CorriereSalentino.it
un passo avanti

Salento da gustare

Da Zéphyr Restaurant a Lecce la cena a 4 mani che lascia scegliere il proprio viaggio Giuseppe Amato di Carem ospite il 7 luglio di Antonio De Carlo di Zéphyr Restaurant

6 Luglio 2026 14:02



https://www.corrieresalentino.it/2026/07/da-zephyr-restaurant-a-lecce-la-cena-a-4-mani-che-lascia-scegliere-il-proprio-viaggio-giuseppe-amato-di-carem-ospite-il-7-luglio-di-antonio-de-carlo-di-zephyr-restaurant/

Quando le luci della sera iniziano a filtrare tra gli ulivi secolari de La Fiermontina Luxury Home e il silenzio del giardino si riempie dei profumi dell'estate salentina, da Zéphyr Restaurant prende vita una serata che celebra l'incontro tra due giovani chef accomunati dalla stessa terra ma interpreti di sensibilità diverse. Il 7 luglio Giuseppe Amato, chef patron di Carem di Martano, sarà ospite di Antonio De Carlo per una cena a quattro mani che sceglie di allontanarsi dai percorsi prestabiliti per lasciare spazio alla libertà e alla curiosità. A differenza delle classiche cene a quattro mani, gli ospiti potranno ordinare liberamente alla carta, scegliendo piatti firmati dal resident chef, dallo chef ospite o lasciando dialogare entrambe le cucine nello stesso tavolo. Per chi desidera invece affidarsi completamente al racconto gastronomico della serata, sarà disponibile un menu degustazione composto da quattro piatti di Antonio De Carlo e quattro di Giuseppe Amato. Lo chef ospite porterà a Lecce un percorso di otto creazioni che raccontano il mare, la campagna e la memoria attraverso una cucina elegante e contemporanea. Si comincia con "'Nnanti a Mare", dove ostrica, anguria, barattiere e friggitelli restituiscono il profumo delle estati salentine, e con Gallipoli in Fiore, un delicato incontro tra insalata di zucchine, condimento alla scapece, gamberi rossi e granita di carosello. Nei primi emerge tutta la cifra stilistica di Amato: Sinergia, risotto con astice, midollo, pompelmo rosa e alghe marine, costruisce un equilibrio raffinato tra mare e terra; Scoglio, spaghetto con estrazioni di frutti di mare, erbe marine e caviale di aringa, concentra invece tutta l'intensità del Mediterraneo in un piatto essenziale e profondo. I secondi proseguono questo dialogo tra tecnica e territorio. Homard unisce astice, peperoni rossi, pomodori

verdi pickled e lampascioni in un racconto che alterna dolcezza, acidità e profondità aromatica. Agnello e Melanzane Iodate accosta invece la sella d'agnello a melanzane glassate, mascarpone, cetrioli e origano, in una composizione che richiama il paesaggio mediterraneo e le sue infinite sfumature. Il finale è affidato ai dessert. Risonanza d'Agrumi esplora il mondo degli agrumi attraverso consistenze e temperature differenti, mentre Caffè Leccese rende omaggio a uno dei simboli più identitari della tradizione salentina, reinterpretandolo con sensibilità contemporanea. Ad accompagnare questo percorso ci sarà la cucina di Antonio De Carlo, caratterizzata da una visione essenziale ma mai banale, capace di valorizzare ogni ingrediente con gusto, criterio e rispetto per il territorio. I suoi piatti raccontano una storia fatta di semplicità ricercata e sapori netti, dove le influenze orientali e l'uso misurato delle spezie convivono armoniosamente con la tradizione mediterranea. Dalla tartare di ricciola con latte di mandorla, fichi secchi mandorlati e alloro ai Triddhi reinterpretati, dall'Essenza vegetale (sedano rapa, nocciole, riduzione di aceto balsamico e salsa verde) al semifreddo al mustacciolo glassato, crumble al cacao salato e gelato al cioccolato: la sua cucina continua a evolversi senza perdere autenticità. A fare da cornice è Zéphyr Restaurant, luogo dove arte, natura e storia convivono in perfetto equilibrio. Pochi tavoli, luci soffuse e un'atmosfera raccolta trasformano ogni cena in un'esperienza intima. Qui vive ancora il ricordo di Antonia Fiermonte, pittrice e violinista dalla vita straordinaria, musa di René Letourneur e Jacques Zwobada, la cui eredità continua attraverso la visione dei nipoti Fouad Giacomo e Antonia Yasmina Filali.
Nell'uliveto che accoglie gli ospiti nelle sere d'estate, le Due Sorelle di Fernand Léger, Armonia II di René Letourneur e La Coppia di Jacques Zwobada sembrano dare il benvenuto a chi arriva. È in questo dialogo tra cucina, arte e memoria che prende forma la serata del 7 luglio: non una semplice cena a quattro mani, ma un invito a costruire il proprio percorso di gusto, lasciandosi guidare dall'incontro tra due visioni che parlano la stessa lingua del Mediterraneo.

Info: Zéphyr Restaurant, piazza Scipione De Summa 4, Lecce. Cena a quattro mani, 7 luglio.