

Artigiani



COME MANNA DAL CIELO

Mario Cicero,
40 anni, estrae
la manna
nelle Madonie
tra Pollina
e Castelbuono,
nel Palermitano.

Coltivata solo in un angolo
di Sicilia in tutto il mondo,
è la preziosa linfa
che si estrae dai frassini.
Dolcificante
e purificante naturale



Questa è la storia di un uomo che a 25 anni si mette a fare un mestiere antico. «Siamo gli unici produttori di manna da frassino in tutto il mondo», dice. Ma facciamo le presentazioni: lui è Mario Cicero, 40 anni, che nel 2003 inizia a occuparsi della manna sull'Appennino siculo, nelle **Madonie**, tra Pollina e Castelbuono, a 90 chilometri da Palermo. «All'inizio non sapevo bene come fare, chiesi informazioni agli anziani perché la tradizione si stava perdendo». In passato c'erano migliaia di ettari di frassineti, che nel tempo si sono ridotti. Così i pochi frassinicoltori rimasti si sono riuniti nel 2015 nel Consorzio della Manna Madonita con il supporto di Fondazione per il Sud e l'anno dopo hanno dato vita al progetto *Quando la manna non cade dal cielo*. L'obiettivo era chiaro: mantenere una produzione di qualità e tutelarla da possibili contraffazioni ma anche formare giovani agricoltori e rimettere in coltura i frassineti in terreni adatti ma abbandonati.

Al di là dei riferimenti biblici, che cos'è la manna? È una preziosa linfa che si estrae dai tronchi dei frassini: si incide la corteccia con il mannaruòlu, fuoriesce una sostanza azzurrina resinosa, poi si raschia con la rasula quella che resta nei solchi del legno e con una foglia di ficodindia si raccoglie la parte colata a terra; una volta esposta al sole, si solidifica formando stalattiti biancastre. Quella che scivola senza entrare in contatto con la corteccia è la più pura e pregiata, la «eletta» del Presidio Slow Food. La più nobile arriva a 200 euro al chilo. Quasi insapore, in cucina la manna si utilizza da secoli come dolcificante naturale in torte, gelati, biscotti e altri dolci come il mannetto, il panettone di manna di Fiasconaro. Ma si usa anche nella cosmesi e nella farmaceutica perché è una sostanza detossinante. E fa pure bene: è ricca di oligoelementi ed è un ottimo depurativo, soprattutto per fegato ed epidermide. Il suo zucchero, infine, ha il pregio di essere tollerato anche dai diabetici. Sarà proprio la manna ad aggiungere dolcezza al nostro futuro? GIULIA UBALDI COSSUTTA

FOTO STEFANO TRIULZI