

PANE & VINO

CONOSCERE I CIBI

rio ricco e dinamico dove il benessere era una condizione saldamente acquisita.

«Ma se c'erano i soldi, non c'era la cultura», dice, «mi sono reso conto che la componente culturale è molto più importante di quella economica». La clientela locale non apprezzava la sua cucina e si è mostrata poco disponibile ad una ristorazione qualitativamente così «diversa». Oggi, trascorso un primo periodo di curiosità, nella composizione della sua clientela, i «locali» non superano il 10%, più della metà viene da fuori regione, e il resto dalla vicina Bari, città con un mercato più grande. All'inizio dell'attività, quando avrebbe avuto più bisogno d'attenzione da parte della stampa specializzata, si è trovato da solo, come dice, «facendo bottega vuota».

Le segnalazioni, gli articoli, le recensioni elogiative sono arrivate dopo, «quando non servivano più per una legge d'incasso, ma solo d'immagine». Questo detto senza risentimento, ma per domandare maggiore attenzione e comprensione a tutta la ristorazione meridionale, i cui operatori continuano a lavorare in condizioni più difficili e a costi più elevati rispetto al nord.

Franco Ricatti è per un rispetto «sacrale» della tradizione in cucina, intesa come conservazione gelosa, rifacimento fedele «senza manomissioni».

L'altra cucina, quella che lui chiama la «cucina d'alternativa», è «usare gli stessi ingredienti della ricetta originale, ma rifatta di sana pianta». Al «Bacco» viene proposta una «Gran Carta» e tre menù degustazione: di pesce, di carne e quello della cucina tipica pugliese. Da materie prime sempre eccellenti per qualità e freschezza, per citare, nascono: la



Gli indirizzi

Don Alfonso 1890, S. Agata sui due Golfi (NA). Tel. 081/8780026; chiuso dom. sera e lunedì (mai d'estate). Ferie dal 7 al 25 febbraio. Carte: AE, BA, DC.

Alla, Via Jeticelle, 71 Castrovillani (CS). Tel. 0981/46570. Chiuso domenica. Carte: AE, CS, DC, EC. Ferie dal 10 al 22 agosto.

Alberto, Via Ghibellina, 95 Messina. Tel. 090/710711. Chiuso domenica e in agosto. Carte: tutte.

Bacco, Via Sipontina, 10 Barletta. Tel. 0883/517460. Chiuso domenica sera e lunedì. Ferie in agosto e fine dicembre. Carte: BA, DC.

battuta di spigola a crudo in salsa di sedano, spaghetti ai ricci di mare, code di scampi con zucchine, mousse di fichi d'india con salsa di rabarbaro. La moglie, Angela Campana, impegnata direttamente alla realizzazione dei piatti, confessa rassegnata che la cura del ristorante ha deciso anche della loro vita familiare. Il tempo, che rimane un elemento indispensabile per una cucina di qualità, li ha obbligati in passato a programmare la nascita dei figli, facendola coincidere con il periodo di chiusura del locale.

Nelle foto sopra, ancora Franco Ricatti nel suo accogliente locale. Battuta di spigola a crudo in salsa di sedano, spaghetti ai ricci di mare, code di scampi con zucchine, mousse di fichi d'india con salsa di rabarbaro sono solo alcune delle sue specialità più note e prelibate.