



ROMANTIČNI POGLED S TERASE **LA PERGOLE**, KOJI SE LJEPOTOM NADMEĆE S UMJETNINAMA U INTERIJERU, SAVRŠENA JE KULISA ZA GURMASKU PREDSTAVU OD DEVET ČINOVA U REŽIJI HEINZA BECKA

# HEINZ BECK NJEMAČKI ČOVJEK U RIMU I LONDONU

Bavarac **Heinz Beck** (49) chef je u vodećem rimskom restoranu La Pergola koji je već godinama i jedan od najboljih talijanskih, s maksimalne tri Michelinove zvjezdice. Beck vodi i londonski Aspleys u kojem su *celebrity* svakodnevni gosti...

PIŠE VELIMIR CINDRIĆ

**R**im je možda najbogatiji europski grad kada su u pitanju privatne umjetničke zbirke, neprocjenjiva blaga dobro skrivena iza mnogih brava. Postoji samo nekoliko načina na koji običan smrtnik može do njih doprijeti, makar, kako to piše stanoviti dobar poznavatelj, samo jedan ne uključuje bijeg pred *carabinieri* na vespi. Taj jedini legalni način ujedno je i najjednostavniji - boravak u Roma Cavalieri hotelu, pravome dragulju iz grupacije Waldorf Astoria Hotels & Resorts, koji krije jednu od najvrjednijih privatnih umjetničkih kolekcija u svijetu.

Naime, teško da igdje drugdje postoji hotel gdje čašu *prosecca* možete pijuckati gotovo naslonjeni na jedno od remek-djela Gianbattista Tiepola, uživati u pogledu na najfinije Beauvais tapiserije svaki put kad krenete u lift, uz doručak pospano promatrati Brueghelovu mrtvu prirodu iznad raskošnog *buffet*-stola, čuditi se baroknim kompozicijama Alessandra Magnasca u velikim salama ili se ispružiti na

Lagerfeldovoj sofi u vašem apartmanu i diviti se Warholu iznad kreveta. Istina, to će vas zadovoljstvo dnevno olakšati za nekoliko tisuća eura, pa će ona opaska o „običnom smrtniku“ postati sasvim relativna.

Ako vam se čini preskupo, postoji drugi način ulaska u Roma Cavalieri, koji će posjet možda učiniti kraćim, ali neće uključivati nezgodna pitanja zaštitara tipa - „Oprostite, jeste li gost hotela?“, a imat će i jedan bonus. Naime, ulaz u hotel, i pravo na razgled umjetnina, omogućit će vam i rezervacija u La Pergoli, vodećem rimskom restoranu, koji je ujedno već godinama i jedan od najboljih talijanskih. Jedini gradski restoran s maksimalne tri Michelinove zvjezdice, jednako već godinama vrednuju i talijanski autoriteti poput L'Espresso, Gambera Rossa, Bibende..., pa će i najgorljiviji ljubitelj lijepih umjetnosti, koji je u Pergolu krenuo zbog hotelske umjetničke kolekcije, tu biti u opasnosti zaboraviti na stare majstore.

Iako će dramatično osvijetljeni *concierge desk* na ulasku u Cavalieri namjernika lako zavarati da se nalazi



pred oltarom i da je greškom zabasao u neku od rimskih crkava, ništa ga neće pripremiti za ljetni večernji pogled koji ga očekuje među svijećama osvijetljenim stolovima krovne terase La Pergole. Naime, s obronka najvišeg rimskog brežuljka Monte Marija,

HEINZ BECK, SITNI I TIHI EUROPEJAC MEDITERANSKOG ŽIVOTNOG STILA, U SVOM LONDONSKOM RESTORANU ASPLEYS





NEKI OD FAVORITA BECKOVE ZDRAVLJU I SUPERIORNIM OKUSIMA POSVEĆENE KUHINJE – ČUVENI FAGOTELLI CARBONARA (GORE), FILE ARBUNA S GRAHOM CANNELLINI I „SNIJEGOM“ OD BAKALARA (GORE DESNO) I ŽELE OD MARELICE S ĐUMBIROM I SLADOLEDOM OD RUŽMARINA (DESNO)



vječni će se grad, sa svojim rimskim vilama, *castellima* i kupolom crkve Sv. Petra na pozadini zvjezdana neba, učiniti kao na dlanu. Savršena je to svjetlucava kulisa za doživljaj bez premca, kojem može parirati tek jednako tako uvjerljiva i očaravajuća gurmanska predstava.

