

mangia&bevi
dolce
vita

DI GIANNI E PAOLA MURA

per la gola

IL LIBRO SE L'INFANZIA HA IL SAPORE DEL CARAMELLO

Un intero libro dedicato al caramello? Ebbene sì: *Il caramello delle meraviglie*, di Trish Deseine (Guido Tommasi, pp. 160 pagine, euro 24). Parere non richiesto: personalmente, non andiamo pazzi per il caramello, anzi pensiamo che, nella sua forma più dura, sia stato inventato dai dentisti. Con tutto ciò, non possiamo permetterci di negare che il suo sapore riporti all'infanzia, alle caramelle mou, alla crème caramel, e, più in là, alla tarte Tatin e alla promiscuità con gelati e cioccolati. Sempre di zucchero cotto si tratta, ma con molte sfaccettature di gusto. Particolarmente intrigante l'accostamento al burro salato.

il ristorante

UN LOCALE DI BARI (CHE PRIMA ERA A BARILETTA) PUNTA SULLA QUALITÀ LOCALE. E VIENE PREMIATO ANCHE DALLA MICHELIN

Con favetta, calamaro e capretto, la tradizione pugliese è alle stelle

Secondo le guide (e stavolta siamo d'accordo), il miglior ristorante di Bari. Conosciamo e apprezziamo Franco Ricatti e sua moglie Angela (ai fornelli) da quando avevano un locale con la stessa insegna a Barietta (periodo 1980-1996), che arrivò alle due stelle Michelin. Poi, una parentesi romana, un paio d'anni negli Usa e una

gran voglia di tornare a casa. Aperto da pochi mesi, il Bacco di Bari una stella ce l'ha già e un'altra crediamo non tarderà ad arrivare. Sulla cucina, Franco non è tipo da giri di parole: «Ormai la cucina creativa la fanno cani e porci, un piatto della tradizione fatto come si deve è quasi impossibile trovarlo. Bisogna dire basta ai fornitori sottovuoto, altrimenti in cucina si presenterà gente che non sa neanche sfilettare un pesce».

Avrete capito che di cucina tradizionale si tratta, al massimo livello. Quattro piatti non usciranno mai dalla carta: favetta (purea di fave) con cicorielle di campo, calamaro farcito e gratinato, capretto glassato al Moscato di Trani (una bontà) e mousse di fichi d'India alle radici di rabarbaro. Ne aggiungerebbero un quinto, spaghetti ai ricci di mare, ma sta esaurendosi la stagione.



BACCO
CORSO VITTORIO
EMANUELE II, 126
BARI

Info: tel. 080-527587

Chiuso: domenica sera
e tutto lunedì

Ferie: agosto e 1-10 gennaio

Carte di credito: tutte

Costo di un pasto-tipo

(vino escluso): euro 50

Da ricordare i crudi (gamberetti, calamaretti, seppioline, dentice, spada, tonno, cernia, scorfano, alici, scampi, gamberi rossi di Gallipoli), il soufflé caldo di lampascioni, la zuppa di cicerchie con croccante di pane raffermo, la tiella alla barese (riso, cozze, patate), le orecchiette alle cime di rapa, le lasagnette ai frutti di mare, il pesce secondo mercato (al forno, al sale, in guazzetto). Dolci all'altezza, dalla torta al cioccolato alla piccola pasticceria di mandorle. Carta dei vini ragionata, di spessore. Servizio impeccabile. Con Angela, da vent'anni, collabora Cosimo Cassano e da otto il giapponese Takeshi Daigo, innamorato della cucina pugliese. Che l'anagramma di Bacco sia bocca è un caso. Che la bocca, con annesso palato, sia soddisfatta, no. ❑

la hottiglia

IN PROVINCIA DI PESARO-URBINO, UN'ANTICA AZIENDA PRODUCE UN BIANCO SIMPATICO AL PRIMO IMPATTO. ED ECONOMICO
Dal 1900 il lessico familiare è: vino, semplicità e sorrisi

Bello spettacolo, le vigne in collina dei Fiorini. L'azienda nasce nel 1900 per iniziativa di Luigi, ma solo nel 1930 compare l'uva. Valentino e Silvana perfezionano l'opera e ora tocca alla terza generazione, a Carla. Bionda, bel sorriso, laurea in Enologia a Udine, idee chiare e mano sicura. Dei 44 ettari 32 sono impiantati

a Bianchello, 2 a Sauvignon, i rimanenti 10 a Sangiovese, Montepulciano e Cabernet Sauvignon. Il Bianchello, coltivato solo in una ristretta area del Pesarese, appartiene alla famiglia del Trebbiano e non è considerato un top. Però, a lavorarlo bene, dà soddisfazioni. È il caso del Sant'Ilario, la versione base, vino quotidiano simpatico

al primo impatto col suo carico di profumi freschi e la giusta mineralità. Non vede legno, è semplice come un sorriso e va giù bene. In più, costa poco, il fratello maggiore, Tenuta Campioli, è più da giorno festivo. Dei rossi, bevuto un Sangiovese 2000, di grande eleganza e struttura. Il Sant'Ilario si trova a Fano da Biagioli, a Senigallia da Barzetti sui 4 euro.



**BIANCHELLO
SANT'ILARIO 2008**
Fiorini
Barchi
(Pesaro Urbino)