

# Divino miele

di Serenella Salgarelli Mortani



*Il miele è il cantico dell'amore, la sostanza dell'infinito ... Dolce come gli occhi dei bimbi, come le ombre della notte, come una voce ... Chi ti gusta non sa che inghiotte lo spirito d'oro di liricità. Così scriveva Federico García Lorca ne "Il canto del miele". Tanti sono i colori, i profumi, i sapori del miele, come tante sono le 'anime dei fiori' che lo originano. È vero che a produrre il miele sono le api, ma a renderlo possibile sono le fioriture e le linfe di alcune piante. Ape e apicoltori. Un rapporto inscindibile di amore e passione.*

## Divine honey

*Many are the colours, perfumes, flavours of honey, as many are the 'flower souls' that originate it. It is true that bees produce honey, but it is the blooming and lymphs of some plants that make it possible. Bee and bee-keepers. An inseparable relationship of love and passion.*







Pochi sanno il minuzioso lavoro che un vasetto di nettare racchiude. Per produrre mezzo chilo di miele alle api servono due milioni di fiori. Per ogni kg di miele percorrono 150 mila chilometri. Raccolgono minute stille di nettare che elaborano e assemblano; poi le ripongono con cura in minuscole quantità nelle piccole celle dell'alverare. Una volta riempite, le tappano con la cera per conservarle al meglio. Completato il 'magazzino', l'apicoltore le estrae per centrifuga, purificandole per filtrazione e decantazione prima di metterle nei vasetti. I 'centri di produzione' sono gli alveari: un milione e 200 mila in Italia che, dalla primavera all'autunno, vedono oltre 100 miliardi di api al lavoro per la raccolta dei nettari e oltre 45 mila apicoltori impegnati a seguirle. L'apicoltura italiana è leader mondiale. Siamo l'unico Paese al mondo a vantare oltre 60 tipologie di mieli, alcune delle quali uniche, proprio in virtù dei loro territori d'origine.

La Sardegna è il più significativo produttore internazionale del miele di **corbezzolo**, il principe dei mieli amari. La straordinarietà del suo ambiente naturale è anche nell'esclusività nel miele di **lavandula stoechas**, una fioritura particolare di lavanda selvatica dell'isola, ma anche nei mieli di **cardo**, di **asfodelo** e di **cisto**. I mieli siciliani, poi, ben rappresentano la storia millenaria del miele. Quello di **timo ibleo** è l'unico a vantare le

più antiche 'recensioni': di Plinio il Vecchio, di Virgilio e di Ovidio, che nelle sue *Metamorfosi* afferma che "nessuno lo eguaglia". Già, i monti Iblei: la mitica terra di Hyblon, il grande regno delle api. Probabilmente, Ovidio, non aveva assaggiato quello di **carubo**, o quello di **nespolo** (noto anche come il **miele di Natale** perché la sua raccolta avviene nei mesi di novembre e dicembre), piuttosto che il miele di **ferla** presente nell'isola di Filicudi, o i siciliani unici di **mandorlo** o di **fico d'india**.

Mieli particolari e a produzione limitata, certo, ma la loro presenza supporta - esaltandola - tutta la varietà dei mieli tipici legati alla nostra macchia mediterranea: quelli più noti di **agrumi**, di **arancio**, di **eucalipto** e di sulla, tipici di Calabria, Basilicata, Puglia e Campania, che offrono a loro volta altre rarità quali il miele di **bergamotto** e quello di **rosmarino**. Le specificità che compongono la straordinaria diversità della "mieloteca italiana" sono presenti anche nelle regioni centrali dell'Abruzzo, dell'Umbria, della Toscana e delle Marche. A confermarlo i mieli di **santoreggia**, di **lupinella**, di **stregonia**, piuttosto che la particolarità della **melata di quercia** di Matelica, o del miele di **stachys**. Nelle aree centrali troviamo anche quello di **Schiucchiolo** e il famoso **miele di spiaggia** della costa versiliana, senza dimenticare il **miele di castagno** della Lunigiana: prima

Dop italiana legata al miele. Vanto dell'Emilia Romagna è l'ottimo miele di **erba medica**, come della Liguria è il **miele di erica**.

