

## IN VIAGGIO CON

# CUCINA AMORE VERO

HEINZ BECK  
RACCONTA COME  
È RIUSCITO A  
DIVENTARE UNO  
CHEF APPREZZATO  
IN TUTTO IL MONDO,  
GRAZIE A SUA  
MOGLIE TERESA

di Andrea Radic [Twitter](#) Andrea\_Radic

**N**ell'immaginario collettivo i tedeschi si innamorano di Taormina, ma Heinz Beck è andato oltre. L'amore lo ha trovato in Teresa, elegante donna palermitana e motore della Beck & Maltese consulting, la società che manda avanti come un treno le attività di 12 ristoranti nel mondo, per complessive sette stelle Michelin. «Io faccio il bello e lei lavora, un'ottima divisione dei compiti», scherza lo chef. È appena sceso dal Frecciarossa che lo ha portato da Roma a Bologna. «Amo viaggiare in treno, perché con le Freccie i momenti sono veramente attimi. Un servizio rapido, che apprezzo molto». Lo attendono il Campionato mondiale della pizza a Parma, dove assegnerà il trofeo Heinz Beck, e in serata un aereo per il Giappone. «Un ritmo che mi dà la carica, la mattina sono una persona che si alza positiva. Le visite ai miei ristoranti nel mondo sono programmate lungo tutto l'anno, vado per lavorare con le mie diverse brigate, mantenere così lo standard adeguato del nostro marchio e offrire ai nostri ospiti un'esperienza gastronomica unica. Il cliente è al centro del nostro lavoro». Concentrato, motivato



© Alberto Blaselli

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

e preciso, ha occhi luminosi e un sorriso che a volte lo illumina. Ci racconta il suo essere un cuoco globale: «Il mondo è una grande opportunità, per gestire attività in diversi Paesi se ne devono conoscere aspetti e dinamiche». Punti fermi che Beck assicura in ogni contesto, anche in quelli più dinamici, in cui la cucina gourmet si lega alla gastronomia in mobilità. È il caso del ristorante Attimi by Heinz Beck, aperto all'aeroporto di Fiumicino in collaborazione con Chef Express (Gruppo Cremonini).

Beck è esigente con se stesso e con tutti i suoi collaboratori, perché «solo così si può puntare alla perfezione. Lo scorso anno sono stato assente dal servizio alla Pergola (il suo ristorante trisstellato a Roma, ndr) solo 13 sere».

#### **Vacanze?**

Tre settimane ad agosto, sempre in un luogo diverso, perché il mondo è troppo grande e troppo bello per tornare due volte nello stesso posto.

#### **Dall'istituto alberghiero in Germania a oggi è stato un lungo percorso...**

Ho iniziato studiando cucina, poi gestione aziendale e infine una laurea in Naturopatia. Un percorso ampio e molto stimolante. Proseguo, però, nel migliorare i punti cardine della mia cucina, che sono la novità e il benessere. Non cucino per riempire il mio ego, ma per dare un servizio ai miei ospiti, seduti alle molte tavole che portano il mio nome per gustare i tanti piatti che cambiano tutti gli anni.

#### **Come mantieni uno standard così alto in tanti luoghi diversi?**

Consegno la mia filosofia agli chef residenti, studiamo insieme i piatti e facciamo training, loro diventano il punto di riferimento per il cliente di quel luogo. Mando i nuovi menù con anticipo, loro si preparano e quando arrivo lo proviamo insieme. Ci sentiamo quasi tutti i giorni.

#### **Tipo il capitano di una grande squadra.**

Il senso è quello, un team giovane e molto motivato.

#### **Sei esigente con te stesso?**

Sì, sempre, e con tutti coloro che mi circondano. Mi metto continuamente in discussione per sapere dove sono e dove devo andare, per questo penso di avere ancora molto da raccontare

nei prossimi anni. Mia moglie Teresa è sempre sul pezzo, dietro le quinte, tira i fili di tutte le attività. Dietro Heinz Beck non c'è un fondo di investimento o un'organizzazione internazionale, c'è lei.

#### **Dove vi siete conosciuti?**

Al Rome Cavalieri, lei ha studiato turismo a Palermo, lingue in Inghilterra e hotel management in Svizzera, a Ginevra.

