

Ciauru ri astrattu

Aspra, 8 - 9 Settembre 2019

8 Settembre

10:00 – 23:00 | Piano Stenditore: **Dalla terra al mare**, i produttori si raccontano, degustazione e vendita prodotti tipici agricoli ed ittici

10:00 | Museo dell'Acciuga: **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

17:00 | Museo Villa Sant'Isidoro De Cordova, Bagheria): **I Borghi marinari di Sicilia - Tra tradizioni e innovazione**
Le opportunità offerte dalla legge 9/2019

Ciccio Zizzo: **Iconografia dei legni di mare**
All'interno della villa verrà allestita la mostra fotografica sulle "Prue latine"

17:00 | Piano Stenditore: **Degustazioni Aziende Ittiche** Flott Chef del Mare | Minghetti e Tammaro | Brunetto | Ditta Sardina

19:30 - 20:30 | Piano Stenditore: **Intervento tematico presidi Slow Food**

21:00 | Piano Stenditore: **La cucina dei pescatori** I pescatori delle borgate di Aspra, Terrasini, Isola delle Femmine e Porticello coordinati da Francu u Pescaturi proporranno piatti con il loro pescato in abbinamento ai vini autoctoni siciliani (La partecipazione del pubblico alla degustazione serale sarà a pagamento e parte dell'incasso verrà devoluto dai pescatori all'organizzazione dei festeggiamenti del Patrono.)

22:00 | Piano Stenditore: **Concerto dei "No Hay Problema"**

9 Settembre

07:00 | Piano Stenditore: **Spremitura e stesura del pomodoro a cura delle signore di Ciauru**
Il musicista e musicologo Francesco Maria Martorana accompagnerà il rito della spremitura con canti della tradizione contadina

10:00 – 23:00 | Piano Stenditore: **Il Mercato dalla Terra al Mare** I produttori si raccontano degustazione e vendita di prodotti tipici agricoli e 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 | Museo dell'Acciuga, Bagheria: Convegno **Il sole, il sale e il mare** - La funzione del sale

17:00 | Piano Stenditore: **Dalle maidde allo sca-naturi** raccolta dell'astrattu accompagnata dal gruppo Castellana Folk

18:30 | Piano Stenditore **Pillole di Mare**
L'associazione donne di mare si racconta

19:00 | Piano Stenditore **Pillole istantanee** Pucci Scafidi e il territorio che cambia

19:30 | Piano Stenditore, laboratorio: **Pillole di Sole** chef Giacomo Caravello, ristorante Balice di Milazzo ci racconterà il sole e il sale nel piatto.

20:00 | Piano Stenditore, laboratorio: **Pillole di Sale** dello chef Bonetta dell'Oglio "Sale q.b." ci racconta della giusta dose.

20:30 | Piano Stenditore, laboratorio: **Pillole di Passione** lo chef Marco Baglieri del Ristorante Crocifisso di Noto ci racconterà di "U Sucu Fintu".

21:00 | Piano Stenditore, laboratorio: **Pillole insulari** "l'isola nell'isola" dello chef Martina Caruso 1 stella Michelin Signum Salina e il Biologo Carmelo Isgro un dialogo a 2 voci e 4 mani in cucina.

20:00 | Piano Stenditore, laboratorio: **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, Palazzaccio, Bistrot 144, Tutti a tavola.
In abbinamento, i vini delle aziende vinicole siciliane: Terre di Grazia, Coppola 1971, Duca di Salaparuta Florio, Baglio di Pianetto, Curto, Feudo Disisa, Tenuta Bastonaca, Curatolo Arini, Fondo Antico, Gulfi, Abbazia Santa Anastasia, Casa Grazia, Patri, Amari Siciliani.
Sponsor Tecnico Acqua Sabrinella



ecofruit

