



OSTERIE D'ITALIA

Paola Gho

## Cuscus alla trapanese e cernia

**L**A Cantina siciliana, situata nel centro storico di Trapani, vicino al porto e di fronte alla Torre della Giudecca-Palazzo Ciambra, è nata ai primi del secolo scorso come mescita di vino.

Dal 1979 è curata da Pino Maggiore - cuoco e maître - che ha arricchito l'offerta gastronomica e reso più accogliente l'ambiente. Al mattino, prima dell'apertura, Pino va a rifornirsi dai pescatori al mercato della Chiazza e poi si mette ai fornelli. Colpiscono per varietà e bontà gli antipasti di mare: dai gamberoni al tonno, al pesce spada, alle freschissime alici marinate; e ancora polpette di sarde, insalata di polpo, bruschette con uovo di tonno, caponata.

Tra i primi, da non perdere il cuscus alla trapanese - veramente ben eseguito - accompagnato dal pesce in brodo (la "ghiotta") o da una piccola frittura. Ottimi anche gli altri piatti di pasta fresca, condita con pesce o pesto alla trapanese; da premio le "busiate" con il tonno. Se, ancora non sazi, vorrete passare al secondo, affidatevi a Pino e alla sue proposte del giorno che potranno essere, a seconda del pescato, gamberoni e scampi arrosto, calamari panati arrosto, seppie ripiene, spigole e orate all'acqua di mare, cernia in zuppa.

Una cassatella - semplicissimo e allo stesso tempo barocco dolce trapanese - per concludere. E per accompagnare il dessert, alla Cantina Siciliana c'è quanto basta per una "verticale" di nobile Marsala o per un giro di Passiti di Pantelleria. Discretamente fornita la carta degli altri vini. Conto leggero e piatti di grande soddisfazione.

**CANTINA SICILIANA**

via Giudecca, 32

Trapani

tel. 0923 28673

non ha giorno di chiusura

coperti: 35 + 20 esterni

prezzi: 35-40 mila

carte di credito: MC, Visa

DA

LA STAMPA

del

21 Ottobre 2000