

# La Norma nei cannelloni

## IL RISTORANTE

### Fiammetta FADDA

C'è un particolare tipo di clientela, snob e possessiva, che quando si affeziona a un ristorante lo considera cosa propria e al minimo

cambiamento minaccia la defezione.

Onore quindi ai coniugi Barraco, lei in cucina, lui in sala, che adesso per la terza volta dall'iniziale 1991, hanno rifatto il look al locale, nascosto nella parte verde di Mondello, che aristocraticamente ignora il lungomare. Il tono è ambizioso, ma spigliato: pareti bianche, legno chiaro, tavoli stretti, bottiglie a vista per dare il giusto rilievo a una delle migliori cantine di Sicilia offerta a prezzi molto corretti.

Anche la cuoca innova, benché con radici e riferimenti continui. Il sugo della Norma è spostato dentro ai cannelloni, lo sformato di melanzane esibisce tofu croccante ed erbe selvatiche. Qui, e non nei locali di Cortina, bisogna fare la degustazione di tonno rosso, e assaggiare gli spaghetti alla chitarra con tartara di tonno, bottarga e polvere di alghe. I dolci sono buonissimi. Coi primi caldi, la granita di caffè con mousse di ricotta è ciò che gli dei inventarono per rinfrescarsi.

**BYE BYE BLUES** Mondello, Palermo.

Via del Garofalo 23. Tel. 0916841415.

Chiude martedì, apre solo la sera. Sui 45 euro, vini esclusi. [www.byebyeblues.it](http://www.byebyeblues.it)