Album

Dal Gargano al Salento: 18 ristoranti che raccontano la nuova cucina pugliese

24/6/2026 5.9 MILA LETTURE

di Ilaria Donateo

La Puglia gastronomica continua a vivere una stagione particolarmente felice. Negli ultimi anni la regione ha costruito una propria autorevolezza grazie al lavoro di chef, pizzaioli, produttori e ristoratori che hanno contribuito a renderla una delle destinazioni più interessanti del panorama enogastronomico italiano.

Accanto a questi protagonisti, però, sta emergendo una nuova generazione di cuochi che sta arricchendo ulteriormente il patrimonio culinario pugliese. Professionisti che hanno maturato esperienze importanti in Italia e all'estero, lavorando in ristoranti di prestigio e confrontandosi con culture gastronomiche differenti, per poi scegliere di tornare nella propria terra o di fermarsi in Puglia per sviluppare la propria idea di cucina.

Sono chef che portano con sé un bagaglio fatto di tecnica, visione e contaminazioni internazionali, ma che hanno deciso di mettere queste esperienze al servizio del territorio. Il risultato è una cucina contemporanea che guarda al mondo senza perdere il legame con le proprie radici, capace di valorizzare prodotti, tradizioni e identità locali con uno sguardo nuovo.

Una crescita fatta di ricerca, consapevolezza e progettualità, che trova espressione in ristoranti capaci di interpretare la Puglia di oggi e, in molti casi, di immaginare quella di domani.

In questo itinerario abbiamo raccolto 18 indirizzi che raccontano questa nuova energia. Diciotto tavole che, ciascuna con il proprio stile e la propria sensibilità, stanno contribuendo a scrivere una pagina importante della ristorazione pugliese contemporanea e ad arricchire quel patrimonio gastronomico che rende la regione sempre più attrattiva agli occhi di viaggiatori e appassionati.

ZÉPHYR RESTAURANT – Lecce



Antonio De Carlo – Zéphyr

Tra ulivi secolari, opere d'arte e l'eleganza senza tempo de La Fiermontina Luxury Home, Zéphyr Restaurant rappresenta uno degli indirizzi più interessanti della nuova ristorazione pugliese. A guidare la cucina è Antonio De Carlo, giovane chef salentino che, dopo importanti esperienze in alcune delle realtà più significative della gastronomia italiana, ha costruito una visione personale fatta di sensibilità, tecnica e profondo rispetto per la materia prima. La sua è una cucina essenziale ma mai scontata, capace di valorizzare ogni ingrediente senza sovrastrutture, lasciando che siano gusto, equilibrio ed emozione a parlare. Spezie, richiami mediterranei e suggestioni orientali entrano nei piatti con discrezione, contribuendo a creare una proposta contemporanea che guarda al territorio con uno sguardo libero e attuale. In una cornice dove natura, storia e arte convivono armoniosamente, ogni esperienza a tavola diventa un racconto che coinvolge tutti i sensi. Ordina italiano

ZÉPHYR RESTAURANT
Chef: Antonio De Carlo
Indirizzo: Piazza Scipione De Summa 4, Lecce
Telefono: 0832 1798282
Orari: Pranzo (menu light) e cena 19.00 – 21.15
Giorno di chiusura: Domenica

PIATTO CONSIGLIATO DALLO CHEF: Triddhi, briciole di pasta, burro alle erbe mediterranee, limone marocchino e pesce marinato

https://www.lucianopignataro.it/a/dal-gargano-al-salento-18-ristoranti-che-raccontano-la-nuova-cucina-pugliese/296891/