre con otto ristoranti sparsi in Italia e all'estero. Circonfuso di stelle, lo chef considerato un re della gastronomia mondiale, vanta innumerevoli riconoscimenti che punteggiano ogni sua svariata attività. Lo guida l'idea dell'arte che lui ama in tutte le sue sfaccettature e che applica pure al cibo, elevato a letteratura gastronomica. Dal 1994 guida il ristorante “La Pergola” gioiello dell'hotel romano Rome Cavalieri, che ha portato a 3 Stelle Michelin. Vincitore di una teoria di premi tra i quali, primo in Italia, il “Six Star Diamond Award”, conferitogli dall'American Academy of Hospitality Sciences. Cavaliere al Merito in Germania e Cavaliere della Cucina, Leone alla Carriera a Venezia, ambasciatore del gusto, autore di un'infinità di pubblicazioni, anche scientifiche, sulle proprietà del cibo, da anni studia protocolli atti a coniugare salute e alimentazione specifica per ogni età. E visto che fermo non sta mai, ha costituito con la moglie una società, la Beck & Maltese Consulting, con la quale segue diverse aziende. Ed è protagonista di un cartone animato nel

quale insegna ai bambini come mangiar sano e buono.

Maestro, tanti onori ma una vita d'inferno...

“L'inferno è altro. Una vita piena. Lavoro da quarantadue anni e ho imparato a convivere con le decisioni rapide. Posso sbagliare ma sono sufficientemente onesto con me stesso da capirlo e da cambiare direzione. Ho visto tante mode arrivare e passare, io seguo la mia strada senza occuparmi dei trend”.

Una strada che intreccia quella della salute?

“Da trent'anni mi indirizzo verso ciò che è salubre. Studio le proprietà nutritive del cibo, approccio alla cucina che è stile di vita. Una consapevolezza comunicata al mio personale: proposte leggere, profumi mediterranei. Ho studiato una dieta per le donne in menopausa, protocolli che contrastano l'invecchiamento, collaboro con un team internazionale dedito alla conoscenza. A Palazzo Fuggi applico la mia food line e sto preparando un libro nel quale mostro i risultati scientifici del nostro lavoro. Naturalmente scegliamo sempre un approccio sostenibile uomo-natura. Salute e ricerca, questa è la cucina moderna”.

I suoi ospiti vengono da lei per mangiar bene e poi mangiano sano?

“Non siamo talebani della salute. Chi viene da noi vuole godersi la serata pur se non proprio in linea con l'ortodossia alimentare. Lascio passare carne rossa, caviale, fegato, ma li combino in modo da rendere questi alimenti facilmente metabolizzabili, più digeribili usando tecnologie speciali”.

Lei collabora con la Fao alla gestione degli scarti nei processi produttivi. Ma da bambino lei che mangiava?

“Non ero un bambino difficile, ma adoravo la cioccolata. Sono cresciuto in Bavaria, il fulmine della Cucina mi ha colpito durante gli studi nella scuola alberghiera. Sono allergico alle ostriche, ma piatti che detesto non ci sono. Adoro verdure, quelle di stagione, più qualità e minor costo”.

A casa cucina oppure, non ne può più?

“Cucinare è un atto d'amore che non mi stanca mai”.

Lei non ha figli, le manca non poter tramandare?

“Ma io tramando ai tanti giovani che sono un miei figli, i miei allievi. Mi inorgoglisce vedere ragazzi cresciuti da me che girano il mondo con successo”.

Le donne sono brave quanto gli uomini?

“Io assumo tante donne, da me tutti hanno uguali stipendi, ugua-

li dignità, uguali opportunità. A **La Pergola** ho sei donne in cucina, a Taormina il sous chef è donna, il ristorante manager in Portogallo è donna, il sommelier in Toscana è donna. Fatti, non proclami”.

Risponde al vero che i problemi vengono soprattutto dalla sala?

“È difficile formare il personale di sala, le priorità cambiano. Dopo la pandemia e una vita di relazioni familiari è difficile far passare lavori fatti di sera, nel fine settimana e quando gli altri si divertono”.

