

C'è più gusto a Lecce con Zéphyr Restaurant by



La Lecce barocca, dove si respira arte e storia in ogni angolo, offre sempre nuovi spunti per trascorrere un weekend alla scoperta di chiese, musei, giardini, ma anche dimore sofisticate, come La Fiermontina Luxury Home, masseria seicentesca aperta nel 2015 con diciannove suites, che ha ridisegnato la sua offerta gastronomica, accogliendo nel nuovo Zéphyr Restaurant, anche agli ospiti esterni. Immerso in un uliveto antico, circondato dalle mura urbane cinquecentesche, il ristorante è il luogo perfetto per chi è in cerca di altri orizzonti, altre storie, altri sguardi. Uno scorcio di natura che si intreccia con l'arte e gigan-

tesche 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 nell'agrumeto segreto, 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. Nel tardo pomeriggio, dalle 18.30 alle 20, si può godere dell'aperitivo nell'uliveto antico con un drink e gustosi appetizers preparati dallo chef, tra cui foie gras con ciliegie al marschiano e gambero crudo, alici marinate alla soia, tonno tonnato e anguria, fiori di zucca con ricotta e limone, brandade di baccalà, spaghetti con gelato di carbonara e chips di guanciale, pizza gourmet. E per chi desidera fermarsi a cena, basta prenotare un tavolo sotto l'agrumeto per provare il menu à la carte o degustazione (da 8 o 10 portate) dello chef Pascali, che seleziona con cura ingredienti da pic-

La Fiermontina



coli 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. 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. An-

che 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 romanze-

sca 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). 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 Palazzo Bozzi Corso e al M.A.M.A. Museum, sono tre tappe di un "albergo diffuso", dove convivono arte e ospitalità di lusso.