

## **Le cene di Centosapori della nostra Terra**

Anche quest'anno Centosapori propone tre cene preparate da cuochi siciliani, che negli anni si sono distinti per la sapiente valorizzazione dei prodotti agroalimentari di qualità del territorio Siciliano.

Per l'edizione 2006 della manifestazione i cuochi coinvolti sono:  
Accursio Craparo del ristorante La Gazza Ladra di Modica, Pino Maggiore del ristorante Cantina Siciliana di Trapani e Aldo Bacciulli del ristorante Metrò di Catania.

### ***Pino Maggiore***

E' nato il 29/04/1959 a Trapani dove vive e lavora attualmente. Nel giugno del 2001 ha frequentato il corso di qualificazione professionale, 2° livello, in "tecnica della degustazione ed enografia" promosso dall'Associazione Italiana Sommeliers, tenutosi a Trapani. Dal 1980 è proprietario della trattoria "Cantina Siciliana" di Trapani: un locale tipico sito in Via Giudecca (l'antico quartiere ebraico, nel cuore del centro storico della città, a due passi dal porto e dal palazzo di giustizia). La licenza di somministrazione della "Cantina" risale al 1912 ed è una trattoria dal 1958. Pino Maggiore ha cominciato a gestirla da quando, giovanissimo dipendente, ne curava la cucina, densa di sapori del mediterraneo. In seguito Maggiore ha "esportato" la sua esperienza in diverse regioni, dal Nord al Sud della penisola, per poi ritornare alla Cantina Siciliana nel 1980. Pino Maggiore, con la sua cucina tipica trapanese è stata protagonista di diversi eventi, quali: "Incontri gastronomici" a Boario Terme (anni '90); "Primo meeting gastronomico del cuoco Trapanese" (29 Aprile 1980) organizzato dalla F.I.C. di Trapani; il "Salone del Gusto" di Torino (nel 2000), durante il quale si è cimentato nella preparazione del "Cuscus" di pesce per duemila persone e delle "frascatole" per settecento persone; "A cena con il Circolo di Tennis di Palermo" (11 giugno del 2001); il "Salone del Gusto", tenutosi anch'esso presso il lingotto di Torino nel 2002 (questa volta in qualità di responsabile del ristorante operante all'interno dello stand della Regione Sicilia Pino Maggiore collabora con "Slow Food" di Trapani e nazionale da molti anni, ma ha curato l'aspetto culturale oltre che strettamente gastronomico del suo "catering" (perchè mangiare è cultura) fin dai primi anni ottanta.

### **C 2 – Cena con Pino Maggiore, Cantina Siciliana di Trapani** (a cura della Cordiretti Federazione provinciale di Caltanissetta)

**Sabato 4 Novembre 2006 ore 21,00**

Ristorante Boccon Divino – Corso Umberto I n.146 Caltanissetta

Menù: Antipasto misto Tonnara  
Cuscus  
Pesce spada alla "Pantesca"  
Cassatele di ricotta

***Vini dell'azienda: Feudo Principi di Butera***