I suoi passatempi preferiti?

“Arte, cinema, una bella camminata, il mare, il silenzio della montagna”.

Il complimento più bello?

“Quando un cliente torna a mangiare da me”.

Per chi avrebbe voluto cucinare e non l'ha fatto?

“Per Papa Wojtyla”.

Può invitare Papa Francesco.

“Un papa non può mangiare in un ristorante stellato, non è etico. Andrei subito da lui, ma non mi piace disturbare in casa d'altri”.

La persona per cui ha cucinato con più piacere?

“Per l'anniversario del terremoto a Messina mi hanno proposto di organizzare un pranzo di recupero con invitati indigenti della Caritas e delle diocesi. Ho detto subito di no, io non umilio gli ospiti con

proposte di scarto. Ho preso il menù appena realizzato per una compagnia luxury, e ho preparato una cena identica per loro. Chi si siede alla mia tavola deve avere un servizio perfetto. La stessa cosa ho fatto per la cena di Natale in carcere. Mangiare è un gesto di convivialità, di aggregazione, di pace, il modo migliore per dire ciao. Il cibo è vita dell'anima, noi ne abbiamo troppo, lo abbiamo rincorso per secoli e ora è lui a rincorrerci. Troppo e troppo poco”.

Lo sa che il film preferito di Papa Francesco è “Il pranzo di Babette” proprio sul pranzo di fratellanza?

“Me lo hanno detto, devo trovare il tempo di vederlo”.

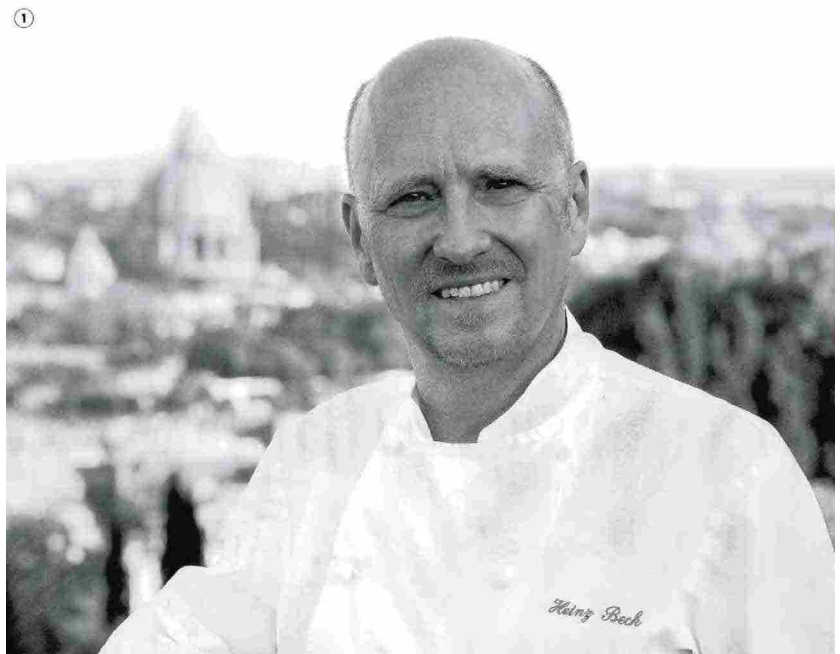
© RIPRODUZIONE RISERVATA

1 Protagonista

Heinz Beck, chef tristellato, porta in tavola una filosofia, quella del cibo come benessere



FEDERICO CALLEGARO
Classe 1986, giornalista, appassionato di stadi, politica e pub: piole 2.0, luoghi d'elezione per sottoculture, pirati contemporanei, rivoluzionari



CHI È

Nato in Germania, **Heinz Beck** è il re della Pergola, ristorante tre stelle Michelin all'hotel di prestigio Rome Cavaliere. Ha otto ristoranti in giro per il mondo. Il suo pallino è la cucina legata a ricerca e salute. A Palazzo Fuggi mette in pratica la sua filosofia del cibo come benessere. Con la moglie ha una società di consulenza.

