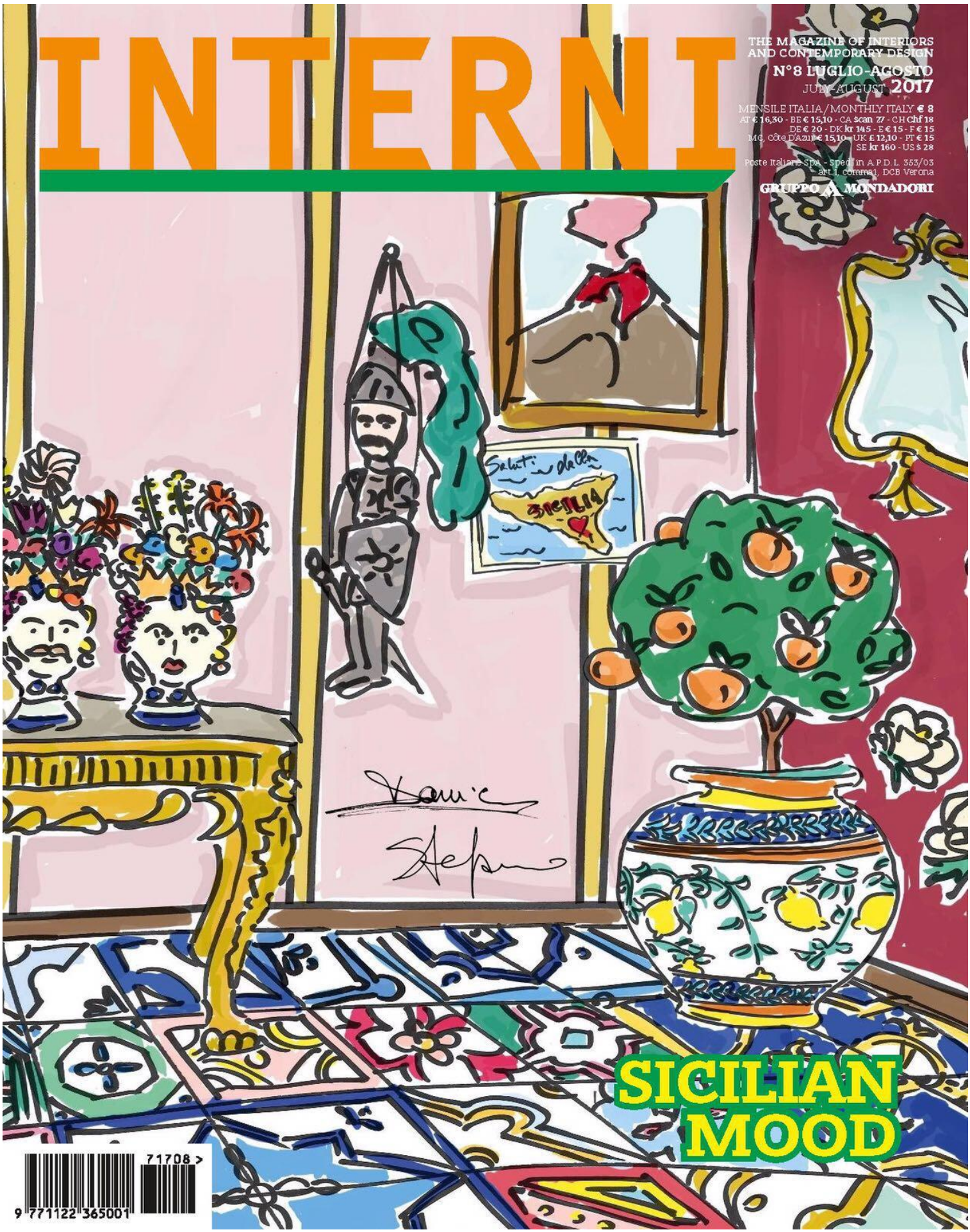
INTERNI

THE MAGAZINE OF INTERIORS
AND CONTEMPORARY DESIGN
N°8 LUGLIO-AGOSTO
JULY-AUGUST 2017

MENSILE ITALIA / MONTHLY ITALY € 8
AT € 16,30 - BE € 15,10 - CA Scan 27 - CH Chf 18
DE € 20 - DK kr 145 - E € 15 - F € 15
MC, Côte D'Azur € 15,10 - UK £ 12,10 - PT € 15
SE kr 160 - US $ 28

