

[Lecce](#) [Prima pagina](#) [Primissima](#)

# A Foodexp lo chef Alessandro Pascali di Zéphyr Restaurant

🕒 4 Aprile 2024



*Non poteva mancare Alessandro Pascali, Executive Chef dello Zéphyr Restaurant di Lecce, alla settima edizione di FoodExp, il Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera di Lecce, che ha come tema "DNA Origini e contaminazioni della cucina italiana".*

In perfetta sintonia con la filosofia di Zéphyr Restaurant, immerso in un uliveto all'interno de *La Fiermontina Luxury Home* di Lecce, dove si abbinano i prodotti pugliesi con i sapori francesi, marocchini e orientali.

Una multiculturalità che rimanda alla storia romanzesca dei proprietari, la famiglia Fiermonte-Filali, che partono dalla Puglia agli inizi del '900, raggiungono Roma, Parigi, Hollywood, Rabat, per poi tornare dove tutto è iniziato.

Il **4 aprile** Alessandro Pascali sale sul palco dell'area FoodExp Gourmet, lo spazio al centro del Chiostro dei Domenicani, dove si alternano cinque ristoranti pugliesi con tre turni di preparazione e degustazione dei piatti. Dalle 13 alle 15 lo chef prepara e racconta in diretta, moderato dalla giornalista **Barbara Politi**, uno dei suoi piatti simbolo, Aglio, olio e peperoncino con sashimi di sgombero e polvere di peperone crusco. Non spaghetti come al solito, ma in questa occasione le lumache Monograno Felicetti.

I tanti visitatori di FoodExp possono così avere un assaggio della cucina dello chef Pascali, che vanta un'esperienza internazionale al fianco di stellati come **Alain Ducasse, Carlo Cracco e Stefano Baiocco** e dopo aver girato il mondo è tornato nel nativo Salento con quel mix unico di personalità, precisione, estro e creatività, che rende ogni suo piatto un vero viaggio. Parte dai prodotti del territorio e dalle ricette pugliesi, per poi mescolarle, con elementi della cucina francese, marocchina e giapponese (nel curriculum ha anche uno stage a Tokio).

Tra i piatti il Cous Cous alla Gallipolina, la Tajine di Rombo e verdure, la Millefoglie di pasta fillo, con mascarpone e vaniglia, crema di copeta e lamponi al naturale. Il menu è una sintesi perfetta di estetica e gusto e segue tre linee guida: prodotti di stagione, materie prime eccellenti lavorate con tecniche moderne e interculturalità dei sapori e non solo.

In sala ci sono **Ayman** dal Marocco e **Mathias** dalla Nigeria, insieme al Maître campano **Alessandro**.

Qui le contaminazioni culturali sono considerate una vera ricchezza, un modo più responsabile e rispettoso di scoprire il mondo. La Puglia è da sempre crogiolo di razze, terra di emigranti e di frontiera, ma anche di accoglienza e integrazione.

I proprietari italo-franco-marocchini **Fouad-Giacomo** e **Antonia-Yasmina Filali** ne sono un esempio: vivono tra il Marocco, la Francia e la Puglia, regione di origine della nonna Antonia Fiermonte, pittrice e violinista e dello zio Enzo pugile professionista, grande seduttore e attore hollywoodiano, che all'inizio del '900 hanno lasciato Casamassima (Ba).

La **Fiermontina Family Collection** è più di un luogo, è un'esperienza che arricchisce, è il modo giusto di intendere l'accoglienza, rappresenta al meglio il rispetto del diverso e la valorizzazione del talento.







<https://www.ilpaesenuovo.it/a-foodexp-lo-chef-alessandro-pascali-di-zephyr-restaurant/>