

In evidenza Ristoranti

# Osteria il Moro: Trapani verso la modernità artigianale?

di: Alessio Giuliano

6 giugno 2017



Nella pedonale via Garibaldi, in Trapani, appena sei mesi fa apriva i battenti la nuova esperienza gastronomica dei fratelli **Bandi**, già ristoratori nella vicina Valderice. Un progetto che ha suscitato sin da subito la curiosità di appassionati gourmand ed addetti ai lavori a vario titolo; e che ha portato **Wine in Sicily** a parlarne diffusamente in un articolo (leggi qui). Il giudizio era già stato positivo. Ad **Enzo e Nicola** va sicuramente dato il merito di provare a dare una scossa ad una sonnecchiante Trapani. Una città costellata da tesori da esplorare, balzata agli onori della cronaca turistica soltanto negli ultimi anni grazie alle rotte aeree portate a Birgi dal vettore low cost leader nel Bel Paese, che nel trapanese riversa ogni anno migliaia di turisti mitteleuropei. Ma che non sembra avere ancora sviluppato un'offerta ricettiva adeguata, sia in termini alberghieri che ristorativi. L'**Osteria Il Moro**, dunque, sembra impegnata a dare una sterzata a questo trend. E superato l'entusiasmo iniziale, raccolti i primi consensi, il rischio è quello di adagiarsi sugli allori e perdere quella tensione in grado di portare verso i traguardi che i due giovani fratelli si sono posti, in maniera abbastanza chiara e decisa. Una velleità, in questo contesto, che merita sicuramente attenzione ed encomio. Ed una seconda visita a stretto giro. E riaccoci al tavolo.

Enzo decide e dirige il nostro "percorso", facendoci assaggiare quelli che definisce "i piatti forti" del locale. E che non possono prescindere dal pescato del giorno. Del resto, la provincia di Trapani vanta una delle più importanti flotte pescherecce dell'intero Mediterraneo.

In rassegna, passiamo dal **Gambero Rosso di Mazara**, **Capasanta** e **Rana Pescatrice**, alla **Sarda farcita in crema di Parmigiano**. Un doppio antipasto che spaziando dal crudo al cotto ci mostra le potenzialità della cucina di pesce dell'Osteria. Due anche i primi, un classico trapanese, ossia le **Busiate fresche con Pesce San Pietro e Bottarga**, con un ottimo equilibrio tra freschezza e sapidità del piatto; e le **Cassatelle intrecciate a mano**, preparate in guazzetto di pesce, con la sua riduzione, ripiene di ricotta di pecora del caseificio **Cucchiara** di Salemi, arricchite da mandorle tostate. Un incontro tra il mare e la terra che da solo vale la visita a Trapani. Il secondo vede un **Baccalà** servito su crema di asparagi e chips di patate viola. Chiudiamo con una coppia di dessert. Dal "moderno" **Semifreddo al Pistacchio di Bronte** con colata di Cioccolato di Modica, alla tradizionale **Cassata**, anche se in questo caso viene rivisitata con una farcitura di ricotta leggermente lavorata con cioccolato e cannella, in una versione più leggera rispetto a quella a cui ci ha abituati la tradizione.

La cifra tecnica è notevole, entusiasmo e volontà di sicuro non sono carenti. A pochi mesi dalla prima visita possiamo senza remore affermare che non si tratta del classico "fuoco di paglia". Ne sentiremo ancora parlare.

**Osteria il Moro**

via Garibaldi, 86 (centro storico)

Trapani

tel. 0923 23194

[www.osteriailmoro.it](http://www.osteriailmoro.it)

FB: [www.facebook.com/osteriamoro](https://www.facebook.com/osteriamoro)

---