

SALE & PEPE

Il piatto di Sale & Pepe

A Bologna, dove frequenta la facoltà di giurisprudenza (che abbandona al quarto anno), trascorre le serate a curiosare tra i fornelli per captare i segreti dei migliori cuochi emiliani. Poi con alcuni amici bolognesi, amanti come lui della buona cucina, Ricatti apre un ristorante nella sua città natale: Barletta.

Nemmeno a farlo apposta, il locale ha sede nella casa dove visse Carlo Cafiero.

Pochi tavoli (la prenotazione è obbligatoria), un ambiente intimo e calici neri per l'acqua: è un modo, spiega Ricatti, per mimetizzare l'acqua che, a suo dire, non dovrebbe mai comparire a tavola. I vini che ospita sono insoliti per la zona, i prezzi alti.

A Barletta per sei mesi c'è una gara: tutti vogliono

scoprire un locale completamente diverso dagli abituali, magari solo per essere classificati alla moda.

Placata la curiosità, al ristorante Bacco improvvisamente si fa il vuoto. «Interi giorni senza vedere un cliente», ricorda Ricatti. «In sala io, mia moglie e un cameriere. Il pianoforte silenzioso in un angolo».

Ma il patron è combattivo e conosce l'arte delle pubbliche relazioni. Imposta un serrato programma di viaggi per tutta Italia, contatta i migliori gastronomi e la stampa specializzata.

In breve si comincia a parlare del Bacco di Barletta.

E se ne parla sempre meglio. Le lodi sono meritate, perché Franco e Angela (ex segretaria di azienda convertita alla cucina per amore), propongono piatti

di ineccepibile qualità, decisamente riservati a una stretta élite.

Il rigore applicato da Ricatti riguarda le sta- ▶



Franco e Angela Ricatti con il loro chef. Sopra, la sala del ristorante.

