

# PANE & VINO

CONOSCERE I CIBI



Ancora un primo piano di Alberto Sardella. Lo chef messinese ha inaugurato alcune delle mode più in voga in tutti i ristoranti d'Italia come il carpaccio di pesce spada, un pesce che, afferma con decisione, deve essere trattato in cucina come fosse carne di vitello

*non può fare una grande cucina, anche disponendo di prodotti eccezionali». Alberto ha inaugurato molte delle attuali mode gastronomiche in Italia, come un certo uso della rucola o il carpaccio di pesce spada marinato. Da lui gli involtini di questo pesce — «il pesce spada va trattato come una carne, come il vitello», sostiene — hanno raggiunto nell'esecuzione un vertice inimitabile. La cucina di «Alberto» è caratterizzata da un grande uso di ortaggi e di verdure: fettuccine fresche, cotte con brodo vegetale, condite con favette, basilico, code di gamberi e poca rucola. Dei piatti della tradizione locale conserva il «pe-*

*scestocco alla messinese» o, rispettando il calendario delle festività, lo «sciuscieddu», una sorta di minestra «marinata» del periodo pasquale. Ma oltre al menù della tradizione ne ha uno «più frivolo», così dice. «Tenersi alla tradizione, certo, ma con un'attenzione alle modificazioni del gusto e al gradimento del pubblico». Grandi sapori, pochi grassi, niente soffritti, questo il breve suo pensiero. Fra i tavoli ben distanziati del locale, il servizio si svolge in un'atmosfera riposata, e le difficoltà passate da Alberto Sardella restano poco più che un'occasione di ricordo.*

## Non per soldi ma per cultura: il Bacco di Franco Ricatti vince ancora a Barletta

Che si continui a mangiare secondo consuetudine, nonostante il mutare delle condizioni economiche, di produzione e di scambio, è una realtà con cui Franco Ricatti, coraggioso ristoratore pugliese, ha dovuto ben presto scontrarsi. Nel 1981, aperto con grandi sacrifici il suo «Bacco» a Barletta, pensava di poter contare su un territo-

Franco Ricatti, patron del «Bacco» di Barletta, racconta dei suoi difficili inizi agli albori degli anni '80. Oggi il ristorante è affermato ma la clientela «locale» non raggiunge il 10% del totale dei frequentatori. Quello che manca, afferma Franco, non sono i soldi ma la cultura: «la componente culturale è molto più importante di quella economica»

