

[Link alla pagina web](#)

## Ciauru ri Astrattu, la terza edizione Cultura e tradizione del cibo in Sicilia

Ad Aspra (Pa) il 28 agosto un'intera giornata dedicata alle tradizioni siciliane della tavola: prima tra tutti la preparazione del concentrato di pomodoro. Previste degustazioni, dibattiti e visite guidate. Un'antichissima tradizione gastronomica siciliana, e non solo, quella di preparare il concentrato di pomodoro quando i frutti sono ben maturi, nel tempo giusto cioè nell'estate inoltrata. Tante cassette di pomodori, tutta la famiglia impegnata a spremerli e a ricavarne il succo, poi disteso su assi di legno, le "maidde", poste ad asciugare al sole per parecchi giorni fino a concentrarlo e farlo diventare



"astrattu", per poi diventare in inverno il condimento principe di tanti piatti della tradizione isolana. Questo rito, tramandato da madre in figlia, viene ancora perpetuato - anche se si tratta di un fenomeno in diminuzione - specialmente nelle piccole comunità. Per farlo conoscere alle generazioni moderne l'Associazione Culturale Altura, che si occupa di riqualificazione e promozione del territorio, organizza l'evento Ciauru ri Astrattu, giunto alla terza edizione, con un interessante e fitto programma che comincerà il 28 agosto alle 7.30 quando 15 signore del borgo stenderanno il succo di pomodoro per farlo essiccare. 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". Successivamente saranno i cuochi del territorio, capitanati da Bonetta Dell'Oglio, madrina della manifestazione, ad scendere in gioco per mostrare in che modo si utilizza il concentrato di pomodoro e in quali pietanze tipiche siciliane risulti una base di fondamentale importanza. Nel pomeriggio inoltre si farà il punto sul tema Cultura e tradizione come volano di sviluppo del territorio, con l'incontro-dibattito "Il pomodoro incontra il mare" che sarà curato dall'Istituto per la Dieta mediterranea (Idimed). Nel corso della giornata i 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, all'Arco Azzurro a Mongerbino e all'interessante e ben curato Museo delle Acciughe, fiore all'occhiello di Michele Balistreri, contitolare dell'omonima azienda conserviera, luogo straordinariamente suggestivo che mette insieme le tradizioni legate alla pesca e alla trasformazione del pesce azzurro con le tecniche dell'industria ittica. In alternativa si potrà effettuare il tour "Aspra dal mare", con escursione via mare sulle prue latine, organizzato dall'Associazione Comunità Marinara Aspra. Per tutto il giorno, inoltre, si potranno degustare prodotti biologici e delle numerose aziende ittiche del territorio nonché 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. Programma 7.30 - Spremitura e stesura del pomodoro sulle maidde 10.00 - "I prodotti biologici del contadino", mercatino di prodotti biologici del territorio con la partecipazione delle aziende ittiche di Aspra. 11.00 - Accoglienza visitatori e turisti con spremuta di limoni a cura del Tychè e di Bar Lorenzini del Lungomare. Dalle 16.00 alle 18,00 - Presso il Museo dell'Acciuga dei fratelli Balistreri (strada comunale Cotogni 86, Bagheria), 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 di 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. 17.00 - Raccolta dell'astrattu. 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 astrattu 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, Sibiliana, 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, gli Orchestra Vertical. La partecipazione del pubblico alla degustazione serale sarà a pagamento, al costo di 15 euro, incluse 4 degustazioni gastronomiche e 4 degustazioni di vino. L'intero incasso sarà devoluto, come ogni anno, in beneficenza. Per informazioni è possibile consultare la pagina facebook della manifestazione .