

# Il ristorante/ **FicodIndia** Mangiare nel blu fra **Otranto** e i laghi Alimini

di **Vincenzo Rizzi**

**P**ranzare sull'acqua, o addirittura nell'acqua, non è un'esperienza che si possa vivere facilmente. Eppure a noi è capitato. Ed è capitato in quel tratto di costa tra Otranto e i laghi Alimini che offre un mare cristallino e un incontaminato paesaggio naturale. Una cornice davvero suggestiva, e decisamente appropriata alla lineare struttura in legno del FicodIndia Beach and Restaurant di Carlo De Iacob, uno chef-ristoratore che può vantare un significativo e piuttosto singolare curriculum professionale e umano, a partire dalle origini.

Carlo infatti è toscano da parte di madre, e si è trasferito in provincia di Lecce nonostante i natali fiorentini. Le svolte importanti e radicali che caratterizzano il suo percorso formativo non si limitano tuttavia al semplice cambio di regione. Ecco che dopo una preparazione artistica sia scolastica che universitaria, Carlo si è gradatamente avvicinato all'ambito della ristorazione: dal lavoro come barman, agli insegnamenti culinari di un valido maestro, passando attraverso i corsi di

sommelier del vino e dell'olio.

Da qualche anno comunque gestisce questa fascinosa e polivalente realtà, dove si può affittare un lettino per prendere il sole sulla spiaggia, e si può bere un caffè o sorseggiare un aperitivo sulla panoramica terrazza. Per chi invece desidera sedersi a tavo-



la a pochi centimetri da una sconfinata distesa di azzurro, tanto da provare la piacevole sensazione (o illusione) di trovarsi a bordo di un panfilo, c'è una proposta gastronomica che mira ad esaltare la qualità delle materie prime, e a far emergere con immediatezza i freschi sentori mediterranei che le identificano.

A partire dal crudo e dalla fragrante frittura mista, per continuare con tre deliziosi antipasti che fondono gli aro-



mi ittici con i profumi vegetali. Dai gamberetti marinati con cipolla rossa e germogli di piselli, e dalle seppie al vapore con lime, fino alla splendida idea di affumicare i calamaretti con la buccia di mandorla.

In alternativa i sapori più intensi del sauté di cozze, e del polpo grigliato con lampascioni fritti, un connubio di sapori intensi. In alto, un tavolo del FicodIndia di Otranto, lido oltre che ristorante sulla spiaggia

## La specialità

Il polpo grigliato con lampascioni fritti, un connubio di sapori intensi. In alto, un tavolo del FicodIndia di Otranto, lido oltre che ristorante sulla spiaggia

Il tutto accompagnato da un buon calice di vino, magari del territorio, per brindare alla stupefacente sinergia che qui si crea tra due mondi apparentemente inconciliabili: quello balneare dei lidi attrezzati, e quello dell'arte culinaria. Si spendono all'incirca 35 euro per mangiare.