

A ROMA

LA PERGOLA

si rinnova: scopriamo come.



Heinz Beck è riconosciuto come uno dei più noti esponenti della gastronomia mondiale. Originalità ed intelligenza lo impongono da subito nella grande cucina internazionale, ed italiana in particolare, con un percorso che lo porterà alla creazione di un proprio stile che oggi lo rende unico.

Maestro di Cucina ed amante dell'arte in ogni sua declinazione, dal 1994 è alla guida de "La Pergola" del Rome Cavalieri, Ristorante che ha portato alle 3 Stelle Michelin e per il quale si è occupato di una imponente e raffinata ristrutturazione.

Ne abbiamo parlato con lui per scoprire tutte le novità.

M Quando è iniziato il progetto per rinnovare "La Pergola"?

"Nel 2014 abbiamo effettuato colloqui con 10 architetti che hanno presentato progetti: tutti bravissimi e con dei curriculum importanti. La maggioranza di loro era italiana.

Nel 2019 abbiamo deciso tuttavia di affidarci allo Studio parigino di Jouin e Manku e, a metà del 2019, abbiamo completato il disegno della prima sala, determinando i colori e l'atmosfera voluta. Il vero lusso, la vera esclusività è il dettaglio, perciò tutto quello che vedi adesso nel ristorante è stato deciso, scelto e disegnato esclusivamente per la nuova "Pergola". Non c'è quasi niente che puoi trovare altrove".

M Perché hai scelto Manku?

Perché ho trovato con il designer Manku un'intesa.

Abbiamo parlato molto. Io ho ascoltato lui e lui ha ascoltato me. Si è creato un rapporto interpersonale molto molto importante perché soltanto con una grande intesa puoi creare un grande progetto. Siamo stati chiusi sette mesi, ma il progetto era iniziato ben 5 anni fa.

Qual è l'idea dietro tutto questo?

"L'idea è che siamo sopra i tetti di Roma, le nostre mura sono color terracotta, perché tradizionalmente le tegole dei tetti di

Roma erano fatte di terracotta. Più buio diventa il cielo, più rosso diventa l’ambiente del ristorante, come i tramonti di Roma durante l’estate. Sul soffitto abbiamo delle vele ondegianti che simulano le nuvole e piano piano spariscono, con un’armonia volta a comunicare un senso di quiete. I lampadari sono tutti composti da candele soffiate a mano singolarmente, con delle bollicine dentro che rappresentano la pioggia che scende. Gli arazzi al muro raffigurano fiori disegnati da me, ricamati su seta da un atelier a Parigi. I miei disegni poi sono riprodotti sia sui piatti che sui tovaglioli. Abbiamo creato inoltre molte più trasparenze e dato spazio alla luce affinché non vi sia più alcun ostacolo tra noi e Roma e si veda tutta la città dall’alto del ristorante. Il ristorante rispecchia l’armonia della natura, ispira benessere e pace, avvolge nella bellezza”.

Abbiamo parlato dell’ambiente, ma la tua cucina? Tu mi conosci da quasi trent’anni. Sai che la mia cucina è cambiata più volte durante questi anni. Si cambia per rinnovare, per raccontare nuove cose, ma una cosa non deve mai mancare: la salvaguardia della salute. La salubrità e l’equilibrio sono essenziali nella mia cucina.

Cambiano le idee, cambiano le tecniche, cambiano i prodotti, ma devono restare percepibili il concetto di salute, bellezza e gusto dei piatti. Al ristorante anche il servizio è fondamentale. Il nostro personale deve accorgersi di eventuali disagi dell’ospite prima ancora dell’ospite stesso, perché solo così fa un buon servizio. L’ospite viene al ristorante per rilassarsi, se stressato dal lavoro non vuole essere ulteriormente stressato, perciò bisogna offrire un servizio accogliente, invisibile ma presente, che dia al cliente un comfort ineccepibile.

Tu volevi essere un pittore e per il nuovo ristorante hai disegnato gli arazzi e i piatti, ma hai anche conservato quadri che appartengono all’Hilton? Sì, abbiamo reinserito quattro quadri che erano nel vecchio ristorante per dare una continuità: due sono nella sala fumatori, e due Rapous con splendidi vasi di fiori sono collocati accanto a 17 vasi Gallé della “Pergola”; che rispecchiano i nostri nuovi colori.

