



Heinz Beck: “Il mio piatto per Natale? Cuore di barbabietola alla cenere con tartufo nero”•

Descrizione

(Adnkronos) “Ha avuto per la ventesima volta confermata la terza Stella Michelin, l’unica di Roma, la città dove, tedesco di nascita ma italiano di adozione, ha scelto di vivere e in cui ancora oggi continua a credere. Chef Heinz Beck mantiene intatta, dopo tanti anni, la stessa passione e lo stesso impegno in cucina, che cerca di trasmettere ai suoi giovani “allievi”. In questa intervista ad Adnkronos/Labitalia parla della sua “via” alla ristorazione e, in occasione delle festività, annuncia il piatto che ha preparato. Senza dimenticare progetti e auspici per il nuovo anno.

Chef Beck, con la riconferma della terza Stella Michelin, in questo 2025 festeggia vent’anni del massimo riconoscimento gastronomico, avuto per la prima volta nel 2005 e da allora sempre mantenuto. Quale la “ricetta” personale e professionale per restare ai vertici?

“Non credo di avere una ricetta unica o specifica, ma tanti ingredienti che lavorano insieme in armonia: la costanza, la disciplina, la capacità di reinventarsi ogni giorno. “La Pergola” è un luogo straordinario, mantenerla al vertice per così tanti anni richiede un lavoro enorme, un’attenzione quotidiana, una cura costante e una brigata che condivide la stessa passione”•.

La Guida Michelin quest’anno l’ha premiata anche come Chef Mentor. Come vede le nuove generazioni di chef e qual è il messaggio più importante che cerca di trasmettere nel suo impegno per formare giovani talenti?

“Il messaggio che ogni giorno cerco di lasciare a tutti i ragazzi che fanno parte del gruppo Beck and Maltese Consulting è lavorare sulla conoscenza e sulla cultura. La conoscenza è uno dei beni più preziosi che abbiamo. Consiglio di essere menti pensanti e di confrontarsi senza mai avere paura di mettersi in gioco e di imparare. L’ascolto è più importante della parola; ascoltare ci permette di arricchire la nostra conoscenza e di crescere”•.

Perché, a suo giudizio, oggi si fa fatica a trovare personale nel mondo della ristorazione? I giovani sono ancora disposti a intraprendere una strada che, indubbiamente, è fatta anche di tanto sacrificio?

Il nostro mestiere è meraviglioso ma richiede sicuramente tanti sacrifici. Oggi, molto spesso, tanti giovani si avvicinano a questo mondo per la visibilità. Per distinguersi e fare la differenza è importante trasformare gli impulsi in passione concreta. I giovani spesso vivono in un contesto sociale che li distrae e li spinge verso obiettivi poco solidi e quello che cerco di fare è aiutarli a mettere a fuoco quello che conta realmente.

Ci sono suoi illustri colleghi che hanno deciso di chiudere il ristorante, spesso a causa dei costi insostenibili e dei ritmi pressanti di lavoro. Secondo lei, esiste un rischio di crisi per il fine dining?

Dico spesso che il mondo è in continua evoluzione e, se vogliamo continuare a farne parte, dobbiamo necessariamente saper comprendere le sue dinamiche nel modo più veloce possibile. Credo che sia importante conoscere a fondo le proprie dinamiche interne per poter prendere decisioni consapevoli e, soprattutto, sostenibili. La parte più complessa non è tanto fare la scelta, ma imparare a convivere con tutte le conseguenze di quella scelta.

Lei è da 31 anni a Roma e il suo ristorante è La Pergola. È tuttora l'unico Tre Stelle della Capitale. Come ha visto cambiare la città in oltre tre decenni? Cosa ama di più e cosa detesta di questa città?

Negli anni ho visto una città cambiare ed evolversi ma con un'anima che difficilmente ti lascia indifferente con tutti i suoi aspetti positivi e negativi. Il contatto con la cultura gastronomica italiana mi ha profondamente influenzato, al punto da scegliere Roma non solo come luogo in cui lavorare, ma anche come città in cui vivere. Non si può scegliere dove nascere ma si può scegliere dove vivere e io ho subito scelto di vivere qui. Oggi, per me, come operatore del mondo della ristorazione e dell'ospitalità, sono consapevole che molte cose sono cambiate e che dobbiamo essere sempre pronti a far fronte a questi cambiamenti cercando di essere proattivi e sempre parte della soluzione.

Quanto è importante l'atteso riconoscimento Unesco della Cucina italiana come Patrimonio immateriale dell'Umanità? Come vede l'immagine dell'Italia nel mondo, in particolare dall'Osservatorio privilegiato dei locali con cui lavora?

La cucina ha un valore profondamente radicato nell'identità culturale del nostro Paese. È un simbolo che si tramanda di generazione in generazione e che ha saputo mantenere un ruolo da protagonista nelle vite del passato, del presente e, ne sono certo, anche del futuro. In Italia mangiare è arte in qualsiasi tavola, ogni prodotto è costruito secondo metodo e secondo tradizioni che devono essere valorizzate e protette non solo nel nostro territorio ma soprattutto nel resto del mondo.

Siamo a ridosso delle festività, quale sarà il piatto principale che proporrà nel suo menù di Natale e quello nel menù di Capodanno?

«Anche quest'anno abbiamo creato tre percorsi diversi: uno per la Vigilia, uno per la sera di Natale e uno per Capodanno. Abbiamo introdotto piatti nuovi, come il cuore di barbabietola alla cenere con tartufo nero, ma anche piatti che richiamano i sapori di casa, come il consomm  di cappone e l'agnello. Un equilibrio tra idee nuove e tradizione con il quale vogliamo raccontare al meglio lo spirito delle feste».

Guardando al 2026, pu  svelarci qualche anticipazione sui progetti della Beck and Maltese Consulting, la societ  che ha fondato insieme a Teresa Maltese?

«Abbiamo in cantiere diversi progetti interessanti, sia sul fronte delle nuove aperture a Venezia, Palermo e in Toscana sia un bellissimo progetto editoriale dedicato al tema dell'alimentazione e della salute dei bambini. Siamo davvero entusiasti e non vediamo l'ora di dare forma a queste nuove iniziative».

E per il 2026, se dovesse esprimere un augurio con un piatto, a cosa penserebbe?

«Il primo che mi viene in mente   uno scampo su radicchio Rosa di Gorizia con melograno cotto alla cenere: penso alla delicata bellezza della rosa di Gorizia alla dinamicit  e alla freschezza dello scampo e ultimo, ma non per importanza, al melograno, simbolo di buon auspicio».(di Alessia Trivelli)

«

cronaca

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Dicembre 22, 2025

Autore

redazione