

Olbia, 18/06/2016

## COMUNICATO STAMPA

### HEINZ BECK E LA SARDEGNA

**OLBIA, 18 giugno 2016 Aeroporto Olbia Costa Smeralda – Geasar**, in collaborazione con **Poltu Quatu Resort** e **Assessorato Regionale al Turismo**, ha presentato questa mattina un esclusivo appuntamento sul tema dell'enogastronomia in Sardegna da valorizzare come attrattore turistico.

L'intera mattinata è stata dedicata all'approfondimento del tema, facendo un focus particolare sulle interrelazioni tra ristorazione di eccellenza e il settore agroalimentare. L'appuntamento ha avuto inizio alle ore 10:30 con lo svolgimento nella Sala Lodovici dell'aerostazione di una tavola rotonda dal titolo "*Il Turismo Enogastronomico in Sardegna*".

Testimonial d'eccezione il prestigioso **Chef Heinz Beck**, conosciuto per la sua originalità, per il livello di innovazione apportato alla cultura gastronomica e per la sua capacità di valorizzare le eccellenze Italiane non solo nella Capitale, ma nei suoi ristoranti sparsi per il mondo, dal Giappone a Dubai, passando per l'Algarve.

**Heinz Beck** ha risposto alle domande di 10 autorevoli rappresentanti dell'industria turistica del turismo e delle istituzioni della Sardegna, ponendo al centro le nuove idee, i nuovi gusti e le nuove stagioni della cucina gourmet.

Ascoltare lo chef ha significato approfondire in quali modalità e in quali contesti il fattore enogastronomico può accrescere ed enfatizzare il valore della vacanza, contribuendo in molti casi a determinare la scelta della destinazione turistica. La motivazione "enogastronomica" assume pertanto una rilevanza di grande peso sul giudizio finale di un viaggio, al pari del valore assegnato alle bellezze naturalistiche o di un importante monumento.

La tavola Rotonda ha analizzato un tema di particolare rilevanza, che offre importanti spunti per comprendere come le *best practice* internazionali possono aiutare l'offerta turistica isolana ad essere sempre più attrattiva e vincente.

La seconda parte dell'appuntamento si è svolta al piano terra dell'Aeroporto sui tavoli del "**Grain & Grapes**", rinnovato lo scorso anno con un nuovo modello di cucina gourmet che valorizza l'artigianalità della pasta fresca appena fatta. Heinz Beck ha regalato agli ospiti presenti un menù speciale dedicato alla Sardegna, allo scopo di sottolineare come la ricchezza del nostro patrimonio culinario possa rappresentare uno strumento di grande forza nella promozione del territorio.

### **Heinz Beck**

Heinz Beck, è riconosciuto come uno dei più noti esponenti dell'alta gastronomia internazionale. Estro e originalità sono le doti con cui riesce a imporsi da subito sulla scena della grande cucina europea e italiana in particolare, attraverso un percorso che lo porterà alla creazione di un proprio stile unico al mondo. Dal 1994 è alla guida de "La Pergola" al Cavalieri Hilton, che ha condotto sino al raggiungimento delle 3 Stelle Michelin. Dal 1998 a oggi è vincitore del premio "*Five Star Diamond Award*" e nel 2013 ottiene anche il "*Six Star Diamond Award*", entrambi conferiti dall'*American Academy of Hospitality Sciences*.

Fondatore di due ristoranti in Italia e di cinque nel resto del mondo, continua a inventare nuove filosofie di ristorazione mettendo al centro la qualità delle materie prime, l'attenzione per la genuinità e il rapporto tra cibo e salute.

### **Ristoranti**

#### **In Italia**

- "Café Les Pailletes" - (Pescara)
- "Heinz Beck Seasons at Ristorante Castello di Fighine" - San Casciano dei Bagni (Siena)

Nel mondo

- "Gusto by Heinz Beck" - Conrad Algarve, Almancil (Portugal)
- "Social Heinz Beck" - Waldorf Astoria Dubai Palm Jumeirah, Dubai (UAE)
- "Taste of Italy by Heinz Beck" - The Galleria Mall, Jumeirah Beach, Dubai (UAE)
- "Heinz Beck" - Tokyo (Japan)
- "SENSI by Heinz Beck" - Tokyo (Japan)

#### **Libri**

- "Consigli e Ricette per piccoli gourmet", 2012; "Ipertensione & Alimentazione", 2010; - "L'ingredienteSegreto", 2009
- "Vegetariano", 2005; - "Arte e Scienza del Servizio", 2004; - "Finger Food", 2004; "Pasta", 2003; "Beck Heinz", 2001