

Questo sito utilizza cookie per le proprie funzionalità, per collegamenti a instagram, facebook, google+ e youtube, per migliorare la tua navigazione e per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.

Ok



#thingstodoinsicily

#HOME

#COSEDAFARE

#COSEDAMANGIARE

#PERSONAGGI

#MISSION

HOME / #COSEDAFARE / Trapani: mangiare il cous cous trapanese da La Cantina Siciliana

#COSEDAFARE #COSEDAMANGIARE COSEDAFAREATRAPANI

Trapani: mangiare il cous cous trapanese da La Cantina Siciliana

Qui il cous cous trapanese - da non confondere con il cous cous tunisino - si prepara ogni giorno ed è incocciato come vuole la tradizione, parola di Pino Maggiore...

📅 6 SETTEMBRE 2016 20:38 👤 Daniela Gambino ❤️ 0 👁 9716 Views SHARE





La Cantina Siciliana esiste a Trapani, nell'ex ghetto, in via della Giudecca, dal 1958.

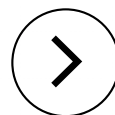
Pino Maggiore, lavora qui in questo locale storico, da quando aveva 6 anni "facevo i domicili"mi racconta. Era lui che a piedi portava nelle case il cous cous già pronto. Qui il cous cous trapanese, da non confondere con il cous cous tunisino, che certo conserva simili radici – prepara ogni giorno ed è incocciato come vuole la tradizione, senza prodotti preconfezionati. Una volta, visto il suo lungo processo di preparazione – ci vogliono almeno 4 ore – , il cous cous arrivava sulle tavole solo il venerdì, il giorno preposto a mangiare il pesce.



Scuola di Cucina Etoile - Diventa Chef

Corso di alta formazione per
diventare Chef Qualifica
Professionale riconosciuta

scuoladicucinaetoile.com



Il cous cous ha la caratteristica di crescere, una volta irrorato con il brodo di pesce pare prender vita per conto suo e avviare un processo che lo fa sviluppare. Preparato a pranzo e perfetto da gustare a cena perché i sapori si sono accordati del tutto. In cucina, dove regna lo chef Pino, la regina dei fornelli è la trentaquattrenne Haier Aissi, che lavora qui da vent'anni.

regina del territorio e la trentaquattrenne Hajer, che lavora qui da vent'anni...

Il cous cous trapanese, dice Pino "non è una paella" non ci sono molluschi, ma solo pesce, è ammessa solo una variante con il pesce fritto come ritunnu e minnola.

A **La Cantina Siciliana**, per la sua composizione, suddivise in piccole stanzette – qui lavorava lo spiritaro Scarcella è c'è una bella atmosfera positiva, racconta Pino – che invitano alla privacy, s comincia con antipasti, tris di crudi macerati e bruschette all'uovo di tonno.

Si può alternare al pesce locale un assaggio di formaggi presidi Slow food (il locale è arte dell'allenza dei cuochi di Slow food) e finire assaporando il tipico tagliancozzo con zibibbo. Di fronte trovate una bella bottega siciliana, se volete portavi a casa sapori e odori di questo posto

Comments

5 comments

5 commenti

Ordina per **Meno recenti** ▼



Aggiungi un commento...



Maria Rita Di Giorgio · Dirigente azienda familiare presso Libero professionista

Ricordo da piccola quando mio padre passava a prendere il cous cous alla Cantina...ora che sono "diversamente bambina", quando non lo preparo io, vado da Pino a mangiarlo, perché è l'unico posto dove lo mangio come fatto in casa...e poi Pino e Hajer sono AMICI....

Mi piace · Rispondi · 1 · 7 settembre 2016 8:25



Dentisti De Gregorio · Via Orti !4 presso Ambulatorio Dentistico De Gregorio Convenzionato S.S.N:

Lo consigliamo vivamente sia per il suo aspetto culturale che per quello alimentare. Qualcosa di unico. Bravo Pino.

Mi piace · Rispondi · 7 settembre 2016 12:19



Roberta Graffeo

E vi associo che è una goduria per il palato. Ho avuto l'immenso piacere di pranzare in questo splendido locale con la mia famiglia e siamo rimasti affascinati dal decoro caratteristico, dall'accoglienza calorosa e dalla buona, buonissima cucina, per non parlare dei fantastici vini! Voto 10 per tutto

Mi piace · Rispondi · 7 settembre 2016 12:54



Carmelo Pidone · Ex Perito Tecnico Forestale (Pensionato) presso Corpo forestale regione siciliana

Io ,almeno e di più di 30 anni che ci vado ,

Mi piace · Rispondi · 10 settembre 2016 7:13



Saverio Todaro · Direttivo presso Centro Visione Ottica

da provare assolutamente!

Mi piace · Rispondi · 7 settembre 2017 11:44