

# GAMBERO ROSSO

## La sfida di Barletta

### Bacco

Via Sipontina, 10  
70051 Barletta [BA] Tel. 0883/571000  
Chiuso sabato e domenica  
Ferie in agosto e dal 31 dicembre al 9 gennaio  
Carte di credito: AE, CSi, DC, EC, Visa



**N**essuno, fino a pochi anni fa, avrebbe lontanamente pensato di sopportare centinaia di chilometri per andare a mangiare a Barletta. Nessuno fino a quando i giornali e le guide non hanno cominciato a parlare di quel Bacco, pensato e ideato da Francesco Ricatti, come uno dei ristoranti più interessanti non soltanto del Meridione, ma addirittura d'Italia. Troppo entusiasmo? Forse, ma certo è che Ricatti ha grandi meriti nell'ambito della ristorazione pugliese.

Ha fatto capire quale importanza abbia il vino nella gastronomia; cosa significhi allestire un locale di classe [fornire un servizio professionale, discreto; dar vita ad un ambiente elegante, raffinato] e, soprattutto, cosa voglia dire proporre dei piatti nuovi, originali ma nello stesso tempo in sintonia con la tradizione alimentare della propria terra. Francesco

con la moglie Angela [coadiuvata in cucina dal giovane chef Cosimo Cassano] è riuscito pienamente nell'intento. Che dire ad esempio di quel curioso, delizioso soufflé di lampascioni, un tipo particolare di cipolla, tipico del sud ma in special modo della Puglia?

Ma altrettanto stimolanti ed invitanti sono i ravioli farciti di frutti di mare; le bavettine al sugo di seppie; i bocconcini di Nettuno; riso, patate e cozze; la sfogliata di crespella con crema di asparagi; la treccia di sogliola alla verdeca; le sepioline farcite alla ricotta; la costoletta di agnello al vino.

Per finire un ottimo soufflé al Moscato di Trani e dei dolcetti alle mandorle che riportano ad antichi sapori. Oltre alla carta, Francesco propone tre menu degustazione: uno di pesce e uno di carne a 90mila lire e uno della tradizione pugliese a 70mila lire, vini esclusi. Bellissima carta dei vini.

<b>CUCINA</b>	<b>50</b>
<b>CANTINA</b>	<b>17</b>
<b>AMBIENTE</b>	<b>9</b>
<b>SERVIZIO</b>	<b>9</b>
<b>BONUS</b>	<b>2</b>
<b>TOTALE</b>	<b>87</b>



- +