

tavola

DICEMBRE 1992

BUON GUSTO
SAPORI
INVITI
INCONTRI

MENSILE Anno VI n. 12
Spedizione in abb. post.
Gruppo II, Lire 7.000
DE AGOSTINI - RIZZOLI PERIODICI

interessavano i segreti dell'alta cucina, e questa sua passione l'aveva indotto a trascorrere le serate tra i fornelli dei più celebrati cuochi emiliani. Si sentiva pronto perciò per una grande, rischiosa avventura: con alcuni amici bolognesi, amanti come lui della buona tavola, ha aperto il suo ristorante nella città natale, che è appunto Barletta. E ha vinto la sua battaglia: oggi il Bacco ha due stelle sulla guida *Michelin*.

C'è un'altra coincidenza, però, probabilmente più significativa, che Ricatti preferisce sottolineare: il suo locale ha sede in un edificio storico, il palazzo nobiliare che fu di Carlo Caflero, seguace dell'anarchico Bakunin e autore di quel compendio del *Capitale* che nel secolo scorso fece conoscere l'opera di Karl Marx alle masse proletarie italiane. Che sia un segno del destino? In ogni caso, nelle vesti del sovversivo, Ricatti si sente a proprio agio. E ha perfettamente ragione, un rivoluzionario lo è davvero: è lui infatti che negli ultimi anni ha sconvolto il mondo della ristorazione pugliese.

Non è soltanto perché un ambiente di gusto così squisito non s'era mai visto nella regione, che il Bacco ha fatto subito sensazione, ma perché è diverso da tutti gli altri, con così pochi tavoli da esigere la prenotazione: una scelta emblematica che ha procurato a Ricatti qualche problema, all'inizio. È lui stesso a raccontare che dopo i primi mesi in cui tutti volevano andarci a pranzo almeno una volta, per curiosità, improvvisamente ci fu il vuoto. «Giorni e giorni senza vedere un cliente», ricorda. «In sala io, mia moglie, un cameriere. E il pianoforte: silenzioso». Non gli è stato facile, insomma, vincere la sua personale disfidata. Combattivo e pugnace, ha sa-

puto però sfruttare la propria carica di simpatia umana e ha trovato molti alleati: soprattutto i migliori produttori di vino. Proprio perché dedicato a Bacco, il suo ristorante è infatti uno dei pochissimi nel Sud a proporre una selezione così rigorosa di etichette: 300, e tutte di grosso calibro, con alcune scoperte clamorose di gioielli enologici vinificati da sconosciuti vignaioli pugliesi. In un panorama denso di ristoranti e trattorie che servono senza discernimento bottiglie da strapazzo, il suo è davvero un tempio dove il vino ha il proprio altare. E lui ne è il profeta: la sua carta è come le tavole della legge, suggerisce per ogni portata, antipasti, primi, secondi, dessert, gli abbinamenti più adatti. Come tutti i profeti, neanche lui è esente dagli eccessi e dai radicalismi che questa missione comporta: sui tavoli del Bacco, per esempio, accanto ai raffinati bicchieri in cristallo per il vino bianco, il rosso, lo spumante, c'è anche un calice nero, non trasparente. È per nascondere l'acqua, che secondo Ricatti non dovrebbe neanche comparire,



L'ingresso preannuncia l'atmosfera raccolta e piacevole del ristorante. A fianco, il patron Francesco Ricatti mentre, dopo aver scelto il vino, lo decanta e, sotto, con la moglie Angela, il maître Vito Piscicchio e il cameriere Stefano Sarcinelli. Nella pagina a fianco, Angela Campana nella cucina con lo chef Cosimo Cassano, alla sua destra, il pasticciere Luigi Esposito e i giovani aiuti Sabina Sisto ed Enzo Pietrangelo.

