WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Ristoranti

Il Moro di Trapani spegne la prima candelina

di: **Alessio Giuliano**

29 dicembre 2017

Da un anno a questa parte la città di **Trapani** annovera tra i ristoranti del centro storico l'**Osteria Il Moro** dei fratelli **Nicola ed Enzo Bandi**. La gestione, familiare, è animata da caparbietà, passione e perseveranza: Nicola è dedicato ai fornelli, mentre Enzo è il maître e responsabile di sala.

L'Osteria, che a dirla tutta di osteria ha (nel senso migliore) un po' poco palesandosi invece come ristorante Gourmet, è balzata dopo pochi mesi agli occhi degli appassionati di enogastronomia siciliana. Tanto per tracciare subito il solco, ha mollato gli usuali schemi di matrice turistica per offrire un'esperienza culinaria di livello; tra una cosa e l'altra, siamo arrivati al **primo compleanno**, festeggiato con amici, giornalisti e clienti appassionati il **12 dicembre** scorso.
Per tale circostanza Nicola ed Enzo hanno organizzato una vera e propria cena degustazione, anche un'occasione per presentare il nuovo menu invernale ad un parterre selezionato. L'evento ha messo in luce alcune prestigiose partnership, tra queste l'**azienda Agricola Rallo** di Marsala, i cui vini sono stati *raccontati* in sala dal patron **Andrea Vesco;** e il marchio **Eberhard**, rappresentato per l'occasione da **Danilo Gianformaggio.** Il **menù da 9 portate** è stato abbinato ai top di gamma dell'offerta firmata Rallo, ai quali simpaticamente è stato associata una serie di cronografi del brand Eberhard.

Il Gusto nel Tempo, questo il nome dell'evento, ha visto sfilare nell'ordine:

- **Arancina all'inchiostro di seppia, frutti di mare su emulsione di ricci**;
- **Cannolo salato di grani antichi siciliani in crema di robiola girgentana e crudo di gambero**;
- **Sarda farcita in crema di parmigiano e gocce di Cerasuolo di Vittoria**.

La carrellata di antipasti è stata seguita da:

- **Cavatelli in Minestra di Pesce e verdure di stagione**;
- **Spaghettone al macco di ceci e gambero rosso di Mazara**.
- Commistione mare-terra per i secondi, con un interessante **Cuore di carciofo ripieno di merluzzo mantecato su salsa allo zafferano e maionese di vongole**
- poi, un secondo composto da **Coniglio ripieno con salsa demi-glace** assieme ad **un Maialino cotto a bassa temperature e spinaci saltati;** una preparazione da manuale.

In chiusura uno dei must golosi del posto, la **Delizia al Pistacchio**, una mouse di pistacchio di Bronte servita con cioccolata calda di Modica, un tripudio in chiave Slow.

È proprio il caso di dire "Mille di questi giorni!".

Osteria il Moro
di Enzo e Nicola Bandi
Via Giuseppe Garibaldi, 86
91100 Trapani
tel. 092323194
www.osteriailmoro.it
Google Maps https://goo.gl/maps/wYoHhd5t23n