LA PERGOLA

INGREDIENTI

Per l’olio al basilico:
g. 200 di olio EVO g. 500 di basilico fresco
Sbollentare il basilico e, successivamente, raffreddarlo in acqua e ghiaccio.
Strizzarlo bene e frullarlo con l’olio a 70°C per 10 minuti.
Con l’aiuto di un foglio di etamina, filtrarlo e passare il liquido ottenuto alla centrifuga ad alta velocità per separare la parte oleosa da quella acquosa.
Estrarre la parte oleosa e tenerla da parte.

Per la maionese al basilico:
g. 125 di olio al basilico g. 25 di yogurt bianco g. 25 di albume
g. sale g. olio EVO g. aceto balsamico bianco
Unire tutti gli ingredienti all’interno di un bicchiere e montarli con il bamix fino ad ottenere una consistenza omogenea. Se necessario, aggiustare di sale e aceto.

Per l’acqua di pomodoro:
g. 250 di pomodori San Marzano g. 250 di pomodoro costoluto
g. 250 di pomodori datterini rossi g. 250 di pomodori rosa costiera
g. 10 di aceto g. 10 di sale
Lavare i pomodori e frullarli.
Versarli in una pentola con sale e aceto e portare a 60°C.
Filtrare il composto ottenuto con un foglio di etamina fino ad estrarre tutta l’acqua di vegetazione del pomodoro. Ridurre a metà e, se necessario, aggiustare di sale.

Per la nuvola di pomodoro:
g. 300 di acqua di pomodoro 3 fogli di gelatina
Sciogliere la gelatina in acqua di pomodoro e montare in planetaria con una frusta fino ad ottenere una consistenza spumosa.
Stenderla all’interno di una placca di circa cm. 1,5 di spessore e congelare per 6 ore. Con l’ausilio di un coppapasta quadrato ottenere dei cubi e conservarli in congelatore.

Per la salsa di pomodoro al sumac:
kg. 3 di pomodori San Marzano g. 50 di sumac g. basilico fresco
g. prezzemolo g. aglio g. peperoncino di esepette
Tagliare i pomodori a metà e rosolarli al barbecue. In una pentola preparare un soffritto con basilico, prezzemolo, aglio, Espelette, sumac e olio e, successivamente, aggiungere i pomodori rosolati. Cuocerli per 1 ora e, con l’aiuto di uno chinoise a maglia sottile, filtrare.
Legare il liquido ottenuto all’agar agar e, una volta gelificato, frullare e aggiustare di sale.

Per il carpaccio di pomodoro:
g. 250 di pomodoro costoluto
Sbollentare il pomodoro e poi spellarlo.Tagliare il pomodoro con un

coltello ben affilato per ottenere un carpaccio sottile.

Per la salsa ai semi di basilico:
g. 200 di acqua di pomodoro g. 50 di semi di basilico g. sale
g. aceto
Portare ad ebollizione l’acqua di pomodoro, versare i semi e cucinare per 10 minuti. Raffreddare e aggiustare il gusto con sale e aceto.
Se risulta troppo densa, aggiungere un pò di acqua di pomodoro.

Per le cupole di pomodoro:
g. 200 di purea di sedano rapa g. 150 di acqua di pomodoro
g. 1 di agar-agar, per ogni g. 100 di liquido g. 1 di carbone vegetale
Inserire la purea all’interno del Bimby.
A parte unire acqua di pomodoro, carbone vegetale e agar agar, portare a bollire e poi versare anche questo composto nel Bimby.
Frullare a 80°C per 5 minuti. Per ottenere la forma della cupola, immergere i cubi di silicone all’interno dell’azoto liquido e poi nella purea fino a coprire la parte esterna del cubo.
Disporre i cubi su una placca e congelare.
Terminata la fase di congelamento, liofilizzarli.

Decorazione del piatto:
g. germogli g. erbe spontanee
Distribuire sulla base del piatto la salsa di pomodoro al sumac, adagiare sopra il carpaccio di pomodoro e aggiungere la salsa ai semi di basilico. Successivamente, aggiungere la nuvola di pomodoro e ricoprirla con la cupola.
Terminare il piatto con i germogli e le erbe spontanee.



Il tuo pittore preferito? Antonio Tamburro. Ho dipinto anche un paio di quadri insieme a lui.

