

[Link alla pagina web](#)

Il rito, la tradizione e le antiche ricette: Ciauru ri astrattu mobilita un borgo marinaro

on 29 Agosto 2017. Pubblicato in Archivio articoli dal 05/04/2011 - L'iniziativa di Manuela Zanni Durante la torrida estate siciliana vaste distese color rosso vermiglio spiccano in contrasto all'azzurro del mare e al verde dei campi. Si tratta dell'antico rito della preparazione dell'astratto che Aspra ha celebrato, per il terzo anno consecutivo, con la manifestazione "Ciauru ri astrattu - Cultura e tradizioni" a cura



dell'Associazione Culturale Altura, che si occupa di riqualificazione e promozione del territorio, in occasione della quale per una intera giornata il lungomare del borgo marinaro di Bagheria in provincia di Palermo si è trasformato in un laboratorio a cielo aperto in cui le tavole di legno (maidde) diventano le tele e il rosso del pomodoro, insieme all'azzurro del cielo e del mare sono i colori. "Il succo di pomodoro dopo essere stato passato al setaccio per eliminare i semi e condita con il sale, diventerà, con la complicità del sole, l'astratto che durante l'inverno riporterà nelle pietanze il sapore dell'estate - spiegano le signore locali - Preparare l'astratto in Sicilia è un vero e proprio rito che ha origini antiche cui tutta la famiglia partecipava. Si tratta, infatti, di un'attività che non ammette pause e distrazioni perchè il risultato potrebbe essere fatalmente compromesso. I più piccoli avevano il compito di girare la manovella del passapomodoro e di "arrimare" ossia girare continuamente quelle distese di passata di pomodoro durante le ore più assolate del giorno. Ai grandi, invece, spettava il compito di stabilire se il vento fosse sufficiente ad asciugare la "sarsa" e se la luna fosse favorevole. Una volta addensatosi, il composto ormai divenuto di un rosso cupo, si poneva per qualche giorno "o friscu" ossia all'ombra in modo da acquisire corposità. A questo punto veniva conservato in vasi di terracotta detti "stipa", in seguito sostituiti dai più moderni vasi di vetro, ed utilizzato per insaporire i sughi e le pietanze invernali". Dopo la raccolta dell'astratto gli chef di ristoranti locali poi, capitanati da Bonetta Dell'Oglio, madrina della manifestazione, hanno proposto piatti a base di astratto sia in pietanze tradizionali come la pasta cu l'anciova e le polpette di sarde che in rivisitazioni come gli anelletti con ragù di polpo o le bruschette con pesto di astratto e mandorle e ricotta di pecora. "Il pomodoro è un

ingrediente accogliente che da sempre mi sorprende per la sua immediatezza e popolarità nonostante sia stato una scoperta relativamente recente, come il cioccolato - ha detto Bonetta dell'Oglio - Sono orgogliosa di essere madrina di una manifestazione che ha come fulcro la cura delle donne siciliane dei propri cari che nella nostra terra passa, prima di ogni altra cosa, per il cibo che diviene veicolo d'amore". (Michelangelo Balistreri) E proprio il cibo è stato il fulcro del dibattito "Il pomodoro incontra il mare. Cultura, tradizione, salute e sviluppo del territorio", curato e moderato da Francesca Cerami, direttore dell'Istituto per la Dieta Mediterranea (Idimed) volto a sottolineare l'importanza del rapporto tra cibo sano e qualità della vita. L'incontro si è tenuto all'interno del Museo dell' Acciuga, un luogo che da solo vale la visita ad Aspra non solo per la ricchezza di storia e tradizione che racchiude in sé, ma anche e soprattutto per la passione dell'istrionico Michelangelo Balistreri, che insieme alla sua famiglia lo gestisce con grande cura e dedizione portando ai nostri giorni usi e costumi che, altrimenti, andrebbero dimenticati. La manifestazione ha avuto anche lo scopo di fare conoscere le bellezze della costa di Aspra grazie alla escursione via mare fino all'Arco Azzurro bordo delle prue latine, antiche imbarcazioni dedite alla pesca delle sarde (sardare) organizzato dalla Associazione Comunità marinara Aspra che, da giugno a settembre, propone itinerari suggestivi alla scoperta di luoghi incontaminati inaccessibili da terra. (Bonetta Dell'Oglio con le signore di Aspra) Durante l'intera giornata è stato possibile degustare i prodotti di aziende biologiche del territorio mentre dalla sera è iniziata la 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, Sibiliana, Terre di Gratia, Miceli, Vini Marino e del birrificio Kimiya.