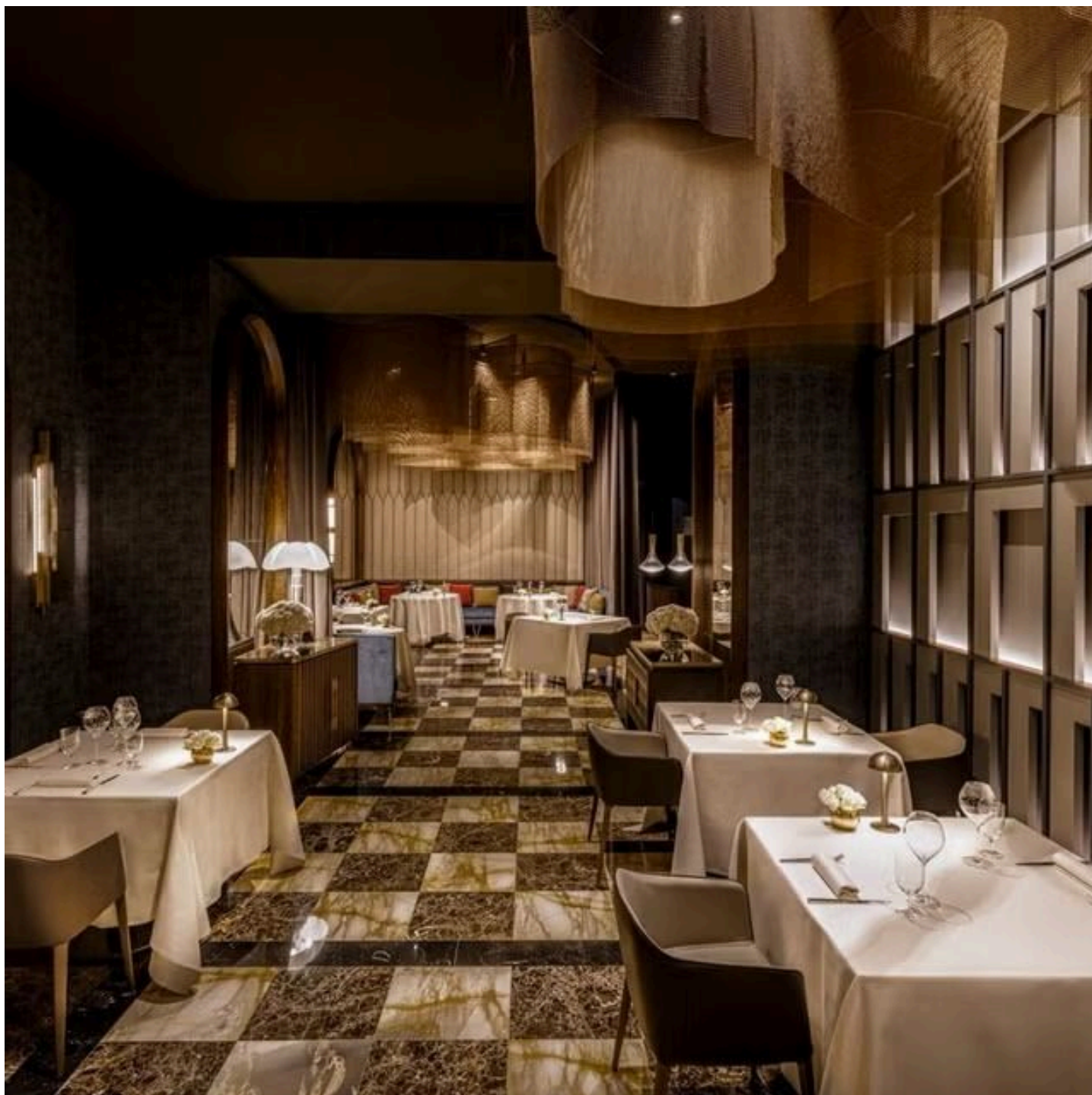


UN RISTORANTE STELLATO DI ROMA È (ANCHE) UNA CUCINA ERITREA DENTRO UN HOTEL DI LUSSO

Lo chef Heros De Agostinis è alla guida di Ineo nella cornice di Anantara Palazzo Naiadi. E propone un manù che sa di viaggio e giocosità

