

la Repubblica

Fondatore Eugenio Scalfari

Direttore Ezio Mauro

R2

La scalata di Bacco palma d'oro a Bari

ROBERTO LEONE

Una conferma e una novità. A rimanere miglior ristorante di Puglia è Già sotto l'arco, il locale di Carovigno gestito dalla famiglia Buongiorno. A Bari, però, scavalca tutti di prepotenza Bacco, aperto giusto un anno fa da Franco Ricatti, e posto dalla guida dell'Espresso in vendita da oggi, in cima alla lista della buona

blema vero non è il costo — risponde Ricatti — a Bari il problema maggiore è la diffidenza verso il nuovo».

In città conferma per le altre posizioni. Bene sia l'Osteria Varvamingo che Alberosole in corso Vittorio Emanuele. Subito dopo Terranima, la Pignata e Perbacco (tutti a 13 punti), come Nicola a Torre a Mare segnalato tra i "tutto pesce".

Resta in gran parte inalterata l'alta classifica. Dopo Già sotto l'arco si conferma la Strega di Palagianello «un locale di qualità anche nei dettagli». Così come Ceglie Messapica resta la capitale della gastronomia pugliese con ben quattro locali di alto livello: Al fornello da Ricci, Cibus, La fontanina e Antimo. I primi due rimangono un gradino sopra ma se Al fornello si riscontra qualche freno al prezioso bagaglio cultural-culinario ereditato da babbo Angelo, per Cibus l'entusiasmo è intatto: «Ci sono locali che hanno solo mestiere e altri che al mestiere sposano l'anima. E l'avventore la respira. La nostra scheda potrebbe finire qui ma sul locale di Angelo Lillino Silibello si potrebbe scrivere un libro».

Tra le conferme, inoltre, il Pasha di Conversano e il Bolina di Tricase. Merita poi il posto fisso che gli compete da anni la Trattoria Antichi sapori di Montegrosso d'Andria: cucina vera, cucina di sostanza quella proposta da Pietro Zito a costi sempre contenuti, il conto difficilmente supera i 35 euro. Qualità legata ai prodotti del territorio con una sola pecca: la capienza del locale, 30 posti, per cui prenotare per tempo è indispensabile. Tra gli habitués della guida restano Tuccino a Polignano e la Peschiera di Monopoli, dove la specialità è il pesce e l'avvertenza è di prepararsi a una spesa che supera i 60 euro a testa. Quattro i ristoranti del Foggiano selezionati con in testa la Nuova Sala del paradisi di Peppe Zullo a Orsara, seguono il Ventaglio di Foggia, Li Jaluntuumene di Monte Sant'Angelo e Porta di Basso di Peschici. A Lecce, primo posto per la cucina dell'Hotel Patria «dove vengono rielaborati piatti classici e tradizionali con garbo, intelligenza e un pizzico di briosa fantasia».



LA COPERTINA

La guida de L'Espresso sarà in vendita da oggi (896 pagine - 22 euro). La novità dell'edizione 2009 è "La tavola delle birre", 189 ristoranti che servono piatti accompagnati dalla bevanda bionda

Ricatti: "Bella sfida, il capoluogo piazza difficile e per questo stuzzicante". Ceglie Messapica la capitale del gusto con quattro locali nella hit parade

cucina del capoluogo. «Mi fa piacere — commenta mentre torna da Firenze dove ha ritirato il premio Firriato come novità dell'anno — perché vuol dire che a 53 anni mi so ancora rinnovare. — Scherzi a parte, questa di Bari è stata una bella sfida. È una piazza difficile ma per questo stuzzicante». Per i curatori della guida diretta da Enzo Vizzari, Bacco è un ristorante «di cucina classicamente moderna con piatti di culto. Nessuno spazio all'improvvisazione, nessuna stravaganza. Si beve bene e con 50-60 euro ci si toglie ogni voglia». Anche in tempo di crisi? «Il pro-