

PRODOTTI TIPICI. Presentato il progetto, che ha già ricevuto i primi 400 mila euro. Quattro coop verseranno il 10% del totale. Cento ettari di terreno interessati, pure a Pollina

Castelbuono, un milione per produrre la manna

Un finanziamento della **Fondazione con il Sud** al neonato consorzio di cooperative che si occuperà di coltivare il frassino

Già nominati gli amministratori del Consorzio, che allestirà un laboratorio acquistando i macchinari per la produzione. È la terza iniziativa sostenuta economicamente dalla Fondazione nel paese madonita.

Giuseppe Spallino

CASTELBUONO

●●● «Quando la manna non cade dal cielo»: è il titolo del progetto finanziato dalla **Fondazione con il Sud** e teso al rilancio della frassinicoltura. L'ente non profit, nato nel 2006 dall'«alleanza» tra fondazioni di origine bancaria e il mondo del terzo settore per promuovere l'infrastrutturazione sociale del Mezzogiorno, da qualche anno ha deciso di investire a Castelbuono, e questo è il terzo progetto che verrà attuato nel paese madonita dopo il restauro dell'ex chiesa del Crocifisso, che sarà gestita da associazioni culturali, e «Agrietica» sull'agricoltura sociale.

Il progetto sulla tutela e valorizzazione della manna prevede un budget di 1 milione e 300 mila euro. Il 90 per cento, cioè 1 milione e 170 mila euro, è stato finanziato dalla Fondazione. E di questa somma è già stato accreditato il primo acconto di 400 mila. Il restante 10% del capitale, 130 mila euro, sarà stanziato dalle quattro cooperative (Il Girasole, Oasi, La Cinquanta, Nuova Alba) che hanno dato vita al «Consorzio manna madonita», l'ente attuatore del progetto, il cui consiglio di amministrazione è formato dal presidente Vincenzo Barreca e da Mario Alessi, Vincenzo Capuana, Michele Di Galbo e Giuseppe Cassataro.

La prima fase progettuale riguarda la rimessa in coltura di terreni interessati dalla presenza di frassineti abbandonati (si prevede di ripristinare la coltura su un centinaio di ettari). Altro punto fondamentale è la realizzazione di un laboratorio e il conseguente acquisto di macchinari

e impianti che permettano di produrre manna pura, nonché di macchinari agricoli che consentiranno alle cooperative di lavorare in autonomia. La manna prodotta dalle singole cooperative agricole verrà conferita al Consorzio che si occuperà di purificarla in laboratorio e destinarla alla vendita.

«Nella costituzione del CdA del Consorzio - afferma il sindaco Antonio Tumminello - abbiamo privilegiato l'aspetto che fossero agronomi, quindi gente del mestiere, affinché la manna sia finalmente ambasciatrice della "castelbuonesità" nel mondo. Nel progetto abbiamo voluto coinvolgere anche molti frassinicoltori di Pollina, il cui territorio è l'unico che insieme a Castelbuono coltiva questo pregiato prodotto». Infatti è da poco uscito il libro «Vivere di manna» scritto da Giulio Gelardi, frassinicoltore pollinese che ha dedicato la sua vita a questa produzione. (*GIUSP*)



La manna che fuoriesce da un frassino «inciso»

