

**Grandi chef.** La filosofia di Franco Ricatti, stellato Michelin: è l'uomo che ha fatto mangiare bene anche gli americani

## L'olio? Accarezza le pietanze

«Prediligo quelli pugliesi perché sono più leggeri e meno acidi»

**Vincenzo Del Giudice**

Se potete, non parlategli di olio che non sia rigorosamente extravergine di oliva. E che sia - soprattutto - pugliese. Lui si fida solo di quelli. Non che gli altri olii prodotti nel resto d'Italia non gli piacciono, anzi, è convinto che servano ad altre forme di cottura. Pensieri liberi di uno che di

### DIETA MEDITERRANEA

Le nostre mamme, ormai tanti anni fa, usavano solo quello extravergine perché meglio si concilia con la cucina meridionale

stelle Michelin ne ha avute anche due. Franco Ricatti, 52 anni, è considerato un grande chef che, nella sua Baccosteria a Bari, fa piatti di estrema eleganza. Alle spalle ha un'esperienza americana e, prima ancora, quella trascorsa in un ristorante a Barletta, a mezz'ora

dal capoluogo di regione pugliese. La città bagnata dal Mare Adriatico più di vent'anni fa era la meta obbligatoria di chiunque passasse da quelle parti. Certo, il suo servizio non era per tutte le tasche, ma lui non cucina per tutti i palati.

Ricatti è sempre dietro le quinte, come si addice ad un grande chef, al massimo ai clienti chiede solo il loro grado di soddisfazione. E così fa con i giornalisti delle varie testate, specializzate e non, che gli chiedono pareri su questo o quell'altro piatto. Dei colleghi di altri ristoranti non parla, e se lo fa solo solo elogi.

Con voce pacata accetta di parlare di olio e dell'uso che si può fare di questo antico condimento, che in Puglia è prodotto e custodito in quasi tutte le zone. In poche parole, è un po' come avere tutti gli anni un figlio, che va curato, alimentato e cresciuto.

«La Puglia - dice - è la patria dell'olio in quanto a qualità, quantità e assortimento. C'è

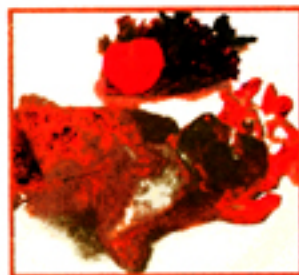
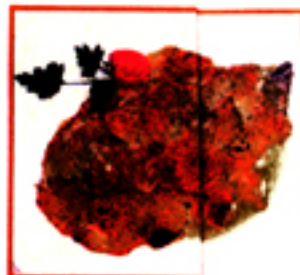
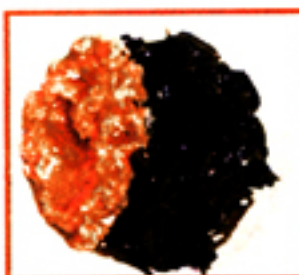
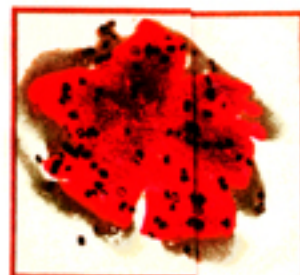
quello del Gargano, quello del Salento e quello della zona di Bari. So bene - aggiunge - di essere di parte, ma lo sono anche rispetto agli olii pugliesi. Provengo da Barletta e prediligo l'olio prodotto fra Castel del Monte e Corato, mentre apprezzo di meno quello che viene fuori dalla zona di Lecce o quello che è prodotto nell'area di Foggia».

«L'olio di Castel del Monte-Corato è eccellente, di quello che pizzica, che ben si adatta alla lunga cottura tipica della cucina mediterranea. E poi è un prodotto molto longevo, più di chiunque altro. Quest'olio accarezza le pietanze, non le aggredisce, perché quando succede che un olio aggredisce i piatti, allora cambia colore e diventa rancido. La fortuna della cucina mediterranea - sottolinea lo chef barlettano - è che è una cucina lenta, niente che si faccia in due minuti».

Ma c'è anche l'antica tradizione dei piatti di pesce o delle frittiture che richiedono un al-

tro tipo di olio. Ma, secondo lei, quando le nostre mamme preparavano frittiture squisite usavano l'olio di semi? No, perché non sapevano neanche che esisteva, sempre che all'epoca esistesse. Dirò di più: l'olio di semi, per esempio, veniva considerato nocivo e quindi non utilizzabile».

Quindi, l'olio è pugliese oppure non va bene? «No, non ho detto questo. Io ho le mie idee. Certo, sono convinto che alcuni olii prodotti in altre regioni italiane, come ad esempio la Toscana o la Liguria, vadano bene, ma per condire pietanze crude. È questo ciò che penso. Moltissimi anni fa, consigliai a un noto produttore pugliese di imbottigliare l'olio e di venderlo nei negozi del Nord. Mi guardò come se fossi un marziano. Poi, è successo».



Artista. Lo chef Franco Ricatti (nella foto) è l'unico chef italiano a possedere due stelle Michelin. Nella sua Baccosteria a Bari inventa piatti di estrema eleganza

**sempre extravergine.** Per Franco Ricatti l'olio deve accarezza le pietanze, non aggredirle, perché quando succede che un olio aggredisce i piatti, allora cambia colore e diventa rancido. Per fortuna la cucina mediterranea richiede una cottura lenta. Qui sopra (da sinistra a destra) quattro piatti del grande chef: tagliata di scorlano, tonno e gamberi violetti con erba cipollina e olio d'oliva, cicorielle di campo e favetta, trancio di erbe al forno con patate, calamari ripieni di ricotta

tro tipo di olio. «Nient'affatto - precisa Ricatti - anche la frittura può e deve essere fatta con l'olio d'oliva extravergine. Una soluzione più adatta di quella massa oleosa del-