#### **Ne parli con l'amore negli occhi.**

Stiamo insieme da 19 anni, succede solo se stai bene con una persona.

#### **A casa chi cucina?**

Teresa. Ma a Natale tocca a me, è diventata una tradizione che custodiamo gelosamente. Cinque anni fa Teresa mi disse: «Siamo sposati da tanto, non mi cucini mai qualcosa della tua terra». «Non c'è problema, il 25 preparo l'oca», risposi. Le è estremamente piaciuta. Da allora la faccio ogni Natale, con immenso piacere. È un rito, esprime golosità, affetto, amore. La tengo in cella frigorifera al ristorante, dove umidità e temperatura sono per-

fetti e la spennello tutti i giorni.

#### **Perché la tavola sa regalarci sempre emozioni?**

Perché i ricordi di queste emozioni sono, nel nostro subconscio, legati a reazioni positive rispetto alle persone che ce li hanno tramandati e che ci volevano bene. Parliamoci chiaro: la vita è anche fatta di momenti belli.

#### **Qual è il profumo della tua infanzia?**

Le foreste, il sottobosco, i funghi. Sono cresciuto in Baviera, un luogo sano con tante tradizioni, dove un bambino può essere ancora un bambino. Sono molto felice della mia infanzia, fatta di amicizia e fiducia: andare in montagna in gruppo e sapere che chi ti sta accanto ti può aiutare. E di valori, con i quali cresciamo e mandiamo avanti la nostra vita.

#### **Quali valori ti hanno trasmesso i tuoi genitori?**

Il senso di responsabilità, la perseveranza e la continua ricerca del miglioramento, perché niente è scontato.

#### **Le persone sono il capitale più importante?**



Tartare di tonno



## IN VIAGGIO CON

Sì, perché noi siamo ciò che abbiamo vissuto: se è stato positivo, anche noi saremo così.

### La qualità che più apprezzi?

L'onestà e la responsabilità di saper dire "ho sbagliato". Invece, ciò che non sopporto sono le bugie e la falsità. Perché dire "ti amo" se poi metti le corna? Perché frequentare qualcuno se non lo sopporti? Se potessimo abolire queste due infamie, il mondo sarebbe decisamente migliore.

### Suggeriresti ai giovani di lavorare in cucina?

Solo per passione, non per diventare famosi. È un mestiere di rinunce, di grande stress, quando gli altri si divertono tu devi lavorare. Ma se sei disposto a pagare questo prezzo, allora sei il benvenuto e puoi anche diventare qualcuno. *Masterchef* è un bellissimo

programma, ma è entertainment, non ha niente a che fare con il lavoro dello chef.

### Di cosa sei goloso?

Di cioccolato.

### Il tuo luogo del cuore?

Direi il mondo, così grande, ma se devo scegliere, allora dico il mio letto.

### Un momento sempre bello?

L'inizio dell'estate, con il primo tuffo in mare e poi uno spaghetti alle vongole o una frittura, fatti bene. È meraviglioso.



**heinzbeck.com**

**romecavalieri.com/it/la-pergola-it**

**f** heinzbeckchef

**t** BeckHeinz

**i** heinzbecklapergola

## EFA NEWS

È la prima agenzia giornalistica in Italia e in Europa interamente dedicata all'informazione agroalimentare. Si tratta della European Food Agency, che ha dato vita alla testata indipendente *Efa News*, promossa da un gruppo di giornalisti esperti di enogastronomia e nuove tecnologie. Una grande vetrina per le eccellenze del made in Italy in Europa e un volano per l'industria del cibo, che vanta un fatturato nazionale di quasi 140 miliardi di euro e rappresenta la prima voce del Pil europeo. Un magazine che rappresenta una fonte autorevole per gli operatori e gli stakeholder di settore, ma anche per produttori e consumatori, in un panorama vasto e complesso in cui di food si parla ovunque, dai siti di ricette ai blog fino alle trasmissioni televisive.  
**efanews.eu**

Andrea Radic con lo chef Heinz Beck al FRECCIALounge di Bologna Centrale

