Sardegna, Heinz Beck apre al posto di Gordon Ramsey al Forte Village

heinz-beck-82124b30

"Il cibo va governato": questo lo slogan che riassume a filosofia della cucina dello chef **Heinz Beck**, tre stelle Michelin. Un concetto alla base anche del suo **dodicesimo ristorante**, appena inaugurato all'interno del **Forte Village di Santa Margherita di Pula**, esclusivo resort sulla costa sud occidentale della Sardegna. Proposte light per pranzo, gourmet per la cena, con prodotti a chilometro zero in grado di esaltare lo stile che caratterizza lo chef di origini tedesche. Il tutto ospitato in una sala affacciata sul mare su tutti i lati e immersa nel verde. Lo chef è arrivato al Forte dopo l'uscita di scena del collega britannico **Gordon Ramsey**. E ci resterà per due anni.

"La mia sarà una **cucina salutare** anche qui in Sardegna, nel solco dei miei 20 anni di attività", spiega Beck all'agenzia Ansa. "Piatti soprattutto a base di pesce - aggiunge - perchè siamo sul mare e non potevo fare scelta diversa. Ma non mancherà qualcosa di carne - assicura - per un'offerta completa ai nostri clienti".

Beck sarà protagonista anche di una serie di serate a tema inserite nel calendario **Celebrity Chef Nights**. Oltre a **La Pergola** - 3 stelle Michelin riconfermate dal 2005 a oggi - e al Forte Village, lo chef controlla attraverso la società **Beck&Maltese Consulting**, fondata con la moglie Teresa Maltese, il **St George Restauran**t a Taormina, **Heinz Beck Restaurant** a Tokyo, **Beck at Brown's** a Londra, il **Social** al Waldorf Astoria di Dubai, **Gusto** in Algarve, **Les Paillotes** a Pescara, **Attimi by Heinz Beck** a Roma e Milano, **Ruliano with Heinz Beck** a Fico-Bologna, **Castello di Fighine** in Chianti. In Italia dal 1994, Heinz Beck è senza dubbio tra gli chef più celebri al mondo rimasto folgorato dal Belpaese.

Piatti gourmet per l'inaugurazione in terra sarda: antipasto di ricciola con avocado e agrumi, astice in crosta di 'nduja, tortellini ripieni di melanzane mantecati all'acqua di pomodoro, spigola con sala al peperoncino e alici marinate, crema di ricotta al marzapane, soffice al pistacchio e sorbetto all'arancia candita.