

## Quanto costa il cenone dallo chef Heinz Beck?

**Autore:** Manuela Zanni

**Data:** 29 Dicembre 2021



Da anni, ormai, il nome di [Heinz Beck](#) è garanzia di alta qualità e di impeccabile eleganza. I suoi piatti sono dei piccoli capolavori in cui perdersi, tutti caratterizzati dalla genuinità degli ingredienti e dall'originalità delle composizioni. Lo **chef tedesco** ha iniziato la sua brillante carriera in Germania, ma è nel nostro paese che ha ottenuto i primi, importanti riconoscimenti.





## Capodanno 2022 a La Pergola di Heinz Beck

Il roof garden romano se ce n'è uno e, insieme, il ristorante più internazionale d'Italia. Heinz Beck firma ogni suo piatto con mano felice, cantina e servizio sono al top come la posizione. Dalla terrazza la vista su Roma incanta. Per il [cenone di San Silvestro 2022](#) ecco la proposta dello chef tedesco.



## Menu proposto da Heinz Beck

Ostrica con mojito di carciofi

Gambero rosso su avocado con tapioca al lemongrass e lime

Ricciola marinata con sedano rapa e tartufo nero

Tortellini ripieni di pastinaca con estratto di funghi ossidati, mandorle e tartufo bianco d'Alba

Cavolfiore grigliato con caviale e foglie di capperi

Rombo al curry di montagna con hummus di noci e bieta

Scaloppa di fegato grasso d'anatra, zucca cotta nella creta, maionese di porro affumicato, castagne, salsa di caffè d'orzo e liquirizia

Capriolo su consistenze di carote e cardamomo

Dessert di San Silvestro

Vini e Champagne: abbinamento con le etichette provenienti dalla cantina de La Pergola



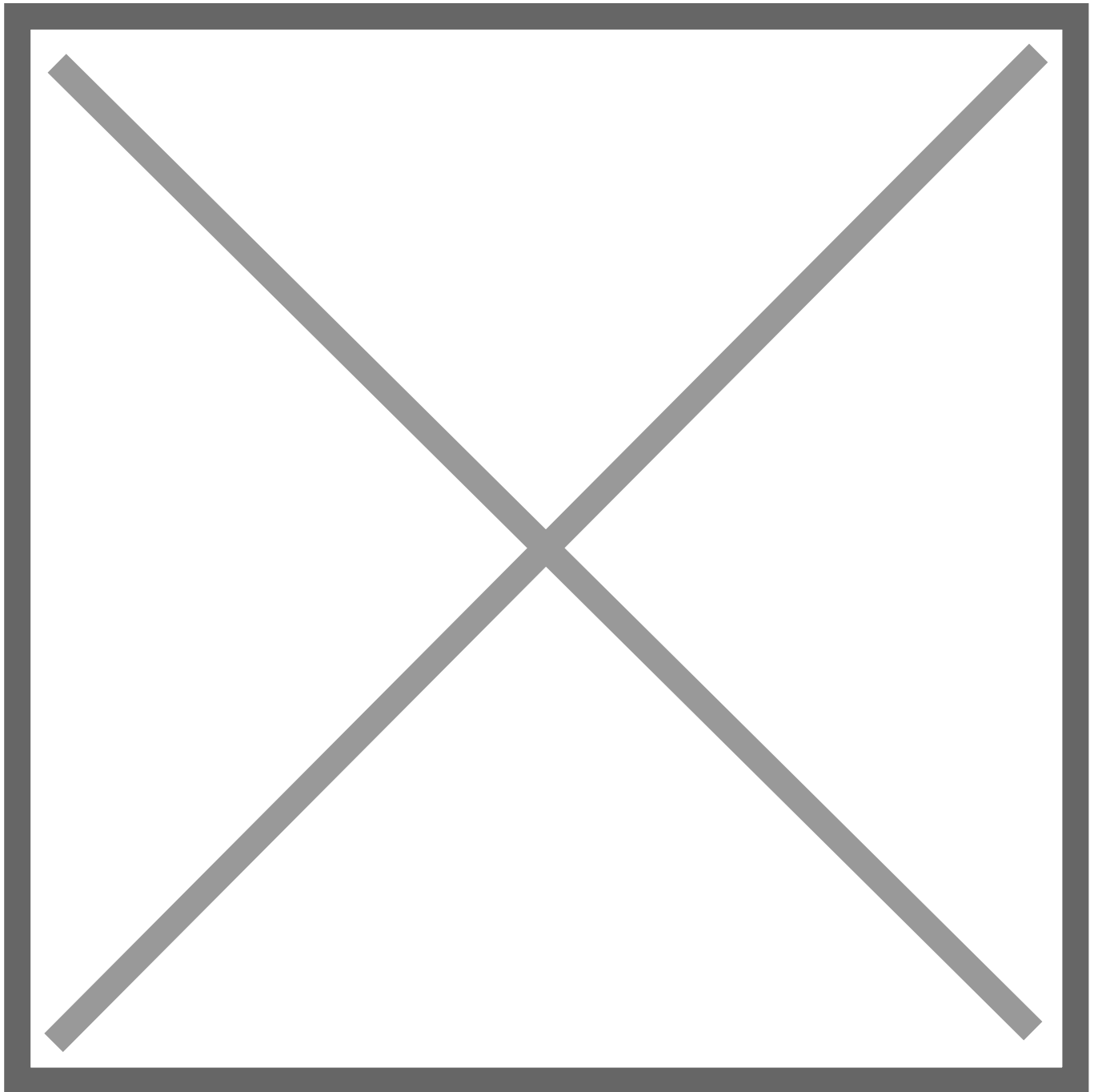
## Costo del menù proposto da Heinz Beck

