

# AMICA

*The  
Art Issue*

N. 5 - MAGGIO 2026  
EURO 4,50  
WWW.AMICA.IT

VERONIKA VILIM

## MODA METAFISICA

**SPECIALE  
BEAUTY  
SCOLPIRE  
VISO E CORPO**

ISSN 1120432 (ONLINE)

**VIAGGIO ATENE AVVENIRISTICA E SPLENDEnte**



NEL CUORE del barocco di Lecce tra pietra dorata e vicoli stretti, Zéphyr non è semplicemente un ristorante. È il luogo dove una storia d'arte, d'amore e di destino continua a prendere forma attraverso la cucina.

Siamo all'interno della masseria La Fiermontina Luxury Home, parte di un progetto più ampio: un albergo diffuso che intreccia dimore storiche, giardini segreti e il Fiermonte Museum, nato per riportare "a casa" la memoria di Antonia Fiermonte. Pittrice, violinista, figura magnetica dei salotti parigini degli Anni 30, fu musa e centro di una vicenda sentimentale fuori dal tempo, divisa tra due grandi scultori francesi, René Letourneur e Jacques Zwoboda. Un amore assoluto, tragico, capace di attraversare la vita e continuare nell'arte.

Oggi quella storia prende forma negli spazi de La Fiermontina, tra opere, architetture e un percorso museale che ne restituisce tutta la forza emotiva. E arriva fino a tavola, allo Zéphyr, dove il racconto si traduce in cucina. Il ristorante si trova nella masseria, immerso in un uliveto secolare, tra la piscina e il giardino, con le mura cinquecentesche a fare da sfondo e le sculture disseminate tra gli alberi.

Alla guida della cucina c'è il talentuoso Antonio De Carlo, trentenne, pugliese. Il suo lavoro parte dal territorio e dal rapporto diretto con i produttori locali, ma si apre a influenze più ampie, tra Francia e Marocco, in linea con la storia della famiglia Fiermonte Filali. Il menu è essenziale, mai povero, con sapori netti e una costruzione precisa che lascia spazio alle contaminazioni. A raccontarlo, più di tutto, è il piatto che lo chef dedica ad *Amica*: tortelli di maiale stracotto nel pomodoro con ricotta forte e jus d'arrosto, dove la tradizione si stratifica e si alleggerisce, mantenendo intatto il sapore della memoria.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**PER "AMICA"**

Lo chef Antonio De Carlo (alle sue spalle la scultura *Due Sorelle* di Fernand Léger) e la ricetta che ci dedica.



**TORTELLI DI MAIALE CON POMODORO, RICOTTA E JUS D'ARROSTO**  
Ingredienti per 4 persone

Pasta fresca all'uovo  
**PER LO STRACOTTO**  
 1,5kg di capocollo di maiale, 1 cipolla, 700-800g salsa di pomodoro, rosmarino, olio, sale  
**PER IL RIPIENO**  
 carne di capocollo stracotto, 1 carota, 1 costa di sedano, 1 cipolla piccola, parmigiano  
**PER L'ESTRATTO DI BASILICO**  
 550g di basilico, 2g di gomma di xantano (gelificante naturale)  
**PER LA POLVERE DI CIPOLLA**  
 4-6 cipolle  
**PER LA SALSA DI RICOTTA**  
 200g di panna fresca, 20g di ricotta forte, sale, pepe  
**PER I POMODORINI ARROSTO**  
 4kg di pomodorini, origano, zest di limone  
**PER IL JUS**  
 1kg di ossa/ritagli di manzo, 1 carota, 1 costa di sedano, 1 cipolla, aromi, 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro, 1 bicchiere di vino, acqua fredda, olio, sale

