



WITALY MAGazine

HOME [BIO](#) [PORZIONICREMONA](#) [EMERGENTE](#) [EVENTI](#) [FORMAZIONE](#) [OSPITALITA'](#) [SOSTENIBILITA'](#) [UMBRIA](#) [CONTATTI](#)  



[Home](#) > [CIBO](#) > [Zéphyr all'interno del Fiermontina Luxury Home a Lecce](#)



Zéphyr all'interno del Fiermontina Luxury Home a Lecce

by Luigi Cremona

Fiermontina Luxury Home è difficile da dimenticare per la sua bellezza complessiva, per il suo lusso non ostentato ma che trapela da ogni dettaglio dell'arredo e dell'ambiente, per la grande cortesia di tutto il personale. Sembra di stare a casa, ma che casa!

Occupata con varie costruzioni collegate uno spicchio del centro storico oramai quasi completamente ristrutturato. A lavori finiti ci sarà anche un museo. Un investimento non da poco e ringraziamo la famiglia italo franco marocchina dei titolari (i fratelli **Antonia Yasmina** e **Fouad Giacomo Filali**).

La cucina di Alessandro Pascali

Tutto è pensato per far star bene l'ospite, e anche dal punto di vista gastronomico non si lesina. Basterebbe vedere la prima colazione del mattino un vero scrigno di bontà, classiche, ma anche locali. La cena in questa bomboniera è all'insegna delle grandi materie prime nobili, gamberi rossi, scampi e rombo, trattati però con semplicità e rispetto. Si passa dai sanapi (verdura locale) con estratto di mela e gamberi rossi allo scampo arrostito con carciofo, dallo spaghetti spezzato allo scorfano al rombo arrostito con spuma di patate. Tutti piatti presentati in modo semplice, senza troppe manipolazioni. Il più "cucinato", cioè la quasi zuppa di spaghetti con scorfano è forse il meno convincente. Buoni i dessert e le coccole finali (biscotti, dolcetti, panettone natalizio, tutto fatto in casa).

In cucina lo chef **Alessandro Pascali** di lunga esperienza, tra i grandi interpreti della cucina ha collaborato con i grandi **Alain Ducasse**, **Carlo Cracco** e **Stefano Baiocco**.

In cucina lo chef è accompagnato da **Chiara Rizzo**, **Riccardo Spedicato**, **Mario Matriciano** e ai dolci la giovane **Monica Gramignazzo**. Li citiamo tutti perché ci ha colpito il senso di coesione e di team che trasmettono. In sala, altrettanto bravi **Alessandro Di Domenico** e **Alessandro Carlomagno**.



















<https://witalymag.com/fiermontina-a-lecce/>