DI [ELISA TENEGGI](#) PUBBLICATO: 17/12/2025



Cortesia

È difficile, a vederlo, pensare che **Heros De Agostinis** possa concepire per se stesso la stasi. Ha gli occhi di uno che è abituato a ingurgitare il mondo, sensorialmente parlando; decifrarlo secondo un codice personale e rimasticarlo, restituendolo in un condensato di forma. No, la stasi non è concepibile, e non c'è nome più adatto per il **ristorante** che porta la sua firma di **Ineo** (e si trova a **Roma**, all'**Esquilino**, all'interno dell'**Anantara Palazzo**

Naiadi). Ovvero un moto incoativo, iniziatico, un invito alla commensalità e allo spostamento. Entrare in un mondo nuovo, come più volte ha dovuto fare lo chef quarantannenove. Però di natura, e non è metafora né iperbole.



Cortesia

Anantara Palazzo Naiadi, a Roma

Perché sì, che la storia di De Agostinis comincia con un movimento. Quello di una madre eritrea (di Asmara) che arrivò in Italia. E quello del padre, abruzzese trapiantato a Roma. Un tipo meticcio, così si definisce De Agostinis, con una nota di calore ineguagliabile. Un tipo curioso, aggiungerei io, che si forma al desiderio del buono accompagnando il nonno Vittorio, idraulico, per le vie e i vicoli della Capitale, posando il naso su questo o quell'odore di sugo, di pasta, di arrosto. Heros è romano, uno che da sempre ha fatto il cuoco e che oggi, da chef, ha guadagnato la sua **prima stella Michelin**. E che l'ha raggiunta aggiungendo per scherzo, ma pure sul serio, sempre un tocco di profumo in più, che fosse berberè o un'altra spezia inusuale ai palati europei (e molto spesso era, in effetti, berberè).



