



Ristorante Bandini: cucina simbiotica tra bosco, fiume e mare

Tradizione e creatività, tecnica e istinto: il progetto di Roberto Bandini a Castel San Pietro Terme (BO) racconta una cucina consapevole e raffinata, radicata nei sapori dell'Appennino e capace di sorprendere

Castel San Pietro Terme, alle porte di Bologna, non è più solo la cittadina rinomata per le acque termali e la qualità della vita ma sta rivelando sempre più un'anima **gastronomica colta e intraprendente**, grazie a una nuova generazione di interessanti cuochi-imprenditori. In questa scena, la tradizione emiliano-romagnola viene proposta attraverso linguaggi contemporanei, intriganti e mai esasperati, che riservano belle sorprese.

Dopo aver raccontato del [nuovo corso di Uinauino](#), con lo chef **Dmitri Galuzin** a rendere "pop" il fine dining, c'è un altro nome destinato ad affermarsi nella ristorazione regionale e nazionale: quello di **Roberto Bandini**, chef quarantenne che – dopo oltre vent'anni di esperienze internazionali – nel 2023 ha scelto la centralissima via Cavour, 37 per lanciare il proprio locale.



L'ingresso di Bandini sotto i portici di Via Cavour (Foto © Roberto Bandini).

Ristorante Bandini: una nuova storia in uno locale storico

Quello occupato oggi dal Ristorante Bandini è uno **spazio dalla lunga storia** che ha visto il passaggio del “*Vintage Restaurant*” di Lucio Maggiorani, poi rilevato da Michele Cavedagna fino all’arrivo di Bandini.

Oggi l’indirizzo ha assunto una nuova forma e una nuova voce: quella di una cucina ricercata e riflessiva, identitaria e internazionale allo stesso tempo. Il patron, originario dell’Appennino toscoromagnolo, la definisce “**cucina simbiotica**” per un approccio che dialoga con il territorio e la stagionalità, intrecciando natura e memoria.

«Il mio approccio è “simbiotico” nel senso che rappresenta un dialogo tra cibo, corpo e natura. – spiega **Roberto**, misurando ciascuna parola perché sia quella più giusta e comprensibile – Con questo ristorante, insieme alla mia compagna Laura, vogliamo preservare l’equilibrio tra nutrizione, sostenibilità e identità gastronomica, senza cedere a scorciatoie estetiche e rispettando i tempi “lenti” della tavola».



Lo chef Roberto Bandini (Foto © Enzo Radunanza).

Il locale e l'atmosfera

L'ingresso al Ristorante Bandini rivela la personalità concreta di Roberto e Laura e l'equilibrio a cui aspira la cucina. La sala è intima e accogliente, pensata per valorizzare il collegamento tra i piatti e quei racconti dello chef, il cui sguardo brilla mentre descrive come – da un'idea – arrivi alla realizzazione finale di una portata.



Colori naturali e mise en place essenziale (Foto © Enzo Radunanza).

Il legno è sicuramente dominante, dal pavimento agli arredi d'epoca, dai tavoli ben distanziati alle librerie. **Elementi di design** e **lampadari d'autore** danno vivacità e colore. All'entrata, il lungo bancone-bar è un invito alla convivialità, a godersi un bicchiere di vino o un aperitivo accompagnati da tapas fantasiose e mai uguali nel corso del tempo. Sulla parete, **ceramiche a forma di pesci stilizzati** "nuotano" agilmente ad evocare un'idea di mare in chiave onirica.



Il bancone all'ingresso (Foto © Enzo Radunanza).

Il percorso formativo e la “visione”

Non si può comprendere la grammatica gastronomica di Bandini se non si conosce il suo percorso di vita e di lavoro, nonché il grande affetto che lo lega ai luoghi di infanzia. Cresciuto tra Galeata e Santa Sofia (FC), inizia a lavorare già durante gli studi all'alberghiero. Dopo il diploma e diverse esperienze nazionali, vola in Europa e negli Stati Uniti, in particolare a Los Angeles dove ha l'opportunità di entrare nella brigata dello **chef Nicola Mastronardi**. Rientrato a casa, seguono anni densi di stimoli professionali, vissuti con impegno e umiltà. Avvia un forno, poi un food truck itinerante con proposte su misura del committente. Esperienze diverse che arricchiscono il suo background tra arte dell'accoglienza e spirito imprenditoriale: visione, adattabilità, attitudine a trovare soluzioni concrete, diventano le basi utili per avviare quello che è oggi il ristorante castellano.

