

I Banchi di Ragusa, l'inebriante percorso emozionale del Panettone Tradizionale

scritto da Amanda Arena | 17/12/2018



La versione dell'iconico dolce natalizio di Ciccio Sultano è una declinazione soffice e fragrante che resta impressa nella memoria con ricordi profumati di burro e agrumi.

Se la tendenza degli ultimi anni è quella di [destagionalizzare il panettone](#), possiamo confermare che quello artigianale de **I Banchi**, multiforme **santuario del gusto** nel cuore più antico di Ragusa, andrebbe gustato tutto l'anno!

Ho scelto di celebrare le recenti festività natalizie con il re dei dolci preparato da **Ciccio Sultano** che nel 2015, insieme a **Peppe Cannistrà**, ha dato vita a **I Banchi**, un panificio di grani antichi e selezionati ma anche ristorante e shop. Situato nella magica **Ibla, nel centro di Ragusa**, è uno scrigno di profumi e sapori dall'eleganza informale dove si alternano deliziose colazioni, merende, pranzi, aperitivi, cene e cocktail gustosi.

Le tre versioni del panettone targato I Banchi di Ragusa Ibla

Per quanto riguarda i panettoni, I Banchi propone **tre ricette** alle quali la raffinata "mente pratica"

di **Ciccio Sultano**, ha dato il proprio tocco d'artista. Le creazioni dello chef e patron del ristorante **Il Duomo**, due stelle Michelin, sono da un chilo, lavorate a mano con farina di grano tenero, lievito madre, uova provenienti dall'Aia Gaia, senza aggiunta di additivi, conservanti e coloranti.

Ecco le tre **versioni** dei panettoni I Banchi:

1. **Tradizionale**: cedro candito, uva passa, mandorla pizzuta d'Avola e arancia candita bio di Morandini;
2. **Basileus Yblon**: cioccolato Forastero venezuelano al 72%, pera Spinella dell'Etna, caffè Moak e cardamomo;
3. **Siquilia**: mela Cola dell'Etna, pistacchio di Raffadali, limone candito e menta.

Trentasei ore di lievitazione: ventiquattro per il primo impasto e altre dodici per il secondo, per l'asciugatura a testa in giù. Il lungo tempo di lavorazione conferisce all'impasto delle note particolarmente dolci e burrose.

La ricerca della perfezione, l'attenta selezione di ingredienti di eccellente qualità e la sapiente lavorazione sono i tratti distintivi che contraddistinguono, sin dal profumo intenso, il **panettone de I Banchi** e ne accompagnano la fragranza e la suadente morbidezza del morso.

Il Panettone Tradizionale I Banchi di Ragusa: la nostra degustazione

Ho assaggiato durante le recenti festività natalizie il **Tradizionale**, l'icona per eccellenza dei dolci milanesi. Nella versione de I Banchi, il panettone di tradizione meneghina diventa un emozionante viaggio tra alcuni gioielli di Sicilia che ne impreziosiscono la struttura soffice dell'interno: dai profumatissimi canditi al cedro e all'arancia biologica di Morandini fino all'accattivante uva passa e alla mandorla pizzuta di Avola, la regina delle mènnulla (le mandorle in dialetto siciliano), che con le sue delicate note aromatiche arricchisce in maniera generosa, assieme ad una finissima granella di zucchero, la scarpatura esterna.

Alla vista il panettone si presenta con una crosta ben salda dal colore bruno-dorato; l'alveolatura è uniforme e ben sviluppata. Il **profumo** è franco, gli aromi ricchi e complessi donano al morso una rotondità notevole.

Una perfetta corrispondenza e coerenza tra ciò che si vede appena scartato dall'elegante packaging, sobrio ed essenziale, e il profumo sprigionato al naso.

Il panettone de I Banchi mantiene le promesse in modo memorabile...

I Banchi

Via Orfanotrofio, Ragusa Ibla

[Sito web](#)