Upravo to svojim gostima i pruža La Pergola *chef* Heinz Beck. Jer, taj je restoran znatno više od nenadmašna panoramskoga pogleda, budući da jela koja se tu poslužuju ipak uspijevaju „nadglasati“ okruženje zbog kojega su mnogi ovo mjesto nazvali „savršenim za romantične godišnjice“ i „najelegantnijim gurmanskim doživljajem na svijetu“.

Stolovi restorana prostrti su najfinijim stolnjacima, tanjurima, čašama i priborom za jelo, a okružuje ih pravo blago - slike starih majstora, rijetka tapiserija iz Aubussona, Sèvresov porculan, brončani svijećnjaci iz 18. stoljeća, neprocjenjivi dvorski namještaj i očaravajuća kolekcija manufakturnog stakla francuskog *art nouveau* umjetnika Émilea Galléa. Da se ne bi sudarala sa svom ovom raskoši, jela Heinza Becka primorana su izgledati jednostavno.

- Moja filozofija kod hrane ionako je - manje je više. Znae, znatno je teže fino uskladiti jelo s manje elemenata. Ako imate manje namirnica na tanjuru, one zaista moraju biti savršene, kao i njihove teksture, vrijeme kuhanja... Takva jela ne dopuštaju pogreške i nepogrešivo ukazuju na kalibar *chefa*. Za mene je, u tom smislu, manje uvijek više. No, to ne znači da su porcije

male... Na koncu degustacijskog menija, shvatit ćete da ste jeli sve i dovoljno, bit ćete zadovoljni, ali ćete i dobro spavati - pojašnjava svoju filozofiju Beck.

Taj sitni 49-godišnjak tiha glasa, rođen u Bavarškoj, zanat je pekao u više njemačkih restorana s Michelinovim zvjezdicama, ali profesionalnu sudbinu ipak mu je odredila slučajnost. Naime, 1989. dobio je mjesto u kulturnom minhenskom restoranu Tantris, gdje je imao priliku raditi uz *chefa* Heinza Winklera. Dvije godine kasnije, kad je Winkler otvorio vlastiti restoran Residenz (Aschau), postao je njegov *sous chef* i usavršio svoja znanja.

Winkler, Talijan iz Južnog Tirola, učenik legendarnog Paula Bocusea i najuspješniji njemački *chef* svih vremena (tri Michelinove zvjezdice uknjižio je 21 put), nije mu samo usadio filigranski pristup okusima i ljubav prema laganoj kuhinji (Winkler je autor *cuisine vitale*,

**“RABIM SVE MOGUĆE TEHNIKE, ALI NISAM EKSTREMIST. UKOLIKO MI TEHNIKA POMOGNE DA NEKO JELO BUDE BOLJE, ODNOSNO ZDRAVIJE I UKUSNIJE, RABIT ĆU JU. AKO JE ONA TU SAMO ZBOG PREDSTAVE, ONDA JU SIGURNO NEĆU PRIMIJENITI”**



ASPLEYS U LONDONSKOM HOTELU LANESBOROUGH DANJU JE RASKOŠAN POD PRIRODNIIM SVJETLOM, A NAVEČER DRAMATIČNO OSVIJETLJEN

svojevrsnog spoja kreativne kuhinje i zdravlja), već mu je i pomogao da 1994. ode u Rim i postane *chef* La Pergole, restorana koji će ga proslaviti.

