

Amaro e Sambuca

7 Vicoli



"7 Vicoli - Amaro e Sambuca" nasce da un'idea dell'enologo Danilo Ciaccio e del barman e sommelier Riccardo Mulè.

Dopo diverse ricerche e varie prove, realizzano due prodotti unici che raccontano con Amaro e Sambuca il loro gusto la storia e la tradizione di Sambuca di Sicilia. L'Amaro 7 Vicoli, dal colore ambrato profondo, ricorda #ILGUSTODELLATRADIZIONE i tramonti sulla collina sambucese.

Al primo sorso, il palato viene avvolto da una ricca miscela di erbe aromatiche, spezie terrose e una dolcezza gentile segue subito dopo, bilanciando la complessità degli amari, mentre una nota finale di amaro persiste piacevolmente sul palato, invitando a un altro sorso.

La Sambuca fiori di zagara 7 Vicoli è l'incarnazione stellare della dolcezza e della vivacità del borgo sambucese.

Il suo aroma è un'armoniosa sinfonia di anice fresco, dolce e floreale. Al primo assaggio, il gusto netto ed equilibrato dell'anice cede il passo a una morbida dolcezza, ricordando i pomeriggi estivi trascorsi sotto il sole siciliano.

L'Amaro e la Sambuca 7 Vicoli sono ponti verso l'esperienza da vivere nel borgo sambucese, ricordando con ogni sorso le gioie della vita e dell'amicizia. L'etichetta realizzata dal maestro Lorenzo Maniscalco rappresenta la mappa dei 7 vicoli saraceni vista da una prospettiva più fantasiosa.



Sede e Direzione Generale: Caltanissetta, Via Francesco Crispi, 25
Tel. 0934 54 88 11 - Fax 0934 54 88 09

Sedi Distaccate: Sambuca di Sicilia, Tel. 0925 941171 - Catania Tel. 095 551441

info@bancasicana.it - www.bancasicana.it - fondazioneasicana@gmail.com - bancasicana@pec.it



Rizzuto e Gigliotta Impianti
di Rizzuto Antonio & C. S.R.L.

Impianti di Riscaldamento
Idrici - Condizionatori - Gas

Tel. 368 7498679 - 368 970107

Via F.lli Rosselli, 26 - SAMBUCA DI SICILIA (Ag)



Le ricette di Elvira

Panzerotti di ceci

Per l'impasto

500 gr di farina / 125 gr di strutto / 50 gr di zucchero / ½ bicchiere di vino bianco / un pizzico di sale

Per il ripieno

500 gr di ceci / 250 gr di zucchero / 50 g. di mandorle / 50 gr. di pinoli / 300 gr. di miele / cannella in polvere.



Mettete a bagno con acqua tiepida per una notte intera i ceci, indi lessateli almeno per due ore; passateli a setaccio, unite lo zucchero, parte del miele, le mandorle ed i pinoli e spolverate con cannella ed amalgamate il tutto.

A parte, lavorate la farina con lo strutto, lo zucchero, il vino bianco e tanta acqua fino ad ottenere un impasto morbido. Lasciate riposare per circa due ore.

Trascorso il tempo necessario, riprendete, l'impasto e stendetelo in tanti dischi sottili, mettete su ogni disco un podi farcia e richiudete formando dei panzerotti, che friggerete in olio bollente.

Versate su ogni panzerotto un po' di miele fuso, spolverate con cannella e servite subito.

Antico e semplice dolce siciliano, preparato con ingredienti facilmente reperibili soprattutto nel mondo contadino, ormai quasi del tutto sconosciuto.