Poste Italiane SpA - Sped. in A.P. D.L. 353/03
art.1, comma1, DCB Verona

GRUPPO MONDADORI



SICILIAN MOOD

9 771122 365001 71708 >

I BANCHI: PANE AL PANE

Nel cuore di **Ragusa Ibla**, **Ciccio Sultano**, celebrità siciliana bi-stellata, insieme a **Giuseppe Cannistrà**, offre un luogo per interazioni sociali, dove in primis si ritrova l'antico profumo di **pane e companatico**: scacce, tomasini e sfincioni, ma anche lussuriosi baccalà con trippa di vitello...

IN QUESTA PAGINA, ALCUNI DEI 'BANCHI ALIMENTARI' DEGLI CHEF CICCIO SULTANO E GIUSEPPE CANNISTRÀ, ALLOGATI NEI FONDI DEL SETTECENTESCO PALAZZO DI QUATTRO DI RAGUSA IBLA: DAL BANCO DEL PANIFICIO A QUELLO DELLA PASTICCERIA; IN BASSO, LO SPAZIO IPOGEO DESTINATO A CANTINA E A RIUNIONI PRIVATE. NELLA PAGINA ACCANTO: LA EX-MANGIATOIA RISTRUTTURATA E ALLESTITA COME TRATTORIA. *FOTO DI ALBERTO FERRERO*

Ciccio Sultano, 2 stelle Michelin per il suo ristorante Duomo a Ragusa Ibla, nel 2015 ha aperto, insieme all'ex *sous-chef* e socio Giuseppe Cannistrà, *I Banchi - Pane al Pane* (www.ibanchiragusa.it), nei bassi del settecentesco Palazzo Di Quattro, restaurato da Fabrizio Foti, che ha conservato le antiche mangiatoie in pietra e vivificato lo spazio con opere di artisti locali – in primis, Giovanni Robustelli – e un'estesissima lavagna su cui è stato riprodotto un pentagramma che, al posto delle note, sorregge minuscoli oggetti, pensieri e *flash* sulla vita del grande Ciccio. Settanta posti a sedere con gli ulteriori che possono derivare da altri tavoli (sociale, ipogeo, dello chef). Aperti dalle 8,30 alle 24, *I Banchi*, suddivisi per aree tematiche, sono un po' *putia* (bottega) del pane, un po' pasticcceria con caffetteria, un po' mercato alimentare (con prodotti marchiati Ciccio Sultano: dal pecorino ragusano al piacentino ennese, dalla pasta fatta a mano ai pani artigianali, alla salsa al pomodoro), un po' trattoria (menù degustazione o alla carta, taglieri e rosticceria anche *take away*) e un po' cantina, dove si fa prima colazione, pranzo, merenda, aperitivo e cena. Insomma, erano anni che Ciccio voleva fare "qualcosa di più *casual-smart*" rispetto allo stellato Duomo, con una cucina "educata, felice e fiera, ma non *gourmet* e non alla moda" (dal maialino in porchetta allo spaghetto burro e alici, alla terrina di sgombro), qualcosa che ruotasse intorno a "olio, sale, grano" perché sono gli elementi intorno a cui gira la vita. E qualcosa che pure creasse un amichevole 'cenacolo', dove ogni mese s'incontrino artigiani, artisti, professionisti per mangiare e bere, pensare e inventare. ■

Olivia Cremascoli