Suppongo che tu abbia rinnovato anche le attrezzature di cucina; quali sono le novità? Ho aggiunto soltanto la griglia Basque Josper e il forno Josper.

Quali dei tuoi piatti classici sono ancora sul menù? Soltanto due piatti: il fiore di zucca in pastella sul fondo di crostacei e zafferano con caviale ed i fagottelli “La Pergola”.

Dei tuoi piatti qual è il tuo preferito? Sono così tanti che è impossibile sceglierne uno. Il miglior piatto è il prossimo.

Quali sono i tuoi nuovi piatti? Lo “0.01” è un piatto provocatorio perché 0.01% è la percentuale rappresentata dall’essere umano sulla biomassa del mondo. Con questo piatto voglio dire che, anche se noi non la tuteliamo, la natura riprende lo spazio che noi usurpiamo. Gli ingredienti di questo piatto sono: pomodoro, basilico, olio d’oliva ed erbe. È un antipasto totalmente vegano, con un minimo impatto sull’ambiente, servito su un sanpietrino che comincia ad essere coperto dalle erbe, per rappresentare la natura che si sta riprendendo lo spazio.

Come si chiamano i tuoi nuovi dolci? Abbiamo fatto tanti nuovi dolci. Per esempio, lo “sweet dreams” ha la forma di un cuscino. È servito su un vero cuscino su cui viene messo un altro cuscino fatto con un impasto chiamato “streghe”, alla mandorla, che poi viene farcito con una crema di camomilla - perché la camomilla porta sweet dreams- e poi servita con una variazione di pomodorini dolci molto molto piccoli, chiamati “tombierres”, alcuni dei quali appassiti, alcuni in salamoia, altri freschi, spolverati di basilico, più una salsa di cascara e verbena. Non è adesso in menu perché è un dolce estivo. Invece ora abbiamo “crema d ricotta di marzapane, soffice al pistacchio, e sorbetto all’arancia candita”; “latte, biscotti e caffè”; e “sfera ghiacciata di melograno su crema al gianduia e cannelloni ai pinoli salati”.

Quali sono i piatti con lo 0% di scarto? Tutti, perché noi lavoriamo applicando l’economia circolare nella creazione dei piatti. A me non piace né fare spreco né recuperare lo spreco. Perciò lo spreco non lo devi fare.

AGNELLO SULL' ANTICA VIA APPIA

INGREDIENTI

Per l'agnello:

🍴 1 sella di agnello 🍴 1 rametto di basilico 🍴 1 rametto di rosmarino
 🍴 1 rametto di timo 🍴 2 spicchi di aglio 🍴 10 grani di pepe 🍴 olio EVO
 Dissossare l'agnello e togliere tutto il grasso. Marinare la carne per 24 ore con l'olio extra vergine di oliva, il basilico, il rosmarino, il timo, l'aglio ed i grani di pepe. Togliere l'agnello dalla marinatura. Rosolare in padella e mettere in forno a 170°C per 17 minuti. Tagliare in 8 pezzi.

Per la purea di lenticchie:

🍴 g. 200 di lenticchie 🍴 2 coste di sedano 🍴 2 carote 🍴 cipolla
 🍴 olio EVO 🍴 1 spicchio d'aglio 🍴 timo 🍴 rosmarino 🍴 vino bianco
 🍴 ml. 500 di brodo vegetale 🍴 senape 🍴 aceto balsamico tradizionale di Modena
 Mettere in ammollo le lenticchie per 1 notte. Il giorno successivo rosolare in padella con un filo di olio extra vergine di oliva 1 spicchio di aglio intero, timo, rosmarino e un trito di sedano, carote e cipolla, aggiungere le lenticchie, precedentemente scolate, poi sfumare con il vino bianco e coprire con il brodo. Lasciare cuocere. Una volta terminata la cottura, eliminare gli odori e frullare le lenticchie con un cucchiaino di senape, aceto balsamico tradizionale, olio extra vergine di oliva fino ad ottenere una purea liscia ed omogenea. Se necessario, aggiustare il sapore con il sale.

Per la maionese alla soia:

🍴 g. 30 di salsa di soia 🍴 g. 100 di latte di soia 🍴 g. 260 di olio di vinacciolo
 Unire la salsa di soia, il latte e l'olio di semi di vinacciolo e, con l'aiuto di un mixer, ottenere una maionese omogenea.

