

Tre chef e una storia condivisa, da Ineo a Roma una cena stellata a sei mani

19 Giugno 2025

di Redazione



ROMA – La sera del 23 giugno, tra le luci raffinate e soffuse del ristorante Ineo, selezionato nel 2025 dalla Guida Michelin e all'interno dell'Anantara Palazzo Naiadi Rome Hotel, tre grandi interpreti della cucina contemporanea si ritrovano per un evento speciale: una cena a sei mani che celebra amicizia, condivisione e talento.

Protagonisti di questa esperienza esclusiva saranno **Heros De Agostinis**, padrone di casa, **Gianluca Renzi**, chef del ristorante stellato "Cannavacciuolo Le Cattedrali" sulle colline del Monferrato, e **Delfo Schiaffino**, alla guida del ristorante stellato "La Speranzina" sulle rive

del Lago di Garda.

Un tempo colleghi nelle cucine di Heinz Beck, oggi uniti da una solida amicizia e da un percorso professionale condiviso, i tre chef si incontrano di nuovo per cucinare insieme come ai vecchi tempi. Sei portate (due per ciascuno) più un dessert firmato da Heros De Agostinis saranno serviti su un unico tavolo imperiale, in una serata pensata come un viaggio a più voci tra memorie, esperienze e visioni.

La cucina di Heros De Agostinis è una narrazione che parte dalle radici italiane e si apre al mondo, trasformando ogni ingrediente in un ponte tra culture e memorie. I suoi piatti parlano di viaggi e contaminazioni, di ricordi personali e tecniche internazionali, creando un'esperienza sempre emozionante e multisensoriale.

Gianluca Renzi si distingue per una cucina che unisce raffinatezza, innovazione e rispetto per le tradizioni piemontesi, in un equilibrio misurato tra semplicità e tecnica. Le sue creazioni esprimono una profonda conoscenza della materia prima e una sensibilità estetica capace di sorprendere nella sua apparente essenzialità.

Delfo Schiaffino, invece, firma piatti liberi nello spirito, poetici nella forma e rigorosi nell'esecuzione, dove il territorio diventa musa ispiratrice. La sua è una cucina di pensiero e di emozione, capace di fondere tecnica e natura con rara eleganza.

La cena del 23 giugno sarà la celebrazione di una storia condivisa, un rito di memoria e creatività, una sinfonia di gesti, sapori e ricordi. Un'esperienza viva, sincera, cucinata a sei mani da tre chef che, pur seguendo percorsi diversi, continuano a emozionare il pubblico con la forza della loro autenticità.

L'appuntamento è per le ore 20,00. I posti sono limitati.

Il menù

Il menu, accompagnato da una selezione di vini curata dal sommelier **Federico Spagnolo**, esalterà il dialogo tra stili, territori e creatività:

BENVENUTO DEGLI CHEF

Grissino vegetale con finto lardo – Gianluca Renzi

Cannolo "contro la Norma" – Delfo Schiaffino

Currywurst – Delfo Schiaffino

Pollo e peperoni – Heros De Agostinis

Caesar Salad – Heros De Agostinis

MENU DEGUSTAZIONE

Pomodori e pomodori ghiacciati – Gianluca Renzi

Storione bianco ai tre caviali, rafano, ponzu affumicato e menta – Delfo Schiaffino

Etna Bianco Contrada Volpare Maugeri 2023

Raviolini di muhammara e frutti di mare con baharat dello chef – Heros De Agostinis

Plin di gallina bianca piemontese, gorgonzola, funghi e zafferano – Gianluca Renzi

Chardonnay Mameri Vigna Stradele Scarbolo 2022

Morone del Mar Ligure, soppressata gentile rossa piccante, cetrioli e peperoni – Delfo Schiaffino

Anatra, finferli, ciliegie, datterino rosso e lattuga di mare – Heros De Agostinis

Pinot Nero Sancaba Tenuta di Trinoro 2021

DESSERT

Limone, basilico e cassis – Heros De Agostinis & Daniele De Santi

Moscato Rosa Castel Sallegg 2022