

IL VENERDI

di Repubblica

Quei dolci sapori del Sud

DI GIANNI E PAOLA MURA

Che bellezza trovare un posto così, al Sud. Al di là della gioia che dà, dimostra che è possibile tenere il passo del Nord e del Centro, in cucina. Certo, ci vuole molta voglia, molte doti naturali. E anche molta pazienza, dice il patron, Franco Ricatti, avvocato mancato e ristoratore riuscito. Studiava legge a Bologna e d'estate faceva la stagione a Rimini. A un anno dalla laurea ha vinto l'amore per la buona tavola e la buona cantina: Bacco, l'insegna è indicativa. Il ristorante occupa lo spazio che fu delle cantine di Carlo Cafiero, l'anarchico, in una stradina laterale e può contare su una scorta di ventimila bottiglie. Esiste da una decina d'anni, da quando Franco convinse la moglie, Angela Campana, a lasciare il lavoro di contabile, in azienda, e a mettersi ai fornelli. Da quando un socio bolognese, Domenico Ferrari, diede economicamente una mano. Figlio di ferrovieri, Franco aveva molte idee ma poche lire.

La pazienza, si diceva. Tre-quattro mesi all'inizio di tutto esaurito (la curiosità), tre-quattro anni d'abbandono. Troppo raffinato il discorso, si suppone, per essere immediatamente compreso. Ma anche adesso, con una stella Michelin e commenti molto positivi sulle altre guide, Angela scatenata

e ben assistita dal giovane chef Cosimo Cassano, Bacco non insegue il successo facile, né il pieno garantito: di qui la decisione, non frequente nella ristorazione italiana, di chiudere sabato e domenica, i giorni canonici delle grandi "magnate".

Barletta è la capitale del Nord barese, c'è un benessere diffuso, c'è a portata di mano quasi tutto quello che può servire a rendere gradita una sosta gastronomica: pesci e crostacei, i formaggi di Andria, i capretti di Venosa, le verdure che in Puglia sembrano più saporite. Ma c'è una certa faciloneria sul vino e molti piatti tipici vengono fatti con la mano sinistra. E poi, aggiunge Franco, c'è il discorso dell'Italia, che sarà bella ma lunga e stretta. Il famoso critico Z è entrato al Bacco una volta negli ultimi cinque anni, il temuto critico K due volte. «Più che penalizzati, siamo emarginati dalle guide. Chi si sforza di fare cucine di un certo livello al Sud paga la diffidenza dei conterranei e la scarsa attenzione dei critici. Conosco ragazzi in gamba che si sono rassegnati, andando sul commerciale. Io ho avuto pazienza, ma anche fortuna. E qui ci sto bene, mi piacerebbe essere al Nord solo per essere più visitato, più controllato, più stimolato, anche più criticato».



DA BACCO

Ristorante Bacco
via Sipontina, 10

Barletta (Bari)

tel. 0883/517460

chiuso: sabato e domenica

ferie: agosto

coperti: 40 (si consiglia di prenotare)

costo di un pasto-tipo (vino escluso) lire 75 mila