

## Viaggi La Dolce vita /1

Bari, il film festival e il cruccio dello chef: «A 56 anni rifare una tiella alla barese come Dio comanda»

# Il ristorante che (come la barca) non cambia nome

Sabato 17 Marzo 2012 Corriere della Sera



Scorribande

di Roberto Perrone



**R**itornare a Bari è una Scorribanda con l'arcobaleno. La Puglia, anche quella metropolitana, mi fa questo effetto, perché, ad ogni ritorno è come se seguissi un sentiero di Pollicino dove le briciole

di pane sono prima di tutto persone, volti, amici. Quest'anno a Bari c'è stato tanto freddo, inaspettato, intenso, mi racconta la mia amica Chiara, ma ora la primavera è esplosa con le sue temperature che già parlano d'estate. Bari mi piace nella controra, con le strade svuotate nel dopopranzo, specialmente il sabato, con quell'attesa silenziosa della sera che si riempirà. Bari è stratiforme, come il Castello Svevo: il nucleo originario, venne costruito, su resti bizantini, da Ruggero il Normanno nel 1131, mentre

la successiva ristrutturazione fu opera di Federico II di Svevia. È stato poi dimora, nel '500, di Isabella d'Aragona e di sua figlia Bona Sforza, duchesse di Bari, che sistemarono nel castello una brillante corte rinascimentale. Infine è stato anche carcere e caserma.

Insomma ha mutato le sue pietre, ha cambiato destinazione d'uso, non è stato fermo. Anche la storia di oggi è la storia di un movimento, di un cambiamento che non si è ancora interrotto. Ma prima segnaliamo la terza edizione, molto attesa del Bif&st, il Bari International Film Festival in programma dal 24 al 31 marzo. C'è già fermento in città. E in fermento è Franco Ricatti, deus ex machina del

### I piatti nascosti

Non si sa mai cosa c'è dietro l'angolo o dentro il frigo: trancio di polpo su passatina di ceci, paternostri con dadini di spigola e vongole veraci

## La nostra scelta

### 1) Ristorante Bacco

Corso Vittorio  
Emanuele II, 126  
Tel. 080-5275871

### 2) Grancaffè Saicaf

Corso Cavour, 121  
Tel: 080-5210667

### 3) Enoteca Vinarius

Via Marchese di  
Montrone, 87  
Tel. 080-5213192

### 4) Vino

Via Cairoli, 81  
Tel. 080-5283978

### 5) Formaggi e vino

Via Melo da Bari, 29  
Tel. 080-5234506

### 6) Il Salumaio

Via Piccinni, 168  
Tel. 080-5219345

### 7) Pasticceria Rex

Corso Vittorio  
Emanuele II, 146  
Tel. 080-5232296

### 8) Pescheria

**Punto Blu**  
Via Daunia, 39/F  
Tel. 080-5531483

### 9) Macelleria Da Mimi

Piazza F. di Svevia, 36  
Tel. 080-5235644

### 10) Frulez

Piazza Umberto I, 14-15  
Tel 080-5239827

«Bacco», da quattro anni qui, sul corso. I suoi consigli per una spesa attenta e gustosa, li trovate a fianco. «Io dico che la cucina rappresenta un percorso della persona: io senza essere ai fornelli sono uno chef» questa la sua idea che, però, ha bisogno di una squadra forte alle sue spalle. «E io, infatti, credo nel gruppo». In cucina un plotoncino fedele che lo segue da tanto: sua moglie Angela, poi Cosimo Cassano, ragazzo che arrivò da Franco quando aveva 14 anni e lo ha seguito nella sua irrequietezza di girovago. Infine, dal 1998, il giapponese Dajgo Takeshi, venuto per uno stage e mai più ripartito: a lui va tutto lo scomparto pesce, per la cultura, per la pulizia del taglio.

Il capitano di questa squadra, come è spesso accaduto a tanti ristoratori italiani negli ultimi vent'anni, era partito per fare altro. Di origini barlettane, quasi laureato in Giurisprudenza (mollò con gran malumore dei genitori a 4 esami dalla laurea), a Bologna conobbe una famiglia che lo contagiò con la passione per il vino. Infatti i suoi ristoranti si chiamano Bacco, come una barca a cui non si cambia mai nome, un po' perché porta male, un po' perché il mare ti possa riconoscere. Ha cominciato a Barletta, è stato in America e ora è qui, a Bari «per provare il capoluogo: cambiare palcoscenico fa parte della mia irregolarità. Però sono un po' deluso: le grandi città rispondono a stento alla grande qualità, in città si è sempre un po' distratti. Io dico sempre che è l'utenza che fa la ristorazione».

Però anche uno chef/patron può essere determinante e il suo cruccio è «a 56 anni, rifare una tiella alla barese come Dio comanda». È per il ritorno alla spesa in prima persona senza delegare ai catering, per farsi il proprio orto (come stanno facendo in molti). «Perché questa è l'epoca del sottovuoto spinto». Quindi, meglio rifarsi la bocca, perché non si sa mai cosa ci sia dietro l'angolo o dentro un frigo: trancio di polpo su passatina di ceci, tiella alla barese (volgarmente riso patate e cozze), paternostri con dadini di spigola e vongole veraci, gamberi rossi dello Ionio su crostatina di focaccia e rosmarino, filetto di maialino in agrodolce di vincotto. E Bacco è in tavola.

© RISPOLCUCINE/ESPRESSO