

Heinz Beck



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 porterà dagli inizi alle 3 Stelle Michelin.

Ai fornelli, così come nella vita, rigore ed equilibrio sono le regole: il loro rispetto meticoloso, uniti al suo talento ed alla sua creatività, diventano Tecnica riconosciuta in ogni letteratura gastronomica.

Stellato e pluripremiato, dal 1998 ad oggi è vincitore del premio **"Five Star Diamond Award"** e dal 2013 ottiene anche il **"Six Star Diamond Award"**, sempre erogato dall'American Academy of Hospitality Sciences, primo in Italia a ricevere tale riconoscimento.

Nel 2000 viene insignito della **"Medaglia d'Oro del Foyer degli Artisti"**, premio internazionale dell'Università La Sapienza di Roma consegnato per la prima ed unica volta in 40 anni ad uno Chef.

Nel 2010 riceve il **"Cavalierato dell'Ordine al Merito"** della Repubblica Federale di Germania.

Negli anni costruisce ed affina il suo talento, divenendo uno dei maggiori testimoni della moderna gastronomia ed entrando a far parte dell'**Ordine dei Cavalieri della Cucina**.

Per la sua continua ricerca scientifica nell'ambito della nutrizione, nel 2014, in occasione della X edizione di Identità Golose, ottiene il titolo di **"Chef dell'anno"** e per le stesse ragioni il prestigioso **Leone di Venezia alla carriera**.

A questi si affianca, sempre nel 2014, un nuovo, inedito riconoscimento, specchio del crescente interesse ai valori nutrizionali e benefici del cibo da parte di chi è nella ristorazione: il premio **"Gusto & salute"**, assegnato allo Chef Beck in occasione della presentazione della Guida Roma 2015 del Gambero Rosso.

Nel 2016 il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari Forestali lo nomina **"Ambasciatore del Gusto"** per la valorizzazione all'Estero della Cucina Italiana di Alta Qualità e, sempre nello stesso anno, riceve il premio **"Eccellenza Italiana"**, simbolo della prima edizione 2016 del progetto nazionale ed internazionale "Eccellenze Italiane".

Ha di recente ricevuto il Premio Fiasconaro **"Gusto Divino 2017"** nell'ambito del Divino Festival Castelbuono; sempre nel 2017 è vincitore dei premi **"Cucina & Management"** ed **"Internazionalizzazione"** durante i Food Community Awards.

Il 2018 inizia con il conferimento del **"Premio Excellent"**, durante gli "Oscar della cultura dell'ospitalità" a Milano.

A marzo 2018 riceve la **“Laurea in Bioenergie Naturali”**, che gli viene conferita dall’Università Popolare di Arezzo.

L’ultimo riconoscimento lo vede protagonista durante il **“Food and Travel Italia Awards 2018”** nella categoria migliore Chef stellato.

La cucina di Beck, in tutti i suoi Ristoranti, è eccellenza ed innovazione nel rispetto delle tradizioni, della salute e del benessere, temi sui quali lavora da quasi 20 anni.

Apprezzato autore, ha scritto diversi testi: **“L’Ingrediente Segreto”**, **“Arte e scienza del servizio”**, **“Heinz Beck”**, **“Vegetariano”**, **“Pasta by Heinz Beck”**, **“Finger Food”**, **“Ipertensione e Alimentazione”**, **“Consigli e ricette per piccoli Gourmet”** e **“Nutrire il cuore”**.

Il suo ultimo libro, **“Best of Heinz Beck”** 10 piatti, vere e proprie lezioni di cucina, è già di grande successo.

La Società costituita con la moglie, la Beck & Maltese Consulting, segue diverse aziende, tra le quali la De Cecco SpA per la linea sughì.

Ad oggi, questi i Ristoranti nel mondo, gestiti dalla B&M Consulting, oltre **“La Pergola”***** di Roma: **“Café Les Pailletes”*** di Pescara, **“Gusto by Heinz Beck”*** nell’ Algarve in Portogallo, **“Social Heinz Beck”**, presso il Waldorf Astoria Dubai Palm Jumeirah, l’avventura di **“Heinz Beck”*** (premiato con le **3 forchette tricolori** nella Guida 2017 Top Italian Restaurants del Gambero Rosso) a Tokyo, **“Attimi by Heinz Beck”** all’interno dell’aeroporto Leonardo da Vinci di Roma Fiumicino, già vincitore del premio per il **“Concept più innovativo dell’anno 2017”** assegnato durante il Food Service Awards Italy, il **“St. George Restaurant by Heinz Beck”** dentro l’Ashbee Hotel di Taormina e **“Ruliano with Heinz Beck”** in collaborazione con l’omonimo prosciuttificio, all’interno di **“F.I.CO – Eataly World”** a Bologna.

Le ultime, recenti aperture; **“Beck at Brown’s”**, al Brown’s Hotel di Londra, ed **“Attimi by Heinz Beck”** a Milano Citylife, inaugurato nel 2018.