

Flana Tomaello

[Mis crónicas](#)

[Lente](#)

[Mis libros](#)

[País Peluche](#)

[Hub Cultural Houses](#)

[Mwen valiz aysyen](#)

[Contacto](#)

El soplo íntimo de Zéphyr

Mis crónicas



En el corazón antiguo de Lecce, donde las murallas renacentistas aún custodian el entramado barroco de la ciudad, existe un jardín de olivos centenarios que parece sustraído al tiempo. Entre troncos retorcidos y esculturas monumentales, Zéphyr Restaurant despliega una propuesta gastronómica que dialoga con la naturaleza y con la historia artística que impregna cada rincón de La Fiermontina Luxury Home. Pocos mesas, luces suaves y una atmósfera recogida construyen el escenario para una experiencia que se vive casi en susurro.

La cocina está dirigida por Antonio De Carlo, nacido en 1996, representante de una generación que combina técnica, intuición y una relación honesta con el territorio. Formado en el Instituto Alberghiero de Otranto, inició su recorrido profesional en su Salento natal y lo amplió con experiencias en restaurantes de referencia, entre ellos el Pashà de Conversano y el Magorabin del chef Marcello Trentini en Turín. Ese trayecto consolidó una mirada culinaria que privilegia el respeto por la materia prima y la búsqueda constante de precisión.

Desde niño eligió las ollas antes que los juguetes convencionales. Esa inclinación temprana se transformó en disciplina y método. Suele repetir una frase que sintetiza su carácter, cabeza baja y rendimiento alto, declaración de humildad que acompaña cada uno de sus platos. Su cocina se define por la esencialidad y la claridad de sabores. Cada ingrediente encuentra su lugar con sentido y coherencia, en composiciones que eluden artificios innecesarios y apuntan a la emoción directa.

El recorrido puede comenzar con una tartare de ricciola acompañada por leche de almendras, higos secos con almendra y laurel, combinación que equilibra frescura marina y notas dulces vegetales. Otra opción inicial es el huevo al vapor con hongos, blue de búfala y col rizada tostada, creación titulada Velo d'Autunno, que reúne cremosidad y profundidad en una síntesis delicada. Entre los primeros platos aparece una relectura de los Triddhi, antiguas migas de pasta reinterpretadas con manteca aromatizada con hierbas mediterráneas, limón marroquí y pescado marinado. También el risotto a la calabaza con manteca ahumada al olivo y polvo de aceitunas negras, llamado Oro d'Ulivo, expresa esa conexión con el paisaje salentino.

En los segundos, la Sinfonia vegetale presenta coliflor asada, kimchi picante de la misma hortaliza, salsa de col romanesco y hojas de col negra tostadas, demostrando que el universo vegetal puede ocupar el centro del plato con carácter propio. Las propuestas de pescado y carne mantienen esa línea franca, como el Profumo Mediterraneo, filete de ternera con cicoria salteada y salsa al limón, donde la acidez cítrica realza la profundidad del conjunto.

Las especias y ciertos guiños orientales aparecen con sutileza en su repertorio. De Carlo disfruta incorporar matices exóticos siempre que armonicen con el relato del plato. El aroma del lime se repite en distintas preparaciones, desde entradas hasta postres, aportando un hilo conductor fresco y vibrante. En el terreno dulce, aunque evita definirse como especialista en pastelería, sorprende con combinaciones audaces. El semifreddo de mustacciolo glaseado con crumble de cacao salado y helado de chocolate rompe esquemas tradicionales. La cheesecake horneada con caramelo, sal y frutos rojos, denominada Dolce Marea, confirma una aproximación intuitiva capaz de generar resultados inesperados. Entre esculturas y sabores

El entorno amplifica la experiencia gastronómica. En una de las salas interiores se alza la escultura La liberté de Jacques Zwobada, fechada en 1953, pieza que dialoga con las elegantes kenizas que delimitan los espacios entre mesas. Durante el verano, las cenas se trasladan al olivar antiguo, donde obras como Le due sorelle de Fernand Léger, Armonia II de René Letourneur y La coppia de Jacques Zwobada parecen custodiar el ritual nocturno. Naturaleza, arte e historia conviven sin estridencias, generando una atmósfera donde cada plato adquiere una dimensión cultural.

La figura de Antonia Fiermonte, pintora y violinista, protagonista de los círculos artísticos parisinos del siglo pasado y musa de Letourneur y Zwobada, atraviesa el espíritu del lugar. Sus nietos, Fouad Giacomo y Antonia Yasmina Filali, impulsaron este proyecto con la intención de compartir su legado creativo. Esa herencia aporta una capa narrativa que convierte la cena en algo más que un acto gastronómico.

Zéphyr abre al mediodía con una propuesta ligera y por la noche ofrece carta y dos menús degustación, permitiendo explorar con mayor profundidad la visión del chef. Cierra los domingos, manteniendo un ritmo que prioriza la calidad y la concentración en cada servicio. La dirección es piazza Scipione De Summa 4, en Lecce, y la reserva se convierte en un paso casi imprescindible dada la cantidad reducida de mesas.

Antonio De Carlo concibe cada preparación como un gesto de sinceridad. Su cocina evoluciona de manera constante, impulsada por el deseo de superación y por una curiosidad que no se aquieta. En este rincón del sur italiano, entre olivos milenarios y esculturas del siglo XX, transforma cada bocado en una emoción precisa, sostenida por el equilibrio entre concreción y creatividad.

