

LA STORIA

# Gusto di Sicilia

Busiate spada e melanzane, sarde, tonno, cuscus di pesce, bottarga: la Cantina di Pino Maggiore è un trionfo di sapori e profumi del Trapanese

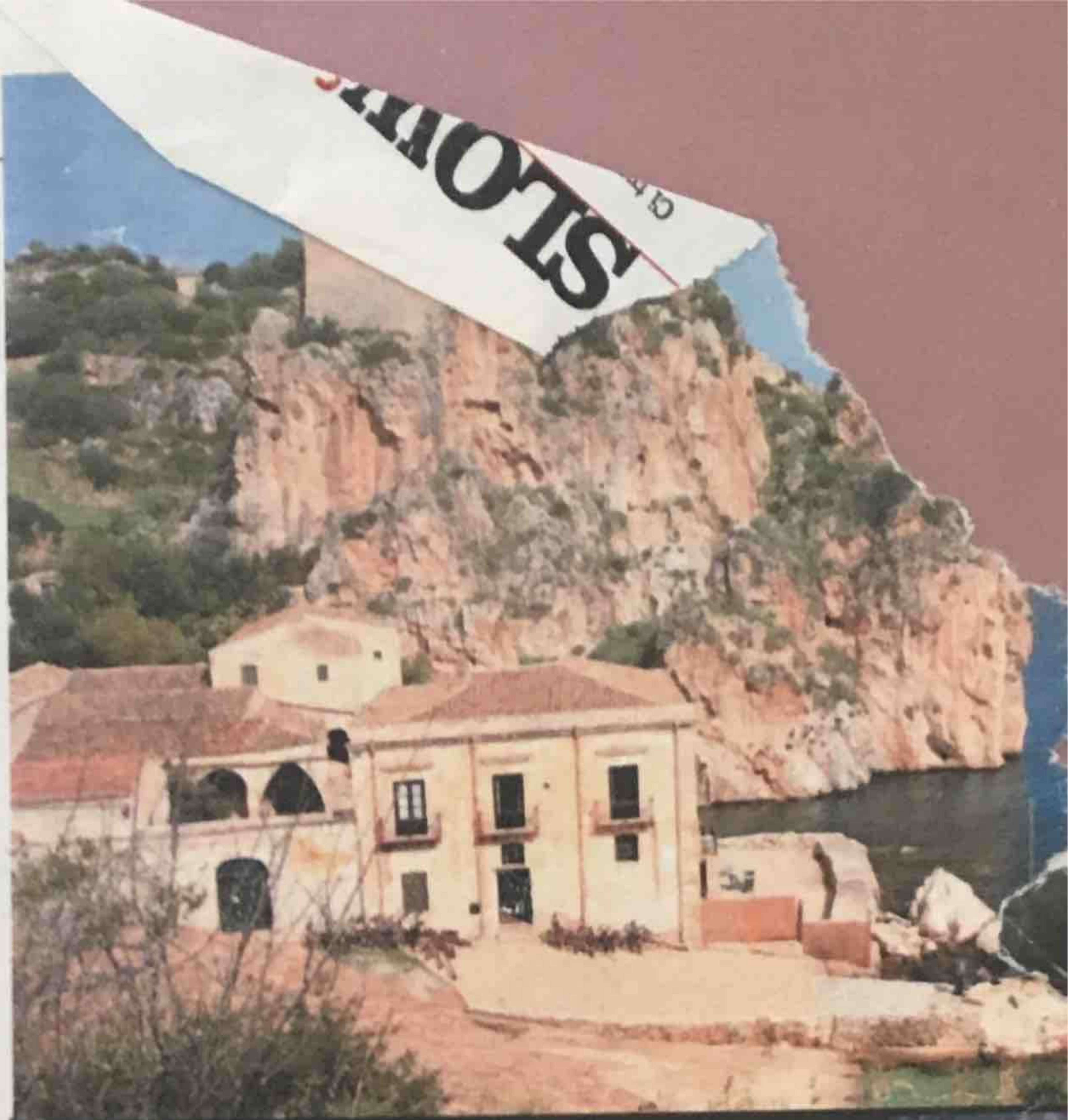
**I**l Palazzo della Giudecca, ubicato nell'antico ghetto ebraico trapanese, a poca distanza dal porto e dal palazzo di Giustizia, è un significativo esempio di stile plateresco di derivazione catalana. Fatto edificare dalla famiglia nobile dei Ciambra nel XVI secolo e più volte rimaneggiato, conserva della struttura originaria il grande portale a cunei e una torre. La Cantina Siciliana (tel. 0923-28673) si trova proprio di fronte a questo storico edificio e, in un certo senso, rappresenta anch'essa un pezzo di storia cittadina: aperto nel 1912 come mescita di vino nella quale si preparava qualche piatto caldo, il locale è stato trasformato in trattoria nel 1958.

Istrionico e appassionato, Pino Maggiore ha iniziato a lavorare qui da giovanissimo, partendo dalle mansioni più umili; probabilmente mai avrebbe immaginato che, diversi anni più tardi, dopo aver girato su e giù per l'Italia per arricchire la sua esperienza di chef, sarebbe tornato a Trapani per diventare l'anima e il patron del locale. L'ambiente è accogliente, l'atmosfera è familiare: le due sale hanno pareti rivestite di maiolica e arredi folcloristici come lumi a olio, antichi ferri da stiro e macinacaffè, ruote e sponde di carretti siciliani. Sarete accolti da Ibitssem, giovane di origini tunisine



che cura il servizio in sala con grande garbo e attenzione (il suo nome in arabo vuol dire «sorriso» ed è una scelta che appare davvero azzeccata). La sorella Hajer, invece, affianca con successo Pino in cucina. Il tonno, fresco quando è stagione di pesca, trasformato durante tutto il corso dell'anno, è giustamente protagonista di molte preparazioni: affumicato o sotto forma di bottarga tra gli antipasti, come condimento delle caserecce per quel che riguarda i primi piatti, e poi ancora arrosto, panato, in agrodolce. Più in generale, tutte le proposte gastronomiche rendono omaggio all'ottimo pesce locale: sarde allinguate, frittelle di neonata, busiate con pesce spada e melanzane o con pesto alla trapanese (aglio e pomodoro fresco), pesce spada alla pantasca (con pomodori ciliegini, capperi e mandorle), l'immane cuscus alla trapanese e le frascatole (cuscus di dimensioni maggiori cotto direttamente in zuppa). Il tutto può essere accompagnato da una buona bottiglia, scelta tra una selezione di quasi sette etichette siciliane e nazionali acquistabili anche nella vicina enoteca: oltre a proporre in vendita anche oli e liquori siciliani, prosciutti, formaggi e conserve, espone cimeli della civiltà contadina dal 1900 a oggi.

Angelo Surrusca



Da sopra, in senso orario: l'antica tonnara di Scopello con i Faraglioni; Pino Maggiore, chef della Cantina Siciliana; il Santuario della Madonna di Trapani; corso Vittorio Emanuele. A sinistra: antipasto di pesce della Cantina

