

*Il burbero Raspelli sedotto da un dessert: nasce così la storia del successo del Bye Bye Blues*

## Il dolce del trionfo

**E**doardo Raspelli piombò nel locale, in compagnia di due ispettori della Guida dei Ristoranti d'Italia dell'Espresso, in una fredda sera dell'autunno del 1998. Aveva prenotato un tavolo per tre sotto falso nome – come è sua abitudine – prendendo spunto dall'elenco telefonico di Palermo, dove era arrivato un giorno prima con la nave veloce da Genova. Nessuno ebbe mai il coraggio di dirgli che quel nome preso a casaccio incuteva un qualche timore perché identico a quello del capo mandamento di una feroce e sanguinaria cosca mafiosa.

Il severo re dei gastronomi italiani prese tranquillamente posto a uno dei semplici tavoli e chiese la carta delle vivande. La lesse con attenzione e ordinò praticamente tutto, «magari in porzioni un po' ridotte» disse. Aveva l'aria sorniona del bambino cattivo, gli occhi vivaci e mobili del cobra che si accinge a ghermire la preda, e una fame spaventosa. Non mangiava dalla sera precedente, quando era stato in quell'«insopportabile» ristorante della nave.

Divorò avidamente tutte le pietanze che arrivarono con molta apprensione dalla cucina, anzi – come ama dire – «spazzolò» tutti i piatti senza pietà. E alla fine l'aria burbera del collerico giornalista portato ventitré volte in tribunale per diffamazione dai ristoratori italiani, ma andato sempre assolto, lasciò il posto a una appagata e quieta soddisfazione, venata da un inaspettato sorriso. Non era però finita. Il ventripotente Edoardo, che per la sua pancia ha serie difficoltà ad allacciarsi le scarpe, adora i dolci, tutti i dolci. E sopra ogni cosa al mondo adora la crema di ricotta. Gli portarono l'apposita carta e ne ordinò sette su dieci. Al settimo manicaretto i commensali suoi dirimpettai ebbero l'impressione che non ce la facesse più. Si sbagliavano. Raspelli riordinò e ottenne dal-



**Patrizia Di Benedetto e Tonino Barraco, che hanno fatto del Bye Bye Blues di Mondello un ristorante di alta qualità**

la cucina – dove ormai erano più meravigliati che impauriti – altre due porzioni del semifreddo di ricotta con marmellata di arance messo a punto da Patrizia Di Benedetto la settimana precedente. Le divorò, chiese il conto e, stranamente allegro e sorridente, contro le sue abitudini, volle salutare la cuoca con cui inopinatamente si congratulò a lungo.

A ottobre, poco prima che uscisse la Guida dei Ristoranti dell'Espresso, il marito di Patrizia, Tonino Barraco, che sovrintende la sala e si prende cura della cantina, ricevette una telefonata: «Sono Edoardo Raspelli. Volevo comunicare che la signora Patrizia Di Benedetto del Bye Bye Blues di Mondello è stata premiata come pasticciere italiano dell'anno '98. Riceverà il premio a Milano, presso la Terrazza Martini. Le faremo conoscere la data esatta».

Ma Tonino, palermitano verace e diffidente, pensando che si trattasse di uno dei soliti scherzi, chiuse velocemente la conversazione e sbatté la cornetta dicendo: «Ma mi faccia il piacere! Se lei è Raspelli io sono Babbo Natale!». Trenta secondi dopo squillò di nuovo il telefono e una voce adesso spazientita, sempre quella di Raspelli, con-

fermò all'esterrefatto Tonino, rosso di vergogna, che era tutto vero e gli ricordò alcuni piatti della famosa pantagruelica cena. Quell'anno Bye Bye Blues ebbe il premio e si posizionò ai vertici della ristorazione siciliana, restandovi sino a oggi.

Da quel momento il simpatico e romantico ristorante nascosto fra i vicoli di Mondello Valdesi, già piuttosto noto, divenne meta dei gourmet palermitani, attratti dalla fresca e invitante cucina di Patrizia, dai buoni vini procurati da Tonino e da una certa atmosfera informale e rilassante.

Ma in passato non erano state solo rose e fiori. Tonino Barraco, barman e sommelier diplomato, aveva scorrazzato a lungo nei Caraibi sulle navi da crociera, specialmente su quella dove poi venne girata la fortunata serie "Love Boat". Successivamente si era trasferito a Cortina e quindi a Londra, sempre fra cocktail e bottiglie. A metà degli anni Ottanta torna a Palermo ed entra in società nella Tavernetta Pub, nella piazza di Mondello. Il locale, diventato presto famoso, apre solo la sera e diviene meta di molti giovani palermitani del tempo. Tra i soci del pub c'è anche Patrizia Di Benedetto, diplomata ragioniere, metodica e ordinata, cura la contabilità di una



azienda cittadina. Alle otto di sera stacca e va direttamente alla Tavernetta, dove tiene la cassa e i conti del locale. Fra il barman e la ragioniera è amore a prima vista, complici i Martini, gli scontrini di cassa, i Negroni e i panini al roast beef.

