

RISTORANTI E TRATTORIE

Home » 2° Compleanno INEO: Cena a Quattro Mani con...



2° Compleanno INEO: Cena a Quattro Mani con Heros de Agostinis e Luca Piscazzi

17/03/2025 11:00

Redazione Agenfood

RISTORANTI E TRATTORIE

Stampa PDF (in inglese) eBook

(Agen Food) – Roma, 17 mar. – **Lunedì 31 marzo, il ristorante fine dining INEO**, all'interno dell'elegante hotel 5 stelle "Anantara Palazzo Naiadi Rome Hotel" in Piazza della Repubblica a Roma, **celebra i 2 anni di apertura** con **una esclusiva cena a quattro mani** che vedrà protagonisti l'Executive Chef di casa, **Heros De Agostinis**, e l'acclamato Chef stellato **Luca Piscazzi**, Head Chef del ristorante **Pelagos** di Four Seasons Astir Palace Hotel Athens.

Un incontro tra due talenti, entrambi romani, che hanno saputo portare la cucina italiana e le sue contaminazioni in scenari internazionali, dando vita a percorsi culinari unici e sofisticati.



Nato con l'obiettivo di ridefinire il concetto di fine dining a Roma, **INEO** è diventato un punto di riferimento per chi cerca un'esperienza gastronomica raffinata e immersiva. La cucina di **Heros De Agostinis**, chef chevanta oltre 25 anni di prestigiose collaborazioni da Heinz Beck a Joel Robuchon fino Marc Veyrat, è un viaggio sensoriale che attraversa tradizione e influenze globali, portando la materia prima italiana a dialogare con spezie e tecniche culinarie di tutto il mondo. L'approccio dello chef, dalla mano gentile ed elegante, si traduce in piatti dalla forte personalità, in cui ogni ingrediente è valorizzato per raccontare una storia, un territorio, una memoria di viaggio. Ma INEO non è solo eccellenza ai fornelli: l'esperienza di sala, curata nei minimi dettagli dal restaurant manager Damiano Verdone e dal sommelier Federico Spagnolo, completa questo percorso, offrendo agli ospiti un servizio attento,

elegante e perfettamente armonizzato con la proposta enogastronomica.

Originario di Roma, Luca Piscazzi ha costruito la sua carriera lavorando nei ristoranti più prestigiosi del mondo, da *La Pergola* di Heinz Beck a *El Celler de Can Roca* in Spagna, fino alla guida del ristorante *Pelagos* ad Atene, dove ha conquistato una stella Michelin in pochi mesi. Il suo stile si distingue per una ricerca meticolosa della purezza del gusto e un approccio che valorizza la stagionalità e la leggerezza, con piatti essenziali ma di straordinario impatto sensoriale.

Questa visione si intreccia perfettamente con la filosofia di **Heros De Agostinis**, che invece ama contaminare la cucina italiana con sapori e tecniche globali, creando accostamenti audaci, suggestivi e memorabili.

Per celebrare questo anniversario, gli chef amici De Agostinis e Piscazzi hanno ideato un menu esclusivo, un percorso gastronomico che fonde la loro creatività e il loro bagaglio di esperienze internazionali.

Canapés:

- Sfera di cavolo riccio (Luca Piscazzi)
- Nigiri di orata (Luca Piscazzi)
- Mini tacos di pollo e jalapeño (Heros De Agostinis)
- Tartelletta di Caesar Salad con pollo (Heros De Agostinis)
- Panipuri alla "Romana" (Heros De Agostinis)

Menù Degustazione:

- Capesante mi-cuit, piselli freschi, fagiolini verdi e zenzero (Luca Piscazzi)
- Caviale Osetra, asparagi verdi, lime nero, blini di grano saraceno (Luca Piscazzi)
- Maccheroncini al ferretto cotti in un fondo di Madeira, ragout eritreo e Parmigiano 24 mesi (Heros De Agostinis)
- Branzino alla Masticha, carciofi, caviale di luccio, kumquat (Luca Piscazzi)
- Piccione arrosto, agretti, pompelmo rosa e aji amarillo (Heros De Agostinis)
- Cocco, ananas e rum (Heros De Agostinis)

La cena a quattro mani sarà dunque un'esperienza gastronomica irripetibile, un incontro tra due anime complementari: da un lato, la precisione e l'equilibrio elegante di Piscazzi; dall'altro, la creatività elegante e il gusto per la scoperta di De Agostinis. Un dialogo gastronomico che promette di regalare emozioni uniche.