

Mensile - Anno VIII - P.I. 28/03/2025
Aprile 2025

Novella cucina

DIRETTO DA CARLO FARICCIOTTI
CARTA RICICLATA CERTIFICATA

asolo
1,90
euro

Nel gioco
fotografico
un'immagine
di Maria
De Filippi
gentilmente
concessa



Pasqua

LA SORPRESA
NELL'UOVO
È IL TIRAMISÙ



Un primo
che è un capolavoro

I RAVIOLI
DI GIUSEPPE VERDI

Fusilli per Maria De Filippi

Amici a tavola



Caponata
siciliana
di Amadeus



Guazzetto
mare di Elena
D'Amario



Involtini
di carne
di Malgioglio



Chef Franco Lucia



Chef Simone Strano



Chef Ricci & C.

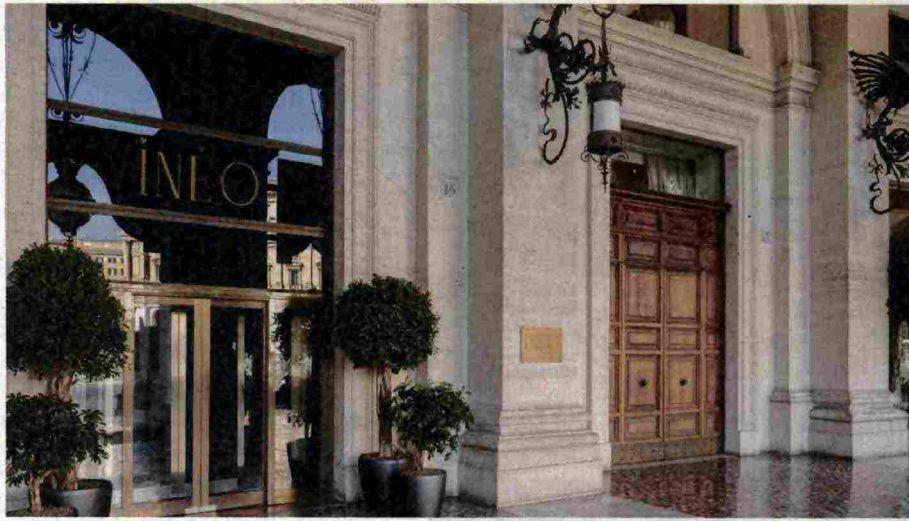
SCOPRIAMO
I POMODORI
RIPIENI
DEL PAPÀ
DI FEDEZ

CUCINATO
COME UN
RISOTTO IL
PESCE ALLA
SICILIANA

LE UOVA
PROTAGONISTE
DI QUATTRO
GUSTOSE
RICETTE

V!



Novella CUCINA


**AL RISTORANTE
"INEO" DI ROMA
PROPONE
UNA CUCINA
CHE FONDE
ESPERIENZE
GLOBALI CON
SAPORI ITALIANI**

di Tiziana Cialdea

Quello di Heros De Agostinis è un nome che sta guadagnando sempre maggiori riconoscimenti nel panorama gastronomico romano e internazionale. Nato e cresciuto a Roma, anima cosmopolita, ha saputo creare una cucina che racconta il mondo. Dopo aver viaggiato e lavorato in diversi angoli del pianeta, Heros è tornato nella sua città natale per portare al ristorante INEO una cucina che riflette tanto le radici familiari quanto le esperienze maturate all'estero. Un viaggio culinario capace di unire sapori, tecniche e culture diverse in ogni piatto. La passione di Heros per la cucina è figlia di una tradizione familiare che affonda le radici in generazioni di cuoche esperte: le sue nonne, che gli hanno trasmesso non solo ricette, ma anche un amore profondo per il cibo come forma di affetto e condivisione. «Quando ero bambino, passavo ore a guardare le mani delle mie nonne, mentre trasformavano ingredienti semplici in piatti che raccontavano storie» ama ricordare lui. Dopo quelle prime esperienze ha intrapreso il percorso formativo "classico", in una scuola alberghiera, prima di fare i primi passi nel mondo della ▶

