

## Reportage Manna, il miracolo fa rinascere un paese in Sicilia

GUIABAGGI - P. 14

A Castelbuono, nel Palermitano, l'attività è ripartita dopo decenni di abbandono. L'antica arte è stata ripresa dai giovani: "Abbiamo scommesso nella tradizione"

# Il miracolo della manna. Così la resina dei frassini fa rinascere un paese



### REPORTAGE

GUIABAGGI  
CASTELBUONO (PALERMO)

Con le mani Mario Cicero stacca la manna da un filo di nylon. Passa il cannolo bianco al suo aiutante, Giuseppe, che lo ripone delicatamente in una cassetta da frutta con un pezzo di carta bianca sul fondo. Uno accanto all'altro, sembrano bastoncini di glassa o cera bianca.

«Ma nu» gridarono nel deserto gli ebrei in fuga dall'Egitto, quando dei fiocchi biancastri e appiccicosi iniziarono miracolosamente a cadere dal cielo. «Che cos'è?», si chiedevano, secondo quanto racconta la Bibbia nell'Esodo. Negli anni poi botanici e studiosi hanno ritenuto che potesse trattarsi di un lichene tipico del deserto del Sahara.

Anche la manna di Castelbuono, paese di 9mila abitanti, nel parco delle Madonie, in Sicilia, ha radici lontane. Non cade dal cielo come quella biblica, ma scende dal tronco dei frassini. Con il caldo e in assenza di piogge, questi alberi trattengono tutta la linfa nel busto. Se intaccati, un liquido dolciastro ne riempie le ferite; e incanalato con delle lamelle forma di stalattiti, i cannoli. Quello che si solidifica sulla corteccia viene poi raschiato e raccolto dentro ciotoline ai piedi dell'albero. Ma

è il cannolo a essere il più pregiato e redditizio: vale fino a 220 euro al chilo.

Un vero miracolo per le famiglie di Castelbuono che prevalentemente sin dall'Ottocento, ma anche prima, con la manna compravano case, pagavano le doti delle figlie, integravano il reddito che derivava dal lavoro nei campi. Fino a metà del Novecento circa. Poi, negli Anni 70 e 80, i frassinetti sono stati per lo più abbandonati. E nell'arco di trent'anni i mannaroli della zona sono scesi da centinaia a neanche una decina.

Ma proprio dai pochi rimasti, negli ultimi anni, Mario Cicero e altri hanno potuto imparare l'antica arte del mannarolo. La manna a Castelbuono infatti sembra stia tornando a fare miracoli, grazie alla recente costituzione del Consorzio Manna Madonita e un finanziamento di oltre un milione di euro della **Fondazione Con il Sud**. Tra le quattro cooperative che compongono il Consorzio c'è la Nuova Alba dove lavora Mario.

Come tanti altri Castelbuonesi, Mario era andato a lavorare lontano dalla sua terra. E' stato nel settore della ristorazione per dieci anni, gli ultimi due in California. Lì ha scoperto la natura. E ha deciso di tornare in Sicilia. A 24 anni si è iscritto all'università, ha studiato Biodiversità, ed è diventato guida naturalistica. Qua-

si in contemporanea ha cominciato a incidere i frassini. «Il primo anno dopo tanto lavoro ho prodotto un chilo e mezzo di manna», racconta. «Alla fine ero contento. Avevo fatto pure un'etichetta, Manna del Cozzo, che è la contrada dove abitavo io». Da allora non ha più abbandonato la frassinocoltura.

Adesso lavora nel frassineto di Nicoletta Cannizzaro, anche lei della cooperativa Nuova Alba. Sono 500 alberi che Nicoletta ha ereditato da suo padre, Andrea Cannizzaro, uno dei frassicoltori più bravi della zona. Aveva iniziato a 8 anni, quando si era ritrovato orfano di padre, e a mantenere la madre e la sorella più piccola. Era invitato anche a insegnare all'agrario, ed era riuscito a mantenere l'attività anche durante la crisi della frassinocoltura alla fine del Novecento, scoppiata un po' per l'introduzione sul mercato di un prodotto di sintesi a basso costo, il mannitolo, un po' per i tanti che si sono andati a lavorare altrove. Aveva smesso di andare a raccogliere la manna solo nei suoi ultimi anni di vita.

Lui stesso aveva appoggiato la nascita del Consorzio finanziato da **Fondazione con il Sud**. Il progetto, iniziato nel 2014, ha permesso di recuperare 60 ettari di frassinetti andati in disuso e di iniziare nuovamente a mettere in commercio la preziosa resina.

Una resina dalle mille risorse - lassative, diuretiche, idratanti, cicatrizzanti - usata nella cosmetica, nella farmaceutica e nella gastronomia come dolcificante. Il Consorzio sta mettendo a punto prodotti e contatti per rilanciare la manna madonita come eccellenza e farne un volano economico.

