

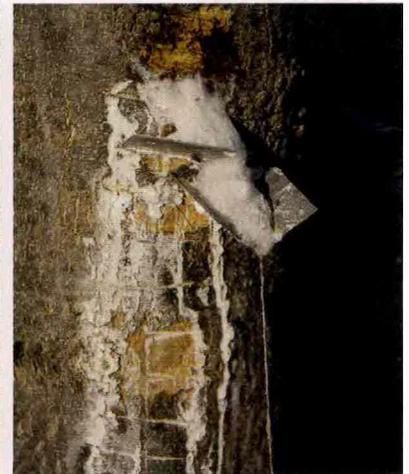
ECONOMIE  
IMPRESE BIBLICHE

# LA MANNA NON ARRIVA DAL CIELO

UN PICCOLO PAESE SICILIANO RILANCIA LA PRODUZIONE DELLA LINFA PRODOTTA DAL **FRASSINO**. UN'ANTICA ARTE QUASI SCOMPARSA, CON CUI SI TORNA A GUADAGNARE E A FAR LAVORARE I GIOVANI. UN MIRACOLO...

di Antonella Barina

**C** **ASTELBUONO (Palermo).** Vincenzo Lupo ha 82 anni e se la intende con i frassini da quando ne aveva 5. Era *picciriddu* assai quando iniziò ad aiutare il padre e il nonno a raccogliere la linfa di quei tronchi: dolce, curativa, prodigiosa. La leggendaria manna. Che solo nella Bibbia cadeva miracolosamente dal cielo a nutrire gli ebrei nel deserto. Dovunque, dall'antica Persia all'Arabia fino al Sud d'Italia del Sette-Ottocento, significava invece duro lavoro. Ma la fatica era così redditizia da valerne la pena: non si dice «una vera manna» per dire «una vera fortuna»? La manna, a riuscire a raccoglierla, si vendeva cara. E anche se nel corso dei secoli la produzione è scomparsa quasi del tutto, è sopravvissuta nel Parco delle Madonie, tra Castelbuono e Pollina. Dove – racconta il signor Lupo – l'arte del *mannarolo* si tramandava di generazione in generazione, mica si imparava sui libri. E l'intesa fra uomo e frassino era profonda: per far stillare dal tronco la linfa, che solidificandosi crea sottili stalattiti biancastre – quei *cannuoli* di manna venduti come oro – bisogna tener conto delle con-



A destra, un *mannarolo* sistema i fili di nylon intorno ai frassini da cui scolerà la manna formando i cosiddetti **cannuoli** (sopra), poi seccati e messi in vendita (sotto)



dizioni climatiche, rigorosamente calde e secche, ma anche del grado di maturazione della pianta, che per mancanza di pioggia deve «andare in stress». Il che si capisce per istinto, osservando la chioma, tastando le foglie, controllando gli insetti che le girano intorno.

Da *picciriddu* Vincenzo si limitava a recuperare le briciole di manna rimaste per terra, dopo che erano passati gli uomini a incidere i tronchi e le

donne a raccogliere i *cannuoli*. Ma a 12 anni – l'età in cui in campagna si diventa grandi – imparò anche lui a usare il *cutieddu* e *'ntaccare*: tante piccole incisioni trasversali praticate sulla corteccia con gesti energici e precisi. La pianta va ferita con garbo: lei sprigiona le sue *lagrime* e tu devi rispettarla. Da allora il signor Lupo ha sempre fatto lo *'ntaccaluòro*. Negli anni d'oro tirava su anche mille chili di manna a stagione, da luglio a metà settembre. Purché la siccità lo consentisse: bastava un temporale per mandare tutto in malora (la manna si scioglie con l'acqua).

## FARMACEUTICA E BELLEZZA

Il mercato ha retto finché l'industria farmaceutica ha pagato una for-



VALENTINA MINUTELLA (X3)

093688

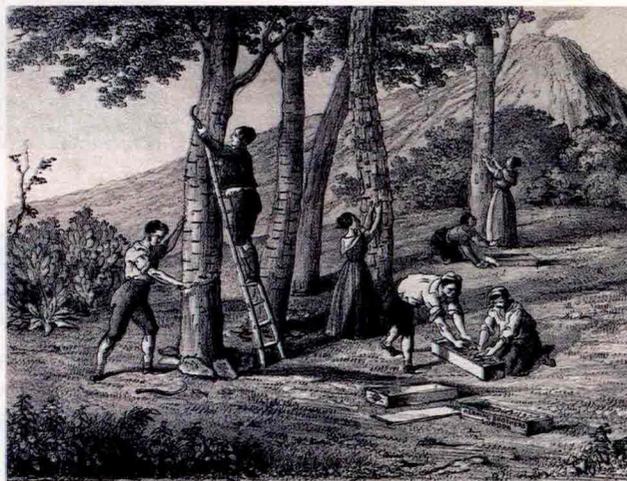
tuna per quella sostanza zuccherina con proprietà depurative, decongestionanti, lassative, cicatrizzanti. Poi, negli anni 60 e 70, il crollo. Perché a sostituire la preziosa mannite, contenuta nella manna, era arrivato il ben più economico mannitolo, ricavato in laboratorio dagli scarti della barbabietola da zucchero. E perché la grande migrazione verso le industrie del Nord aveva spopolato le campagne siciliane. Prima i *mannaroli* erano migliaia, alla fine del Novecento erano poco più di duecento, negli anni Duemila una manciata di nostalgici. E la manna più pura e pregiata era diventata presidio di Slow Food.

