

"Io, al Bye Bye Blues tra La Tâche, i rum Caroni e lo Chardonnay '91 di Tasca d'Almerita"

on 22 Dicembre 2017. Pubblicato in [Archivio articoli dal 05/04/2011](#) - Il personaggio

Il patron dell'unico stellato a Palermo si racconta e descrive la sua passione per i vini e distillati e le chicche della sua cantina tra etichette introvabili e pregiatissime. "La mia storia con Patrizia? Galeotto fu un whisky". E quella sera di Depardieu a cena...



Antonio Barraco con una bottiglia di whisky

Descrivere la propria cantina tra etichette rare e pregiatissime. E poi l'amore per i distillati. Si racconta Antonio Barraco, sommelier e patron del Bye Bye Blues, ristorante di Palermo, insieme alla moglie, chef stellata Michelin, Patrizia Di Benedetto.

"Il mio amore per il vino e per i cocktail inizia presto – spiega a Cronache di Gusto -. Da ragazzino mio nonno mi portava a Villa Igia e lì restavo incantato ad osservare la figura del barman. Scelsi di fare il nautico ma poco dopo mi iscrissi all'istituto alberghiero. Sulle navi ci salii in effetti, ma come barman. Il mio destino era quello. Ciò che volevo fare da grande. Ed iniziai a viaggiare in Italia e all'estero. Poi capitò l'occasione di entrare in società per gestire un locale storico a Palermo. Molti lo ricorderanno, la Tavernetta, dove incontrai Patrizia. Galeotto fu uno scotch whisky, non a caso".



Le bottiglie di Chardonnay Tasca d'Almerita del '91. Rarissime.

"Da quel momento Patrizia ed io abbiamo costruito insieme il nostro obiettivo – prosegue -. La nostra idea iniziale era quella di aprire un american bar. Partimmo per l'Inghilterra e l'incontro con il mitico Edoardo Giaccone fu importante. Ci convinse a tornare in Italia per lavorare da lui. Quella fu un'esperienza dalla quale comprendemmo che potevamo fare di più. Il caso volle che il proprietario del vecchio Bye Bye Blues, restaurantino di Mondello, cercasse un socio. E siamo stati chiamati. Da quel momento inizia la nostra avventura. Il ristorante divenne prima un pub, offriva panini, crepes e qualche piatto. Ma un giorno ci fu la svolta. Il nostro socio decise di vendere la sua quota ed io e Patrizia ci guardammo negli occhi. Non potevamo farci scappare questa occasione. Vi confesso che non sapevamo come far fronte agli impegni economici, ma ci credevamo troppo in quel sogno. E, con grandi sacrifici, lo acquistammo. Il Bye Bye Blues divenne nostro. Potevamo farne ciò che volevamo. Pensate che per risparmiare, non potendo pagare un cuoco, Patrizia si mise ai fornelli. Già cucinava benissimo e i clienti tornavano contenti. È stato come dare una Ferrari ad un pilota di Formula Uno. E non lo sapevamo ancora. Patrizia intraprese la sua carriera al meglio, ed io ero il primo a credere in lei.



Le bottiglie di Ornellaia bianco

Ci racconta la sua storia, Barraco, mentre con fierezza mostra la carta dei vini e dei distillati. Un vero fiore all'occhiello del ristorante, oggi stellato Michelin. A guardare la carta, si comprende subito quel suo primo amore. Ci sono circa 257 distillati, 80 sono whisky. Gli ultimi arrivati sono dei Porto, acquistati dal recente viaggio in Portogallo. I suoi preferiti però sono i rum Caroni. Ha bottiglie da collezione e storiche da far impazzire qualsiasi collezionista. Mentre siamo con lui, arriva un messaggio sul cellulare, un cliente lo prega, letteralmente, di vendergli una bottiglia unica, uno scotch whisky Macallan 1937 collezione di Giaccone. Antonio non cede, è un pezzo raro.



Antonio Barraco con la moglie Patrizia di Benedetto

Passando alla carta dei vini, circa 750 etichette, l'impressione che si ha non è da meno. Oggi la cantina del Bye Bye Blues di Palermo è famosa tanto quanto la sua cucina. Scorrendo troviamo vini introvabili, come lo Chardonnay Botrytis Cinerea 1991 Tasca D'Almerita. "Credo che nemmeno Alberto Tasca ne possieda ancora qualche bottiglia", sorride Antonio. E poi ci sono altri tesori, come Grands Échezeaux 2009 Domaine de la Romanée-Conti, La Tâche 2008 Domaine de la Romanée-Conti, Richebourg 2009 ed altri vini per cui il prezzo non conta. "Li comprano ovviamente, ma a berli nel nostro ristorante sono soprattutto gli asiatici e ne vengono tanti", afferma. Tra i nuovi arrivi ci sono anche tre bottiglie di Ornellaia Bianco 2015. "Penso che ne siano arrivate sei in tutta la Sicilia", ci dice.

E per quanto riguarda la Sicilia? "Siamo noi a guidare i clienti. Alcuni sanno cosa vogliono bere ma spesso si lasciano consigliare e comincia il gioco. Solitamente gli stranieri non hanno ancora molta conoscenza e si indirizzano sui grandi brand e sui vini rossi dell'Etna. Un aneddoto da raccontare c'è. "Un giorno l'attore Gérard Depardieu, ospite al ristorante, si sedette a cena anticipando di non poter bere, perché rigorosamente a dieta. Alla fine gli ho fatto bere circa 8 vini siciliani e se ne è innamorato. E i suoi propositi svanirono al terzo bicchiere..."

Insomma quello di Antonio è un bel percorso iniziato per gioco, passione e amore credendoci fin dagli esordi. E adesso? "L'obiettivo principale è mantenere i nostri successi, impegnandoci sempre per migliorare. Per quanto riguarda la mia cantina, voglio continuare a trovare chicche e produttori poco conosciuti nel mondo e in Sicilia, capaci di regalare emozioni, al di là dei grandi vini di fama. La mia missione adesso è questa. Ma sono sempre più orgoglioso della cantina e del talento della donna che ho accanto. Senza di lei, non saremmo qui a parlare".