Per la mattonella di legumi:

🍴 g. 100 di fagioli cannellini 🍴 g. 100 di fagioli zollino con l'occhio

🍴 g. 100 di cicerchie 🍴 g. 100 di ceci 🍴 2 coste di sedano
 🍴 2 carote 🍴 cipolla 🍴 timo 🍴 rosmarino 🍴 sale 🍴 olio EVO
 🍴 starter tempeh 🍴 aceto di mela madre
 Mettere in ammollo i legumi per una notte. Il giorno successivo rosolare in padella con un filo di olio extra vergine di oliva, 1 spicchio di aglio intero, timo, rosmarino e un trito di sedano, carote e cipolla, aggiungere i legumi, precedentemente scolati poi sfumare con il vino bianco e coprire con il brodo. Lasciare cuocere. Una volta terminata la cottura, eliminare gli odori e spellare le varie tipologie di legumi. Successivamente condire i legumi con aceto di mela madre, stenderli su una placca da cucina e lasciare attivare il processo. Il giorno successivo, tagliare i legumi nella forma desiderata e conservarli fino al momento del servizio. Poco prima di servire il piatto, condire le mattonelle di legumi con olio extra vergine e sale e scottarle da entrambi i lati.

Per la salsa di agnello:

🍴 g. 500 di ossa e ritagli di carne di agnello 🍴 olio EVO 🍴 1 cipolla
 🍴 g. 60 di carote 🍴 1 costa di sedano 🍴 1 spicchio d'aglio 🍴 5 bacche di ginepro 🍴 1 rametto di rosmarino 🍴 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro 🍴 ml. di 30 vino bianco 🍴 ml. 30 di Madeira 🍴 acqua 🍴 2 albumi 🍴 2 carote 🍴 kuzu 🍴 mentuccia romana, fresca
 Tagliare a pezzetti i ritagli di carne di agnello; spezzettare le ossa e mettere tutto in un tegame che possa andare in forno con un filo d'olio. Passare in forno caldo a 190°C e fare rosolare finché le ossa ed i ritagli avranno assunto un bel colore dorato. Scolare l'olio di rosolatura, aggiungere le verdure tagliate a pezzetti, l'aglio, le bacche di ginepro, il rosmarino ed il concentrato di pomodoro continuando a rosolare per alcuni minuti. Bagnare con il vino bianco ed il Madeira, poco alla volta, facendo evaporare ogni volta. Ritirare dalla fiamma e lasciare raffreddare. Coprire le ossa ed i ritagli di carne rosolati con l'acqua fredda e portare ad ebollizione. Cuocere per circa 2 ore a fuoco dolce. Schiumare di tanto in tanto le impurità che affiorano in superficie durante la cottura. A cottura ultimata, passare il fondo attraverso un foglio di etamina posto sopra un colino fine. Chiarificare il liquido ottenuto con 2 carote e 2 albumi: frullare insieme carote e albume e unirli a freddo al fondo, precedentemente passato. Portare a bollore il composto ottenuto e mescolare continuamente. Una volta coagulato, cucinare per 15 minuti e passare nuovamente attraverso un foglio di etamina per eliminare le impurità residue. Legare il liquido ottenuto con il kuzu e aromatizzarlo con la mentuccia romana fresca.

Decorazione del piatto:

🍴 Erbe spontanee

Distribuire la purea di lenticchie e la maionese di soia, adagiarvi sopra la mattonella di legumi. Accanto ai legumi aggiungere la carne precedentemente lucidata con la salsa di agnello. Terminare il piatto con le erbe spontanee disposte accanto al rettangolo di legumi.

Se tu nella creazione del menù coinvolgi tutte le parti delle materie prime, non fai spreco e questo è il nostro obiettivo. Il nostro obiettivo è quello di non sprecare, non di recuperare. Per esempio, i semi e le bucce di avocado vengono riutilizzati per produrre compost.

M Avete riaperto a maggio e avete di nuovo le tre stelle Michelin; quali sono state però le reazioni dei clienti affezionati davanti alle trasformazioni dell'ambiente e del menù?
 Tutti sono estremamente felici. Tutti hanno confermato che il ristorante è completamente diverso, ma che non ha perso il consueto comfort. Il loro giudizio positivo mi gratifica come, ovviamente, le tre stelle Michelin ricevute ogni anno dal 2005.