Il volo dell'ape ci conduce poi verso i mieli dell'arco alpino. Dalla Valle d'Aosta al Friuli Venezia Giulia, attraversando la Lombardia, il Trentino Alto Adige e il Veneto, per scoprire i grandi mieli del nord. Ad alta quota - oltre i 1500 metri - il miele di **rododendro** e il **millefiori di montagna**. In quest'area, poi, una variegata produzione di **mieli di melata**, prodotti dalla linfa degli alberi di bosco. Una sostanza molto zuccherina della quale si nutrono gli afidi e le cocciniglie. Il surplus di tale sostanza viene raccolto dalle api, che lo 'riciclano' per tramutarlo, appunto, in miele di melata: quella di bosco, di abete bianco e di abete rosso. Anche in quest'area si vantano non poche esclusività di mieli. Tra queste, il miele di **lampone selvatico**, di **sicyos** (reperibile solo nella provincia di Novara), quello di **barena** (esclusivo della laguna veneziana) e quello di **ciliegio canino**, noto come il **miele di marasca** tipico della zona triestina del Carso. L'Italia dei mieli, oltre a quella già citata della Lunigiana (acacia e castagno), annovera altre due Dop: quella del Miele delle Dolomiti Bellunesi (acacia, castagno, millefiori, rododendro, tarassaco e tiglio) e quella del Miele Varesino per il miele d'acacia. Tanti territori, tanti mieli.

Few people know about the meticulous work that a jar of nectar contains. Bees need 200 million flowers to produce half a kg of honey. For every kg of honey, they travel 150,000 kilometres.

'Production centres' are the beehives: 1,200,000 in Italy, which, from spring to autumn, see over 100 billion bees at work for the collection of nectar and over 45,000 bee-keepers busy with following them. Italian bee-keeping is a world leader. We are the only country in the world to boast over 60 types of honey, some of which are unique, precisely by virtue of their territories of origin.

Sardinia is the most important international producer of arbutus honey, royal among bitter honeys. Sicilian honeys represent the millennial history of this food. The Hyblaean thyme variety is the only one boasting the oldest 'reviews': Pliny the Elder, Virgil and Ovid.

Particular and limited production honeys are also linked to our Mediterranean scrub: the best known are citrus, orange, eucalyptus and honeysuckle, typical of Calabria, Basilicata, Apulia and Campania, which also offer other rarities such as bergamot orange and rosemary honey. The features that make up the extraordinary diversity of the Italian "mieloteca" are also present in the central regions of Abruzzo, Umbria, Tuscany and Marche.

The bee's flight then leads us to honeys of the Alpine arc. From Aosta Valley to Friuli Venezia Giulia, going through Lombardy, Trentino Alto Adige and Veneto, to discover the great honeys of the North. At high altitude - over 1500 metres - rhododendron honey and mountain millefiori. In this area, then, a varied production of honeydew honey, produced from the sap of forest trees. Many territories, many honeys.







# Poggio Torriana

## Aspettando la voce di Azzurrina

*Taking heed to Azzurrina's voice*

**Rimini**



**Alle spalle della costa romagnola, a pochi chilometri da Rimini, Poggio Torriana domina le due grandi vallate a cavallo tra i fiumi Uso e Marecchia**

**Behind the coast of Romagna, a few kilometres from Rimini, Poggio Torriana dominates the two great valleys straddling the rivers Uso and Marecchia**

**A**ntichissime le sue origini, come dimostrano ritrovamenti di armi e oggetti appartenenti all'età del ferro, alla civiltà "villanoviana": prima della storia. In età romana partecipò alle vicende della vicina Ariminum e nel Medioevo fu feudo dei Malatesta, seguendone le sorti e le vicende. Nel Seicento passò sotto l'egida della famiglia toscana dei principi di Montemaggi. Fa parte di Poggio Torriana l'antico borgo di Montebello con l'omonimo castello che, dall'alto dei suoi 436 metri, domina la Valmarecchia e

la Valle dell'Uso. La poderosa rocca rimane il simbolo di un passato ricco di storia e di mistero, come quello legato alla leggenda di Azzurrina, figlia di Uguccione, il feudatario di Montebello. Misteriosamente scomparsa nel 1375 e mai ritrovata, suscitò la fantasia popolare, secondo la quale il fantasma di Azzurrina - in alcune notti - fa sentire la sua voce all'interno del castello.

