



# PATRIZIA DIBENEDETTO

*A Mondello (Palermo) gestisce, insieme al marito Antonio Barraco, un ristorante dal nome curioso, "Bye Bye Blues", caratterizzato da una linea di cucina mediterranea, che utilizza soprattutto il pesce fresco, le verdure e i profumi della generosa Sicilia*

I coniugi Barraco (Antonio e Patrizia, nella foto insieme al direttore Paola Ricas e Toni Cuman) sono giunti di buon'ora a Milano, provenienti dall'altro capo d'Italia, cioè da Palermo, da dove hanno portato, grazie all'aereo e alle borse termiche, il profumo del mare e della zagara, il calore e il colore del sole. Ovvero: pesci freschissimi, agrumi appena spiccati dalla pianta e pomodori rosso fuoco. Mentre Patrizia si affacciava ai fornelli nella cucina di redazione, Antonio ci aggiornava sulla loro attività professionale, iniziata come una storia d'amore. Questi i fatti. Antonio, diplomatosi barman e successivamente sommelier, si innamora di Patrizia, ragioniera con aspirazioni manageriali; l'amore è ricambiato, al punto che quando il marito, stanco

di girare per i locali di mezzo mondo, medita di mettersi in proprio, Patrizia è pronta a seguirlo e, abbandonata la scrivania, si dedica allo studio della cucina, sperimentando non solo le ricette dei "sacri testi", ma anche quelle di famiglia e della tradizione regionale siciliana. Così, appena a Mondello (il lido di Palermo), si rende disponibile un ristorante di buona reputazione, i due lo rilevano e, per scaramanzia, non sostituiscono neppure il nome, piuttosto insolito: "Bye Bye Blues" (come dire "addio tristezza") o, secondo la spiritosa interpretazione dei Barraco, "mangia che ti passa".

Con questo motto e poche regole di base (ingredienti del territorio, spesa giornaliera, solo pesce), Patrizia inizia la sua attività ai fornelli e dà vita a una serie di

piatti molto semplici, resi interessanti, però, dal sapiente dosaggio delle erbe, dell'ottimo olio e dall'uso abbondante delle verdure di stagione. I risultati non tardano a venire: i clienti, infatti, manifestano sempre più numerosi il piacere di gustare i cibi solari, profumatissimi e genuini che escono dalla cucina di Patrizia. La quale, non del tutto appagata dal successo, continua nella ricerca di antiche ricette da rielaborare, stimolata anche da molte letture (tra le preferite "La Cucina Italiana") e da incursioni nei ristoranti di colleghi affermati.

Il menu preparato in redazione dalla gentile chef, lo stesso proposto in questo mese nel suo locale con il logo del nostro giornale, inizia con: *mousse di spigola e salsa di zafferano*, saporito antipasto dalla



### INVOLTINI DI PESCE SPADA AI SAPORI MEDITERRANEI

*Ingredienti: dose per 4 persone*  
 8 fettine di pesce spada -  
 8 fette di pancarrè senza crosta -  
 pomodoro pelato g 200 - olive nere  
 in salamoia g 100 -  
 capperi sotto sale - pinoli - basilico -  
 olio extravergine d'oliva - sale - pepe.  
 Tempo occorrente: circa 40'

Sbriciolate il pancarrè e mescolatelo con un filo d'olio, sale, pepe, abbondante basilico tritato e mezza cucchiata di capperi, risciacquati dal sale, e mezza di pinoli. Battete le fettine di pesce spada per allargarle e assottigliarle al massimo, cospargetele con il composto di mollica e arrotolatele a involtino. Riducete a dadini il pomodoro. In una padella, tostate in un filo d'olio caldo mezza cucchiata di pinoli, poi unite la dadolata di pomodoro, le olive tritate, mezzo cucchiaio di capperi e fate prendere il bollore alla salsa; aggiungetevi gli involtini, salate, pepate con moderazione, incoperchiate quindi fate stufare il tutto per 10' circa; servite gli involtini caldi con il loro sughetto e, se volete, anche con patate arrosto.

consistenza spumosa, al quale segue un primo degno di nota, le *trenette alle alici con pomodoro e origano*, versione personalizzata di una delle più antiche ricette siciliane, la *pasta con le sarde*. Come piatto di mezzo arrivano gli *involtini*, che in Sicilia si chiamano *braciole* e possono essere di pesce (i nostri sono di spada) oppure di carne, nel cui ripieno è sempre presente la mollica di pane; le braciole si cuociono in padella o sulla brace e costituiscono un altro dei piatti della grande cucina di quest'isola, conosciuta anticamente come Enotria, ossia terra del vino. E, infatti, molti grandi vini sono presenti attualmente nella cantina del ristorante.



**GELO DI ANGIURIA**

A curarla è Antonio, il quale, accanto alle etichette più interessanti di produttori locali, propone anche una selezione di bottiglie provenienti dal "continente" e dall'estero. Il menu, che si conclude con il *gelo di anguria*, il siculo *jélu di muluni* raccolto in una tartelletta di pasta frolla, viene offerto al "Bye Bye Blues" a lire 45 000, compresi tre vini e il caffè; alla carta, allo stesso prezzo, senza i vini, si può avere, invece, una combinazione "tutto pesce" o un "misto" di carne e pesce. Che si pranzi in sala, d'inverno, o sulla terrazza, d'estate, "coccolati" da questa coppia appassionata del mestiere, la conclusione è sempre la stessa: nel motto "mangia che ti passa" c'è molta verità. L'indirizzo è: "Bye Bye Blues", via del Garofalo 23, Mondello (Palermo); telefono: 091/6841415; aperto sempre di sera e, nei week-end, anche a mezzogiorno.

a cura di Toni Cuman  
 (ha collaborato Maria Grazia Predolin)



A sinistra, la terrazza del ristorante, dove si preferisce pranzare durante l'estate; qui i posti disponibili sono circa 50. Nei mesi invernali, invece, si utilizza quasi esclusivamente la sala interna apparecchiata con eleganza per 40 coperti. (Servizio fotografico di Gino Menozzi)