

A GUSTARE

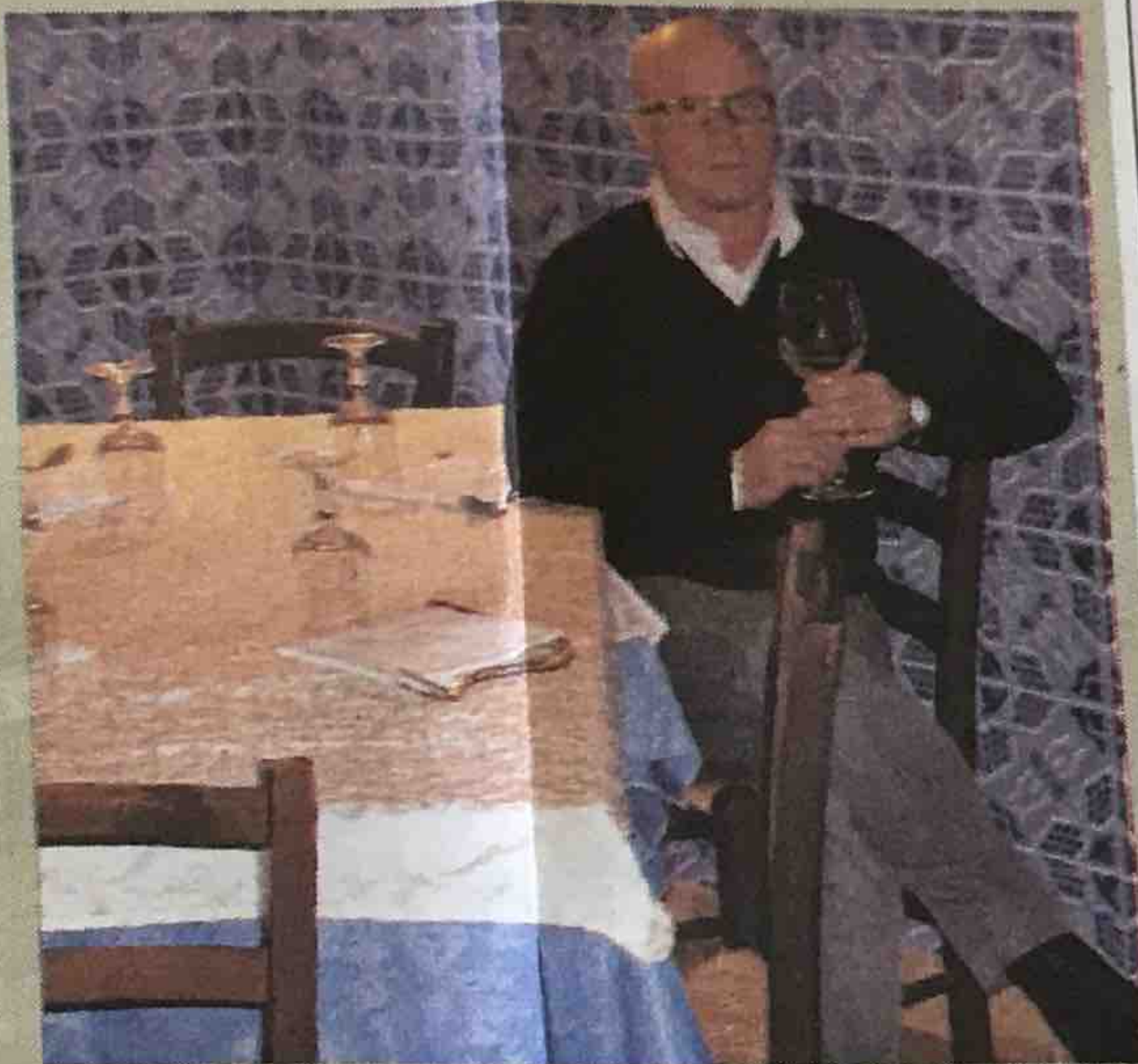
Piatti tradizionali nella Cantina Siciliana

VIA GIUDECCA 36
INFORMAZIONI ALLO 092328673

↳| Cucina dai sapori mediterranei e i migliori vini locali. Nella «Cantina Siciliana» di via Giudecca 36. Nata come taverna più di 50 anni fa, nel centro storico, la trattoria è punto di riferimento per assaporare tante specialità tradizionali proposte dal titolare Pino Maggiore. In un locale arredato con antichi lumi, ruote e sponde di carretti siciliani, travi rivestite di pietra, da gustare, tra i primi piatti, le «busiate al pesto trapanese» con pomodori, basilico, aglio, mandorle, pecorino e olio, o *al tempio*

con pesto trapanese e gamberetti. Particolarmente apprezzato il cuscus alla trapanese con calamari fritti, e i rotolini con gamberetti e uovo di tonno. Tra i secondi più richiesti, il *pescespada alla pantasca* con pomodorini, capperi e mandorle, le *sarde allinguate* (prima marinate nell'aceto, poi infarinate e fritte), seppie ripiene con pomodorini, mandorle, pangrattato, Marsala, olio d'oliva, e gli *sgombri allardiati* con pomodori, aglio, mandorle, aceto, olio. Si conclude in dolcezza con le cassatelle di ricotta. Info 092328673.

ANTONIO INGRASSIA



Pino Maggiore, titolare del ristorante Cantina Siciliana

PARTANNA

Premio di poesia in vernacolo, italiano e giovane

ENTRO IL 31 MARZO
ORGANIZZA «IL SIPARIO»

↳| Sono ancora aperte le iscrizioni alla XII edizione del premio nazionale di poesia organizzato dall'associazione artistica «Il Sipario» con il Comune di Partanna, la Provincia e la Regione. Saranno premiate le migliori prime tre liriche in vernacolo, in italiano e quelle dei giovani. Domande entro il 31 marzo all'associazione «Il sipario» in via Vittorio Emanuele 190. Info 092449790, 0924321510 e 3413618519. Premiazione il 22 agosto nel castello Grifeo.

FAVIGNANA

Tonno rosso: degustane tutte le parti

ANTICA TONNARA DI FAVIGNANA
INFO 0923921610

↳| Assaggi di tonno rosso del Mediterraneo oggi all'Antica Tonnara di Favignana, in via Nicotera 6, a Favignana. A guidare nella degustazione saranno Antonio Tammaro e il figlio Michele. Da assaporare bottarga di tonno rosso del Mediterraneo, mosciame, tunnina, la rara ficazza, coccole di pesce spada, la passione di Favignana. Tutte le parti del tonno, pescato nella mattanza di Favignana, vengono accompagnati da vino bianco. Info 0923921610.