

Viaggi La Dolce Vita / 1

Scorribande

di Roberto Perrone



La cuoca «provvisoria» e il locale blues che ha fatto dimenticare il Charleston

Bye bye tristezza Crudi di pesce a Mondello

Capita, talvolta, di entrare in un ristorante e acchiappare una storia. E questo che si perde, inevitabilmente, chi pensa che un ristorante sia solo un posto dove nutrirsi. La tavola fa venire curiosità. Tornando a Mondello dopo qualche anno — la sfioravo andando a Palermo, ma sempre di fretta — mi sono chiesto che fine avesse fatto il Charleston. Per anni è stato il miglior ristorante della città. D'estate occupava lo straordinario stabilimento balneare edificato, all'inizio del '900, sullo stile di quelli più famosi dell'epoca, francesi, inglesi e tedeschi: una veranda sul mare che faceva tanto Fred Bongusto (a me piace, soprattutto l'epoca che cantava), un Colomba Platino fresco, una cena soddisfacente, una notte d'agosto nel 1990 piena di stelle, una delle notti magiche di Schillaci, l'estate di Totò. Ora il Charleston è chiuso, ma non rimarremo a secco. Ecco: rincorrendo il ricordo di quel luogo, di quel momento, la storia si è fatta avanti.

Mondello una volta era un pantano. E dove c'era un pantano, prima arrivò il tram, poi il liberty (inteso come stile) e a poco a poco anche tutta la gente. Accadde agli inizi del secolo scorso, quando, dopo la bonifica del «pantano di Mondello», grazie alla spinta di Ignazio Florio junior — rampollo della celebre dinastia —, nasceva una Palermo moderna, interessata all'intrattenimento e all'industria del turismo. Una società italo-belga si aggiudicò la concessione dietro l'obbligo a costruire, tra le altre opere, una linea tranviaria, uno stabilimento balneare su palafitte, 300 villini, un albergo, un parco, una chiesa. Mondello divenne Mondello.

Però anche un luogo di villeggiatura alla moda può cambiare. E, negli anni, Mondello è passata da posto di villeggiatura abitato solo d'estate a piccola borgata con tante persone che vi risiedono tutto l'anno e che, come Patrizia Di Benedetto e suo marito Antonio Barraco, hanno messo su casa e bottega. Patrizia veniva da un lavoro d'ufficio, poi passò alla contabilità del ristorante, infine si ritro-



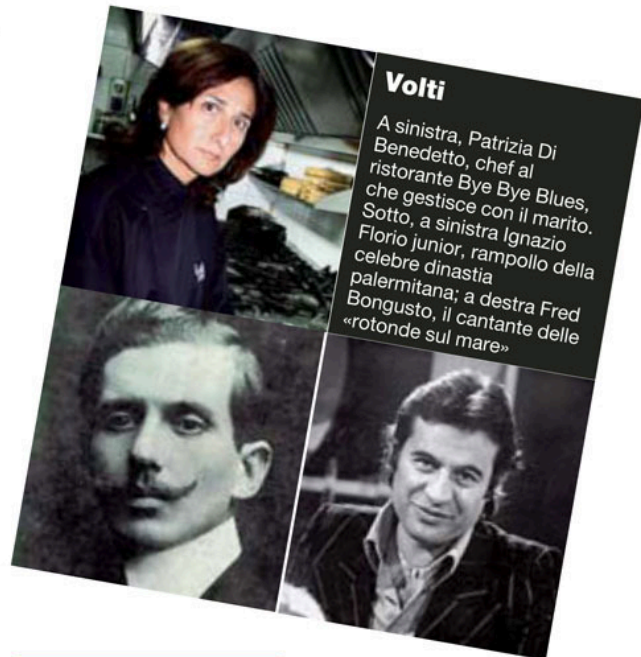
La ricetta

Scottata di ricciola su macco di fave e olio

di Patrizia Di Benedetto*

Ingredienti per quattro persone: 4 tranci di ricciola da g 150; g 300 di fave secche decorticate; g 100 di olio extravergine d'oliva; sale marino grosso; pepe; un mazzetto di finocchietto selvatico; una piccola cipolla bianca. **Procedimento:** stufare la cipolla tritata in acqua e olio fino a farla diventare cremosa, aggiungere le fave precedentemente ammolate per un paio d'ore in acqua fredda, coprire con acqua e portare a cottura. Aggiustare di sale e pepe e frullare per ottenere una consistenza cremosa. Salare e pepare i tranci di pesce e cuocerli sulla griglia 6/7 minuti per parte in modo da lasciarli rosa al centro. Preparare l'olio alle erbe frullando il finocchietto sbollentato per cinque minuti e asciugato con l'olio. Mettere sul piatto da portata quattro cucchiari di macco di fave, adagiarvi sopra il pesce tagliato a fette spesse almeno un centimetro e condire con un filo di olio profumato al finocchietto.

* Ristorante Bye Bye Blues



Volti

A sinistra, Patrizia Di Benedetto, chef al ristorante Bye Bye Blues, che gestisce con il marito. Sotto, a sinistra Ignazio Florio junior, rampollo della celebre dinastia palermitana; a destra Fred Bongusto, il cantante delle «rotonde sul mare»

La nostra scelta

1) Ristorante Bye Bye Blues

Via del Garofalo, 23
Tel. 091-6841415

2) Bar Pasticceria Antico Chiosco

Piazza Mondello, 4
Tel. 091-450667

3) B & B Il Banano

Via Stesicoro, 3
Tel. 091-455926

4) Salumeria Badalamenti

Viale Galatea, 55
Tel. 091-450213

5) Frutta e verdura Pizzichella

Via Iandolo 105
091-455333

6) Billy's Food

Via Mondello, 41
Tel. 091-6893793

7) Da Calogero

Via Torre di Mondello, 22
Tel. 091-6841333

8) Friggitoria Il Chiosco

Via Torre di Mondello, 10
Tel. 091-6841162

9) Hotel Villa Esperia

Viale Margherita di Savoia, 53
Tel. 091-6840717

10) Ceramiche Nino Parrucca

Via Mondello, 14
Tel. 091-6841569

vò con un cuoco in fuga all'inizio dell'estate. Che fare? Patrizia si mise «provvisoriamente» ai fornelli. Un avverbio lungo vent'anni. Il nome del ristorante — Bye Bye Blues — lo scelsero per amore del blues, ma anche perché significa addio tristezza. «È l'augurio per chi viene a trovarci: passare qualche ora piacevole e dimenticarsi delle noie della giornata». Una spiaggia da sogno, un clima piacevole, un mare che attrae i patiti di surf e windsurf, le ville liberty, i placidi viali, la pasticceria dove gustare una cassata o un gelo di mellone, la friggitoria per croccché, panelle e arancini. Da vivere meglio, consiglia-no gli indigeni, in bassa stagione, lontano dalla pazza folla di luglio e agosto. La malinconia se n'è già andata, ma meglio non correre rischi. Al Bye Bye Blues mi attendono i crudi di pesce, gli spaghetti alla chitarra con tartare di tonno e verdure, la scottata di ricciola su macco di fave, la splendida cantina e la cortesia calda ma riservata. Fuori stagione, ma dentro il cuore.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



VOTA SU CORRIERE.IT
La scorsa settimana
ha vinto La Brinca, Né