

DOSSIER

## Terra madre Day

# La battaglia solitaria di Rosa per salvare il miele antico

**L'arbusto** di timo capitatus cresce soltanto sui monti Iblei in Sicilia  
Ma gli sbancamenti hanno distrutto le piante e gli apicoltori abbandonano



Alexandra Miriam Garcia

«Tramandiamo la memoria ai bambini Sono il futuro»

## La chef argentina

Nel 2003 sono diventata chef al ristorante *La Paila* di cucina regionale. Cercando ricette mi sono resa conto che non c'era materiale scritto né informazioni sulle nostre tradizioni. Lì è cominciato il mio viaggio per salvare i cibi connessi con la nostra storia e identità».

Viaggio che ha portato Alexandra Miriam Garcia, 46enne di Junin e consulente gastronomica della Provincia di Rio Negro, a diventare coordinatrice della rete argentina cuochi di Terra Madre. Missione: impedire l'omologazione del palato, saldare il rapporto produttori-consumatori, sostenere l'agricoltura su piccola scala. Ad agosto ha organizzato il primo meeting: agricoltori, pescatori, studenti, professori da Tilcara e Ushuaia, da Misiones e Mendoza. Tra i presidi la tutela del mais andino: il *capia* dai grandi chicchi bianco perlato o l'*amarillo socorro*, giallo striato. Ma anche i campi di patate, peperoncini, erbe aromatiche.

Ricreare il cibo come espressione di un territorio: «Mai smettere di imparare né di insegnare». Al TM Day partecipano delegazioni da Uruguay e Cile: «Cominceremo a lavorare con i bambini, loro ereditano questo pianeta sofferente». ❖

## La storia

FEDERICA FANTOZZI

ffantozzi@unita.it

**O** Galatea a me più dolce del miele di timo». Eppure, questo arbusto antico caro a Virgilio rischia di smarrirsi nell'imperativo categorico della produttività, e noi di perdere storia e memoria del suo liquido ambrato, fruttato di spezie e profumato di rosa.

Oggi, il miele di *thimus capitatus* che cresce solo sui monti Iblei, tra Ragusa e Siracusa, è sinonimo di nicchia per appassionati. «Siamo in pochi a crederci: rende poco» sintetizza Rosa Sutera, 46enne siracusana, titolare dell'azienda Xiridia di Floridia e referente della comunità di apicoltori della Sicilia Orientale della rete Slow Food. È lei a lanciare l'allarme, a farsi portavoce della minuscola pattuglia - una decina di produttori nel distretto tra Sortino, Palazzolo Acreide, Melilli, Ferla, Giarratana, Avola, Noto, Cassaro - dedicata a salvare le tradizioni.

Da 5 anni la produzione è in calo, il 2008 è stato un *annus horribilis*. Coltivazione dimezzata, produzione scesa da 800 a 400 chili. Colpe diffuse: inquinamento, malattie, la strage dell'«esercito mellifero» ad opera dei mutamenti climatici. Ma anche «i furbacchioni», siciliani che approfittano degli incentivi regionali per il «set aside»: sovvenzioni comunitarie per la messa

## La comunità Un pugno di produttori messi in ginocchio



**Sono appena una decina gli apicoltori professionisti che tra Ragusa e Siracusa producono questa pregiata varietà di miele adatta a formaggi, macedonia, pietanze di pesce. Il ricavo? Solo 7 euro al chilo.**

a riposo dei terreni coltivati a cereali, grano duro in particolare. «Da noi non c'era tutto questo grano - racconta Rosa - Così, per intascare i soldi, hanno fatto sbancamenti scriteriati dove cresceva la vegetazione spontanea». Triste morale: «Il timo non cresce più, e il poco che resta non interessa a nessuno».

Rosa Sutera viene da una famiglia di apicoltori: lo era il suocero, lo è il marito, lei, dopo essersi scontrata con le difficoltà di trovare lavoro, ha

trasformato un hobby in occupazione. Faticosa per una donna: per ottenere il raccolto estivo le arnie vanno spostate dalle cave aride e sassose in collina. Lei non si nasconde le difficoltà: «Cerco di coinvolgere, ma alla gente non conviene. Prima facevano i melari pieni, ora raggiungono a stento pochi chili. Con lo stesso sforzo preferiscono cogliere 30-40 chili di miele di eucalipto o un quintale di castagne. Mi dicono: "Rosa, il nostro satra (il nome dialettale del miele di timo, ndr) lo vendo a 7 euro al chilo, ma io devo vivere, capiscimi"». E io

## Senza futuro «Questo è rimasto un mestiere per vecchi e per sognatori»

che posso rispondere? Hai voglia a parlargli di storia e memoria. Questo è rimasto un mestiere che solo gli anziani e i sognatori si sobbarcano. Mi dispiace che ci omologhiamo perdendo storia e radici».

L'unica soluzione è che la Regione sovvenzioni il satra. Gli apicoltori hanno bussato a tutte le porte, rimaste finora sprangate. Fanno campagna di comunicazione, girano per le scuole. Partecipano a sagre e saloni spargendo miele su macedonie, formaggi, raffinate ricette di pesce. Slow Food è un amplificatore efficace: «L'ho conosciuto al primo festival, Torino 2004. Sono stata anche a quello di due anni dopo e al Salone del Gusto nel 2008. È stata un'esperienza meravigliosa. Ho pianto vedendo quei volti non di attori ma di gente che lavora la terra. Mi sono sentita meno sola». ❖



## Attenti al cibo cannibale

**IL LIBRO** ■ L'ultima fatica di Carlo Petrini è «Terra Madre. Come non farci mangiare dal cibo». Come e perché l'attuale modello di pensiero e sviluppo ha fallito. Trasformando gli alimenti in una merce qualsiasi, aliena per noi e insostenibile per il pianeta.

## La strage dell'«esercito mellifero»

**SCENARI** ■ In tutto il mondo muoiono le api. Colpa di insetticidi killer cambiamenti climatici. Se si estinguessero, non faremmo solo a meno del miele: l'intero ecosistema sarebbe a rischio. Per Einstein, scomparse loro all'uomo resterebbero 4 anni di vita.