

In evidenza

La cucina italiana si pensa con il cuore, non con la testa. Parola di Heinz Beck

di: Liliana Rosano

4 giugno 2023



Nella vita dello chef tedesco Heinz Beck ci sono due destini, dice lui: l'Italia, paese dove lo chef vive da quasi trent'anni; suo padre, che gli suggerì di trovare un lavoro e fare degli studi seri rispetto alla passione dello chef per la pittura. Voleva diventare un pittore lo chef del ristorante tristellato *La Pergola* di Roma. Talento, ricerca, passione, competenza e innovazione sono gli ingredienti che fanno di uno chef un grande professionista. Attento all'aspetto salutistico, da ventidue anni lo chef Beck si occupa di ricerca e dello studio del cibo come medicina. In questa *intervista* realizzata durante l'edizione 2023 di *Contrade dell'Etna*, lo chef Heinz Beck racconta degli esordi e dell'amore per la cucina italiana.

D. La sua avventura in Italia inizia nel 1994 al Rome Cavalieri Hotel. Sono passati quasi trent'anni da allora. Cosa l'ha convinta a rimanere?

R. Inizialmente, volevo rimanere due anni per imparare la cultura, la lingua, conoscere il paese. Ero incosciente, non conoscevo l'Italia e questo mi ha aiutato. I primi anni non capivo bene molti aspetti culturali perché non parlavo la lingua. Ho subito però appreso che la cucina italiana è complessa, profonda, con una grande cultura. Non la puoi comprendere mai se non la studi con attenzione. Quando ho conosciuto Teresa, mia moglie, ho capito l'importanza del legame tra cucina e famiglia, che molte tradizioni culinarie si trasmettono di famiglia in famiglia. La cucina si trasmette per amore. La cucina italiana richiede di pensare con il cuore e non con la testa.

D. Quali sono gli ingredienti per conquistare la stella?

R. Innovazione, qualità perfetta, usare prodotti del territorio, avere una grande squadra in sala e fare un bel lavoro per il cliente. Se il cliente è contento anche l'ispettore sarà contento. Il miglior complimento e risultato è quando il cliente ritorna. Nessuno ritorna in un posto dove siamo stati male. Poi, non bisogna trascurare il lavoro di sala, assolutamente importante. Il lavoro è perfetto quando i piatti e il menù sono ideati e realizzati con passione e amore. Il cibo deve essere salutare ed essere accogliente per i nostri ospiti.

D. Cibo e salute, un binomio importante per Lei, che da 22anni si occupa anche di ricerca alimentare

R. Socrate diceva che il "cibo è medicina", Feuerbach che "noi siamo ciò che mangiamo".

Oggi più che mai è importante individuare il cibo come medicina. Gran parte delle nuove malattie è legato ad un errore nell'alimentazione. La sensibilità sull'aspetto salutistico del cibo e una sana alimentazione sono temi cruciali che richiedono un nuovo approccio. Se non mettiamo in sicurezza il nostro corpo invecchiamo male e il cibo è uno strumento importante. Da diversi anni curo progetti di ricerca e studio come la dieta nelle donne in menopausa e la ricerca sui micronutrienti in collaborazione con l'Università Tor Vergata di Roma. Quando penso ad un nuovo piatto penso prima al gusto, ma poi alla salute con i suoi micronutrienti. Oggi il processo di creazione di un piatto nelle nostre cucine è diverso rispetto al passato perché c'è questa attenzione sull'aspetto salutistico che è diventata importante. Faccio questo perché tutti dobbiamo prendere decisioni ed essere consapevoli del nostro corpo e di quello che mangiamo. Solo attraverso la conoscenza, l'informazione, siamo in grado di prendere delle sagge decisioni.

D. Heinz Beck è famoso anche per essere stato un talent scout. Come nasce un talento e come si gestisce il successo?

R. Bisogna prima capire quanto i giovani siano disposti ad imparare per poi lavorare al suo potenziale e trasmettere i valori fondamentali per un grande professionista. I valori sono non solo le capacità tecniche ma leadership, la capacità del lavoro di squadra, la gestione della contabilità. Solo analizzando bene quello che si fa si può arrivare più velocemente alla conclusione. Si devono fare delle azioni precise. Ogni azione deve portare alla strada giusta e arrivare al punto di arrivo.

D. Come è cambiata la ristorazione durante la pandemia?

R. Abbiamo avuto dei momenti molto difficili, siamo in una crisi sempre più importante ma dobbiamo essere pronti ai cambiamenti ed essere in grado di rinascere. Si sopravvive con l'innovazione, la novità. Quelli che lavorano bene e con un progetto, una visione, sopravvivono sempre.

D. Quanto è importante il lavoro di sala?

R. Sala e cucina sono importanti. Il primo contatto del cliente è quello con la sala, per questo è fondamentale. Il cliente deve essere a suo agio. Dico sempre che è meglio avere in sala un ragazzino giovane e sorridente che sbaglia che un professionista ingessato. Cerco di avere in sala ragazzi giovani che hanno voglia di fare questo mestiere e che hanno passione, coraggio. Trovare le persone giuste è molto difficile.

D. Quali sono i piatti storici che da sempre troviamo nel suo menù?

R. Sono tre piatti storici che rappresentano tre momenti: da dove arriviamo, dove siamo e dove vogliamo andare. Il primo è del 1996, *Fiore di zucca ripieno*, *Il Fagotto* del 1997 e la *Sfera* del 2008. Avere un piatto storico oggi è impossibile perché seguiamo la stagionalità e i cambiamenti.

D. La candidatura della cucina italiana a patrimonio UNESCO cosa rappresenta per la nostra storia?

R. E' un riconoscimento necessario e doveroso perché la cultura gastronomica italiana è già storia. La Francia è arrivata dopo. L'Italia ha una storia che inizia dai romani ma non solo. In ogni casa, in ogni famiglia c'è una storia, una tradizione, un protocollo.

di Liliana Rosano

La foto in copertina è tratta dal sito dell'Hotel Rome Cavalieri – Waldorf Astoria dove Heinz Beck conduce il ristorante *La Pergola* (tre Stelle Michelin). Sotto, la foto tratta dal talk di domenica 16 aprile "Conversazione con lo chef Heinz Beck", condotto da Fabrizio Carrera. Lo chef firma anche il ristorante St. George dell'hotel The Ashbee di Taormina (due stelle Michelin).
