

# GOÛTER rêver TERROIR PROMENADES

## La pastorale sicilienne

La Sicile possède un trésor incomparable : ses traditions. Revisitées et enrichies, elles restent aujourd'hui toujours aussi vivantes.

PAR ISABELLE SCHMITZ ET FRANÇOIS-JOSEPH AMBROSELLI

### LA MANNE des Madonies

« *Don du ciel, fruit de la terre* », cette sève blanche est l'un des plus incroyables cadeaux de la nature sicilienne. Si la manne, cette nourriture biblique, tombait du ciel pour le peuple hébreu durant ses quarante ans au désert, la *manna* des Madonies tombe, elle, de certains arbres. Le frêne, et plus particulièrement quand il appartient aux espèces *Fraxinus ornus* et *Fraxinus angustifolia*, n'a pas la solidité du chêne ni la souplesse du roseau, il ne donne pas de beaux fruits colorés comme ses lointains cousins, les agrumes, mais il porte en lui un trésor qui, de jalousie, ferait se dessécher sur pied l'ensemble des arbres : sa sève merveilleuse, la *manna*. Elle a en effet une saveur, une consistance et des propriétés inimitables, qui évoqueraient assez celles de son ancêtre biblique, sucrée et tendre, dotée de vertus multiples : antioxydante, riche en oligo-éléments, détoxifiante, émoullente, nourrissante, laxative. Les Grecs et les Romains désignaient la précieuse *manna* sous le nom de « miel de rosée » ou de « sécrétion des étoiles ». Il semblerait que sa culture remonte à la domination islamique, le plus ancien témoignage écrit qui la mentionne étant de la main de l'évêque de Messine, en 1080, et que la production de *manna* ait été généralisée en Sicile à partir de la seconde moitié du XVI<sup>e</sup> siècle.

« *Douce au palais, excellente pour la santé* », cette sève est devenue l'or blanc de la Sicile, surtout entre Palerme et Messine. Mais longtemps pilier de l'économie locale, la culture de la *manna* a décliné, tout comme l'agriculture, à partir de la Seconde Guerre mondiale, et s'est raréfiée au point d'être désormais menacée de disparition. Les derniers frassiniculteurs (de *frassino*, frêne, en italien), quelques dizaines de paysans âgés, se trouvent aujourd'hui dans quelques villages des Madonies, autour de Castelbuono et de Polina, et transmettent leur savoir-faire à de jeunes agriculteurs et entrepreneurs de quatre coopératives,



regroupés dans le Consorzio Manna Madonita. Ensemble, avec le soutien financier de la Fondazione con il Sud, qui a investi dans le projet 1 170 000 €, ils ont repris la culture de soixante hectares de plantations de frênes, un musée à ciel ouvert de ce savoir-faire ancestral, et produisent deux tonnes de *manna* par an. « *Dans les années 1950, on produisait encore des centaines de tonnes dans la région, les familles vivaient de la manna*, explique Vincenzo Barreca, responsable de ce projet ironiquement nommé « *Quand la manna ne tombe pas du ciel* ». *La récolte se fait aux jours les plus chauds de l'été, de fin juillet à septembre, quand les plantes manquent d'eau. On pratique alors quelques incisions sur leur tronc, selon la technique délicate que nous enseignent les vieux paysans. Le frêne ne produit la manna que lorsqu'il est soumis au stress et à la chaleur. Mais pour peu que l'air soit humide, et qu'il se mette à pleuvoir, toute la récolte est perdue : la pluie fait fondre la manna.* »

Il faut s'approcher des frênes avec respect, compétence et adresse pour prélever le nectar dont ils régaler les hommes. Après l'incision dûment pratiquée, l'on peut récolter la *manna* de trois façons : en la recueillant à terre (l'on mettait autrefois des feuilles de figiers de Barbarie au pied des troncs) ; en laissant se former le long des troncs une pelote de *manna*, qu'il faut ensuite purifier des bouts d'écorce qui s'y mêlent, ou bien en tirant des fils de nylon depuis l'incision jusqu'à terre, le long desquels apparaissent des *cannoli*, joies sucrées d'orge blancs naturels, qui ont la grande qualité d'être en réalité très pauvres en sucre (3 % de fructose et 3 % de glucose), car leur saveur est due à un alcool naturel, la mannite (40 %).

Chocolat à la *manna*, confiture, bonbons, cosmétiques, les produits tirés de cette manne sont pléthore, et promettent de se multiplier, grâce au projet audacieux « *Quand la manna ne tombe pas du ciel* » et à ses huit mille arbres plantés qui, à partir de 2021, offriront une petite part de leur sève, pour le régal de leurs frères humains.

[www.consorzioanna.it](http://www.consorzioanna.it)