M Non ti manca il tuo colore preferito, il verde?
 Non mi manca nulla. Sì, il ristorante è diverso, ma è così bello, ha stile, ha classe, ha carattere, è contemporaneo.

M In quale percentuale avete ospiti dell'Hilton? Rispaccia le percentuali del passato?
 Il 17% dei nostri ospiti dormono all'Hilton e un altro 60% sono italiani esterni. Il resto è rappresentato da stranieri.

M Hai sempre altri ristoranti sparsi per l'Italia e nel mondo? Come si chiamano e dove si trovano?
 Fuori dall'Italia adesso ho soltanto un ristorante in Portogallo che si chiama "Gusto by Heinz Beck" e si trova nel Conrad Algarve Hotel; dal 2017 ha una stella Michelin. Oggi, i ristoranti gestiti dalla B&M Consulting, la società che gestisco con mia moglie Teresa, oltre a "La Pergola" sono: "Café Les Paillotes" a Pescara; "Ristorante Castello di Fighine" a Siena, che dal 2014 ha una stella Michelin; "St. George Restaurant by Heinz Beck all'Ashbee Hotel a Taormina, che dal 2022 ha due stelle Michelin; "Heinz Beck Restaurant" a Forte Village Resort a Santa Margherita di Pula, in Sardegna; "Heinz Beck Food Line by Beck & Maltese Consulting for Palazzo Fiuggi" a Fiuggi, e "Ruliano with Heinz Beck" a Parma.

M Sei instancabile. Stai collaborando a due ricerche scientifiche/mediche all'Università di Teramo e a Tor Vergata, ma ho scoperto che non ti bastano i ristoranti che già hai.
 Sì, è vero. Stiamo finendo di avviare una nuova società, una società di joint venture ancora senza nome, costituita da Beck e Maltese Consulting e Arsenale. Arsenale, una società già quotata, ha acquisito i diritti dell'Orient Express per l'Italia, perciò insieme faremo otto treni e quattro alberghi in Italia. Gli otto treni in Italia si chiameranno "Orient Express Dolce

Vita": Roma-Venezia-Portofino-Roma; "Venice and Tuscany": Roma-Venezia-Siena-Roma; "Eternal Stones of Matera": Roma-Matera-Pescocostanza-Roma; "Tastes of Tuscan Vineyards": Roma-Montalcino-Roma; "The Truffle Route": Roma-Nizza Monferrato-Roma; "From Rome to Sicily": Rome-Maratea-Taormina-Palermo; "From Sicily to Rome": Palermo-Taormina-Maratea-Roma; e "Shores of Sicily": Catania-Palermo-Taormina. Oltre ai treni saremo proprietari di 4 alberghi. Il primo, a Venezia, esiste già. Si chiama "Don Giovanelli" ed è in un palazzo storico sul Canal Grande; il secondo sarà a Taormina. Stiamo acquistando l'albergo dove abbiamo già il ristorante "St. George". Ci occuperemo poi del "Minerva" a Roma, ma sarà escluso dalla società perché a Roma non voglio creare un altro cinque stelle lusso: non sarebbe giusto nei confronti del luogo dove sto da tanti anni. Lo abbiamo già comprato, ma non ti posso dire il nome e il luogo del quarto albergo, ancora. Grazie ad un team di professionisti fidato che ha ricevuto il giusto training possiamo gestire tutti questi progetti.

M Se non bastasse stare dietro i fornelli qui a "La Pergola", gestire diversi altri ristoranti ed alberghi, e fare delle ricerche scientifiche, hai scritto diversi libri, sia di cucina, sia sull'importanza della giusta alimentazione per la salute...
 Sì, "Ipertensione e Alimentazione", "Nutrire il Cuore", "Diabete & Alimentazione" e "Insufficienza Respiratoria e Alimentazione". In più, nell'ambito della formazione, nel 2019 B&M Consulting, in collaborazione con UniPegaso, ha inaugurato a Napoli la prima Università Gastronomica e Centro di Alta Formazione interamente dedicata alla gastronomia ed al turismo, di cui sono il Direttore Scientifico.

Rome Cavalieri
 Via Alberto Cadlolo, 101 - Roma
 +39 06 35091
 www.romecavalieri.com

