

La storia di Mario Cicero che ha seguito il «richiamo della terra»

## Dalla California a Castelbuono per lavorare la manna

Un prodotto unico al mondo che si raccoglie nel mese di agosto

Giorgia Governale

### CASTELBUONO

Mario era in California quando ha sentito il «richiamo della terra». Quarant'anni, siciliano, da 10 anni in giro per il mondo a fare il cuoco, ha deciso di tornare a casa per riprendere il mestiere più antico a Castelbuono: il «mannarolo».

Oggi Mario Cicero è uno dei frasinicoltori più esperti e preparati della zona e fa parte del progetto «Quando la manna non cade dal cielo», sostenuto dalla **Fondazione**

**Con il Sud**, che da mercoledì scorso fino a oggi, in occasione del suo XIII compleanno, accompagna rappresentanti della stampa nazionale e referenti di Fondazioni nazionali e internazionali alla scoperta della «rivoluzione lenta, ma rock» avviata a Castelbuono, il comune madonita noto per la sua preziosa manna la cui raccolta, unica al mondo, avviene proprio ad agosto.

Ma Mario non è l'unico ad aver deciso di scommettere sulle tradizioni dei nonni. Giuseppe, 35 anni, una laurea in economia e commercio e qualche lavoro saltuario. D'estate ha deciso di affiancare il nonno nella sua piccola lavorazione della manna, un prodotto che ha permesso ai contadini castelbuone-



Uno chef che girava il mondo  
Mario Cicero è tornato in Sicilia

si di reggere intere famiglie. Negli anni '80-'90 questo indotto ha subito la concorrenza delle industrie farmaceutiche che hanno commercializzato un prodotto di sintesi. Giuseppe, forte della sua laurea in economia e di una tesi di laurea sulla manna, è tornato in Sicilia per iniziare una piccola produzione personale, costruendo rapporti di fiducia con i detentori di questo patrimonio di conoscenze: gli anziani del paese.

Da qui nasce la cooperativa «Nuova Alba», per coinvolgere anche altre persone e rendere questa passione un lavoro. Ora fa parte del consorzio «Manna Madonita», sostenuto dalla **Fondazione Con il Sud**.