Neobična činjenica da je baš Nijemac zvijezda rimske restoranske scene mnogima će se učiniti paradoksom. Naime, poznato je da iako Nijemci obožavaju Italiju i Rim, ljubav i nije tako obostrana, pogotovo u ultra-konzervativnim talijanskim gastronomskim prilikama.

- Ne smijete zaboraviti da sam ja u Italiju došao iz kuhinje Heinza Winklera, koji je zapravo rođeni Talijan. Njegova je kuhinja bila mediteranska, pa sam bio vrlo dobro pripremljen za stil kojim kuham danas. Mene je, ionako, uvijek privlačila lagana talijanska kuhinja Mediterana. Znae, jako je bitno i kako čovjek razmišlja. Ako su vam mediteranski okusi bliski i ako živite mediteranskim stilom života, kao što živim ja, onda ćete sasvim prirodno kuhati na mediteranski način. Upravo zato i nisam imao nikakvih problema pri prelasku u Italiju. Osim toga, na sebe prije svega gledam kao na Europljanina. I Talijani su Europljani. Mi

**“U RIMU 75 POSTO NAŠIH GOSTIJU ČINE TALIJANI, OD ČEGA SU POLOVICA RIMLJANI, DOK JE U LONDONU KLIJENTELA VIŠE MEĐUNARODNA. I PROSTOR JE DRUGAČIJI. LA PERGOLA JE VIŠE TRADICIONALNO MJESTO, DOK ASPLEYS IMA DOSTA MODERNIH ELEMENATA”**

smo nova generacija, koja razmišlja drukčije od onih prije nas - govori nam Heinz.

Ipak, ništa nije moglo promijeniti činjenicu da je rođen u Njemačkoj gdje, kako sam kaže, tada nije postojala kultura jela. Zato je morao puno toga nadoknaditi, u čemu mu je pomogla supruga Teresa i njena sicilijanska obitelj.

- Ona mi je objasnila puno toga, pri-

je svega talijansku tradiciju, i na tome sam joj jako zahvalan. Moja supruga je ujedno i moj najveći kritičar. Vrlo je iskrena i kod nje ništa ne prolazi lako - smije se Beck, koji svoju kuhinju sam najčešće opisuje kao zdravu i lagamu mediteransku.

No, za razliku od mnogih *chefova* koji će jednako tako opisati ono što rade, Beck svoju definiciju potkrijepljuje i znanstveno. Naime, on već



**PODRUM S 53.000 BOCA**

Heinz Beck veliki je zaljubljenik u vino. Još 1996., nedugo po dolasku u Italiju, pohađao je tečaj za sommeliere Talijanskog udruženja sommeliera u Rimu te stekao diplomu profesionalnog sommeliera. Nova znanja omogućila su mu ne samo kreiranje jela koja se savršeno sparuju s vinima, već i to da podrum La Pergole brzo pretvori u impozantnu kolekciju s oko 3000 etiketa i ukupno 53.000 boca, koja se danas, zbog brojnih rariteta, drži jednom od najvrjednijih na svijetu (podrum je dobio ekskluzivni „Grand Award“ američkog Wine Spectatora).

„Jedno od najzanimljivijih i najzabavnijih iskustava u mojoj karijeri, bila je noć u kojoj sam s nekoliko prijatelja kušao 15 najčuvanijih boca svih vremena. Najmlađe vino bilo je iz 1959...“, povjerio se Heinz.

**PRVE DAME I FAGOTELLI**

Britanski su mediji povodom otvorenja Aspleysa u srpnju 2009. zdušno preporučivali posjet Michelle Obama i Sarah Brown La Pergoli, za vrijeme sastanka G8 u Rimu, koji se održao dva mjeseca ranije. Obje prve dame oduševljeno su pohvalile Beckova jela, a Sarah Brown svojih je 350.000 sljedbenika na Twitteru čak obavijestila o tome kako su joj najfiniji bili Beckovi *Fagottelli carbonara*, inače najpoznatije jelo slavnoga *chefa*.

