

Corriere del Mezzogiorno | Sabato 20 Gennaio 2018

Sapori

A TAVOLA

Bacco, serietà ed eleganza

Dopo il ritorno a Barletta resta al top questa eccellenza della cucina pugliese

Una volta superato il castello normanno-svevo si entra nella parte più vecchia di Barletta, che ha la gentilezza di regalare uno splendido benvenuto ai visitatori. Chi arriva da Sud, infatti, viene quasi subito accolto dall'ampio abbraccio della piazza Marina, che in coerenza con il suo nome sembra volersi allungare per congiungere il centro storico con il mare. Una sorta di anticipazione di quanto avviene nel ristorante Bacco di Franco Ricatti, dove la cucina marinara e le ataviche consuetudini alimentari si congiungono felicemente.

Ma procediamo con ordine, perché stiamo entrando in un locale che da decenni svolge un ruolo di primo piano nel panorama della ristorazione pugliese, che è conosciuto ben oltre i confini pugliesi, e che da qualche anno è tornato nella città d'origine. Gli antichi ambienti interni sono raccolti e al tempo stesso raffinati, tra volte a botte, archi in pietra e tante bottiglie a vista, e su tutto regna sovrana un'atmosfera di classica eleganza e di serietà professionale (foto 1). E il frutto dello stile impeccabile del servizio, ma è anche il frutto della presenza in sala di Franco, capace di coccolare gli ospiti e contemporaneamente di te-



La scheda

● Ristorante Bacco, piazza Marina 30, Barletta, tel. 0883.334.616. Chiusura: domenica sera e lunedì. Carte di credito: tutte

● Info www.ristorantebacco.it info@ristorantebacco.it



nere sotto controllo la situazione. E poi c'è la cucina di Cosimo Cassano (foto 3), che propone in forma gentile i sapori autentici della tradizione, di terra e di mare. A partire da due interessanti e aromatici antipasti: il tritato di manzo con maionese di capperi, che in realtà è una gustosa tartare, e i gamberi accompagnati da un pesto di basilico che avrebbe potuto essere presente in quantità leggermente inferiore.

Si continua con gli intramontabili spaghetti alla polpa di ricci, un cavallo di battaglia della casa; oppure con le cicorie selvatiche in brodo di carne con straccetti d'agnello e pecorino, e con gli zitoni bruciati al forno, che evocano gusti d'altri tempi. In alternativa le note lussuose e sofisticate delle tagliatelle con foie gras, funghi porcini e tartufo, o un corretto risotto ai frutti di mare, che anticipano degnamente una imperdibile leccornia: il morbido, cremoso e saporitissimo capretto in glassa di moscato di Trani con patata e cipolla cotte sotto cenere (foto 2). Si chiude con la fresca delizia del gelato di zenzero con frutti di bosco e foglia di menta. Ampia e articolata selezione enologica, e un conto di 70 euro vini esclusi.

Il meglio

10

Il morbido e cremoso capretto in glassa di moscato di Trani

Il peggio

6

Troppo pesto di basilico nei gamberi serviti come antipasto

Vincenzo Rizzi
 © RIPRODUZIONE RISERVATA