HYBLON

Massimigliano Magnano

Il distillato degli apicoltori dei monti Iblei o, come viene più propriamente denominato nel dialetto sortinese, lo *Spiritu de' fascitrari "Hyblon"* è approdato all'Expo 2015 di Milano, lo scorso mese di luglio. Ospitato nel padiglione Cluster Bio Mediterraneo, nel corso della settimana dedicata alla discussione sulle eccellenze agroalimentari del sud est della Sicilia, il prezioso elisir ha suscitato immediatamente grande interesse. Degli addetti ai lavori, che ne hanno apprezzato senza esitazione le caratteristiche organolettiche: la purezza, il gusto rotondo, i profumi delicatissimi e floreali, la morbidezza; dei maestri della creatività in cucina che ne hanno subito fatto l'ottimo ingrediente per dare corpo e risalto alle loro ricette più fantasiose. All'Expo *Hyblon* giungeva dopo avere lasciato significativa memoria di sé al *Vinitaly*, a Verona, dove ha affascinato i *buyers* esteri, gli acquirenti, in particolar modo quelli provenienti dal Giappone. Lo *Spiritu de' fascitrari "Hyblon"* è in effetti un prodotto di nicchia, realizzato dall'azienda agricola *Xuto*, che dopo tre anni di accurate ricerche ha messo a punto le proprie ricette dell'acquavite, ottenendo due prodotti di eccellente qualità: *Anima* e *Hyblon*. La produzione del distillato dipende dalla disponibilità della selezione dei mieli utilizzati e attualmente ammonta a poco più di duemila bottiglie per quanto riguarda *Hyblon* e appena quattrocento per quanto riguarda *Anima*. A Sortino lo *Spiritu de' fascitrari* nondimeno è di casa per secolare tradizione, che nelle famiglie degli apicoltori, i *fascitrari*, viene trasmessa da una generazione all'altra. Senza sostanziali cambiamenti, sia nella fase della distillazione sia anche nella fase in cui al distillato viene aggiunto il "gileppo": sapiente mescolanza di mieli ed essenze naturali tipiche della macchia mediterranea. La precisa e articolata sequenza di gesti sempre uguali a se stessi, il cui significato rituale elude oggi la nostra comprensione, sono pertanto divenuti, nel tempo, una sorta di liturgia laica, che ha per secoli accompagnato e propiziato il buon esito della lavorazione del liquore dei monti Iblei. E proprio da questa lunga e veneranda sapienza popolare, che affon-

da le proprie robuste radici nella memoria e nella stessa devozione, deriva l'attuale produzione di *Hyblon* e *Anima*; non senza l'imprescindibile incontro con innovazione, ricerca, rispetto della tradizione e del territorio.

Occorre anzitutto chiarire che lo *Spiritu de' fascitrari* non è una variante dell'idromele, da cui peraltro deriva e da cui si differenzia. L'idromele è un liquore che si ottiene dalla fermentazione del miele con l'aggiunta di acqua e lievito. Si tratta di un prodotto realizzato fin dai tempi più remoti, ovunque si raccogliesse o producesse del miele ed è conosciuto come il nettare degli dei o anche "Acqua di Aron" o "Acquawussler". Viene unanimemente indicato come il primo fermentato al mondo. Lo *Spiritu de' fascitrari* è invece un distillato; è questo in ultima analisi il significato della parola *Spiritu*. Ed esattamente è il distillato ricavato dalle sostanze residue della torchiatura di miele e cera d'api naturale dei monti Iblei, fermentato e quindi sottoposto a distillazione, che viene tradizionalmente prodotto a Sortino, nel cuore dei monti Iblei, per uso domestico. I monti Iblei sono dunque il territorio da cui hanno origine mieli straordinari, alla base di un distillato anch'esso dalle straordinarie peculiarità. Costituiti da un altopiano montuoso che si estende tra le province di Ragusa, Siracusa e Catania, i monti Iblei sono dal punto di vista geologico un massiccio calcareo-marnoso bianco conchiglifero, detto anche "*Plateau* degli Iblei", formatosi nel Miocene, tra 23 e 5 milioni di anni fa. Il paesaggio degli Iblei si caratterizza pertanto per l'andamento dolce dei rilievi e dalle vallate che invece scendono nette. La parte centrale è caratterizzata per la presenza di boschi di lecci. Nell'area litoranea, decisamente più antropizzata, ci sono distese di ulivi, carrubi, mandorli, vigneti, agrumeti, che insistono, perlopiù, entro i confini di un incantevole ordito di muretti a secco, unanimemente ritenuti di eccellente fattura. Non da ultimo è opportuno rilevare, in questo territorio, alcune specie endemiche come il Cyperus papyrus: il papiro egiziano, la cui storia lunga e gloriosa è ben nota; l'Helichrysum hyblaeum, che come si può facilmente intuire dal nome scientifico è originario proprio dell'altopiano ibleo. Tipica dei monti Iblei è poi senz'altro la pianta di timo, che è un arbusto non più alto di 50 cm, dai fiori di colore bianco rosato e da cui si ricava una delle qualità di miele da sempre più apprezzate in assoluto e tipica degli Iblei. Sul miele Ibleo, sulle sue proprietà benefiche, sul suo gusto raffinato esiste peraltro una letteratura cospicua, che proviene da alcuni tra i più insigni autori dall'antichità classica. A proposito del miele di timo scrive infatti Marco Terenzio Varrone nel libro III del *De re rustica*: «Il miele di Sicilia porta la palma, perché in Sicilia cresce in abbondanza timo di buona qualità». Ancora Publio Ovidio Nasone nel libro II delle *Pontiche* dice a proposito del timo: «Quanti timi fa fiorire l'alto Ibla». E Publio Virgilio Marone nelle sue *Bucoliche* ci lascia una splendida immagine delle api iblee, indimenticabile: «Da un lato la siepe sul vicino confine di sempre, delibata dalle api iblee nel fiore del salice, spesso con lieve sussurro ti concilierà il sonno».

