

# All'Osteria Il Moro di Trapani la Sicilia incontra la Toscana con gli chef Bandi e Trovato

**Autore:** Community Manager

**Data:** 19 Marzo 2025



“Contaminazioni toscane” è il titolo del prossimo appuntamento della rassegna di gusto Osteria Il Moro Lab, organizzata dai fratelli Nicola ed Enzo Bandi del ristorante Osteria Il Moro di Trapani, tra i migliori ristoranti d’Italia secondo la Guida Michelin.

Un appuntamento esclusivo, per un pranzo domenicale, il 23 marzo alle ore 13 presso il ristorante in via Giuseppe Garibaldi nel centro storico trapanese. Si inserisce come nuovo tassello di un vero e proprio laboratorio creativo, dedicato ad eventi in continua evoluzione, con lo scopo di valorizzare

le eccellenze del territorio e l'alta cucina. Osteria Il Moro Lab è infatti uno scambio costruttivo di idee e di prospettive, un contenitore di incontri, confronti, scambi culturali intorno al cibo e al vino.

La rassegna ritorna con il titolo "Contaminazioni toscane", e mette insieme due diverse visioni di cucina, due diverse regioni d'Italia, attraverso la creatività di due chef: quella dello chef residente dell'Osteria Il Moro, Nicola Bandi, e quella dello chef Gaetano Trovato del ristorante Arnolfo nelle colline della Val D'Elsa in Toscana (due stelle Michelin). "Siamo entusiasti ed onorati di dare vita a questo evento esclusivo con lo chef Trovato, per la grande stima nei suoi confronti – dice lo chef Nicola Bandi -. Per me, questo momento è prezioso; sono diventato chef da autodidatta; per stare vicino alla mia famiglia e per portare avanti il ristorante, su cui io e mio fratello abbiamo investito, ho dedicato poco tempo alle esperienze all'estero, ma ho sempre avuto accesa la passione per questo mestiere, che mi ha spinto a studiare, ricercare, provare e riprovare per avvicinarmi alla mia idea di cucina, in ogni piatto. Poter condividere oggi la mia cucina con uno chef come Trovato, che ha ottenuto anche il premio speciale Michelin come Chef Mentor, è motivante e mi dà la carica per continuare ad alzare l'asticella su Trapani. Io e mio fratello Enzo abbiamo sempre lavorato con questo desiderio, per dare il massimo per i nostri clienti".

Insieme, gli chef, figli di due percorsi diversi, e di due generazioni diverse, daranno onore alla Sicilia e alla Toscana, con un menù che mescola alcuni tra i piatti più rappresentativi di Bandi ed altri che lo chef Trovato propone presso Arnolfo ristorante (due stelle Michelin). Al centro di ogni creazione, la qualità della materia prima, che mette in risalto la biodiversità siciliana.

I piatti saranno abbinati ai vini di una giovane e artigianale cantina del trapanese, Feudo del Balio, che di recente ha acquisito vigneti anche a Milo sull'Etna. In degustazione ci saranno alcune anteprime presentate dall'azienda, tra queste l'Etna Bianco doc. "Mi piace l'idea di valorizzare le cantine di nicchia e di qualità. Feudo del Balio inoltre è una cantina urbana, nella nostra Trapani, un fiore all'occhiello nella produzione vinicola territoriale. In questa occasione l'azienda presenterà in anteprima alcuni nuovi vini che saranno abbinati ai piatti", conclude Enzo Bandi sommelier AIS professionista e responsabile del servizio in sala.

**Per info e Prenotazioni: Osteria Il Moro – Via Garibaldi, 86 Tel 0923 23194 – Whatsapp 3288252076 – info@osteriailmoro.it (Posti Limitati)**

Generato il 25/05/2025