Tonno con gelatina di rapa e salsa allo yuzu

INGREDIENTI

60 grammi di tonno "Balfegó", 3 grammi di sale fino e pepe nero, 20 grammi di olio EVO. Per le gelatine di rapa miste: 500 grammi di rapa bianca, 500 grammi di rapa gialla, 500 grammi di rapa rossa, 16,5 grammi di agar agar, 50 ml di aceto di champagne, 50 ml di aceto di dragoncello, 50 ml di aceto di lamponi, 15 ml di succo di limone, 150 grammi di semi di cumino, 150 grammi di pepe di Sichuan, 15 grammi di sale fino, 50 grammi di dragoncello fresco. Per la salsa allo yuzu: 350 grammi di olio yuzu kosho, 25 ml di yuzu kosho fresco, 350 ml di ponzu, 175 ml di succo di yuzu fresco, 3 ml di wasabi fresco

Tagliare il tonno in cubi da 2 cm, condire con sale, pepe nero e olio extravergine d'oliva, quindi lasciare insaporire per qualche minuto. Preparazione delle gelatine di rapa: estrarre il succo da ogni tipo di rapa utilizzando una centrifuga, ottenendo 500 ml di succo per ogni varietà. Per la gelatina di rapa bianca portare a bollore 500 ml di succo di rapa bianca con 5 grammi di agar agar,

aggiungere aceto di champagne, semi di cumino, qualche goccia di limone e sale fino, lasciare insaporire per 15 minuti, quindi filtrare con un colino a maglia fine e versare in una placca a bordi bassi, lasciare raffreddare e, una volta solidificata, ritagliare cerchi da 3 cm di diametro. Per la gelatina di rapa rossa: portare a bollore 500 ml di succo di rapa rossa con 5 grammi di agar agar, aggiungere aceto di lamponi, qualche goccia di limone, pepe di Sichuan e sale fino, lasciare insaporire per 15 minuti, quindi filtrare e versare in una piastra, far raffreddare e ritagliare cerchi da 3 cm di diametro. Per la gelatina di rapa gialla: portare a bollore 500 ml di succo di rapa gialla con 5 grammi di agar agar, aggiungere aceto di dragoncello, qualche goccia di limone, pepe di Sichuan e sale fino, lasciare insaporire per 15 minuti, quindi filtrare e versare in una placca, far raffreddare e ritagliare cerchi da 3 cm di diametro. Preparazione della salsa allo yuzu: frullare tutti gli ingredienti con un mixer a immersione, aggiungere l'olio yuzu kosho alla fine, quindi filtrare il composto con un colino a maglia fine. Impiattamento: disporre su ogni cubo di tonno una gelatina diversa, sistemare i cubi in modo armonioso sul piatto, guarnire con ventagli di rape miste, cospargere con salsa allo yuzu e decorare con germogli di acetosella.

LO CHEF HEROS DE AGOSTINIS

Il mondo a tavola



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

187101

71

Novella | CUCINA


Maccheroncini al ferretto cotti in un fondo di madeira e ragù eritreo

INGREDIENTI

800 grammi di farina 00, 400 grammi di semola rimacinata, 4 tuorli d'uovo, 15 uova intere, 500 grammi di filetto di vitello, 200 grammi di salsa di vitello, 30 grammi di peperoncino verde piccante, 10 grammi di berberé, 5 ml di burro ghee, sale e pepe q.b., 150 grammi di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, 200 ml di panna liquida fresca, 150 ml di latte fresco intero, 750 ml di Madeira, 300 ml di acqua di tartufo Melanosporum, 200 ml di brodo di vitello, sale e pepe q.b., pangrattato al coriandolo q.b.

Impastare farina 00, semola rimacinata, tuorli e uova intere. Lasciar riposare l'impasto in frigo per 2 ore. Stendere una sfoglia

di 3 mm e ricavarne rettangoli di 2x7 cm. Arrotolare i rettangoli su un ferretto di metallo e sfilare i maccheroncini. Tagliare il filetto di vitello a dadini piccoli. In una pentola, cuocere il peperoncino nel burro ghee per 5 minuti, aggiungere il berberé e cuocere fino al profumo. Aggiungere il vitello e la salsa di vitello, cuocere fino alla consistenza desiderata. In una pentola, scaldare latte e panna. Aggiungere il Parmigiano grattugiato, sciogliere, salare e pepare. Filtrare e versare in un sifone con una carica di gas. In una pentola, ridurre il Madeira e l'acqua di tartufo di due terzi. Aggiungere il brodo di vitello, cuocere e condire. Cuocere i maccheroncini in acqua salata, a metà cottura trasferirli nella salsa al Madeira e finire la cottura. Impiattare: posizionare la spuma di Parmigiano al centro del piatto, adagiarvi i maccheroncini, versare il ragù di vitello sopra la pasta e cospargere con pangrattato al coriandolo.

