

Panorama

www.panorama.it

BARI

STORIE DI VINI

In Puglia colori e sapori sensuali

Bruno
VESPA

Resto sorpreso dalla qualità di Tormaresca e, se posso, della mia coerenza di giudizio. Premessa: per accompagnare a tavola il dicembre barese pieno di concerti, ho scelto una bellissima azienda a un passo dalla città. Nell'assaggio dei vini mi adegua a che cosa si cucina in casa. L'altro giorno per un piatto di carne prendo un Negroamaro in purezza, il Maime 2005, e resto stupefatto. Magnifico. Una sensualissima miscelazione di caratteri maschili e femminili in eccellente equilibrio. In ufficio Anna, custode della mia memoria, mi dice che ho già assaggiato questo vino e scopre tra i vecchi appunti un giudizio a sorpresa identico sull'annata 2003. Con una nota in più: «È un meridionale che ha viaggiato». Si sente infatti la mano di Piero Antinori, no-

bile maestro toscano che a suo tempo investì in Puglia.

La gamma è di gran livello con un ottimo rapporto tra qualità e prezzo. Il freschissimo Calafuria 2007, per esempio, è uno dei migliori rosati che abbia bevuto. Il Bocca di lupo è un buonissimo Aglianico che ha incorporato la virilità delle origini. Il Pietrabianca è un morbidissimo Chardonnay (non dimentichiamo che Antinori è il padre del famoso Cervaro della Sala). E così via (tormaresca@tormaresca.it). In enoteca: **Mas-seria Maime** 17-20 euro; **Calafuria** 8-10 euro; **Bocca di lupo** 17-20 euro; **Pietrabianca** 10/12 euro; **Fichimori** 8/10 euro; **Kaloro** 13/15 euro.



La Basilica di San Nicola, con le reliquie del patrono di Bari. È anche il santo più venerato dalla Chiesa d'Oriente.

Menu di magro con dolce «noia»

IL RISTORANTE

Fiammetta
FADDA

Non c'è luogo migliore dove alla musica sacra possano corrispondere cibi altrettanto spirituali. E saporiti. In Puglia mangiare di magro non è

una penitenza ma una festa. Triglie, sardine neonate, gamberetti dell'Adriatico, cozze, datteri, cicale di mare e grandi verdure... Alcune con sfumature rare e preziose, come l'amarognolo dei lampascioni e delle cicorielle. Ci voleva un ristorante che sapesse esaltarle. Finché Franco Ricatti, nome importante della ristorazione, è tornato in città.

Ecco i lampascioni trasformati in soufflé caldo; le cicorielle unite a sfilaccetti di agnello in umido; le cicerchie in zuppeta con pane raffermo croccante. Ecco le cime di rapa con le orecchiette; il fagottino di sfoglia farcito di melanzane; gli zitoni «bruciati» in tegame. E otto scelte tutto pesce fra gli antipasti e otto tra i secondi, dai crudi alla «pescatrice all'antico modo», serviti con eleganza senza smancerie. Alla fine mai annoiati si approda al «noia», dessert cubico di torta alle noci con caramello e crema caffè per niente noioso.

BACCO Corso Vittorio Emanuele 126, tel. 0805275871, Bari. Chiude domenica sera e lunedì. Tra 50 e 60 euro, vini esclusi. www.ristorantebacco.it

Qui si suona musica per l'anima

NOTE SACRE La quinta edizione di Le voci dell'anima, festival di musica sacra delle tradizioni occidentale e orientale è a Bari dal 9 al 20 dicembre. Artisti delle tre religioni monoteiste del Mediterraneo tengono 10 concerti nelle chiese di Bari con strumenti antichi dei loro paesi. Per l'Italia Ambrogio Sparagna, Peppe Servillo, Simone Cristicchi, Anna Oxa, i pugliesi Rosapaeda, Riccardo Tesi. Dall'Iran il Chemirani Ensemble; chiude il compositore estone Arvo Pärt. Tutta da visitare Bari vecchia: il Castello normanno svevo, la Cattedrale (XII sec.), la Basilica di San Nicola, il Museo diocesano con il celebre rotolo Exultet (inni pasquali, IV sec.). Nella Pinacoteca provinciale icone e sculture medioevali, quadri veneti (Tintoretto, Veronese, Bordon) e di arte contemporanea. Fino al 28 febbraio anche la mostra *Gaetano Stella e la scultura da camera pugliese nella prima metà del '900*.

Nella città nuova la Fiera del Levante e lo Stadio di San Nicola progettato da Renzo Piano per l'Italia '90. Al Caffè letterario (via Principe Amedeo) l'espresso si gusta leggendo quotidiani o libri, all'outlet di Blunauta (via Argiro) abbigliamento vintage a bassi prezzi. Da non perdere il mercatino quotidiano di via Crisanzio (anche domenica fino al 6 gennaio). Da Dordoni (via di Montrone) antiquariato e tappeti con annodatura antica e disegni moderni. Alla pasticceria Mercantile (corso Vittorio Emanuele) trionfo dei dolci tipici. (Marida Caterini)