



GOLOSO &  
CURIOSO  
VIAGGIO DEL GUSTO

GASTRONOMIA

MONDO VINO

VIAGGI DEL GUSTO

MONDO LIBRO

VIAGGI E MOTORI

FASHION E LUSO





## NATALE IN PUGLIA OSPITI DE LA FIERMONTINA LUXURY HOME A LECCE

**Claudio Zeni**

12/11/2023

A Natale il Salento è ancora più bello: installazioni luminose come ricami all'aperto, presepi viventi che animano borghi suggestivi, come Tuglie e Tricase, canti che risuonano nelle chiese e nelle piazze, concerti, balletti, cenoni, profumo di mandorle e miele dei dolci tipici.

Lecce vestita a festa è una meraviglia, con le chiese e i palazzi barocchi ancor più scintillanti, i pupi di terracotta e cartapesta che adornano i banchi dell'antichissima Fiera di Santa Lucia nel Chiostro dei Teatini, la "Fiera dei Pupi", che sembra risalire alla prima metà del XVI secolo e affonda le sue radici nelle più antiche tradizioni popolari, oggi interessante mostra dell'artigianato, dove trovare le figure del presepe legate alla realtà contadina, con i vari mestieri, le natività e tanti manufatti.

La **Fiermontina Luxury Home** in piazzetta De Summa Scipione - con diciannove camere impreziosite di opere d'arte, il nuovo Zéphyr Restaurant e un giardino di ulivi secolari con piscina circondato dalle mura urbane cinquecentesche e arricchito di sculture di grandi dimensioni - è l'ideale per immergersi nell'atmosfera natalizia della città barocca, che si scopre a piedi, passeggiando tra i merletti di pietra dei suoi monumenti simbolo, dalla Basilica di Santa Croce a piazza Sant'Oronzo; dal Teatro Romano a piazza Duomo, il salotto dei leccesi.

E a pochi passi da La Fiermontina Luxury Home merita una sosta il Monastero delle Benedettine per acquistare i deliziosi pesci di pasta di mandorle, che le suore preparano dal XVIII secolo, secondo la ricetta della nobildonna leccese Anna Fumarola, badessa del Monastero di San Giovanni Evangelista tra il 1680 e il 1700: sono ripieni di faldacchiera a base di tuorli d'uovo, zucchero, marmellata di pere e canditi.

Tra le esperienze golose proposte da La Fiermontina Luxury Home, oltre alla cena à la carte presso Zéphyr Restaurant con i piatti della tradizione pugliese che incontrano le proposte creative dello chef Alessandro Pascali, come il tortellino ripieno di ragù bianco di agnello in assoluto di porcino del menu autunnale, c'è l'imperdibile Cenone di San Silvestro, con piatti originali come il filetto alla Wellington e foie gras con patata cotta sotto sale, cicoria ripassata e glassata, salsa al dragoncello; il brunch del Primo dell'Anno (aperto anche agli esterni) con una selezione di frutti di mare, focacce, latticini, fritti, verdure, la lasagna e il buffet dei dolci natalizi (80 €) e ancora l'immane cooking class per apprendere il segreto dei "purceddhuzzi", dolci natalizi fritti e ripassati nel miele caldo, al profumo di agrumi, friabili e decorati con pinoli e zuccherini.

Per gli amanti dell'artigianato, invece, il laboratorio sulla cartapesta è l'occasione per entrare in una bottega leccese, scoprire la storia di un'arte antichissima, che ha avuto un florido sviluppo nel Salento tra fine Ottocento e primo Novecento ed è stata utilizzata soprattutto per la statuaria sacra.

[www.lafiermontinacollection.com](http://www.lafiermontinacollection.com)