

PALAZZO BN il tempio del gusto

Una cucina
tradizionale
che valorizza le
eccellenze del
territorio, con
un approccio
contemporaneo
e un occhio alle
nuove tecniche
di cottura



Ammos Fish Bar



Banco Lounge Bar



Red

Immaginatevi di rievocare la soglia della storia. Di accomodarvi negli anni '30 del secolo scorso e esplorare un'esperienza culinaria dai matrici tratti salomonici. Un'esperienza ragionevole inimitabile, un'attività preziosa nella tradizione con, però, una chiara propensione verso la contemporaneità e la sperimentazione.

Ecco, il Food Court di Palazzo BN è nato questo: una cucina al passo con i tempi, che non dimentica le radici. Il nostro primo momento con questo viaggio nel gusto e nel secolo scorso inizia salendo i gradini in marmo di un incredibile palazzo di architettura fascista che sorge nel pieno centro storico di Lecce e che un tempo fu sede del Banco di Napoli. Una struttura che manda avanti da oggi mano a che è stata splendidamente recuperata per volontà dell'imprenditore ed ex banchiere napoletano René De Pasquato, il quale l'ha trasformata in un hotel di lusso, gestito dal Direttore Generale Marco Caporaso e con un'offerta gastronomica esclusivamente all'altezza.

Un'offerta declinata in tre diversi ristoranti che si trovano in quella che un tempo fu la monumentale hall della banca. Padrone della cucina, lo chef Simone De Sisto, che alle spalle ha esperienze di rilievo, che crede fermamente nel concetto di squadra e che dell'offerta gastronomica di Palazzo BN dice: "Il nostro obiettivo è proporre in maniera attuale la cucina della nostra tradizione".

E, proprio per preservare i sapori tradizionali del territorio, Simone fa una ricerca attenta, avendo scelto di valorizzare piccole realtà artigianali, locali. "Nella nostra ricerca di qualità, cerchiamo di selezionare aziende locali che producano qualità, una filiera territoriale di artigiani del gusto".
Quanto alla passione per i borcelli, quella di De Sisto arriva da molto lontano. "Sono stato fortunato, in ho conosciuto due donne e due nomi: la mia tradizione parte da un secolo fa! Ho iniziato a guardarmi intorno la mia bisnonna materna. Lei preparava le sagne, i maccheroni (pasta arroccata) ripiena di ricotta con delle ostriche che raccoglieva direttamente dai campi: un gusto che mi ha appassionato fin da piccolo. La sua nonna poteva, poi, per di non lavorare per strada a cucinare, mi faceva cucinare nella lavastoviglie della pasta acqua e farina: e 7 anni più giravo professionalmente maccheroncini e maccheroni! Puro divertimento scoprire la passione per la cucina quasi per gioco, ma poi mi sono accorto all'altipiano e ho capito che quella era la mia strada".

E quali sono i piatti che Simone preferisce realizzare?
"Sono soprattutto suggestivo con i primi, forse sono quelli che rappresentano di più la cucina italiana. La pasta fresca, la pasta ripiena, il concetto di realizzare uno spaghetti, le gemustole di fare un involtino... mi piace tutto questo

Quando era piccolo il mio piatto preferito era la lasagna".
Ma tutti di sola pasta e farla la carta creata da De Sisto, che varia a seconda delle stagioni e a seconda di quello dei tre ristoranti della Food Court si è deciso di sperimentare. Al Red, ristorante gourmet, Simone ama spuntare la brace. "È un tratto divertente e divertente nella sua cucina - ci ha detto - la brace è tradizione. Si prova a quando un piatto, a casa nei giorni di festa e una coppia l'odore di brace, che mi rievoca al passato e alla tradizione. A Palazzo BN le abbiamo alle nostre tecniche, anche tradizione ed evoluzione. Un maestro professore di affinare per me è importante nei piatti, da quasi un anno di vita".
E per questo che il piatto che Simone consiglia di provare al Red è il Biscantone di mare, "un aglio patate che credevano di valorizzare fino a renderlo nobilito. Un pezzo di carne che quasi viene adoperato per fare il brodo, da un anno usata per 12 ore e poi finire sulla brace, conserva la morbidezza di una bistecca ma dal suo punto di vista, il gusto è ancora più buono".
Infine, qual è per De Sisto il futuro della ristorazione?
"Bisogna tornare a fare più i cuochi e meno le capriere".