Lo chef Heros De Agostinis

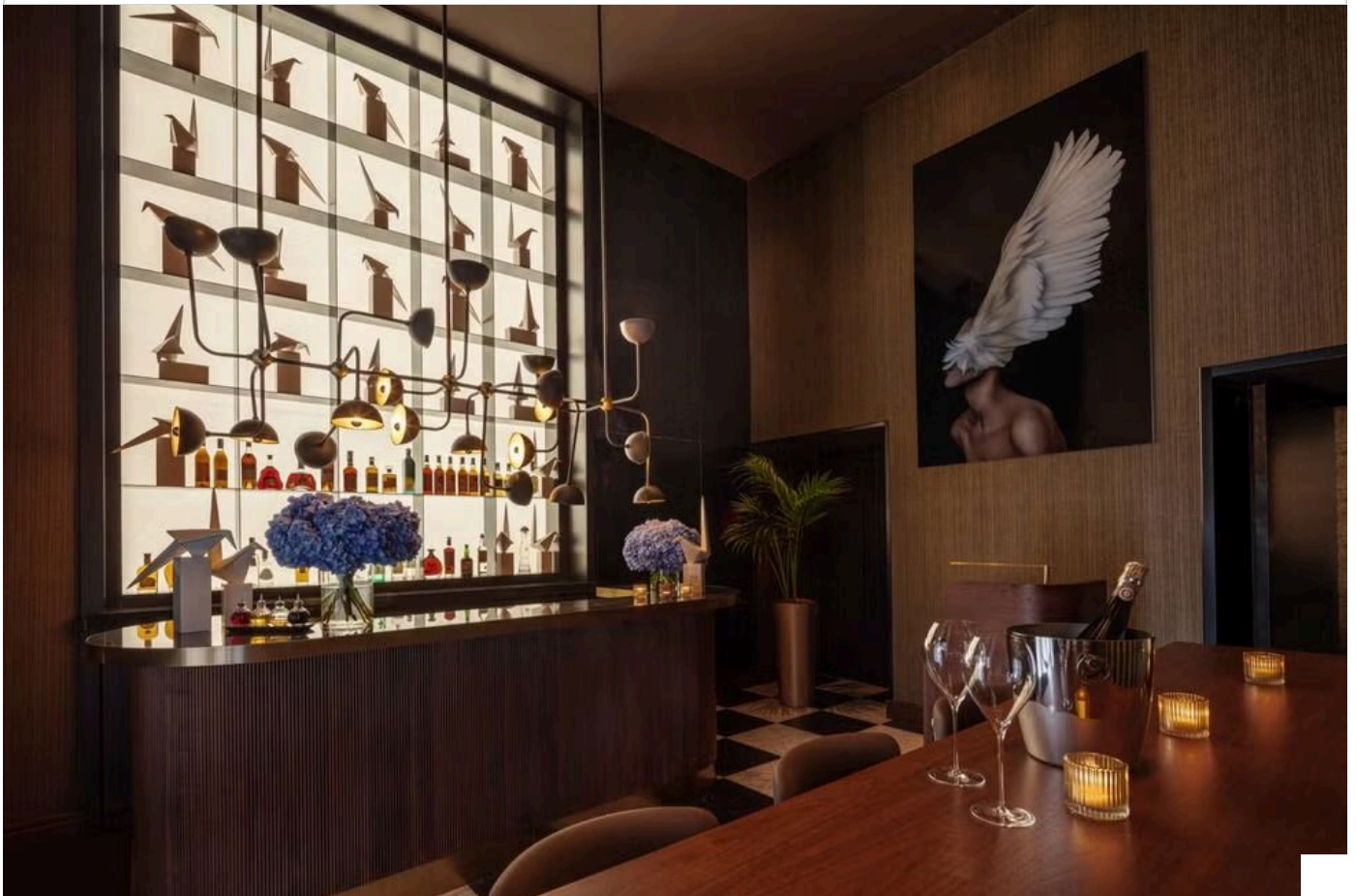
Sedute in pelle fiore e velluto, lampade anni Sessanta firmate da Gae Aulenti per Martinelli Luce, marmi arabescati di Carrara e una *mise en place* che si presenta con porcellana di Limoges e argenteria Christofle (per un totale di 28, ben disposti, coperti). Il primo passo è un amuse-bouche verticale al pollo, pelle e grassi succosi compresi. Una proteina immancabile nella mia infanzia, spiega De Agostinis. Quindi è bene che pure il palato cominci dal primo capitolo. Non ci sarà solo esotismo, non ci sarà solo Roma. Troveremo, soprattutto, una cucina zeppa di passaporti. Non potrebbe essere altrimenti, dato che De Agostinis non è solo DNA, ma pure esperienza. Dopo la formazione alberghiera, eccolo inanellare alcune delle migliori cucine del mondo. Heinz Beck alla romana Pergola, per iniziare (all'interno del Rome Cavalieri Waldorf Astoria). Poi Inghilterra, dove Gualtiero Marchesi aveva una consulenza al ristorante dell'Halkin Hotel. «Erano i tempi del risotto con la foglia d'oro, poi lo chef lasciò le cucine in mano a uno dei suoi allievi, Stefano Cavallini», il quale sarà il primo chef italiano a conquistare una stella Michelin all'estero. Heros, ce'era.

DI PIÙ DA ELLE DECOR

In vendita, una villa a pelo d'acqua in Sardegna

0:28

0:55



Cortesia

La Champagneria di Ineo, a Roma, all'interno dell'Anantara Palazzo Naiadi

La tappa successiva lo riporterà nella sfera tricolore con Heinz Winkler, maestro di Beck e primo italiano a ottenere le tre stelle della Rossa, sebbene fuori dall'Italia (all'interno dei confini nazionali, il primo arrivato sarà proprio Marchesi). E poi in Francia, sotto Marc Veyrat. De Agostinis si muove e si smuove anche il palmarès dei ristoranti in cui arriva: prima della sua propria, sarà testimone di tante, importanti stelle. Un passaggio in consulenza e poi, finalmente, il momento di raccogliere tutto; ogni ispirazione e continente, e fare spazio a Ineo. Il quale, oggi, conta una brigata di... trentacinque persone. L'abbondanza si riflette nella sontuosità del

carrello del pane (esatto, non un piattino) che viene offerto in tavola, tra schiacciate, focacce, e lievitati dalle molte diverse farine.



