

LEI

Style

Confessioni

BRENDAN FRASER
UN'IMPRESA DA OSCAR
GAIA TORTORA
NEL NOME DI MIO PADRE

NUOVI STILI

*15 colori più di tendenza,
l'animalier e il minimalismo chic*

MARY QUANT
SE N'È ANDATA LA MAMMA
DELLA MINIGONNA

DONNE&LAVORO

Ne parliamo con:
Bettin, Boffoli, Cesano, Eccher,
Giandotti, Rizzato, Siciliano

Body&Face

- Cellulite: i segreti per sconfiggerla
- Rimodella viso e décolleté
con la ginnastica facciale

SURROGACY

Le voci di: Rosangela Cesareo
e Rosanna Apa

TRAVEL

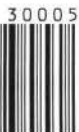
*Perché volare (ora)
in Africa*

**LA
MASCHERA DI
BELLEZZA DIY
SECONDO
LE STELLE**

Teen spirit
ELLE FANNING

ISSN 2531782-2

30005



9 772531 782007

IN EDICOLA DAL 29 APRILE 2023

FRANCIA € 4,50 - BELGIO € 3,50 - GERMANIA € 4,00 - PORTOGALLO CONT. € 3,00 - SPAGNA € 3,00 - SVIZZERA CHF 3,20 - SVIZZERA (Canton Ticino) CHF 3,00

LEIincucina

L'ARTE DEL GUSTO

Seicento

A Lecce apre un nuovo ristorante di charme in un'affascinante masseria del Seicento, dove degustare sapori locali intorno alla piscina, all'ombra di ulivi e agrumi secolari

di *Marilena Bergamaschi*
(parliamodicucina.com)
Foto di *Valentina Rosati*
ed *Ettore Ferramosca*

Luogo suggestivo nel cuore barocco di Lecce, nel nome dell'arte ma anche del benessere e del gusto, per rilassare corpo e mente, allontanare stress e rigenerarsi. L'appena inaugurato Fiermontina Zéphyr Restaurant fa parte del gruppo La Fiermontina Family Collection, ed è integrato ne La Fiermontina Luxury Home, un'antica masseria del Seicento con diciannove camere impreziosite da opere d'arte, un giardino di ulivi secolari e un agrumeto, dove si può mangiare intorno alla piscina, circondati dalle mura urbiche, testimonianza della fortificazione cinquecentesca, e dalle poderose sculture di grandi dimensioni, le "Due sorelle" del grande Fernand Léger (1881-1955), l'opera "Armonia" dello scultore parigino René Letourneur (1898-1990) e la scultura "La coppia" di Jacques Zdobych (1900-1967), due tra gli artisti più interessanti nel panorama della scultura europea della prima metà del Novecento. Entrambi furono grandi amori della nonna materna degli attuali proprietari, Antonia Fiermonte, pittrice e violinista, protagonista dei salotti artistici parigini, scomparsa nel 1956 a soli 42 anni. Le strutture del gruppo comprendono anche Palazzo Bozzi Corso, costruito nel 1775, e il MAMA Museum, incluso



nella rete museale della Regione Puglia, che accoglie una cinquantina di opere d'arte moderna della collezione privata della famiglia.

Lo chef Alessandro Pascali invece è approdato allo Zéphyr nel 2022, rientrato in Puglia dopo numerose esperienze all'estero. Nel suo bagaglio di conoscenze anche una spiccata abilità tecnica nel coltivare erbe (oltre 140) e fiori eduli (circa 80) e abbinarli con il desiderio di portare la natura in tavola, fra prodotti del territorio, contaminazioni internazionali e ricette pugliesi, in un perfetto mix contemporaneo. Come per esempio il rombo in crosta di fave e cicorie con finta pelle di alga nori e lo spaghetti aglio, olio e peperoncino, con polpa di ricci, dove aglio e peperoncino sono in versione gelato. E a proposito di gelato, ottimo quello allo yuzu su una crostatina con crema inglese solida e un "minestrone" di frutta e verdure di stagione, cotte nel proprio sciroppo. ■

Le ricette di alta cucina di Alessandro Pascali per Zéphyr Restaurant sono state ridotte e semplificate per poter essere utilizzate anche nell'ambito della cucina di casa.