I tre ristoranti di Palazzo BN

A piano terra, nella splendida hall dell'hotel Palazzo BN si trova la Food Court, un tempio della gastronomia gestito dal Restaurant Manager Giovanni Terzo e composto da tre ristoranti: il Banco Lounge Bar, aperto dal mattino per le colazioni, con i dolci artigianali, fino all'aperitivo e al drink sera, ristorante per la pausa di mezzogiorno e un barca dal gusto mediterraneo con passerelli, nastri nocci, parmigiana di melanzane e deliziosa pizza, "zero street food pop", accompagnati dai cocktail del Bar Manager Mauro Di Sisto; c'è poi l'Ammos Fish Bar che racchiude la tradizione gastronomica di mare, il pesce fresco e nuove interpretazioni di De Sisto, come l'abbinamento di fave con gli affumicati e marinatura, infine c'è il Red, un ristorante, fiore all'occhiello della Food Court, che mira tradizione e innovazione creando un'esperienza culinaria di primo livello. Se poi si è ospiti dell'hotel, la vera chicca è l'idea di ricevere la prima colazione in camera.



CURA E ATTENZIONE AL DETTAGLIO RENDONO IL SERVIZIO DI ALTISSIMO LIVELLO

PER UN'ESPERIENZA INDIMENTICABILE

Colazione Leccese

- INGREDIENTI**
PER LA PASTA FROLLA SALATA: • 1000 g di farina 00 • 500 g di burro • 250 g di marmello • 50 g di latte in polvere
 • 100 g di parmigiano grattugiato • 150 g di uova intere • 50 g di burro fuso • 50 g di marmello • 50 g di marmello a.s. • 20 g di sale
PER LA FARFALLA - LE CIOCCOLLETTE: • 1,5 kg di cioccolato semolato • 100 g di mandorle ciliegio • 150 g di peccorino sardo stagionato
 • 200 g di cipollotto • 100 g di olio evo • 1 foglio di alloro • 2 g di peperoncino • 200 g di olive nere
PER LA CREMA DI FAVE AL FINOCCHIETTO: • 200 g di fave secche decorticate • 200 g di patate • 1 costa di sedano
 • 1 cipollotto bianco • 1 mazzetto aromatico (salvia, alloro, timo, rosmarino) • 50 g di bransie di cipolla rossa e sodano
 • 3 g di finocchietto selvatico • 300 g di fondo vegetale • sale fino q.b.
PER LA ZUPPA DI FUNGHI: • 50 g di funghi cardoncelli • 50 g di funghi shampignons • 20 g di porcini secchi ammollati
 • 40 g di scalogno in julienne • 1 spicchio di aglio • 20 g di olio evo • 100 g di latte • 100 g di latte • 100 g di latte • 100 g di latte
 • 1/2 litro di brodo di polta • sale q.b. • 15 g di burro • 15 g di farina
PER LA SPUMA DI RICOTTA AFFUMICATA: • 250 g di ricotta di pecora affumicata • 100 g di latte intero vaccino
 • 25 g di panna fresca • 2 g di santano • 60 g di albume • 20 g di sciroppo d'acere

- Per la pasta frolla salata: impastare il burro morbido con la frolla insieme al latte in polvere, marmello, il sale, la noce moscata e il parmigiano. • Aggiungere le uova e un terzo della farina.
- Lasciar girare la macchina per 15 secondi, quindi aggiungere la rimanente farina, appena il tutto sarà impastato spegnere la macchina. • Lasciar riposare in frigo all'aria prima di utilizzare.
- Per le cioccollette: mondare e lavare più volte le cioccollette, preferibilmente in acqua tiepida intorno ai 30 gradi per facilitare lo scioglimento dei residui grassi, sbollentarle 2 volte e stufarle con tutti gli ingredienti soprammentati.
- Per la crema di fave al finocchietto: cuocere le fave precedentemente ammollate, con le cipolle, una costa di sedano e mazzetto aromatico e le patate. • Una volta cotte, in un pentolino rosolare la bransie di sedano e cipolla rossa, aggiungere la crema di fave e il finocchietto selvatico, usare le fave, far insaporire il tutto e tritarlo con l'aiuto di un tritatutto a immersione, passarlo allo chinois. Battere a cubetto le cipolle e unire alla crema di fave fredda.
- Per la zuppa di funghi: mettere a bagno i porcini secchi, mondare, lavare e tagliare a lamelle i funghi, fare un soffritto

