

RISTORANTI

DI bargiornale

FOCUS

Cucina vegetale

MENU DIGITALI

**I vantaggi dei
software ad hoc**

GENERAZIONE GREEN



LA CONCRETEZZA SOPRA TUTTO

giugno-luglio 2024

38

Una dimora di lusso a Lecce ospita il Zéphyr Restaurant guidato dallo chef Alessandro Pascali. In estate uno splendido agrumeto fa da contorno a una cucina senza fronzoli, fatta di ingredienti particolari, ma pensata per soddisfare il gusto

testo di **Massimiliano Rella** foto di **Valentina Rosati**





Spaghetti aglio, olio, peperoncino e ricci dello chef Alessandro Pascali

«I PIATTI DEVONO PIACERE. CREARE SOLO PER STUPIRE HA POCO SENSO»

ALESSANDRO PASCALI, CHEF, LECCE

Dalla scorsa estate La Fiermontina Luxury Home, una dimora di lusso con 19 suite a Lecce, espressione di raffinata eleganza, ha aperto le porte del ristorante Zéphyr agli ospiti esterni, giocando la carta della cucina gourmet per attrarre un pubblico più ampio di buongustai. A dirigere la nuova sfida del gruppo, proprietario a Lecce anche di Palazzo Bozzi (e di due strutture di lusso a Parigi e in Marocco), è lo chef Alessandro Pascali, un giovane salentino con importanti esperienze accanto ad alcuni personaggi di spicco dell'alta ristorazione internazionale, da Alain Ducasse a Carlo Cracco, passando per la corte di Stefano Baiocco, al Villa Feltrinelli di Gargnano (Brescia); esperienza, quest'ultima, molto formativa anche per l'impiego di erbe e fiori eduli. Il suo lungo percorso professionale, cominciato dopo l'Alberghiero a Otranto (Le), rappresenta oggi un bagaglio di tecniche e conoscenze che gli permettono di guidare una tavola importante in una location 5 stelle in centro storico, una ex masseria seicentesca con uliveto e varie opere d'arte, come le gigantesche sculture - le Due Sorelle di Fernand Léger; Armonia

Il di René Letourneur; e La Coppia di Jacques Zwobada - che accolgono gli ospiti per condurli in un agrumeto segreto, dove le sere d'estate vengono apparecchiati pochi tavoli avvolti da luci d'atmosfera, con le coccole di un servizio sorridente e professionale. Da ottobre a maggio la cucina dello Zéphyr si "ritrae" nelle salette interne - una ventina di coperti - dove il calore della pietra leccese fa da cornice a lampade, specchi, arredi di design, tavolini tondi e quadrati, poltroncine beige, gialle e tortora, in un gioco cromatico sobrio e tenue. Nell'ariosa sala bar, sotto l'alto soffitto della dimora storica, risalta invece un bancone illuminato. Insomma, un contesto che predispone l'ospite all'esperienza sensoriale di una cucina che s'interroga e sperimenta, secondo la filosofia dello chef di «andare alla ricerca di cose che il cliente possa apprezzare e non di cose mai viste, fatte per stupire. Una cucina - aggiunge Pascali - certamente basata sui miei gusti e sull'osservazione dei gusti del cliente, ma anche pronta a correggere quelle idee che non trovano riscontro».



lo chef

Alessandro Pascali

Classe '78, nato a Merine (Le), il salentino Pascali dopo l'Alberghiero a Otranto (Le) e diversi stage in ristoranti di hotel si avvicina presto al mondo dell'alta cucina: nel '97 è commis ai fornelli del 5 stelle Badrutt's Palace, di St. Moritz; nel '98 è chef di partita per gli antipasti al ristorante Spoon, di Alain Ducasse a Saint Tropez; poi a Rimini al Grand Hotel come chef di partita e dopo 7 mesi al Peck, a Milano, dove collabora con Carlo Cracco. Dopo una parentesi di tre anni nel Salento, dove apprende anche l'arte pasticceria, nel 2004 è sul lago di Garda al Grand Hotel a Villa Feltrinelli di Gargnano, dove resterà 7 anni a fianco dello chef Stefano Baiocco (2 stelle Michelin). Nel bagaglio di conoscenze ed esperienze anche la coltivazione e l'utilizzo di erbe e fiori eduli. Nel 2011 Pascali rientra in Puglia, lavora in due masserie di lusso e nel 2022 approda a La Fiermontina Family Collection che ospita il ristorante Zéphyr.



