



9 Aprile 2024 · Blog

## Marocco, Salento, Francia: Zéphyr Restaurant vi invita a un viaggio di sapori e culture tra arte e natura

Incastonato nell'affascinate dimora di charme de La Fiermontina Luxury Home e immerso in un uliveto rigoglioso, il ristorante Zéphyr è pronto a stupire e incantare con la cucina mediterranea di chef Alessandro Pascali



Dall'incontro di **arte, design, natura** e **storia** nasce l'ospitalità firmata **La Fiermontina Luxury Home** in una contaminazione che attraversa due secoli e più culture, il tutto racchiuso in un contenitore di autentica bellezza in un'**antica masseria seicentesca nel cuore del Barocco leccese** che, a sua volta, racconta una **cucina innovativa con radici locali**.

### La storia

...ezza e gusto trovano la loro dimora in un viaggio alla scoperta di un **Salento** diverso dal solito, **X**, personale, affascinante, poiché indaga nella storia di due famiglie, delle loro origini e del loro percorso che parte da lontano e arriva a oggi.

Scoprirlo è la prima avventura de **La Fiermontina**, che poi apre ad ulteriori strade, come quella del sapore. Le **sale** e le mura dell'elegante resort raccontano di **Antonia Fiermonte**, artista e musa scomparsa a soli 42 anni, nata in **Puglia** nel 1914 e vissuta poi a **Roma** e a **Parigi**. La **dimora di charme** che conosciamo oggi è stata allestita finemente dai suoi nipoti, **Fouad Giacomo** e **Antonia Yasmina Filali**, che l'hanno voluta dedicare proprio a lei, al suo talento e alla sua vita straordinaria.





Il 2015, questo luogo che interseca ricordi, arte ed emozioni palpabili, accoglie gli ospiti in  
X sfera d'incanto nel **cuore di Lecce**, a partire dall'uliveto secolare, passando poi dalla zona  
piscina, fino alle sale di **Zéphyr Restaurant** e poi ancora dall'**agrumeto** e dalle meravigliose **suites**  
frutto di una ricerca puntuale tra **stile e design contemporaneo**. Attentamente allestite negli spazi, ci  
sono le opere, sculture e dipinti, dedicati alla **nonna Antonia** dagli amori della sua vita, i due artisti  
**Renè Letourneur** e **Jacques Zwobada**.

## Zéphyr Restaurant

Impossibile non restare affascinati dalla raffinatezza e dallo charme di questa dimora che ci  
accompagnano sulla stessa scia da **Zéphyr Restaurant**, il **ristorante** immerso in un uliveto antico e  
aperto dal 2023 anche agli ospiti esterni al **resort**. Il **ristorante** si interseca alla perfezione tra lo  
scorcio naturalistico dell'**agrumeto segreto**, dove si può cenare con il bel tempo, e le pantagrueliche  
sculture, tra cui le **Due Sorelle** di **Fernand Léger**, l'**Armonia II** di **René Letourneur** e **La Coppia** di  
**Jacques Zwobada**.









Nelle **salette intime** interne al **ristorante**, che contano al massimo venti coperti, si può cenare tutto l'anno godendo di un'**atmosfera** distesa e di un servizio professionale e attento, preludio al viaggio gastronomico ad appannaggio di uno **chef** di alto livello.

Pianificazione accurata e scelte mirate negli arredi contemporanei con lampade, specchi, tavolini tondi e quadrati e poltroncine dai colori tenui che si accostano armoniosamente alla **pietra locale** delle mura: tra l'uno e l'altro arredo, spuntano delle eleganti kenzie, richiamo onnipresente alla natura, mentre nella **sala bar**, con porte finestre e alto soffitto che ne esaltano l'ariosità, primeggia un grande bancone illuminato.





