

BLUARTE

Attimi by Heinz Beck Milano CityLife il lato easy e casual dell'Alta Cucina

Attimi by Heinz Beck l'istinto culinario, la passione per l'innovazione, la lucida consapevolezza del tempo scolpito in attimi, assaporarli è un piacere quotidiano che contempla il diletto del vivere.

di Antonella Iozzo

Milano
- Attimi
by
Heinz
Beck,
istanti
preziosi
di puro
piacere
gastron
omico.
La forza
creativa
delle
idee
creano
luoghi
capaci



di esplorare nuovi dialoghi che rivelano concept dove la definizione di stile, qualità ed essenza del gusto incontrano l'effetto casual e glam del contemporaneo nell'umana poesia della convivialità.

Attimi, il progetto ideato e curato dalla Beck&Maltese Consulting in collaborazione con Chef Express, mette in parallelo la leggerezza di un attimo culinario che viaggia dal tavolo del Ristorante alla pausa Bar, con la feconda passione di chi cambia le frontiere gastronomiche contaminando lo spazio del moderno con sapori e fragranze a tre stelle ma in una veste nuova, dinamica e vibrante, in linea con l'iperbole evolutiva del terzo millennio. Sul podio la filosofia di Heinz Beck, l'intensità della passione, la purezza del sapore, l'innovazione nella ricerca e nella tecnica, per assaggi che nutrono il corpo e appagano i sensi. Semplicemente emozioni.

Gennaio 2017 segna l'inizio di un nuovo format Ristorante ideato da Chef Express e dallo Chef tristellato Heinz Beck, chiave di volta: il fattore tempo, indissolubilmente legato ad una sequenza inafferrabile di momenti che compongono nella loro fuggevole immaterialità, l'arco quotidiano della nostra vita. E ci sono luoghi dove tutto ruota intorno al tempo come un aeroporto, sta a noi viverlo anziché rincorrerlo, ecco allora che all'aeroporto di Roma Fiumicino Attimi ridefinisce l'armonia del tempo, con un menù degustazione di due differenti durate (30' e 60'), oltre, naturalmente al menu a la carte.



Tempo che scorre fluido e costante, vorticoso e frenetico, pulsante e vivace ma non troppo, nell'ordine sparso dei nostri pensieri, ci regala, a volte, il battito di un'emozione pervasa di nuove fragranze e profumi di tensione gustative uniche, da assaporare con tutti i sensi, basta saperli cogliere. Concept innovativo che porta "Attimi by Heinz Beck" ad essere già vincitore del "Foodservice Award 2017" proprio come concept più innovativo dell'anno. E nel 2018 vince il prestigioso premio The World's Best Restaurant Selection de "La Liste", la più importante selezione al mondo di ristoranti di alta cucina.

Attimi inspiration per location d'eccezione che viaggiano all'unisono con il mood delle città. E il secondo palcoscenico per Attimi by Heinz Beck, non poteva che essere Milano City Life - Shopping district. La Milano multifaccettata della moda, del design, della finanza, dell'arte e della vitalità culturale svela la sua pulsazione verticale e tra l'armonia in curva della Torre Isozaki o Allianz, della Torre Hadid o Generali e della Torre Libeskind, che sarà terminata a giugno del 2020, rivela un rarity living dal cuore culinario. Nell'area food di CityLife Shopping District: progettata dalla studio Zaha Hadid Architects caratterizzata da spazi fluidi e ampiamente illuminati da luce naturale, nasce l'era "Attimi by Heinz Beck".

Dal caffè mattutino alla Culinary Experience, una dining gourmet esclusiva, passando per il bistrot e l'aperitivo pomeridiano, Attimi by Heinz Beck, è un luogo unico che ci permette di viaggiare restando fermi. Fremuto di un istante che si dilata in tensione gustativa e joie de vivre. Live, sharing, dream, assaporando l'arte del gusto ai massimi livelli nell'espressività easy e glam, casual e chic di un reale quotidiano.





Luce, forma, colore nella musicalità del design firmato dallo Studio Novembre. Una triade che si sviluppa nell'elegante essenzialità di un design dalla linea geometrica dinamica e contemporanea. Quasi improvvisazioni kandischiane che entrano in scena vestendo l'ambiente tra estetica e sentimento. Luminosità imperante grazie alle porte finestre che conducono sulla terrazza, tavoli in marmo bianco, tocchi di nero e slanci in rosso per le morbide sedute che abbracciano l'ospite. Soluzione di continuità tra il Bar e il Bistrot con cucina a vista. Uno spettacolo del gusto che va in scena nell'armonia di una performance tecnico - creativa al servizio della materia prima, per un sapore intenso e pieno che ferma l'attimo.

Attimi Milano è permeato da un'eleganza colta e sorprendentemente piena di fantasia dove l'arte, nel segno del colore, racconta lo stile internazionale nelle differenti interpretazioni del contemporaneo. Solo così le silhouette iconografiche che incorniciano la sala dining si aprono alle suggestioni dell'ospite rilasciando rarefazioni sensoriali in perfetto feeling con l'arte culinaria.



Dettagli curati e arredi danzano sulla forma del tempo, come le iconiche clessidre, poste sui tavoli del bistrot, che ci riconducono al fattore tempo. Tutto il resto è celebrazione del sapore.