„To je doista veliki kompliment. Bila je vrlo draga i sama mi je rekla koliko je uživala u *carbonari*. I Michelle Obama je pohvalila meni. Komplimenti dviju prvih dama važniji su od onih njihovih supruga. Žene ionako upravljaju muškarcima“ - izjavio je tada Heinz Beck.



SARAH BROWN I MICHELLE OBAMA

punih deset godina vrlo intenzivno studira zdravo kuhanje i sudjeluje u različitim znanstvenim istraživanjima o zdravlju, od kojih mu je prvo bilo ono provedeno 2000., koje se bavilo time što se događa u mozgu pri kušanju vina. Dvije godine poslije, sudjelovao je u istraživanju koje je proučavalo nastanak masnih naslagama na krvnim žilama, a 2006. u onom o oscilacijama inzulina nakon obroka... Sam je 2010. objavio knjigu o hipertenziji i hranjivim tvarima, a ove godine i jednu o pretilosti u djece.

- Upravo surađujem s Centrom izvrsnosti za neuroznanosti iz američke Louisiane s ekspertima za Alzheimerovu bolest... Dakle, zaista marljivo učim o zdravlju, samo da bih mogao kuhati što lakšu i zdraviju hranu. S time sam započeo kada još nitko u vrhunskoj gastronomiji nije govorio o zdravlju - tvrdi Beck.

Za kuhara koji se kao mladić želio baviti slikanjem, briga o zdravim jelima ipak ne ograničava slobodu i kreativnost. Potvrđuju to njegova jela koja suvereno ruše uvriježenu postavku da nešto zdravo ne može biti i ukusno.

- Znae, za mene su prije svega važni okus i zdravlje, a tek onda estetika jela. Što se tiče veze sa slikanjem, naravno da dobro oko za kompoziciju i boje pomaže da jelo i izgleda dobro. Znači, izgled mi je važan, zdravlje još važnije, a okus najvažniji. Najiskrenije vam kažem - možete istovremeno jesti zdravo i uživati u predivnim okusima. Samo što čovjek mora dobro znati kako kuha, koje temperature i vrijeme kuhanja rabi, da bi mogao donijeti ispravne odluke i doći do prekrasnih, ukusnih i zdravih jela - otkriva svoju formulu Heinz.

Da tu nema nikakve žrtve okusa potvrđuje i treća Michelinova zvijezdica, koju je La Pergola dobila u izdanju poznatog vodiča za 2006. Taj će uspjeh Beck rado usporediti s osvajanjem zlatne medalje na Olimpijskim igrama ili



# Heinz Beck

NASTAVAK SA STR. 103

objedom na Svjetskom prvenstvu Formule 1 i nazvati vrhunskim dosegom nekog *chefa*. No, osim prestiža i slave, taj mu je uspjeh vrlo brzo donio i mnoštvo ponuda za otvaranjem novih restorana širom svijeta. Na taj korak Beck se odlučio 2009., i to - u Londonu.

Kako se nakon La Pergole nije mogao zadovoljiti tek bilo kojim prostorom, ponuda koja je stigla iz luksuznog Lanesborougha, najskupljeg londonskog hotela (Lanesborough Suite s privatnim butlerom košta 14.000 funti po danu), smještenog uz Hyde Park Corner, činila se idealnom. Hotel na mjestu nekadašnjeg doma vojvode od Wellingtona stalna je postaja krunjenih glava i njihovih obitelji, kao i eminentnih političara i popularnih estradnjaka. A za Becka je svakako bilo važno i to što je salu njegovog budućeg restorana (koji će ponijeti ime Aspleys), dizajnirao genijalni Adam Tihany, autor interijera nekih od najpoznatijih svjetskih restorana. Dakako, svemu nije odmogla ni činjenica da tu vole odsjedati i jesti Jay-Z i Beyonce, Brad Pitt i Angelina Jolie (nekad i Michael Jackson) i čitav niz drugih zvijezda, te da i Roman Abramovič tu rado svrati na votku sa svojim društvom ruskih oligarha.

