

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**.