Nella foto in alto, la brigata di cucina con, al centro, lo chef Pascali. Qui sopra l'agrumeto e, a centro pagina, una delle sale del ristorante



PROFILO

Zéphyr

Piazzetta De Summa Scipione 4
Lecce

www.lafiermontinacollection.com



Numero coperti **20 interni, 30 esterni (nell'agrumeto)**
Superficie: **120 mq**
Numero addetti **7 in cucina, 9 in sala**

Scontrino medio **3 portate: 85€, menu degustazione 10 portate 110 €; in estate anche 8 portate 90€**

Attrezzature: **Roner, Sifone, forni Angelo Po**

Ingredienti e tecnica in effetti non mancano, a partire **dall'approvvigionamento della materia prima, affidata in gran parte a selezionatori di prodotto di sicura affidabilità**, come Selecta per formaggi, carni e pesce, ma anche Pregis e Ristoral per il rifornimento ittico; le verdure e la frutta dell'azienda Fabio Frutta, di Cannole, vicino Otranto; l'olio evo del frantoio Casse, di Villa Castelli (Ta). Pane e pasta, invece, sono fatti in casa. Invece, per quanto riguarda tecnica, estetica e gusto, Pascali si muove con mestiere nell'orizzonte di **una cucina che gioca anche sull'aspetto visivo e che non si risparmia nell'accostamento di sapori insoliti**. Qualche esempio? L'antipasto estivo Salmone marinato alla rapa rossa, battuto d'avocado e verdure in salamoia è servito con un estratto di mela verde e sedano, apportando freschezza e acidità del vegetale alla grassezza e sapidità del salmone e alle note terrose della rapa. La salamoia dura al massimo tre giorni per avere risultati di delicatezza e poter «sentire bene il sapore delle verdure e la texture», spiega Casali. Anche il Risotto in assoluto di pomodoro è un piatto estivo, perché l'estate è la stagione migliore per pomodori dall'acidità non accentuata. La ricetta comprende gamberi rossi di Gallipoli crudi, tre basilici (rosso, greco e genovese), salsa di pomodoro datterini freschi, polvere di pomodoro essiccato, pomodoro candito e crema di burrata. Per la cottura del riso - il piemontese



l'idea in più

La social table

Ogni giovedì d'estate, da fine maggio a settembre, c'è il Social Table in giardino. Qui viene proposta una cucina più tradizionale (Orecchiette alla leccese; Polpo in pignata; e via dicendo), ma comunque di livello: 4 portate a 130 € bevande escluse e accompagnamento musicale live. Il menu è deciso di volta in volta dallo chef e la cena è in esclusiva per massimo 40 persone, che agli stranieri in particolare piace molto. Una cucina diversa più vicina alla tradizione nello spirito della serata musicale.



ci piace

Vini & cocktails

La proposta è curata da Alessandro Di Domenico (nella foto qui sopra), campano di Pozzuoli (Na), 34 anni, diplomato all'Alberghiero che poi ha maturato varie esperienze in Italia e all'estero. La carta dei vini ha un focus territoriale, ma è aperta alle etichette che meritano. In apertura di lista troviamo le bollicine metodo classico, italiane e francesi. I vini bianchi, rosati e rossi spaziano tra Puglia e regioni d'Italia (poca Francia e Germania) con un focus sui vitigni tipici di alcune zone, dal nebbiolo al nero d'Avola. Chiude una selezione al calice di 12 etichette in 4 tipologie: bollicine, bianchi, rosati e rossi. Previsto un abbinamento di 10 etichette al menu degustazione, ma dinamico, non scritto, come il menu deciso di volta in volta dallo chef. La carta cocktail comprende, poi, 7 signature: due analcolici più i classici, tra questi l'Antonia, molto fresco, è composto da rum Havana Club 3 años, rum scuro Pampero, sciroppo di orzata, succo di ananas e ghiaccio.

di Tenuta S. Martino - lo chef **riutilizza l'acqua di cottura del pomodoro e a metà cottura aggiunge la salsa per cercare un equilibrio tra note acide e dolci**; un piatto che secondo il sommelier campano Alessandro Di Domenico si accompagna bene con il primitivo rosato Chakra 2022, della cantina pugliese Giovanni Aiello, «perché nonostante il grado alcolico - sottolinea il sommelier - è un vino fresco, ben accoppiabile con piatti al pomodoro».

Passiamo a un secondo di pesce - versus carne - come il Rombo all'Amatriciana con spuma di patate, un'amatriciana espresso con pomodori freschi, guanciale e cipolle. **Il rombo è arrostito e aromatizzato con un tocco di bucce di limone e sale, infine coperto dall'amatriciana e dalla spuma di patate a pasta gialla; una ricetta che gioca sul contrasto pesce carne con delicatezza; la grassezza attenuata in mantecatura anche con un goccio d'aceto.**

Infine, per concludere la passerella di cucina, ecco il **Caffè ghiaccio con latte di mandorla, un dolce che prende spunto dal caffè alla leccese, tipico estivo**. Trasformandolo in dessert lo chef gioca con gli ingredienti e crea un panbrioché al caffè (indurito qualche giorno, poi imbevuto), accompagnato da gelato al caffè, spuma di latte di mandorla, crema di latte di mandorla e popcorn azotati (al sifone) di latte di mandorla e di caffè. ≈