

I RISTORANTI

9/10/2008

Risotto al nero e gamberoni sul mare di Mondello

EDOARDO RASPELLI

«... Insomma, anche il fatto che qui ci si debba venire apposta, può aver fatto sì che, ad esempio, la Michelin non sappia assolutamente che cosa sia... ed allora diteglielo voi di venire da queste parti». Così scrivevo in questa mia rubrica su La Stampa del 26 luglio 1998: sono passati dieci anni e la Michelin, gastromiope e gastrocieca, continua a citare soltanto, senza assegnare alcuna stelletta, questo meraviglioso antro di cucina di mare, questa delizia gastronomica, tra le migliori di tutta l'isola. In uno slargo della strada brillano le luci di questo localino, la piccola porta d'ingresso, il raccolto salottino e poi le sale oltre la cucina: un festoso ritrovo di habituè caratterizzato da un grande schermo (per fortuna silenzioso) che inquadra il lavoro della professionale cucina capitanata da Patrizia Di Benedetto, dolce cuoca ormai di grande esperienza. Lei ed il marito (in sala) hanno cominciato da ragazzi ed il loro entusiasmo, la loro passione, i loro sorrisi contraddistinguono da anni questa meta gastronomica di assoluto valore. Innanzi tutto la qualità della materia prima.

Fantasia e tradizione in ghiotto saggio equilibrio: succulenti crudi, mosaico di pesce, linguine di Gragnano con gallinella, risotto al nero di seppie con calamari, tonno in crosta di olive, gamberoni in guazzetto, tartetatin di pesche e piccola pasticceria da leccarsi i baffi. 80-90 euro alla carta, 50 la degustazione di 5 piatti.

BYE BYE BLUES

MONDELLO (PA), LOC. VALDESI, VIA DEL GAROFALO 23

TEL. 091.6841415

FAX 091.6844623

WWW.BYEBYEBLUES.IT

APERTO SOLO LA SERA, NEI FESTIVI ANCHE A MEZZOGIORNO.

CHIUSO MARTEDÌ

VOTO 15/20

ULTIMA PROVA: 12-9-2008

raspelli@tin.it