

Ristoranti

Dieci anni di “Cucina Educata”. I Banchi festeggiano a Ragusa Ibla

di: Redazione

5 agosto 2025





Federico Paz Zavalia

Dieci anni di pane, cucina e accoglienza. **I Banchi**, il panificio con cucina firmato Ciccio Sultano, celebra nel 2025 il decimo anniversario dall'apertura. Guidato da **Gabriella Cicero** e con ai fornelli lo chef **Federico Paz Zavalia**, il locale continua a essere un punto di riferimento nella storica cornice delle scuderie settecentesche di Palazzo Di Quattro, con il suo dehor ombreggiato da oleandri lungo l'unica strada alberata di Ibla.

Nato nel luglio 2015, **I Banchi** materializzano la filosofia della **"Cucina Educata"** di Sultano: un'idea di ristorazione che guarda al passato senza nostalgie, mantiene viva la tradizione siciliana e si apre con naturalezza al pubblico. Colazioni con cannoli e granite, menu del giorno completi a 45 euro, piatti à la carte e specialità da forno certificati bio, ottenuti da farine di grani antichi siciliani, convivono nello stesso spazio che è panificio, pasticceria, emporio, cantina e ristorante.

Per il decennale, la proposta si arricchisce con una selezione di piatti a 4,50 euro, pensata – spiega Cicero – *"per chi ha voglia di assaggiare più cose, senza rinunciare alla qualità"*. Tra le novità: focaccia di Russello con crema di Ragusano e acciughe Testa, bruschette Taratata, carciofi e olive biologiche alla brace (...e qui si sente proprio il respiro di Ciccio Sultano).

Lo chef **Federico Paz Zavalia**, argentino di nascita e siciliano d'adozione, aggiunge un tocco personale a una cucina che resta saldamente radicata nell'isola. *"Mi piace capire cosa rende autentico un piatto, la sua storia, per cogliere a fondo il gusto siciliano"*, racconta.



Gabriella Cicero e Ciccio Sultano

Negli anni, **I Banchi** ha consolidato una rete di fornitori locali – dal **Cosacavaddu** di Alessandro Criscione al sale di Sosalt, ai mieli di Almo Miele – ed è stato premiato dalle principali guide gastronomiche, inclusa la Michelin. Alcuni piatti iconici, come l'arancina da 220 grammi e il cannolo riempito al momento, non sono mai usciti dal menu, diventando simboli di un progetto che unisce sostenibilità, convivialità e gusto.

Dieci anni dopo, Ciccio Sultano dimostra che un'idea di **"cucina educata"** può resistere al tempo, crescere e continuare a insegnare che la bontà sta nelle piccole cose – come nella giardiniera di casa o in un pane ben fatto – e nel saperle condividere.

I Banchi

Via Orfanotrofia, 39

97100 Ragusa Ibla

<https://ibanchiragusa.it>

Instagram: @ibanchiragusa | @cicciosultano1
