

[Link alla pagina web](#)

Tutto pronto ad Aspra per “Ciauru ri astrattu” - Bagheria News

04 Mer, Set 0 Nuovi Articoli Tutto pronto ad Aspra per “Ciauru ri astrattu” Dettagli Il pomodoro è stato raccolto, le maidde sono pronte ad accoglierne il succo e la magica tradizione della preparazione del concentrato di pomodoro sta per compiersi anche quest'anno. Torna ad Aspra “Ciauru ri astrattu”, la manifestazione organizzata dall'Associazione Culturale Altura - che si occupa di riqualificazione e promozione del territorio - in collaborazione con l'assessorato regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo rurale e della Pesca mediterranea della Regione siciliana, con il Comune di Bagheria, la Pro Loco di Aspra e il Gac Golfo di Termini Imerese. 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”, per due intere giornate, domenica 8 e lunedì 9 settembre, intende celebrare questa tradizione che dà vita alla conserva siciliana per eccellenza, il concentrato di pomodoro, elemento fondamentale di parecchi piatti della tradizione culinaria isolana. Sono tre gli ingredienti che servono per fare un buon estratto: pomodoro, sale e sole. A questi si aggiungono i movimenti sapienti delle mani esperte delle signore di Aspra che da generazioni si occupano di questa preparazione: il succo di pomodoro viene steso sulle antiche tavole di legno, le “maidde”, secondo gesti lenti e sempre uguali. Il sole con i suoi raggi caldi e persistenti fa asciugare il pomodoro e poi si procede con la raccolta del preparato nello “scanaturi”. Per due giorni, dunque, in questo piccolo borgo di pescatori a pochi chilometri da Palermo, storie, leggende e aneddoti sulla preparazione dell'estratto si intrecceranno con storie, leggende e aneddoti della vita di mare, principale sostentamento della borgata e, a far da collegamento tra il pomodoro e il mare, sarà il sale, elemento naturale fondamentale sin dai tempi antichi, quando veniva usato come moneta di scambio e alla cui raccolta e produzione, in Sicilia, è legata l'attività di importanti aziende a livello mondiale. “Ciauru di astrattu”, quest'anno, infatti si arricchisce di un giorno nella programmazione e di importanti elementi nei contenuti. Non sarà il pomodoro il solo protagonista della kermesse ma si parlerà anche del sale di mare e di terra, elemento fondamentale per la preparazione del concentrato, e poi di pescato. Proprio il sale sarà protagonista di una mostra allestita dall'associazione Arms, in accordo con la società Italkali, con un sito espositivo con dei campioni di salgemma e delle gigantografie che illustreranno l'attività estrattiva del sale di miniera e dei relativi prodotti sia industriali che alimentari. Il tutto verrà presentato e divulgato dal punto di vista storico e culturale, dal ricercatore di minerali Vladimiro Mauro e dal perito minerario Ettore Fiorino e sono previste anche degustazioni di prodotti legati al sale. Lunedì 9, nel pomeriggio,

si farà il punto su cultura e tradizione come volano di sviluppo del territorio e sarà questo l'argomento attorno al quale ruoterà l'incontro-dibattito "Il pomodoro incontra il mare. Cultura, tradizione, salute e sviluppo del territorio". In occasione del convegno, la Sosalt farà un racconto fotografico dell'azione dei "salinai" e delle Saline di Trapani, i salinari custodi gelosi della loro "acqua da coltivare" con una coscienza ambientale, suggellata dall'inserimento di tutte le saline del comprensorio all'interno delle due "Riserve Naturali Orientate". Nel corso della giornata, turisti e visitatori interessati, potranno prenotare un giro in trenino con Visit'Aspra. Il tour "Aspra da terra" prevede la visita alle attrazioni culturali e paesaggistiche della borgata: la settecentesca Villa Sant'Isidoro dei marchesi De Cordova e il museo delle acciughe dei fratelli Balistreri, un luogo straordinariamente suggestivo che mette insieme le tradizioni legate alla pesca e alla trasformazione del pesce azzurro con le tecniche dell'industria conserviera. Il tour si concluderà alla Chiesa Parrocchiale "Maria SS. Addolorata" per ammirare gli affreschi di un giovanissimo Renato Guttuso. I pescatori di Aspra racconteranno gesta, tradizioni e consuetudini che caratterizzano la loro attività di pesca e un ruolo importante, poi, sarà riservato agli chef del territorio che entreranno 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. E poi cooking show con Martina Caruso, chef una stella Michelin del Signum di Salina, Marco Baglieri del Ristorante Crocifisso a Noto, Giacomo Caravello di Balice a Milazzo e Bonetta Dell'Oglio. "Il rito della preparazione del concentrato di pomodoro accompagnava le nostre estati quando eravamo bambini, così come il profumo del pomodoro steso al sole, u ciau ru ri astrattu, appunto - dice Rosellina Mantini, presidente dell'associazione Altura -. Non possiamo rischiare che questo patrimonio vada perso e il nostro impegno è quello di celebrare e mettere in risalto un sapere tutto al femminile che si tramanda tra le generazioni e che può essere salvato dall'oblio solo rievocandolo". Il programma DOMENICA 8 SETTEMBRE 10:00 - 23:00 "Dalla terra al mare", i produttori si raccontano (Piano Stenditore) Degustazione e vendita prodotti tipici agricoli ed ittici 10:00 - "Spiricuddata e Lavata" - le signore della brigata di Ciauru selezionano il miglior pomodoro, lo "spiricuddano", lo lavano e lo ripongono nelle cassette per l'asciugatura (MUSEO DELL'ACCIUGA) 17:00 - CONVEGNO: I BORGHI MARINARI DI SICILIA "TRA TRADIZIONI E INNOVAZIONE" Le opportunità offerte dalla legge 9/2019 Museo Villa Sant'Isidoro De Cordova, Aspra - Bagheria PA All'interno della Villa verrà allestita la mostra fotografica sulle "Prue latine", dalla messa a cavallo al varo, visitabile nei due giorni della manifestazione. L'associazione ARMS in accordo con la società Italkali ha ideato il sito espositivo presso piano Stenditore con dei campioni di salgemma e delle gigantografie che illustrano l'attività estrattiva del sale di miniera e dei relativi prodotti sia industriali che alimentari. 18:00/20:00 Degustazione Aziende Ittiche (Piano Stenditore) 19:30/20:30 Intervento tematico presidi Slow Food - Piano Stenditore Interverranno: Laura Elici Presidente condotta Slow Food Palermo, Adalberto Catanzaro Responsabile Slow Food Bagheria, Mario Indovina Componente Esecutivo Regionale, Prof. Francesco Sottile Comitato Esecutivo Slow Food Italia, Michele Balistreri Portavoce Comunità dei panificatori dello sfincione bianco di Bagheria 21:00 "La cucina dei pescatori" - I

