

L'illustrazione è di
Ro Marconaro



mangia e bevi

di GIANNI
e PAOLA MURA



Bacco e i suoi fornelli nell'antica Roma

Ma Bacco non è a Barletta? Non è uno dei pochi che ha voluto (riuscendoci) fare un discorso d'alta cucina al sud? Cosa c'entra Roma?

Tranquilli, Bacco a Barletta c'è ancora e val sempre la pena di andarci. La notizia è che da pochi mesi Franco Ricatti ha aperto, con la stessa insegna, anche nel cuore di Roma, nei locali già del Pianeta Terra. Roberto e Patrizia Minnetti sono andati a Montalcino (ne abbiamo scritto in questa pagina) e Franco Ricatti fa il pendolare fra Barletta (ai fornelli c'è sempre sua moglie Angela) e Roma (dove ha portato Cosimo Cassano, un ottimo cuoco che è con lui da 15 anni).

Pianeta Puglia, potremmo parafrasare. I critici gastronomici tomati sono ferocemente contrari allo sdoppiamento, all'insegna-bis, mentre noi preferiamo valutare caso per caso. È solo questione di sapersi organizzare. Un volo Bari-Roma è più breve di uno per Tokio o New York, intanto. E dopo aver sostato al Bacco-bis affermiamo che Franco ha fatto benissimo: lo spirito del primo Bac-

co non è mortificato né tradito. La cucina pugliese, che noi consideriamo fra le migliori in assoluto, ha un grande faro in più, e non è indispensabile scendere fino a Barletta per apprezzarla come merita. A Roma, Franco ha aperto da cinque mesi. L'ambiente è volutamente meno formale, lo stesso patron dà l'esempio girando per le sale (meglio quella al primo piano) in maglione e jeans. Con gioia abbiamo ritrovato i peperoni ripieni, le frittatine alle verdure, la zuppa di fagioli e cozze, i fusilli al sugo di scorfano, il capretto glassato al Moscato di Trani, la costata di manzo al vino Patriglione, le piccole burrate di Andria, la cassatina di torrone.

Insomma, cucina di classe, gustosa e leggera, ben presentata. Si nota una loquace tendenza a contenere i prezzi anche nella carta dei vini. Non mancano i grandi bianchi friulani, i grandi rossi piemontesi e toscani. Secondo noi conviene, facendosi consigliare da Franco, assaggiare quelli del sud (Puglia, Lucania, Sicilia): anche lì ci può essere qualche bella sorpresa.



Bacco

via dell'Arco del Monte
94, Roma; tel.

06/68805349; chiuso

domenica sera e tutto lunedì; coperti

60; ferie: tutto agosto; carte di credito:

tutte; costo di un pasto-tipo (vino

escluso): lire 60mila.

La degustazione verticale

Succede, andando per cantine, di poter assaggiare i vini risalendo le annate: si chiama degustazione verticale. Ci sono, qualche volta, belle sorprese anche nei vini bianchi, a dimostrazione che non è né giusto né furbo chiedere sempre l'ultima annata. Troviamo perciò interessante, e in qualche modo didattica, l'operazione di una cantina friulana, la Zamò &

Palazzo di Buttrio, che ha accantonato un lotto di bottiglie di Tocal vendemmia 1990 e ogni anno ne mette sul mercato una parte. Il vino è in bottiglia dal '91, ed era già allora pronto da bere. Un Tocal molto tipico, da vigne vecchie, costruito per durare. Hanno usato la barrique? No, il legno non c'entra. La struttura, la consistenza, l'equilibrio sono caratteristiche del Tocal, non c'è bisogno di sostegni. Con l'affinamento in bottiglia il vino si è modificato

nei profumi, alle note floreali ha sostituito quelle fruttate (frutta matura, e la tipica mandorla) e al palato si è arrotondato, ha un'armonia matura, ha più complessità. Un bicchiere molto gradevole, che promette di continuare la sua evoluzione positiva ancora per qualche anno. Si può trovare a Milano all'Enoclub Malfassi, a Roma da Lucantoni sulle 14 mila lire

