

A FOODEXP ANCHE LO CHEF ALESSANDRO PASCALI DI ZÉPHYR RESTAURANT DI LECCE

Inserito da Michele Traversa | 4 Apr, 2024 | Gusto | 0 🗨️ | ★★★★★



Tempo di lettura: 4 minuti

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).

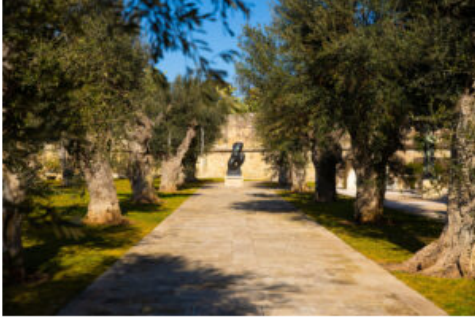


Tra i piatti il Cous Cous alla Gallipolina, la Tajine di Rombo e verdure, la Millefoglie di pasta fillo, con mascarpone e vaniglia, crema di copeta e lamponi al naturale. Il menu è una sintesi perfetta di estetica e gusto e segue tre linee guida: prodotti di stagione, materie prime eccellenti lavorate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

Zéphyr Restaurant, piazzetta Scipione de Summa, 4 - Lecce 0832 1798282 - www.lafiermontinacollection.com



La Fiermontina Family Collection

Nasce dal desiderio dei fratelli Fouad Giacomo e Antonia Yasmina Filali di ripercorrere i luoghi legati alla nonna Antonia e allo zio Enzo Fiermonte, dalla Puglia loro terra di origine, passando per Parigi fino in Marocco. A Lecce include La Fiermontina Luxury Home, antica masseria del '600 con diciannove camere e suite, di cui tre nella vicina Suites à Côté, impreziosite da opere d'arte e un vasto giardino, al riparo delle antiche mura urbiche, con ulivi secolari e alberi d'arancio,

che offrono ombra al nuovo Zéphyr Restaurant, alla piscina e alle sculture dei due artisti francesi René Letourneur e Jacques Zwobada. A pochi metri, in vico dei Raynò, il nuovo Fiermonte Museum incluso nella rete museale della Regione Puglia, che accoglie opere d'arte della collezione privata, tra i dipinti di Antonia Fiermonte, le sculture e i disegni di René Letourneur e Jacques Zwobada, quattro suite dedicate alle Arti e tante importanti novità (soft opening 20 aprile). La Fiermontina Palazzo Bozzi Corso, costruito nel 1775 a due passi dalla Basilica di Santa Croce, ha dieci eleganti suite, ampio Rooftop con piscina e vista sui tetti, da cui è possibile godere indimenticabili tramonti, una zona Wellness con Relaxarium e Sala Massaggi e un bel giardino privato. Ad agosto 2021 ha aperto a Parigi La Fiermontina Vendôme, un lussuoso appartamento a uso esclusivo, nell'omonima piazza tra le più importanti al mondo, immerso in una galleria d'arte e circondato dalle più rinomate boutique di Parigi. A giugno 2023 è stato inaugurato un nuovo ambizioso progetto, La Fiermontina Ocean, un eco retreat in Marocco, dove il lusso incontra i valori e l'autenticità del territorio.

<https://www.lsdmagazine.com/2024/04/04/a-foodexp-anche-lo-chef-alessandro-pascali-di-zephyr-restaurant-di-lecce/>