



Il Moro di Trapani in livrea gourmet

Nell'elegante ristorante dei fratelli Enzo e Nicola Bandi i piatti della tradizione siciliana vengono riletti in chiave gastronomica

È nel salotto buono di Trapani, tra eleganti palazzi e chiese barocche, che sorge l'**Osteria Il Moro** dei fratelli **Enzo e Nicola Bandi**. Ed è uno scenario quantomai appropriato, questo, per un ristorante dalle grandi e dichiarate ambizioni dove la cucina siciliana, *in primis* quella trapanese, si veste di un'elegante livrea gourmet.

È infatti dalla centralissima via Garibaldi, con quel settecentesco **Palazzo Milo** o con la facciata barocca di **Santa Maria dell'Itria** che circondano il ristorante, che il Moro pare raccogliere il guanto di sfida lanciato da tanta arte e tale storia, col proposito di non sottrarsi, ma anzi di fare la propria parte mantenendo alti i fasti sino a qui raggiunti.



I fratelli Bandi: da sinistra, Enzo e Nicola (Foto © Ufficio stampa).

Osteria Il Moro, sale raffinate e accoglienza impeccabile

Eppure ancor prima di cominciare a parlare della cucina ispirata di **Nicola Bandi**, merita sottolineare l'ulteriore sforzo messo in campo dai due fratelli per **attrarre una clientela curiosa e dinamica**: confezionando una **proposta multiforme**, capace cioè di avvicinare anziché intimorire, pensando a un'offerta diversificata che sa parlare a tipologie (e a tasche) differenti di avventori.

E certo piacevoli s'annunciano, anzitutto, le **raffinate sale** (nella bella stagione si pranza e si cena anche nel dehors) di cui si compone il ristorante, quasi una serie di salotti, dove un ruolo importante lo riveste la **cantina, che conta ben 470 referenze** selezionate con passione da Enzo Bandi, con un occhio attento seppur non esclusivo alle eccellenze isolate. E dove l'esperienza maturata in importanti complessi alberghieri suggerisce a Enzo una guida professionale e sorridente della sala, aspetto questo che influirà e non di poco sul giudizio finale (e felice) della nostra **sosta gastronomica**.

5 menu degustazione, a partire da 65 euro

Ben cinque i menu degustazione. Quelli d'entrata, a 65 euro, con **quattro portate vegetariane** ("Green Sicily") o altrettante quattro dedicate alla cucina cittadina ("Vi racconto la mia Trapani"). Quindi due menu, uno di solo pesce ("Tuffo nel Mediterraneo"), l'altro misto ("Tra terra e mare"), entrambi di sei portate e proposti a 80 euro. Quindi il **gran degustazione con 7 piatti** ("Libero di esprimermi")

”) al costo di 120 euro.

Si aggiunga che la carta resiste (con piatti che vanno dai 18 ai 28 euro) e si avrà la misura della flessibilità intelligente e dell’impegno massimo qui dispiegati.



Tonno (Foto © Ufficio stampa).

La cucina di Nicola Bandi

Quella di **Nicola Bandi**, cuoco autodidatta, schivo ma appassionato, si presenta come una cucina che spazia tanto tra il pesce (ovviamente nel ruolo di protagonista) che la carne (con piatti importanti e non banali a base di vitello dell’autoctona razza modicana ma anche di animali da cortile come il coniglio) e dove anche i vegetali, enfatizzati nell’apposito menu, si ritagliano una parte importante.

La carta de Il Moro è saldamente ancorata al patrimonio storico di ricette cittadine e isolate e insieme aperta al dialogo con i fermenti più fecondi che giungono dalle importanti tavole italiane (si pensi agli spunti sulle diverse tecniche di cottura).

Suntuoso è il tradizionale **Cùscusu** presentato con gamberi, calamari, spezie, verdure e frutta secca, piatto che con orgoglio fa dichiarare a Nicola:

«Ero solo un bambino quando ho sognato di diventare uno chef e aprire un ristorante

tutto mio. Dalle mie due grandi maestre – mia nonna prima e poi mia madre – ho ereditato la ricetta originale del *cùscusu* che custodisco gelosamente nel tempo».



Cùscusu con gamberi, calamari, spezie, verdure e frutta secca (Foto © Ufficio stampa).

Altri piatti da provare

Ma anche un altro piatto povero delle isole Egadi e oggi assai ricercato come le **Frascatole** riceve qui dalle mani di Nicola un trattamento rispettoso ma sempre raffinato (proposto com'è in brodo d'astice con una salsa di mandorle, l'olio al basilico e il limone fermentato).



Le Frascatole (Foto © Ufficio stampa).

Tra un **crudo di gamberi rossi** accompagnati dalla mela verde in tre consistenze, la panna acida e una *bisque* di gambero e poi un'eccellente triglia di scoglio, il palato è ovunque sollecitato e solleticato da numerosi spunti che sempre parlano di amore per la propria Sicilia: dall'olio che evoca l'Odissea all'amuse-bouche con un gelato allo sfincione sino alla sorprendente variazione, in forma di dessert, di un classico dello street food come **Pane e panelle** e qui presentato come gelato al pane, hummus di ceci, panelle dolci e sablé bretoni.



Pane e panelle presentato come gelato (Foto © Ufficio stampa).

Insomma, la passeggiata nell'assolata terra di Sicilia va compiuta – questo il succo della sosta all'Osteria Il Moro di Trapani – in elegante abito da sera.

Osteria il Moro

Via Giuseppe Garibaldi 86, Trapani

Telefono: 0923.23194 | www.osteriailmoro.it

Data di creazione

18/09/2023

Autore

giovanni-caldara