



in un pranzo degno di questo nome. C'è chi è d'accordo e chi la considera una bizzarria, naturalmente. Non appena arrivano in tavola i piatti, però, non c'è più niente da eccepire. Cucina tipica? Nouvelle cuisine? Creatività? Tradizione? Questi termini qui non hanno senso: Angela, la moglie di Ricatti, che presiede alla cucina, sfugge a ogni definizione. Ex segretaria d'azienda, si è convertita ai fornelli per amore ed è diventata la più abile collaboratrice del marito. Insieme hanno studiato e migliorato la cucina locale, buona ma pesante, come dimostra il loro soufflé di lam-

pascioni, un piatto elegante e di classe pur partendo dall'umile cipollotto, un tempo cibo di contadini. La ricchezza di idee è tale che il Bacco propone quotidianamente tre tipi di menu degustazione: di carne, di pesce, della tradizione. In realtà tutt'e tre, e non solo l'ultimo, hanno salde radici nella terra pugliese: ad accomunarli è il ricorso a materie prime scelte nella zona con un'attenzione esasperata, quasi maniacale, per la qualità. Le verdure locali, probabilmente le più saporite d'Italia, gli ineguagliabili latticini della regione, i frutti di mare e i pesci della costa

adriatica, i capretti della Murgia, l'olio di Bitonto sono gli ingredienti più usati. Ma uno dei meriti di Ricatti è quello di non essersi mai chiuso entro schemi prefissati e di ignorare ogni localismo: attento al nuovo, sa cercare anche nei ricordi, è concreto e coi piedi per terra ma quand'è il caso ricorre volentieri alla fantasia, rispetta la tradizione ma è pronto a ribaltare le più antiche ricette, utilizza i prodotti locali ma si rifornisce dovunque gli riesca di trovare il meglio. E poiché Bologna gli è rimasta nel cuore, è all'Emilia che si rivolge più spesso. Tutti i piatti in lista rispetta-

no con scrupolo rigoroso la stagionalità dei prodotti. Perfino nel segnalare le proprie specialità sulla guida *Michelin* (privilegio concesso ai ristoranti stellari) Ricatti è uno dei pochi che sottolinea questa caratteristica: i capunti al sugo di capretto, per esempio, si possono gustare soltanto da dicembre a maggio, i gamberi in salsa di basilico da aprile a ottobre. Al Bacco si può mangiare naturalmente alla carta. È meglio però affidarsi ai menu degustazione orchestrati dall'estroso patron: sotto la sua direzione, il concerto dei sapori assume il carattere d'un trascendente crescendo fin dagli an-