

## Natale in Puglia, ospiti de La Fiermontina Luxury Home a Lecce tra experience e il menù delle feste di Zéphyr Restaurant

da Redazione | Nov 20, 2023 | Food&Drink, Travel |



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.

C'è tanto da fare e vedere nel Salento durante le feste. Nell'entroterra s'incontrano incantevoli località, come Tricase con il presepe tra i più grandi d'Italia, noto come la "Betlemme italiana": su un'estensione di quattro ettari, con oltre cinquanta scene, passando fra grotte e capanne e circa duecento figuranti, che raccontano la storia del territorio. E poi Tuglie con i presepi nel borgo, tra chiese, palazzi, cantine, frantoi, Specchia e Presicce, dove visitare i frantoi ipogei, un'affascinante città sotterranea, con secoli di storia, che di solito accolgono bellissimi presepi viventi.

Otranto, invece, è la città più a est d'Italia, ponte tra Oriente e Occidente e la prima città italiana a vedere l'alba del nuovo anno. Si va al Faro di Punta Palascia per ammirare lo spettacolo mozzafiato e beneaugurante del sole che sorge dal mare. Ricco è il carnet di appuntamenti per la rassegna "Alba dei Popoli" con il dj set nel borgo antico di Otranto, ma anche quello degli appuntamenti a Lecce, come i concerti e gli spettacoli di danza del **Balletto del Sud** al Teatro Apollo: *Lo Schiaccianoci* il balletto più amato in una versione ispirata al lavoro del regista Tim Burton il 9 e il 10 dicembre e la *Gaité Parisienne* che ricrea le atmosfere della Belle Époque nella spumeggiante Parigi del XIX secolo il 6 gennaio. [www.lafermontinacollection.com](http://www.lafermontinacollection.com)

### Zéphyr Restaurant e i menu delle Feste

Immerso in un uliveto antico, circondato dalle mura urbane cinquecentesche, il ristorante è il luogo perfetto per chi è in cerca di emozioni. Uno scorcio di natura che si intreccia con l'arte e gigantesche sculture, come le *Due Sorelle* di Fernand Léger, l'*Armonia II* di René Letourneur e *La Coppia* di Jacques Zwobada, che sembrano accogliere e condurre nella sala intima del ristorante, dove pochi tavoli, luci d'atmosfera e un servizio sorridente e professionale sono il preambolo di un viaggio gastronomico di sicuro interesse.

La cucina è firmata dallo **chef Alessandro Pascali**, che dopo esperienze accanto a grandi nomi stellati, come Alain Ducasse, Carlo Cracco e Stefano Baiocco, è rientrato nel Salento con la mente aperta di chi ha viaggiato e con quel bagaglio di personalità, precisione, estro e creatività, che rendono i suoi piatti una vera sorpresa.

Per chi desidera fermarsi a **cena**, basta prenotare un tavolo per provare il **menu à la carte o degustazione** dello chef Pascali, che seleziona con cura ingredienti da piccoli produttori per una cucina mediterranea, fresca, contemporanea, buona e bella da vedere. La passione di chef Pascali per la "contaminazione", lo ispira a ricercare abbinamenti tra i prodotti pugliesi e i sapori francesi, marocchini, orientali, in perfetta sintonia con la storia della famiglia Fiermonte Filali, che parte dalla Puglia agli inizi del '900, raggiunge Roma, Parigi, Hollywood, Rabat, per poi tornare dove tutto è iniziato.

Tra i piatti proposti nel **menu autunno-inverno** ci sono la **Millefoglie di Porcini** con foie gras, vitello e cipolla arrostita, il **tortellino** ripieno di ragù bianco di agnello in assoluto di porcino, l'incredibile **Risotto d'Autunno**, con tartufo bianco e animelle in doppia cottura, il **Baccalà in doppio servizio** guarnito con carpaccio di funghi, spuma di limone e crackers di brandade, il **maialino da latte** cotto a bassa temperatura con crema di verza, royale di zucca e ragù di porcini, per finire in dolcezza con la **Torta di Rose** sfogliata con crema al Vov e spuma allo zabaione. Usa molte erbe, germogli e fiori eduli Alessandro, che ha imparato a coltivare e abbinare durante i 7 anni accanto allo chef stellato Stefano Baiocco di Villa Feltrinelli a Gargnano.

Anche la carta dei vini propone etichette autoctone e una selezione dalle varie regioni italiane, oltre a champagne francesi. Nelle salette interne, che possono ospitare una **ventina di coperti**, il calore della pietra locale si sposa con lampade, specchi e arredi di design; la palette cromatica tenue è punteggiata dal verde delle eleganti kenzie che separano i vari tavolini tondi e quadrati e le poltroncine beige, gialle e tortora, mentre nell'ariosa **sala bar**, con porte finestre e alto soffitto, risalta il bancone illuminato.



Al centro della prima sala la scultura in marmo *La liberté* di **Jacques Zwobada**, datata 1953, rimanda alla storia romanzesca di **Antonia Fiermonte**, nonna materna scomparsa a soli 42 anni dei proprietari **Fouad Giacomo** e **Antonia Yasmina Filali**, che hanno voluto condividere la vita straordinaria, il talento e le opere di questa pittrice, violinista, protagonista dei salotti artistici parigini e musa ispiratrice di **René Letourneur** (1898-1990) e **Jacques Zwobada** (1900-1967), due tra gli artisti più interessanti nel panorama della scultura europea della prima metà del '900, che furono entrambi grandi amori della sua vita.

Si intrecciano mondi lontani, si viaggia nel tempo, nello spazio e nel gusto, se si sceglie di soggiornare presso **La Fiermontina Luxury Home**, che insieme a **La Fiermontina Palazzo Bozzi Corso** e al **M.A.M.A. Museum**, a pochi passi l'uno dall'altro, sono tre tappe di un "albergo diffuso", dove convivono arte e ospitalità di lusso.

<https://www.identitystyle.it/2023/11/20/natale-in-puglia-ospiti-de-la-fiermontina-luxury-home-a-lecce-tra-experience-e-il-menu-delle-feste-di-zephyr-restaurant/>