



BOCCONCINI ALLA POLPA DI RICCIO

In questi straordinari ravioli di mare rivive la miglior cucina pugliese. Il merito è di Franco Ricatti, patron del ristorante Bacco di Barletta. Pochi tavoli, sala d'epoca e una delle cantine meglio fornite del sud.

di Elio Chiodi - foto di Gian Paolo Cavallero



I proprietari dietro l'insegna del ristorante.

Certo fu il vino, nell'ottobre 1503, coprotagonista della famosa disfida di Barletta. Un vino rosso, pastoso, pieno di forza, che scaldò il cuore e diede vigore ai tredici italiani capitanati da Ettore Fieramosca che ebbero la meglio sui francesi. Il prodotto sanguigno delle campagne di Barletta, fu complice anche di Carlo Cafiero che, nel secolo scor-

so, manifestò quelle idee rivoluzionarie che fecero tanto scalpore in Italia. Anche Franco Ricatti, ideatore e patron del ristorante Bacco di Barletta, è a suo modo un rivoluzionario, un amante del rischio, uno insomma che non si sottrae alle sfide, di natura gastronomica s'intende.

