

IL FOGLIO

Redazione e Amministrazione: Lgo Corsia Dei Servi 3 - 20122 Milano. Tel 02771295.1

Periodico Speciale in Abbonamento Postale - DL 352/2003 Conv. L. 46/2004 Art. 1, c. 1, DBC MILANO

BARI

Sublimi gli spaghetti ai ricci e le costolette d'agnello al Nero di Troia. L'uovo in camicia con tartufo bianco è libidine e lusso: la migliore cena pugliese di sempre

BACCO

Corso Vittorio Emanuele 126, Bari
tel. 080.5275871

La migliore cena pugliese di sempre, dopo infinite delusioni. Troppo buona per essere vera, speriamo non sia un fuoco di paglia. Chi l'ha cucinata? Boh, un signor cuoco che per tutta la sera non è uscito di cucina e che noi, al termine, ci siamo ben guardati dall'andare a disturbare. E' bello, rigenerante, morale, elogiare qualcuno che non si conosce. Almeno ogni tanto va fatto e siamo felici che Bacco abbia fornito l'occasione. Potrebbe perfino essere una cuoca, chissà. Un po' di storia: Bacco nel passato remoto fu un ristorante molto ambizioso e molto costoso di Barletta, nel passato prossimo si è chiamato Baccosteria, ridimensionamento dovuto alla crisi del calzaturiero e del tessile principali bacini di utenza, nel presente si chiama ancora Bacco ma risiede altrove, sul gran corso che a Bari divide la città vecchia dal

borgo murattiano. Felice ubicazione. Franco Ricatti, titolare e uomo di sala, avrà fatto i suoi conti: nel capoluogo c'è un pubblico che Barletta si sogna. E poi Bari è piena di vita, tra nuovi locali e isole pedonali è forse l'unica grande città italiana che appare più in forma a ogni ritorno. La migliore cucina pugliese di sempre, non il miglior servizio (balbettante) e non la migliore carta dei vini che anzi è un disastro: piccolo formato in carta dura e lucida, stile ristorante-pizzeria, con i vini buttati alla rinfusa senza i nomi delle doc né delle uve. Riusciamo a cavarcela col Nero di Troia prodotto da Alberto Longo a Lucera, però dopo aver subito il Billecart-Salmon che il cameriere infligge come pretenzioso aperitivo. Problemi anche con l'acqua per colpa del bicchiere nero dentro al quale il livello del liquido è imperscrutabile: a ogni rabbocco si rischia l'alluvione. Bene il resto, i tavoli quasi tutti rotondi, i bei piatti, le belle posate, il bel pavimento di pietra, le famose chianche. Ma a stupire è il cuoco, capace di governare con mano salda e istinto felice una lista davvero lunga e impegnativa di pugliesità mare-terra. Sublimi gli spaghetti ai ricci, piatto semplice e difficilissimo, cottura impeccabile e profumo di mare. Il soufflé di lampascioni è un po' troppo delicato (facciamolo sentire questo selvatico!), il tortino di sponsali (cipolle porraie) va già meglio. Le costolette d'agnello con salsa al Nero di Troia sono favolose, l'uovo in camicia col tartufo bianco affettato al momento è libidine e lusso. Siamo contrari ai dolci ma quando sono troppo buoni ci arrendiamo: la copeta è un'isola di torrone sopra un lago di cioccolato, da tuffarsi dentro, la mousse di fichi d'India per colore, consistenza e disposizione è un piccolo capolavoro, così come le minicartellate dalla pasta finissima, virtuosismo che soltanto chi ha provato a farle in casa può apprezzare adeguatamente.