

Appuntamenti Turismo

Ciauru ri astrattu e il pomodoro dell'Aspra, 8 e 9 settembre

di: Redazione

2 settembre 2019



Ciauru ri astrattu, ovvero l'arte della preparazione dell'estratto di pomodoro secondo la tradizione – “al femminile” – ad **Aspra**, una borgata marinara presso Bagheria (Pa), tornano l' 8 e il 9 settembre prossimi.

La manifestazione è organizzata dall'Associazione Culturale Altura – impegnata nella 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 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**, celebra 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 "salina" 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.

Giacomo Caravello del Ristorante Balice di
Milazzo

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**. Le degustazioni ed i laboratori potranno essere seguiti acquistando in loco un ticket.

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, Patri, 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 giornaliera"

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"

Dottoressa Clara Rametta, sindaco di Malfa, Salina: "Salina isola Green e il progetto di Palazzo Marchetti"

In occasione del convegno, l'associazione ARMS. in accordo con la società Italkali, ha ideato un sito espositivo 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. 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.

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 la saline del comprensorio all'interno delle due "Riserve Naturali Orientate"

Ore 17 – "Dalle maidde allo scanaturi". Raccolta dell'astrattu accompagnati dal gruppo Castellana Folk

Ore 18:30 Pillole di Mare L'associazione donne di mare si racconta"

Ore 19:00 Pillole istantanee Pucci Scafidi e il territorio che cambia

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.

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.

Alle Cantine Duca di Salaparuta il 6 settembre il pomodoro è protagonista!

Venerdì 6 settembre le Cantine Duca di Salaparuta di Casteldaccia dedicano una giornata speciale alla nuova edizione dell’evento “CIAURU RI ASTRATTO”, che si terrà dall’8 al 9 settembre sul lungomare di Aspra. Dalle ore 10 e per tutta la giornata sarà possibile visitare gratuitamente le modernissime Cantine Duca di Salaparuta assistendo live alla LAVORAZIONE dell’ESTRATTO DI POMODORO: il racconto di questa tradizione è a cura dell’Associazione Altura, impegnata da sempre alla valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti tipici, che dà vita alla conserva siciliana per eccellenza, l’estratto, ingrediente fondamentale di molti piatti isolani.

Prenotando al costo di € 18 (*), è possibile degustare 5 vini della linea Corvo, Duca di Salaparuta e Florio in abbinamento a 5 prodotti gastronomici isolani, protagonista ovviamente sarà la tradizione siciliana con l’estratto di pomodoro e i differenti grani antichi siciliani.

GLI ORARI

Orario apertura h 10.00 – chiusura h 18.00 (ultima visita h 17.00)

IL COSTO (*)

Dal 10 settembre il Tour verrà inserito nel programma di degustazione continuativo delle Cantine Duca di Salaparuta al costo di € 25.

Per info e prenotazioni

visitaduca@duca.it

Tel. 091 945252

Info:

<https://www.facebook.com/ciaururiastrattu>

Scarica il PDF del programma / Locandina Ciauru