

TOMMASO FARINA

■ C'è un lievito segreto grazie a cui anche una elementare pasta al pomodoro può diventare un piatto da re. Quale sarà mai? Secondo Heinz Beck, il sommo chef del ristorante "La Pergola" dell'Hotel Waldorf Astoria Cavalieri di Roma, questo ingrediente misterioso è la passione. "Passione Pura". Così s'intitola il libro che il grande cuoco ha appena dato alle stampe per i tipi della Piemme (227 pagine, 17,60 euro), e che appunto, tra le altre cose, materializza un piccolo miracolo: il prodigio di un cuoco del Baden-Württemberg che racconta col cuore in mano il mistero della pasta a tanti, troppi italiani pressapochisti.

Heinz Beck è tedesco, classe 1963. Nativo di Friedrichshafen, una città sul lago di Costanza, fin da giovane dimostrò tale interesse per la cucina da dirigersi inesorabilmente alla scuola alberghiera. E fu quella di Passau, bellissima città bavarese, famosa per l'organo del suo Duomo, il più grande strumento del genere presente in Europa.

A Passau il virgulto Heinz imparò gli spartiti della cucina. Dopo il diploma e brevi esperienze a Monaco e a Friburgo, nel 1989 il grande salto: l'aggregazione alla brigata del "Tantris", storico ristorante monacense, tre stelle Michelin all'epoca (oggi ne mantiene due), ubicato nel quartiere di Schwabing, quello degli artisti, e per giunta in una strada dedicata a Johann Fichte, grande vate dell'Idealismo filosofico. Quasi una predestinazione. All'epoca, le cucine del "Tantris" erano presidiate da Heinz Winkler, nome tedesco ma nativo di Bressanone, primo chef italiano a guadagnare il massimo riconoscimento sulla Guida Rossa.

Da allora, la carriera è decollata, volando sempre più alto: sous-chef al bistellato "Tristan" di Mallorca, nelle Baleari, e di nuovo in Baviera, alla "Residenz di Aschau", nuovamente al se-



Heinz Beck, 55 anni, è lo chef del quotatissimo ristorante "La Pergola" dell'Hotel Waldorf Astoria Cavalieri di Roma

Il libro dello chef stellato della "Pergola" di Roma Il tedesco che spiega agli italiani i segreti per cucinare bene la pasta

Per Heinz Beck l'ingrediente principale è la passione: «Il piatto sente l'amore di chi lo prepara»

La scheda

IL PERSONAGGIO

■ Heinz Beck, 55 anni, è lo chef tedesco del ristorante "La Pergola" di Roma, accreditato con tre stelle (il massimo) dalla prestigiosa Guida Michelin. Lavora in Italia dal 1994: è considerato uno degli artisti culinari più rappresentativi della penisola.

IL LIBRO

■ Il libro firmato da Beck si chiama "Passione pura" (Ed. Piemme, 227 pagine, 17,60 euro). Nel volume lo chef spiega la sua filosofia culinaria, e anche come scegliere il formato più adatto di pasta in base al sugo, come preparare un ottimo minestrone, come accostare senza paura i capperi al caffè. Non manca una selezione di sue ricette.

guito di Winkler. Nel 1994 il trasloco in Italia, in un posticino dove ancora oggi per gli uomini è di rigore la giacca: "La Pergola", a Roma, lo sceglie come *dominus* assoluto delle sue cucine. La solita Michelin lo segue attentamente, e gli attribuisce le due stelle nel 2001, promuovendolo a tre nel 2005: ha di che rallegrarsi, il maestro Winkler, di aver prodotto un allievo che è riuscito a eguagliarlo in bravura.

SPAGHETTI ROSSI

In Italia da 24 anni e da sempre braccio destro di un sommo cuoco italiano: a cinquantacinque anni, dal nono piano dell'Hotel Waldorf Cavalieri, Heinz Beck può essere considerato uno degli artisti culinari più rappresentativi della nostra Peni-

sola. Non stupisca quindi se sul suo libro ci spieghi che la pasta non è un piatto come un altro. «Bastano a volte i famosi piccoli particolari per trasformare qualcosa che abbiamo sempre considerato pura routine, o al massimo decente artigianato, in un'opera di pregio. E gli spaghetti al pomodoro sono un simbolo di tutto questo: dalla più pigra e sbrigativa delle preparazioni possono diventare un piccolo quadro d'autore, se solo dedichiamo al piatto un po' più di quanto siamo abituati a fare. E vi garantisco che non occorre poi

molto di più per ottenere risultati strabilianti»: parola di chef.

E del resto, nella seconda parte del libro, quella consacrata alle ricette da ripetere a casa nostra, accanto a tante pietanze estrose ed elaborate compaiono gli spaghetti al pomodoro (per l'occasione arricchiti dalla ricotta alle erbe), ma anche gli ancestrali spaghetti cacio e pepe, gloria della tradizione romana, pestiferi nel loro essere ingannevolmente semplici: basta un niente per azzerare l'alchimia della corposa crema che il pecorino grattugiato deve formare in man-



Il libro di Heinz Beck

tecatura a contatto con l'acqua, senza intermediari e scorciatoie come l'aggiunta dell'olio, che pure è invalsa anche in certe osterie della Capitale.