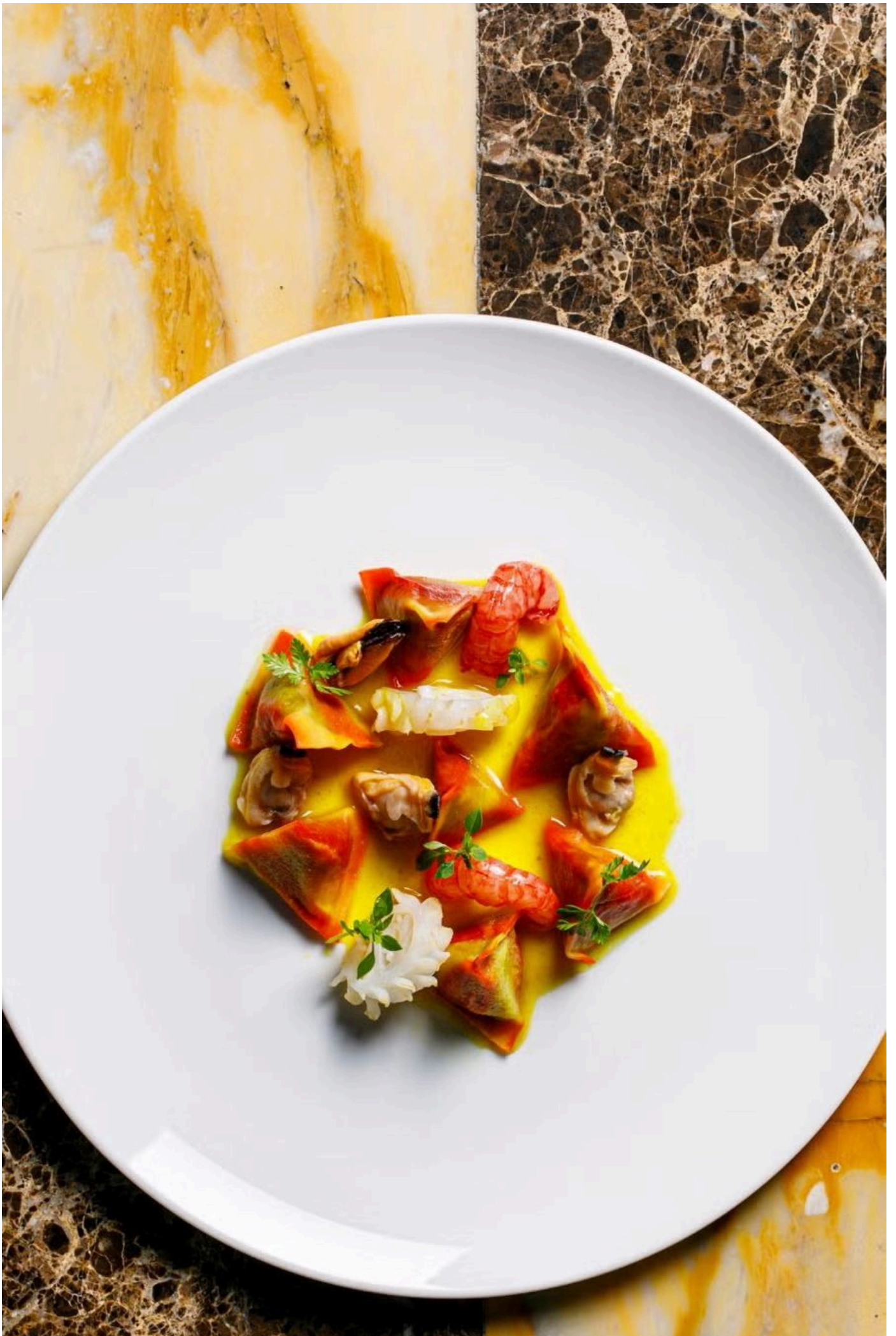
Il menu incuriosisce e dichiara da subito la propria direzione: negli antipasti, la Cruditè di verdure di stagione e *aji amarillo* (varietà di peperoncino piccante) viene “bissata” con un peperoncino nostrano, quello di Soverato, parte del Crudo di gamberi rossi con frutto della passione. Italia, qualsiasi punto del mondo, e ritorno, pingpong palatale che lascia esattamente dove si vuole essere. E che permette di introiettare ricordi altrui facendoli nostri. Di Heros non sappiamo e non sapremo mai nulla: tranne i flash che ha condiviso con chiarezza in questi piatti. Di questo ci parlano i Maccheroncini al ferretto in fondo di Madeira, ragout eritreo e Parmigiano 24 mesi, vessillo poetico di De Agostinis, che in una mossa sola mette dentro Eritrea, prodotto, viaggio, storia europea e chiude il tutto con lo sgarbo gustoso di un piatto di pasta alla romana, dritto al cuore. E la *muhammara*, appaiata a frutti di mare e “baharat dello chef” in un piatto di ravioli? Traduciamo: nel primo caso, si tratta di una salsa densa di noci, peperoni rossi, mollica di pane e melassa di melograno, usata soprattutto nella cucina armena, siriana e turca dell'Ovest. Nel secondo, parliamo di un mix di spezie di ispirazione nordafricana, composto a piacimento.

