

Miele di Timo degli Iblei, autentico nettare degli dèi

Autore: Redazione

Data: 22 Settembre 2021



Un Presidio Slow Food siciliano

- **Miele di Timo degli Iblei**, [nettare degli dei](#) fin dall'antichità.
- Un prodotto **prezioso**, che ha rischiato di **scompare**.
- Per questo, oggi, è un [eccellenza di Sicilia](#) tutelata.

In **cucina**, il **timo** è una delle [piante aromatiche](#) più apprezzate di sempre, una delle principali della dieta mediterranea. Ne esistono tante varietà, ma è la *Thymus capitatus* che si distingue per il suo **miele**. Un prodotto che, in Sicilia, diventa un'eccellenza sui monti Iblei. Fin dall'antichità è citato e apprezzato. Ne hanno parlato Virgilio, Ovidio e Plinio il Vecchio. Colore ambrato, più o meno chiaro, e odori floreali e speziati. L'aroma è intenso, il [sapore dolce](#): è il **miele di Timo degli Iblei**.

Dal 26 agosto del 2021 questo miele siciliano è diventato un Presidio Slow Food. Dalla specie di timo che in dialetto prende il nome di “satra” o “satarèdda”, nel territorio dei Monti Iblei (compreso tra Siracusa, Ragusa e, in piccola parte, Catania) si produce in estate un miele che cristallizza lentamente. Durante l’età classica era celebre e apprezzato, come dimostrano tante **citazioni** che si trovano nella letteratura greca e latina.

Miele di Timo degli Iblei, oro della natura

Un prodotto pregiato, legato alla cultura. Il merito della sua bontà sta nella pianta, un’erba aromatica grazie alla quale le api danno un miele profumatissimo e denso, chiamato satru, che si raccoglie fra luglio e agosto. Questo miele siciliano si gusta da solo o spalmato sul pane. Rende benissimo anche come ingrediente per la preparazione dei [dolci](#), come i tradizionali biscotti secchi, chiamati **pirietti**. Questi si ottengono dalla lavorazione del miele con la farina e i pezzetti di **mandorla**.

Purtroppo i **timeti** sono in continua **regressione**, aggrediti negli ultimi decenni su più fronti. Le minacce vengono da inquinamento atmosferico e da prodotti chimici, incendi, raccolta indiscriminata per usi terapeutici e cosmetici, cui si aggiunge il problema, più generale, degli effetti dei cambiamenti climatici sulle fioriture. La produzione del Miele di Timo degli Iblei, negli ultimi anni, è significativamente calata. Dai 6 kg ad arnia che si producevano negli anni migliori si è passati a una media di 2 kg. Per questo motivo la tutela del [Presidio Slow Food](#) assume un valore ancora più importante.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/miele-di-timo-degli-iblei/>

Generato il 16/03/2026