Costanti e appassionati sono, come si può vedere, i riferimenti dei classici citati al miele di timo e al territorio da essi stessi denominato Ibla. Proprio riguardo al toponimo Ibla è perlomeno opportuno aggiungere alcune doverose precisazioni: Tucidide nella *Guerra del Peloponneso* racconta come furono fondate le colonie greche sulla costa siciliana. Dopo la morte di Lamis, ecista dei megaresi ovvero capo della spedizione megarese in Sicilia e fondatore della colonia, questi ultimi furono espulsi da Thapsos e fu allora che il re Hyblon concesse loro di fondare una nuova città sull'attuale golfo di Augusta, che prese il nome di Megara Hyblaea. L'ipotesi che viene avanzata dallo storico François Villard a tale riguardo è che Hyblon fosse il re di Hybla, la quale dovrebbe identificarsi con l'attuale Pantalica, sfatando così la precedente ipotesi che identificava Pantalica con Erbesso. Ed effettivamente Pantalica, che come ciascuno sa è oggi la necropoli più grande d'Europa con le sue oltre 5000 nicchie scavate nella roccia, al tempo della seconda colonizzazione greca, nell'VIII secolo a.C., doveva essere uno dei centri più importanti della Sicilia orientale e il suo re Hyblon uno fra i più rispettati signori. E proprio nel territorio compreso tra Pantalica, la Valle dell'Anapo e le zone nelle immediate circostanze che sciamano le api iblee degli apicoltori sortinesi, da cui proviene il miele di timo, di zagara, millefiori. E da cui proviene lo *Spiritu de' fascitrari*. Dai tempi di Virgilio la lavorazione del miele è andata avanti per secoli, sostanzialmente senza cambiamenti significativi. Sempre nel rispetto delle api, che oltre al miele producono pappa reale, propoli, cera. Solo in tempi recenti si è passati a forme di allevamento delle api considerate razionali, con l'abbandono delle arnie costruite dagli stessi apicoltori e realizzate in legno di ferula e chiamate *fascetri*. Da cui appunto il termine *fascitrari*. *"Hyblon"* è quindi l'espressione più eloquente di una cultura materiale lunga secoli, di un territorio che possiede ricchezza e varietà di specie vegetali e animali tale da renderlo unico e irripetibile. Lo *Spiritu de' fascitrari "Hyblon"* è pertanto il portato della tradizione che è fatta di storia, mito, letteratura, il consolidato patrimonio di gesti e oggetti, che si incontra felicemente con l'innovazione. Innovazione governata dall'azienda agricola Xuto con intelligenza, rispetto della tradizione e spirito di ricerca. A cominciare dalla fermentazione in tini di acciaio inossidabile a temperatura controllata, alla distillazione, che rimane rigorosamente artigianale, discontinua in forno alimentato a legna, a fuoco lento per esaltare l'aroma e il profumo dei mieli selezionati. La produzione, come ricordato, è molto limitata e l'acquavite viene imbottigliata a mano dalla prestigiosa distilleria Giovi di Valdina, in provincia di Messina. Non prima che l'affinamento del liquore sia stato completato da una maturazione lunga 14 mesi. Lenta, paziente e con il massimo riguardo per il palato e la salute dei consumatori.

Da ultimo, incontriamo i soci dell'azienda Xuto, per scambiare qualche rapida battuta sul loro distillato e brindare con loro al futuro di questa eccellenza tutta iblea:

Sig. Marco Cannata, quale pensa debba essere il ruolo della ricerca sul campo nella *vision* dell'azienda agricola Xuto?

È essenziale per preservarne le peculiarità territoriali, come più volte ricordato da Orazio Mezzio; a tal proposito è importante lo studio della equipe dell'Università di Palermo, coordinata dal prof. Pietro Columba, che sta cercando di isolare i lieviti della fermentazione come da antica tradizione dei fascitrari.

Sig. Claudio Scarano, quali sono i mercati di riferimento dove ritiene possano trovare spazio due prodotti di nicchia come *Hyblon* e *Anima?*

Dove si apprezza il buon gusto, odori e sapori veri, c'è spazio per la nostra produzione; basti dire che siamo già presenti con soddisfazione in Europa e in Asia.

Lo Spiritu de' fascitrari viene spesso degustato con specialità gastronomiche; nelle cucine di alcuni importanti cuochi è diventato un elemento che fa la differenza. Sig. Giuseppe Mezzio, quale futuro prevede per il distillato degli apicoltori nel campo dell'enogastronomia?

Grazie alla nostra particolare lavorazione del "gileppo" e all'affinamento del distillato, Hyblon offre una significativa persistenza di odori e sapori che va oltre alla semplice dolcezza del miele: sprigionando tutta la "florealità" iblea che gli è propria. Con questi presupposti si spiega l'apprezzamento crescente nelle migliori degustazioni enogastronomiche.