

L'apoteosi dei sapori di Sicilia

Il nome non inganni: al Bye bye blues di Mondello la cucina dell'isola tocca l'apice



Il nome, Bye bye blues, ricorda una vecchia canzone degli anni 60. Patrizia Di Benedetto e Antonio Barraco, coppia nel lavoro così come nella vita, lo hanno ereditato dalla passata gestione. Non è il massimo, diciamo.

Come non è eccezionale la collocazione del locale, tra le viuzze di Mondello (Palermo), ricavato da ciò che un tempo doveva essere un villino di qualche villeggiante. Eppure, qui si può trovare una delle migliori cucine della Sicilia, soprattutto per quanto riguarda pesci e crostacei. Frutto della bravura indiscutibile di Patrizia, chef di talento, tanto da avere avuto in un passato recente molte offerte da parte di locali famosi. Lei e Antonio hanno però preferito restare a Mondello e continuare a inventare piatti, a cercare materie prime introvabili, a

Godetevi il lattume di tonno, cibo delicato e rarissimo

selezionare vini. Il lattume di tonno, una delizia rarissima composta dal liquido seminale del pesce, da loro c'è sempre. Lo impanano e lo grigliano, e il risultato è qualcosa che assomiglia alle animelle di vitello, dal sapore delicatissimo.

Subito prima o subito dopo, godetevi il pesce crudo, il pesce spada, i gamberoni rossi, gli scampi, il tutto di una freschezza assoluta. E con entrambi gli antipasti provate un Nozze

d'oro di Tascas, meglio se del '96, un bianco a base di uno stranissimo sauvignon che solo Lucio Tascas a Regaleali possiede.




origine. Si continua: zuppetta bianca di pesce, con gronco, scorfano e sanpietro, e il tonno in agrodolce con cipolle rosse. E qui si deve scegliere il bianco più potente di Sicilia, lo Chardonnay di Alessio, Santi e Chicca Planeta. Magari quello del '97, che adesso è perfetto. Per finire, i dolci (il

semifreddo di ricotta qui è un sogno) e un Passito di Pantelleria di Salvo Murana, il Khamma o il Martinigana del '95, dolci, concentrati, deliziosi. Una fine davvero gloriosa.

Il prezzo medio, vini esclusi, è di circa 60mila lire; il giorno di chiusura è martedì; periodo di ferie: novembre. (Daniele Cemilli)

Procedete con gli spaghetti con ricci e gamberi o con le fettuccine con sugo di pesce spada, melanzane e mentuccia, che sanno d'Oriente. O con entrambi. Da bere, il Chiarandà del Merlo '97 di Giacomo e Gabriella Rallo, signori di Donnafugata come lo fu il Gattopardo: lo fanno con uva chardonnay, fermenta in piccoli fusti di rovere e acquista profumi delicati di vaniglia e caffè tostato, che si fondono con il netto sentore di frutta matura che proviene dal vitigno di

 **Bye bye blues**, telefono 091.6841415.

Patrizia Di Benedetto e Antonio Barraco, sopra. In alto, uno scorcio del ristorante Bye bye blues.