► cucina professionale. L'incontro con Heinz Beck, chef trisstellato de La Pergola, è stato un punto di svolta fondamentale nel suo percorso. Un'esperienza che gli ha permesso di affermarsi nella cucina raffinata e che ha segnato l'inizio di una carriera che lo ha portato un po' ovunque: a Monaco, Londra, Berlino, Parigi, Bali e in Bahrein ha avuto modo di collaborare con alcuni dei più grandi nomi della gastronomia mondiale. Ogni luogo visitato ha lasciato un'impronta nella sua cucina, arricchendola di influenze diverse. Il ritorno a Roma, e l'arrivo all'INEO, rappresentano per Heros un cerchio che si chiude. Qui la sua creatività dà vita a piatti con ingredienti di alta qualità provenienti da tutto il mondo con il rispetto per le tradizioni culinarie italiane. «Quando sono arrivato, ero ancora in fase di adattamento, cercavo di capire l'ambiente, di interpretare al meglio quello che mi circondava. Ora, dopo due anni e mezzo, mi sento molto più libero di esprimere la mia voce. L'INEO è il posto ideale per sperimentare e per far conoscere la mia cucina, che è un viaggio attorno al mondo attraverso i sapori». La sua cucina, che lui definisce "ibrida", rappresenta un perfetto equilibrio: «La mia cucina è un dialogo tra mondi diversi, un incontro tra tradizioni che si incontrano e si fondono». E ogni piatto racconta una storia, un incontro di cultura ma nel suo menù c'è anche un omaggio all'Abruzzo, «terra della mia famiglia». Il legame con le radici rimanga sempre al centro della sua proposta in un viaggio che attraversa continenti e tradizioni diverse, ma è anche un racconto personale, un tributo alle esperienze che lo hanno arricchito come cuoco e come uomo. «Non voglio offrire una cucina internazionale stereotipata, ma piuttosto la mia personale interpretazione di piatti che mescolano culture e sapori lontani. Per conquistare il cliente, dobbiamo offrire qualcosa di speciale, qualcosa che faccia innamorare, offrendo un'esperienza completa che coinvolga tutti i sensi, anche evocando ricordi».

Picanha di agnello alla brace, rape rosse e curry

INGREDIENTI

200 grammi di scamone d'agnello, 50 grammi di yogurt greco, 50 grammi di curry, 50 grammi di masala, 50 grammi di zenzero, 100 grammi di kashmir chilli, 50 grammi di curry Madras, 50 grammi di pepe nero, 400 grammi di rape rosse, 200 grammi di more, 1 succo di arancia, 1 grammo di pectina

per confetture, 200 grammi di zucchero di cocco, succo di limone q.b.

In una ciotola, mescolare lo yogurt con il curry, il masala e lo zenzero. Pulire lo scamone d'agnello, rimuovere il grasso in eccesso e immergerlo nello yogurt speziato per un giorno. Prima di cuocere l'agnello alla griglia, cospargerlo di kashmir chilli. Cuocere la carne per circa 6-7 minuti. Lasciar riposare l'agnello per un paio di minuti dopo la cottura. Portare a ebollizione la salsa d'agnello. Immergere il

kashmir chilli, il curry Madras e il pepe nero. Lasciar in infusione per 30 minuti. Filtrare e tenere da parte per il servizio. Mettere nel termomix le rape rosse tagliate a pezzi, lo zucchero di cocco, la scorza d'arancia, il succo di limone e le more. Posizionare il cestello sopra il coperchio e cuocere per 40 minuti a velocità 1. Al termine della cottura, frullare per un minuto a velocità massima. Posizionare al centro del piatto la crema di rape rosse e more, cospargere con la salsa d'agnello, disporre i pezzi di agnello e finire con altra salsa d'agnello.

«LA MIA CUCINA È UN DIALOGO TRA MONDI DIVERSI, UN INCONTRO TRA TRADIZIONI CHE SI INCONTRANO E SI FONDONO»