MATERIA PRIMA

E, incredibile, tra le ricette di Heinz Beck figura pure lo spaghetti aglio, olio e peperoncino: «Unire in una padella olio, aglio, peperoncino e prezzemolo, precedentemente tritati. Cuocere gli spaghetti in acqua leggermente salata. Due minuti prima del termine della cottura, scolare la pasta, trasferire una piccola parte dell'acqua in un pentolino più piccolo e completare la cottura al fine di eliminare l'amido degli spaghetti. Infine, scolarli e mantecare con il condimento. Dividere gli spaghetti nei piatti fondi ben caldi e aggiungere qualche foglia di prezzemolo».

Chiaro? Basta metterci un po' di cura, e soprattutto di passione. Di cuore. È questo l'ingrediente-tesorino di Heinz Beck, del resto raccontato nella prima e più corposa parte del libro: «Prima di acquistare tutto ciò che può concorrere alla preparazione di un gran piatto, l'ingrediente vero, il più decisivo, dovete cercarvelo dentro. È il cuore, il vostro cuore. Se sentite di averne, se sentite che a quel piatto volete dedicarvi davvero, allora proseguite, andate pure avanti con gli ingredienti più tangibili».

Per Beck, il piatto "sente" davvero l'umore, anzi l'animo di chi lo cucina. E chi è davvero voglioso di cucinare qualcosa di buono, sceglierà inevitabilmente la miglior materia prima. A chilometro zero? Quindi "chilometro buono", concetto che va diffondendosi: cura certosina di materie prime preferibilmente territoriali, ma soprattutto di qualità. Magari costano di più, ma non è per forza necessario un frigo formato petroliera per cucinare bene. Quindi, non abbiate paura di cucinar bene, col cuore. E la Passione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Fabrizio Nonis, il cuoco innamorato della carne

«Così ho reso la macelleria un'arte raffinata»

**MATTEO MION
SIMONE PETRI**

Chi è il Beker?

«Sono Fabrizio Nonis, figlio di emigranti, nato a Toronto in Canada e cresciuto in una società multietnica che torna giovane in Italia. La mia famiglia ha fatto grandi sacrifici e si è sempre sentita legata al proprio territorio d'origine veneto-friulano. Da ragazzino ho mescolato studio e lavoro, ma fin da piccolo avevo nel dna fare il macellaio».

La tua famiglia ha avuto un ruolo determinante?

«La mia passione era aiutare papà in macelleria. Poi, molto importante è stata l'esperienza di un master negli Usa nell'85, dove ho imparato comunicazione e marketing, parole sconosciute in quegli anni in Italia».

Hai messo subito a frutto in Italia quegli insegnamenti?

«Sì, sono tornato e ho lavorato nel marketing per due grosse aziende, ma nel sangue avevo la macelleria e così ho deciso di trasformare il concetto di macellaio: non più l'artigiano sporco di sangue che squarta animali, ma lo chef raffinato con una divisa elegante che propone tagli e modalità di cottura particolari della carne. Ho inventato i famosi "prontuocci" assecondando la richiesta del consumatore: una pietanza gourmet da scaldare in 10 minuti».

Hai anche insegnato.

«Nei primi anni 2000 ho iniziato a insegnare all'Università di Perugia e la cattedra è stata fondamentale per proiettare nel mondo della carne una figura nuova di macellaio».

Poi sei diventato giornalista.

«Toni Capuozzo e Gioacchino Bonsi-

gnore, due cari amici ed estimatori, hanno intuito che le mie risorse del "mondo carne" si adeguavano al mondo della "cucina televisiva". Mi hanno lanciato loro e nel 2006 sono diventato giornalista. Ho collaborato con numerose trasmissioni di rilievo: sono un comunicatore della carne al punto che attualmente sono testimonial della carne in Despar Italia e Austria».

Sei molto legato al territorio d'origine?

«Sono strenuo difensore del mio territorio, il mio nome lo rappresenta al meglio. Ho nobilitato una parola quasi dispregiativa come macellaio. Ho inventato il nickname di una

parola dialettale come becaro ovvero macellaio in Veneto: il Beker!».

Non disdegni però il food internazionale.



Fabrizio Nonis

«Ho girato le cucine del mondo. In Marocco ho comprato casa da dieci anni, sono andato in tv e ho aperto un'accademia di cucina sul vero modo di cucinare e assaggiare i prodotti italiani. Grazie alla mia opera da gennaio il Marocco importerà fichi e formaggi veneti e friulani. La mia trasmissione "Beker on tour" è un viaggio visto con occhi diversi: è scoprire con gli occhi del macellaio quello che abbiamo da offrire al mondo. Ad esempio in Marocco

consumano polenta da secoli, ma la cucinano in modo diverso. La carne al barbecue è la mia specialità, ma i tagli sono diversi in tutto il mondo».

Ormai uno chef stellato è una star?

«Ritengo che la tv non sia il punto di partenza, semmai d'arrivo. Fondamentali sono la passione e la voglia. Il lavoro che fai deve piacerti, altrimenti sarà sempre un peso».

L'Italia è top nel mondo per la cucina: cosa ne pensi?

«I prodotti italiani sono eccellenze mondiali. In Cina, Usa, Australia e ovunque l'italianità gode un momento magico e la cucina italiana è riconosciuta al numero 1 al mondo. Ma non dobbiamo perdere la stella polare: qualità e originalità, territorialità. E soprattutto, dobbiamo esportare mantenendo le connotazioni fondamentali, in primis gli ingredienti italiani».

© RIPRODUZIONE RISERVATA