

Civiltà del bere

MENSILE DI INFORMAZIONE, DOCUMENTAZIONE E DIFESA DELLA QUALITÀ



do un bicchiere è stato svuotato o piatti e posate vogliono essere sostituiti.

Corre l'anno 1980 quando Ricatti, che studiava legge a Bologna, improvvisamente decide di tornare nella natia Barletta, a 50 chilometri a Nord di Bari, sul mare, per aprire un ristorante. Non un locale qualsiasi. Ma un ristorante come Bacco comanda; di ricercata raffinatezza in tutti i sensi: dall'ambientazione alla cucina, dal servizio alla cantina e pretendere la giusta mercede dagli avventori. E Bacco è partito con questa impostazione dal primo giorno. Attirandosi, com'era prevedibile, non solo l'invidia ma anche le ire dei santoni della ristorazione barese.

Ma è solo la prima provocazione; le altre sono ancora lontane dall'esaurirsi. Franco Ricatti privilegia la cantina: chi ha in Puglia una carta dei vini come quella di Bacco? Nessuno, almeno così selezionata. Nemmeno quanti hanno l'aureola di intenditori, di autorevoli sommelier professionisti. Di attenti conoscitori di vini, come molti si dichiarano di essere. Tutti acquistano il vino per l'amicizia che li lega al fornitore, oppure badando al prezzo più che alla qualità, alla serietà del produttore. Ricatti invece fa un discorso diverso: privilegia il meglio dell'enologia italiana e pugliese e i grandi francesi. Non è questa un'altra provocazione?

Non è finita. È in arrivo un altro sasso. L'introduzione dei tartufi. Prima di Bacco i tartufi in Puglia non li aveva nessuno; o, al massimo, per i più fortunati avventori apparivano con una certa sporadicità nei locali dei santoni della ristorazione pugliese. Bacco invece ce li ha sempre, da ottobre a maggio.

L'ultima provocazione quale potrebbe essere? Secondo il nostro modesto av-

viso è quella di avere messo su un locale in cui alla raffinatezza e alla bontà del cibo si unisce l'eleganza discreta ma ineccepibile della sala e di quanti vi operano e una proposta di piatti (dalla cucina internazionale a quella tipicamente pugliese), di vini e di liquori, da accontentare qualsiasi richiesta. Proprio come nei più celebrati templi della gastronomia italiana.

– Come ha fatto, Ricatti, a creare un locale di tale livello, pur non venendo dalla ristorazione?

«Se mi dice che non vengo dalla ristorazione, cioè da quella professionale, sono d'accordo con lei. Perché il tempo trascorso a Bologna, quando frequentavo l'università, l'ho diviso tra i libri di diritto e il lavoro in alcuni dei locali più famosi. Stavo in sala, ma il pallino era la cucina. Quando potevo, mi mettevo ai fornelli, e prove su prove, tiravo fuori qualche piatto che poi con mia grande soddisfazione veniva inserito nel menu del locale».

– Da qui la decisione di abbandonare gli studi di giurisprudenza?

«I motivi sono parecchi: intanto non credevo più che fosse necessario conquistare il pezzo di carta. Poi perché avevo ormai capito che la mia strada era la ristorazione. Ma con un locale mio, a Barletta dove avrei potuto provocare l'ambiente circostante».

– Ci è riuscito perfettamente, mi sembra.

«Adesso posso dire di sì. Ma non è stato facile. I primi tempi sono stati veramente duri, credevo proprio di non farcela. Le difficoltà poi le ho superate anche grazie all'appoggio degli amici di Bologna che già mi avevano aiutato ad aprire questo locale. Infine la buona cucina, il servizio impeccabile, la ricca cantina hanno avuto la me-

glio. Con mia grande soddisfazione e anche della moglie, che da due anni ormai è sovrano incontrastato della cucina».

La soddisfazione, comunque, non è solo di Ricatti, che ha trent'anni e quindi di provocazioni ne farà ancora tante, ma di tutto il mondo che ruota attorno alla ristorazione. Bacco oggi è una struttura che fa onore alla capacità ricettiva di un'intera regione.

Ricavato dall'ingresso di servizio del palazzo dell'anarchico Carlo Cafiero (si entra però da una stradina parallela alla via principale di Barletta), volte a botte come in tutti gli antichi palazzi aristocratici, e locali opportunamente adattati alle necessità di un ristorante elegante.

Oltre alla sala da pranzo principale, a livello stradale, con 40 posti e un muro coperto da una grande scaffalatura colma di bottiglie, una sorta di carta dei vini visiva, Ricatti ha adattato alcune salette del piano inferiore (anticamente adibiti a granai) con l'intento di riservarle a quanti avrebbero voluto degustare solo qualcuna delle sue grandi bottiglie. La proposta non è stata accettata, «così ne ho fatto due salette riservate, separate dal contesto della sala ristorante per gli incontri più discreti, intimi».

Da Bacco, comunque, la discrezione è una prerogativa: le luci, l'ambientazione, la ricercatezza del servizio, il pianista che garantisce un piacevole sottofondo musicale. Infine la simpatia e il calore che Franco Ricatti stabilisce con gli avventori completano un'atmosfera già piacevole all'occhio.

E la cucina? Già dalle sfizioserie che Ricatti porta subito in tavola, si capisce l'esatta dimensione della professionalità raggiunta da Bacco e in pochissimi anni. Come i crostini di *pâté* di foie gras, preparati all'istante, *vol-au-vent* con funghi porcini o l'eccezionale insalata di avocado e gamberetti o, ancora, gli scampi in salsa verde alla mentuccia e le coste di sedano al gorgonzola, che servono per aprire la strada a proposte ancora più allettanti come gli