

Nel cuore di Trapani due fratelli raccontano la Sicilia: il ristorante Osteria Il Moro, dei Bandi, è un'esperienza di gusto e territorio

7 Luglio 2025

di Redazione



TRAPANI – Nel cuore antico di Trapani, c'è un ristorante che negli ultimi anni è diventato un punto fermo per chi cerca un'esperienza gastronomica autentica, elegante e profondamente legata al territorio: Osteria Il Moro. Non un semplice locale, ma un luogo dove la passione di due fratelli – **Nicola** ed **Enzo Bandi** – si è trasformata in un progetto di alta cucina che ha saputo guadagnarsi spazio tra le eccellenze nazionali, finendo sulle più autorevoli guide del settore, da Identità Golose al Gambero Rosso, fino alla Guida Michelin.

Il loro ristorante, raffinato ed elegante, è un vero e proprio laboratorio del gusto: pochi coperti, grande attenzione alla materia prima, servizio attento, cura maniacale per il dettaglio. In un momento storico complicato per la ristorazione – la pandemia ha imposto chiusure, ridimensionamenti, incertezze – i fratelli Bandi hanno fatto una scelta controcorrente: investire. Hanno ristrutturato parte del locale, creando due sale collegate da una cantina a vista, un ambiente a temperatura controllata che funge da cornice scenografica e da spazio riservato per chi cerca un’atmosfera più intima.

La forza del ristorante è nel binomio complementare che unisce Nicola, lo chef, ed Enzo, responsabile di sala e sommelier. Due anime distinte, ma profondamente sincronizzate, che hanno fatto della cucina e dell’accoglienza il proprio mestiere e la propria missione.



Nicola Bandi è uno chef autodidatta, cresciuto tra le cucine casalinghe della nonna e della madre, dove ha imparato il rispetto per l'ingrediente e l'importanza della tradizione. Oggi la sua cucina guarda al presente e al futuro, ma con i piedi ben saldi nella terra che lo ha cresciuto: la Sicilia occidentale. "Trapani per me è un gioiello incastonato tra più mari, una città attraversata da secoli di influenze: fenicie, arabe, spagnole e siciliane. Questo mix ha lasciato un'impronta profonda, soprattutto nella nostra gastronomia. Cuciniamo con sapori intensi e profumi mediterranei: couscous di pesce, pesto alla trapanese, pesce fresco... una cucina ricca, generosa, autentica", racconta lo chef.

Ma non si tratta solo di custodire. Per Nicola, cucinare significa anche ricercare, sperimentare, interpretare.

“Le tradizioni sono una base, ma non un vincolo. Mi sento un ricercatore: vado a riscoprire profumi e ricette dimenticate, senza mai prenderle come un dogma. Il territorio bisogna conoscerlo a fondo per poterlo rispettare e, al tempo stesso, innovare”.

Questa filosofia si traduce in piatti che emozionano per profondità di sapore e rigore espressivo, come il suo iconico sgombro lardiato, un omaggio alla memoria familiare.



Lo sgombro lardiato – foto Nino Lombardo

“È un piatto che mi riporta all’infanzia: il ricordo di mia nonna che arrostita i filetti sul carbone e quella salsa agrodolce che li avvolgeva. Ci ho lavorato per anni per trovare una versione moderna che non tradisse il gusto originario. Alla fine ci sono riuscito. Quel piatto per me è un ponte tra passato e presente”.

Se Nicola è la mente creativa in cucina, Enzo è lo sguardo attento della sala. A lui spetta il compito – tanto invisibile quanto decisivo – di far sentire l’ospite a casa, senza mai farlo

pesare. Il suo approccio all'accoglienza è istintivo, calibrato sul momento, frutto di un'esperienza costruita giorno dopo giorno.

“L'accoglienza è fondamentale. Nei primi secondi capisci chi hai davanti: una persona socievole, riservata, di poche parole. Ti regoli di conseguenza. È in quel momento che si inizia a costruire l'esperienza”, spiega.

Ma l'esperienza di sala non si esaurisce con l'educazione e il sorriso: è un lavoro meticoloso, fatto di attenzione ai dettagli, dal primo saluto fino all'ultimo caffè.

“Anche il caffè va curato: è l'ultima cosa che il cliente ricorda. Un brutto caffè rovina tutto. Io dico sempre ai ragazzi: dobbiamo essere presenti solo quando serve, mai invadenti. Un servizio troppo rigido rovina la magia del momento”.

Grande appassionato di vino, Enzo è anche sommelier professionista. Ha costruito negli anni una cantina con oltre 700 etichette, con un focus speciale sui vitigni siciliani. “Mi piace lasciare che il cliente sfogli la carta con calma, poi mi avvicino e, dopo che ha scelto i piatti, lo aiuto nell'abbinamento. Molti si affidano a me, altri vogliono sperimentare, anche con etichette fuori territorio. Io accompagno, ma non impongo mai. La libertà di scoperta è parte del piacere”.

Il ristorante dei fratelli Bandi è diventato molto più di un luogo dove si mangia bene: è un luogo d'incontro tra sapienza artigiana, memoria familiare e sensibilità contemporanea. Nicola ed Enzo non servono solo piatti e calici, ma raccontano una Sicilia viva, concreta, che osa senza mai snaturarsi. “La sala è la voce della cucina, siamo narratori di un territorio. Se lavoriamo bene, possiamo rendere il ristorante una meta gastronomica e non solo un posto dove cenare”, conclude Enzo.

E a giudicare dal successo, dalle guide e soprattutto dalla soddisfazione di chi varca la loro porta, è proprio questo che hanno saputo costruire: una meta del gusto, che parla trapanese e profuma di famiglia. *(red.)*

