

La bottiglia

DI PROPRIETÀ della famiglia Paladin, Castello Bonomi è una scenografica tenuta che si allunga per più di una ventina di ettari sui terrazzamenti del Monte Orfano. Mai come oggi i Franciacorta di questo piccolo château sono apparsi così compiuti e avvincenti, dal finissimo Satèn alle due nuove etichette della casa: l'Extra Brut Cuvée Lucrezia 2006 è un rosé dai seducenti sentori agrumati (chinotto, bergamotto, arancia), mentre il Brut Cru Perdu 2004 conquista il palato per lo stile rigoroso, sapido e infiltrante. **Massimo Zanichelli**



La veranda del Bacco di Barletta

possibile, o dall'eccezionale capretto glassato al Moscato di Trani. A qualche nota sotto di un tono, come le rinsecchite scaloppine di dentice con fave alle acciughe, rimediano le triglie su coulis di pomodoro e basilico, perfette nel loro ricercato minimalismo. Capitolo dolci ampio oltre che ben curato, e cantina colma di etichette fuori dal comune (completa di Francia e grandi italiani), per un conto intorno ai 65-70 euro.

BACCO

**Barletta (Bat), Piazza Marina 30
Tel. 0883 334616**

**Chiuso domenica sera e lunedì
www.ristorantebacco.it**

www.ristoranti.espresso.repubblica.it

Roma) non siano andate così male, lui ha sempre covato il desiderio di tornarsene a casa, e ora l'ha finalmente portato a compimento, oltretutto in grande stile. Ecco allora il "Bacco", ormai attivo da quasi un anno, pervaso di voluta eleganza e studiato per accogliere chi ambisca a toccare con palato la cucina pugliese senza per forza sottoporsi a rusticheria di maniera. Mentre Franco si aggira in sala a intrattenere gli ospiti e consigliare loro la bottiglia opportuna, in cucina si lavora per dar vita a piatti che raccontano la Puglia senza virtuosismi né eccessi dialettali, a partire da una tiella di riso, patate e cozze tanto intensa quanto alleggerita nei limiti del

Altre tavole

Lou Ressonon

**Cogne (Ao), Rue de Mines 22
Tel. 0165 74034. Sempre aperto**

Ambiente caldo per piatti ancor più caldi, pescati dalla tradizione valdostana. Spazio dunque a cotolette, verdure croccanti, grigliate di carne e qualche pesce di lago come l'ottimo salmerino di Lillaz. Servizio cordiale e cantina interessante, con molta attenzione ai vini locali. Sui 35 euro.

La Finanziaria

**Siracusa, Via Epicarmo 41
Tel. 0931 463117.**

Chiuso domenica sera
Cucina di mare con attenzione ai prodotti e ai modi migliori per non rovinarli. Dopo aver cominciato con un ampio buffet di pietanze pronte, si passa agli spaghetti alle vongole, alla cernia in umido, alle triglie arrosto... Tutto seguendo l'umore del mare. Buona cantina. Conto sui 30 euro scarsi.



Gran ritorno a Barletta

La Puglia fatica a esprimere ristoratori all'altezza dei suoi grandi prodotti? Ecco la smentita vivente di Enzo e Paolo Vizzari

DA BARLETTA a Barletta, passando per Roma, New York e Bari. È probabile, ma conoscendo il soggetto non si può dare per certo, che il bellissimo nuovo locale aperto un anno fa da Franco Ricatti nella sua Barletta rappresenti il punto d'arrivo professionale del migliore e più completo fra i ristoratori pugliesi. Colpisce il fatto che una regione ricca come poche altre di grandiosi prodotti di mare e di terra non riesca a esprimere le grandi tavole che sarebbe lecito aspettarsi, eppure la Puglia, dal Gargano fin giù al Salento, non è mai stata in grado d'affiancare alla rigogliosa offerta di trattorie e cucine "di casa", una linea d'alta ristorazione che possa fare scuola e propagarsi. Franco Ricatti è l'eccezione, lui che dagli anni Ottanta a oggi non ha mai smesso di girare il mondo, assaggiare grandi vini e farsi venire idee. Nonostante le avventure fuoriporta (specie l'America e