

[Link alla pagina web](#)

Pomodoro, sale, sole ed un'antica tradizione: ad Aspra si celebra il "Ciaru ri astrattu"

Si svolge oggi ad Aspra, per l'intera giornata, la terza edizione della manifestazione tra cultura e tradizione "ciaruru ri astrattu". La manifestazione, promossa dall'associazione Culturale Altura e patrocinata dal comune di Bagheria, ha lo scopo di tramandare una delle culture culinarie sicule per eccellenza "l'estratto di pomodoro". Solamente tre gli ingredienti per ottenere questa conserva che rende



unici molti piatti della tradizione culinaria sicula: il pomodoro, il sale e il sole cocente. La manifestazione si protrarrà tutta la giornata; nella prima fase 15 donne stenderanno il passato di pomodoro nelle famose "maidde" tavole di legno, e lo mescoleranno di tanto in tanto per far sì che evaporino tutta l'acqua che il pomodoro stesso contiene. Una volta evaporata tutta l'acqua, si passerà alla seconda fase, e cioè la raccolta in un'unica tavola dell'estratto prodotto che successivamente sarà conservato e pronto per l'uso. A questo punto una équipe di chef capitanati da Bonetta Dell'Oglio, che è la madrina dell'evento, si diletteranno in piatti tipici in cui l'estratto fa da padrone. Inoltre, per chi volesse, durante la giornata si può prenotare un giro tra le attrazioni culturali e paesaggistiche del territorio asprese che prevede la visita alla settecentesca villa Sant'Isidoro dei marchesi De Cordova, allo spettacolare scenario dell'Arco Azzurro a Mongerbino e al museo delle acciughe dei fratelli Balistreri, dove anche qui si possono osservare 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. Inoltre sarà possibile degustare prodotti biologici e delle aziende ittiche del territorio ed assistere alla preparazione dei piatti della tradizione, il tutto allietati dalla musica di varie band e spettacoli itineranti. La degustazione serale ha un costo di 15 euro e comprende 4 degustazioni gastronomiche e 4 degustazioni di vino. L'intero incasso verrà devoluto, come ogni anno, in beneficenza. Di seguito il programma della manifestazione. 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'astratto; 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. (foto tratta dal web)