



ROME CAVALIERI

WALDORF ASTORIA® HOTELS & RESORTS



### **Ristorante “La Pergola”**

Vivete un’esperienza unica e irripetibile nel rinomato ristorante “La Pergola”, regno incontrastato dello Chef di fama mondiale Heinz Beck che si distingue nell’interpretazione della cucina “Moderna”, qualificandosi “oltre” il suo indiscusso talento culinario: massima attenzione nella selezione degli ingredienti ed originalità della loro trasformazione in sapori assolutamente innovativi.

Da Novembre 2005 lo Chef Heinz Beck detiene le ambite 3 stelle Michelin e 5 forchette rosse, simbolo di indiscussa qualità e indirizzo per il quale “vale il viaggio”.

Al di là di una carriera eccellente, come Chef pluristellato e pluripremiato, ed i numerosi riconoscimenti e premi che lo qualificano come alfiere Italiano della nostra migliore tradizione culinaria nazionale e mediterranea, di Heinz Beck colpisce la dimensione culturale che si rivela nei testi di cui è autore.

Questi, anche se non rivolti principalmente a temi culinari, si rivelano indispensabili strumenti di lavoro oltreché buonissime letture.

Le più prestigiose guide gastronomiche italiane tra cui l’Espresso, Gambero Rosso, Bibenda, hanno assegnato a “La Pergola”, fin dal 2000, il riconoscimento “Miglior Ristorante della Capitale” e uno dei migliori in Italia, nonché il premio come miglior ristorante italiano presente in una struttura alberghiera: qui potrete assaporare l’eccellenza dell’arte culinaria e dell’ospitalità a tavola, nonché degustare i più prestigiosi vini italiani ed internazionali.



## ROME CAVALIERI

WALDORF ASTORIA® HOTELS & RESORTS

### 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 a "La Pergola" del Rome Cavalieri, Ristorante che, da Chef, 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 nel 2013 ottiene anche il "Six Star Diamond Award", sempre 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.

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 15 anni, e su cui ha costruito in collaborazione con L'Università Cattolica di Milano ed il Policlinico A. Gemelli di Roma il progetto web Gemelli@Fornelli: quest'ultimo, insieme all'iniziativa Nutrinomics - #foodfuture ed allo studio "SafetyF∞d", saranno le sue proposte ad Expo 2015.

Apprezzato autore ha scritto – "L'Ingrediente Segreto", "L'arte e scienza del servizio", "Beck", "Vegetariano", "Pasta", "Finger Food", "Ipertensione e Alimentazione" e "Consigli e ricette per piccoli Gourmet".

Quale consulente, segue con dedizione e passione diverse aziende, tra le quali la De Cecco SpA per la linea sughi.

Ad oggi, i suoi Ristoranti nel mondo oltre "La Pergola" di Roma: Apsleys – a Heinz Beck Restaurant" di Londra, "Café Les Paillotes" di Pescara, Heinz Beck Seasons at Castello di Fighine" in Toscana, "Gusto by Heinz Beck" nell' Algarve in Portogallo e "Social Heinz Beck", recentemente inaugurato presso il Waldorf Astoria Dubai Palm Jumeirah; Next opening: Tokyo "Heinz Beck" Restaurant e "SENSI" by Heinz Beck .