

# Pino Maggiore, lo chef che piace nel Sol Levante

Il patron della trattoria Cantina Siciliana di Trapani, ambasciatore del cuscusu trapanese in Giappone. Serate a tema a Hayama, in provincia di Kanagawa e a Ginza, nelle vicinanze di Tokyo con la cucina marinara siciliana e i prodotti dell'Isola.

Pino Maggiore, patron e chef della trattoria Cantina Siciliana, locale storico di Trapani, ormai è di casa in Giappone. Da anni porta la tradizione culinaria trapanese, con i suoi profumi e sapori mediterranei, nel Paese del Sol Levante per deliziare i palati dei giapponesi.



Quest'anno, con tutto lo staff del suo locale, per dieci giorni ha cucinato trapanese a Hayama, in provincia di Kanagawa, presso il ristorante La Piscaria di Takuitsu Izumo, un suo ex allievo e a Ginza, nelle vicinanze di Tokyo, nel ristorante che porta lo stesso nome del suo, Cantina Siciliana.

E' stato un successo di partecipazione, registrando ogni sera il tutto esaurito, per assaporare il vero cuscusu trapanese e

i piatti a base di pesce preparati con i prodotti siciliani, dalla semola alla bottarga di tonno, dal vino all'olio extravergine che hanno accompagnato Pino in Giappone.



Ne ha fatto di strada Pino Maggiore, chef autodidatta a tutto tondo. La sua storia sa di favola, infatti ha iniziato a lavorare in quello che poi è diventato il suo regno, all'età di sei anni come garzone (allora era una taverna). Fra le mura della sua Cantina Siciliana, incastonata nel cuore del vecchio quartiere ebraico di Trapani, si è formato svolgendo diverse mansioni e nello stesso tempo imparando i segreti del mestiere, fino a diventarne proprietario nel 1980.

Oggi la Cantina Siciliana è crocevia dei gourmet provenienti da tutto il mondo; non c'è una volta che non si ha accanto cinesi, giapponesi, americani, francesi, tedeschi che hanno scelto questo locale per assaporare l'autentica cucina trapanese.

I continui riconoscimenti acquisiti non hanno scalfito la sua modestia e Pino Maggiore è sempre là, nella sua Cantina Siciliana, assieme al suo staff, ad accogliere i suoi ospiti,

con lo stesso entusiasmo di cinquanta anni fa.