



BAR Bar Alberghi Ristorazione GIORNALE

illy.
Il caffè
perfettamente
espresso.



La rivista dell'ospitalità e del food and beverage italiani

SPAGNA • L'interessante manifestazione che si è svolta al ristorante catalano Da Paolo

La gastronomia pugliese in mostra a Barcellona

Nell'elegante locale iberico, Franco Ricatti del Bacco di Barletta ha illustrato gli appetitosi piatti tipici della tradizione. Un confronto costruttivo

Per una settimana la cucina pugliese ha affascinato Barcellona. Da Paolo, l'elegante ristorante di Paolo Ciccardi nella centralissima Avenida de Madrid del capoluogo catalano, Franco Ricatti del ristorante Bacco di Barletta ha presentato gli appetitosi piatti della tradizione pugliese splendidamente elaborati da Cosimo Cassano, che insieme ad Angela Campana, moglie di Ricatti, regna nella cucina del migliore ristorante del Sud Italia.

Per l'occasione Ricatti ha proposto alcuni dei classici della tradizione culinaria pugliese come frittatine dell'orto, carciofi e patate al forno, calamari arricciati e cozze ripiene, insalatina di polipetti con fave condite all'aglio, favette e cicoria che rappresentavano l'antipasto.

Cinque anche i primi piatti interpretati da Bacco per i buongustai catalani: orecchiette al pomodoro, basilico e ricotta dura, cavatelli e carciofi profumati all'acciuga, tuelle di riso, patate e zucchini e cozze, spaghetti ai ricci di mare, fusilli al sugo rosso di seppia.

E con accorta intelligenza Ricatti ha evitato di proporre un piatto a base di orecchiette, questa pasta fresca che, comunque, resta fondamentale nella gastronomia della regione.

Tra i secondi piatti non poteva mancare l'ormai storico capretto al moscato di Trani (che Ricatti ha fatto conoscere a tibetani, a nepalesi e forse a tutto il mondo visto che nell'estate del '92 a Kathmandu, capitale del Nepal, fu presentato al corpo diplomatico accreditato presso la corte dello Stato himalayano). L'indimenticabile melanzana farcita cotta al forno, seppioline ripiene di ricotta cotte in umido, sgombro con capperi, orzaino e somodorini; e, infi-

Tutte le materie prime utilizzate sono arrivate dalla Puglia, alcune anche quotidianamente, tant'è vero che alla manifestazione ha collaborato anche l'Alitalia oltre a Barilla, Chandon brute Cafés Viena.

Anche i vini abbinati ai piatti erano pugliesi: il bianco Gravina Doc '92 della Botromagno, Castel del Monte rosso doc '89 della Riviera e il Moscato di Trani '92 di Nuges. "Una bella esperienza, e per una lunga serie di motivazioni - ha commentato Ricatti -. Prima di tutto la possibilità di verificare le potenzialità della cucina pugliese all'estero: noi titolari del ristorante spagnolo, Paolo Ciccardi (anche lui pugliese, ma da un decennio nella metropoli catalana dopo esperienze sulla riviera romagnola e in Germania, addirittura al ristorante del Parlamento tedesco), non ha mai fatto mancare i rappresentanti della stampa in tutta la settimana dedicata alla cucina pugliese, proprio per animare il dibattito, per creare il giusto confronto tra due diversi modi di concepire la ristorazione, di restare fedeli alla tradizione, di perseguire nuove esperienze, di cercare altre proposte. Dibattiti animati,

anche caratterizzati da punte polemiche, ampiamente ripresi dalla stampa catalana che hanno sortito l'effetto di fare puntare i riflettori sulla ristorazione italiana in Spagna. Anche perché Ciccardi è presidente della federazione spagnola dell'Associazione Cio Italia quella dei ristoranti italiani nel Mondo e con il suo ristorante è presente su tutte le guide gastronomiche distribuite nella penisola iberica.

Forte di questa sua popolarità, del proprio impegno nella diffusione della migliore cucina italiana (tant'è che è un dei protagonisti del "corso di gastronomia italiana" che Barcellona dal 1983, quando approdò come chef al ristorante Pedralbes Paradis e due anni dopo aprì Da Paolo, è animatore di molte manifestazioni culinarie, che vedono la partecipazione di tutti i ristoranti che propongono la cucina italiana in Spagna. La rivista Class Espana diretta da José Ilario per esempio, nel numero di giugno, in un servizio di cinque pagine firmato da José Maria Campos dal titolo "con la mejor pasta" ha elencato i 27 migliori locali presenti sul suolo iberico, scegliendone otto per il servizio fotografico di Joan Ma-

sats, con la foto di Paolo Ciccardi che apre il reportage.

Ecco perché Ciccardi ha voluto avviare l'iniziativa di portare a Barcellona la cucina delle regioni italiane con un ristorante del livello di Bacco. Visto il successo ottenuto, sia della presenza di buongustai (il menù degustazione costava 4.200 pesetas) che dell'attenzione della critica gastronomica, Paolo Ciccardi ha immediatamente preso contatti con altri ristoranti italiani del livello di Bacco (uno per regione) da presentare sul palcoscenico gastronomico della seconda città della Spagna.

Il ristorante di origine pugliese, insomma, vuole presentare una cucina di classe, ma anche un ristorante che abbia il necessario carisma per soddisfare la sete di conoscenza dei buongustai catalani e saper controbattere le insidiose domande dei giornalisti, che, a quanto pare, non sono per niente accendicchiati oltre ad essere molto preparati.



Paolo Ciccardi (a sinistra) proprietario del ristorante catalano e Franco Ricatti del Bacco di Barletta.