

INEO TRA I NUOVI RISTORANTI SELEZIONATI DALLA GUIDA MICHELIN GIUGNO 2025

INEO, il ristorante fine dining all'interno dell'hotel 5 stelle Anantara Palazzo Naiadi Rome Hotel, è stato inserito tra i nuovi indirizzi selezionati dalla Guida Michelin per il mese di giugno. Un riconoscimento importante che premia la visione, la tecnica e la sensibilità dello Chef Heros De Agostinis, protagonista di una proposta gastronomica che racconta il mondo attraverso ingredienti italiani e contaminazioni internazionali.

"Essere selezionati dalla Guida Michelin è un'emozione straordinaria," commenta lo chef Heros De Agostinis. "È un riconoscimento che condivido con la mia brigata e con tutto il team di sala, perché INEO è prima di tutto un progetto corale. Qui cuciniamo storie: ogni piatto nasce da un viaggio, da una memoria, da un'emozione che vogliamo condividere con chi si siede a tavola."

La cucina di Heros De Agostinis è una sinfonia di tradizione e ricerca, dove la materia prima italiana si apre al mondo attraverso spezie, fermentazioni, tecniche e suggestioni che spaziano dall'Eritrea all'Asia, fino al Sud America. Con una carriera internazionale alle spalle, oltre 25 anni di esperienze nei più prestigiosi ristoranti stellati e una visione chiara e raffinata del gusto, De Agostinis firma piatti che raccontano il suo stile inconfondibile: elegante, evocativo, contemporaneo.

Tra le creazioni simbolo che meglio incarnano la filosofia di INEO spiccano i Maccheroncini al ferretto cotti in un fondo di madeira, ragout eritreo e parmigiano 24 mesi che raccontano l'incontro tra memoria personale e tecnica culinaria, un ponte tra l'Africa e l'Italia.

L'inserimento nella Guida Michelin rappresenta non solo un traguardo, ma un nuovo punto di partenza per INEO. Un segnale forte che certifica la solidità e la forza di un'identità gastronomica capace di emozionare,

raccontare e innovare. In un ambiente intimo da soli 28 coperti, con un servizio impeccabile guidato dal restaurant manager Damiano Verdone e una cantina straordinaria che conta oltre 900 etichette selezionate dal sommelier Federico Spagnolo, INEO si conferma come una delle esperienze di fine dining più raffinate di Roma.

NOTE STAMPA - Heros De Agostinis

Heros De Agostinis, Executive Chef del ristorante fine dining INEO presso l'Anantara Palazzo Naiadi Rome Hotel, è una figura di spicco nel panorama gastronomico internazionale. Cresciuto tra Roma e Piazza Vittorio, dove le sue origini italiane si intrecciano con quelle eritree, ha maturato oltre 25 anni di esperienza nei più prestigiosi ristoranti stellati e hotel di lusso in tutto il mondo. Tra le collaborazioni di spicco figurano Heinz Beck, Joel Robuchon e Marc Veyrat, che hanno arricchito il suo bagaglio tecnico e creativo. La sua cucina esplora il mondo partendo dalle radici italiane, nutrendosi di sapori esotici e rivolgendosi a viaggiatori attenti alla ricerca di combinazioni inedite e originali. Ogni piatto nasce dall'incontro tra ingredienti stagionali italiani e influenze globali, con un forte impegno verso la sostenibilità e l'inclusività. Tra le creazioni più rappresentative si trovano i "Maccheroncini al ferretto cotti in un fondo di madeira, ragout eritreo e parmigiano 24 mesi" che raccontano l'incontro tra memoria personale e tecnica culinaria, un ponte tra l'Africa e l'Italia. Per De Agostinis, la cucina è un viaggio che abbraccia emozioni e ricordi, trasformando ogni piatto in una storia che celebra radici e contaminazioni culturali.



Immerso nello splendore dell'antica Roma, Anantara Palazzo Naiadi Rome Hotel, membro di The Leading Hotels of the World e del circuito Virtuoso, si trova nel cuore di Piazza della Repubblica e vanta un'affascinante storia architettonica con elementi originali commissionati da Papa Clemente XI per il Vaticano nel 1705. L'edificio sorge sulle antiche Terme di Diocleziano, le cui fondamenta, piscine e mosaici sono visibili dal piano inferiore attraverso luminosi pavimenti in cristallo. L'hotel, con un totale di 232 camere e suite, ospita il ristorante fine dining INEO e la prima Spa Italiana firmata Anantara. Inoltre, la struttura dispone di una delle più grandi terrazze panoramiche con piscina nel centro di Roma e il celebre ristorante SEEN by Olivier che propone una cucina fusion mediterranea e brasiliana.