Il costo del cenone di San Silvestro a La Pergola è di 1.300 € a persona. Avete letto bene. Non c'è uno zero di troppo. Ovviamente non si tratta di prezzi alla portata di tutti, come invece quelli degli chef [Cracco](#), [Cannavacciulo](#), [Borghese](#) e [Locatelli](#) ma chi potrà permetterselo si concederà un'esperienza davvero indimenticabile. Di certo non dimenticherà quanto ha pagato in ogni caso.



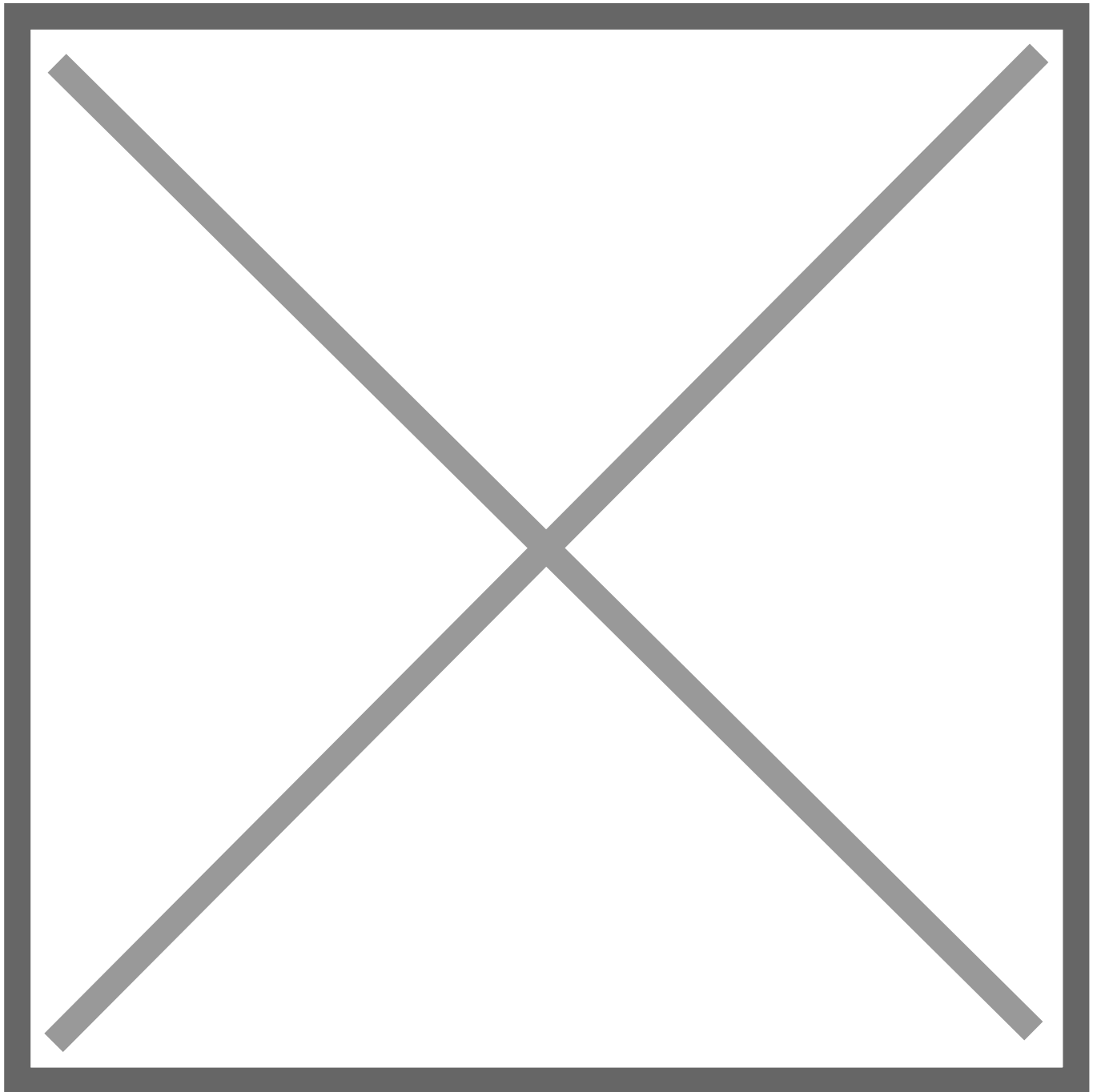
## **Chi è Heinz Beck ?**

Nato a Friedrichshafen nel 1963, ottiene la qualifica di cuoco alla scuola alberghiera di Passau. Nel 1985 lavora a Monaco per una ditta di catering con una stella Michelin. Nel 1986 è chef de partie al Colombi Hotel di Friburgo. Nel 1989 è a Monaco per il Tantris, ristorante con tre stelle Michelin. Nel 1991 è sous-chef al Tristan di Mallorca in Spagna e poi nuovamente in Germania alla Residenz ad Aschau. Nel 1992 ottiene la qualifica di "maestro di cucina" alla scuola di Altötting Alzgern.

