Heinz Beck, per l'estate raddoppia in due hotel di Montecarlo e Taormina

Lo chef **Heinz Beck** ha appena inaugurato a **Montecarlo** uno dei suoi due nuovi ristoranti stagionali. Come anticipato dallo stesso chef tristellato a marzo in un'intervista a gugsto.it, si tratta di un progetto a sei mani che il celebre chef ha realizzato al ristorante Odyssey dell'Hotel Metropole di Monte Carlo con Joël Robuchon e l'executive chef Christophe Cussac. Per tutta l'estate, riporta Askanews, il ristorante proporrà a cena, a bordo piscina, il menu che Beck ha studiato appositamente per l'Odyssey. Si tratta di una gastronomia definita casual-gourmet in cui vengono declinati i temi a lui più cari, che caratterizzano ogni suo progetto: l'uso di materie prime di alta qualità, eccellenza del gusto e grande attenzione alla salubrità dei preparati. Tra i primi piatti si potranno trovare i maccheroncini integrali al ferretto con gamberi rossi e il risotto all'olio d'oliva e Grana Padano con scampi e verdure in pinzimonio, la triglia croccante con erbe e il lombo di agnello al finocchietto selvatico in crosta di cereali e perle di caprino tra le seconde portate. Il progetto di Beck prosegue ed enfatizza la filosofia del ristorante Odyssey di Robuchon, che ha sempre proposto menu d'eccellenza ispirati alla cucina mediterranea.

Il secondo progetto stagionale di Beck, riguarda la ristorazione gourmet di un Boutique Hotel di **Taormina**, The Ashbee Hotel. Anche qui lo chef curerà il dinner menu del St. George Restaurant. Intanto, il 27 giugno lo Chef sarà al TaoBuk, il Taormina International Book Festival; ospite della sezione Fud Hub, lo Beck sarà protagonista di una conversazione dal titolo "Contaminazioni virtuose".