In estate il borgo si anima con le sue botteghe artigiane, le sue osterie e i moderni

castellani. Il castello ospita il primo Museo del Miele dell'Emilia Romagna. Ai piedi del borgo si estende un'oasi naturalistica di 1200 ettari con le sue formazioni gessose e una vegetazione ricca di querceti e orchidee selvatiche, popolata da un gran numero di specie animali, sotto l'occhio vigilati dell'Osservatorio naturalistico.

I sapori e i profumi sono quelli della generosa terra di Romagna: quelli delle carni in brodo per cappelletti e passatelli, e



"L'albero dell'acqua", la fontana progettata dal poeta Tonino Guerra a Torriana.

"The tree of water", the fountain designed by the poet Tonino Guerra in Torriana.

del ragù per pappardelle e maltagliati. Cucina contadina: a mano si spiana la piadina, si gira il pollo arrosto, si tagliano i salumi e la salsiccia. E sempre a mano si preparano i ripieni di castagne cotte, si lavora lo sciroppo di mosto d'uva per inzupparvi i 'sabadoni': savoiardi di antica tradizione locale.

Poggio Torriana ospita nella sua arena eventi e spettacoli per tutta l'estate. La fontana *L'albero dell'acqua*, fantasiosa creazione del poeta Tonino Guerra, bene interpreta l'allegria e la vivacità della gente di Romagna.

**I**ts origins are very ancient, as evidenced by finds of weapons and objects from the Iron Age, belonging to the "Villanovan" culture. In Roman times it participated in the events of nearby Ariminum and in the Middle Ages it was a feud of the Malatesta family. Part of Poggio Torriana is also the ancient village of Montebello with its homonymous castle. The mighty fortress stands as symbol of a past rich in history and mysteries, such as the one linked to the legend of Azzurrina, daughter of Uguccione, feudatory of Montebello. Mysteriously disappeared in 1375 and never found again, she aroused popular imagination, according to which her ghost - in some nights - makes her voice heard inside the castle. Flavours and aromas are those of the generous land of Romagna: meat cooked in broth for cappelletti and passatelli, and ragout for pappardelle and maltagliati. Peasant cuisine: piadina is levelled by hand, roast chicken on skewers, cuts of salami and sausage.





# Sortino

L'antico regno di Hyblon e del popolo delle api



Siracusa *The ancient kingdom of Hyblon and of the people of the bees*

**A soli 30 km da Siracusa, si arriva in paese risalendo lungo un promontorio che affianca Pantalica, la più grande necropoli d'Europa, Patrimonio dell'Umanità Unesco, che conserva oltre 5mila sepolcri scavati su ripide pareti rocciose a picco sulle acque dell'Anapo. A Sortino tutto parla e profuma di miele, la storia come la leggenda.**

**Just 30 km from Syracuse, you arrive at the village by going up along a promontory that flanks Pantalica, the largest necropolis of Europe, UNESCO World Heritage Site, which houses over 5.000 tombs carved in steep rocky cliffs overlooking the waters of the Anapo. In Sortino both history and legend and everything else speak and smell like honey.**



