

Riapre “Ineo” con due nuovi menù e un’offerta gourmet rinnovata



ROMA – Con l'aria intrisa di attesa primaverile e l'eleganza senza tempo di Piazza della Repubblica, il ristorante fine dining Ineo, all'interno dell'hotel 5 stelle "Anantara Palazzo Naiadi Rome Hotel", ha riaperto le sue cucine: un ritorno che celebra la fusione tra innovazione, tradizione e contaminazione, guidata dalla visione poetica dell'executive chef **Heros De Agostinis**.

La sua 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, dove le tecniche ancestrali si fondono con interpretazioni moderne e i sapori inediti evocano memorie e scoperte.

Ineo diventa così un crocevia di emozioni culinarie, un luogo dove la contaminazione è un linguaggio universale che celebra il gusto e l'umanità. Il nuovo percorso degustazione, "In giro per il mondo", e la carta rinnovata riflettono questa filosofia, includendo creazioni vegetariane e piatti senza allergeni, simboli di inclusività e rispetto per la contemporaneità.

La cucina di Heros De Agostinis è un racconto che intreccia radici profonde e sguardi lontani, un equilibrio tra la tradizione italiana, le sue origini eritree, e le influenze internazionali accumulate in oltre 25 anni di esperienze nei più prestigiosi ristoranti stellati del mondo.

"Ogni piatto è un viaggio che parte dai mercati italiani, attraversa paesaggi esotici e torna alla mia infanzia" spiega lo chef in una nota. 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.

La riapertura di Ineo porta con sé due nuovi menù che riflettono la filosofia dello chef, pensati per soddisfare le esigenze di un pubblico sempre più attento alla qualità, alla sostenibilità e alla personalizzazione dell'esperienza gastronomica.



Heros De Agostinis

Il menù degustazione “In giro per il mondo” è una celebrazione della contaminazione culturale in cucina, ispirato alla filosofia di **Anthony Bourdain**, che lo chef Heros De Agostinis ammira profondamente. Il titolo deriva da un libro regalatogli nel 2022, che ha ispirato l'idea di combinare sapori locali e ricordi delle sue esperienze internazionali.

Con piatti che uniscono materie prime italiane e tecniche globali, tra le creazioni più rappresentative ci sono Tonno, rape e yuzu: un piatto che unisce tonno sostenibile, rape di stagione e una salsa yuzu giapponese, per un perfetto equilibrio tra freschezza, dolcezza e acidità; Animella di vitello, puntarelle alla romana, pompelmo rosa e ají amarillo: un omaggio alla tradizione romana, arricchito da spezie sudamericane per un contrasto di sapori unico; Spaghetti ibrido: un incontro tra il pad thai thailandese e la frittata di maccheroni napoletana, simbolo della filosofia culinaria di Heros, dove tradizioni distanti si fondono in armonia.

La carta di Ineo, ripensata per la riapertura, include piatti vegetariani e senza allergeni, dimostrando l'impegno del ristorante verso un'offerta sempre più inclusiva e contemporanea.

Tra le creazioni più rappresentative si trovano gli Spaghetti Cacio e pepe con crudo di gamberi al lime, un omaggio al suo mentore **Heinz Beck**, che lo chef considera un esempio di tradizione alleggerita e di straordinaria eleganza, oppure piatti più “classici” con influenze internazionali, come i Ravioli di muhammara e frutti di mare con baharat dello chef e il Merluzzo nero, salsa di alici vietnamita e cremoso di patate, che riflettono la filosofia globale dello chef Heros De Agostinis.

Tra le proposte vegetariane, da provare il Sedano rapa come un risotto, carciofi fritti e tartufo nero, una rivisitazione elegante e vegetale di un classico della cucina italiana, o il cavolfiori, pure di zucca e mandarancio e salsa al tartufo, un piatto che combina colori e sapori vivaci, rappresentando al meglio la stagionalità e la creatività dello chef.

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**, la riapertura di Ineo segna un nuovo goloso capitolo per il fine dining romano.



Lo chef

Heros De Agostinis 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 la "Cacio e pepe" rivisitata con crudo di gamberi al lime, simbolo di equilibrio tra classicità e innovazione, e lo "Spaghetto ibrido", che fonde il pad thai thailandese con la frittata di maccheroni napoletana.

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.