

ITALIAN FLAVOUR

mangio cose, vedo gente

MAG



News

APERITIVO A PALAZZO, FINE DINING IN MASSERIA

di Giulia Macrì | Maggio 2023 | 1015 visualizzazioni



Tra fascino barocco e mood contemporaneo, apre le porte ai buongustai il nuovo ristorante **Zéphyr by La Fiermontina**, a Lecce: protagonista, la cucina d'autore dello chef **Alessandro Pascali**, con il suo gusto avant-garde e la sua passione "green", che fondono sapori del territorio e contaminazioni multiculturali



GnoccoXL, uno dei piatti-signature di Pascali



Un ambiente de La Fiermontina



Lo chef Alessandro Pascali



L'aperitivo di Palazzo Bozzi Corso, firmato dallo chef Pascali,



Lo splendido cortile d'ingresso di Palazzo Bozzi Corso

Nel più raffinato polo dell'ospitalità di lusso leccese – il quartiere degli alberghi “diffusi” de La **Fiermontina Family Collection** – l'antico **Palazzo Bozzi Corso** e la ex-masseria seicentesca **La Fiermontina**, nel cuore storico della città, tra la Basilica di Santa Croce, le mura urbiche e vicolo Rayno, dove si trova anche il **M.A.M.A. Museum** con le collezioni d'arte della famiglia Fiermonte – ha fatto il suo ingresso l'alta ristorazione, con la cucina d'autore e gli aperitivi esclusivi di **Alessandro Pascali**, executive chef del nuovo ristorante **Zéphyr by La Fiermontina**. L'aperitivo, servito a Palazzo Bozzi Corso, nell'intimo giardino settecentesco, oppure sul terrazzo panoramico che domina i tetti di tutta la città, è un inno a Madre Natura, che qui in Salento è stata più benigna che mai. Un trionfo di sapori e colori, ma anche un concentrato di salute, viste le combinazioni sapienti degli ingredienti con erbe, fiori eduli e germogli, di cui lo chef è un esperto conoscitore: *“i germogli di Daikon, ricchi di vitamina B1, B2, C, di calcio, potassio e magnesio, contribuiscono alla buona salute dell'intestino; i germogli di rapa rossa, che contengono vitamine, fibre ed enzimi, hanno un effetto detox, supportano la digestione, rigenerano il fegato e i reni; lo shiso verde ha ferro, calcio, fosforo e potassio oltre alle vitamine A, C e B2 ed è prezioso per regolare i livelli di colesterolo nel sangue, grazie all'acido linoleico; il cisto rosso ha un'alta concentrazione di polifenoli ed è un antiossidante favoloso...”* La natura trionfa nei piatti e nei drink, ma, diciamolo, sono la tecnica e la maestria, la creatività e l'esperienza cosmopolita di Pascali che fanno l'originalità e la riuscita delle proposte, studiate nel gusto e curatissime nell'estetica: dal *cannolo di pasta kataifi* con tartare di ricciola, guacamole e salsa piccante, gel di peperone, erba cipollina, germoglio di daikon e rapa rossa, origano e shiso verde; al *calamaro scottato e glassato* con salsa soia, quinoa in insalata, cipolla arrostita sotto sale, menta, aneto, acetosella, germogli di spinacio; dal *waffle di riso e guanciaie* con sashimi di ombrina e radice di wasabi, lamponi, cisto rosso, germogli di barbabietola, finocchietto, piselli, maggiorana e origano; allo *spaghetto con gelato di carbonara* e chips di guanciaie; fino al prezioso *uovo d'oro* e guanciaie croccante con crema e germogli di piselli. Oppure i **drink**, come il *Baiquito*, cocktail a base di foglie di basilico, con succo di limone, sciroppo di zucchero, Bacardi e cubetti di ghiaccio, che è un omaggio allo stellato Stefano Baiocco di Villa Feltrinelli a Gargnano, noto come il *“signore dei germogli”*, con cui Pascali ha collaborato 7 anni, apprendendo tutti i segreti delle arti speciali.



m/wp-content/uploads/PalazzoBozziCorsoLE_CannoloKataifi_tartareRicciola_3987-bis.jpg



m/wp-content/uploads/PalazzoBozziCorsoLE_CalamaroGlassato_Catavola_4043-bis.jpg



Ma è nel nuovo **ristorante Zéphyr** che il poliedrico chef, salentino di origini, ma internazionale di formazione, si esprime al massimo, con la sua attitudine alle contaminazioni, in particolare fra prodotti pugliesi e sapori francesi, marocchini, orientali, perfettamente affini alle affascinanti storie d'arte e di passione della famiglia Fiermonte Filali, che si snodarono nel primo Novecento tra Puglia, Roma, Parigi, Hollywood, Rabat.. e ritorno (e che, se volete, trovate raccontate nell'articolo "[Lecce maliarda](#)"). Tra i piatti del **menu in corso** sono particolarmente rappresentativi dello stile di Pascali la *Frisella con sashimi di tonno*, cicoria, cipolla di Tropea in agrodolce, gazpacho di pomodori, germogli, erba cipollina e sorbetto alla "*pupuneddhra*" (meloncella); lo *Gnocco XL*, bottoni di patate farciti di burrata affumicata al pesto di erbe e sashimi di branzino; la *Razza* scottata e glassata con yakitori e spuma di bernese, carciofi, piselli; e la *Dolce Frisa*, come dessert in doppio servizio, con macaron di friselle, ganache di cioccolato bianco e pomodori canditi, frisella meringata, frisella con cioccolato bianco e nocciola, sfere di fondente, crema inglese, mango, gelato al cocco e *copeta*. La carta dei vini, selezionata dal Food & Beverage manager argentino Christian Papas Touyaa, è all'altezza con etichette autoctone, rappresentanze delle regioni italiane e di champagne francesi. Il tutto servito nei suggestivi ambienti della Fiermontina, tra sculture d'arte contemporanea, pezzi di design e arredi di pregio, all'ombra delle mura storiche di una delle più belle città-gioiello che abbiamo in Italia.

PALAZZO BOZZI CORSO

Via Umberto I 38, Lecce

tel. 0832 15 60 335

www.palazzobozzicorso.com

ZEPHYR BY LA FIERMONTINA

Aperto a ospiti e pubblico, chiuso mercoledì, prezzo medio 80 euro (bevande escluse)

Piazza De Summa 4, Lecce

tel. 0832 30 24 81

www.lafiermontinacollection.com