

il manifesto

I granai di Casiero

Ristorante Bacco 88/100
Via Sipontina, 10
tel. 0883 38398
Barletta (Ba)
chiuso in agosto, domenica e lunedì

La disfida tra Ettore Fieramosca e il francese De La Motte fu consumata nell'arco di pochi giorni, nell'estate del 1503. Quella, involontariamente lanciata da Franco Ricatti, sempre partendo da Barletta, alla ristorazione pugliese e ai tanti parvenu che si piccano di essere accorti esperti di gastronomia (e poi sappiamo bene quali locali apprezzano) dura da otto anni e, ormai, si può considerare conclusa con la vittoria del ristorante barlettano.

Con il suo «Bacco», un locale elegante, raffinato, accogliente, discreto ricavato dai granai del palazzo Casiero (la famiglia di Carlo Casiero, l'anarchico ottocentesco compagno di Bakunin), nel centro della città di Barletta, infatti, è ormai diventato il punto di riferimento di quanti sanno apprezzare e gustare la grande cucina.

Ricatti ha lasciato gli studi giuridici alla soglia della laurea per aprire questo gioiello che, oltre a proporre una cantina estremamente selezionata, offre una cucina (vi sovrintende la moglie, Angela Campana) che merita un apposito viaggio nella città della disfida.

Cosa mangiare? Diciamo subito, tanto per sgombrare ogni equivoco, che questo non è il posto dove ingozzarsi, ma il locale del giusto mangiare e del bere bene. Pertanto, per esperienza personale, consigliamo di affidarsi al giovane «patron», dopo avere dato gli opportuni input perché le sue scelte tornino di proprio gusto.

Comunque non vanno trascurati gli involtini di melanzana con ripie-



no di pescatrice, una squisitezza indimenticabile; i bocconcini di Nettuno, ravioli tondi ripieni di un mix di pesce e proposti al nero di seppia oppure in salsa bianca: un piatto che ad ogni verifica troviamo sempre diverso e sempre migliore, come pure la crespella tartufata.

Fra i secondi piatti si può scegliere indifferentemente tra la carne e il pesce. Consigliabili (nel senso di assaggiarli comunque) le scaloppine di salmone alla mentuccia; il filetto di sogliola alle mandorle; la spigola al sale; il capretto con i funghi cardoncelli (sono tipici del vicino altipiano murgiano).

Per finire in bellezza, gli impeccabili soufflé di frutta, l'eccellente, delicata crema di fichi d'India alle radici di rabarbaro, il valido pasticcio di miele tiepido. Il tutto per 60/70 mila lire, compresa la flute di spumante classico come aperitivo.

Si può scegliere in più una eccezionale carta dei vini, frutto di una scelta ragionata e personale con una forte presenza di crus francese (nella carta sono elencate oltre 1.500 etichette). Il grappino, scelto fra le grandi etichette selezionate personalmente da Ricatti, nel suo carrello delle grappe (sono ben sessanta i distillati presenti), conclude un pasto servito con una impeccabilità non facilmente riscontrabile in altri ristoranti a sud di Roma.

Michele Pizzillo