

# Mondello

per Patrizia Di Benedetto è un modus... "gustandi"

A 25 anni sceglie Mondello per muovere i primi passi nella ristorazione, poi vi trova l'amore sposando il socio Antonio Barraco. Da allora non l'ha più abbandonata, facendone non solo la propria dimora ma soprattutto un polo d'eccellenza gastronomica... stellato

testo Manuela Laiacona foto Tancredi De Lisi

Patrizia Di Benedetto, volto e firma del *Bye Bye Blues*, si potrebbe definire a tutti gli effetti **cittadina onoraria** della borgata. Qui ha trovato il palcoscenico ideale dove mettere in scena i suoi sogni e le sue pietanze, tanto da averlo reso una meta per i turisti e gli appassionati gourmet di tutto il mondo. La sua cucina, in ogni declinazione ed ingrediente, riflette un rapporto simbiotico con questo luogo di cui ne cattura le caratteristiche e le con-

traddizioni. Sofisticatezza e ricercatezza da un lato, genuinità e natura dall'altro, tutto sul piatto è composto per dare di Mondello la rappresentazione più fedele, un manifesto del gusto che ne racchiude il *modus vivendi*. Da abile interprete, nel suo locale la Di Benedetto, affiancata dal marito, porta avanti quotidianamente un progetto di valorizzazione. Ma sogna anche una Mondello diversa, come quella che ci dipinge in questa intervista.





### Come è arrivata a Mondello?

«Sono palermitana e frequentavo Mondello come tutti, d'estate o per passeggiare. Poi, quando ho deciso di intraprendere questa professione, ho pensato proprio a Mondello. Con il mio socio di allora, oggi mio marito, abbiamo aperto in piazza il pub "La tavernetta"».

### Dal pub al Bye Bye Blues.

«Volevamo offrire un certo tipo di ristorazione, dare un'alternativa e fare cultura del gusto. Cosa che non ha mai trovato spazio facilmente tra gli standard gastronomici che caratterizzano la borgata».

### Mondello come la vive?

«La vivo bene, si sta bene, la qualità della vita è sicuramente diversa rispetto a quella di Palermo. L'aria è buona, respirabile, non c'è caos, i ritmi sono diversi sebbene la nostra professione ci assorba completamente.

Viviamo a contatto con il mare. La dimensione è più umana, ma non è tutto così idilliaco. Mondello ha anche aspetti che non funzionano».

## Con il Bye Bye Blues abbiamo cercato di fare cultura del gusto

### Quali?

«Innanzitutto il servizio dei trasporti: è collegata malissimo. Non ci sono stazioni di taxi, il più vicino si trova a piazza Matteotti, con un prezzo della corsa pari a 25 euro. Pochi autobus e pochi collegamenti. Tutto questo pesa sugli abitanti e su chi fa il pendolare. Mancano le corse notturne, per esempio per i miei collaboratori, e per tutti coloro che lavorano in questo settore dove gli orari si protraggono fino a tardi è un vero disagio. Non parliamo di quello arrecato ai turisti. Una località che ha questo appeal dal punto di vista turistico non può avere queste carenze. Dovrebbe essere un vanto per Palermo, ma non è considerata dall'Amministrazione comunale come tale. Le problematiche non finiscono qua. Pensiamo alla rete idraulica».

### Annoso problema per Mondello.

«Ogni volta che piove subiamo allagamenti. Diventa tutto un pantano. Una disfunzione che sta davanti agli occhi di tutti, anche dei palermitani, ma non si è mai risolto nulla, mai che si siano affrontate opere infrastrutturali. Non ho mai visto la volontà seria di risolvere questo problema».

## Filetto di mupa con macco di fave

Sfilettare il pesce e cuocerlo con il vapore del brodo di pesce.  
A parte, preparare il macco di fave con fave secche, cipolla e sedano; frullare il tutto.  
Una volta cotto il pesce, stendere sul piatto un velo di macco e porre sopra il filetto.  
Condire con un filo di olio extravergine di oliva, un po' di sale e pepe.



### Il ristorante attira gourmet e appassionati di vino da tutto il mondo, creando un certo movimento di "acculturati del gusto" e di curiosi

#### Come è cambiata Mondello in questi ultimi anni?

«È migliorata qualcosa eliminando le cabine e attrezzando la spiaggia, ma non basta. Mondello vive di turismo, come ha sempre fatto, o comunque qui la gente viene per allontanarsi dalla città, oltre che per fare una vacanza. Dalla manutenzione alla pulizia delle strade, ci sono servizi che rimangono carenti. E non vi sono abbastanza locali, non c'è molta scelta per il divertimento e lo svago, a tutti i livelli. Si anima solo un po' di più in estate. Ma con il clima che abbiamo dovrebbe essere un polo d'attrazione tutto l'anno! Poi la gente viene a Mondello di passaggio, non ci rimane. Ci sono poche offerte anche dal punto di vista della ricettività».

#### Il Bye Bye Blues sta dando però il suo contributo.

«Diciamo che la nostra presenza nelle guide e le stelle Michelin che abbiamo ricevuto attirano una certa fascia di utenti che altrimenti non si raggiungerebbero, come gourmet o appassionati di vino di tutto il mondo. Mondello, diciamo, è entrata in un canale dove altrimenti non ci sarebbe stata. Per cui attorno al ristorante si crea un certo movimento di "acculturati del gusto" e anche di curiosi. Il Bye Bye Blues è certo una vetrina diversa per Mondello. Con la nostra cucina vogliamo promuoverla, farla scoprire. Tutti i nostri piatti attingono da Mondello, alla tradizione gastronomica di qui. È una forma di pubblicità. Anzi, chi viene da noi vuole provare proprio la cucina del luogo».

#### Come dovrebbe essere la Mondello dei suoi sogni?

«Frequentata tutto l'anno, a misura dei turisti, dotata di tutti i servizi e con una maggiore offerta turistica, con più ristoranti e con una mentalità da parte degli esercenti che non veda nel forestiero, come purtroppo è consuetudine in gran parte della Sicilia, il pollo da spennare, ma una fonte da curare. La vorrei poi valorizzata in tutta la sua bellezza».

#### Nel suo menu stellato qual è il piatto che rappresenta di più Mondello?

«Il filetto di mupa, un pesce che popola il nostro mare. Lo servo con il macco di fave, piatto povero, simbolo della gastronomia tradizionale siciliana. Un piatto facilissimo da preparare. Piace molto, semplice, gustoso e tipico».

