

“È CHEF CHI SI SPORCA LE MANI, GLI ALTRI ATTORI”: LA LEZIONE DI HEINZ BECK ALL’ALBERGHIERO DI PESCARA



PESCARA - “Il momento più bello è quando entro in cucina a lavorare con i miei ragazzi e oggi sono felice come il primo giorno, 38 anni fa. Entrare in cucina significa sporcarsi le mani, ed è nobile farlo, non è da ‘operaio’, significa che una persona tiene al suo lavoro. Se voi

studenti volete, un giorno, fare gli chef, sporcatevi le mani, non fate gli attori, altrimenti scegliete un'altra professione".

Lo ha detto lo chef stellato **Heinz Beck** che oggi ha incontrato i 21 studenti del progetto "A scuola di scrittura-Giornalisti si diventa" promosso dall'Istituto Alberghiero "De Cecco" di Pescara, nell'aula magna, alla presenza, tra gli altri, della dirigente **Alessandra Di Pietro**, del presidente della Provincia di Pescara **Antonio Di Marco**, del presidente della Saga **Enrico Paolini**, e delle docenti **Pina Fusco, Grazia Coccia e Cristiana De Martinis**, responsabili del progetto.

"Parlare con uno chef pluristellato - ha detto la dirigente Di Pietro, presentando Beck ai ragazzi - significa ascoltare una lezione di professione e di vita, non ci limitiamo a parlare di cucina, ma parliamo di metodo, significa parlare di competenze, di multidisciplinarietà, di passione, di cura del dettaglio. Significa preparare i nostri ragazzi al loro futuro nel senso più ampio del termine".

Quindi si è aperto il fuoco di fila di domande da parte dei 21 ragazzi, che hanno scelto, nell'ambito del percorso formativo, di intervistare lo chef.

"Circa 38 anni fa anch'io ero in un Istituto Alberghiero a studiare - ha detto chef Beck - e in 38 anni è cambiato il mondo, quando ho cominciato io, lo chef non era considerato come oggi, e io da ragazzo non volevo neanche fare lo chef, ma il pittore. Poi mio padre mi ha indotto a 'studiare qualcosa di serio', perché la pittura non era considerata 'cosa seria'. Con gli anni, lavorando, ho capito come sia importante cucinare bene e sano e oggi la cucina offre un'ampia multidisciplinarietà. Sono arrivato nel '94 in Italia dalla Germania, quando mi hanno offerto di gestire il ristorante 'La Pergola', che faceva parte del gruppo Hilton, avevo deciso di restare due anni, da quel momento sono passati 24 anni e oggi sono felice di non aver lasciato il ristorante dopo due anni".

"Poi, nel 2001, ho sposato una donna italiana, siciliana, Teresa e insieme abbiamo creato una società di consulenza e management nel food con 8 ristoranti e 2 alberghi. Il segreto del nostro lavoro - ha detto chef Beck - è la passione e stare vicino ai ragazzi, alle giovani leve, è

importante, perché voi siete il futuro dell'Italia e della ristorazione, ma solo se noi siamo capaci di insegnare bene e voi di apprendere bene, possiamo garantire che la migliore energia dell'Italia vada avanti".

"È importante studiare, leggete molti libri, ampliate i vostri orizzonti, solo così potrete creare e non copiare un buon piatto, specie in Italia che è il paese enogastronomicamente più importante al mondo. La cura di un piatto è creatività, la cucina è una tavolozza di colori e poi c'è la dimensione del gusto".

Rispondendo alle domande sui suoi inizi, chef Beck ha ricordato di aver "creato piatti, come i fiori di zucca e il fagottello alla carbonara che ancora oggi tutti gradiscono e nessuno direbbe che sono stati concepiti vent'anni fa. Chi inizia oggi la nostra professione non deve pensare al cosiddetto 'successo': il successo è soddisfare i miei clienti, e solo se il cliente torna uno chef può pensare di aver avuto successo, il cliente è la persona più importante, è quello che ci paga le bollette e ci paga gli stipendi. Il mio stile è quello di una cucina salutare dai sapori mediterranei che non sono solo quelli italiani. E la salute è importante perché la maggior parte delle malattie sono oggi legate all'alimentazione".

E sulle critiche, "tutti le abbiamo ricevute, critiche che vanno ascoltate, analizzate e poi occorre vedere se la critica è fondata oppure no secondo i tuoi canoni, ma senza alcuna presunzione".

Il miglior piatto realizzato, "sarà il prossimo che creerò, spero di non aver ancora concepito la mia opera migliore. Oggi sono venuto all'Istituto Alberghiero e ho indossato la nostra divisa da chef, perché dobbiamo essere orgogliosi della nostra uniforme che ci caratterizza e distingue. E la divisa di uno chef dev'essere sempre immacolata, pulita, essa rappresenta l'immagine della sua cucina, ossia del suo regno".

A chef Heinz Beck la dirigente Di Pietro ha donato il gagliardetto della scuola, un volume sul gusto realizzato dall'Istituto Alberghiero e un'opera in ceramica sull'Abruzzo.