

“Io ce l’ho dolce...il rustico”

SALVE – “Io ce l’ho dolce...”. E’ questo lo slogan scelto per la campagna di comunicazione del lancio del rustico dolce, una novità per il Salento. Ad inventarlo è stata Susanna Pepe della Masseria Ficazzana di Salve, famosa per aver sfornato qualche anno fa, anche il pasticciotto salato, che ha avuto e continua ad avere un grande successo (www.masseriaficazzana.it).

“L’idea – spiega Susanna Pepe – è nata un giorno in cui stavo giocando con la pasta sfoglia. Io e i miei collaboratori eravamo in laboratorio. Stavo cercando di inventare qualcosa di nuovo, quando, ho avuto come un’intuizione. “E se facessimo il rustico dolce?”. Tutti si sono rivolti a me guardandomi con meraviglia, quasi a dire: ma che ti salta in mente? Non me la sono presa più di tanto, anche perché in azienda i miei familiari e collaboratori mi chiamano, affettuosamente, Fica Paccia, per via del mio carattere, così estroverso e imprevedibile, ma anche perché proprio qui nella Masseria Ficazzana, che prende il nome dalla Contrada, sono state censite ben 37 varietà di fichi, tra cui la Fica Paccia, nota per essere particolarmente rossa e carnosa. Ed è detta Paccia dalla tradizione salentina perché tende ad aprirsi all’improvviso, quindi è imprevedibile come me...”.

Dopo aver superato lo “shock” iniziale, i collaboratori di Susanna, Maria Grazia Garofalo, Matteo Rizzo, Francesco Sciascia, Alessandro Sciascia, Sebastiano Gravili, Maria Antonietta Pano e la piccola Ginevra, si sono messi all’opera per aiutarla in questa impresa. Il disco di pasta sfoglia non doveva più avvolgere besciamella, pomodoro, mozzarella e un pizzico di pepe, ma crema dolce. Prova e riprova, ne è nato un prodotto di alta pasticceria, adatto ai palati più esigenti e raffinati. Infatti la pasta sfoglia non è dolce, ma salata ed è in armonia con il ripieno, che è dolce: una besciamella dolce arricchita con miele di macchia mediterranea un cuore di

marmellata di albicocche oppure di amarena o ancora di mandorle tritate, che, accanto ai fichi, sono il frutto principe della Masseria Ficazzana.

Per tenere a battesimo la nascita del rustico dolce – presentato alla stampa a Palazzo Adorno – la titolare ha voluto anche intorno a sé il meglio della creatività femminile. Ne è nata una campagna di comunicazione divertente e divertita che ha come slogan: “Io ce l’ho dolce...”. Ma che cosa? Il rustico. “E’ stato un modo per affermare la libertà, anche per noi donne, di giocare e ironizzare con la nostra sensualità”, dice Susanna Pepe. Infatti nel depliant che illustra tutti gli ottimi prodotti della Masseria e che andrà presto in distribuzione tra i fornitori dell’azienda, si gioca con una bella immagine sensuale di Susanna, che, madre di quattro figli e sposata, è innegabilmente una bella donna dal fascino mediterraneo. L’ultima pagina è riservata all’équipe di donne, che, anche loro bellissime, firmano il progetto scherzando e giocando sui loro nomi: l’ARCHIfica, l’arch. Alessandra Caputo la FICApaccia, la titolare dell’azienda Susanna Pepe, la GRAfica, la grafica, Anna Ciriolo e la FOTOGRAfica, la fotografa Alessia Gira.

“Abbiamo studiato questo gioco per divertirci e, naturalmente, per scendere in campo con una campagna di comunicazione difficile da dimenticare – commenta Susanna – ma, certamente quello che ci inorgoglisce di più è che i prodotti sfornati da noi sono sempre più apprezzati dai mercati esteri come l’Australia e la Svizzera. Possono essere infatti esportati e venduti in tutta Italia grazie al sistema di abbattimento: il prodotto caldo, appena preparato, viene portato in pochissimi attimi a meno di 40 gradi. In questo modo conserva tutte le sue proprietà organolettiche, può essere trasportato in celle frigorifere, e rimesso in forno ad alta temperatura, sprigiona tutta la sua fragranza come se fosse appena fatto”

I ricercatori dell’Università del Salento seguono nella Masseria Ficazzana un orto botanico nel quale non solo si

coltivano e si studiano ben 37 varietà di fichi, ma anche la pera selvatica, un frutto tipico che rischia di estinguersi. E dai frutteti che circondano la Masseria nascono infine altri fragranti prodotti, molto apprezzati dal mercato. Accanto al tradizionale rustico salato, c'è la linea dei Soffici: Fica Regina con bianca confettura di fragole, cacao, crema di latte e bianca crema al cioccolato, Fica Morettina, con mela e cannella, carota e mandorla, pera e gocce di cioccolato, Fica Paccia con mela e cannella, cioccolato e pera. E poi ci sono i semifreddi: Fica Rosa con arancia e cioccolato, mascarpone e ciliegia, limoncello e mandorla, Fica della Monaca con frutti rossi, ricotta e cupeta (croccante alle mandorle) e Fica della Signura con mascarpone e caffè, pistacchio, albicocca e amaretto. Ed è un tripudio di bontà.

