

# CHECK-IN

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza  
Mercoledì 13 Settembre 2023 | aggiornato alle 17:01 | 97002 articoli in archivio

**A PALERMO**

## Ciccio Sultano apre “I Banchi” all’aeroporto Falcone e Borsellino

All’aeroporto di Palermo, nella zona airside dello scalo, arriva Ciccio Sultano, membro di Euro-Toques Italia e chef del ristorante due stelle Michelin Duomo a Ragusa. Sua la firma del nuovo “I Banchi”, del gruppo Autogrill

di **Alessandro Creta**

17 luglio 2023 | 13:01

**D**a Ragusa a Palermo. Ciccio Sultano (membro di Euro-Toques Italia) attraversa, idealmente e nei fatti, tutta la Sicilia da Sud a Nord sbarcando con un nuovo locale **all’interno dell’aeroporto** Falcone e Borsellino del capoluogo siculo. Lo chef del ristorante due stelle Michelin Duomo, a Ragusa per l’appunto, è stato scelto per firmare la cucina de **I Banchi**, elegante spazio appena inaugurato dal gruppo Autogrill nella zona airside dello scalo.



*Ciccio Sultano al lavoro. Foto da profilo Facebook*

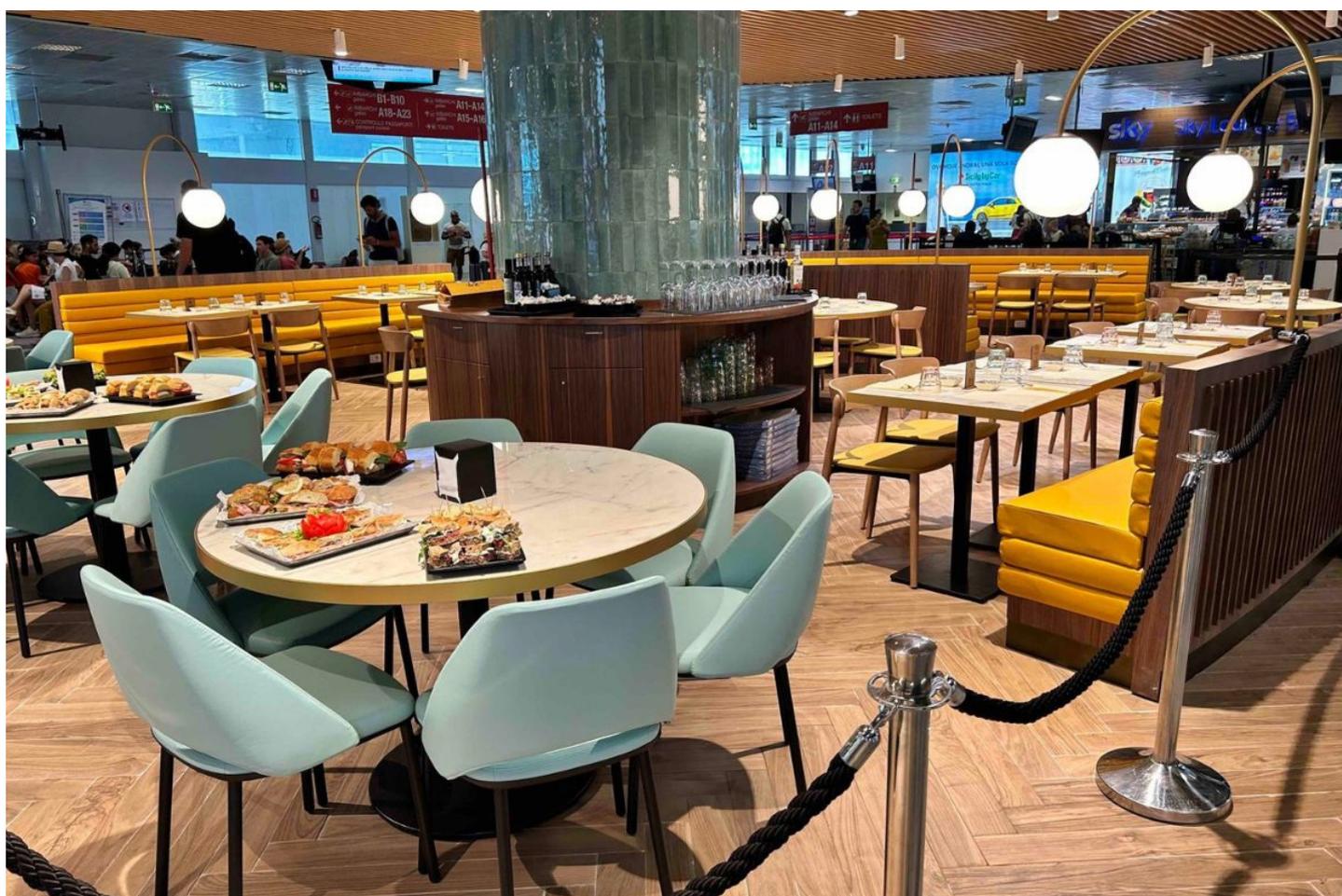
Ciccio Sultano, uno dei massimi rappresentanti della gastronomia siciliana riproposta in chiave contemporanea, ha accolto il nuovo compito di essere il **punto riferimento** per quanto riguarda la sezione *food and beverage* all’interno dell’aeroporto palermitano. Il

ristorante I Banchi si sviluppa su un'area di 400 metri quadrati e tutti i food lovers di passaggio nello scalo potranno ora assaporare la nuova proposta dello chef.

Le parole d'ordine saranno, ovviamente, **qualità e territorialità**: cucina di stampo siciliano (e non poteva essere altrimenti) rivista sotto un punto di vista che strizza l'occhio alla contemporaneità. Un'offerta, per ovvi motivi, più smart, pop, rispetto a quella del ristorante Duomo di Ragusa ma che non per questo rinuncia al "buono" e al "ben fatto".

### Cosa si mangia nel nuovo ristorante firmato Ciccio Sultano

Una "**cucina educata**", così ha definito Ciccio Sultano la proposta che i clienti si troveranno davanti una volta accomodatisi nel nuovo locale che porta la sua firma. Una cucina anche trasversale, capace di coniugare ora proposte di estrazione più popolare ora maggiormente ricercate. In menu infatti si trova tanto la versione dello chef di **pane e le panelle**, tra gli street food più noti dell'isola, quanto la **pasta con la bottarga**, passando per **polpo e limone**. «Ringrazio Autogrill per questo grande progetto – ha detto Ciccio Sultano nel corso della giornata inaugurale del ristorante – è un onore essere qui e volare insieme con Autogrill in un aeroporto. Il format de I Banchi nasce come cucina educata, ma anche come stratificazione di diverse cucine: fra cui quella **aristocratica**, quella borghese, quella **popolare** e la cucina di strada».



*La sala de I Banchi*

Nei prossimi mesi la Food Hall verrà ampliata con altri format che, nei piani, saranno inaugurati entro l'anno. All'inaugurazione de I Banchi, oltre allo chef Sultano, erano presenti i **vertici di Autogrill** Demetrio Chiurco, head of sales and operations, Armando Pomello, Pietro Menafra, Alberto Falbo, Giuseppe Liguori, Roberta Costa, i vertici di Gesap Vito Riggio (Ad), Salvatore Burrafato (presidente), Natale Chieppa (Dg) e l'assessore delle Attività produttive della Regione siciliana Edy Tamajo.