Un team giovane, motivato e professionale è il plus di Attimi by Heinz Beck Milano, l'ospitalità e nel loro carattere, la passione il loro mood che permea un servizio garbato, discreto, in perfetto feeling con la cucina, dove l'ispirazione mediterranea diventa evocazione e la tecnica visione nel carattere dell'Head Chef Francesco Nunziata

L'appeal semplice e fresco dell'alta cucina seduce il quotidiano scandendo ogni giorno con attimi di gusto che si fanno ricordare, il Bistrot di "Attimi by Heinz Beck". New concept, new look, new place to live per una nuova celebrazione culinaria che si lascia respirare nella sua purezza audace. Business man raffinati, amanti della buona cucina, nuove generazioni in cerca di qualità senza compromessi esplorano l'universo della creatività a tavola e scoprono il sapore nella sua interezza grazie ad una formula che rende l'emblema gourmet esperienziale trionfo taste and easy.

Hot spot aperitivo con la verve della bollicina Pommery, cuvée Brut Apanage, fine perlage che accompagna una tavolozza carica di colore, sapore, intelligenza creativa guidata dalla passione. Rendez-vous d'intense emozioni che inizia con il "Wafer di tonno marinato nella soia", continua con la ricchezza del "salmone" nella carezza del pane cotto a vapore, trilla di croccantezza con il "Cono di pasta brie al nero di seppia" che accompagna la "Tartare di manzo" tenera e voluttuosa che si scioglie in bocca, nella panacea del guacamole e poi, il culmine dell'intensità con l'accordo deciso con "l'Acciuga e burro su pane carasao, carta musica". Semplicemente entra in scena lo stile parlano i sapori.

Una cucina quella di Attimi by Heinz Beck che mette in luce le infinite potenzialità dell'ingrediente, sempre protagonista come nell'amuse-bouche, "Capasanta marinata in salsa di ceviche con Maionese di plancton". Ed è come sentire il mare in una etera profondità che si scioglie in bocca, un'esperienza unica che congiunge i sensi al richiamo marino.

Quando la passione entra in cucina, i sapori raggiungono il vertice della loro natura, nutrono, donano piacere, emozionano. È il valore aggiunto di una tecnica perfetta affiancata da ricerca e innovazione, qualità che si librano da ogni boccone. Succede con il “Carpaccio di ricciola, pesca, guacamole e chips di patate viola”. Un bel gioco di consistenze nella freschezza della materia prima, un piatto incredibilmente bilanciato e fresco che celebra gli ingredienti nel tocco dell’Head Chef, Francesco Nunziata.



Mix di semplicità e creatività per una cucina che parla al gusto contemporaneo e seduce per la ricchezza dei sapori. Complessi sì, ma ben definiti, chiari e facilmente riconoscibili. Piatti della tradizione nella musicalità moderna del linguaggio odierno. Come i “Saccottini di burrata con pesto leggero e pinoli tostati, crema di parmigiano e polvere di pomodoro”. Brillantezza di colori che rende la presentazione suggestiva e crea una notevole anticipazione gustativa.

Un piatto classico ed elegante che non tradisce le aspettative come l’intramontabile “Cacio e pepe”, capace di evocare un ricordo, una tradizione che l’Head Chef Francesco Nunziata, rende vibrante con un tocco personale l’aggiunta di lime grattugiato, un volano di freschezza che pulisce il palato e inviata ad un nuovo assaggio. Ottima consistenza della pasta, ottimo equilibrio di sapori ed è come entrare nell’identità di un concept che comunica la purezza dei sapori nell’intensità autentica del loro essere. Solo così ci si sente appaganti nel corpo e nello spirito.

Sensazioni che solo la grande cucina sa creare e il gesto del l’Head Chef Francesco Nunziata, esalta e completa ridefinendo il valore dei piatti con la cura dei dettagli e quel fine richiamo alla mediterraneità. Lo “Scamone di agnello su purea di zucchine alla scapece” è una narrazione che si dispiega come una sinfonia. La carne nel suo ristretto si scioglie in bocca rilasciando lentamente da ogni sua fibra, l’integrità di un pensiero, il rispetto della materia prima e la tecnica nell’esaltarla.





Un connubio di sapori intesi ben armonizzati da carattere al piatto dove le tre consistenze delle zucchine conferiscono profondità e smuovono le corde dei sensi sopiti nella sua gradevole e accattivante intensità. Nel calice il Saumur 2025, Clos Tue-Loup Domaine Arnaud Lambert, un Cabernet franc setoso, fresco, vivace e mirabilmente armonico con un finale sapido e minerale in crescendo. Quasi un'anima jazz, dove l'improvvisazione risale la verticalità sui tasti di un pianoforte.

Attimi by Heinz Beck, dimensione casual per un'avventura culinaria nella fascinazione architettonica di City Life Shopping District, un elogio alla semplicità e all'intensità del sapore. Insolita esperienza gastronomica tra arte del gusto e gusto per l'arte in una simbiosi che si libra nell'aria in una sorta di allegrezza cosmica ed il dessert ne casella le sfumature tra mirabile italianità, tradizione e reinterpretazione il "Tiramisù" ed è come se il caffè avesse chiesto di divenire morbida crema inglese, fondale vellutato, arabesche di golose tentazioni che sfiorano il cioccolato nel brivido della chenelle di gelato.

Attimi by Heinz Beck l'istinto culinario, la passione per l'innovazione, la lucida consapevolezza del tempo scolpito in attimi, assaporarli è un piacere quotidiano che contempla il diletto del vivere.

ATTIMI BY HEINZ BECK
Milano CityLife - Shopping district
Piazza 3 Torri, Milano 20145
Food Court 1° piano
attimi-heinzbeck.it

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata
(26/09/2019)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: @Bluarte1 - Sito internet: www.bluarte.it