



Una Stella nel Salento: Don Fausto, Cucina e Passione a Vernole Lecce

La recensione a cura di Nicola Fabbri, amministratore delegato della famosa azienda bolognese dell'Amarena, Fabbri 1905

di Donato Troiano

Ultima Modifica: 22/08/2019

Nessun altro territorio, bisogna riconoscerlo, evoca *mangiate* gioiose quanto la **Puglia**. Spostarsi in Puglia vuol dire regalare a se stessi, ai propri cari e amici l'opportunità di calarsi nel mondo delle masserie, dei trulli, dei profumi e appunto delle golosità della **"via pugliese alla tavola"**.

Non è la prima volta che **l'inviato speciale di Informacibo** risponde al nome di **Nicola Fabbri, amministratore delegato** della famosa azienda bolognese dell'Amarena, **Fabbri 1905**.

E così, in questa calda estate 2019, proprio a Nicola **Fabbri**, che ha fatto tappa a Vernole di Lecce, in uno dei ristoranti più belli e golosi del Salento: il **Don Fausto – Cucina e Passione** di **Flavio Pedaci** e **Mimmo Rizzo**, abbiamo chiesto una recensione del locale.

Il ristorante "Don Fausto" (prende il nome del padre di Flavio Pedaci) è nato a Vernole nel 2014 per idea di Mimmo e Flavio, due amici appassionati di cucina e **Fabbri** dopo aver precisato che *"raramente mi capita di scrivere una recensione appena uscito da un ristorante, oggi è una di queste rare occasioni"*, racconta ai nostri lettori.....



Un secondo di pesce



Nicola Fabbri, Ad Fabbri 1905

Ed ecco il *racconto* di Nicola Fabbri su quel "luogo incantato" che si chiama "Don Fausto"

"Ancora una volta la terra che ho eletto a luogo di pace e serenità per le vacanze mie e della mia"

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

famiglia mi regala una gradevole sorpresa. Da un incontro in spiaggia procurato dal comune amico Matar Diouf prenoto per la compagnia di amici un tavolo da Flavio Pedaci nel suo ristorante Don Fausto a Vernole e la sorpresa è iniziata appena entrati: un luogo incantato, un palazzo nobiliare ristrutturato con grande gusto, con pezzi moderni e antichi miscelati come in un cocktail perfetto, un patio coperto illuminato giusto a sufficienza per godere della vicinanza degli amici e della bellezza dei piatti, piante di ulivo secolari che convivono con kenzie e palme, cactus (ahimè non più fioriti) in vasi di terracotta e, alle pareti interne del muro di cinta quadri moderni e astratti di grande impatto (l'autore è ancora una volta lo chef patron Flavio). **Il menù raffinato i piatti inusuali, dall'inizio alla fine non una sbavatura:** gusti decisi ma bilanciati, **la tradizione ma resa nuova e attuale,** persino il **dolce,** che purtroppo è la bestia nera per tanti chef, **è fragrante, innovativo, leggero e gustoso.** Gli amici entusiasti della serata e un nuovo ristorante del cuore dove torneremo sempre quando saremo ad Acaya in vacanza”.



Lo chef del Don Fausto Flavio Pedaci

Essere chef del Don Fausto è la realizzazione di un sogno antico, quello di potermi esprimere in due delle maggiori forme di arte: la Pittura presente nel locale con diverse opere e la cucina che mi da modo di sperimentare giorno dopo giorno. Firmato Flavio

Il sito qui

Condividi L'Articolo



L'Autore

Donato Troiano