

INEO PALAZZO NAIADI

Lo chef globetrotter De Agostinis riporta nella capitale la sua devozione ai sapori

Un gusto figlio del mondo

a cura di Giacomo A. Dente

Un nome colto, preso dal latino, Ineo, che richiama l'idea di "dare principio", un ricominciare che è vero e proprio ritorno dello chef Heros De Agostinis nella sua città, Roma. Nemmeno quarant'anni, giramondo nelle cucine di tanti pluristellati, un lungo e severo periodo come ombra del mitico Heinz Beck, oggi questo cuoco gentile e sorridente ha trovato un palcoscenico adeguato per divulgare le sue idee sul buono da mangiare. Palazzo Naiadi, un cinque stelle lussuoso sui resti di antiche terme romane in piazza della Repubblica è una cornice perfetta, col suo design raffinato e contemporaneo, per accogliere una rappresentazione gourmet davvero per pochi: non più di trenta coperti. L'approccio ad ogni piatto è qui testimonianza di una devozione ai sapori senza soggezione di cittadinanze. È come se i molti luoghi, i saperi e le sensazioni di palato che hanno attraversato la vita professionale e la curiosità di questo chef ab-

biano trovato respiro e cittadinanza nella sua proposta di fusion gioiosa. Meravigliose accelerazioni di gusto arrivano in tavola insieme a centratissime combinazioni di sapori, come succede con "Dall'Ucraina alla Liguria" dove una millefoglie con salsa borscht culmina con caviale di olive taggiasche, o ancora con "Dal Tirolo agli Appennini approdando in Indonesia" nel quale una geniale salsa al cubebe abbraccia, insieme a una purea di mele e noci, una sella di capriolo alle erbe. L'amore per Roma percorre come un brivido tante creazioni dello chef, che non esita peraltro anche a "spingere", come nel caso dei ravioli ripieni di intingolo alla vaccinara. Tutto felice, qui: il ser-

vizio, la scelta dei vini, i dolci, come la memorabile ganache al cioccolato fondente e piccante bilanciata dalle note dolci e asprigine del calamansi filippino.

► da 100 euro - piazza della Repubblica 46 - tel. 06.48938061

La ricetta

Noodles con scampi e verdure

Ingredienti (per 4 persone): 320 g di noodles, 1 cipollotto, 1 cavolo cinese, 2 carote, 2 zucchine, una manciata di germogli di soia, 3 cucchiaini di salsa di soia, 8 scampi. Zenzero fresco, sale e olio di sesamo q.b.

Esecuzione:

Pulite bene le verdure e tagliatele a bastoncini fini (i cipollotti andranno tagliati invece a rondelle). In un wok o in una padella antiaderente fate saltare le verdure in poco olio, sfumando con un po' di acqua per evitare che friggano. A questo punto scansate le verdure ai bordi del wok e collocate al centro gli scampi puliti del carapace e del filo intestinale. Scottate e levate dal fuoco. Lessate i noodles uniteli alle verdure e agli scampi, aggiustando con salsa di soia, olio e acqua. Servite con una spolverata di zenzero fresco grattugiato.

IL SUO AMORE
PER ROMA NEI
RAVIOLI RIPIENI
DI INTINGOLO
ALLA
VACCINARA



Lo chef
giramondo
Heros De
Agostinis di
Ineo Palazzo
Naiadi

ROMA GOURMET • FUSION



CARTER OBLIO

Provocazioni appetitose e influssi di Campania

2° **C**iro Alberto Cucciniello è un cuoco colto, pieno di idee e di voglia di provocare. I suoi sono piatti affettuosi, generosi, carichi di citazioni gastronomiche e letterarie sul filo del gioco di parole, piatti dove si respira più di un influsso della nativa



Ciro Alberto Cucciniello nella sua cucina

Campania. C'è tanto amore nella variazione virtuosa "carote carote carote", così come il suo "squid game" si rivela un gioco intellettuale, virtuoso e saporoso, di rapa bianca calamaro e daikon, dove un cromatismo bianco si macchia di nero con effetti forti alla vista e al palato. Merita menzione qui un servizio di rara competenza e cortesia.

► sui 75 euro - via Belli 21 - tel.327.4591652

BISTROT 64

Se la tecnica in cucina diventa divertimento

3° **I**n questo locale del Flaminio lo chef Giacomo Zezza, per anni "ombra" del giapponese stellato Kotaro Noda, insieme all'ideatore del progetto e patron, Emanuele Cozzo, sviluppano un modello di cucina di ambizione fusion realizzata



Emanuele Cozzo e Giacomo Zezza

con bella tecnica e con idee divertenti lungo due possibili proposte (5 o 7 portate).

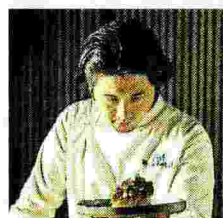
Tra piatti che variano con le stagioni lasciano bei ricordi al palato l'anatra melograno senape e kefir, i ditalini con polpo e funghi, il notevole rombo alla mugnaia e il provocatorio tiramisù di patate. Molto curato, competente e gentile il personale

► da 75 euro - via Calderini 64 - tel.06.3235531

KIWAMI NAKAI

Sol Levante e Sette Colli una fusione che stuzzica

4° **N**ello "studiolo" dello chef Koji Nakai, già bravissimo nel suo ristorante principale a divulgare la cucina giapponese "di casa", i clienti possono invece provare una cucina stuzzicante e creativa in bilico tra Sol Levante e Sette Colli. Forte



Lo chef giapponese Koji Nakai

della sua lunga esperienza in Italia questo chef sa stupire con piatti come i tagliolini alle vongole mantecati con brodo dashi alga kombu funghi e katsuobushi oppure con la perfezione dei fiori di zucca in tempura con salsa cacio e pepe. Aggiunge valore all'esperienza la notevole collezione di sakè.

► sui 70-85 euro - via di Santa Maria delle Fornaci 14 - tel.06.5133215

SOMO

Atmosfere ovattate per un sushi contemporaneo

5° **A**lle pendici del Gianicolo, questo locale di charme e di atmosfere ovattate ha costruito nel tempo una sua spiccata personalità fondata su una proposta di cucina di sushi contemporaneo e di piatti di buona ispirazione fusion. Ci si può divertire



Una panoramica interna di Somo

con l'udon cacio e pepe, col salmone laccato al miele con cicoria ripassata e fonduta di sedano rapa o col gelato di riso con latte di cocco e mango. Molto divertenti qui anche i "contemporary rolls" che spaziano dall'orata e passion fruit affumicato alle erbe, alla spigola in tempura coriandolo lime o ancora ai gamberi rossi pecorino e menta.

► sui 70-80 euro - via Mameli 5 - tel.06.5882060