

LA STORIA Progetti di Fondazione col Sud

La Sicilia dello sviluppo riparte da manna e asini

ANGELO PICARIELLO

Il riscatto della Sicilia non cade dal cielo, come la manna. Quella di Castelbuono è una piccola rivoluzione gentile fatta di partecipazione dei cittadini e ripresa di antiche tradizioni. C'è un misto di predestinazione e libero arbitrio, nella favola di questo paese di 8mila anime ai piedi delle Madonie, con un lieto fine ancora da scrivere.



Picariello

a pagina 16

IL PROGETTO

Con l'aiuto della **Fondazione con il Sud**, il piccolo paese delle Madonie ha riscoperto la tradizione della resina dei suoi frassini e ci ha costruito attorno occupazione, comunità e ricchezza per il territorio

Il "miracolo" della manna ha rianimato Castelbuono

ANGELO PICARIELLO

inviato a Castelbuono (Palermo)

Il riscatto della Sicilia non cade dal cielo, come la manna. Quella di Castelbuono è una piccola rivoluzione gentile fatta di partecipazione dei cittadini e ripresa di antiche tradizioni. C'è un misto di predestinazione e libero arbitrio, nella favola di questo paese di 8mila anime ai piedi delle Madonie, con un lieto fine ancora da scrivere. La predestinazione è tutta già nel suo clima che indusse Francesco Ventimiglia Filangieri, conte di Geraci, a spostarsi qui e a edificare un castello, nel Trecento, oggi prima risorsa turistica del paese. Donò anche una preziosa reliquia del teschio di Sant'Anna (custodita nella cappella palatina contornata di preziosissimi stucchi barocchi) e quando, nel 1920, la famiglia Ventimiglia caduta in disgrazia decise di mettere in vendita il maniero ne venne fuori una delle prime sottoscrizioni popolari che si ricordi, che il sindaco Mariano Raimondi condusse in porto con successo, anche grazie al culto popolare per la madre di Maria cres-

ciuto nei secoli.

Cosicché, quando la **Fondazione con il Sud** cercava una comunità locale per dar vita una partnership virtuosa, vennero alla luce le solide tradizioni e le enormi potenzialità di questo centro, caratterizzato da uno splendido microclima (a metà fra le Madonie e lo splendido mare di Cefalù) e da una gran vivacità dell'associazionismo. Di sera fa fresco, ma di giorno il sole produce i suoi effetti, che i "mannaroli" sono in grado di sfruttare, perché i frassini (denominati "verdelli") di queste zone nelle ore più calde è come se sudassero, producendo una resina preziosa e utilissima: la manna. È un'arte antica, in continua evoluzione, quella di estrarla con micro incisioni ("ntacche"), che solo mani esperte sanno quando e come fare, su quali piante e quali no. Questi piccoli tagli si rimarginano in pochi anni per le proprietà cicatrizzanti dello zolfo, le stesse che rendono poi la manna molto ricercata dalle case farmaceutiche e dalla aziende di cosmetici, oltre che prelibata per le industrie dolciarie e "miracolosa" anche per le proprietà lassative. Una tradizione che

si andava perdendo, perché non è facile estrarla, e nemmeno è facile commercializzarla. Per garantire continuità nella produzione è fondamentale consorzarsi. Così su impulso della Fondazione è nato – o meglio è stato ricostituito – il consorzio Manna Madonita. Ci sono strani fili di nylon che penzolano dai rami, tenuti in tensione da un peso all'estremità. Un mezzo copyright rivendicato dal paese limitrofo, Polina, che consente di ricavare dalla manna, facendola colare in linea retta, dei cannoli facilmente commerciabili. «L'anno scorso è andata così così, abbiamo fatturato 60mila euro, quest'anno possiamo raddoppiare la produzione», dice il presidente del Consorzio Tommaso Marino, che è anche presidente della cooperativa Girasole, che cura un progetto di agricoltura sostenibile, fatto di orti biologici, recupero terre incolte, sostegno alla disabilità e messa in commercio di prodotti bio con un proprio punto vendita, attraverso Agrietica, altro gioiellino di questa piccola galassia eco-sostenibile. «Al di là dei posti di lavoro stabili e stagionali creati, la nostra scommessa

è su un paese che riscopre le sue potenzialità, le sue tradizioni e le adatta ai tempi», dice Giuseppe Costanza presidente di Agrietica. Tutto l'indotto se ne avvantaggia, «anche per emulazione». Storie di persone. Storie in grande, come quella dei fratelli Fiasconaro, l'azienda dolciaria, che produce i noti panettoni alla manna (che il Papa dona da anni ai dipendenti della Santa Sede) e ne assorbe da sola circa metà della produzione. O storie piccolissime, come quella di Mario, cuoco in California, tornato qui per diventare specialista delle "ntacche" ai frassini. Il papà di Nicoletta Cannizzaro era uno specialista, ma lei non è capace, fa l'artista di strada, parla con i falchi e con loro realizza spettacoli con i fuochi

molto richiesti dai bambini: «Non ora, con questo caldo nemmeno si avvicinano». I suoi frassini, scomparso il papà, li cura ora Peppe Cassataro, vicepresidente del Consorzio, che, conseguita una specializzazione in sviluppo locale a Parma «mentre tutti gli altri hanno scelto il posto in banca» ha deciso di rimettersi in gioco per la sua terra, racconta, mentre incide con rara maestria i "verdelli".

È una miniera, questo paese, in cui la differenziata porta a porta è affidata agli asini, in cui anche i giovani trovano la loro dimensione con la Ypsigrock, la rassegna musicale che in pieno agosto raduna centinaia di giovani davanti al castello in nome dell'inserimento dei disabili. L'ultima frontiera riguarda

proprio loro, i disabili, col progetto "Tutti inclusi" che vede la Proloco coinvolta nell'obiettivo – molto ambizioso in un territorio così scosceso, che evoca i fasti della mitica Targa Florio – di rendere tutti gli spazi del paese accessibili. «Ora si tratta di coinvolgere tutto il territorio delle Madonie, perché il progetto possa stare in piedi e fare scuola», dice il sindaco Mario Cicero. «L'esperienza di Castelbuono – dice Marco Imperiale, direttore di **Fondazione con il Sud**, che qui ha investito quasi 4 milioni – dimostra che l'investimento sociale, puntando sulla cultura popolare, può diventare motore di sviluppo locale. C'è una parola da riscoprire, al Sud: partecipazione».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Un netturbino con il caratteristico asino di Castelbuono / (A. Picariello)



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.