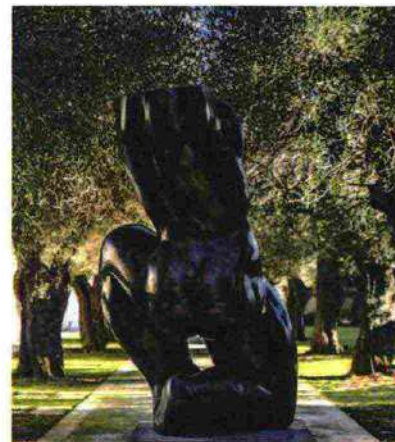
GNOCCHI CON BURRATA E SASHIMI DI BRANZINO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g di branzino. **Per l'impasto:** 900 g di patate lessate e schiacciate - 200 g di farina 00 - 250 g di semola - 3 tuorli - un ciuffo di spinaci. **Per la farcia di burrata:** 200 g di burrata - 100 g di parmigiano grattugiato - sale - pepe. **Per la farcia:** 250 g di burrata - 100 g di parmigiano grattugiato - sale - pepe. **Per la salsa:** 250 g panna fresca - 125 g di burrata affumicata. **Per il pesto:** 10 g di finocchietto - 30 g di basilico - 10 g di dragoncello - 10 g di menta - 10 g di prezzemolo - 200 g di olio evo - 100 g parmigiano grattugiato - 30 g acqua. **Per decorare:** 16 olive taggiasche - fave - piselli - germogli di piselli e di barbabietola - aneto - shiso rosso - erba cipollina - germogli di rumex - viole del pensiero

PREPARAZIONE

Lessate le patate, schiacciatele e impastate con farina, semola, tuorli e spinaci bollentati e frullati. Per la farcia: tritate la burrata, fatela asciugare per 3 ore tra due placche con carta assorbente e impastate con parmigiano, pepe e sale. Sbollentate leerbe e raffreddatele in acqua e ghiaccio, strizzatele e passate nel mixer con parmigiano, olio, sale, pepe e acqua (30 g). Per la salsa: portate a 80° la panna, unite la burrata, frullate con il frullatore a immersione e setacciate. Stendete la pasta di mezzo cm. Per ogni gnocco mettete 20 g di farcia, adagiate il foglio di pasta di patate per coprire e con l'aiuto di un taglia pasta formate dei 'bottoni'. Cuocete la pasta in acqua bollente per un minuto. Passate in padella e glassate con emulsione di burro e acqua. Spegnete il fuoco e aggiungete una cuochiaia di pesto di erbe. Disponete 8-10 Gnocchi XL per piatto e irrorate con salsa di pesto. Aggiungete un filo di salsa di burrata affumicata. Ripassate in padella fave e piselli e aggiungeteli nel piatto per guarnirlo con il sashimi di spigola o ricciola (40-50 g per piatto), olive taggiasche (3-4 per piatto) e finite con la polvere di prezzemolo, vari germogli e viole del pensiero.



IL RISTORANTE
La filosofia dello chef Alessandro Pascali pone il prodotto del territorio come protagonista del piatto, ma la sua è una cucina di contaminazioni, che mescola suggestioni giapponesi, marocchine e francesi alle ricette pugliesi. Adora combinare gli estremi, usa ingredienti di piccoli produttori per una cucina mediterranea, buona e bella, perché anche la vista stimoli il pensiero e il gusto.



BAIOQUITO GREEN COCKTAIL

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

64 g di rum bianco Bacardi
50 g di sciroppo di zucchero
20 cubetti di ghiaccio
5 g di succo di limone e scorza
di limone bio grattugiata
10 g foglie di basilico

PREPARAZIONE

Cocktail con rum Bacardi, basilico e zucchero in omaggio allo chef Stefano Baiocco (2 stelle Michelin di Villa Feltrinelli di Gargnano), mentore dello chef Alessandro Pascali con cui ha lavorato a lungo e che lo considera uno dei suoi maestri: gli ha aperto un mondo e trasformato il lavoro in passione. Suddividete il ghiaccio nelle coppe e mescolate gli ingredienti, poi versate il cocktail e servite subito decorando a piacere con altre foglie di basilico.

