

Osteria Il Moro a Trapani: piatti di oggi con i sapori di ieri

scritto da Salvo Ognibene | 08/01/2020



Sapori antichi, cucina contemporanea. Ecco in poche parole cos'è il ristorante dei fratelli Bandi nel cuore di Trapani, a pochi passi dal lungomare

I fratelli **Enzo e Nicola Bandi** hanno aperto l'**Osteria Il Moro** tre anni fa e non hanno alcuna intenzione di fermarsi. Giovani, umili e preparati, raccontano la propria terra e le proprie tradizioni.

Enzo, il più grande, si prende cura degli ospiti in sala dopo qualche anno di esperienze in giro per l'Italia e dodici di ristorazione condivisa a Valderice con il fratello Nicola, il più piccolo, che in cucina studia e si diverte con le sue creazioni.

«Abbiamo voluto investire in un ristorante nel centro di Trapani - dicono insieme - perché crediamo fortemente nella nostra terra e nel nostro territorio. Nei nostri piatti ci sono solo ingredienti e cibi siciliani che provengono, per la quasi totalità, dalla nostra provincia».

L'Osteria Il Moro accoglie gli ospiti in **due salette da trenta coperti in totale** (in estate, il dehor esterno offre altri 20 posti) arredate con cura e curate nei minimi particolari. Un'attenzione speciale è dedicata alla *mise en place* e ai suppellettili creati su misura da diversi artigiani locali.

Osteria Il Moro a Trapani, la cucina della nonna ma gourmet

Non nascondono la loro emozione i fratelli Bandi quando raccontano la loro Osteria e ad assaggiare i loro piatti si conferma quanto loro anticipano ossia la rievocazione della *cucina della nonna*. Sapori forti, decisi come quelli di una cucina prepotentemente attaccata al territorio che rispecchia la [tradizione gastronomica siciliana](#) e che, chiudendo gli occhi, offre l'opportunità di un salto nei ricordi per ritrovare realmente quei sapori antichi oggi tanto decantati.

In questo gioellino circondato dalle bellezze del centro trapanese, niente è lasciato al caso: il [pane di Perciasacchi](#) lascia una scia di profumi quando viene servito insieme ai buonissimi grissini (tutto è preparato dallo chef autodidatta Nicola Bandi), che si ricorda anche dopo. Il menù è una sorpresa e si articola in tre tipologie di degustazioni.

Alcuni piatti del menù

Si comincia da **"u pani cunzatu"**, un'entrée che è un'autentica esplosione di sapori: una cialda di crema di pane di grani antichi con acqua di pomodoro aromatizzata al basilico, sardine affumicate, origano, tuma persa e polvere di olive.

Tra i piatti più interessanti del menù, che viene cambiato tre volte durante l'anno, c'è sicuramente la **"Seppia alla trapanisa"** con pomodori secchi, mandorle, capperi, aglio, pinoli e scorza di limone ma anche il **piccione** servito con bieta e glassa al melograno. A propripito di questo volatile, l'Osteria Il Moro è tra i pochi ristoranti della Sicilia occidentale in cui è possibile mangiarlo, se non l'unico.

Una nota a parte merita il **panettone artigianale con soli ingredienti siciliani**: classico, senza farcitura e glassa viene lavorato con lievitazione lenta a ventiquattro ore.

La **carta dei vini**, che cresce piano piano e con ricarichi più che calmierati, declina la **Sicilia del vino** con una speciale attenzione ai piccoli produttori locali, senza dimenticare gli Champagne e quegli altri vini da bere almeno una volta nella vita.

Il prezzo medio di un pranzo è di 38 euro per antipasto, primo, dolce, acqua e coperto. Consigliato a chi ha voglia di viverci qualcosa di esageratamente originale.

Che Il Moro sia una stella pronta a brillare nel firmamento della Sicilia da mangiare?

Osteria Il Moro

Via Garibaldi, 86 - Trapani (TP)

Chiusura settimanale: mercoledì (eccetto nei mesi da giugno a settembre)

[Sito web](#) - [Facebook](#) - [Instagram](#)