pescatori delle borgate di Aspra, Terrasini, Isola delle Femmine e Porticello proporranno piatti con il loro pescato in abbinamento ai vini autoctoni siciliani: Terre di Grazia, Coppola 1971, Duca di Salaparuta Florio, **Baglio di Pianetto**, Curto, Feudo Disisa, Tenuta Bastonaca, Curatolo Arini, Fondo Antico, Abbazia Santa Anastasia, Casa Grazia, Patrì, Amari Siciliani. Ore 22:00 concerto dei NO HAY PROBLEMA LUNEDI' 9 SETTEMBRE 7:30 - Spremitura e stesura del pomodoro a cura delle signore di Ciauru ri astrattu Il musicista e musicologo Francesco Maria Martorana accompagnerà il rito della spremitura con canti della tradizione contadina 10:00 - 23:00 "Il mercato Dalla Terra al mare" - i produttori si raccontano (Piano Stenditore) degustazione e vendita prodotti tipici agricoli ed ittici 10:00 - Accoglienza ai visitatori con spremute e granite a cura dei bar Lorenzini e Tyché 11:00 - Tour di Aspra con navette e lance 16:00/18:00 Convegno " il sole, il sale e il mare"- La funzione del sale presso il Museo dell'Acciuga dei fratelli Balistreri (Strada Comunale Cotogni, 86, 90011 Bagheria, Palermo), Intervengono: Chef Bonetta dell'Oglio e presidente dell'associazione Donne di Mare: "Un' alternativa e possibile nelle scelte giornaliere" Professoressa Daniela Maienti : "Frodi, azioni e rivoluzioni - gli strumenti di contrasto normativo delle condotte illecite per la pesca illegale" Ricercatrice Paola Gianguzza: "L'importanza del sale e lo stato di salute del mare" Imprenditore e Storico Michelangelo Balistreri: "La borgata di Aspra, il processo di trasformazione del pesce e il museo dell'acciuga" Dottoressa Monica Morgante: "Il sale di salgemma, Italkali una storia tutta siciliana" Imprenditore Giacomo D'Alì: "Il sale delle saline, Sosalt una storia tutta siciliana" Dott. Nicola Francesca: "Il valore alimentare del sale" Chef Tony Lo Coco, ristorante i Pupi, Bagheria: "Palermo il valore del territorio" Laboratori Ore 19:30 Pillole di sole Chef Giacomo Caravello ristorante "Balice" Milazzo ci racconterà il sole e il sale nel piatto - Ore 20:00 Pillole di Sale laboratorio dello chef Bonetta dell'Oglio "Sale q.b." ci racconta della giusta dose - Ore 20:30 Pillole di Passione Lo chef Marco Baglieri del Ristorante Crocifisso di Noto ci racconterà di "U Sucu Fintu" Ore 21:00 Pillole insulari "laboratorio l'isola nell'isola "dello chef Martina Caruso 1 stella Michelin Signum Salina e il Biologo Carmelo Isgrò un dialogo a 2 voci e 4 mani in cucina - Ore 20 - Degustazione dei piatti a base di estratto di pomodoro preparati da cuochi dei ristoranti del territorio: Colapisci, Donna Concetta, Sapore di Mare, Il Faro Verde, Il Corallo, Ricci e Capricci, Ventireci, Tutti a tavola, Palazzaccio, Bistrot 144. Set 03 2019 Bagheria New Quotidiano Online di Bagheria e del territorio Menù Principale