

L'IMPORTANZA DEL FRASSINO DA MANNA

di Nicola Saluzzi

“ ... la valorizzazione della
Manna contribuisce alla
rinascita economica e
culturale del territorio
madonita, i cui frassineti
hanno una rilevanza
intrinseca nel paesaggio ”



"La raccolta della Manna" di Tintoretto, Venezia, 1594



I prodotti tradizionali fanno parte del nostro patrimonio culturale e per questo devono essere valorizzati e tutelati. Infatti la manna è inserita nell'Elenco dei prodotti tipici presso il Ministero delle Politiche Agricole, alla sezione Sicilia. La frequentazione del Parco delle Madonie mi ha permesso di approfondire la conoscenza di questo prodotto dalle molteplici virtù.

La nuova stagione della manna

Dopo secoli in cui è stata considerata una merce preziosa, in quello appena passato la manna ha visto il declino e ha rischiato di finire la sua gloriosa storia. Ha ripreso vita grazie all'impegno di alcuni giovani che negli anni '80 in una sorta di controesodo hanno scommesso sul lavoro agricolo per costruire il loro futuro anziché nelle città convulse ed alienanti. Il ritorno alla terra ha fatto maturare la consapevolezza che se non ci fosse stato il passaggio di testimone, molte culture (e culture) specifiche di un territorio sarebbero andate perdute.

La coltivazione del frassino

Col termine *manna* vengono chiamate le secrezioni zuccherine di arbusti diversi, ma è quella estratta dai frassini che viene definita manna siciliana per le qualità biogenetiche e per la caratterizzazione chimica. Le specie di frassino più diffuse in Italia sono il Frassino maggiore o comune (*Fraxinus exelsior*), il *Fraxinus*

angustifolia e il *Fraxinus ornus*, o "Orniello", chiamato *Albero della manna* o *Frassino da manna*, perché viene utilizzato per estrarre la preziosa linfa.

L'estrazione della manna è oggi un'esclusività del comprensorio del Parco delle Madonie, dove si realizzano le condizioni adatte alla coltivazione dei frassini, caratterizzate dalle elevate temperature, scarse escursioni termiche e bassa umidità dell'aria.

Fino al secolo scorso la frassinocoltura finalizzata alla produzione della manna, era praticata su tutta la costa settentrionale dell'isola, da Trapani fino alla provincia di Messina; oggi è limitata al territorio di pochi comuni, principalmente Castelbuono e Pollina.

La frassinocoltura per l'estrazione della manna costituiva sostentamento economico per molte famiglie, ma l'industria chimica fin dall'inizio del '900, aveva sviluppato la produzione di mannitolo di sintesi che nel tempo ha sostituito la manna naturale, facendo diminuire progressivamente la domanda fino a quasi azzerarne la produzione. Infatti, nel secondo dopoguerra, non essendo più remunerativa, la frassinocoltura era un'attività che impiegava un esiguo numero di anziani contadini con la propensione a lasciare i campi incolti e quindi improduttivi. L'emigrazione ha contribuito all'abbandono dei frassineti. Se i giovani non avessero



riscoperto il lavoro agricolo la coltivazione si sarebbe arrestata, la manna non si sarebbe più estratta, sarebbe scomparsa la figura del "mannaruolo", esperto nella delicata tecnica d'incisione del frassino, che un tempo era considerata una professione ben retribuita. Con essa si sarebbe estinta una cultura millenaria unica al mondo.

Una storia antica

Secondo la Bibbia (XVI libro dell'Esodo), gli Ebrei poterono sopravvivere nel deserto nutrendosi di manna. Nel IX sec. ci viene descritta originaria della Persia dal medico Giovanni Mesue che aveva vissuto a Damasco. Diffusa dagli Arabi nel IX-X secolo, furono probabilmente loro a chiamarla manna, considerate le sue virtù curative "miracolose". Era utilizzata dai grandi terapeuti greci e romani che la chiamavano "secrezione delle stelle" o "miele di rugiada".

E' documentata in un diploma del Vescovo di Messina datato 1080. Era nota ai medici della Scuola Medica Salernitana, la più antica e autorevole istituzione medica del mondo occidentale del Medioevo, che ne diffusero l'impiego per le sue proprietà farmacologiche. Con un dazio imposto nel 1562 la manna servì ad incrementare le entrate del Regno di Napoli. La maggiore produzione di manna era in Calabria tanto che per distinguerla veniva indicata col nome della regione. Il massimo sviluppo della manna siciliana si ebbe nel XVIII secolo.

La raccolta

La manna si ottiene praticando un'incisione ("ntacche") alla corteccia del frassino con una roncola affilatissima ("mannaruolu") che dà luogo alla fuoriuscita a una sostanza di colore ceruleo che al contatto con l'aria si rapprende velocemente formando un leggero strato cristallino biancastro. La sostanza viene prelevata per farla essiccare e depurare. Negli ultimi anni viene praticata la tecnica di raccolta a filo che permette di avere già un prodotto pulito: basta staccare e portare ad essiccare. Prima di effettuare l'incisione, viene infissa nel tronco al di sotto del taglio, una canaletta metallica che raccoglie e indirizza il fluido verso un filo predisposto alla sua estremità. La linfa gocciola lungo il filo e si rapprende prima di arrivare terra (manna da cannolo). Quando la secrezione è abbondante il liquido viene raccolto nel concavo delle pale di ficodindia, dove avviene la cristallizzazione. L'incisione deve essere effettuata nei mesi più caldi.

