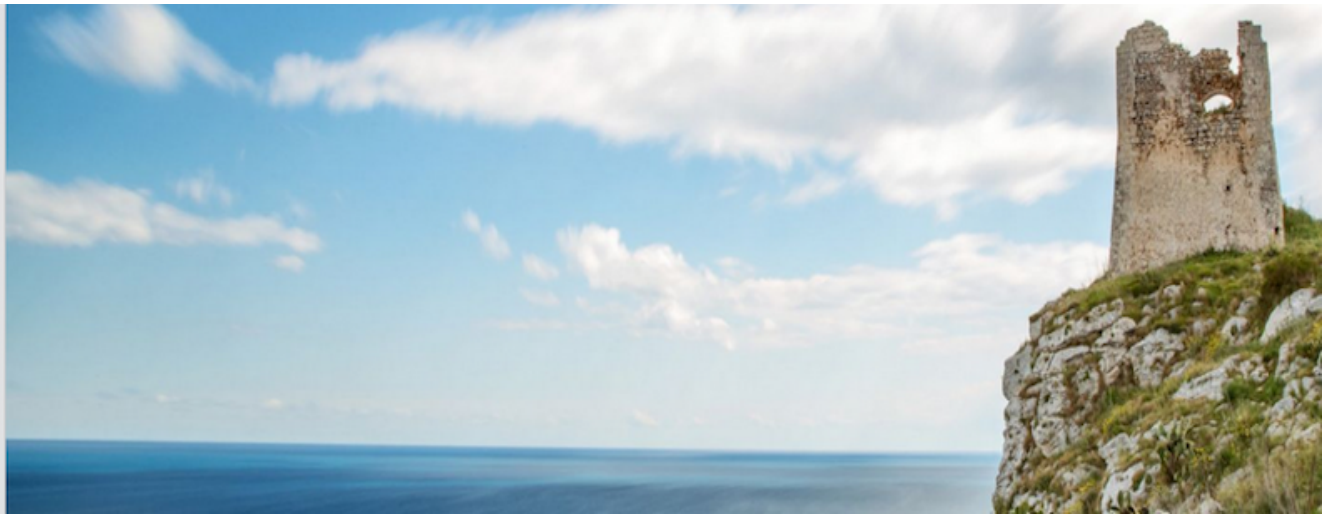
Weekend solare, turchese e squisito? Tricase e la Puglia vi aspettano…

(in Italian and English)

Tricase in provincia di **Lecce,** è una graziosa cittadina della Puglia, affacciata sullo Ionio, perfetta per un soggiorno all'insegna di mare fantastico, arte e tradizione adagiata sul tratto orientale della costa del Salento. Tricase è uno dei 32 comuni che costituiscono il Parco naturale regionale Costa Otranto – Santa Maria di Leuca e Bosco di Tricase che, oltre a preservare un patrimonio architettonico e ambientale raro, custodisce paesaggi mozzafiato, fra falesie, prati aridi, e la rara bellezza dei garofanini salentini, dei fiordalisi di Leuca e la locale "quercia Vallonea " di 700 anni di età, dichiarata monumento botanico.



L'incanto marino della Puglia

Tricase ha un caratteristico centro storico, raggiungibile superando l'intricato dedalo di viuzze dopo Porta Terra. Da qui, si dirama il borgo antico fino all'imponente Castello dei Principi Gallone e le architetture sacre, dalla barocca Chiesa di San Domenico alla maestosa Chiesa Matrice, voluta dai

principi Gallone, dalla Chiesa della Natività, con l’ipogeo della Cripta della Madonna di Pompei, fino alla rinascimentale Chiesa di San Michele Arcangelo orgoglio di piazza Pisanelli, considerata una delle “sette perle” dell’architettura salentina,

Architetture storiche di Tricase

Il Castello.

