

Viaggiatori del gusto, in cucina le radici italiane incontrano i sapori esotici – Food

 By redazione Aprile 5, 2025 Nessun commento 3 Mins Read



La cucina “è un viaggio che abbraccia emozioni e ricordi, trasformando ogni piatto in una storia che celebra radici e contaminazioni culturali” racconta chef Heros De Agostinis. Cresciuto tra Roma e Piazza Vittorio, dove le sue origini italiane si intrecciano con quelle eritree, ha maturato 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. Ed ora è tornato in un certo senso a casa, executive chef del ristorante fine dining INEO, all’interno dell’“Anantara Palazzo Naiadi Rome Hotel” a Piazza della Repubblica.

La sua cucina esplora il mondo partendo dalle radici italiane, nutrendosi di sapori esotici e rivolgendosi a ‘viaggiatori’ del gusto, attenti alla ricerca di combinazioni inedite e originali. Ogni piatto nasce dall’incontro tra ingredienti stagionali italiani e influenze globali. Tra le creazioni più rappresentative si trovano la “Cacio e pepe” rivisitata con crudo di gamberi al lime, omaggio al suo mentore Heinz Beck e ormai quasi un classico, e lo “Spaghetti ibrido”, che fonde il pad thai thailandese con la frittata di maccheroni napoletana.

Quella di Heros De Agostinis è una cucina italiana che esplora il mondo, si nutre di suggestioni esotiche e abbraccia la curiosità dei viaggiatori contemporanei. Ogni piatto è una storia, una connessione tra territori e culture, dove gli ingredienti italiani dialogano in eleganza ed equilibrio con spezie lontane come evidenzia il nuovo percorso degustazione, “In giro per il mondo”, ispirato alla filosofia di Anthony Bourdain, che ammira profondamente e la carta rinnovata.

“Ogni piatto è un viaggio che parte dai mercati italiani, attraversa paesaggi esotici e torna alla mia

infanzia" spiega lo chef che ogni mattina si rifornisce personalmente tra i banchi multietnici del mercato di Piazza Vittorio. Con una curiosità innata e una sensibilità verso la stagionalità, De Agostinis combina sapori, tecniche e profumi, dando vita a piatti che raccontano storie di incontri e contaminazioni. "Mi piace trasformare un ingrediente umile in protagonista, intrecciando ricordi personali e scoperta culturale," aggiunge, confermando il valore emotivo e narrativo della sua cucina. Tra le creazioni più rappresentative della 'filosofia globale' di De Agostinis anche i ravioli di muhammara e frutti di mare con baharat dello chef e il merluzzo nero, salsa di alici vietnamita e cremoso di patate e tra le proposte vegetariane, da provare il sedano rapa come un risotto, carciofi fritti e tartufo nero o il cavolfiori, pure di zucca e mandarancio e salsa al tartufo.

In occasione del secondo compleanno di Ineo – il fine dining con una sala intima da soli 28 coperti, un servizio curato dal restaurant manager Damiano Verdone e una cantina che vanta oltre 900 etichette selezionate dal sommelier Federico Spagnolo – De Agostinis ha duettato in cucina con Luca Piscazzi, romano d'Atene, chef del ristorante Pelagos di Four Seasons Astir Palace Hotel Athens, 1 stella Michelin in pochi mesi, per una cena celebrativa a quattro mani.

Nella 'sfida' tra i due chef amici alle Sfera di cavolo riccio, Capesante mi-cuit, piselli freschi, fagiolini verdi e zenzero, Branzino alla Masticha, carciofi, caviale di luccio, kumquat di Luca Piscazzi, ha risposto De Agostinis con Tartelletta di Caesar Salad con pollo, maccheroncini al ferretto cotti in un fondo di Madeira, ragout eritreo e Parmigiano 24 mesi e piccione arrosto, agretti, pompelmo rosa e aji amarillo.