



Nella foto: Chef Alessandro Pascali- Zéphyr_LaFiermontina



ART TOUR E APERITIVO CON LO CHEF A PALAZZO BOZZI CORSO

Claudio Zeni

28/04/2023

Appuntamento a Lecce a Palazzo Bozzi Corso con la bellezza, il benessere e la bontà dell'Aperitivo dello chef Alessandro Pascali. Da degustare nel giardino settecentesco, intimo e nascosto o sull'elegante terrazzo da cui si godono meravigliosi tramonti e si ammira la Basilica di Santa Croce, l'aperitivo con erbe, fiori e germogli è un capolavoro di estetica e di gusto.

Tra le delizie il 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; il calamaro scottato e glassato con salsa soia, quinoa in insalata, cipolla arrostita sotto sale, menta, aneto, acetosella, germogli di spinacio; il waffle di riso e guanciale con sashimi di ombrina e radice di wasabi, lamponi, cisto rosso, germogli di barbabietola, finocchietto, piselli, maggiorana e origano; l'uovo d'oro e guanciale croccante con crema e germogli di piselli e lo spaghetti con gelato di carbonara e chips di guanciale.

Un trionfo di colori e sapori, ma anche un concentrato di salute che lo chef esperto di erbe e fiori eduli racconta: i germogli di Daikon sono ricchi di vitamina B1, B2, C, di calcio, potassio e magnesio, contribuiscono alla buona salute dell'intestino; i germogli di rapa rossa 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.

Grande tecnica e maestria nell'abbinare germogli e ingredienti per portare la natura nel piatto, ma anche nei drink e così nasce il Baiquito, cocktail a base di foglie di basilico, con succo di limone, sciroppo di zucchero, Bacardi e cubetti di ghiaccio, un omaggio allo stellato Stefano Baiocco di Villa Feltrinelli a Gargnano, conosciuto come il signore dei germogli, con cui lo chef Pascali ha lavorato 7 anni.

Si è accolti a Palazzo Bozzi Corso da un guest ambassador che accompagna gli ospiti in un originale tour d'arte alla scoperta delle meraviglie della dimora costruita nel 1775, dove ovunque si respira l'arte che accompagna la famiglia Fiermonte Filali.

Ogni sala e suite del Palazzo racconta una storia, a partire da Jacques Zwobada (1900-1967) e René Letourneur (1898-1990), due tra gli artisti più interessanti nel panorama della scultura europea della prima metà del '900, di cui è possibile ammirare le opere, camminando per la dimora. Entrambi furono grandi amori della nonna materna degli attuali proprietari, Antonia Fiermonte, pittrice, violinista, protagonista dei salotti artistici parigini, scomparsa nel 1956 a soli 42 anni.

Un soggiorno suggestivo nel cuore della città barocca nel nome dell'arte, ma anche del benessere nella Private SPA "Le Scuderie", dove al bagno nella vasca in pietra con cascata cervicale e idromassaggio si può abbinare un massaggio all'olio di argan o sul rooftop per rilassarsi in piscina al tramonto con il cielo infuocato e la Basilica di Santa Croce sullo sfondo.

www.palazzobozzicorso.com