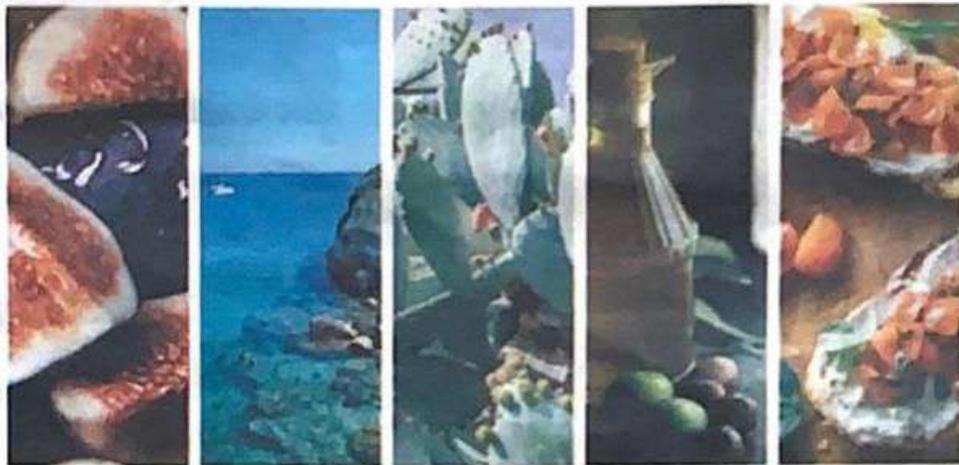


# Salento in Gusto

## VIAGGIO NELLA ENOGASTRONOMIA SALENTINA

di Barbara Politi

Circondato da pineta, spiaggia e il mare azzurro degli Allimini, il lido "Ficodindia Beach" di Otranto è da diciotto anni un punto di riferimento assoluto sulla costa salentina (diventerà ufficialmente maggiorenni il prossimo 23 luglio). Amato dalla gente del posto, questo luogo gode anche del grande apprezzamento dei turisti che, nello stabilimento balneare, trovano un vero e proprio paradiso terrestre in una delle più belle zone della provincia di Lecce. Approdo di mare, innanzitutto: immerso nel Parco Naturale degli Allimini, l'impatto del "Ficodindia" è davvero suggestivo, soprattutto se goduto dalla bellissima terrazza panoramica attrezzata, dove d'estate è possibile vivere momenti di relax e di grande divertimento. Cuore pulsante dell'attività, che al suo interno vanta anche un ricercato ristorante alla carta, è Carlo De Iacob, imprenditore proprietario e chef che, nel corso di questi due decenni di attività, ha dato al "Ficodindia" un'impronta forte e decisa, dando un'anima e un'identità a quello che va ben oltre un tradizionale lido. Lo stabilimento, infatti, regala innumerevoli sorprese ai



suoi ospiti. A partire dalla zona ristorante, raffinata ed elegante, vero biglietto da visita del "Ficodindia" che durante tutto il giorno ospita un valzer di colazioni, pranzi e cene a ritmi cadenzati, non appena i primi caldi fanno capolino nel Salento. Senza dimenticare gli aperitivi al tramonto, momento di grande relax e irripetibile. Quello proposto da Carlo è un percorso gastronomico studiato ad hoc per chi vuole apprezzare la cucina del

territorio, vocato alla valorizzazione della materia prima e alla stagionalità degli ingredienti. "Al di là dei piatti freddi - la bruschetta, il carpaccio, la frisa, che sono dei must all'interno del menu - c'è una cucina che a me piace definire "estemporanea", perché quotidianamente i piatti cambiano in base a ciò che m'ispira di primo mattino e alle materie prime freschissime che riesco a reperire. La cena merita poi un'attenzione parti-

colare: proponiamo un vero e proprio percorso gastronomico condiviso con il cliente", spiega De Iacob. Pescato del giorno e ingredienti a chilometro zero rendono caratteristico il menu, nel quale si riescono a leggere chiaramente tecnica e talento della mano di Carlo. Piatti di grande personalità, dunque, abbinati ad un culto per il buon bere, regionale e internazionale, coltivato in prima persona dallo chef. E il servizio? Fonda-

mentale. "Il nostro punto di forza è da sempre la qualità, sia a livello culinario che in fatto di accoglienza dell'ospite. Lo stabilimento è a dimensione ridotta, quindi l'atmosfera è intima, familiare. Anche il numero di ombrelloni è sempre stato gestito nei numeri per assicurare servizi efficienti. Gentilezza, simpatia e accoglienza, quindi, sono il valore aggiunto del mio team, sempre in prima linea durante tutta la stagione. Fra i vari componenti c'è Fabiola, ad esempio, che è nella squadra da cinque anni, ormai parte integrante del progetto che ha compreso perfettamente l'anima di questo luogo", racconta il proprietario. Le soddisfazioni sono tante, "e non sempre economiche", soprattutto in termini di risposta da parte della gente, "che apprezza l'impegno e la dedizione massima che tutta la squadra mette al servizio del Ficodindia: "Se non ci fosse un nutrimento dell'anima, non staremmo qui, o meglio, staremmo non così felici a lavorare tantissime ore al giorno, come accade ormai da tantissimi anni". La stagione è quasi alle porte. Buon "Ficodindia" a tutti.