

Mandarino e fonduta: la Sicilia osée

A Palermo il «Bye bye blues» abbina specialità mediterranee e nordiche. Secondo stagione

Ristrutturato due anni fa, su toni piacevoli, con una sala grande per non fumatori e tre più piccole per fumatori, il Bye Bye Blues, continua a essere un sicuro e fresco punto di riferimento nella ristorazione palermitana, che in generale ci pare in una fase di stanca. Tanti parlano, a proposito e a sproposito, di cucina mediterranea. Qui lo è davvero, e basta assaggiare l'olio al mandarino che bagna la tagliata di tonno, il brodetto al limone coi gamberoni panati, gli involtini di pesce spada, il gelo di melone (adesso, d'anguria).

È dal 1991 che Antonio Barraco (esperto barman e sommelier) e sua moglie Patrizia Di Benedetto hanno aperto i battenti a Mondello, non sul mare, in un tranquillo quartiere alberato che si chiama Valdesi. Con idee già chiare (in seguito, è servita qualche esperienza in Francia, nel Midi). Patrizia ha imparato dalla madre Rosaria e dalla nonna, i segreti della cucina tradizionale, poi li ha migliorati con accostamenti curiosi eppur meditati (esempio, tortino di cardi e gamberi rossi, ma anche gnocchi di patate con julienne di carciofi fritti, o ancora spaghetti alle seppie su passata di broccolotti). Assistita ai fornelli da Christian Cristoforo, Patrizia fa una cucina saggia e appassionata, fin troppo ovvio dire secondo stagione. Un particolare interessante. Bye Bye Blues non è ristorante di

solo pesce. In inverno si possono trovare la zuppa di fagioli borlotti, il risotto con radicchio di Treviso, fonduta di taleggio e salsa al Nero d'Avola, lo stinco di maiale al forno con patate, il filetto di manzo in crosta di erbe con tortino di verdure di montagna. Bei piatti anche questi, che consentono di onorare con grandi rossi una carta dei vini con oltre 350 etichette (e ricarichi corretti).

E ora qualche piatto d'estate: pesce crudo con tortino di riso basmati allo zenzero, terrina di verdure con salsa ai capperi, maltagliati al ragù di scorfano, tortelloni di pesce con brodetto allo zafferano e bottarga di tonno, zuppa di teneroni (gambi di zuccina) e frutti di mare, spaghetti al ragù di tonno e menta, involtini di sampietro con zucchine e salsa alla menta, arrosto di vitello al sale, zabaione al rum, soufflé freddo alla pesca, torta di limone e mandorle, millefoglie ai semi di papavero con gelato al caffè. Servizio attento e garbato, all'altezza.



BYE BYE BLUES

Via del Garofalo 23, Mondello,
Palermo; tel. 091-6841415;

CHIUSO: martedì, aperto solo la sera
tranne che nei festivi; COPERTI: 60;

FERIE: dal 10 al 30 novembre;

CARTE DI CREDITO: tutte; COSTO di un pasto
tipo (vino escluso): 45 euro