

In evidenza Turismo

# Duca di Salaparuta: “Ciauru ri astratto” il 6 settembre all’Aspra

di: Redazione

3 settembre 2016



La più antica tradizione culinaria siciliana torna a rivivere il 6 settembre sul lungomare di Aspra (PA) grazie alla manifestazione “*Ciauru ri astratto*”. Tradizione e Innovazione, che rievoca il rito della preparazione dell’astrattu ri pumaruolo. Un momento importante, quello in cui le vie e le piazze di Bagheria si coloravano di rosso, riempiendosi di tavole in legno dette maidde sulle quali veniva steso ad essiccare il pomodoro. L’evento, giunto alla sua seconda edizione, metterà in scena, attraverso immagini, musiche ed utensili della tradizione contadina uno spaccato di una Sicilia dimenticata, per riscoprirne il fascino e la magia, il tutto a partire dalle ore 7:30. Ma la tradizione sarà protagonista insieme all’innovazione... Dalle ore 19:00 sarà infatti possibile assaporare i piatti di grandi Chef, tra cui Tony Lo Cocco (Patron del Ristorante “I Pupi” di Bagheria), che riproporranno in chiave moderna i piatti tipici a base di estratto di pomodoro. Inoltre, a Villa S. Isidoro (Aspra) accanto ai banchi d’assaggio, con la loro ricca proposta di abbinamenti vini & cibo, un percorso virtuale condurrà i Wine Lovers attraverso le campagne da cui nascono le migliori espressioni enologiche dell’Isola, tra cui i vini Duca di Salaparuta con un grande classico tra i bianchi siciliani, Colomba Platino, il Grillo in purezza di Kados e il Nerello Mascalese coltivato alle pendici dell’Etna di Làvico.

**Il ricavato della serata sarà interamente devoluto in beneficenza.**

Per info su costi e prenotazioni: 327 5529956 – [associazioneannavari@libero.it](mailto:associazioneannavari@libero.it)

Invito-Ciauru