

Con CAMMINO alla riscoperta delle nostre tradizioni *Saperi e sapori di Sicilia: U spiritu di fascitrari*

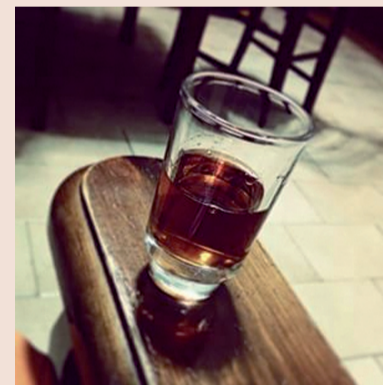
ANNA M. MARTANO*



Ha il colore dell'oro e dell'ambra, e come l'oro e l'ambra è un prezioso dono della Terra e del tempo. E della sapienza antica dei fascitrari (o fascidari),

gli apicoltori sortinesi, così chiamati perché le arnie sono realizzate usando la "fascetra" ossia il legno di ferula, arbusto spontaneo che si può trovare ovunque in Sicilia. In quel luogo magico ch'è Pantalica, fra le pareti rocciose, le vallate ombrose e i mille profumi delle piante officinali spontanee, le api producono un miele noto sin dall'antichità e citato anche da Varone, Ovidio e Virgilio.

Un miele la cui particolarità sta nella tecnica di raccolta: i fascitrari praticano la torchiatura dei favi, così la cera residua resta impregnata di miele, polline e propoli; successivamente, effettuando la lavorazione dei prodotti derivati dalla cera, tutti questi resti si sciolgono nell'acqua bollente. Distillando l'acqua di scarto, i fascitrari ottengono una bevanda alcolica che raccoglie in sé i sapori e i profumi dell'arnia; a questo liquido bianco si aggiunge, poi, miele cotto per conferirgli il tipo



colore. Ciascuna famiglia di apicoltori ha la propria ricetta segreta per aromatizzarlo: chi aggiunge mandorle, carubbe, bucce di limone o altro agrume, fiori di timo o altro ancora. Per molto tempo la vendita del liquore è stata vietata per ragioni di igiene alimentare dato che le tecniche di distillazione "casalinga" non davano

garanzie sulla non tossicità del prodotto ch'è fortemente alcolico. Di recente l'azienda agricola Xuto ha realizzato una versione rispondente ai requisiti di legge che ha messo in commercio e che, da subito, ha avuto uno straordinario successo anche internazionale: persino gli irlandesi apprezzano questo elisir! Un'eccellenza e una tipicità del territorio che diventa fonte di reddito, strumento di marketing turistico e occasione di buona occupazione per i giovani. Insomma, tornare alle origini, per costruire, in maniera sostenibile, il futuro. E, a proposito di origini... narra la leggenda che a Pantalica si rifugiò Xuto, fratello di Eolo, per sfuggire ai venti che contro di lui aveva scatenato il fratello; per ringraziare gli abitanti dell'accoglienza, donò loro il segreto per produrre questo liquore che è davvero un nettare divino!



* Questore Accademia Italiana di Gastronomia Storica
martanna2@virgilio.it
(consulenza enologica di Rosario Giunta, assaggiatore O.N.A.V.)