

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Venerdì 18 Aprile 2025 | aggiornato alle 09:49 | 111805 articoli in archivio

AROMA

Contaminazioni e alta cucina: De Agostinis e Piscazzi insieme per i due anni di Ineo

di **Mariella Morosi**

17 aprile 2025 | 10:49

Eleganza, purezza del gusto, armoniche contaminazioni da influenze globali, gioco cromatico, sostenibilità: sono concetti comuni alla cucina di due chef, **Heros De Agostinis**, il resident di "Ineo", il ristorante dell'hotel 5 stelle "Anantara Palazzo Naiadi Rome Hotel", e lo stellato ospite **Luca Piscazzi**, head chef del ristorante greco "Pelagos" del Four Seasons Astir Palace Hotel Athens in Grecia. Si sono ritrovati da vecchi amici per una cena dedicata a un anniversario importante: i due anni di "Ineo" che ha segnato anche il ritorno di De Agostinis a Roma, che nella Capitale era cresciuto con papà abruzzese e mamma eritrea, innamorandosi della cucina romana di casa, mixata a note esotiche. Due anni fa, dopo tante esperienze nel mondo, ritrova il suo approdo proprio qui, da "Ineo" che in latino significa "nuovo inizio": decisamente un buon auspicio.



È un legame forte, quello della **romanità**, che ha in comune con Piscazzi, nato all'ombra del Cupolone ma che a 19 anni prende la via del mondo per conoscerlo attraverso il cibo. **È datata la loro amicizia, nata in qualche tappa della rete dei tanti spostamenti che fanno gli chef che non si fermano mai, sensibili ai valori e ai messaggi delle altre culture gastronomiche.** Entrambi ne hanno interiorizzato le suggestioni, sviluppandole secondo la propria creatività, eppure, pur nel loro nomadismo, senza dimenticare il gusto italiano e facendolo dialogare con tecniche e sapori talvolta audaci. **Ed ora eccoli insieme, per la festa di "Ineo": quattro mani e una sola passione.** La tavola è imbandita come per le occasioni speciali, tra arredi dai colori caldi, verde e prugna, tra lampade di Gae Aulenti e l'apparecchiatura Christofle e Limoges. L'accoglienza e il collegamento sala e cucina sono in sintonia con la raffinata proposta enogastronomica e il garbo del **maitre Damiano Verdone**, del **wine manager Federico Spagnolo** e del **team motivato e affiatato.**



Il menu della serata di Heros De Agostinis e Luca Piscazzi

Il brindisi di benvenuto è stato fatto con Champagne Delamotte Brut mentre davanti ai commensali cresceva lo **skyline di cubi di pietra sormontati da canapés**. Nell'ordine, Sfera di cavolo riccio, **Nigiri di orata**, **Minitacos di pollo jalapeno**, **Tartelletta di Cesar salad** e **Panipuri alla romana**: tutte indovinate mosse e contromosse dei due chef.

1/5

[Sfoggia la gallery](#)



Due anni di Ineo: skyline di cubi di pietra sormontati da canapés

1/5



Due anni di Ineo: Capesante mi-cuit, piselli freschi, fagiolini verdi e zenzero

2/5



Due anni di Ineo: Caviale Osetra, asparagi verdi, lime nero, blini di grano saraceno

3/5



Due anni di Ineo: Cocco, ananas e rum

4/5



Due anni di Ineo: piccola pasticceria

5/5

Due anni di Ineo: skyline di cubi di pietra sormontati da canapés

[Previous](#) [Next](#)

A seguire, con **Riesling San Leonardo**, le **Capesante** mi-cuit, piselli freschi, fagiolini verdi e zenzero (Piscazzi); il **Caviale Osetra**, asparagi verdi, lime nero, blini di grano saraceno (Piscazzi); i **Maccheroncini al ferretto** in un fondo di Madeira, ragout eritreo e Parmigiano 24 mesi (De Agostinis); il **Branzino alla Mastika**, carciofi, caviale di luccio, kumquat (Piscazzi); il **Piccione arrosto**, agretti, pompelmo rosa e aji amarillo (De Agostinis), abbinato a Etna rosso di Federico Graziani da Nerello Mascalese. **Finale dolce con Cocco, ananas e rum** (De Agostinis) con il passito Ramandolo Filippone e **piccola pasticceria**. **Co-protagonista il pane**: fatto in casa in una ventina di varietà, dalla baguette alla ciriola, dal pane sfogliato al burro a quello integrale, ai cereali e al cumino.

La cucina e l'esperienza di Heros De Agostinis e Luca Piscazzi

La cucina di Heros De Agostinis nasce dalla passione e da 30 anni di esperienze con maestri come Heinz Beck, Joel Robuchon, Heinz Winkler e Marc Veyrat. Si sposta da Londra al Medio Oriente, dove ritrova le spezie della nonna eritrea, poi Maremma, Saint Moritz e tanta Asia. Nel Bahrain, al Ritz Carlton, guida le cucine di ben 12 ristoranti mostrando anche spirito imprenditoriale. **Anche Luca Piscazzi ha espresso la sua maturità stilistica**, frutto di tante peregrinazioni in cucine come "**La Pergola**" di Beck, **El Celler de Can Roca** in Spagna, **il Four Season di Pechino**, poi in Spagna e ad Hong Kong.



L'ingresso del ristorante Ineo a Roma

A Londra ha lavorato a lungo con Anne-Sophie Pic a La Dame de Pic London, contribuendo alla doppia Stella. Attraverso la ricerca estrae dalla materia il gusto assoluto, riproponendolo nel piatto con forte impatto sensoriale ed eliminando l'eccesso e il superfluo. Lo fa ogni giorno per lo stellato "Pelagos" con i frutti del mare e della terra, esplorando le spiagge e le isole del suo paradiso greco. "Ineo" non ha tardato ad imporsi come innovativa proposta di fine dining e anche come luogo di bellezza. È affacciato sulla monumentale piazza della Repubblica con la fontana delle Naiadi e, davanti, ha la Basilica di Santa Maria degli Angeli che deve il suo aspetto attuale a Michelangelo.

© Riproduzione riservata