

La Pergola di Heinz Beck inizia una nuova era

Redazione · 13 Giugno 2024



Niente sarà più come prima: La Pergola di Heinz Beck è pronta a iniziare una nuova era, sempre più incentrata sulla bellezza del territorio, della cultura e dell'ospitalità italiane.

Radicale è il rinnovamento: si parte dall'interior decoration, con un progetto firmato da Jouin Manku, studio parigino di architettura e design fondato da Patrick Jouin e Sanjit Manku. La sala è ridisegnata con linee leggere e armoniose, mentre i colori sono quelli caldi e avvolgenti ispirati alle tonalità della Città Eterna, che dal terrazzo de La Pergola può essere contemplata in tutta la sua magnificenza. I progettisti hanno voluto far entrare l'essenza di Roma all'interno delle sale del ristorante, per offrire agli ospiti un'esperienza ancora più totalizzante dove il tangibile e l'intangibile si incontrano creando uno spazio unico. In questi nuovi spazi, materiali come il travertino, l'alcantara, la terracotta e la seta si fondono creando per i visitatori un ambiente caldo ed accogliente. L'atmosfera è resa ancora più intima grazie alla luce, che attraverso il tessuto ondulato sul soffitto illumina sottilmente tutte le aree del ristorante. Anche in questa nuova veste trovano spazio elementi della collezione d'arte del Rome Cavalieri, tra cui la collezione di vetri di Gallè e alcuni dipinti, che nel nuovo contesto trovano una nuova collocazione, che ne esalta la bellezza e al tempo stesso li rende attualissimi.

Oltre che nella sala, il cambio sarà totale anche nella mise en place. La tavola si compone di

molti elementi ideati e realizzati appositamente per La Pergola: dai vasi di fiori in ceramica creati a mano da Madlen Ceramics, un'artista romana di Trastevere, ai piatti di attesa di Feeling's – il marchio francese specializzato nella produzione sartoriale di ceramica di Limoges – e si caratterizzano per il motivo floreale che ritroviamo ricamato anche sulla seta delle pareti delle nicchie della prima sala. Anche la posateria è stata attentamente selezionata e, tra le varie proposte, per il salato è stata scelta la linea Infini di Christofle dalle linee morbide ed essenziali mentre per le portate dolci, sempre in linea con il tema botanico, è stata scelta la linea Jardin d'Eden in cui ogni posata riporta incisioni di un intreccio di viti, piante e fiori.

Nuovo anche il menù: la filosofia è quella che da sempre rappresenta la cucina di Heinz Beck, che si basa sui concetti di salute, benessere e cucina circolare con l'impiego al 100% delle materie prime in tutte le sue componenti, ma giunge ora a una riduzione drastica degli scarti, che in alcuni casi arriva ad essere totale. Heinz Beck, con il suo team di cucina, si è concentrato in questo periodo nella ricerca della giusta sinergia e il massimo utilizzo della materia prima attraverso processi biologici o enzimatici già esistenti in natura; inoltre, c'è una forte attenzione al mondo vegetale che tende all'ottenimento, attraverso le ultime tecnologie, di sapori nuovi e sempre più intensi. Heinz Beck aveva già da tempo iniziato a sostituire materie prime provenienti da coltivazioni intensive con prodotti da coltivazioni biodinamiche e rigenerative o spontanee e, adesso, si è concentrato soprattutto sulla preservazione di queste materie prime estremamente delicate e nella maggior parte dei casi, con una shelf life molto breve. E combinando le tecniche di conservazione più antiche con quelle più moderne ha ottenuto ottimi risultati, che saranno facilmente identificabili nei piatti del nuovo menù.

Oltre a questi concetti, i piatti vogliono rappresentare anche la visione che lo Chef ha della convivialità Italiana: gli ospiti infatti avranno la possibilità di iniziare il loro percorso con il momento che, forse più di tutti, rappresenta la vera Italianità: l'aperitivo. **Questo viene servito su un susseguirsi di piatti che rappresenteranno un viaggio nelle tradizioni più antiche di cui il nostro territorio è ricco in ogni suo angolo:** si passerà infatti dai sapori del mare a quelli della montagna non solo attraverso il cibo, ma anche attraverso i supporti scelti per il servizio, anche questi realizzati con materiali e pietre naturali provenienti da tutto il Paese.

Di assoluto interesse il menù nella sua completezza. **Tra i nuovi piatti, “0,1% “è quello che meglio rappresenta il messaggio che Chef Beck vuole trasmettere con i suoi nuovi piatti: molto spesso l'uomo tende a costruire e produrre risorse in maniera superflua senza porre la giusta attenzione a ciò che in natura già esiste. Il nome 0,1% è la percentuale dello spazio occupato dall'uomo rispetto alla biomassa mondiale, e sta a rappresentare come l'uomo nella sua piccola biomassa impatta spesso con materiali freddi e asettici, come Giuseppe Perugini ha ben espresso nella sua “Casa Albero” a Fregene. Nel piatto di Beck la narrazione è affidata ad un sanpietrino – tipico cubetto di porfido del lastricato delle vie di Roma- realizzato con un liofilizzato di pomodoro e carbone, che viene riassorbito dalla forza della natura, ovvero le erbe spontanee, che lo circondano e che riconquistano il territorio occupato dall'uomo. .**

Non manca un vero e proprio omaggio a Roma: l'“Agnello sull'Antica Appia” che miscela sapientemente l'intensità della carne ovina con i legumi germoattivati, la cui disposizione nel piatto disegna il motivo del lastricato di una delle strade più belle e significative della Città Eterna. Una stagione tutta nuova, all'insegna degli aggettivi che da sempre definiscono la cucina di Heinz Beck: salutare, leggera e ai profumi mediterranei.

