News dalle Aziende e dagli Enti

Novità a Lecce per Zéphyr Restaurant | Da marzo (alla riapertura) sarà Antonio De Carlo a guidare la cucina

13/2/2025

Chef Antonio De Carlo Zéphyr Restaurant Lecce

Un nuovo viaggio gastronomico sta per prendere vita a **Zéphyr Restaurant**. A partire **dal 14 marzo**, la cucina del raffinato ristorante incastonato tra gli ulivi secolari e le sculture monumentali de **La Fiermontina Luxury Home**, sarà affidata al giovane e talentuoso **chef Antonio De Carlo**, classe 1996. Con soli **28 anni**, De Carlo porta con sé un bagaglio di esperienze maturate nel suo Salento con puntate in strutture stellate pugliesi e italiane, come il *Pashà* di Conversano e il *Magorabin* dello chef Marcello Trentini a Torino, ma soprattutto un profondo rispetto per la materia prima e un'idea di **cucina che punta dritto al cuore**. Cresciuto con la passione per i fornelli sin da bambino – quando preferiva giocare con le pentole anziché con i giocattoli tradizionali – **Antonio De Carlo**, dopo il diploma all'Istituto Alberghiero di Otranto, ha trovato nel Maestro Alfredo De Luca una guida fondamentale, che lo ha formato come professionista e lo ha ispirato nella sua filosofia culinaria. "*Testa bassa e prestazioni alte*", ripete come un mantra, una dichiarazione di umiltà e dedizione che lo accompagna in ogni creazione.

Zéphyr Restaurant La Fiermontina LH Lecce

La sua cucina si distingue per essere essenziale ma mai banale, capace di valorizzare ogni ingrediente con gusto, criterio e rispetto per le materie prime e il territorio. I suoi piatti, decisi e autentici, raccontano una storia fatta di semplicità ricercata e sapori netti, senza artifici superflui.

Zéphyr Restaurant La Fiermontina LH Lecce

Ama le spezie e le influenze orientali, elementi che regalano un tocco distintivo alle sue creazioni, ma non impone regole rigide: ogni ingrediente ha il suo spazio, se trova un senso nel piatto. Come il profumo del lime, che spesso arricchisce le sue creazioni dall'antipasto al dessert. Pur non definendosi *pastry chef*, sorprende nel mondo della pasticceria con un approccio istintivo e fuori dagli schemi, capace di trasgredire le regole classiche per ottenere risultati inaspettati. La sua visione gastronomica, sempre in evoluzione, si riflette nella volontà di migliorarsi costantemente e di non cullarsi mai sugli allori. **Zéphyr Restaurant**, immerso in un contesto dove natura, arte e storia si fondono armoniosamente, rappresenta la cornice perfetta per il suo stile. Pochi tavoli, luci soffuse e un'atmosfera intima fanno da sfondo a un'esperienza culinaria che si preannuncia unica, capace di conquistare gli ospiti attraverso un equilibrio perfetto tra concretezza e creatività. E poi a fare il resto ci pensa la storia romanzesca di **Antonia Fiermonte**, nonna materna prematuramente scomparsa dei proprietari **Fouad Giacomo** e **Antonia Yasmina Filali**, che hanno voluto condividere la vita straordinaria, il talento e le opere di questa pittrice, violinista, protagonista dei salotti artistici parigini e musa ispiratrice di **René Letourneur** e **Jacques Zwobada,** due tra gli artisti più interessanti nel panorama della scultura europea della prima metà del '900. Al centro di una delle sale interne si può ammirare la scultura *La liberté* di **Jacques Zwobada**, datata 1953, tra le eleganti kenzie che separano i tavoli, mentre nell'uliveto antico, dove si cena d'estate, ci sono le *Due Sorelle* di Fernand Léger, l'*Armonia II* di René Letourneur e *La Coppia* di Jacques Zwobada, che sembrano dare il benvenuto. Dal 14 marzo, **Antonio De Carlo** guiderà la cucina di Zéphyr Restaurant, pronto a trasformare ogni assaggio in un'emozione. Una nuova firma, una nuova storia, lo stesso amore per il gusto autentico.

***Zéphyr Restaurant by La Fiermontina Luxury Home**, piazza Scipione De Summa 4, Lecce, tel. 08321798282, zephyrestaurant@lafiermontina.com; www.lafiermontinacollection.com*

https://www.lucianopignataro.it/a/novita-a-lecce-per-zephyr-restaurant-da-marzo-alla-riapertura-sara-antonio-de-carlo-a-guidare-la-cucina/268124/