

I Ristoranti d'Italia 2009

BACCO [Tavola Il C3 n.2]



Corso Vittorio Emanuele 126,
tel. 080.5275871.

Sito: www.ristorantebacco.it.

Aperto: sempre; **chiuso:** lunedì; domenica sera;
ferie: tre settimane in agosto.

Carte di credito: tutte. **Prezzo medio:** 55.

C'è voluto il ritorno di un grande navigatore per riportare alla dignità del mondo la letargica ristorazione barese. Solo i gourmet di lungo corso ricordano che cosa rappresentò negli anni 80 e 90 il Bacco di Franco Ricatti, a Barletta. Poi un'esperienza romana, una toccata e fuga negli Stati Uniti, il ritorno a casa, alla fine degli anni 90, con la creazione della Baccosteria, ancora a Barletta. Senza clamore e anzi quasi alla chetichella Franco Ricatti è ricomparso a Bari sul finire del 2007. L'insegna? Naturalmente "Bacco". Un ristorante moderno, con tocco non spericolato di design, luminoso, professionale nel tratto e nei modi di chi accoglie. Soprattutto, un ristorante di cucina classicamente moderna, con i piatti di culto, che qui tutti si attendono, proposti con brio e appena appena aggiornati al gusto d'oggi e con prodotti di irreprezibibile fragranza rispettati da cotture appropriate. Gli stuzzichini stuzzicano molto e sono quasi un pranzo: molluschi, crostacei, ricci e spigole crudi sono splendidi; il soufflé di lampascioni, il tortino di sponzali, la "tiella" alla barese (grandiosa, da manuale) e gli spaghetti con i ricci portano impresso a fuoco il marchio dell'identità, non meno dei piatti simbolo, ma tutt'altro che simbolici, di Bacco: il calamaro gratinato farcito di ricotta, il capretto al Moscato di Trani e la dolce Marchesina. Nessuno spazio all'improvvisazione, nessuna stravaganza, solo cucina vera e matura. Si beve molto bene, e con 50-60 euro ci si toglie ogni voglia.

 **PREMIO FIRRIATO - L'ESPRESSO**
PER LA NOVITA' DELL'ANNO

Le Guide de
L'Espresso
Ristoranti