

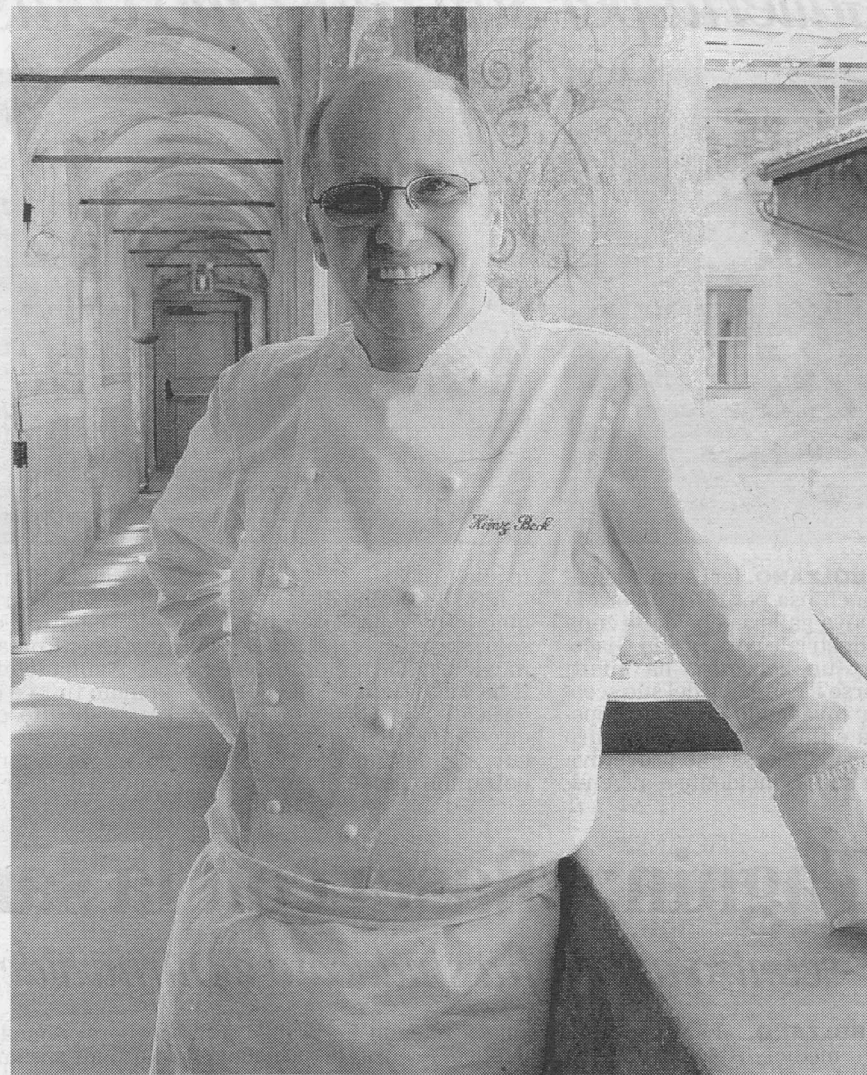
LA CLASSE IN TAVOLA

A Mareccio i segreti del cuoco a tre stelle Michelin del ristorante «La Pergola»



”

*Usate la paprika,
perché il rosso
comunica allegria
e ottimismo
E per i locali
l'ideale è il verde*



A fianco
lo chef
pluridecorato
Heinz Beck,
che con la sua
relazione
ha aperto
la mostra
dei vini
Sopra,
il pubblico

lestimento di un ristorante di successo. Qui contano la pulizia dell'ambiente e i colori. Il preferito di Beck è il verde speranza. Gli odori devono essere massimamente neutrali. Un ristorante da tre stelle Michelin insomma non si inventa. Infine qualche appunto per gli abbinamenti con il vino che alla pergola sono particolarmente curati. Vini armoniosi con leggero residuo zuccherino e glicerina per gli antipasti. Vini freschi, secchi e profumati come il Riesling o un buono spumante per i piatti

più impegnativi e grassi. Vini dolci per il dessert. Presenti alla lezione anche molti produttori di vini dell'Alto Adige come il Kellermeister di San Michele Appiano, da anni presente nel ristorante di Beck.

Il simposio è quindi proseguito con una lezione sulla percezione sensoriale del professor Ulrich Fischer di Neustadt che ha illustrato i risultati di un esperimento sul perché ciascuno di noi percepisce e deve percepire diversamente il gusto del vino. Quindi è stato il turno della dotto-

ressa Gisela Hagberg che ha esposto il primo studio mondiale con risonanza magnetica funzionale alla percezione del vino di sommeliers e semplici bevitori. La serata è stata conclusa da Fabio Baldassarre del ristorante stellato l'Altro Masai di Roma, ex allievo di Heinz Beck che ha preparato una cena con abbinamenti speciali cibo-vino.

La mostra prosegue oggi con le degustazioni aperte al pubblico e la cucina stellata del noto chef altoatesino Herbert Hintner.

di Angelo Carrillo

«La pergola» dell'Hotel Hilton di Roma quest'anno ha ottenuto l'agognata terza stella Michelin. Per quanto breve, la sua lezione è stata molto apprezzata. Entrare nel vivo dei segreti di un grande chef, entusiasta della cucina italiana, è pur sempre un evento.

Originale la vicenda del piccolo chef bavarese, sposato ad una siciliana, giunto dieci anni fa nella capitale per risolvere le sorti di uno storico Hotel. Rapida la sua ascesa al firmamento avaro dei ristoranti stellati d'Italia. Dopo alcuni anni passati nel "quasi paradiso" dei locali a due stelle, quando quella stellina in più non sembrava arrivare mai, procrastinata di anno in anno, ecco la sorpresa, e il novero tra i quattro migliori ristoranti d'Italia.

Ad ascoltare la sua «lezione» sono stati in molti. Ecco allora svelato qualche segreto sui suoi «appetizer», gli antipasti che devono stuzzicare l'appetito. Piccola scienza che prevede combinazioni di sapo-

ri delicati ma capaci di stimolare i sensi. Anche quello della vista. Il colore rosso. Consigliato vivamente, è per Beck un eccellente stimolante del cervello. Comunica ottimismo, allegria. I componenti dovrebbero prevedere la paprika, che favorisce l'azione preparatoria dei succhi gastrici, stimola la circolazione sanguigna e di conseguenza l'appetito.

Affascinato l'uditorio che ha accolto con interesse anche la spiegazione di uno dei suoi piatti più conosciuti, il fiore di zuccina fritto a stella. Interpretazione tecnicamente avvincente di una delle ricette più famose della cucina romanesca. Interessanti anche i suggerimenti per l'al-

In cucina contano i colori parola di Beck, superchef

BOLZANO. Prologo d'eccezione per l'84ª mostra dei vini di Bolzano a Castel Mareccio. A dare lustro all'appuntamento dedicato al mondo del vino, la presenza del pluristellato chef Heinz Beck. E come partire meglio se non con la giovane stella della ristorazione capitolina che nel ristorante

Vini in mostra

Dopo il simposio introduttivo di ieri, la mostra Vini di Castel Mareccio oggi aprirà i battenti al pubblico. Fino a sabato si terranno degustazioni e visite guidate ad alcune tra le più significative cantine locali (le visite vanno dalle ore 14 alle ore 17, bisogna prenotare e il biglietto costa 25 €). Per informazioni telefonare al numero 0471/975117.