

la Repubblica

Fondatore Eugenio Scalfari

Direttore Ezio Mauro

R2

L'intervista

FRANCO Ricatti, chef titolare del ristorante Bacco, in corso Vittorio Emanuele a Bari, è un'autentica miniera di tutti i prodotti simbolo del "mangiar mediterraneo".

Come è diventato uno chef fra i più affermati?

«È una passione nata a fine Anni '70, quando mi interessavo di arte culinaria senza però trascurare gli studi. Poi, piano piano, con gli insegnamenti di maestri come Gianluigi Morini, titola-



LA CREATIVITÀ

Franco Ricatti, chef e titolare del ristorante Bacco ha firmato le ricette del volume dedicato alla Puglia

Parla Franco Ricatti, titolare del ristorante Bacco "Metto in tavola il Mediterraneo con i suoi profumi e la leggerezza"

lare del San Domenico di Imola, mi sono gettato in questa avventura, riempiendomi anche di debiti per aprire un locale a Barletta e andando a fare esperienze fin negli Stati Uniti. Ho abbandonato l'Università a pochi esami dalla laurea, mi sono messo in gioco e il ristorante a Bari è la mia ultima scommessa».

Cos'vuoldire "mangiare mediterraneo"?

«Significa rispetto per la cucina del

territorio. Siamo pugliesi: la nostra regione, per fattori vari, è l'espressione migliore della mediterraneità della cucina, quella che mette al bando grassi e insaccati animali, per privilegiare verdure, pesce e carne, conditi in maniera sana».

Per la sua cena, stasera, cosa si prepararebbe?

«Siamo ancora in estate: rimarrei sul pesce».

(p. v.)