Sastavši se s Beckom u Aspleysu, dvije i pol godine nakon njegovog otvorenja (Michelinovu zvjezdicu zaradio je za rekordnih pet mjeseci), u ugodnome smo razgovoru shvatili da skromni Beck ipak uopće nema apetita za *celebrity* goste.

- Tu sam došao zbog prestižne lokacije i visokih standarda hotela Lanesborough. Drago mi je da u restoran dolaze viđene osobe, ali svi su mi gosti jednako važni. Zapravo, najvažniji mi je onaj sljedeći - reći će sa smiješkom.

Bogato uređena sala Aspleysa s imponantnim kristalnim lusterima i staklenom kupolom, koja danju u nju pušta prirodno svjetlo,

izgleda iznimno dojmljivo i navečer u dramatičnom osvjetljenju (Tihanyjeva specijalnost). Velika slika u njezinu središtu, koja na prvi pogled podsjeća na stare majstore, zapravo je modernistički izlomljena motiva i znakovito ukazuje na svojevrsnu mješavinu tradicije i modernizma Beckove kuhinje. Za našeg posjeta, svi su stolovi restorana bili popunjeni, usprkos tomu što se radilo o početku tjedna („Imamo sreće da su nam oba restorana stalno puna, čak i u ovo krizno doba“, reći će Beck), a odmah smo zamijetili i to da je klijentela iz svih krajeva svijeta.

- U Rimu 75 posto naših gostiju čine Talijani, od čega su polovica Rimljani, dok je tu klijentela više međunarodna. I prostor je drugačiji. La Pergola je više tradicionalno mjesto, dok Aspleys ima dosta modernih elemenata. Čak su i jela u određenoj mjeri drukčija, jednostavno jer su drukčije namirnice. Osim toga, tu je kuhinja dosta manja, pa u njoj ne možemo raditi određena jela koja radimo u La Pergoli, a koja zahtijevaju modernu tehnologiju. Opet, u Rimu ne radim neka jela koja mogu nuditi tu, jer nema određenih namirnica, primjerice velikog atlantskog iverka. Tako da neka jela možete probati samo u La Pergoli, neka samo u Aspleysu, a neka na oba mjesta - pojašnjava Heinz.

Iako temeljno tradicionalna, mnoga jela s Beckova izrazito talijansko-mediteranskog repertoara spravljaju se najmodernijim tehnikama - od suhog zamrzavanja do destilacije različitih namirnica.

- Rabim sve moguće tehnike, ali nisam ekstremist. Ukoliko mi tehnika pomogne da neko jelo bude bolje, odnosno zdravije i ukusnije, rabit ću ju. Ako je ona tu zbog predstave, onda ju sigurno neću primijeniti. Dakle, tehnike ne rabim stihijski, već ih najprije jako dobro istražim. Budući su moji zahtjevi specifični i sam razvijam neke originalne tehnike. Mislim da mi je rukopis zato i prepoznatljiv - kaže Beck.

Da je posljednja tvrdnja vrlo utemelje-

na uvjerit će se svatko tko kuša neko od Heinzovih jela, a posebno dosljedno u degustacijskom meniju od 6 ili 9 slijedova u La Pergoli (190/210 eura), odnosno 5 ili 7 slijedova u Aspleysu (65/85 funti). On će započeti mediteranskim *sashimijem* (*Pesce crudo*), vjerojatno nastaviti nekim jelom od jakopskih kapica (primjerice na pireu od graška sa šparogama), a svakako će sadržavati i *Fagottelle carbonara*, Beckov zaštitni znak, u kojima je, u skladu s filozofijom zdrave kuhinje, tradicionalni recept olakšan, a umak modernistički premješten u unutrašnjost jastučića od tijesta.

