

Cantina Siciliana, una storia trapanese

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 18 Giugno 2022 05:08



Un locale che apre la sua porta da più di 60 anni ininterrottamente non si incontra spesso, infatti nel caso della **Cantina Siciliana** stiamo parlando di storia della ristorazione trapanese, ma ciò che ha più caratterizzato questa trattoria è sicuramente la presenza di **Pino Maggiore**, cittadino del mondo a cui l'attività di ristoratore è sempre stata stretta, ma che ha saputo ben coniugare con le proprie passioni di viaggiatore, politiche e soprattutto di attivista sociale. Insomma, un locale che è sempre stato fortemente cablato con il tessuto sociale trapanese e di cui nei suoi piatti fortemente tradizionali si intravede solo la punta di un iceberg chiamato **Pino Maggiore**. Ho dovuto obbligatoriamente iniziare la mia visita dello scorso **10 Giugno 2022** proprio con un'intervista a **Pino**, perchè la chiave di lettura della trattoria è lui, ma non manca neanche il contributo di **Hajer Aissi** mentre prepara il rinomato "couscous trapanese", la cuoca di origini tunisine che da ben 26 anni affianca **Pino**, ma che oggi si avvia a gestire in proprio il locale, proprio come a suo tempo fece quest'ultimo con la coppia che lo conduceva negli anni '50. **Giambattista Vico** ed i suoi corsi e ricorsi storici non si smentiscono mai, ma è proprio questo passaggio di testimone che assicura continuità alla trattoria, sempre e rigorosamente nel rispetto della tradizione e del suo territorio. Pertanto vi invito a seguire le vicissitudini che **Pino Maggiore** mi ha raccontato nel seguente video, ma soprattutto la cena che abbiamo condotto insieme commentando il suo cibo, un inedito occhio segreto che ci ha spiato durante tutta la nostra serata.

{youtube}LfXpfrcgMZI{/youtube}

Trattandosi di trattoria il menu è fortemente "giornaliero", ma soprattutto composto da pochi piatti, ciò però non impedisce di mangiare più che bene perchè le ottime materie prime vengono rispettate al massimo curando cotture ed equilibrio dei sapori. Piatti dalla perfetta esecuzione come le "**sarde allinguate**" piuttosto che il "**cousous trapanese**" o le **busiate** in alcune sue versioni, il "**tonno in agrodolce**" e il "**pesce spada alla pantasca**" non lasciano spazio a critiche o defaillance, la cucina marcia come un treno espresso ad alta velocità riproducendo profumi e sapori ormai da molti decenni, lo "stampino" di **Hajer** opera sempre con la stessa precisione degna solo di un orologio atomico, come quelli al **Cesio** che forniscono frequenza e tempo esatto alla scienza ed ai nostri orologi più tecnologici. Un'altra sorpresa è inoltre costituita dal prezzo, perchè alla **Cantina Siciliana** si mangia verace, ma bene, tuttavia si paga da... trattoria! Insomma, una tappa obbligata nella vita di un siciliano o di un turista che vuole incontrare senza ostacoli la vera "trapanesità" e se fortunato, godere anche della presenza di **Pino** in versione di intrattenitore in sala, se lo si riesce a beccare tra un suo viaggio e l'altro!

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del [Bismillio La Nuova](#) di Palermo



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)