## Lo Chef Alessandro Pascali

La cucina di **Zéphyr** porta la **firma** di **Chef Alessandro Pascali**, rientrato nel **Salento** con un ricco bagaglio di esperienze, creativit , tecniche e ispirazioni dal mondo. **Alain Ducasse, Carlo Cracco** e



**Baiocco** sono tra i grandi nomi stellati della **cucina** al fianco dei quali ha lavorato in questi



I suoi **piatti** oggi sono frutto dei suoi studi, delle sue avventure professionali e del suo talento, un viaggio di contaminazioni ed estro al quale si somma una forte identità: tutto è iniziato a **Otranto**, presso l'**Istituto Alberghiero**, poi numerosi **stage** e poi ancora le esperienze in giro per l'**Italia** e all'**estero**, da **St.Moritz** a **Saint Tropez**, e ancora il **Grand Hotel di Rimini**, **Peck** a **Milano** e **Carlo Cracco**. Fondamentale, poi, è stata la vicinanza allo **chef Stefano Baiocco (2 stelle Michelin)** di **Villa Feltrinelli** a **Gargnano**, durata sette anni, da cui ha appreso precisione, curiosità e conoscenze che si porta dietro ancora oggi come l'utilizzo di **erbe**, **germogli** e **fiori eduli** che ha imparato non solo ad abbinare sapientemente, ma anche a coltivare.

Cosa aspettarsi, dunque, oggi dalla sua **cucina**: **materie prime pugliesi** e **sapori francesi**, **marocchini**, **orientali** negli incredibili **piatti** che giungono in tavola come una sorpresa, espressione di una **cucina squisitamente mediterranea**, **contemporanea** ma anche **fresca ed esteticamente invitante**, oltre che semplicemente buona. Un'idea di **cucina** che mette al centro il **prodotto locale** e lo collega alle **cucine del mondo**, in particolare **marocchina**, **francese** e **giapponese**. Un filo invisibile fatto di **sapori estremi** e **combinazioni uniche** trasporta i sensi in questi angoli di mondo.





## Menu di primavera

Con possibilità di **cenare à la carte** o di percorrere le proposte degustazione, il **menu di Zéphyr Restaurant** è una continua sorpresa di **sapori, commistioni, idee**.

Per il **menu** che omaggia la primavera, **chef Alessandro Pascali** propone dei **piatti** che esaltano la stagionalità delle **materie prime** e si incastrano alla perfezione.

Tra gli **antipasti**, una **terrina di stinco di maiale** si accompagna a **bottarga di tuorlo, cuore di romanella alle acciughe, ostrica** e, piccolo divertissement, dei **limoni canditi**. Un filo d'olio a conclusione completa un **piatto** aromatico e profumatissimo.



La stagionalit  ispira i **piatti** dello **chef** che propone, tra gli **antipasti**, un **carciofo ripieno con farcia di patata e carciofo in umido**, **spuma di bagos**, **sfera soffiata di parmigiano** e **cannolo di tuorlo d'uovo**, un **piatto** dai sapori importanti e decisi.





Perfettamente incastonato nel Mediterraneo, il **Cous Cous alla Gallipolina** ha origini marocchine ma viaggia anche sul nostro Ionio: lo **chef** utilizza **pesci del mare salentino**, come **scampi, merluzzo, polpo, cozze** e **gamberi** a seconda del **pescato del giorno**, il tutto **cotto a zuppa** e servito con **cous cous** realizzato come tradizione marocchina comanda, ma in tre cotture. Un viaggio irripetibile.



Un piatto interessante le **Candele al Carciofo**, una **pasta farcita** appunto con **carciofi e scampo** pane croccante, **polpette di carciofi**, **maionese all'ostrica**. Essenziale la **menta**, che dà una nota decisa al **piatto**.



Voliamo ancora una volta in **Marocco** dal **cuore di Lecce** con la **Tajine di Rombo e Verdure**, un piatto dall'insegna della condivisione con **rombo scottato e ortaggi di stagione, cotto a fuoco lento nel fumetto di pesce ed erbe aromatiche, zenzero e lemongrass** per quella nota acida e speziata che non deve mancare.





L'arte dei dolci   stata appresa e perfezionata dallo **chef** proprio in **terra salentina** e ora ne gustiamo i frutti, come la **Total White**, una **Cheesecake di Patata dolce** con **gel alla panna**, **gelato al carciofo**, **bolla di mozzarella dolce**, **pop corn di spuma di cheesecake**. Un **dessert** che sconfinava anche piacevolmente nel salato.



La carta dei vini propone **etichette autoctone** e una selezione dalle varie regioni italiane, oltre  
× **vigne francesi.**



*Il Maitre Alessandro Di Domenico*

Il desiderio di conoscere, esplorare e trasmettere tutti i suoi viaggi e le sue esperienze fa dello **chef Pascali** un messaggero che in un solo **piatto** riesce a condensare tutto ciò, sempre con immutata passione, umiltà e freschezza.