21-09-2026

Come le figurine dei calciatori: itinerario gastronomico nel Salento più autentico

Da Lecce a Porto Badisco, sedici tappe tra ristoranti, masserie e locali di mare raccontano una terra che cambia pelle restando fedele alla propria identità



E voi quante figurine salentine golose avete raccolto sul vostro album?

Sembra l'inizio della più classica delle barzellette: un foggiano e un barese si incontrano su una spiaggia del Salento. Solo che, invece di cominciare a discutere su chi dei due sia il vero pugliese, iniziano a parlare di ristoranti.

Perché quando a incontrarsi sono due buongustai, appassionati di cucina e con una discreta quantità di tavole già collezionate alle spalle, il gioco parte quasi inevitabilmente. Un po' come facevamo da ragazzini con le figurine dei calciatori: «Ce l'ho, mi manca». Solo che al posto del bomber di turno ci sono chef, ristoranti e piatti. «Da quello ci sei stato?». «Questo l'hai assaggiato?». «La nuova location l'hai vista?». E giù a scambiarsi indirizzi, esperienze, impressioni e inevitabili divergenze di vedute.

È più o meno così che, tra una giornata al mare e una chiacchierata sotto l'ombrellone, ha preso forma questo piccolo viaggio gastronomico nel Salento.

Abbiamo approfittato delle vacanze per attraversarlo anche a tavola, alternando spiagge, borghi, paesaggi e bellezze architettoniche a una serie di soste gastronomiche molto diverse tra loro. Ne è venuto fuori un itinerario che nasce d'estate, ma che estivo non è: una serie di indirizzi, da Lecce fino a Porto Badisco, fruibili durante l'anno e capaci, ciascuno a modo proprio, di raccontare una parte del Salento contemporaneo.

E visto che tutto è cominciato dallo scambio di figurine tra un foggiano e un barese, alla fine abbiamo deciso di mettere insieme i nostri album.

ZÉPHYR RESTAURANT – Lecce



Nel giardino della *Fiermontina Luxury Home*, tra agrumi, ulivi secolari e opere d'arte, *Zéphyr* dispone pochissimi tavoli in un'atmosfera che fa quasi dimenticare di trovarsi nel centro di Lecce. Dal marzo 2025 la cucina è affidata ad **Antonio De Carlo**, salentino classe 1996, autore di una proposta contemporanea e tecnica nella quale erbe, spezie, fermentazioni, estrazioni, riduzioni e componente vegetale costruiscono piatti giocati con precisione su acidità e sapidità. Ricorrenti anche i richiami orientali e marocchini, curiosamente in sintonia con la storia della *Fiermontina*. Elegante ma mai ingessata la sala, competente anche sul vino. Tra i piatti, *Sapori antichi*: triddhi salentini, burro alle erbe mediterranee, limone marocchino e pesce marinato, sintesi particolarmente efficace dell'incontro tra le due culture.

https://www.identitagolose.it/sito/it/44/46863/dallitalia/come-le-figurine-dei-calciatori-itinerario-gastronomico-nel-salento-pi-autentico.html