

Si riscopre “u spiritu de fascithrari”

Sortino. Il distillato prodotto dai residui della torchiatura del miele è stato messo in commercio

Per millenni è stato un prodotto esclusivo degli apicoltori di Sortino. Un nettare sublime. Un liquore da custodire.

Oggi è diventato un distillato di grande qualità, colore dell'oro, messo in commercio legalmente. Tuttavia, la sua produzione è molto limitata. Si tratta dello “spiritu re fascitari”: un prodotto unico, ricavato dalle sostanze residue della torchiatura di miele, dei monti Iblei, con cera d'api naturale, sottoposte a distillazione.

L'esclusività della lavorazione, che si tramanda da generazione in generazione, risiede nella maestria di comporre il “gileppo”: cioè la ricetta d'insieme degli ingredienti aggiunti. Quelli giusti, segreti e destinati a esaltare il miele in tutti i suoi profumi, per animare l'armonia, la morbidezza e l'emozione del gusto finale.

Da servire a temperatura ambiente in bicchiere a tulipano, lasciando riposare qualche minuto nel bicchiere per consentire l'esaltazione dei profumi e l'armonia del gusto.

“U spiritu re fascithrari” si sorseggia, preferibilmente a fine pasto, come ottimo digestivo, o nei momenti di socialità di chiacchiere e conversazioni. Un vino conviviale, dunque. O un nettare da sorseggiare per un momento di riflessione e meditazione.

La ricetta per preparare “u spiritu re fascithrari” si fa risalire al mito di Xuto, fratello di Eolo. Xuto, narra la leggenda, rifugiatosi a Pantalica, in segno

Il liquore è prodotto secondo un'antichissima ricetta tipica degli Iblei che si tramanda di generazione in generazioni nelle famiglie degli apicoltori della zona di Sortino



di gratitudine per l'ospitalità ricevuta, rivelò agli apicoltori iblei la formula segreta racchiusa nell'anima del miele dei Monti Iblei.

Dalla leggenda, quindi nasce “u spiritu re fascithrari”, e ancora oggi, viene prodotto in casa da diversi apicoltori di Sortino, città del Miele. A Sortino gli apicoltori sono chiamati “fascithrari”, termine derivato “fascetrhe”: i legni di ferula con cui si costruivano le antiche arnie tipiche siciliane. Ogni “fascithraru”, ovviamente, possiede il suo “spiritu”, la sua ricetta personale che conserva il racconto e mantiene vivo il fascino del mito divino.

I luoghi iblei, sono passati alla storia

e nella tradizione dell'antica Sicilia come territori indicati nei quali la vegetazione era più ricca e rigogliosa che non altrove. Quando un poeta antico abbisognava di un paragone di cosa dolcissima, squisita e profumata, non sapeva trovar fuori di meglio che il miele distillato dalle api iblee, cioè “u spiritu re fascithrari” che si prepara in quella terra ove il timo, fiore prediletto all'ape, cresce spontaneo e abbondante.

Negli Iblei l'apicoltura era certamente importante ancor prima dell'invasione greca e lo fu in particolare nell'area di Pantalica ove, dal 1250 al 700 a. C., secondo gli storici, si trovava la ca-

pitale dello Stato siculo del mitico Hyblon: re del popolo delle api. Dal grande patrimonio di fioriture legate alla ben conosciuta Macchia Mediterranea nascono i mieli degli Iblei. tra questi il miele di timo è quello più rinomato, cantato sia da Virgilio che dagli antichi poeti greci. Alla storia antica, l'apicoltura siciliana tramanda le sue tradizioni.

E tra queste tradizioni, ancora oggi, si rinnova l'antico fascino di portare le api laddove i fiori sono più profumati, la frutta più saporita e le messi più copiose. Da qui, l'unicità del miele ibleo e dello “spiritu re fascithrari”.

PAOLO MANGIAFICO