



Il Ristorante Bandini presenta il menù “Dicembre”: cucina simbiotica tra memoria, istinto e ispirazioni di viaggio

*A Castel San Pietro Terme, alle porte di Bologna, Roberto Bandini firma un fine dining contemporaneo con riferimenti alla tradizione e un approccio istintivo e personale. Al centro della proposta materia prima eccellente, sostenibilità e stagionalità*

Sotto i portici di via Cavour, nel cuore di Castel San Pietro Terme (BO), il **Ristorante Bandini** è una meta raffinata per chi cerca un fine dining di carattere che affonda le radici nella memoria romagnola per poi muoversi con naturalezza verso destinazioni internazionali e forme più intuitive e personali.

Aperto da due anni e guidato dallo chef **Roberto Bandini**, romagnolo di nascita e cuoco viaggiatore per vocazione, accoglie con un’atmosfera raccolta e rassicurante. Legno, luci morbide ed elementi di arredo tra l’antico e il contemporaneo predispongono a un’esperienza enogastronomica ricca di sfumature.

La storia professionale di Bandini inizia presto. Già a tredici anni, durante gli studi, è nelle cucine dell'**Agriturismo Poderone**, nel Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna, al fianco di **Lorenzina Benilli**. Qui, e in altre cucine del territorio, impara che un piatto nasce prima dalla terra e poi dalle mani.



Ristorante Bandini Bar – (Foto © DoppioQuarto)

Successivamente, altre esperienze in Italia, Europa e Stati Uniti – inclusi i sette mesi nel ristorante californiano dello **chef Nicola Mastronardi** – consolidano tecnica, disciplina e una particolare sensibilità nel leggere gli ingredienti, accostarli con equilibrio e valorizzarli senza stravolgimenti.

Dopo anni di spostamenti, Bandini sceglie di tornare nella sua Romagna riportando con sé uno **sguardo più ampio e un'idea di cucina fuori dagli stereotipi**, caratterizzata da eleganza, naturalità e cura del dettaglio. Forte di uno spirito imprenditoriale solido e di una visione chiara, avvia prima un panificio artigianale e poi un food truck di qualità, fino a trovare la sua “casa” sotto gli antichi portici castellani.

Il viaggio, tuttavia, resta una componente fondamentale della sua creatività. Nei suoi spostamenti osserva, raccoglie e si lascia suggestionare dai paesaggi che attraversa: boschi, coste, mercati, colori e atmosfere che diventano materia viva per nuovi piatti. Ogni esperienza è un seme che, nella quiete della cucina, trova forma e linguaggio trasformandosi in una peculiare impronta culinaria.

*«Definisco la mia cucina “simbiotica” perché seguo un approccio che unisce cibo, corpo e natura, fondato su sostenibilità, equilibrio e rispetto del ritmo stagionale. – spiega Roberto Bandini – Ogni piatto è la rielaborazione di una suggestione: un bosco, un fiume, un luogo o un ricordo dell’infanzia, un dettaglio colto durante un viaggio. Nulla è rigido, nulla è replicato meccanicamente, e infatti i miei menu cambiano di frequente. Sono d'accordo con Pellegrino Artusi che scriveva come la cucina sia “bricconcella”, nel senso che è imprevedibile e sensibile a tutto ciò che la circonda».*

La filiera è selezionata con rigore: i formaggi provengono da piccoli caseifici della Vallata del Bidente, le carni da allevatori locali e nazionali, il pesce dal Mercato Ittico di Rimini. Accanto ai prodotti del territorio, Bandini sceglie anche ingredienti e vini da un mercato europeo di nicchia, con attenzione alla qualità, alla sostenibilità e all'etica.

Tra i quattro menu degustazione, per il periodo delle festività Bandini ha ideato il **menu “Dicembre”**, un percorso in sei portate che richiama colori, profumi e sapori dell'inverno con materie prime di terra e mare, di bosco e fiume che si compongono in piatti espressivi e appaganti.



Anguilla glassata, saba, bietola



Bavarese allo squacquerone, radicchio tardivo caramellato e piadine caramellate



Calamaro, puntarelle, pompelmo e limone nero



Carciofo alla brace, topinambur e ristretto di canocchie



Passatello tostato, verza e cremoso di castagne



Pesce San Pietro, crema cozze, cavolo riccio e spuma allo zafferano

La carta dei vini valorizza la ricchezza del patrimonio vitivinicolo italiano, con mirate incursioni d'Oltralpe. Le etichette sono selezionate di volta in volta in armonia con la proposta gastronomica, privilegiando aziende di valore e produzioni identitarie e di qualità.

Prima della cena o per un drink in compagnia, inoltre, “**L'Aperitivo Randagio**” intrattiene gli ospiti al bancone con cocktail classici e contemporanei, accompagnati dai “Generi di conforto” firmati dallo chef.

Con i suoi menu che parlano di luoghi, incontri e stagioni e il calore di un'accoglienza spontanea, il Ristorante Bandini è una delle voci più personali della scena gastronomica bolognese e regionale. Un indirizzo che merita una visita anche dai viaggiatori in cerca di una tappa interessante fuori dalle rotte più battute.

### Ristorante Bandini

Via Cavour, 37 – Castel San Pietro Terme (BO)

Tel.: 051 023 2700 – Cell.: 339 1424501

[www.robertobandini.com](http://www.robertobandini.com)

### Data di creazione

2025/12/06

### Autore

redazione