

TRA LE NOVITÀ



«Piazza Vittorio inizio di tutto»  
«Che gioia dopo solo otto mesi»

a pagina 2 **Fiorentino**

**Heros De Agostinis**

«La mia arte globale  
Ma tutto è cominciato  
a piazza Vittorio»

È nato all'Esquilino, una nonna abruzzese e l'altra eritrea: la prima lo ha tirato su a gnocchi e fettuccine fatte in casa, la seconda con tabulé e verdure speziate. Questo è Heros De Agostinis, 49 anni, lo chef dell'Ineo (all'interno dell'Hotel Anantara palazzo Naiadi) che a soli due anni dall'apertura del ristorante, ha ottenuto la sua prima stella Michelin.

**Contento?**

«In questo momento sto tornato da Parma dove si è tenuta la premiazione e siamo ancora increduli. Sembrava la notte degli Oscar...E poi lo abbiamo saputo all'ultimo istante perché la mail che ci annunciava il premio era finita in spam».

**Qual è il suo percorso?**

«Sono stato a Roma fino a 18 anni, poi esperienze internazionali tra Asia, America, Europa e anni a fianco di maestri come Heinz Beck, con cui ho

lavorato alla Pergola, Heinz Winkler, Marc Veyrat e Joël Robuchon, dai quali ho imparato tecniche raffinate che oggi mixo con i miei ricordi familiari».

**Ci racconti della sua infanzia.**

«Mia nonna mi veniva a prendere alle elementari a Colle Oppio e al ritorno ci fermavamo sempre al mercato di piazza Vittorio: colori, profumi, odori che hanno creato il mio immaginario culinario... Chi voleva ricordare casa sua veniva lì, c'era cibo proveniente da tutto il mondo: Africa, Cina, Sudamerica e si sentiva meno solo».

**Come definirebbe la sua cucina?**

«Si potrebbe dire che racchiude tecniche europee, ingredienti globali e spirito mediterraneo. Io parlo romano ma sogno in tante lingue».

**Come ha contribuito al suo successo il quartiere dov'è nato?**

«Ha costruito la mia identità nel gusto e nell'immagine. Dopo anni all'estero sono voluto tornare proprio qui da dove ero partito. Sento di appartenere a questi luoghi ma allo stesso tempo sono aperto ai cambiamenti, alle tendenze, alle sperimentazioni».

**Il suo piatto Signature?**

«Maccheroncini al ferretto cotti in un fondo di madeira, arricchiti da ragù eritreo con berberé e una spuma di parmigiano 24 mesi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Lo chef Heros De Agostinis

