

Home > 2023 > Maggio > 8 > Zéphyr Restaurant by La Fiermontina: a Lecce cibo arte e cultura

RISTORANTI

Zéphyr Restaurant by La Fiermontina: a Lecce cibo arte e cultura

REDAZIONE - 08/05/2023

01 VIEWS



Accoglienza tra natura e arte, cucina multiculturale e contaminazione di sapori a Lecce: ha aperto nel cuore barocco della città pugliese La Fiermontina Luxury Home, masseria seicentesca trasformata nel 2015 in una dimora con diciannove suite, che ha ridisegnato la sua offerta gastronomica aprendo le porte anche agli ospiti esterni.

in

Un'ospitalità sofisticata, immersa in un uliveto antico circondato dalle mura urbiche cinquecentesche nel cuore del capoluogo: **il nuovo 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 gigantesche sculture, come le Due Sorelle di Fernand Léger, l'Armonia 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 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. Ingredienti selezionati con la massima cura 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 del menu primaverile** ci sono 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.

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, selezionati dal f&b manager argentino Christian Papas Touyaa, 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 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. Sono luoghi di soggiorni indimenticabili, che partono dalla memoria per costruire nuove storie, anche in cucina.

