

ABBONATI



# il Giornale

IN EVIDENZA

PRIMA PAGINA

| IRAN

| CONSOB

| IL NUOVO 730

| ELEZIONI IN BULGARIA

RETROGUSTO

## INEO, tra Roma e il resto del mondo

Il ristorante stellato dell'Anantara Palazzo Naiadi Rome Hotel in piazza della Repubblica propone la cucina dell'executive chef Heros De Agostinis, i cui piatti sono un omaggio alla sua memoria di romano di origini eritree e cresciuto nel multietnico Esquilino e alle tante esperienze fatte in giro per il mondo al servizio di grandi firme della scena gastronomica contemporanea



ASCOLTA ORA



**Heros De Agostinis prima che un bravo chef è un uomo. Lo si vede dal modo in cui interpreta la cucina, con passione intrisa di un pizzico di naïveté che lo rende spontaneo e francamente irresistibile. Ma guai a sottovalutarlo: è preciso, esperto, tecnico, ma anche evocativo, narrativo, ricco di suggestione che gli arrivano intanto dalle origini (è romano di piazza Vittorio, zona multietnica ante litteram della capitale, ed è poi cresciuto in Abruzzo), da maestri come Heinz Beck, Joël Robuchon e Marc Veyrat, ma anche dai tanti giri per il mondo che hanno costruito il suo solido curriculum, che racconta di un quarto di secolo trascorso in molti prestigiosi ristoranti spesso inseriti in hotel di lusso e quindi con standard estremamente elevati.**

A questa sfilza di indirizzi blasonati appartiene certamente INEO, il ristorante che guida da qualche anno all'interno dell'hotel 5 stelle Anantara Palazzo Naiadi Rome Hotel in piazza della Repubblica (quella che i romani preferiscono chiamare piazza Esedra), e che da qualche mese vanta una stella Michelin. Ho visitato il ristorante qualche giorno fa e posso dire di aver fatto un'ottima cena, con alcuni pregi che fanno davvero la differenza in quest'epoca di ripensamento del concetto di fine dining: piatti comprensibili e non troppo cervellotici, sapori netti e definiti, un buon bilanciamento tra contemporaneità e memoria (quella di De Agostinis peraltro richiama nonna Angela, di origini eritree, che lo ha iniziato alle meraviglie degli esotismi speziati all'Esquilino) e, non ultimo, un apprezzabile ritmo, ingrediente sempre più importante nella gastronomia contemporanea.

Il mio percorso ha avuto inizio con alcuni snack che rappresentano il ricordo dell'infanzia all'Esquilino dello chef e sono cinque piccoli morsi a base di pollo, che giocano con l'idea del pollo alla cacciatora, della caesar salad, del pico de gallo, del pollo ai peperoni (tradizionale piatto romano del Ferragosto, questo) e del berlinese Curry wurst). Poi un piatto di stagione, delle verdure primaverili (asparagi bianchi e verdi, taccole, piselli e fave) con aji amarillo, un peperoncino molto piccante che viene dal Sud del Perù, un olio aromatizzato al coriandolo e dei crostacei a fornire la nota sapida, dei percebes e dei cannolicchi.

Poi, dopo il servizio del pane, nel quale spiccano un magnifico filone di Lariano e una frusta romana (la versione capitolina della baguette), ecco l'Animella di vitello alla brace laccata con peperoncino verde del tipo jalapeno, rapanelli, piselli e kiwi. Un piatto che colpisce per la spiccata nota umami.

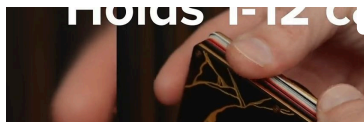
E' il momento del piatto più spiccatamente etnico della serata, i Raviolini di muhammara, una salsa di origine siriana a base di peperoni, noci, melograno e pane tostato, con frutti di mare e il baharat, ovvero il mix di spezie dello chef. Il piatto si presenta come un campo di tulipani, ma non è soltanto bello, garantisco.

Quindi due secondi: il primo di pesce, una spigola locale pescata all'amo con cremoso di cime di rapa, pil pil, vinaigrette e una maionese alla curcuma e dei piselli alla brace; il secondo di carne, delle costole di agnello marinate all'harissa tunisina con asparagi verdi, salsa chermoula marocchina e acetosella rossa.

Infine i dolci, una Granita di sedano con gelato allo yogurt e limone nero e un rabarbaro con fragole e pepe di Giava.

Questo magnifico percorso costa 175 euro e può essere accompagnato da una selezione di sei calici a 90 euro. Chi è appassionato di formaggi può bearsi di una selezione di eccellenze di piccoli produttori locali e nazionali. Un altro menu più stringato prevede cinque piatti a 155 euro con quattro calici in abbinamento a 65.





Il ristorante è piuttosto piccolo (28 posti) e decisamente intimo, arredato in uno stile essenziale e contemporaneo ma decisamente elegante. Il servizio, inappuntabile, è guidato dal restaurant manager Damiano Verdone. La carta dei vini è ben disegnata e raccontata dal sommelier Federico Spagnolo.

## Leggi anche

**Guai a casa Albanese. Marito rimosso e lei perde la testa**

**Lo stupro insabbiato e la bufera a sinistra. "Zitti sugli arabi"**

**Pescatori tirano fuori dal mare una chiavetta USB – il contenuto ha...**

risenappro

Powered by Taboola

Scopri

L'Anantara Palazzo Naiadi Rome Hotel sorge sulle antiche Terme di Diocleziano, le cui fondamenta, piscine e mosaici sono visibili dal piano inferiore attraverso luminosi pavimenti in cristallo, e vanta un'affascinante storia architettonica con elementi originali commissionati da Papa Clemente XI per il Vaticano nel 1705.

INEO, piazza della Repubblica 46, Roma. Tel. 06489381, [ineorestaurant@anantara-hotels.com](mailto:ineorestaurant@anantara-hotels.com). Aperto solo la sera dal martedì al sabato. Chiuso la domenica e il lunedì

**Potrebbe interessarti anche :**

**Pescatori tirano fuori dal mare una chiavetta USB – il contenut...**

risenappro | Sponsorizzato

Scopri

Basta app inutili: Ecco dove i single italiani trovano l'amore.