

# LA CUCINA ITALIANA

Marzo 1990  
Lire 5500

*Dal 1929  
il mensile  
di gastronomia  
con la cucina  
in redazione*

## IL "BACCO" A BARLETTA

Ristorante "alternativo" e un po' provocatorio, in una zona d'Italia gastronomicamente sempre più importante, questo locale è di proprietà di una coppia giovane e grintosa, Franco Ricatti e la moglie Angela

a cura di Toni Sarcina

Da nove anni Franco Ricatti e sua moglie Angela, due intraprendenti giovani di 34 anni, sono i titolari del ristorante "Bacco" che si trova in via Sipontina 10, a Barletta. Franco ha compiuto gli studi di giurisprudenza a Bologna, sua terra di adozione, che gli ha dato anche i primi... natali gastronomici. Nel capoluogo emiliano, infatti, avvengono i suoi approcci con la gastronomia, fin dai tempi del liceo. I fratelli Ferrari, proprietari di due locali a Bologna, lo coinvolgono talmente nella loro attività, che Franco rinuncia a terminare gli studi, quando mancano solo sei esami alla laurea. Sono sempre i Ferrari a spingerlo e ad aiutarlo, anche concretamente, ad aprire il "Bacco".

La Puglia ha vissuto un boom economico molto intenso alla fine degli anni '60 e il benessere raggiunto da una certa fascia di popolazione, soprattutto costiera, convince Ricatti a credere, una decina di anni fa, che ci sia spazio per un ristorante, come lo definisce e lo considera lui, "alternativo". Ma le rosee prospettive, su cui si basa il suo ritorno in Puglia, si rivelano purtroppo infondate e i primi cinque o sei anni sono invece molto difficili per i coniugi Ricatti. Per dedicarsi completamente alla nuova attività, Angela lascia il sicuro lavoro di contabile e si trasferisce ai fornelli del "Bacco" anche se la sua esperienza, fino a quel momento, è limitata alle cenette casalinghe con il marito, a base di piatti

sempre nuovi, che vengono offerti poi a parenti e amici. Ed è solo con grossi sacrifici, anche di ordine economico, solo con molto lavoro e tanta volontà che Franco e Angela conquistano i clienti.

All'inizio il ristorante si chiamava "La favola nella realtà": la favola era rappresentata proprio dal locale, un sogno per gli abitanti della via, calati nella vita dura di tutti i giorni, alle prese con il lavoro nei campi, con i panni stesi nella strada; la loro "realtà", appunto.

Parlare della cucina pugliese può essere molto interessante perché, se si eccettuano le solite "orecchiette con le cime di rappe" e alcune preparazioni più note, pochi conoscono l'ampio repertorio. Oggi quella