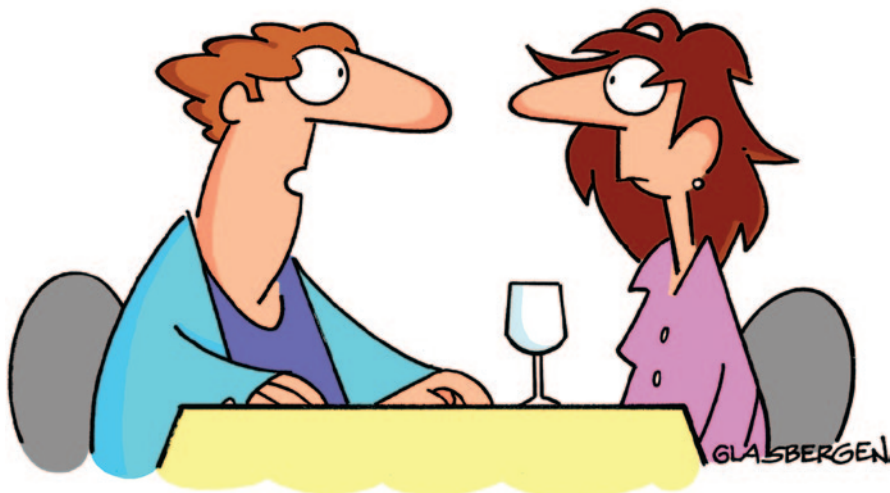
Beck voli „kuhati“ i na temperaturama ispod nule (škampi u smrznutoj kori od soli zaliveni tekilom), ali i poigrati se teksturama koje se mijenjaju pred gostima. Primjerice, u jelu *Janjetina u krutom mlijeku*, pečeni janjeći file polaže se na ovčje mlijeko zagrijano sa sirištem, koje se u tanjuru pred gostom pretvara u mladi sir („Radi se o tehnici, malo fizike i doživljaju za gosta, ali i jelu vrlo fina okusa“, objasnit će Heinz).

Ipak, bit Beckove kuhinje najbolje se ogleda u jelima poput *Infuzije teletine i crnog južno-američkog grapa s tartarom od tune i sorbetom zelenog čaja* ili *Gusje jetre s gljivama i karameliziranim cimetom*.

- To su izvrsni primjeri zdravih jela. Recimo, kod gusje jetre imate žitarice koje su bez glutena i vrlo bogate proteinima, poširanu i potom na žaru pečenu gusju jetru i gljive, koje sjajno idu uz nju. Nakon poširanja, gusju jetru začinjavam solju, cimetom, balzamskim octom i smeđim šećerom, a onda pečem i stavljam na žitarice. *Consommé* od gljiva, koji se ulijeva u tanjur pred gostom, rabim umjesto samih gljiva, da bih dobio njihov miris i okus te da bih ujedno jelo oslobodio dodatne težine - pojašnjava Beck.

Kada slavni *chef* nije u Londonu (dolazi dvaput mjesečno), kuhinju Aspleysa odnedavno vodi *chef* Heros De Agostinis, koji je posljednje tri godine bio Beckova desna ruka u La Pergoli (ranije je radio uz Beckova mentora Heinza Winklera i molekularnu zvijezdu Marca Veyrata). No, autorski potpis rezerviran je isključivo za Heinzov doprinos.

- Ovaj se restoran punim imenom zove Aspleys - A Heinz Beck Restaurant, tako da sam svojim gostima tu dužan pružiti svoja autorska jela. No, to ne znači da sam zaokupljen sobom. Premda je moj stil modernistički i progresivan, mene nećete vidjeti na gastro kongresima i demonstracijama, jednostavno zato jer radim u kuhinji La Pergole ili Aspleysa i nemam vremena za promociju. Radim originalne i ponekad avangardne stvari, ali to ne stavljam na velika zvana, već ih samo poslužujem svojim gostima. Znaite, ja uopće ne razmišljam o budućnosti. Sretan sam s onim što radim i kako živim. Svaki dan sam u kuhinji i to me čini sretnim - zaključuje sa smiješkom Heinz. 🍷



“Romantika je nestala, nema više uzbuđenja. Vrijeme je da krenemo dalje... Udaj se za mene!”