

il Codice

della cucina italiana

BACCO

L'obiettivo di creare una cucina che non si fermi alle proposte regionali, ma si esprima liberamente e l'eleganza, sentita del resto anche a livello nazionale, di attuare un certo rinnovamento costituiscono i due principi fondamentali che guidano Franco Ricatti, patron del ristorante di Barletta.

Fare ristorazione di qualità, al Sud, significa ancora accettare una sfida, non solo con se stessi, ma con l'ambiente nel quale si lavora? Scegliere di percorrere strade non troppo battute in una città meridionale vuol dire mettere in conto ancora oggi un'istintiva diffidenza della clientela locale e il disinteresse (o, almeno, un interesse non costante) della stampa?

Per rispondere a queste domande e parlare di sfide, in campo gastronomico, nulla di meglio che andare a Barletta, località in provincia di Bari, famosa per una storica disfida, quella che Ettore Fieramosca dichiarò contro i Francesi nel 1503, durante la guerra franco-spagnola. Allora bisognava dimostrare che gli italiani non erano affatto gente vile. Il compito ebbe buon esito: la disfida fu vinta da Fieramosca & c. e a Barletta rimase per sempre in dote la fama della vittoria.

Storia a parte, la cittadina ha acquistato in anni più recenti importante fama di centro industriale. Tanto importante da spingere chi lo aveva abbandonato a tornare per aprirvi un'attività commerciale. È questo il caso di Franco Ricatti, proprietario del ristorante "Bacco" con sede, appunto, in pieno centro. Anche se è nato nella cittadina pugliese, Ricatti da giovanissimo è emigrato al Nord, a Torino: "Da lì, poi, sono passato a Bologna, dove, in contemporanea con l'università (frequentavo la facoltà di giurisprudenza), cominciai a lavorare nel setto-



Fransco Ricatti e, sotto, calici con fiori per impreziosire la tavola



re". Ma l'attività intrapresa per mantenersi agli studi si rivelò molto più coinvolgente della possibilità di diventare avvocato: "Prima di tornare a Barletta lavoravo a tempo pieno in un ristorante di Bologna. Le cose andavano anche molto bene. Ma tutte le volte che parlavo con qualcuno che operava nel mondo degli affari, e questo veniva a sapere che ero di Barletta, mi chiedeva come mai non tornassi a lavorare in Puglia, in una città che rappresentava un punto di riferimento per tutta l'economia della regione e nella quale c'era spazio per intraprendere un tipo di ristorazione innovativo, che si staccasse dai codici usati abitualmente".

A Barletta, insomma, si respira e si respira aria di imprenditorialità: "Il settore più forte è stato, ed è tuttora, nonostante la crisi si faccia sentire anche qui, quello delle calzature. Le scarpe, poi, hanno fatto da traino ad altre attività industriali: plastica, per esempio, scatolifici, spedizioni. Il benessere, pur con tutti i contrasti che caratterizzano una città meridionale, è cresciuto in proporzione diretta con lo sviluppo imprenditoriale. Non a caso, in un centro comunque piccolo esistono ben due concessionari Rolex e si vendono più Volvo che in qualsiasi altra parte d'Italia".

Nonostante le premesse fossero ottime, dunque, Ricatti non ci ha messo molto, una volta tornato nella sua città, ad accorgersi che una attività particolare come quella ristorativa può