



Cucina multiculturale e contaminazione di sapori nel ristorante de La Fiermontina Luxury Home

FoodExp Gourmet // Chostro dei Domenicani // 4 aprile // ore 13-15

Lecce – A FOODEXP LO CHEF ALESSANDRO PASCALI DI ZÉPHYR RESTAURANT



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 sgombro 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.

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 Luxory 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.

4 APRILE 2024

<https://www.puglialive.net/lecce-a-foodexp-lo-chef-alessandro-pascali-di-zephyr-restaurant/>