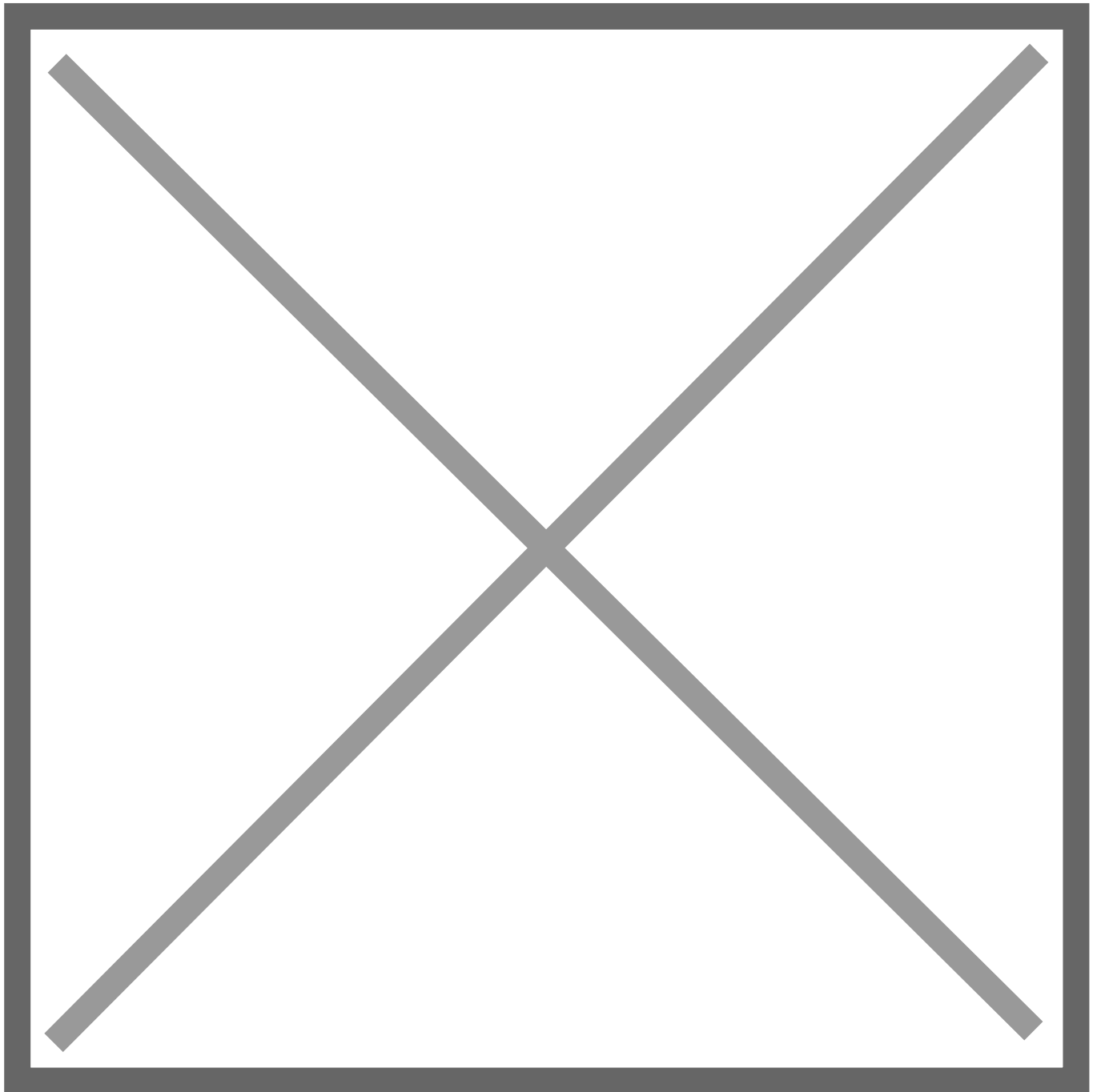


## **Carriera di Heinz Beck**

Dopo alcune esperienze a Berlino, nel 1994 arriva a Roma presso il ristorante "La Pergola" del Waldorf Astoria Resort "Cavalieri" di Roma[2]. Nel 1996, decide di qualificarsi come sommelier frequentando un corso dell'Associazione italiana sommelier di Roma, diplomandosi come sommelier professionista due anni più tardi.



Sotto la sua guida “La Pergola” ottiene dal 2001 le due stelle Michelin, nel 2004 è il migliore ristorante dell’anno per la Guida BMW e dal 2005 ottiene anche la terza stella e cinque forchette Michelin, 4 cappelli nella guida de L’Espresso, 95/100 in quella del Gambero Rosso, tre stelle del Veronelli. Nel 2005, insieme alla moglie **Teresa Maltese** – che ricopre il ruolo di CEO – fonda la “Beck and Maltese consulting” con la quale gestiscono diversi ristoranti in Italia e all’estero. In Italia: “Ruliano with Heinz Beck” a Bologna; “La Pergola” a Roma; “Attimi by Heinz Beck” presso l’aeroporto di Roma-Fiumicino; “Café Les Pailottes” a Pescara; “St. George restaurant by Heinz Beck” a Taormina. All’estero: “Social Heinz Beck” a Dubai; “Beck at Brown’s” a Londra; “Gusto by Heinz Beck” in Portogallo; “Heinz Beck restaurant” a Tokyo. Nel 2020 inizia a dirigere il “Campus Principe Di Napoli”.



## **Vita privata di Heinz Beck**

Gran parte del suo successo, Heinz lo deve anche a sua moglie Teresa Maltese. Palermitana d'origine, ma ormai romana d'adozione, la donna è infatti uno dei pilastri fondamentali nella gestione delle innumerevoli attività di ristorazione dello chef tedesco. Heinz Beck e Teresa Maltese si sono conosciuti nel 1998 e si sono sposati nel 2001. Oggi collaborano entrambi alla Beck & Maltese Consulting, una società di consulenza cui si affidano moltissimi ristoranti di tutto il mondo.

## **Chi è la moglie di Heinz Beck, Teresa Maltese?**

Teresa Maltese è nata a Palermo e ha studiato per anni presso Les Roches, istituto svizzero di hotellerie famoso in tutto il mondo. È una donna colta, in grado di parlare correntemente l'inglese, il



francese e il tedesco. Nel 2005 ha fondato, assieme a Heinz Beck, la società di consulenza di cui oggi è amministratore delegato. Tuttavia, preferisce rimanere dietro le quinte – al contrario di suo marito, che è un vero showman della ristorazione.

---

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/societa/news-ed-eventi/quanto-costa-cenone-chef-heinz-beck-la-pergola/>

Generato il 27/04/2025