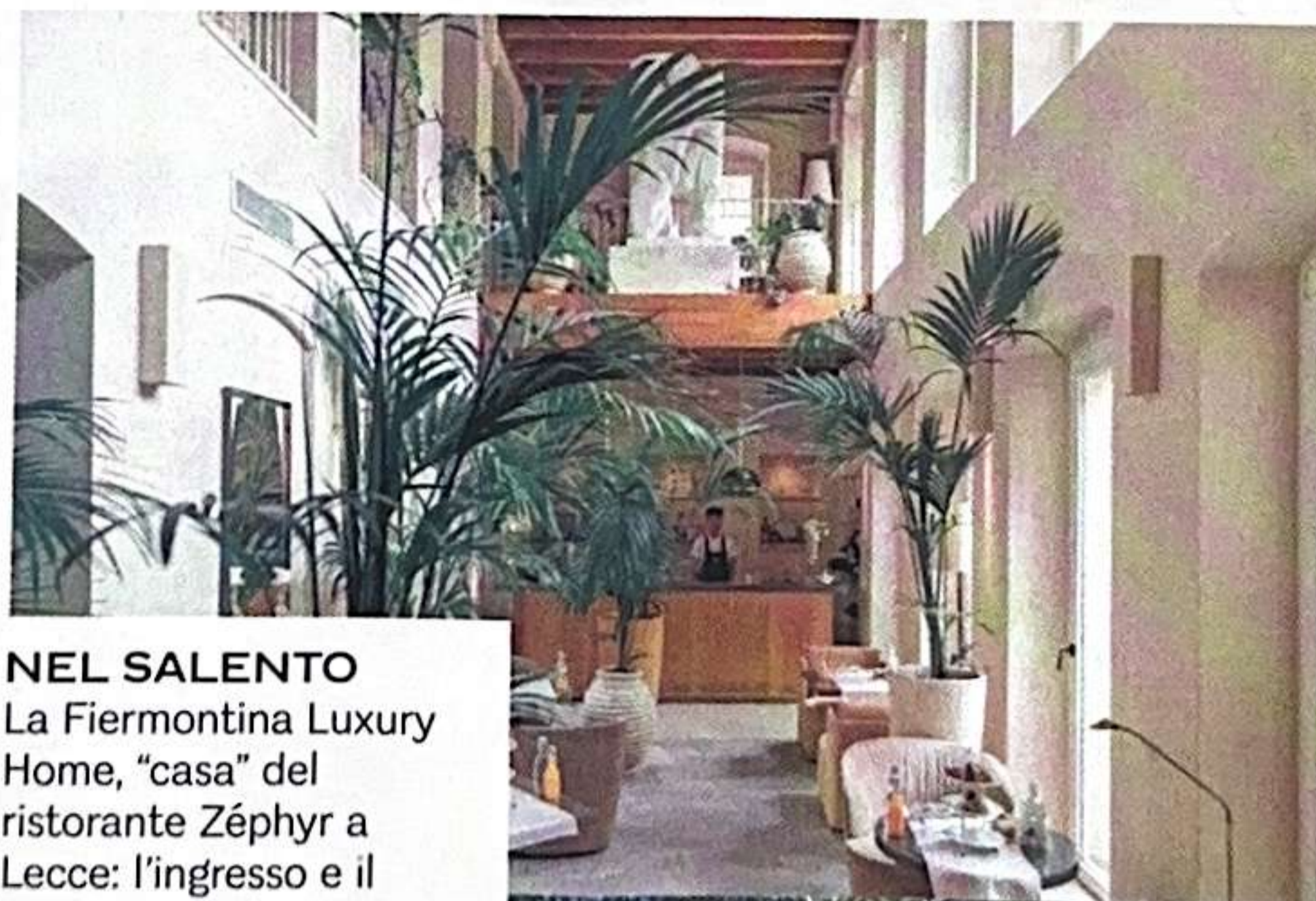
**PROCEDIMENTO**

Per lo stracotto, fare il soffritto, rosolare il maiale, aggiungere la passata di pomodoro, cuocere per circa 2 ore. Separare carne e salsa, frullare la prima e ridurre la seconda. Ora il ripieno. Saltare a cubetti sedano, carota e cipolla. Unire la carne sfilacciata, il parmigiano e poca salsa. Regolare di sapore e mettere in una sac à poche. Per l'estratto, sbollentare il basilico, raffreddare nel ghiaccio, frullare con acqua, olio e xantano, filtrare. Per la polvere, bruciare le cipolle sulla fiamma, asciugarle in forno a 120 gradi, eliminare le parti nere e frullare. Tocca alla salsa di ricotta forte: sbattere a crema la panna e il formaggio. Condire i pomodorini con olio extravergine, zucchero, sale, aceto, origano e zest di limone. Cuocere 40 minuti a 160 gradi, poi 4 a 230 per caramellare. Per i tortelli, ricavare dalla sfoglia dischi da 6-7 cm, inserirvi il ripieno, chiudere a mezzaluna, bollirli per 3-5 minuti. Per servire: su una base di salsa di pomodoro, aggiungere 5 tortelli con 5 pomodorini arrosto, l'estratto di basilico, la salsa di ricotta forte, nappare con il jus d'arrosto e finire con la polvere di cipolla.

**TI PARLERÒ D'AMORE**

*Dalla location ai piatti, tutto rievoca una love story da film. Che lo chef Antonio De Carlo, nel ristorante Zéphyr di Lecce, trasforma in una cucina di precisione, tra radici pugliesi e visione contemporanea*

Di Gabriella Bensa



**NEL SALENTO**

La Fiermontina Luxury Home, "casa" del ristorante Zéphyr a Lecce: l'ingresso e il giardino con l'*Armonia II* di René Letourneur.