**DUECENTO EURO AL CHILO**

Ma oggi la produzione è in ripresa: la **Fondazione con il Sud**, no profit che promuove lo sviluppo del Mezzogiorno, ha investito quasi 4 milioni di euro su Castelbuono e dintorni, un milione e 300 mila solo su un nuovo miracolo della manna. Creando il Consorzio Manna Madonita, di cui fanno parte quattro cooperative (tre sociali, finalizzate all'inserimento lavorativo di persone svantaggiate), che hanno avviato il progetto "Quando la manna non cade dal cielo": il recupero di 60 ettari di frassineti abbandonati e la formazione di una nuova generazione di *mannaroli*. L'estate scorsa le piogge hanno bloccato il raccolto. Quest'anno il clima torrido promette ottimi risultati. Il consorzio ha già firmato contratti con l'industria farmaceutica e, novità degli ultimi tempi, con quella dolciaria (la mannite, infatti, è un dolcificante naturale tollerato anche dai diabetici). E sta allestendo un laboratorio dove realizzare un'altra novità: prodotti cosmetici, perché la manna ha perfino proprietà emollienti.

Il progetto sarà lanciato l'8 agosto a Castelbuono (appuntamento alle 16,30 in piazza Margherita) con la visita del bel centro storico, castello e chiese dal Medioevo in poi; l'inaugurazione di un'opera dello street artist Riccardo Buonafede; l'incontro con i protagonisti del miracolo della manna, offerta sotto forma di cannoli, ge-

**+**  
Un'antica **stampa** inglese raffigura la raccolta della manna in Sicilia nell'Ottocento, quando la leggendaria linfa dei **frassini** veniva venduta anche a Londra



MANNA GATHERING IN SICILY.

lati, croccantini, creme, saponi. E nel weekend del 24-25 agosto si terrà a Pollina, dove della manna c'è un museo, una sagra a tema con bancarelle, degustazioni, corteo.

«Miele di rugiada», «pane degli angeli»: nell'antichità veniva chiamata anche così. Era certo un dono di Dio in campagne tanto povere da usare il baratto al posto dei soldi fino a qualche decennio fa. La manna è sempre stata preziosa. Oggi arriva a più di 200 euro al chilo, se è della miglior qualità. Negli anni 50, quando la giornata di un agricoltore valeva 100 lire, si vendeva a 500. Affidandola a commercianti che giravano armati di bilancia per smerciarla sul mercato italiano ed estero. Fino in Germania e negli Stati Uniti e per un po' anche in Sudamerica: dove si dice che la usassero per tagliare la cocaina.

**LE BIZZE DEL TEMPO**

La fatica e l'incertezza del raccolto, legato ai capricci climatici, spiegano i prezzi. Il signor Lupo iniziava alle 6 del mattino a *'ntaccare* la corteccia dei frassini e per le 5 del pomeriggio aveva inciso un migliaio di alberi. Sempre nello stesso ordine, con lo stesso ritmo, tanto che all'ora di pranzo gli facevano trovare acqua, pane e formaggio sempre sotto lo stesso frassino. Fin lì aveva placato la sete dell'estate siciliana masticando fili d'erba. E, appena uscì-

va la linfa, ecco le donne a raccogliere, cantando per la buona sorte. Velocissimamente, se il cielo volgeva al brutto: la pioggia era una dannazione e il rischio non consentiva di contare sui proventi della manna. Si sopravviveva con ulivi e frumento: il guadagno dai frassini era un di più. Che magari permetteva di comprare un nuovo pezzo di terra o allargare la casa o far studiare un figlio. Quattro dei cinque ragazzi Lupo si sono laureati grazie alla manna. E tanti giovani sono riusciti ad affrancarsi: ora gli anziani scuotono la testa increduli nel vederne alcuni tornare ai frassini. Come Mario Cicero, partito da Castelbuono a 14 anni per fare il cuoco in Francia e California. A 24 è rientrato: ora è *'ntaccaluòro* d'estate, guida naturalistica d'inverno. Ha già costruito un piccolo *cutieddu a manna* per suo figlio di 5 anni.

Oggi la tecnica di raccolta è cambiata: non si fa più scolare la linfa del frassino sulla corteccia, ma lungo fili di nylon tesi fra il tronco e il suolo, perché raccolga meno impurità, formando cannoli più pregiati. La manna ha iniziato a diventare anche un'attrazione turistica e a conquistare un mercato di nicchia. E si vantano persino ricette di cucina. Un tempo non la si mangiava certo: sarebbe stato come accendersi una sigaretta con una banconota di grosso taglio.

**Antonella Barina**