

La manna di Castelbuono torna a dare lavoro in Sicilia

Economia sociale. La **Fondazione con il Sud** ha finanziato un progetto che prevede la creazione di nuove imprese che recuperano le antiche attività agricole delle Madonie

Nino Amadore

Dal nostro inviato

CASTELBUONO (PALERMO)

C'è un posto in Sicilia dove la manna non cade dal cielo ma dagli alberi. Se vogliamo è persino un posto biblico perché si trova a ridosso di quel paradiso terrestre che si chiama Parco delle Madonie. Questo luogo è Castelbuono, in provincia di Palermo, e la manna è quella che si ottiene tagliando, con maestria, la corteccia dei frassini nella seconda o terza decade di luglio. Una tradizione secolare che ha da sempre portato ricchezza e prosperità da queste parti e che l'avvento di prodotti industriali aveva scalzato mettendola ai margini del mercato nonostante (o proprio per questo) vi fosse una domanda molto alta per i suoi numerosi impieghi: in pasticceria come dolcificante naturale che permette di sostituire del tutto gli altri zuccheri; nella farmaceutica (è un ottimo purgante e la mannite può essere usata per esempio nei casi di avvelenamento); nell'ambito della cosmesi grazie al suo potere emolliente, rinfrescante e cicatrizzante. Questione di costi non c'è dubbio che dipendono dal grado di purezza del prodotto: la manna da lavorazione utilizzata dall'industria che la purifica e la usa in cosmetica o farmaceutica costa 40 euro al chilo; la manna di drogheria venduta a scaglie arriva a 120 euro al chilo; la manna in cannolo (più pregiata con impurità pari a zero) che è anche Presidio Slow Food arriva a costare 220 euro al chilo.

Ebbene, dopo anni di abbandono di gran parte dei frassineti tra Castelbuono e Pollina (il paese limitrofo) grazie ai giovani è in ripresa l'antica tradizione della raccolta della manna. Ma è soprattutto grazie al progetto avviato ormai sei anni fa dalla Fondazione per il Sud: un progetto di sviluppo dal basso, condiviso, di cui la manna è solo un

pezzo di una strategia che coinvolge l'agricoltura sociale, l'ospitalità e il turismo sostenibile con il sostegno a Ypsigrock, festival di musica indie-alternative rock organizzato dall'associazione culturale Glenn Gould che quest'anno ha totalizzato oltre 10mila presenze.

La Fondazione ha finanziato una serie di iniziative (con poco più di quattro milioni di euro, i cittadini fin qui hanno fatto il resto. E così Castelbuono è diventato un modello. Sono tornati nei frassineti giovani dalle esperienze più disparate come Mario Cicero, 40 anni, per dieci anni in giro per il mondo tornato da queste parti dalla California per fare il manarolo (il raccogliitore di manna appunto); come Nicoletta Cannizzaro che oggi alterna al suo lavoro di artista di strada quello dell'intaccatura dei frassini; come Giuseppe Cassataro, 35 anni, una laurea in economia e commercio che ha deciso di affiancare il nonno nella lavorazione della manna. E nel frattempo i produttori di manna hanno provato a darsi anche una organizzazione: nel 2015, nell'ambito dell'iniziativa di sviluppo locale promossa dalla Fondazione con il Sud, è nato il Consorzio Manna Madonita che riunisce quattro cooperative di produttori di Castelbuono e Pollina, tre delle quali coinvolgono soggetti svantaggiati.

«Sono 42 i lavoratori che a più riprese hanno lavorato con il consorzio - spiega il presidente della Fondazione con il Sud **Carlo Borgomeo** - 8 le nuove assunzioni, 20 gli operai agricoli stabilizzati e 30 i giovani frassinicoltori che hanno aderito ai corsi di formazione. Sono stati recuperati 60 ettari di terreni incolti per nuovi frassineti e prodotti oltre 1.500 chilogrammi di manna nel biennio 2016-2017. Un sistema che funziona: nell'ultimo anno il fatturato è cresciuto di circa il 30 per cento». Ripartire i giovani nei frassineti e ricostruire una filiera produttiva è già

una grande vittoria perché può essere il punto di partenza per un'inversione di tendenza in un paese come Castelbuono che tra il 2012 e il 2019 è passato da 9.152 abitanti a 8.619 (con un calo di oltre il 5%).

L'agricoltura resta il cuore di un'azione che è sì sociale (punti fermi restano quelli del recupero di soggetti svantaggiati a vario titolo) ma anche economico. Un altro pezzo di quello che possiamo definire il puzzle dello sviluppo locale è il Consorzio AgriEtica, un incubatore sociale di imprese che lavorano su tutta la filiera agroalimentare: dalla produzione ortofrutticola in pieno campo e in serra all'allevamento, alla trasformazione dei prodotti agricoli e, grazie alla recente inaugurazione del caseificio Il Girasole, alla produzione lattiero-casearia. La nascita del consorzio che raggruppa diverse cooperative ha dato la possibilità di lavorare a Francesco, 60 anni, due figli rimasto senza lavoro dopo la chiusura della sua attività commerciale ma anche ad Alessandro che grazie al lavoro è riuscito a recuperare la famiglia. Il progetto coinvolge circa 30 persone; i lavoratori provenienti da situazione di maggiore fragilità sociale sono 12, di questi 4 sono oggi occupati a tempo indeterminato. Altri cinque saranno assunti nell'ambito del progetto Talenti sostenuto dalla Fondazione con il bando Terre Colte 2017. «Etica - dice Borgomeo - può definirsi anche la provenienza dei terreni. Parliamo di oltre 200 ettari (una parte dei quali precedentemente incolti o abbandonati) messi a disposizione dalla popolazione locale. Vi si alterna la produzione ortofrutticola all'allevamento di oltre 300 capi tra mucche, capre e pecore. I ricavi sono stati finora tutti reinvestiti nell'azienda». Il nuovo obiettivo, ora, è creare strutture di comunità alloggio nelle aree agricole, dove le persone possano vivere insieme e lavorare in campagna.

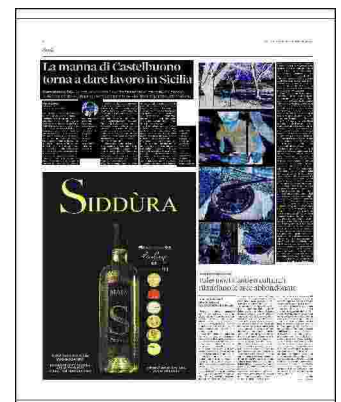


Presidente. Carlo Borgomeo è alla guida della **Fondazione con il Sud** che ha finanziato i progetti di sviluppo avviati a Castelbuono in provincia di Palermo



Il business

Riavviata la raccolta della manna che si ricava dai frassini: un'attività rilanciata grazie al Consorzio della manna madonita che ha fatto tornare i giovani



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.