

[Link alla pagina web](#)

## L'antico rito siciliano del concentrato di pomodoro: ad Aspra torna "Ciauru ri astrattu"

Il 28 agosto nella borgata marinara di Bagheria, in provincia di Palermo di Manuela Zanni "Ciauru ri astrattu" è una manifestazione, alla sua terza edizione, che nasce dalla volontà di tenere viva un'antica tradizione siciliana, ovvero la preparazione dell' "astrattu ri pumaruru", il concentrato di pomodoro. Si terrà ad Aspra il



prossimo 28 agosto e noi la seguiremo per voi. Nell'attesa ecco tutte le interessanti anticipazioni. Preparare l'astrattu in Sicilia è un vero e proprio rito che ha origini antiche a cui tutta la famiglia soleva partecipare dando un contributo prezioso poiché a ciascun membro veniva assegnato un compito da fare in maniera precisa e puntuale per la perfetta riuscita del procedimento tanto semplice quanto delicato. La passata di pomodoro veniva messa ad essiccare al sole condita semplicemente con il sale che, con la complicità del sole, si trasformerà in "astrattu" o "sarsa sicca" che durante l'inverno insaporirà le pietanze portando con sé il sapore dell'estate. "Ciauru ri astrattu - Cultura e tradizioni" a cura dell'Associazione Culturale Altura, che si occupa di riqualificazione e promozione del territorio, per il terzo anno consecutivo, vuole celebrare questa tradizione che dà vita alla conserva siciliana per eccellenza, l'estratto, ingrediente fondamentale di parecchi piatti della tradizione culinaria isolana. Per un'intera giornata, lunedì 28 agosto, il lungomare di Aspra, borgo marinaro alle porte di Palermo, si trasformerà in un grande laboratorio a cielo aperto in cui una squadra di quindici "fimmini" guiderà tutti i passaggi della preparazione dell'estratto di pomodoro che consistono nella stesura, salatura ed essiccazione al sole culminando nella rituale "arriminata" manuale sulle antiche tavole di legno, le "maidde", secondo gesti lenti e sempre uguali che si susseguono da generazioni. Il sole con i suoi raggi caldi e persistenti farà asciugare il pomodoro e durante la seconda fase della giornata, si procederà con la raccolta del preparato nello "scanaturi". A questo punto "la parola" passa agli chef del territorio, capitanati da Bonetta Dell'Oglio, madrina della manifestazione, ad entrare in gioco per mostrare in che modo si utilizza il concentrato di pomodoro e in quali pietanze tipiche siciliane rappresenta una base di fondamentale importanza per la buona riuscita del piatto stesso. Nel pomeriggio si farà il punto sul tema cultura e tradizione come volano di sviluppo del territorio. L'argomento sarà il

fulcro attorno al quale ruoterà l'incontro-dibattito "Il pomodoro incontra il mare. Cultura, tradizione, salute e sviluppo del territorio", che sarà curato dall'Istituto per la Dieta Mediterranea. Nel corso della giornata, turisti e visitatori interessati potranno prenotare un tour di Aspra che prevede un giro tra le attrazioni culturali e paesaggistiche con visita alla settecentesca villa Sant'Isidoro dei marchesi De Cordova, la visita all'Arco Azzurro a Mongerbino e la visita al museo delle acciughe dei fratelli Balistreri, luogo straordinariamente suggestivo che mette insieme le tradizioni legate alla pesca e alla trasformazione del pesce azzurro con le tecniche dell'industria conserviera. In alternativa si potrà effettuare il tour "Aspra dal mare", con escursione via mare sulle prue latine, organizzato dalla associazione Comunità marinara Aspra. Per tutto il giorno, inoltre, si potranno degustare prodotti biologici e delle aziende ittiche del territorio ed assistere alla preparazione dei piatti della tradizione, il tutto con l'accompagnamento musicale di varie band e spettacoli itineranti che si daranno il cambio sul lungomare di Aspra. La partecipazione del pubblico alla degustazione serale sarà a pagamento al costo di 15 euro che comprendono 4 degustazioni gastronomiche e 4 degustazioni di vino e l'intero incasso verrà devoluto, come ogni anno, in beneficenza. La manifestazione è interamente finanziata dagli sponsor ed è organizzata con il Patrocinio gratuito dell'assessorato regionale all'Agricoltura e del Comune di Bagheria, in collaborazione con la Pro-loco di Aspra e la partecipazione dell'Idimed. Il programma Ore 7,30 - Spremitura e stesura del pomodoro sulle maide Ore 10 - "I prodotti biologici del contadino", mercatino di prodotti biologici del territorio con la partecipazione delle aziende ittiche di Aspra Ore 11 - Accoglienza visitatori e turisti con spremuta di limoni a cura del Tychè e di Bar Lorenzini del Lungomare 16-18 - "Il pomodoro incontra il mare": presso il Museo dell'Acciuga dei fratelli Balistreri (Strada Comunale Cotogni, 86, 90011 Bagheria, Palermo), si terrà l'Incontro-dibattito sul tema "Il pomodoro incontra il mare. Cultura, tradizione, salute e sviluppo del territorio" moderato da Francesca Cerami, direttore dell'Istituto Idimed. Interverranno Nicola Francesca, referente del Corso di laurea "Scienze e Tecnologie Agroalimentari" dell'Università di Palermo, Luigi Rotondo, presidente dell'Associazione Coltivare Bio Naturale, Mario Puccio, vice presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Palermo, Laura Elici, referente Condotta Slow Food Palermo, Salvo Tosi, direttore Gruppo di Azione Locale Metropoli est, Gaetano Lombardo, Responsabile marketing Sanlorenzo Mercato, Claudio Ambrosecchio, Presidente UET Palermo Ore 17 - Raccolta dell'astratto Ore 19,30 Marco D'Aleo - Fuor.ri.Terr.A. e la sua 'Nciovà, performance teatrale in movimento Ore 20 - Degustazione dei piatti a base di estratto di pomodoro preparati da cuochi dei ristoranti del territorio: Mogavero, Colapisci, Corallo, Saperi di Mare, I Compari, Ricci e Capricci, Antica focacceria, Donna Concetta, Bitta Ristrò, Bistrò 144, Verci, Bar del Lungomare. In abbinamento, i vini delle aziende vinicole siciliane Benanti, Tasca D'Almerita, Planeta, Duca di Salaparuta, **Baglio di Pianetto**, Rallo, Nicosia, Vini Mortilla, Alessandro di Camporeale, Abbazia Santa Anastasia, Principi di Corleone, Riofavara, Sibilliana, Terre di Gratia, Miceli, Vini Marino e del birrifico Kimiya. Nel corso della serata si esibiranno i Castellana Folk, i Kimolia Street Band, gli Orchestra Vertical Stage e i ragazzi del Circ'Opificio

che eseguiranno un flash mob acrobatico dedicato agli chef, Orchestra Vertical Stage.