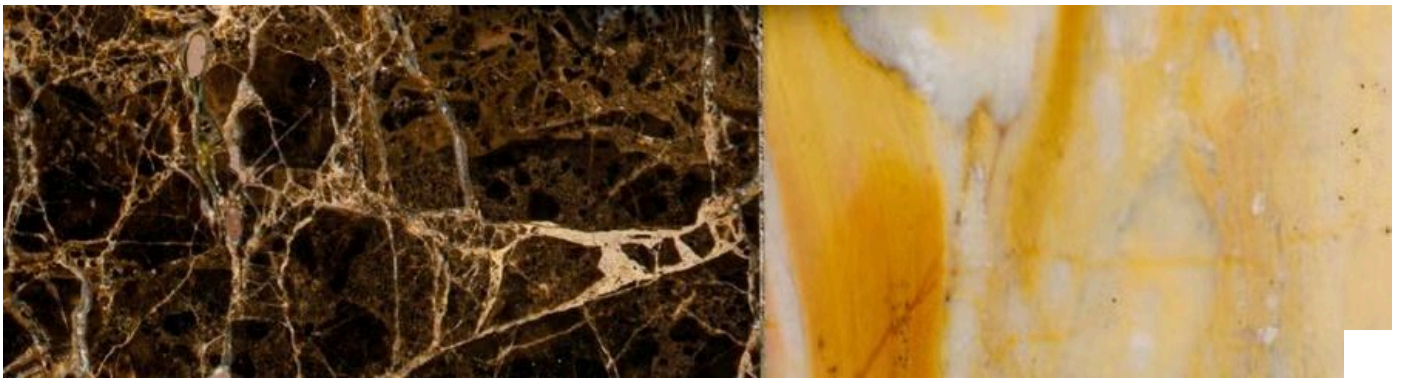


Cortesia

Maccheroncini al ferretto in fondo di Madeira, ragout eritreo e Parmigiano 24 mesi di Heros De Agostinis al ristorante Ineo, Anantara Palazzo Naiadi, Roma

E se con tanta velocità si passa da un continente all'altro, pari è l'agilità – e la naturalezza – che inviterà a soffermarsi ancora un pochetto di più, alla sua tavola. Non tutti i ristoranti d'altronde crescono sulle rovine delle Terme di Diocleziano. Non tutti si trovano in una struttura che contiene in sé elementi originali commissionati da Papa Clemente XI per il Vaticano (era il 1705, quando Palazzo Naiadi faceva parte dei beni della Chiesa). Il tutto poi ridisegnato negli anni Duemila da Maurizio Papiri (su una struttura precedentemente realizzata dall'architetto Gaetano Koch, ben conosciuto in ambiente romani, tra il 1887 e il 1898), e infine nel 2022, attraverso la ristrutturazione guidata dallo studio TBC Interiorismo, con base a Madrid. È pure questa parte dell'energia, che non stona con quella di De Agostinis e della sua cucina. Una che fa muovere e che fa pure venir voglia di tornare. Non come traguardo: ma alla ricerca di una prossima destinazione.





Cortesía

Ravioli di muhammara con frutti di mare e baharat dello chef di Heros De Agostinis al ristorante Ineo, Anantara Palazzo Naiadi, Roma



ELISA TENEGGI

Elisa Teneggi scrive. Fa parte della redazione di Rolling Stone Italia, per cui si occupa di cibo, cinema e cultura. Ha collaborato con varie testate cartacee e online, tra cui CiboToday, The Italian Review, Fabrique Du Cinéma. È emiliana ma si sente scozzese. Ha moderato talk per Book Pride, Naturale Festival, e varie presentazioni di film e libri tra gli altri. Di quando in quando produce racconti, finzioni per carta e schermo, e altre sciocchezze.

[Read full bio](#)