



Un rito riscoperto—

LA MANNA CADE ANCORA DAL CIELO

Nel cuore delle Madonie, in Sicilia, c'è l'unico posto al mondo dove si produce questa resina Estratta dal frassino, si sta ritagliando un ruolo in ambito alimentare, farmaceutico e cosmetico

Laura Anello
Palermo

Per tutti è il cibo provvidenziale che Dio fece piovere dal cielo nel deserto per sfamare gli ebrei fuggiti dall'Egitto. Di cosa fosse fatta esattamente non si sa, com'è nel nome stesso, perché Manu in ebraico significa «che cos'è?». Qualcosa di soprannaturale, il nutrimento in senso assoluto. Ma qui, in un poggio nel cuore delle Madonie, tra Pollina e Castelbuono, a 90 chilometri da Palermo, la manna è materia reale, viva. La vedi stillare dai frassini incisi con una tecnica secolare, la vedi scolare su piccole lamine d'acciaio inserite nella corteccia, la vedi scendere lungo i fili di nailon che arrivano fino a terra, consolidandosi in piccole stalattiti, i «cannoli». La assaggi, a pezzetti, offerta sulle pale di fico d'India a mo' di vassoi.

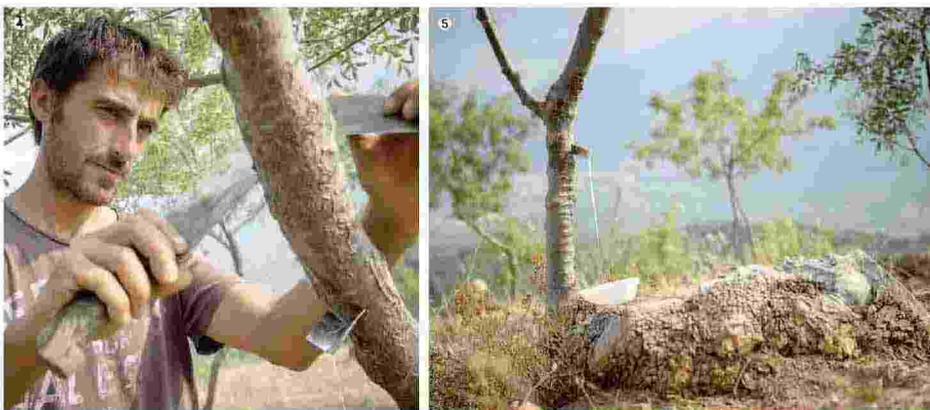
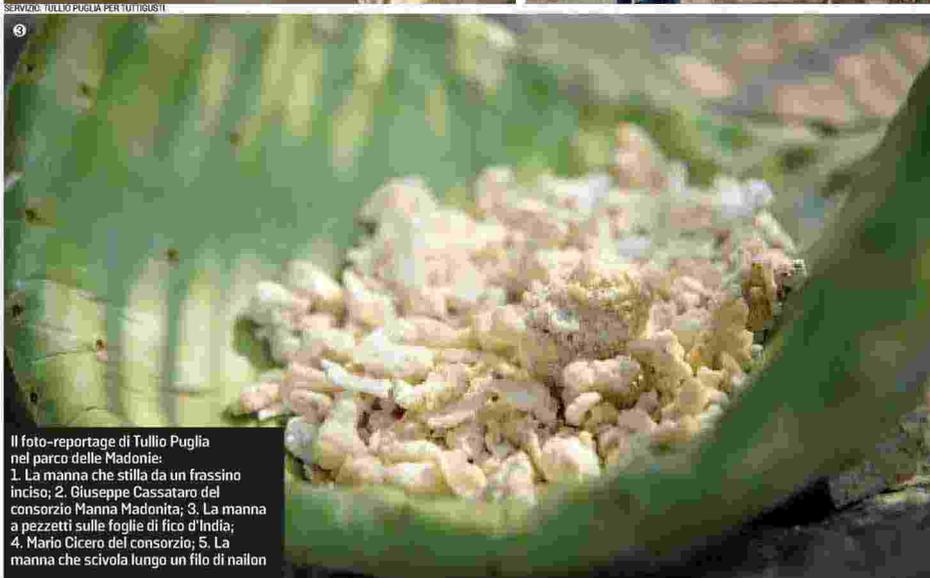
Il sapore
La manna è fatta dalla natura e dall'uomo insieme, in un connubio che fa di questo comprensorio l'unico posto al mondo dove ancora si produce questa sostanza che sembra fatta apposta per rispondere alla crescente domanda di alimentazione naturale e ipocalorica. «Annata strana questa - dice Mario Cicero, 40 anni, nato qui e tornato alla terra dopo anni da cuoco in giro

Per tutti è il cibo provvidenziale con cui Dio sfamò gli ebrei nel deserto

per il mondo - gli alberi non sono ancora maturi. Quest'estate ha piovuto, e la produzione ritarda». Lo dice, come tutti qui, con l'apprensione antica del contadino che dipende da Madre Natura. Ma lo dice anche come componente di un consorzio - Consorzio Manna Madonita - che tre anni fa, con l'aiuto di un milione di euro concessi dalla **Fondazione con il Sud**, ha messo insieme quattro cooperative, rilanciato quest'arte antichissima e si è ritagliato una nicchia di mercato in ambito alimentare, farmaceutico, cosmetico.