Un prodotto naturale dalle molte virtù

Oggi dobbiamo distinguere la *manna naturale* dal prodotto di sintesi che viene commercializzato con questo nome ma che, essendo artificiale, non è manna. La Manna Pura contiene una grande quantità di elementi naturali primo fra tutti la mannite; per le sue proprietà salutistiche e farmacologiche, è consigliata da medici ed erboristi, mentre quella artificiale, generalmente venduta

sotto forma di panetto, è nella quasi totalità mannite di sintesi ottenuta artificialmente dalla fermentazione della barbabietola di melassa, e conosciuta per essere un prodotto lassativo.

La manna naturale, i cui usi terapeutici sono conosciuti fin dall'antichità, trova applicazione in diversi ambiti: alimentare, cosmetico, farmacologico e non si conoscono controindicazioni all'uso.

La manna viene utilizzata comunemente come dolcificante, non altera il livello glicemico, quindi può essere consumato dai diabetici, utilizzata in pasticceria, digestivo e decongestionante del fegato, espettorante e adatto nella cura di bronchiti, cura piaghe ed ulcere; è protettivo della pelle, aiuta a tenere pulito e in salute l'intestino.

I componenti della manna

La manna è un essudato costituito principalmente da mannite, acidi organici, acqua, glucosio, sali, resine, composti azotati e molti altri elementi su cui la ricerca è in continua evoluzione. La composizione della manna è molto complessa e l'incidenza percentuale dei suoi costituenti dipende da diversi fattori: zona, composizione ed esposizione del terreno, età del frassino, andamento stagionale, tipologia di manna, intesa sia come pianta-cultivar, che come prodotto finito (manna cannolo, manna rottame, manna drogheria). La manna in cannolo ha la maggiore concentrazione di mannite che può superare il 50% e nella varietà "Orniello" anche il 60%.

Un progetto sostenibile

Quando la manna non cade dal cielo è il paradigmatico titolo del progetto della **Fondazione con il Sud** ha finanziato con 1,2 milioni di euro stanziati nel 2016. L'obiettivo del progetto è di tutelare e valorizzare l'antica produzione della manna da frassino, che oltre a rappresentare una specificità geografica e un'eccellenza di prodotto naturale, si differenzia da tutti gli altri per le sue proprietà nutraceutiche. Il progetto mira a perseguire obiettivi sociali e di salvaguardia del territorio e della biodiversità. L'attuazione del progetto è stato affidato al Consorzio Manna Madonita, costituito ad hoc, che

coinvolge i diversi soggetti (cooperative) che operino nel sociale. Per cominciare il consorzio deve provvedere all'individuazione e all'acquisizione di terreni per la messa in coltura di frassini, recuperando quelli abbandonati o incolti; la seconda fase prevede la realizzazione di un laboratorio dotato di impianti e attrezzature per la produzione di manna pura e di una linea di cosmetici da immettere sul mercato, con un proprio marchio, destinato ai consumatori "sensibili" attraverso il canale dei negozi di prodotti naturali. Il progetto prevede una formazione costante sia per rispondere alla domanda di occupazione, soprattutto nelle fasce di giovani svantaggiati e con disagio, sia mantenere inalterata l'unicità del prodotto manna, sia per far emergere nuovi imprenditori.

Era auspicabile che, prima o poi, i produttori ricevessero insieme al riconoscimento sociale, un sostegno alla loro attività, soprattutto in considerazione della forte suscettibilità della produzione che è legata all'andamento climatico stagionale. La produzione è subordinata all'andamento climatico e alle condizioni atmosferiche, è condizionata dalla ventosità, dall'umidità e dalla temperatura. Il peggior nemico dei frassinicoltori è la pioggia, in quanto scoglie la manna solidificata che va irrimediabilmente perduta, e blocca la produzione delle piante. I frassini possono produrre manna per circa 8 anni e cominciano ad essere produttivi mediamente all'età di sei anni.

La valorizzazione della manna contribuisce alla rinascita economica e culturale del territorio madonita, i cui frassinetti hanno una rilevanza intrinseca nel paesaggio. Nel calendario delle manifestazioni la manna figura a pieno titolo come prodotto tipico, da promuovere e degustare, intorno al quale si è sviluppato uno specifico turismo, tanto che il Comune di Pollina nel 2011 ha istituito il Museo della Manna. La Manna delle Madonie dal 2012 è Presidio Slow Food.

Ringrazio:

Comune di Pollina, Museo della Manna
 Consorzio Manna Madonita
 Direzione Orto Botanico dell'Università di Palermo
 La Manna di Zabbra