Il successo di pubblico è tale che la nostra coppia e l'altro socio decidono di rilevare un locale più ampio, un circolo nautico dalle parti di Capo Gallo. Impegnano tutti i loro risparmi per creare un posto bello e accogliente, sicuri della risposta di una clientela assidua e affezionata. Solo tre mesi dopo l'apertura, quando il successo è a portata di mano e il locale attira tantissima gente, "scoppia" la solita questione burocratica con il demanio. Il circolo chiude, lasciando letteralmente sul lastrico i nostri affranti soci.

Si cambia ancora una volta...

e Patrizia ha già lasciato il suo tranquillo lavoro di ragioniera.

I due vanno a Marsiglia presso alcuni amici, si prendono un po' di vacanza per smaltire il disappunto per quanto accaduto. Patrizia, che ha sempre avuto attitudine a preparare dolci, smessi definitivamente i panini della contabile, entra in cucina e si cimenta nella preparazione di alcuni piatti. I risultati, con qualche com-



prensibile incertezza, sono buoni e gli intingoli piacciono sempre di più ai loro ospiti. Aprono una trattativa per rilevare un piccolo locale da adibire a ristorante. Quando sono sul punto di firmare il contratto arriva una telefonata da Mondello. Un loro amico ha aperto da due mesi il Bye Bye Blues e da solo non ce la fa. Chiede loro di ritornare e di occuparsi della sala e dei vini. Tonino e Patrizia, dopo qualche titubanza, prendono l'aereo e rientrano in Sicilia.

Il locale di quel tempo - siamo nel '90 - è rustico e semplice, si servono insalate, primi piatti, birre, il tutto in una atmosfera informale, quasi goliardica. Il socio fondatore si dedica alla cucina e la coppia Tonino e Patrizia si occupa di ricevere i clienti, della gestione della sala e delle bevande. Il locale

**BYE BYE BLUES**  
Via del Garofalo, 23  
Mondello Valdese  
Tel. 091.6841415  
*Aperto solo la sera*  
*In inverno anche domenica a pranzo*  
*Chiuso il martedì*  
*Carte di credito: tutte*  
*Prezzo, vini esclusi: 35 euro*

va molto bene, sembra un equilibrio perfetto. Ma qualche mese più tardi, il socio che segue la cucina ha un incidente che gli impedisce di lavorare. Patrizia, fra mille timori, decide di provare a cucinare, per assicurare continuità all'attività. Passa molte ore ai fornelli, provando piatti nuovi e vecchi, bruciandone e buttandone alcuni. In ogni caso i clienti sono contenti della nuova cucina, gli affari prosperano, il locale è affollato tutte le sere. Il socio già cuoco decide di non continuare e cede la sua quota alla giovane coppia.

Adesso Tonino e Patrizia sono soli. Decidono di dare una svolta al Bye Bye Blues, che perde la sua connotazione di pub per diventare un ristorante vero e proprio.

Il resto è storia recente: i successi di guide gastronomiche, nazionali ed estere, e di stampa specializzata, i clienti importanti, dai vertici della magistratura e della polizia, ai ministri, ai grandi avvocati e via dicendo. E le esperienze all'estero, su tutte quella presso il Valentino di Los Angeles del modicano Piero Selvaggio, il più importante ristoratore degli Stati Uniti. E la televisione giapponese e Gambero Rosso Channel e tante altre emittenti ancora.

Solo alcuni piatti per leccarsi i baffi: crudo di pesce, con dentice, tonno, gamberi, calamari, cernia, terrina di pesce San Pietro al vino rosso, spaghetti con passata di fave e ricci, bavette con pescatrice e verdura, filetto di sarago in crosta di melanzane. Eccezionale la tagliata di tonno e i gamberi panati al limone. Carta dei dolci formidabile, dalla torta alla mousse di cioccolato al famoso semifreddo di ricotta alla marmellata di arance. Vasta e selezionata carta dei vini e dei distillati. Eccellente la materia prima impiegata, che dà vita a una cucina con cotture brevi e pochi ingredienti, senza grandi elaborazioni, che si potrebbe definire di tipo "minimalista".

La buona cucina, la bella atmosfera, il servizio gentile e il locale reso molto più accogliente dalla recente ristrutturazione, mettono a proprio agio i clienti e allontanano di certo ogni ombra di malinconia che li turbasse, proprio come suggerisce il singolare nome del ristorante, Bye Bye Blues, che tradotto significa appunto "addio malinconia", oppure "al diavolo il malumore". ■