

## Delizie da Bar Il Salento è servito

La prima colazione al bar? Per accompagnare l'italianissimo cappuccino, nel Salento non può mancare un fragrante pasticcio appena sfornato o una bocca di dama, morbida e voluttuosa semplice e piacevolissima. E ancora dissetarsi a metà mattina? Non c'è niente di meglio che un caffè in ghiaccio. Un attacco di fame? Ecco il rustico. Voglia di gelato? Bisogna cercare lo "spumone". Anche al bar il Salento è servito. Ed ha sapori da leccarsi i baffi. Ecco una breve guida alle delizie da bar.

### Pasticciotti: La dolce colazione

Se la pasticceria è un'arte, il pasticcio è un'opera insuperabile. È la crema pasticcera ad andare a nozze con la frolla in formine ovali che la racchiudono come una torta farcita. La fragranza è assicurata dall'uso dello strutto e da una cottura rapida. Per i salentini costituisce il dolce per antonomasia ed è praticamente immancabile in qualunque pasticceria degna di questo nome. Dolce di derivazione casalinga, della cucina aristocratica salentina, è figlio della torta di pasta frolla, originariamente farcita con ricotta zuccherata; con il tempo si passò a farcirla con crema pasticcera e operata. Fra i dolci alla crema, da segnalare, anche le zepole, dolce di pasta bignè alla crema bianca e al cioccolato, che una volta si preparava soltanto in occasione della Festa di San Giuseppe il 19 marzo.

### Bocche di Dama: Sotto la glassa, la crema

Dalla tipica forma a cupoletta, costituito da pasta savoiardo, farcito con crema pasticcera e glassato con zucchero fondente bianco, la bocca di dama è un dolce monoporzione, molto più diffuso in provincia di quanto non lo sia nel capoluogo. Nell'aspetto, le bocche di dama sono molto simili alle famose Minnie di Vergine della pasticceria siciliana. Originariamente pare che fossero un dolce rituale, legato alla devozione per Santa Agata della quale nella forma ricordavano la crudele mastectomia. È un dolce che possiede la rara qualità di coniugare una straordinaria squisitezza ad una assoluta genuinità, non compaiono infatti nell'impasto agenti lievitanti né grassi saturi.

### Latte di Mandorla: La bibita dissetante

È una bevanda antica tradizione che per molto tempo ha costituito la prima colazione nelle famiglie abbienti, dove, forse non a torto, il latte era considerato un alimento poco sano, viste le precarie condizioni igieniche. Oggi il latte di mandorla è una dolce bevanda dissetante che spesso viene preparata in casa.

### Caffè in Ghiaccio: Il piacere dello "squario"

Ma cos'è mai questo caffè in ghiaccio? Nient'altro che caffè e ghiaccio. Eppure in nessun'altra località italiana si qualcosa che somigli lontanamente al caffè in ghiaccio che si serve nei bar di Lecce e provincia. È una filosofia di vita. È il piacere dello squario, ovvero dell'arte di perder tempo commentando i fatti del mondo e del vicino. L'invenzione del caffè in ghiaccio si deve ad Antonio Quarta, padre di don Nino e nonno dell'attuale titolare dell'azienda Quarta Caffè, tre generazioni il caffè dei leccesi. Quarta aveva notato che il caffè freddo andava via via perdendo molto dell'aroma iniziale, e spesso inacidiva a causa dei frequenti sbalzi termici. Il ghiaccio per lui non era certo un problema, visto che lo produceva in una ghiacciaia di proprietà e, prova, e riprova, ottenne il risultato sperato. Faceva un normale caffè espresso in tazzina, lo zuccherava a gusto dell'avventore e lo versava ancora bollente in un bicchiere dove aveva messo del ghiaccio precedentemente staccato da un grosso blocco e posto nuovamente in frigo a temperatura, in modo da divenire durissimo e secco. Così il caffè si raffreddava subito, senza perdersi. Fu un successo emulato da tutti gli altri baristi, ma che rimane tuttora vanto ed esclusiva della provincia di Lecce.

### Aperitivi: Con le pittule e i pizzi

È un'arte nei bar salentini anche quella dell'aperitivo, spesso più vicino ad un pasto leggero che non ad un semplice antipasto. Da qualche anno, con l'aperitivo, si servono stuzzichini di vario genere, ma il più salentino sono le pittule. Semplici frittelle tondeggianti, che assumono le forme più svariate al momento della frittura. Le pittule originariamente costituivano il pasto esclusivo delle viglie dell'Immacolata e di Natale. Per essere davvero buone, devono essere consumate appena fritte. Accanto alle pittule spesso si servono anche i pizzizzi o le pucce. Sono dei pasticcini molto saporiti, in cui il gusto varia naturalmente a seconda degli ingredienti nell'impasto: si va dalle semplici olive nere della cultivar Cellina di Nardò in concia tradizionale ad un intingolo di pomodori gialli da serbo, cipolla, olive nere e peperoncino.

### Rustici: Che snack

È un vero e proprio spuntino di metà mattina che i leccesi consumano al bar. Il rustico è il pezzo buono della rosticceria salentina che fa bella mostra di sé, a metà mattina, in tutti i bar che si rispettino. Seda la fame per un bel po' ed ha un gusto che viene di gran lunga preferito alla pizza. È un prodotto da forno esclusivo della provincia di Lecce, costituito da

pasta a sfoglia e ripieno di besciamella, mozzarella "œœfior di latte"œœ, polpa di pomodoro e un pizzico di pepe nero. Il rustico ha forma circolare con una caratteristica cupoletta al centro, dove solitamente si posiziona la polpa di pomodoro.

Spumone: Dalle neviere, il re dei gelati

Se vi fosse un premio Nobel per il gelato toccherebbe sicuramente al Salento. E andrebbe assegnato proprio allo "œœspumone"œœ, il pi" classico e originale dei gelati artigianali salentini. Gli "œœspumoni"œœ hanno centinaia di varianti, ma le caratteristiche salienti sono due: la forma a tronco di cono e la farcitura, che pu" essere con savoiardi o pan di Spagna bagnati con liquore, cioccolata a pezzi, zabaione al marsala, canditi e spesso croccante di mandorle tritate finemente. Una volta preparato lo "œœspumone"œœ deve, per cos" dire, "œœstagionare"œœ in frigo per qualche giorno, fino a quando il gelato presenta duro e la farcia morbida. Lo "œœspumone"œœ " un signor gelato preparato per le grandi occasioni e, infatti, non poteva mancare nei rinfreschi nuziali e nelle feste patronali durante le quali i bar allestivano ampi spazi a sedere nei pressi della cassarmonica" dove veniva servito ai tavolini.

Â

Fonte: Salento istruzioni per l'uso