

## Bacco, l'eccellenza della gastronomia pugliese

Raffinatezza e creatività nel ristorante barlettano dei coniugi Ricatti

Tra i tanti meriti che vanno riconosciuti a Franco Ricatti e alla sua attività, primo fra tutti, se non altro in ordine cronologico, c'è quello di aver svolto un ruolo pionieristico a livello regionale. Negli anni Ottanta infatti, con il suo celeberrimo Bacco, ha inaugurato una ristorazione di respiro nazionale, all'epoca poco diffusa in Puglia. A sancirne pregio e classe tuttavia, tanto da meritare i più lusinghieri riconoscimenti (uno dei rari casi, al Sud, di due stelle Michelin), non erano soltanto la raffinatezza del locale e la clientela d'élite, ma soprattutto la misurata e allora inedita creatività culinaria.

Oggi, in un panorama complessivo radicalmente mutato, Baccosteria continua ad essere un importante punto di riferimento gastronomico. Pochi coperti nel centro storico di Barletta, ambiente raccolto e curatissimo, suggestiva cantina sotterranea con vista attraverso il cristallo che funge da pavimento: queste le componenti di una formula di successo, alle quali vanno aggiunti, naturalmente, i piccoli capolavori preparati dalla signora Angela (moglie di Franco) già dalle portate d'esordio. Spiccano, tra gli antipasti, gli armoniosi e morbidi involtini di melanzane con ripieno di pescatrice su vellutata di cozze, elegante esempio di perfetto equilibrio tra intensità e delicatezza di gusti.

Anche le altre opzioni comunque, senza eccedere in artifici, presentano un'uguale sapienza di abbinamenti terra-mare, con esiti di straordinaria leggerezza e soavità. È il caso del battuto di spigola al sedano, delle seppioline farcite al vapore su fon-

### La ricetta

#### Involtini di melanzane con ripieno di pescatrice su vellutata di cozze



Pulire le cozze e aprirle al fuoco. Separarle dal liquido di cottura e aggiungerlo a burro e farina scolti in tegame. Frustare e dare un bollo. Saltare in padella le cozze tritate con olio, cipolla, aglio e prezzemolo. Spruzzare di vino bianco e mescolarle con la salsa ottenuta. Soffriggere con olio e cipolla gamberi e pescatrice.

Rigirare di brisio e con un po' di vellutata di cozze. Farcire con il composto 8 fettine di melanzana grigliata.

Gratinare in forno 10 minuti gli involtini coperti di pecorino grattugiato e un po' di vellutata di cozze.

#### INGREDIENTI

(per 4 persone): 1 grossa melanzana; 200 gr. di polpa di pescatrice; 50 gr. di gamberetti sguasciati; 1 cipolla; 1 spicchio d'aglio; olio extravergine; poco brandy; 1 bicchiere di vino bianco; 50 gr. di burro; 50 gr. di farina; 500 gr. di cozze nere; 50 gr. di pecorino grattugiato; sale, pepe, prezzemolo tritato.

do zafferano, dei fiori di zuccina con gamberi e pancetta, degli indimenticabili gamberi caldi al basilico.

Abbiamo assaggiato, tra i primi, due piatti di particolare bontà, sebbene tra loro diversissimi. Si tratta degli spaghetti ai ricci, che conservano un seducente aroma salmastro, e delle tagliatelle ai funghi porcini con foie gras e tartufo, che strappano una lacrima di commozione. In alternativa, troccoli al ragù di cicale, bavette con polpa di astice, zucchine e basilico, risotto ai crostacei e verdure.

Imperdibili, tra i secondi, due ricette storiche della casa, i calamari al forno ripieni di ricotta e il capretto glassato al moscato di Trani. Oppure rombo al forno con patate, filetti di baccalà con pomodorini e origano e un'impalpabile frittura di trigliette e seppioline con il nero di eccezionale fragranza.

Si chiude con la sublime mousse di fichi d'India al rabarbaro, o con il sorbetto di limone e fragola con frutti di bosco e con la marchesina agli amaretti

e mandorle tostate. Cantina assai interessante, nonostante la mancanza di una carta, e un prezzo che oscilla tra i 40 e i 50 euro, vini esclusi.

**Vincenzo Rizzi**

(vincenzorizzi@libero.it)