

9 giugno 2025

CHI SIAMO | LA REDAZIONE | AREA CLIENTI



askanews

Napoli 22°C

Speciali: LIBIA/SIRIA | ASIA | NOMI E NOMINE | CRISI CLIMATICA | G7 ITALIA 2024 | EUROPA BUILDING | DESIGN WEEK | MADE IN ITALY WEEK IN EAU

Videonews

CRONACA

VIDEONEWS

I manifestanti per Gaza: “Speriamo si dia un segno per dire basta”

7 GIUGNO 2025

POLITICA

VIDEONEWS

Migliaia al corteo per Gaza: qui l'Italia che non tace. Stop massacro

7 GIUGNO 2025

SPETTACOLO

VIDEONEWS

“Milarepa”, Murray Abraham: oggi soldi per armi ma no per cibo e arte

7 GIUGNO 2025

CRONACA

VIDEONEWS

COP30, Favero (Globe Italia): Italia ruolo decisivo a Belém

7 GIUGNO 2025

CRONACA LAZIO

Ineo tra i nuovi ristoranti selezionati da Guida Michelin

Riconoscimento premia la visione e la tecnica di chef Heros De Agostinis

GIU 7, 2025 Ristoranti



Roma, 7 giu. (askanews) – L’inserimento nella Guida Michelin arriva a pochi mesi dalla celebrazione dei due anni di attività del ristorante, confermando la solidità e il valore di un progetto che continua a crescere nel segno della qualità e della visione

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

info & imprese

askanews

Segui la Pagina 179.941 follower



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.

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.



Notizie Correlate



CRONACA

PRIMO PIANO

Il Papa: aprire vie di conciliazione dovunque c'è guerra

GIU 8, 2025



CRONACA

PRIMO PIANO

Femminicidi, il Papa: è la volontà di dominio che sfocia spesso in violenza

GIU 8, 2025



CRONACA

PRIMO PIANO

Roma, i corpi una donna e una neonata trovati a Villa Pamphili. Attesa per gli esiti dell'autopsia

GIU 8, 2025

Ti potrebbe interessare anche



Approvato! Lo Stato paga i tuoi pannelli solari se vivi in questi CAP

(Vivingreen)



Parlare inglese: Se conosci queste parole sei a buon punto

(Test Inglese)