«Nel mio percorso, ho imparato qualcosa da ognuno, non ultima la vera cultura dell'intrattenimento fatto anche di coccole, sorrisi e buon cibo; la nostra ambizione è creare un locale dove si viva in un modo “slow” e l'accoglienza diventi un crocevia tra formalità e informalità. Così la semplicità diventa un bene di lusso», spiega lo chef.

Profonda è l'impronta lasciata dell'Appennino tosco-romagnolo, terra generosa e rurale, fatta di bosco, fiume e mare, con tutti gli ingredienti e i saperi che essi custodiscono. Proprio questi

elementi, e la memoria che li rielabora, sono le **arterie narrative del menu Bandini**, nonché metafore di una cucina solidamente legata alla tradizione eppure capace di spingersi verso nuove rotte.

Se il **bosco rappresenta le radici**, con sapori primitivi, terra, erbe e selvaggina, il **fiume è il cammino**, fatto di prove, deviazioni e contaminazioni. **Il mare è l'ignoto**: non sempre un porto sicuro ma un orizzonte aperto dove la tecnica incontra l'istinto: è qui che la cucina si libera da ogni rigidità e si concede il lusso della ricerca e della libertà.

I tre menu degustazione per la “cucina simbiotica”

La carta si compone di **tre menu degustazione** che cambiano frequentemente, quindi potreste trovare proposte da quelle del momento in cui scriviamo. C'è l'idea di un'esperienza guidata ma non rigida, dove l'intuizione del momento incontra la disponibilità del mercato e l'individuazione della migliore materia prima.

Si può scegliere il menu “**Suggestione**” (60€ per 4 portate a scelta), “**Liberamente**” (70€), un percorso con piatti scelti dal menu e altri di interpretazione libera dello chef, oppure “**D'Istinto**” (100€), in cui ci si affida completamente alla creatività del patron.

Il cestino del pane e l'”acqua del Paleolitico”

La ricerca e l'attenzione ai particolari si colgono sin dall'inizio, con un **cestino del pane fatto in casa**: focaccia alle erbe aromatiche, pani a lunga lievitazione, piadina, stregchette e grissini.



Cestino del pane (Foto © Enzo Radunanza).

La vera sorpresa, tuttavia, è data da un dettaglio “di lusso” di forte suggestione. Parliamo dell’ **Acqua Fromin**, proviente da una riserva sotterranea formatasi circa **15.000 anni fa** nel cuore della catena montuosa dello Jizerské, nella **Boemia del Nord**. Dopo essersi infiltrata lentamente nel sottosuolo, attraversando strati di argilla che l’hanno protetta da contaminazioni, è un’acqua naturalmente pura, ricca di sali minerali e talmente antica da essere definita “**l’acqua del Paleolitico**”.



L'Acqua Fromin, un dettaglio di "lusso" (Foto © Enzo Radunanza).

La nostra esperienza

La **selezione di entrée** è un godibile omaggio alla Romagna: la mini *"Piadina riminese con stridoli, salmone affumicato, petali di nocciolo selvatico e polvere di limone bruciato"* e la *"Vellutata di topinambur, ortiche, funghi galletti e polvere di caffè"*, sono proposte divertenti e fresche.



Le due entrée (Foto © Enzo Radunanza).

Ottima anche la “*Battuta di manzetta prussiana con gorgonzola, lamponi e rucola*” che lavora su contrasti ben bilanciati. Per esaltare la piccantezza della rucola e aggiungere profondità al piatto, lo chef utilizza rafano fresco e in polvere, mentre da un accenno di **wasabi** arriva l'**inaspettata nota speziata**.



Battuta di manzetta prussiana con gorgonzola, lamponi e rucola (Foto © Enzo Radunanza).