Un'economia che è anche turistica, paesaggistica. I frassinetti con le loro stalattiti di manna rappresentano un paesaggio esclusivo dei paesi di Pollina e Castelbuono, e del parco delle Madonie. «Sono unici al mondo», sottolinea il professore dell'Università di Palermo, Roberto Schicchi. Schicchi, direttore dell'Orto botanico di Palermo, è originario di Castelbuono. Lui stesso ha dei frassini da cui estrae manna per la sua famiglia. A Castelbuono presiede il Museo Naturalistico dedicato alla figura del primo studioso dell'ecologia del parco delle Madonie, Francesco Minà Palumbo. Nello stesso museo un lungo corridoio è dedicato alla coltura e alla tradizione del frassino e della manna. Perché anche la ricerca scientifica intorno alle proprietà e agli usi della manna è ripartita negli ultimi anni. All'Università di Palermo, Schicchi conduce vari progetti. A breve sperimenterà le proprietà di una birra alla manna, mentre ha da poco concluso uno studio sull'olio ricavato dai se-



mi del frassino.

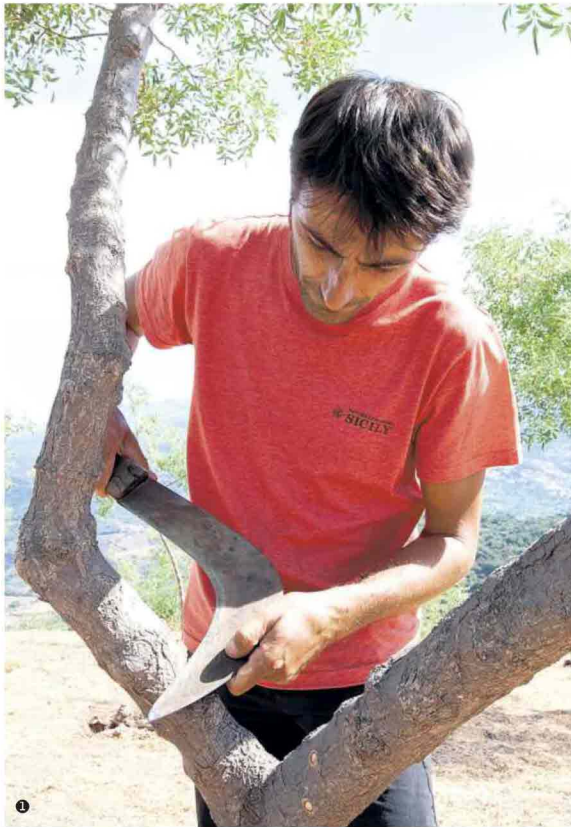
Queste ricerche affianca-

no il Consorzio nel pianifica-  
re la sua strategia. Ma i frutti

di quello che ha seminato si  
vedranno tra anni perché, co-

me insegnano gli alberi, c'è  
bisogno di attendere per ve-  
dere i risultati. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



1. Mario Cicero, quarantenne siciliano, ha passato anni in giro per il mondo (ultima residenza in California), a fare il cuoco; infine ha deciso di tornare a casa per riprendere il mestiere più antico a Castelbuono: il "mannerolo". Cicero è uno dei frassinicoltori più esperti e preparati della zona / 2. Dalla precisissima e delicata incisione con una speciale roncola (cutieddu mannaluoru o cutieddu à manna nel dialetto siciliano), sgorga la manna, che diventa subito dolce a contatto con l'aria / 3. La manna raccolta in una ciotola durante la fase dell'essiccazione



**220**

Sono gli euro che si possono pagare per un chilo di "cannolo" di manna

**60**

Gli ettari recuperati per i frassini nel 2014 dal Consorzio Manna Madonita

La sostanza ha anche proprietà diuretiche, idratanti e cicatrizzanti

## I PROGETTI DELLA FONDAZIONE SUD

### Dai restauri alle iniziative per disabili Gli investimenti per rilanciare il territorio

Nel 2012 la **Fondazione con il Sud** ha puntato su Castelbuono e nei giorni scorsi ha fatto conoscere le prime esperienze nate con questa scommessa. Otto progetti in tutto. Oltre a "Quando la Manna non piove dal cielo", un altro investimento da un milione di euro è andato a Agri-Etica, rete di 5 cooperative sociali e un agriturismo.

C'è poi il festival Ypsigrock che con Tutti Inclusi punta a migliorare l'accessibilità all'evento e al paese per i disabili. Altri finanziamenti hanno inoltre permesso l'installazione di una rete wi-fi comunale, il restauro di una chiesa, un progetto di scambio tra giovani e anziani focalizzato sull'uso delle nuove tecnologie, e design in town.

