

LA TAVOLA di Enzo Vizzari

## IL REGNO DI BACCO

C'è voluto il ritorno a lungo meditato di un grande vecchio del mestiere (che vecchio d'età non è affatto: ha 52 anni) per riportare alla dignità del mondo la letargica ristorazione barese. Solo i gourmet di lungo corso ricordano che cosa rappresentò negli anni '80 e '90 il Bacco di Franco Ricatti, a Barletta: di fatto, allora unico testimone delle potenzialità inespresse di una regione seconda a poche per ricchezza e qualità di prodotti. Un'esperienza romana poco gratificante, una non felice toccata e fuga negli Stati Uniti, il ritorno a casa, siamo alla fine degli anni '90, con la creazione della Baccosteria, buona, giusta, an-

### Dove & quando

Ristorante Bacco, Bari  
Corso Vittorio Emanuele 126  
Tel. 080 5275871  
Chiuso: lunedì, domenica sera

cora a Barletta. Senza clamore, e anzi quasi alla chetichella, Franco Ricatti è ricomparso a Bari sul finire dell'anno scorso. L'insegna? Naturalmente Bacco, nel centralissimo Corso Vittorio Emanuele 126. Un ristorante moderno, con tocco non spericolato di design, luminoso, professionale nel tratto e nei modi di chi accoglie. Soprattutto, un ristorante di cucina classicamente moder-

na, con i piatti di culto, proposti con brio e appena appena aggiornati al gusto d'oggi e con prodotti di irreprensibile fragranza rispettati da cotture appropriate. Gli stuzzichini stuzzicano molto e sono quasi un pranzo: molluschi, crostacei, ricci e spigole crudi sono splendidi; il soufflé di lampascioni, il tortino di sponzali, la tiella alla barese (elementare e grandiosa, da manuale) e gli spaghetti con i ricci portano impresso a fuoco il marchio dell'identità, non meno dei piatti

simbolo, ma tutt'altro che simbolici, di Bacco: il calamaro gratinato farcito di ricotta, il capretto al Moscato di Trani e la dolce "Marchesina". Nessuno spazio all'improvvisazione, nessuna stravaganza, solo cucina vera e matura. Si beve molto bene, come sempre a casa Ricatti, e con 50-60 euro ci si toglie ogni voglia.

[guide@espressoedit.it](mailto:guide@espressoedit.it)



Il Bacco e un piatto. Sotto: Bruno Barbieri; la crescentina di Bottura



## Performance al caffè

Un'esperienza sensoriale ispirata al caffè da provare nel nuovo spazio ConGusto in occasione del Salone del Mobile di Milano. Il percorso è scandito da performance simboliche. Una donna immersa in una vasca di caffè, installazioni luminose di Artemide, proiezioni dell'artista Alessandro Tinelli, musica elettronica e anche un pavimento ricoperto da chicchi di caffè che si sgretolano sotto il passo del visitatore. Nella sala dei profumi ci si sdraia su un lettino e, proprio come in una Spa, si assapora la fragranza in maniera inconsueta, attraverso un aerosol. Gran finale con la degustazione di tre caffè firmati da Vergnano. Durante i giorni dell'evento si possono seguire corsi di cucina e lezioni per preparare un espresso perfetto (dal 16 al 21 aprile, dalle 10 alle 21, ConGusto, Via Tazzoli 11).

Luisa Taliento



## DOTTOR CHEF

Sono almeno 500 mila (anche se solo 65 mila già diagnosticati) e ogni anno i celiaci aumentano del 9 per cento. Costretti a mangiare senza glutine e a restare fuori dai ristoranti. Ma anche nella cucina d'autore qualcosa si muove. Bruno Barbieri, chef dell'Arquade a Pedemonte, Verona, dopo aver scritto un libro di ricette gluten-free, "Squisitamente senza glutine" (ed. Bibliotheca Culinaria, 38 euro), si prepara a ottenere il via libera dall'Aic, Associazione italiana celiachia, per preparare piatti da gourmet. Fulvio Pierangelini, insieme a Davide Cassi dell'Università



di Parma, ha messo a punto una sfoglia di farina di ceci, di solito quasi impossibile da impastare. Il segreto sta nella cottura in forno per due-tre ore a 80 gradi. Il calore modifica le proteine del legume in modo da ottenere una farina che si spiana alla perfezione. Pierangelini ne ha fatto ravioli di gamberi. Massimo Bottura dell'Osteria Francescana di Modena si è cimentato, in omaggio a un amico che rimpiangeva il sapore delle



crescentine, nella preparazione di una versione senza glutine: parmigiano, olio di rosmarino, polvere di carboidrato estratta dalla tapioca e lardo battuto riproducono la preparazione emiliana. E non manca il dessert: Roberto Pistocchi ha brevettato una torta al cioccolato gluten-free che sta spopolando. E. C.

## Tokyo chiama Montalcino

Cucina toscana, con ingredienti di stagione e uno stile tradizionale, con salumi, pappardelle al ragù di lepre, cinghiale: al centro di Tokyo. È qui che Tsunashige Nishiyama ha creato un angolo di Montalcino dopo essersi innamorato del Brunello. Il locale si chiama Bru.sta (abbreviazione per brunellista) e tutto, dall'arredamento ai prodotti, parla della patria del sangiovese. Se i coperti sono solo 12, di cui otto a un tavolo sociale, ricca è la carta dei vini con il 70 per cento delle

bottiglie che viene da Montalcino tra Brunello, Rosso, Sant'Antimo e Moscadello. Nishiyama, classe 1972, una laurea in economia dell'agricoltura, ha iniziato a lavorare come cameriere all'Enoteca Pinchiorri di Tokyo: qui la scoperta dei vini, tanto da diventare responsabile del loro acquisto per il ristorante Acquapazza. Ora l'avventura del Bru.sta. Per la dedizione ha vinto il Leccio d'oro 2008, premio del Consorzio di Montalcino. Come è nato l'amore? «Col primo sorso di Brunello. Era un Poggione 1987», spiega: «E non lo scorderò mai». Eleonora Cozzella