News Puglia

# La pastry Chef Francesca Chilla di Zéphyr Restaurant Lecce a Emergente Pastry Chef 2027



C’è il profumo intenso del cioccolato e quello più sottile della macchia mediterranea nei sogni di Francesca Chilla, giovane pastry chef pugliese pronta a portare il suo Salento nel cuore della competizione Emergente Pastry Chef. Il 27 e 28 aprile, a Maddaloni (CE), nella prestigiosa cornice della Scuola di Cucina Dolce e Salato, sarà tra i protagonisti della Selezione Centro-Sud di uno dei format più autorevoli dedicati ai talenti under 30 della ristorazione italiana.

> A rappresentare la Puglia sarà proprio lei, 27 anni, anima gentile e determinata del Zéphyr Restaurant presso La Fiermontina Luxury Home di Lecce: un luogo dove arte, natura e gastronomia si fondono e dove Francesca ha trovato lo spazio ideale per esprimere una pasticceria fatta di precisione, tecnica e memoria accanto all’executive chef Antonio De Carlo.

Originaria di Cursi, nel cuore del Salento, Francesca ha costruito il suo percorso con passione e rigore, muovendo i primi passi dopo gli studi all’alberghiero di Otranto e affinando il proprio talento tra diverse esperienze in cucina. La scelta della pasticceria non è stata casuale: in quel mondo fatto di equilibri millimetrici e trasformazioni chimiche ha riconosciuto da subito il linguaggio più vicino alla sua sensibilità.

Un amore nato anche tra le mura di casa, grazie agli insegnamenti della madre e della nonna, e che oggi si traduce in creazioni eleganti e identitarie, dove il cioccolato resta ingrediente irrinunciabile. Alla competizione presenterà un dessert capace di raccontare la sua terra non solo nei sapori ma anche nell’estetica: un omaggio contemporaneo al Salento, tra richiami visivi e gustativi che parlano di luce, vento e radici profonde.

Una sfida che la vedrà confrontarsi con altri nove giovani professionisti provenienti da alcune delle migliori realtà della ristorazione italiana, quasi tutte stellate, chiamati a misurarsi su diverse prove tecniche, dalla pasticceria moderna ai lievitati, fino ai dessert al piatto. Gli altri concorrenti sono Andrea Di Costanzo di Indaco* a Ischia; Giuseppe Gallo de I Tenerumi** di Vulcano in Sicilia; Adriana Marotta de Il Pellicano* dell’Hotel Il Pellicano a Porto Ercole in Toscana; Francesco Palma di Aria Restaurant* di Napoli; Chiara Parodi di Atto di Vito Mollica* a Firenze; Alessia Petruzzò di Santa Elisabetta** a Firenze; Marco Ripari di In Riva a Numana Hotel nelle Marche; Mirko Schiavoni di Moma* a Roma e Leonardo Sperati del bistellato Acquolina** sempre a Roma.

Emergente Pastry Chef, ideato da Luigi Cremona e Lorenza Vitali e organizzato da Witaly, rappresenta da anni un osservatorio privilegiato sui nuovi protagonisti dell'alta ristorazione. Un palcoscenico dove talento, disciplina e visione si incontrano e dove ogni dettaglio — dalla tecnica al racconto del piatto — contribuisce a delineare il futuro della pasticceria contemporanea. Per Francesca Chilla, questa partecipazione è molto più di una competizione: è un passaggio importante di crescita, un'occasione per mettersi alla prova e continuare a costruire il proprio percorso con curiosità e ambizione.

A Maddaloni (CE) porterà con sé non solo la sua tecnica, ma una storia fatta di passione autentica e di legami profondi con la propria terra. E mentre le sue creazioni prenderanno forma sotto gli occhi attenti della giuria, sarà proprio quel filo invisibile che unisce tradizione e innovazione a trasformare ogni assaggio in emozione. Perché, in fondo, ogni dolce racconta una storia. E quella di Francesca è appena all'inizio.

Zéphyr Restaurant, all'interno de La Fiermontina Luxury Home in piazza Scipione De Summa 4 a Lecce, è un piccolo scrigno di emozioni culinarie, immerso in un paesaggio dove l'arte incontra la natura e dove ogni piatto si fa racconto di luce, materia e identità. E poi a fare il resto ci pensa la storia romanzesca di Antonia Fiermonte, nonna materna prematuramente scomparsa dei proprietari Fouad Giacomo e Antonia Yasmina Filali, che hanno voluto condividere la vita straordinaria, il talento e le opere di questa pittrice, violinista, protagonista dei salotti artistici parigini e musa ispiratrice di René Letourneur e Jacques Zwobada, due tra gli artisti più interessanti nel panorama della

scultura europea della prima metà del '900. Al centro di una delle sale interne si può ammirare la scultura La liberté di Jacques Zwobada, datata 1953, mentre nell'uliveto antico, dove si cena d'estate, ci sono le Due Sorelle di Fernand Léger, l'Armonia II di René Letourneur e La Coppia di Jacques Zwobada, che sembrano dare il benvenuto e lo chef Antonio De Carlo pronto a trasformare ogni assaggio in un'emozione

**https://www.pugliaplanet.com/2026/04/28/la-pastry-chef-francesca-chilla-di-zephyr-restaurant-lecce-a-emergente-pastry-chef-2027/**