

I RISTORANTI

17/06/2010 -

A Palermo spaghetti ai ricci e involtini di spada

stampa | invia | più letti | condividi

Nel nuovo Bye Bye Blues una cucina di tradizione attenta al territorio

EDOARDO RASPELLI

Giancarlo Caselli era ancora il Procuratore della Repubblica di Palermo, in prima linea nella mai smessa guerra alla mafia. Quando si poteva concedere un momento di pausa andava a Mondello, al Bye Bye Blues di Tonino Barraco e della moglie Patrizia Di Benedetto. Io ci ho visto arrivare anche un altro magistrato coraggioso e

goloso, Ignazio De Francisci, che avrebbe poi raccontato in un libro che cosa mangiano i golosi siciliani, mafiosi compresi. Davanti alla casetta della spiaggia elegante dei palermitani, ho visto tutta la solitudine di chi è in guerra con la più feroce delle delinquenze: il magistrato (che si divertiva anche a fare recensioni gastronomiche per la ex «mia» Guida dell'Espresso) scendeva da una delle sue tre macchine, preceduto dagli uomini della scorta armata, poi, si concedeva qualche boccone prelibato assieme ai due «testimonial» dell'enogastronomia siciliana che sono Nino Aiello e Giancarlo Lo Siccò.



Il Bye Bye Blues, totalmente trasformato in un padiglioncino squillante e moderno, continua a prenderci per la gola a pochi passi dal mare di Mondello, ma ha da poco anche una sede nel capoluogo di Regione, nella trafficata via Vittorio Emanuele, lungo la strada che va al porto, oltre le botteghe di un paio di «meusari». Per la bella stagione si mangia ai pochi tavolini di cristallo e ghisa (dal design singolare) del leggiadro cortiletto (ricorda l'Enoteca Pinchiorri di Firenze o il Maffei di Verona); nelle altre stagioni, in un paio di salette intime ed essenziali.

Con un divertente coperto fatto da una elegante tovaglietta all'americana, con un buon servizio, avrete piatti che ricalcano la sede originale: si sta con bravura ed intelligenza gastronomica sulla tradizione interpretata con eleganza e sull'impiego di ingredienti che rispecchiano il territorio. Eccovi allora per cominciare il pre-antipasto costituito da fragranti pizzette e da una fresca invitante terrina di ricciola per poi passare ai prodotti della pesca di stagione, come i ricci e il tonno che sono nel loro momento migliore. Ed allora eccovi i crudi ed i carpacci (tonno, ricci, gamberi...), la terrina di polpo e frutti di mare, i succulenti spaghetti ai ricci, i paccheri al sugo di mare (la pasta, grande, è Gentile di Gragnano, Gerardo di Nola o Giuseppe Cocco di Fara San Martino), la ventresca di tonno che può essere straordinaria, gli involtini di spada agli agrumi, i gamberoni panati ai pistacchi di Bronte. Dolci tra l'eccellente e lo straordinario: semifreddo alle mandorle, cassata al forno, crostatina di ricotta di pecora, flan di ricotta, biscottini irresistibili. 60-70 euro (e menu degustazione di 5 piatti a 40 euro, bevande a parte).

BYE BYE BLUES OFFICINA DEL GUSTO

PALERMO, CORSO VITTORIO EMANUELE 316

TEL. 091.6116678

FAX 091.6111568

SITO WWW.OFFICINABYEBYBLUES.COM

CHIUSURA SEMPRE APERTO

CARTE DI CREDITO TUTTE

ULTIMA PROVA: 23-5-2010

Voto 15/20