

I RISTORANTI DEL MANGIAR SANO E GOLOSO

di Rosanna Lambertucci

A Barletta, ricette tradizionali e di fantasia

Era una domenica di luglio. Stavo osservando una statua bronzea del IV secolo d.C., che raffigurava un dignitario, forse un imperatore. A un tratto delle urla attirano la mia attenzione. Seguo le voci e mi ritrovo improvvisamente spettatrice di un conflitto. 13 cavalieri in abiti sontuosi cinquecenteschi attendono un segnale per scagliarsi contro altri 13 cavalieri in armi, sebbene chiaramente di fazione opposta. Tutto intorno a loro evoca un'epoca storica ben lontana: le dame sfoggiano abiti di tessuto prezioso e le gemme di cui sono adornate risplendono sotto il sole cocente. I cavalieri si affrontano con gesti teatrali, sembra quasi una danza. Resto affascinata da questo tuffo nel passato e incuriosita mi avvicino ad un personaggio con cappello di piume per informarmi... Ma certo, dovevo capirlo subito! Si tratta della ricostruzione storica della «disfida di Barletta», che si compie ogni anno in questa bella città marinara.

Situata sul mare, poco più a Nord di Bari, questo importante centro commerciale e balneare pugliese mantiene care le sue tradizioni. Qui a Barletta ogni angolino di storia è conservato con amore e rispetto delle tradizioni. Il gusto architettonico di diversi secoli ben si adatta ai cittadini odierni. Gli abitanti di Barletta sono schietti e simpatici. Complici un sole splendente (che ammalia i re normanni, francesi e spagnoli) e una cucina mediterranea fantasiosa affiancata dai generosi vini pugliesi. Poiché mi trovavo in pieno centro storico a rivivere il fa-

scino di storici palazzi quali la Cattedrale e il Castello Svevo, la Basilica del S. Sepolcro e la Chiesa di S. Andrea, ho voluto raggiungere a piedi il Palazzo Cafiero che ospita a pianterreno il Ristorante Bacco, in cui il patron Francesco Ricatti e la moglie, signora Angela, fanno convivere le antiche ricette della cucina pugliese con i più recenti accostamenti culinari. Nella carta del locale, figurano infatti diversi menù: in quello di carne troviamo la terrina di fagiano con salsa di cerfoglio, la sella di capriolo alle mele acerbe o i tripolini con ragù di porri e ceci. In quello di pesce possiamo scegliere il risotto alle code di crostacei o le seppioline su fondente di cipolla e tartufo nero. In quello tradizionale pugliese, le classiche orecchiette e rape o il capretto glassato al moscato di Trani. Che la cucina, curata dalla signora Angela, sia varia non ci sono dubbi, ma quello che lascia stupiti è la cura che il ristorante mette nell'abbinamento pietanze-vini. In una apposita lista c'è un suggerimento sul vino per ogni piatto.

Per la ricetta di questa settimana ho scelto, dietro suggerimento dei coniugi Ricatti, un piatto molto elaborato che impegnerà anche le lettrici più esperte. Ma non scoraggiatevi: se il risultato non vi soddisferà potrete sempre fare una bella gita a Barletta ed assaporarlo sul luogo.

■ Bacco, via Sipontina 10, Barletta (BA), tel. 0883/571000 - Chiusura settimanale: sabato e domenica.



BOCCONCINI DI NETTUNO ALLA POLPA DI RICCI

Per 4 persone. Per la pasta: gr 150 di farina, 2 uova, olio e sale. Per il ripieno: una spigola da gr 500, un uovo, gr 50 di fiordilatte, gr 50 di parmigiano, sale e pepe. Per la salsa: gr 50 di olio extravergine d'oliva, uno spicchio d'aglio tritato, gr 50 di parmigiano, la polpa di 60 ricci di mare, prezzemolo tritato.

■ Cuocere a vapore la spigola e ricavare la polpa. Unirla all'uovo, al fiordilatte, al parmigiano, al sale e pepe fino ad ottenere un impasto omogeneo. Per la pasta tirare una sfoglia sottile, ricavare dei ravioli tondi (del



diametro di circa 3 cm) e farcirli con il ripieno. In una padella scaldare l'olio con l'aglio, il prezzemolo e metà della polpa dei ricci. Cuocere in acqua salata i bocconcini di spigola per 3 minuti, scolarli e saltarli in padella con l'aggiunta di parmigiano grattugiato. Servirli dopo averli cosparsi della rimanente polpa di ricci.