

LA CUCINA ITALIANA

CUCINA REGIONALE RICETTE TUTORIAL DOVE NEWS GREEN VIDEO LA SCUOLA CORSI DIGITALI



VIAGGI DI GUSTO

Lecce: dove provare la nuova cucina salentina (pizzeria compresa)



Dal fine dining alle trattorie contemporanee, passando per le pizzerie (cambiano anche quelle): ecco dove mangiare a Lecce, che sta diventando più bella che mai

Lecce sta cambiando: è ancora più affascinante e sofisticata. Forse per via dell'aumento del turismo, sicuramente grazie a un'amministrazione illuminata che ha messo al centro dello sviluppo la cultura e il bene comune, **la città sta diventando sempre più contemporanea.** Negli ultimi anni, per esempio, si stanno moltiplicando i luoghi dedicati all'arte, con una lunga lista di esempi di cui fanno parte la nuovissima **Biblioteca OgniBene** nel complesso monumentale dell'ex Convento degli Agostiniani, e la **Fondazione Biscozzi Rimbaud** che ospita un'eclettica collezione di arte contemporanea. Intanto, tra le meraviglie del barocco si fanno spazio anche nuovi luoghi di incontro e di aggregazione - su tutti il nuovo **Tagghiate Urban Factory**, parco urbano - che non fanno altro che nutrire la voglia di scambio e di conoscenza di una città sempre più cosmopolita.

Dove mangiare a Lecce

Un grande fermento che, come sempre succede, si riflette anche nella **cucina**. Se un tempo **mangiare** a Lecce voleva dire andare per trattorie e localini di street food, ora c'è tanto altro ancora. Gli indirizzi storici restano, come certezze granitiche che per fortuna resistono e riescono ancora a raccontare con maestria la tradizione gastronomica locale, ma contemporaneamente aprono nuovi locali dove **il piatto racconta di questo bel viaggio che sta compiendo la città: Bros**, lo stellato di Isabella Potì e Floriano Pellegrino, e il **Primo restaurant** della chef Solaika Marrocco sono solo i primi e più celebri esempi. C'è anche molto altro da assaggiare.

Per questo - dopo la guida ai **migliori ristoranti tra i borghi del Salento**, quella alle **trattorie dove mangiare bene spendendo il giusto**, alle **pasticcerie dove trovare i migliori pasticciotti**, e ai **10 posti classici e imperdibili** - abbiamo messo insieme altri indirizzi, tutti dedicati a Lecce: dai ristoranti di fine dining alle pizzerie (stanno cambiando anche quelle). **Nemmeno questa è una classifica: sono in ordine sparso.**



ValentinaRosatiFotoreporter

Zéphyr Restaurant

È una novità lo Zéphyr Restaurant: fino a poco tempo fa lo splendido ristorante de La Fiermontina Luxury Home, masseria seicentesca trasformata nel 2015 in una dimora di charme nel cuore del centro storico, era inaccessibile agli ospiti esterni. Ora tutti possono andarci, e scoprire la nuova frontiera della cucina gourmet salentina in un luogo pieno di bellezza, tra sale ricche di storia, un uliveto circondato dalle mura urbiche cinquecentesche, un agrumeto segreto con appena venti posti a sedere dove si cena circondati da sculture di grande fascino e luminarie. Allievo di leggende come Alain Ducasse, l'executive qui è Alessandro Pascali che ha pensato a proposte speciali per l'aperitivo e la cena, con un menù degustazione dal forte imprinting mediterraneo, che mixa i sapori salentini a quelli marocchini e anche francesi, ripercorrendo la storia della famiglia Fiermonte Filali, proprietaria della Fiermontina. Tra i piatti in menu, Frisella con tonno tonnato, avocado e sorbetto alla "pupuneddha" (meloncella) (l'abbiamo adorata); Aglio, Olio e peperoncino con tartare di tonno e germogli di basilico (idem), e il Caffè in Ghiaccio, sfera di ghiaccio all'olio di mandorla, crema di copeta, spuma di latte di mandorla su pan perduto con crema e gelato al caffè. Un dolce stupefacente, per concludere una cena stupefacente.

www.lafiermontina.com