

In evidenza Ristoranti

# I Banchi vince. A Ragusa Ibla c'è Peppe Cannistrà

di: Francesco Pensavecchio

24 aprile 2017



Oltre, avrei desiderato solo la voce di Diana Krall nel Live in Paris con *"I love being here with you"*. Null'altro. Sono trecento i minuti che separano Palermo dalle flessuose onde in pietra di Ragusa Ibla; un tempo infinito e un impegno di guida nel quale hai modo di maledire ogni amministrazione da De Gasperi in poi. Ma la sofferenza è a lieto fine e ampiamente ripagata.

I Banchi è la nuova frontiera della ristorazione siciliana. Non ristorante, non trattoria, non salumeria, non forno, non pizzeria, non panineria, non caffetteria, non pasticceria, non shop, non cocktail & winebar, ma tutto insieme.

L'attività si dipana su quattrocento metri quadri di superficie nei bassi di Palazzo di Quattro, un palazzo nobiliare in via Orfanotrofio risanato ad arte, a pochi metri da Piazza Pola, la Chiesa di San Giuseppe e Palazzo Arezzo di Donnafugata. Un lavoro notevole e completo sotto ogni punto di vista che culmina in una esperienza per bongustai di livello.

Lo shop presenta prodotti scelti con cura: vini, birre artigianali, pasta, conserve, supportati dall'attività del forno, che rinforza a pranzo l'offerta con panini gourmet, la caffetteria e la pasticceria per una ricca colazione. Un pranzo leggero è proposto al ragionevole prezzo da 30 euro, acqua e caffè inclusi. La sera, invece, si passa alle pizze e al ristorante.

Forza del locale è Giuseppe **"Peppe"** Cannistrà, chef e socio in quest'impresa con Ciccio Sultano del ristorante Duomo. Peppe è stato sin dall'inizio il braccio destro di Sultano, adesso ha trovato maggior campo di gioco e di espressione. Sia chiaro, da socio e supervisore Sultano è ulteriore garanzia di massimo risultato.

Il nostro pranzo è stato a dir poco indimenticabile. Partenza sprint con un fragrante "Cocktail I Banchi" al gin Hendrick's, citrus mix, spicy ginger beer e bollicine, accompagnati da un'ostrica con crema di pistacchio e patate soffiate. Incalza un bicchiere di Grillo-Viognier di Santa Tresa con una battuta di manzo con burrata, salsa senape, salsa carbonara e crostino di Russello.

Sorpresa per i "Crostacei, molluschi... consistenze", una composizione che gioca con l'idea di cocktail di gamberi inserendo un Americano Cocktail in gelatina che li ricopre. Perfetta la temperatura, tiepido non caldo. Sempre sull'onda, cambio con un rosato di Paolo Calì e "triglia rossa e favette", una finissimo piatto di mare accompagnato da patate lesse, acqua di pomodoro e cialda di fegatini della stessa triglia e riso.

Primo: Spaghettoni allo zafferano, salsa moresca taratata (bottarga, mandorle, buccia di limone), pesto di erbe citriche, bottarga e sugherello marinato, e .... crumble di grano. Cambio di vino imposto dallo chef, mossa d'intuito vincente, con il Blauburgunder di Gottardi-Mazzon, e si prosegue con un maialino nero dei Nebrodi ripieno alla siciliana con il filetto, patata al forno, bergamotto e il suo sugo ai gelsi, arancia e cantalupo. Per dessert, "panna cotta e poco cotta" con amarena, grue di cacaco e gelato al cioccolato Sao Tomé; cannolo di ricotta vaccina con sorbetto di mandorla Pizzuta di Avola e Petit fours. Ai tavoli, gli efficientissimi ragazzi della sala sono coordinati da Gianni Mazza. La carta vini è quasi totalmente siciliana, salvo una buona selezione di Champagne e bollicine dal mondo.

*di Francesco Pensavecchio*

## **I Banchi**

Via Orfanotrofio, 39

97100 Ragusa Ibla

Tel. +39 0932 655000

<http://ibanchiragusa.it>

Google Maps