Nelle vicinanze di Tricase vi aspetta ***Marina Serra*** *e la sua magica piscina naturale* un anfiteatro roccioso dove l’acqua è cristallina e non perdetevi la **grotta Matrona,** spettacolo di luci, colori e riflessi turchesi. Grande festa il 12 agosto, per la sua Sagra del Pesce, mentre il giorno successivo il paese scende in strada per la Festa di San Nicola E Il mare si riempie di barche di pescatori che partono in processione, illuminate anche da terra dai fuochi d’artificio.
Uno spettacolo!

La piscina naturale di Marina Serra

Volete di più?

In Via Marina Porto, 3, Vi aspetta una deliziosa scoperta: G&CO e le delizie di Myriam Ricchiuto, la Mestra Gelatiera autrice della ricetta di oggi
“Abbiamo deciso di condividere con voi la ricetta del nostro gelato al finocchietto selvatico, perché ci piaceva l’idea di un prodotto che racconta della nostra terra.” , ci racconta Myriam,” *Raccogliamo il nostro finocchietto lungo le coste del Salento, in zone impervie dove non passano auto e quindi non inquinate, e dopo una lunga infusione, per dar modo che venga fuori tutto il suo profumo, lo utilizziamo nel nostro gelato”.*

Myriam Ricchiuto in azione

Tre coni e il Premio Sostenibilità

“La nostra etica fin da principio è stata nel rispetto delle risorse e della materia prima. continua Myriam, *“a tal fine attrezzature per il recupero e riciclo dell’acqua sono state una scelta primaria. Selezioniamo e investiamo in materia prima di altissima qualità e questo ha richiesto massima cura nell’utilizzo. La scelta è di ridare vita agli scarti, facendoli diventare fertilizzanti naturali o fermentati per un’agricoltura biologica.”*

Ice cream makes you happY

Policy “No waste”

“Inoltre a seguito di eventi e serate a tema abbiamo sempre coinvolto associazioni per la raccolta differenziata e il corretto smaltimento dei rifiuti prodotti, piantumando alberi e piante a conclusione delle stesse”. Myriam aggiunge: *“Cerchiamo insomma, nel nostro piccolo e per quanto possibile, di rispettare e tutelare i nostri clienti con scelte sane e genuine e selezionare coltivatori e produttori che come noi abbiamo grande rispetto per la natura e quello che ci offre”*

CREMA DI FINOCCHIETTO SELVATICO

Ingredienti

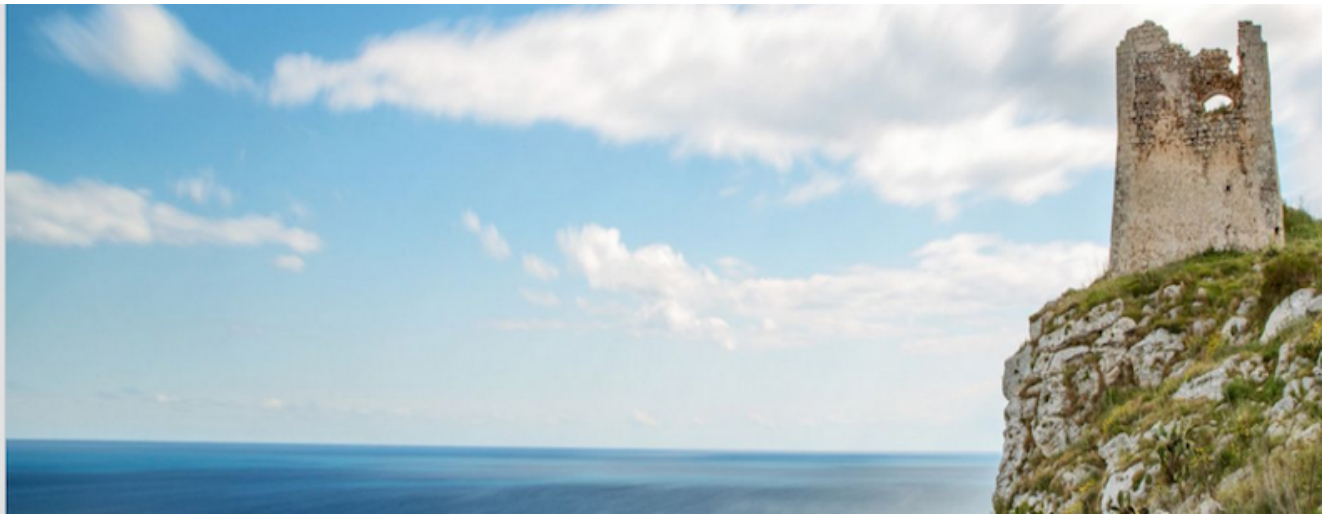
latte intero alta qualità 630
panna 35% m.g. 140
saccarosio 121
destrosio 30
maltodestrina 18dè 20
latte magro in polvere 1% m.g. 34
glucosio disidratato 30dè 20
Totale kg. 1,000