L'anima di Sortino inizia da Pantalica, l'antica Hybla, il mitico regno di Hyblon e la terra del 'popolo delle api'. Non solo un'area archeologica, ma un'oasi naturale incontaminata, ricca di flora e fauna. Nel centro storico il barocco si fa ammirare nella chiesa Madre dedicata a San Giovanni Evangelista, maestosa nel suo splendido sagrato, lustrato con ciottoli di fiume bianchi e neri. Poste nelle rispettive nicchie, le statue di San Giovanni, Mosè ed Elia sono anch'esse una festa per gli occhi come il grande portone d'entrata affiancato da due colonne tortili. All'interno, la tela della *Apocalisse di San Giovanni Evangelista* è opera del pittore Giuseppe Cristadoro. Gioiello dell'architettura barocca è anche la chiesa della Natività di Maria, contigua al monastero di Montevergine, con il suo pavimento maiolicato a piastrelle di Valenza raffigurante la *Pesca Miracolosa* e la sua volta a botte lunettata, impreziosita dall'affresco di Sebastiano *Lo Monaco Il Trionfo della Fede*.

Palazzi settecenteschi, inaspettati cortili interni, archi e balconi impreziositi dal ferro battuto sono disseminati nel centro storico, dove il Museo Civico dell'Opera dei Pupi ospita il 'teatrino' originale di Don Ignazio Puglisi e a casa *do fascitraru*, ossia il museo dell'apicoltura. Piazza Quattro Canti è il cuore della città. Qui, come altrove, si trovano le "pizzolerie"

dove si mangia u' pizzòlu, un impasto di farina bianca, acqua e lievito madre, cotto nel forno a legna, che a metà cottura viene tagliato circolarmente, farcito e rimesso nuovamente in forno, consentendo così l'amalgama dei sapori. La versione tradizionale è quella con i broccoletti e salsiccia condita con timo, formaggio e olio. La versione dolce è con ricotta fresca e miele di timo ibleo.

Lo *spiritu re' fascitrari* è il distillato degli apicoltori di Sortino, ricavato dalla torchiatura dei residui del miele e cera con aggiunta di un 'gileppo', ovvero aromi particolari. La leggenda vuole che Xuto, fuggito dalle ire del fratello Eolo, trovasse rifugio sui monti iblei, dove gli apicoltori lo nutrono con il loro miele. Per ringraziarli, rivelò loro la ricetta racchiusa nell'anima del miele. Ogni apicoltore, da generazioni, ha una sua ricetta esclusiva di gileppo. Dal nonno, un giovane di Sortino, Marco Giunta, ha appreso la lavorazione dei *sanfuricchi*, le caramelle più antiche del mondo fatte con il miele. Durante le feste popolari, l'unico produttore di questa specialità fa bollire il miele in una pentola, lo versa su un piano di marmo unto d'olio, lo lavora velocemente in una striscia che poi riversa su un grosso chiodo fissato a una tavoletta di legno appesa al muro. Tolta la striscia dal chiodo, la arrotola in filoncini che taglia a dimensioni di piccole dita: ecco le caramelle pronte da succhiare.



Due immagini della necropoli di Pantalica e, sotto, una specialità locale: la brioche col "tuppo".

Two images from the Pantalica necropolis and, below, a local specialty: the brioche with the "tuppo".



The soul of Sortino starts with Pantalica, the mythical kingdom of Hyblon and the land of the 'people of the bees'. Not just an archaeological area, but a pristine natural oasis. In the historical centre, Baroque can be admired in the Mother Church dedicated to St. John the Evangelist, majestic in its beautiful parvis, paved with white and black river pebbles. Jewel of Baroque architecture is also the church of the Nativity of Mary with its maiolica flooring in Valenza tiles.

The *spiritu re' fascitrari* is the distillate of the bee-keepers of Sortino, obtained by pressing the residues of honey and wax with the addition of a 'gileppo', i.e. particular aromas. From his grandfather, a young man from Sortino, Marco Giunta, learned how to make *sanfuricchi*, the oldest candies in the world made with honey.

18th-century palaces, unexpected inner courtyards, arches and balconies embellished with wrought iron are scattered throughout the historical centre, where the Museo Civico dell'Opera dei Pupi hosts the original "teatrino" by Don Ignazio Puglisi and a casa *do fascitraru*, i.e. the apiculture museum. Piazza Quattro Canti is the core of the town. Here, as elsewhere, there are "pizzolerie" where we can eat u' pizzòlu, a mixture of white flour, water and sour-dough cooked in a wood oven.

