

L'Espresso

PIÙ



LA SFIDA DI BACCO

IN MEGLIO ▲▲▲

17/20 (15/20) ☞☞☞

BACCO

BARLETTA (BA), via Sipontina 10, tel. 0883/38.398. Chiuso domenica sera e lunedì.

Quindici anni fa, Francesco Ricatti, a corto di soldi ma non di ambizione, iscrittosi al celebre ateneo di Bologna per seguirvi un corso di laurea, per sbarcare il lunario dava una mano alla trattoria del "Cacciatore". Ma un giorno venne folgorato a Imola dall'incontro con gli argentati, la cucina e il savoir faire di Gian Luigi Morini.

E fu la svolta della sua vita. Nel 1980, tornato nella natia Barletta aprì nel palazzo che era stato dell'anarchico Carlo Caffero, aristocratico seguace di Bakunin, il suo ristorante. In cinque anni Francesco con la moglie Angela (ed il giovane Cosimo Cassano loro allievo) ha intrapreso la sua personale disfida di Barletta contro i grandi ristoranti e i superciosi forestieri del Nord. Delizioso il locale, di eleganza sobria e raffinata nei due piani ricavati nel granaio e nelle cisterne, arredati con gusto, nitore di tovaglie, argentati e cristalli.

Cornice degna per una cucina sempre più seducente. A caso qualche evocazione: soufflé di lampascioni; granchio salsa d'arancia; alici al pepe rosa; "insieminò" tiepido di calamaretti e verdure; spaghetti alle uova di riccio con magico tocco di pecorino; bocconcino alla polpa di spigola in nero di seppie; risotto allo zafferano e crostacei; splendidi pesci cotti sotto sale; seppioline in fonduta di cipolle; code di scampi con zucchini; capretto al moscato di Trani; petto di fagiano all'uva.

Dulcis in fundo, singolare e preziosa scelta di dessert. Cantina di ben 20 mila vetri messi insieme con sempre maggior sicurezza. 60 mila lire per un autentico ben di Dio.



IN PEGGIO ▼▼▼

14,5/20 (17/20) ☞☞☞

LA PERGOLA DELL'HOTEL CAVALIERI HILTON

ROMA, via Cadlolo 101, tel. 06/31.51.2000
Chiuso la domenica.

Diceva Napoleone (poi Ca-

vour, poi Mussolini): «Giudico gli uomini dalla cintola in su». La citazione è per escludere riferimenti alle recenti vicende che hanno coinvolto lo staff dell'Hilton, per non additare al pubblico ludibrio persone prima che siano giudicate, e perché, da che mondo è mondo, i viaggiatori cercano nella "locanda" vitto, letto e compagnia occasionale di letto. E con essi viaggiava il "mal francese" come oggi l'Aids: nel XVIII secolo un francese percorse l'Italia redigendo una mappa delle mignotte da locanda di lusso. Il nostro discorso riguarda però solo la cucina della "Pergola" che per anni abbiamo segnalato come una delle migliori di Roma; prima chef Muzzolino, poi Baroncini.

Due maestri. Tornati di recente, abbiamo avuto ineccepibile pranzo, dagli scampi ai tagliolini, dalla spigola ai ravioli, dal filetto al dessert. Piatti perfetti, realizzati con Arte (ai fornelli), con Autenticità (nei prodotti) ma senza la terza A, cioè l'Amore. Tutto buono, ma facile da dimenticare. Il motivo: anche Baroncini se ne è andato, e oggi opera un "vice".

E non è più la stessa cosa. Splendidi, come sempre, vini e servizio. Sulle 100.000 ed oltre.

Un parigino a Roma

Si può essere più nazionalisti di Ezio Maria Gray, capo delle "camicie azzurre" confluite nel fascismo (quel Gray che propose di sostituire il manganello con bastoni di stoccafisso, più duri del legno, graffianti e, alla fine, commestibili), ma non si può disconoscere la permanente superiorità gastronomica francese.

Certo, il Rinascimento della cucina italiana, è fatto storico ed attribuibile al genio ed alla creatività del "made in Italy" dalla moda al "designs".

Restando, però, una carenza, di professionalità e di tecnicismo: quando il newyorchese vuol stare allegro e disinibito va in un ristorante di Tony Mai, ma

la grande serata è al "Lutetia" in smoking. Il problema non è sfuggito all'attento Alberto Claria che ha convinto la Federazione dei Ristoranti Romani ad un accordo con il Centro Parigino Esportazione di Tecnologia nel mondo.

Con l'appoggio della Camera di Commercio e Industria di Parigi, della Comunità Europea, dell'onorevole Galenzi, Assessore del Lazio, Claria e Adriano Bodoni, presidente della Federazione, hanno firmato un contratto con i francesi per la creazione di una "Scuola di cucina da ristorante per sviluppare la formazione professionale in Roma e Provincia", in Via Tarò 14. Corsi di tre anni, per 20 allievi.

