



Dal Giappone a Palermo, senza aereo: il viaggio nipponico del Bye Bye Blues

10 Febbraio 2026 

PALERMO – Dopo aver portato la cucina siciliana nel cuore del quartiere degli affari di Tokyo, oggi è il Giappone a fare ritorno a Palermo. Succede al Bye Bye Blues di Mondello, lo storico ristorante affacciato sulla borgata marinara che nel 2010 ha consacrato **Patrizia Di Benedetto** come prima donna siciliana a ottenere la stella Michelin.

Qui, da tre anni, prende forma il Japanese Pop-Up Restaurant: non un'operazione di moda, ma un vero esercizio di dialogo tra culture gastronomiche. Un progetto che nasce dall'esperienza giapponese della chef e che restituisce al pubblico palermitano una cucina nipponica autentica, lontana dagli stereotipi.

“Questo progetto nasce da una passione profonda per il Giappone, per la sua cultura e per il suo modo di intendere la cucina”, racconta la chef Patrizia Di Benedetto. “Il desiderio è sempre stato quello di portare un pezzo di quel mondo qui a Palermo, permettere ai nostri ospiti di viaggiare attraverso i sapori, senza dover necessariamente prendere un aereo”.

Non solo sushi e pesce crudo, ma zuppe profonde e profumate, ricche di verdure e ingredienti poco conosciuti in Occidente. Ramen, soba, brodi complessi, fermentazioni, tecniche antiche che incontrano la sensibilità mediterranea. È un Giappone quotidiano e domestico quello che arriva a tavola, fatto di equilibrio, rigore e rispetto per la materia prima.

Al fianco della chef, un ruolo fondamentale è quello di **Yuki Matsuguma**, suo sous-chef da 21 anni. Originario di Osaka, in Sicilia si è innamorato del territorio e del mare di Palermo, arrivando inizialmente al Bye Bye Blues come stagista. Oggi è l'alter ego della chef: è stato lui a partire in anticipo per Tokyo per definire i piatti del nuovo ristorante e, più in generale, a garantire la coerenza e l'autenticità della cucina giapponese a Mondello.

Grazie a Matsuguma e alla visione di Patrizia Di Benedetto, il Bye Bye Blues diventa un ponte tra culture, un luogo dove il Giappone si racconta attraverso i suoi sapori, la sua tecnica e la sua tradizione. Ogni piatto è un piccolo viaggio, un'esperienza che porta il pubblico palermitano direttamente nel cuore della gastronomia nipponica.

A completare il percorso, il ristorante propone anche una degustazione di sakè selezionati con cura dagli chef, pensata per accompagnare e valorizzare i piatti in carta. Un ulteriore invito all'ascolto e alla scoperta, nel segno di un Giappone autentico, raccontato senza



filtri. Così il Bye Bye Blues diventa un luogo di attraversamento: da Tokyo a Palermo, e ritorno.