- con olio, aglio e scalogno, aggiungere i funghi e farli rosolare, aggiungere i porcini secchi e la loro acqua d'ammollo precedentemente filtrata. • A parte, fare un roux bianco con burro e farina e, con il brodo di pollo, creare una vellutata, aggiungere la vellutata ai funghi e insaporire con menta e timo, regolare di sale e pepe.
- Per la spuma di ricotta affumicata: riscaldare il latte a 60 gradi, inserire tutti gli ingredienti nel cutter e tritare bene, passare successivamente al setaccio e riempire un litino da 1/2 litro con due cariche di aceto, mantenere la spuma calda in un tegame termico a 60 gradi.
- Per l'assemblaggio: stendere la frolla con un mattarello e foderare uno stampo da pasticciccio precedentemente oliato, inserire la crema di fave, le cioccollette e ricoprire con un altro strato di frolla salata, spennellare il pasticciccio e infornare a 180° per 15 minuti. • Servire il pasticciccio andando a simulare il concetto di solubilità aggiungendo la zuppa di funghi in un bicchiere trasparente non sotto tazza e la spuma di ricotta che simula la solidità di latte di un'insalata. • Finire con un po' di porcini in polvere che simula il cacao.



Focaccia Barese

- INGREDIENTI**
 • 400 g di patate bollite e schiacciate • 400 g di semola di grano duro • 200 g di farina 00 • 600 g di acqua
 • 10 g di lievito di birra • 80 g di olio evo
 • 40 g di olive nere denocciolate
 • 200 g di mandorline tagliate a metà
 • 5 g di origano • 40 g di sale fino
 • 5 g di malto in polvere

- Impastare in planetaria le farine, il malto, il lievito, le patate per circa 5 minuti, aggiungere il sale e 50 g di olio e continuare a impastare per altri 5 minuti. Far riposare a 25° con l'80% di umidità, coperto con tela per circa 40 minuti.
- Tagliare l'impasto in pezzi da 600 g, dare una forma sferica all'impasto e mettere all'interno di una teglia per focaccia abbondantemente oliata, condirlo la superficie della focaccia con il resto degli ingredienti, far lievitare per altri 10 minuti e cuocere a 220° per circa 20 minuti. • Guarnire con fette di mandorle e stracciatella.



Pan Banana

- INGREDIENTI**
 • 84 g di olio di semi • 40 g di bicarbonato di sodio
 • 400 g di zucchero semolato • 5 g di sale
 • 127 g di zucchero di canna • 5 g di essenza di vaniglia
 • 256 g di uova intere • 70 g di panna semi montata
 • 450 g di farina 220s

• Montare insieme in planetaria con fruste a foglia banana, olio e zucchero, successivamente cambiare braccio inserendo una frusta e incorporare il composto le uova, la farina, la vaniglia, il sale, bicarbonato, cannella e tutto in fine, la panna semi montata. Inserire in ogni stampo da muffin cake 600 g di impasto e cuocere a 170°. • Possiamo decidere di realizzare dei muffin roseo paroline utilizzando i girettoni in carta, colando 150 g di composto per ogni tortina.

Muffin Ace

- INGREDIENTI**
 • 200 g di zucchero • 3 uova • 200 g di carote di Polignone
 • 200 g di farina 00 • 200 g di olio di semi girasole
 • succo e buccia grattugiata di 1 arancia • succo e buccia grattugiata di mezzo limone • 16 g di baking • 1 pizzico di sale

• Montare le uova con lo zucchero, aggiungere l'olio, la scorza degli agrumi poi aggiungere la farina, il baking e il sale, solo alla fine aggiungere le carote precedentemente grattugiate (consigliamo di asciugarle il più possibile con carta da cucina assorbente), riempire i girettoni, cuocerle a mandorle a frotti e infornare a 165°.

