

# Per l'estate salentina ecco il rustico dolce

SALVE – Il rustico rivisto, corretto e con una nota dolce. È la novità tutta salentina del 2020 fresca come l'estate, spensierata come le vacanze. Susanna Pepe ha presentato Dolce&Salata l'ultima creazione gastronomica in un'affollata conferenza stampa nel ristorante della sua Masseria Ficazzana tra alberi di pere e tutte le varietà di fico sullo sfondo di un romantico tramonto.

Relatrice la stessa titolare insieme al consigliere provinciale Fernando Leone e gli assessori al turismo dei Comuni di Salve e Morciano di Leuca Francesco De Giorgi ed Erica Quaranta e l'architetto Alessandra Caputo. Di cosa si tratta è presto detto. E' sua Maestà il rustico farcito (salato) e il rustico gelato (dolce) i primi della storia culinaria del Salento.

Il rustico farcito è un involucro fragrante che può essere riempito di tutte le delizie possibili tra la grande offerta dei prodotti regionali pugliesi. "Abbiamo preso il rustico e lo abbiamo svuotato – ha spiegato la creativa Susanna Pepe – immaginando di trasformarlo nella corrispondente puccia. Con la differenza che il rustico è molto più versatile e leggero, molto adatto per l'estate quando si ha voglia di mangiare poco, ma in modo nutriente. La morbida pasta frolla avvolge il meglio della gastronomia pugliese e si presta a varie interpretazioni a seconda dei gusti e della fantasia dello chef".

Cinque le varianti proposte lunedì sera dal gambero viola di Gallipoli al capocollo di Martina Franca, dalla salsiccia al vino bianco fino ai "pezzetti" al sugo con ricotta forte, secondo l'estro della padrona di casa.

L'idea concepita in pieno lockdown dona un tocco di

originalità ad un prodotto della tradizione, che se non consumato appena sfornato, perde di fragranza. La nuova versione trasforma il rustico e lo rende attraente a tutte le ore della giornata. I fuochi d'artificio hanno accompagnato in un'esplosione di gioia la presentazione del primo rustico gelato della storia gastronomica del Salento, preparato con gli stessi ingredienti del rustico dolce, che ha avuto un grande successo insieme alla bocca di dama salata. "E' una pasta frolla salata – ha spiegato Susanna Pepe – pensata per creare armonia di sapori e il giusto equilibrio con il gelato dolce. Il ripieno è composto da tre palline di gelato alla frutta. E sono categoricamente i frutti che si trovano solo nella nostra masseria: more e mandorle. Alle gelaterie, ai bar e a tutti i nostri clienti proponiamo quindi o di acquistare solamente l'involucro oppure di ordinare anche il preparato che serve per realizzare il gelato". Il mondo dei golosi ha risposto bene alla novità e sono già diverse le richieste pervenute da bar, ristoranti e negozi di eccellenze gastronomiche in tutta la regione. I prodotti, tutti brevettati, possono essere degustati e/o acquistati nel ristorante Masseria Ficazzana e in alternativa è possibile ordinarli online sul sito [www.masseriaficazzana.it](http://www.masseriaficazzana.it). Tutte le preparazioni subiscono il processo di abbattimento della temperatura, che garantisce qualità e conservazione delle proprietà organolettiche, consentendo il trasporto in tutta Italia e all'estero.

