

LA RICETTA



di
**DANILO
BARONCINI**

SAPORI DI PUGLIA PER "BACCO"

Angela e Francesco Ricatti hanno avuto il coraggio di aprire un ristorante elegante in una cittadina come Barletta e puntare sulla cucina tradizionale della zona, evitando così quegli stravaganti piatti di finta Nouvelle Cuisine, che all'inizio possono avere facile presa su un certo pubblico, specialmente in provincia, ma che alla lunga rivelano sempre la loro vacuità. Altra sfida è stata quella di scegliere il sabato e la domenica come giorni di riposo per evitare le tavolate e le affollate feste famigliari che spesso rendono approssimativa la qualità. Insomma, un ristorante che, per chi è innamorato della buona tavola, merita un viaggio.

Francesco si incarica della genuinità degli ingredienti che riesce a procurarsi con tortuose scorribande in macchina da quei poche produttori rimasti fedeli alla tradizione. Nelle campagne intorno ad Andria si trova la migliore mozzarella di latte di mucca che vi può capitare di assaggiare e la prodigiosa crema di ricotta di pecora che deve essere mangiata cruda perché, come dice Angela, "cucinarla è un peccato". Andria e Bitonto sono tradizionalmente considerate zone di olio, entrambe lo producono di ottima qualità, ma Angela ha scelto quello di Andria per quelle sottili differenze che solo una cuoca professionista riesce ad individuare.



*Pasta, patate
e zucchini.*

Sulle tecniche di cottura, dalla cucina del "Bacco" viene una raccomandazione da tenere presente quando si preparano le verdure: cuocerle quasi a vapore in pochissima acqua (da conservare perché può essere usata per dar maggior sapore e valore nutritivo ad altri piatti). Ed ecco un primo semplicissimo, ma qui sta il segreto: la cucina tradizionale è spesso sana e semplice:

Per quattro persone: gr. 800 di patate, gr. 300 di zucchini; gr. 150 di spaghetti spezzati; gr. 100 di parmigiano; gr. 100 di olio extravergine di oliva.

Mettere a bollire dell'acqua in una pentola. Tagliare a dadini le patate e gli zucchini. Appena l'acqua prenderà il bollore versarvi le patate e gli zucchini e regolare il sale. Dopo meno di un minuto calare la pasta. Quando questa sarà cotta scolare il tutto e condire nella stessa pentola calda con parmigiano e olio. Tutto qui, distribuire nei piatti e servire.

Bacco, Via Sipontina, 10
Barletta (BA) - Tel. 0883/571000