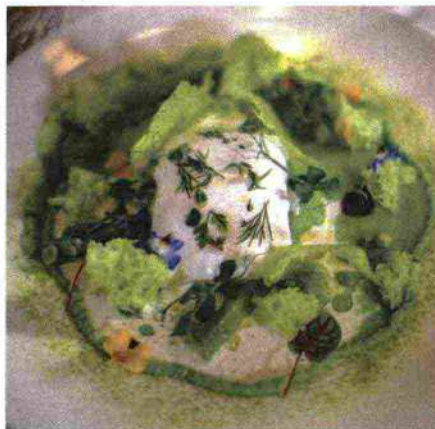
BRANZINO IN CROSTA DI BIANCOMANGIARE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 tranci di branzino da 150 g. **Biancomangiare:** 4 albumi - 150 g zucchero - 1 limone bio - 50 g di salsa soia - sale - pepe. **Per la salsa:** 300 g di prosciutto crudo - 1 patata - 1 carota - 1 costa di sedano - 50 g di scorza di parmigiano. **Per la crema:** 500 g di piselli - 50 g di cipolla - 1 mazzetto di menta - 30 g di prosciutto crudo - amido di mais

PREPARAZIONE

Cuocete sottovuoto i tranci in acqua a 45° per 20 minuti. Tamponateli con carta assorbente, montate una meringa e "glassateli" nel biancomangiare. Passateli in forno a 90° a secco per 10 minuti. Rosolate il crudo con la cipolla, aggiungete i piselli, portate a cottura, frullate, setacciate e regolate di sale e pepe. Mettete gli ingredienti in una casseruola e portate a ebollizione, spegnete e passate il brodo, poi addensatelo aggiungendo 1 cucchiaino di amido di mais diluito in 2 cucchiaini d'acqua fredda e cuocendo ancora per qualche minuto. Componete il piatto creando con la crema di piselli una "cornice" che riesca a contenere il brodo di crudo, adagiate il branzino al centro del piatto e finite tutto con fave e asparagi al vapore e decorate con erbe a piacere.



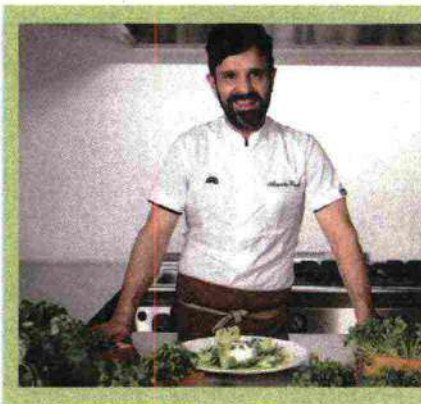
TARTELLETTA DI PARMIGIANO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la maionese: 300 ml di olio di tonno - 3 tuorli - succo di limone - sale - pepe. **Per la royale:** 300 g di robiola - 200 ml di latte - 1 tuorlo - 1 uovo. **Per l'olio al prezzemolo:** 250 g di olio di semi - 100 g di foglie di prezzemolo. **Pomodori marinati:** 30 pomodorini gialli, rossi, verdi - 100 g d'olio evo - 100 g di salsa di soia - 100 g di Mirin - 1 cucchiaino di Tabasco - santoreggia. **Per il sashimi:** 100 g di filetto di tonno crudo condito con olio, sale, pepe, semi di sesamo e scorza di limone. **Per il biscotto al parmigiano:** 150 g di farina debole - 50 g di farina di nocciole - 100 g di parmigiano - 100 g di burro morbido - 2 tuorli - sale - pepe

PREPARAZIONE

Colate il royale di robiola in un biscotto al parmigiano fatto con uno stampo. Cuocete a 170 C per 20 minuti. Una volta raffreddato ricoprite con i pomodorini marinati, accanto mettere il sashimi di tonno e aggiungete dei punti di maionese di tonno, infine decorate con olio al prezzemolo e germogli.



EXECUTIVE CHEF ALESSANDRO PASCALI: IL CUORE OLTRE IL PIATTO

Esperienze giovanili accanto a grandi chef che hanno lasciato il segno, come Alain Ducasse, Carlo Cracco e Stefano Baiocco, amore per gli ingredienti semplici e tanto lavoro per apprendere le tecniche del fine dining: lo chef Alessandro Pascali, classe 1978, si è formato con personalità e umiltà, tra disciplina, precisione, estro e creatività. Tutti alleati preziosi per raggiungere i suoi traguardi. Fortemente legato al Salento, ha però la mente aperta di chi ha viaggiato e lavorato anche all'estero. La passione per la cucina sboccia in fretta e lo porta a studiare all'Istituto Alberghiero di Otranto e a fare stage dietro ai fornelli di alcuni hotel salentini. La voglia incontenibile di aprire una finestra verso altre cucine e culture e andare oltre le proprie abitudini, per migliorare sempre di più, lo ha portato poi in giro per il mondo.