

Baglio di Pianetto
[Link alla pagina web](#)

Sentite che "Ciauru ri astrattu"? Aspra si prepara a festeggiare il suo "oro rosso"

(di Redazione) 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 15 donne stenderanno ad essiccare il succo di pomodoro 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". La preparazione dell'estratto è una pratica antica che mette insieme la genuinità del re dei campi estivi, il pomodoro, con la sapienza di antichi gesti tramandati oralmente di madre in figlia. "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. A questo punto saranno gli 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 risulta 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. Ecco, di seguito, il ricco programma della giornata. Ore 07:30 - Spremitura e stesura del pomodoro sulle maidde; Ore 10:00 - "I prodotti biologici del contadino", mercatino di prodotti biologici del territorio con la partecipazione delle aziende ittiche di Aspra; Ore 11:00 - Accoglienza visitatori e turisti con spremuta di limoni a cura del Tychè e di Bar Lorenzini del Lungomare; 16:00 - 18:00 - "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 17:00 Raccolta dell'astrattu; Ore 19:30 Marco D'Aleo - Fuor.ri.Terr.A. e la sua 'Nciovà, performance teatrale in movimento. 20:00 Degustazione dei piatti a base di estratto di pomodoro preparati da cuochi dei ristoranti del territorio: Mogavero, Colapisci, Corallo, Sapori 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.