

# «Ai cuochi di domani dico: studiate e non sprecate le risorse del pianeta»

Heinz Beck direttore dei corsi di gastronomia di Pegaso ad Agerola: «Campania ricca di cibi, facile creare nuovi piatti»

**S**arà il pluristellato chef Heinz Beck, il cuoco di origini tedesche che ha sposato l'Italia (oltre all'italiana, di Palermo, Teresa Maltese, con cui gestisce ristoranti sparsi per il mondo facenti capo alla *Beck and Maltese consulting*), a tenere a battesimo l'inizio dei corsi di laurea del centro di alta formazione e specializzazione universitaria nei settori della gastronomia e del turismo dell'**Università Telematica Pegaso** e dell'**Universitas Mercatorum** che avrà la sua sede nell'ex Colonia Montana Principe di Napoli ad Agerola, ottocentesco castello del Generale Avitabile. A Beck la carica di direttore scientifico di un campus d'eccellenza: oltre a cucine e sale per didattica e convegni, ospita nei suoi cinque piani anche 32 camere per il pernottamento degli allievi. «Frutto di un progetto ambizioso e complesso – ha spiegato il presidente di Pe-

gasco **Danilo Iervolino**, – la scuola di Agerola non solo sarà un ulteriore volano di crescita e sviluppo economico e sociale per il territorio costiero, ma si affermerà certamente tra le più accreditate nel panorama dell'enogastronomia internazionale, grazie anche al prestigioso contributo di Beck».

E proprio Beck, classe 1963, che alla guida del ristorante romano "La Pergola" regala da vent'anni una cucina da tre stelle Michelin, è determinato nel formare uno chef che non sia solo un "capocuoco".

**Cosa si chiede a uno chef oggi?**

«Certamente non solo il "come si cucina", se soltanto pensiamo ai problemi di salute dei clienti. Oggi lo chef deve essere preparato in termini di stagionalità, di igiene, nel non sprecare le risorse del pianeta, quindi deve avere un bagaglio professionale molto più ampio rispetto a prima.

Per questo il piano didattico terrà in considerazione tutte le discipline che sono oramai entrate a far parte della cucina moderna e che di solito non sono presenti negli studi per la ristorazione: come la gestione di un ristorante o delle risorse a disposizione».

**I numerosi programmi televisivi dedicati alla gastronomia hanno creato una generazione di clienti più esigenti?**

«I clienti dei miei ristoranti sono sempre stati esigenti. Quando un cliente è preparato sa cosa sta cercando e sa anche apprezzare quando trova ciò che desidera. È un bene, non un male».

**Agerola, e la Campania tutta, la ispirano?**

«Certamente. È una terra ricca di tradizione, ricca di prodotti agroalimentari, possiede una varietà importante di verdure e frutta, è poi una terra che ha tanto latte e tutto quello che ne deriva, con una costa meravigliosa ricca di pesce e frutti di mare, insom-

ma la Campania offre molte possibilità per creare piatti da insegnare poi agli studenti».

**Cosa raccomanderà ai suoi studenti?**

«Io dico sempre che la carriera di una persona è come costruire un grattacielo: gli studi rappresentano le fondamenta, più profonde sono e più piani si possono costruire e così più alto diventerà il grattacielo. Anche la qualità degli studi è fondamentale perché fornisce la resistenza per reggere i piani costruiti».

**Che cosa ama del suo lavoro?**

«È un lavoro creativo, articolato, tutti i giorni sono diversi, non c'è un solo giorno della vita che sia uguale all'altro. È una sfida continua».

**Anna Marchitelli**

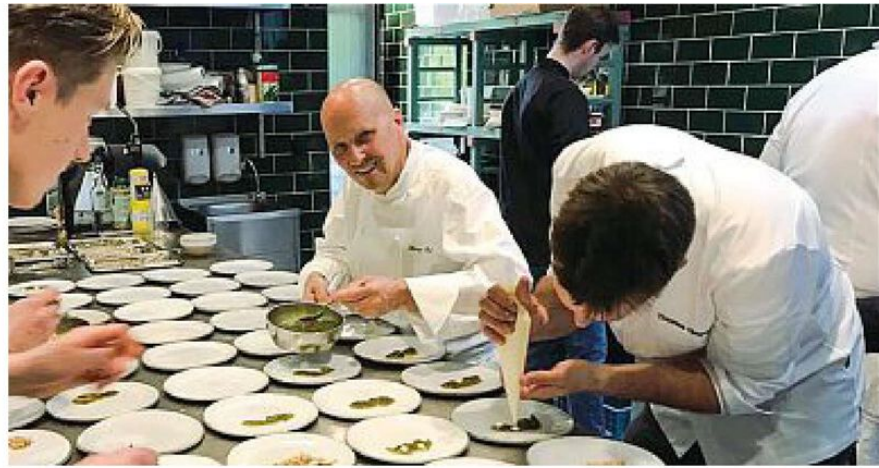


**Scuola al via**  
Partono nel mese di settembre presso la Colonia Montana Principe di Napoli, nell'ottocentesco castello del generale Avitabile, i corsi di laurea del centro di Alta Formazione e Specializzazione universitaria nei settori della gastronomia e del turismo a cura dell'Università Telematica Pegaso e dell'Universitas Mercatorum, con la collaborazione dello chef Heinz Beck (nella foto in alto e nell'altra dopo la firma dell'accordo) come direttore scientifico. Previsti master, corsi di alta formazione e corsi amatoriali nei settori della gastronomia e dell'enologia.

**Dov'è /1**



● Heinz Beck inaugura i corsi di laurea del centro di alta formazione in gastronomia e turismo dell'Università Telematica Pegaso e dell'Universitas Mercatorum. La sede nell'ex Colonia Principe di Napoli ad Agerola



Peso:57%

Il presente documento è ad uso esclusivo del committente.

432-115-080