Per cominciare dal primo, la manna oggi è usata nella realizzazione di dolci (il panettone locale di Fiasconaro, i biscotti dei panifici del comprensorio), come ingrediente gourmet in alcune ricette (il filetto in crosta di manna del ristorante Nangalarruni di Castelbuono, ma anche la carbonara alla manna e le polpette in agrodolce lanciate proprio dai produttori), ma presto sarà anche adoperata come lievito della birra artigianale prodotta nella scuola Gagini di Pollina, mentre multinazionali delle bevande stanno immaginando di sostituire parte dello zucchero con la manna. Ha un sapore dolce con un retrogusto amarognolo di mandorla e una consistenza delicata.

Già perché la manna, pur non essendo strutturalmente uno zucchero (il principale componente è il mannitolo, un alcol esavalente, ma c'è anche una componente di fruttosio) ha un forte potere dolificante ma ha pochissime calorie, è solubile, ha notevoli proprietà antiossidanti, è un antisettico naturale che può ridurre o azzerare l'uso di



Il foto-reportage di Tullio Puglia nel parco delle Madonie: 1. La manna che stilla da un frassino inciso; 2. Giuseppe Cassataro del consorzio Manna Madonita; 3. La manna a pezzetti sulle foglie di fico d'India; 4. Mario Cicero del consorzio; 5. La manna che scivola lungo un filo di nailon

Le proprietà per cosa si usa

Pasticceria

È un dolcificante naturale che può essere usato per la preparazione di dolci, torte e biscotti. La mannite, il suo componente principale, è un alcool incolore e inodore

Farmaceutica

È un lassativo naturale. Può essere usato negli integratori alimentari

Cosmetica

Si usa per: crema mani, corpo e anti-età, sapone (anche da barba), bagnoschiuma

conservanti. Abbastanza per far gola all'industria alimentare. E per portare qui escursionisti da tutta Europa che passeggiano tra gli alberi imbiancati.

I prezzi

Non è un caso che dal 2016 al 2017 l'incremento di fatturato sia stato del 300% («Non voglio dare numeri assoluti - dice Vincenzo Barreca, il presidente, seduto all'ombra di un capanno - sono ancora troppo piccoli») e che per il 2018 le previsioni siano galoppanti grazie ai contratti chiusi nel settore farmaceutico e cosmetico, se la natura aiuta nella produzione. Perché ancora di manna ce n'è poca - 1500 chili all'anno - con un costo non indifferente: 200 euro al chilo per il «cannolo», la qualità più pura che è presidio Slow Food, la metà per la «drogheria», quella di consumo più vasto, 30 al chilo per quella «di lavorazione», grattata dalla corteccia, che va all'industria perché prima va purificata.

Industria, oltre che alimentare, farmaceutica, perché la manna è un lassativo prezioso per gli integratori alimentari. E cosmetica, perché è sbiancante, emolliente, cicatrizzante, tanto che il consorzio già produce in collaborazione con un'azienda di Catania creme mani e sapone, e si prepara a lanciare sul mercato una linea completa con

bagnoschiuma, dopobarba, creme corpo e anti età. Non a caso colossi come Biotherm e Yves Rocher - raccontano i produttori - hanno fatto le loro prime sperimentazioni.

*Ha poche calorie,
proprietà antiossidanti
e potere dolcificante
ma non è uno zucchero*

Ma la vera rivoluzione è culturale:

«All'inizio del Settecento e per tutto l'Ottocento si produceva manna in gran parte dell'Italia - dice Giuseppe Cassataro, 35 anni, laurea in Economia e responsabile commerciale del consorzio - in tutto il Sud e fino alla Maremma toscana, per produrre la mannite, lassativo e regolatore intestinale. La crisi inizia nel secondo dopoguerra, quando l'industria farmaceutica ricava un prodotto sintetico, e molto più economico, dalla barbabetola da zucchero. I nostri nonni con la manna hanno fatto laureare i propri figli per dare loro un avvenire che ritenevano più dignitoso, lontano dalla terra. È saltata una generazione, quella dei nostri padri, diventati impiegati pubblici o professionisti. La mia generazione adesso alla terra è tornata, ma con spirito imprenditoriale».

Così le cooperative, che mettono insieme circa 50 produttori su 70 ettari, hanno convinto i proprietari di vecchi appezzamenti abbandonati a concederli in comodato d'uso gratuito. È solo l'inizio, perché qui ci sono duemila ettari di frassini. «Significa tenere i terreni puliti e produttivi - conclude Barreca - fare prevenzione degli incendi anche perché il frassino è ignifugo come l'ulivo, preservare il paesaggio tradizionale, evitare il dissesto idrogeologico». Significa ripetere un rito, anno dopo anno, contendendo la linfa ai calabroni che con i loro pungiglioni bucano la corteccia. Per questo, a volte, dai rami più alti, la linfa cade a pioggia. Per questo i contadini la chiamavano polvere di stelle. Come se nel destino della manna ci fosse sempre quello di piovere dal cielo. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI