Heinz Beck prende “il volo” con un ristorante nell’aeroporto di Fiumicino

attimi-fiumicino-1-7791ed3e

Si chiama “Attimi by Heinz Beck” ed è il nuovo ristorante aperto all'aeroporto di Fiumicino nel Terminal 3 (voli extra Shengen), nella neonata area d'imbarco E, al livello superiore, nell'area partenze dopo i controlli di sicurezza.

Il progetto - nato in partnership con Chef Express, la società che gestisce tutte le attività di ristorazione del Gruppo Cremonini - dà forma a un nuovo concetto di ristorante - racconta l’agenzia Adnkronos - in cui lo chef pluristellato accoglie la sfida di far "mangiare fast con qualità slow", preparando pasti prelibati nel giro di 30, 45 o al massimo 60 minuti, per viaggiatori che aspettano di partire e sono dunque in transito nello scalo romano. Ogni tavolo del locale, infatti, è dotato di una clessidra in modo che il cliente abbia la percezione reale del tempo che scorre e possa verificare la puntualità delle portate.

Per i viaggiatori che non devono appesantirsi, durante il viaggio, Beck ha in mente "una cucina leggera, mediterranea, salutare, ovvero una cucina per il benessere. Cibi che non appesantiscano l'organismo e possano essere digeriti con facilità", ha spiegato lo chef

Il ristorante "Attimi" sarà aperto 7 giorni su 7 dalle 11 del mattino alle 22 di sera e, per chi desiderasse portarsi in volo un piatto è possibile anche la formula take away. Il locale, che si articola su una superficie di 260 mq e dispone di 70 posti a sedere, con cucina a vista, è stato progettato dall'architetto Massimo Iosa Ghini. Il ristorante è affiancato da un bar che apre alle 5 del mattino e chiude alle 23 dove è possibile prendere un caffè o un aperitivo e degustare ottimi dolcetti e panini.

Heinz Beck è riconosciuto come uno dei più noti esponenti della gastronomia mondiale. Dal 1994 è alla guida de "La Pergola" del Rome Cavalieri, ristorante che porterà dagli inizi alle 3 Stelle Michelin.