Preparazione
Il finocchietto selvatico viene lasciato in infusione nel latte fresco per 24 ore, dopodiché viene filtrato e miscelato insieme a tutti gli altri ingredienti.
Il composto dopo una prima fase di pastorizzazione ad 85 gradi passa nel mantecatore.
Dopo la fase di matecatura il nostro gelato al finocchietto selvatico è pronto per essere degustato.

INFO
G&CO

Per raggiungere Tricase, potete volare su Brindisi e Bari oppure prendere il treno, scendere alla stazione di Lecce e da qui servirvi dei treni locali

Curious about Myriam's delicious crema? Turn the page , Clck Next>



L'incanto marino della Puglia

Tricase in the province of Lecce, is a lovely town in Puglia, overlooking the Ionian Sea, perfect for a stay under the banner of fantastic sea, art and tradition nestled on the eastern stretch of the Salento coast. Tricase is one of the 32 municipalities that make up the Costa Otranto – Santa Maria di

Leuca and Bosco di Tricase Regional Natural Park which, in addition to preserving a rare architectural and environmental heritage, preserves breathtaking landscapes, including cliffs, arid meadows, and the rare beauty of carnations from Salento, cornflowers from Leuca and the local 700-year-old “Vallonea oak”, declared a botanical monument.

Architetture storiche di Tricase

Il Castello.

In the vicinity of Tricase, you ‘ll discover **Marina Serra** and its magical natural pool await you, a rocky amphitheater where the water is crystal clear and do not miss the Matrona cave, a show of lights, colors and turquoise reflections. Big party on 12 August, for its Fish Festival, while the next day the town goes down to the streets for the Feast of San Nicola E The sea is filled with fishing boats that depart in procession, also illuminated from the ground by the fires of ‘ artifice.
What a show!

La piscina naturale di Marina Serra

Do you want more?

In Via Marina Porto, 3, a delicious discovery awaits you: G&CO and the delights of Myriam Ricchiuto, the Mestra Gelato maker, author of today's recipe "We decided to share with you the recipe for our wild fennel ice cream, because we liked the idea of a product that tells about our land." , Myriam tells us, "We collect our fennel along the coasts of Salento, in inaccessible areas where no cars pass and therefore not polluted, and after a long infusion, to allow all its scent to come out, we use it in our ice cream".

Myriam Ricchiuto in azione

WILD FENNEL CREAM

Ingredients
high quality whole milk 630 cream 35% fat 140 sucrose 121 dextrose 30 maltodextrin 18dè 20 skimmed milk powder 1% fat 34 dehydrated glucose 30dè 20 Total kg. 1,000

Preparation

The wild fennel is left to infuse in fresh milk for 24 hours, after which it is filtered and mixed together with all the other ingredients. After a first phase of pasteurization at 85 degrees, the mixture passes into the batch freezer. After the maturing phase, our wild fennel ice cream is ready to be tasted.

INFO
G&CO

To reach Tricase, you can fly to Brindisi and Bari or take the train, get off at Lecce station and from here use local trains