Stimola l'appetito, con un rimando alla tradizione sudamericana, la "*Ceviche di ricciola*" declinata con l'introduzione di ingredienti e ispirazioni locali. La **grigliatura dei lime interi** trasmette un sentore affumicato alla polpa che, una volta spremuta, viene emulsionata con olio extravergine, coriandolo e zenzero per creare la base della marinatura. L'acidità e la freschezza sono bilanciate da un battuto di ciliegie e pomodorini confit, arricchito da un'emulsione di ciliegie che dona dolcezza e complessità. A chiudere, qualche **fogliolina di santolina** – erba aromatica dal profilo balsamico – che aggiunge profondità al boccone.



La “Ceviche di ricciola” (Foto © Enzo Radunanza).

Apprezzabile anche il “*Carciofo toscano, canocchie e topinambur*” che gioca su consistenze e richiami vegetali-marini. Una preparazione accurata anche in questo caso visto che il carciofo, dopo una prima cottura in tegame, viene passato brevemente sulla brace perchè acquisisca una lieve traccia affumicata. Viene servito su una crema morbida, preparata con i gambi dello stesso carciofo e topinambur, che ritorna anche in forma di chips croccanti a dare contrasto. Le canocchie, cotte nel loro stesso succo, aggiungono una dolcezza iodica e delicata, mentre aneto fresco e polvere di carciofo essiccato **rappresentano la firma dello chef Bandini** che completa i suoi piatti sempre con tocchi dosatamente aromatici e raffinati.



Carciofo toscano, canocchie e topinambur

Nel “*Riso con pomodoro*”, un Acquerello invecchiato un anno si abbina a datterini canditi alla brace, polvere di pomodoro e basilico. Due spezie – macis e semi di anice – gestiscono l’acidità con grazia, per un piatto succulento e cromaticamente allegro.



Riso con pomodoro e basilico

Da provare assolutamente il “*Coniglio in porchetta*”, un altro omaggio alla memoria, nato ai confini tra Romagna e Marche, dove questa preparazione è parte della tradizione popolare. Lo chef la scopre a Riccione, nei primi anni di lavoro, e da quell’esperienza nasce una passione che lo accompagna nel tempo, fino alla cucina californiana di Nicola Mastronardi, dove ritrova la porchetta in una versione americana, cotta lentamente allo spiedo. Nell’interpretazione di Bandini, il coniglio viene disossato e farcito con frattaglie, finocchietto selvatico e semi di finocchio, poi avvolto nella rete di maiale, cotto a bassa temperatura e rifinito sulla brace. Il piatto è completato da un buonissimo fondo ricavato dalle ossa e da una salsa d’uovo ispirata alla fricassea della nonna: impossibile non intingere il pane nel sughetto!



Coniglio in porchetta (Foto © Roberto Bandini).

In chiusura, il “*Bigné craquelin ripieno di crema*”, come quella che la nonna faceva preparare al giovane Bandini. Si accompagna a ciliegie all’anice stellato e caramello salato: un dessert semplice e romantico che racconta di affetti e di una dolcezza non stucchevole.



Bigné craquelin ripieno di crema (Foto © Enzo Radunanza).

La carta dei vini e il servizio

Ben nutrita la carta dei vini, con etichette delle varie regioni italiane e qualche incursione internazionale. Costruita con competenza per valorizzare terroir e vitigni autoctoni, offre una varietà idonea per un corretto abbinamento con i piatti del menu.

Il servizio è un altro punto forte di Bandini: Roberto e Laura trasmettono serenità, calore ed empatia, senza far rimpiangere professionalità e presenza discreta.

Al Ristorante Bandini si sta bene perché non si trovano solo piatti ben eseguiti e accoglienza premurosa. Il tempo del pasto è una scoperta continua, fatta di varietà di ingredienti, spezie, erbe, tecniche e accostamenti arditi; la **stagionalità e la memoria** restituiscono un senso al gesto del “cucinare per gli altri” con i quali si condivide un mondo interiore coinvolgendoli nella narrazione. È qui che la semplicità torna a essere un lusso e il tempo dedicato a sé stessi ritrova il valore che merita.

RISTORANTE BANDINI

Via Camillo Benso Conte di Cavour, 37 – Castel San Pietro Terme (BO)
Tel. 051 023 2700 | Cell. 339 1424501 | www.robertobandini.com

Data di creazione

10/07/2025

Autore

enzo-radunanza