

Civiltà del bere

MENSILE DI INFORMAZIONE, DOCUMENTAZIONE E DIFESA DELLA QUALITÀ

straordinari primi piatti: bocconcini di Nettuno (ravioli di pesce); crespelle tartufate, ripiene con funghi porcini, puntine di asparagi, prosciutto crudo e fontina, gratinate in terrina con fonduta di formaggi e pâté di tartufo; rigatoni di *Bacco*; pappardelle al sugo di lepore (durante la stagione della caccia); riso alle ortiche e fragole. Sono solo alcuni fra i suggestivi piatti del menu di *Bacco*, che annovera anche i funghi cardoncelli della Murgia, durante la stagione (ottobre-dicembre).

Di rigore il sorbetto (al vino o alla frutta) prima di passare agli invitanti secondi che ai piatti della cucina nazionale e internazionale si alternano a quelli della tradizione pugliese, opportunamente rivisitati dalla signora Angela Campana, moglie di Ricatti, che insieme a Cosimo Cassano dirige la brigata di cucina. Da citare, fra i più entusiasmanti, il filetto di manzo al pepe rosa; la Chateaubriand al tartufo; l'entrecôte di manzo alla Benjamin e le proposte di agnello e capretto con funghi cardoncelli della Murgia oltre alla cacciagione. «Siamo partiti dalla carne», afferma Ricatti, che ormai ha ab-

bandonato la cucina per la sala «per approdare anche al pesce; forse era giusto perché a Barletta molta gente viene proprio per questo motivo». E le proposte non sono meno interessanti: filetto di sogliole alle mandorle, scaloppine di salmone fresco alla mentuccia, branzino all'arancia, mazzencolle alla pancetta con cerfoglio.

Non meno invitanti i dessert, con gli impeccabili *soufflés* alla frutta, il delicatissimo pasticcio di mele tiepido, l'eccellente crema di fichi d'India alle radici di rabarbaro. In conclusione, è difficile scegliere. Fra tanta bontà è preferibile affidarsi a Ricatti che risolve ogni problema: da cosa mangiare (bene) a cosa bere (ancora meglio), visto le proposte della ricchissima cantina.

Una cantina valutata più di 150 milioni. «È facile arrivare a questa cifra» spiega Ricatti. «Per ogni ordinazione, inseriamo almeno quattro varietà di vino. E ordiniamo sempre il meglio». Che c'è in questa cantina? Dire quasi tutto non è esagerato. Le grandi firme del Barolo e del Barbaresco, con le loro migliori annate, sono presenti in massa (Pio Cesare, Gaja, Oddero, Giacosa, Prunotto, Conterno, Ratti, Parroco di Neive, Cordero di Montezemolo), Brunello di Montalcino (Biondi Santi, Barbi Colombini, Il Poggione). Una selezione della vinificazione in *barrique*: Sassicaia, Tignanello, Chardonnay di Gaja, Ronco del Re, Breganze Prato di Canzio. La produzione dell'Istituto di San Michele all'Adige.

