Huéspedes

Periodismo de Viajes y Turismo

Periodismo de Viajes y Turismo

Europa

El arte de cenar en Lecce

9 abril, 2026 · 5 minutos



Hay lugares donde la cena se convierte en un acto cultural. En el interior de las murallas que resguardan el casco antiguo de Lecce, entre fachadas barrocas y callejones silenciosos, Zéphyr Restaurant propone una experiencia que trasciende la gastronomía. El restaurante forma parte de La Fiermontina Luxury Home y se encuentra rodeado por un olivar centenario donde esculturas monumentales emergen entre troncos retorcidos y sombras plateadas. El recorrido hacia la mesa atraviesa ese jardín antiguo, como si el paisaje preparara los sentidos antes del primer bocado.

La atmósfera es deliberadamente íntima. El número acotado de mesas permite un ritmo pausado, atento a cada detalle. Las luces bajas envuelven el espacio y resaltan la piedra y la vegetación, generando una sensación de recogimiento. En los meses cálidos, la experiencia se traslada al exterior, bajo el follaje de los olivos, donde las obras Le due sorelle de Fernand Léger, Armonia II de René Letourneur y La coppia de Jacques Zwobada parecen custodiar la velada. En una de las salas interiores, la escultura La liberté, creada por Zwobada en 1953, ocupa el centro del ambiente y establece un diálogo directo entre arte y mesa.

Al frente de la cocina se encuentra Antonio De Carlo, nacido en 1996, cocinero que encarna una generación formada en la tradición y abierta a la experimentación. Su relación con los fogones comenzó en la infancia, cuando descubrió en las ollas un territorio de juego y descubrimiento. Tras graduarse en el Instituto Alberghiero de Otranto, desarrolló su carrera en el Salento y amplió su formación en restaurantes de prestigio, entre ellos el Pashà de Conversano y el Magorabin del chef Marcello Trentini en Turín. Ese recorrido consolidó una identidad marcada por la precisión y el respeto por el producto.

De Carlo sostiene una consigna que guía su trabajo diario, cabeza baja y rendimiento alto. La frase revela una ética basada en la constancia y la dedicación. Su propuesta culinaria se distingue por la claridad de sabores y por una composición equilibrada. Cada ingrediente es elegido con criterio y tratado con sensibilidad hacia su origen y su estacionalidad. El territorio salentino constituye una referencia permanente, presente tanto en los aromas como en las texturas.

El itinerario puede comenzar con una tartare de ricciola acompañada por leche de almendras, higos secos con almendra y laurel, combinación que conjuga frescura marina con notas dulces y herbales. Otra entrada destacada es el huevo al vapor con hongos, blue de búfala y col rizada tostada, creación denominada Velo d'Autunno, donde la suavidad se encuentra con matices intensos. Entre los primeros platos se presenta una reinterpretación de los Triddhi, antiguas migas de pasta enriquecidas con manteca aromatizada con hierbas mediterráneas, limón marroquí y pescado marinado. El risotto de calabaza con manteca ahumada al olivo y polvo de aceitunas negras, titulado Oro d'Ulivo, expresa con claridad la identidad del paisaje circundante.

En el capítulo de principales, la Sinfonia vegetale reúne coliflor asada, kimchi

picante de coliflor, salsa de col romanesco y hojas de col negra tostadas, demostrando que el universo vegetal puede alcanzar profundidad y complejidad. Las opciones de pescado y carne mantienen esa línea franca. Profumo Mediterraneo propone filete de ternera con cicoria salteada y salsa al limón, donde la acidez equilibra la intensidad del conjunto.

Una cocina que dialoga con la memoria

Las especias y ciertos matices orientales aparecen con sutileza en el repertorio del chef. De Carlo incorpora estos elementos siempre que armonicen con la narrativa del plato. El aroma del lime atraviesa diversas preparaciones, desde entradas hasta postres, aportando frescura y continuidad aromática.

En el terreno dulce, su aproximación es intuitiva y libre. El semifreddo de mustacciolo glaseado con crumble de cacao salado y helado de chocolate combina dulzor profundo con notas tostadas y una textura crujiente que sorprende. La cheesecake horneada con caramelo, sal y frutos rojos, denominada Dolce Marea, equilibra cremosidad y contraste salino en una composición elegante y contemporánea.

El entorno artístico potencia cada experiencia. La figura de Antonia Fiermonte, pintora y violinista vinculada a los salones culturales parisinos del siglo pasado, impregna el espíritu del lugar. Musa de René Letourneur y Jacques Zwobada, su historia forma parte esencial de la identidad de La Fiermontina. Sus descendientes, Fouad Giacomo y Antonia Yasmina Filali, impulsaron este proyecto con el propósito de compartir esa herencia creativa, integrando arte, naturaleza y hospitalidad.

Zéphyr abre al mediodía con una propuesta ligera y por la noche ofrece carta junto a dos menús degustación que permiten explorar en profundidad la visión del chef. Permanece cerrado los domingos, manteniendo un ritmo que prioriza la calidad y la atención personalizada. Se encuentra en piazza Scipione De Summa 4, en Lecce, dentro de La Fiermontina Luxury Home.

Antonio De Carlo concibe la cocina como un camino en constante transformación. Su deseo de superación se manifiesta en la revisión continua de sus platos y en la búsqueda de nuevas armonías. En este enclave del sur italiano, donde los olivos milenarios conviven con esculturas del siglo XX, cada preparación se convierte en un gesto de identidad. Zéphyr se afirma como un espacio donde el sabor se entrelaza con la historia y donde cada cena deja una huella que trasciende el recuerdo inmediato.

Para organizar visitas guiadas a las iglesias y monumentos de Lecce, toda la información actualizada y los servicios disponibles pueden consultarse en los sitios oficiales de Artwork Cultura y Chiese di Lecce.

https://huespedes.ar/viajando/por-el-mundo/europa/el-arte-de-cenar-en-lecce