

LE STORIE

A Lecce c'è un hotel di lusso che è anche museo d'arte contemporanea (col suo ristorante)



TERRITORIO

Torna dal Messico e si mette a fare tortillas sulle colline marchigiane coi mais locali



ROMA

A Roma due ragazzi stanno reinventando la piadina romagnola con le ricette degli chef



LE STORIE

A Lecce c'è un hotel di lusso che è anche museo d'arte contemporanea (col suo ristorante)

La Fiermontina ha un polo museale, opere esposte in varie aree, splendide camere e un ristorante di alta cucina che vuole sintetizzare i sapori del Salento



Valentino Interlandi
Collaboratore Food
09 giugno 2025 16:00

Nel cuore del centro storico di Lecce, **La Fiermontina** non è semplicemente un hotel di charme. È una dimora culturale, un museo diffuso e un progetto familiare che tiene viva la memoria di **Antonia Fiermonte**, artista pugliese dalla vita intensa e breve, musa di due grandi scultori francesi, **René Letourneur** e **Jacques Zwobada**. A renderle omaggio oggi sono i nipoti **Fouad Giacomo e Antonia Yasmina Filali**, che hanno trasformato nel 2015 il ricordo in ospitalità, arte e racconto. *"Sin dall'apertura, La Fiermontina identifica l'ospitalità come un incontro tra culture"* racconta **Alessandra Brucoli**, responsabile marketing, a CiboToday *"Un luogo magico dove vivere esperienze autentiche, sulle orme di famiglia, in cui l'arte si fonde con l'accoglienza"*. Oggi La Fiermontina ha diciannove suite, un giardino di ulivi secolari racchiuso dalle mura cinquecentesche, un ristorante fine dining e, a pochi metri, anche un museo.

Il Fiermonte Museum: arte, memoria e visioni



L'agrumeto di Zéphyr Ph. Loiola

Aperto nel 2023 in Vicolo dei Raynò, nel capoluogo salentino, il **Fiermonte Museum** è una tappa fondamentale per comprendere l'identità del luogo. Dedicato ad Antonia Fiermonte e ai due artisti che l'hanno amata e ritratta, ospita dipinti, disegni e sculture originali di **Letourneur e Zwobada**. Ogni sala racconta una fase di vita e di creazione: come nella Sala 9, "Metamorphosis", dove si trova una delle opere più intime di Zwobada, oppure nella Sala 3, con la scultura *Verticale, simbolo della collezione. "Verticale rappresenta un ponte tra il mondo sotterraneo, celeste e quello dei vivi"* spiega **Marta Siciliano**, curatrice del museo *"Due figure stilizzate si abbracciano, travolte da curve che tentano il distacco dallo spazio e dal tempo. È come una preghiera scagliata verso il cielo, dove Antonia lo attende"*. Il museo è anche sede di esposizioni temporanee e **quattro suite tematiche**, ispirate a musica, pittura, scultura e cinema.

Eat Art: quando la visita si chiude con un assaggio



Lo chef Antonio De Carlo con il suo team ph. Loiola

Tra le esperienze più originali proposte dal museo c'è **Eat Art**, un percorso sensoriale riservato a piccoli gruppi da due a sei persone, pensato per unire arte, storia e cucina in un'unica narrazione. Si comincia con una visita guidata tra le opere della collezione privata, accompagnati da una guida che intreccia aneddoti sulla famiglia Fiermonte con le vicende artistiche di René Letourneur e Jacques Zwobada. La cucina traduce in piatti la storia, i materiali, le forme. Il risultato è un dialogo tra visione e gusto, tra racconto e sapore, per chi cerca un contatto più profondo con l'identità della Fiermontina passando anche dalla tavola.

Zéphyr Restaurant: radici salentine, visione contemporanea



Benvenuto del ristorante ph. Loiola

Immerso tra agrumi, arte e ulivi, c'è anche il **ristorante Zéphyr.** In cucina, **Antonio De Carlo** (28 anni) salentino con esperienze in ristoranti stellati d'Italia, porta una proposta coerente con il luogo: elegante, narrativa, ma anche concreta. *"Testa bassa e prestazioni alte"* è il suo mantra. La sua è una proposta fatta di visioni, equilibrio e radici ben piantate nei prodotti del territorio. *"La mia è una cucina diretta, senza compiacimenti"* racconta **Antonio De Carlo** *"Se si hanno prodotti di qualità, non c'è bisogno di troppe magie. Amo la semplicità, pochi ingredienti, lavorati poco e con i sapori ben concentrati"*.

In carta si trovano piatti come i **Triddhi mantecati,** una rivisitazione di un piatto antico a base di briciole di pasta, con burro alle erbe, limone marocchino e pesce marinato. *Mare e mandorle* è un piatto che omaggia il Salento con la sua tradizione dei fichi mandorlati: ricciola, latte di mandorla, fico secco e olio di alloro. *"Le mie ricette valorizzano la materia prima con criterio e sensibilità, abbinando alle influenze locali qualche incursione orientale e spezie ben dosate"* conclude lo chef. Ogni piatto racconta il territorio, ma con aperture al mondo, in linea con l'identità interculturale della Fiermontina. Il contesto, anche qui, è immersivo: tra le sale in pietra e le piante ornamentali si stagliano opere originali come *La Liberté* di Zwobada, mentre all'aperto si cena sotto *Le Due Sorelle* di Fernand Léger.

La dolce pennellata: quando un carboncino diventa dessert



Il dessert prende ispirazione da un carboncino del 1967 di Zwobada ph. Loiola

Dalla visita dello chef al museo è nata una delle espressioni più emblematiche della gastronomia immersiva che caratterizza l'esperienza Fiermontina. Si chiama **La dolce pennellata** e prende ispirazione da un carboncino del 1967 di Zwobada. "*Ho pensato a un dessert che potesse unire l'arte al Salento*" ci racconta il giovane chef **De Carlo** "*Ed è nato questo piatto, che riproduce l'opera in una cialda di ostia e cioccolato, a coprire un cremoso alla cupeta, biscotto al caffè e perle croccanti*". Un tributo visivo e gustativo anche al **caffè leccese**, reinterpretato in forma di dessert. È un dolce che si guarda prima ancora di mangiarlo. Come una piccola scultura commestibile che chiude un percorso fatto di arte, memoria e sapori.