

## LA TAVOLA

di Federico U. D'Amato

### LA DISFIDA DELLE PENTOLE

INVARIATO



18/20

(18/20)

IL BACCO

BARLETTA (BA) - via Sipontina, 10

tel. 0883/ 57.10.00.

Chiuso domenica sera e lunedì

■ Ogni angolo d'Italia ha una memoria storica: Legnano,



Trasimeno, Teano. E Barletta con la sua Disfida. Roba di secoli fa. A rinnovare la fama, ecco il primo ristorante di Puglia nonché stella del firmamento della nuova ristorazione.

Se la disfida con i francesi di Guy La Motte è oggi improponibile, visto che è di moda porre il Nord contro il Sud, immaginiamo quali sarebbero i cuochi-cavalieri meridionali degni di tanto cimento (a padellate, si spera): Francesco Ricatti, creatore di questo Bacco di Barletta, appunto, in prima linea accanto ad Alfonso da Sant'Agata, Alberto da Messina, Pinuccio da Castrovillari, Mario da Alberobello, Gianfranco da Taranto, tanto per cominciare.

Francesco e la moglie Angela in pochi anni hanno creato un ristorante elegante, vi hanno esaltato i valori dei vini e lo stile per berli con 300 e più ammirabili etichette. Hanno affinato un mangiar locale creando, ad esempio, il soufflé di lampascioni che porta a grande mensa l'amaro e umile cipollotto locale (detto dai contadini "lampi e tuoni").

Francesco e Anna tuttavia, dalla tradizione scelgono il meglio come latticini, verdure, pesci. Per il resto sono ricordi e fantasia, e libertà di scelta: dove c'è del buono, non valgono distanze o confini. Né è facile stare dietro a tanta capacità (anche oratoria). Sediamoci dunque fiduciosi e certi d'essere