

AGROALIMENTARE I TESORI DELLE MADONIE

di Simonetta Trovato

LA MANNA RINATA NEL MUSEO DI POLLINA SI RISCOPRONO LE MILLENARIE VIRTÙ

Alzi la mano chi sa esattamente cos'è la manna. In seconda battuta, alzi la mano chi sa a cosa serve la manna. Pochissimi, a meno che non si viva tra Castelbuono e Pollina, dove in pochi produttori hanno recuperato l'arte antica di far trasudare i frassini. Tanto che una grande fondazione ha deciso di investire con progetti sul territorio e, udite bene, il Museo della manna aperto a Pollina ha addirittura registrato un incremento record del 52 per cento nel numero dei visitatori.

Che in tempi in cui i musei etnografici aprono le porte ad un blocco irrisorio di pubblico, anzi spesso non hanno una sola visita nell'arco di dieci giorni, un incremento di più della metà, è un dato da tenere sotto controllo.

Il Museo della Manna è gestito dall'amministrazione comunale di Pollina che rende noti i numeri: il museo l'anno scorso è stato scoperto da 2.836 visitatori, circa mille utenti in più del 2015, quando erano stati 1.865 del 2015. Un trend in forte crescita, soprattutto se paragonato alle 1.013 presenze del 2014. Scarnificando e scomponendo i dati, si nota una bella crescita dei visitatori italiani (2009 rispetto ai 1.084 del 2015) che hanno voluto conoscere la storia e la produzione della manna, mentre gli stranieri sono 827, tra tedeschi, francesi, inglesi, spagnoli e americani. L'afflusso maggiore è stato registrato ad agosto - mese in cui Pollina si riempie di emigranti di ritorno e villeggianti - con 767 visitatori, mentre quello minore tra febbraio e novembre con 72 presenze. «I visitatori in crescita al Museo della manna di Pollina - commenta il sindaco Magda Culotta - testimoniano il trend positivo in-

nescato negli ultimi anni. Il museo riscuote grande interesse in chi ha voglia di conoscere le nostre tradizioni e la nostra storia. Ringrazio i volontari del Servizio Civile e il responsabile del museo Franco Raimondo per l'impegno e la dedizione».

Il museo della manna a Pollina è nato oltre cinque anni fa e fa parte di «Musea», la rete costituita dai siti delle Madonie e dell'area di Himera, nata con l'obiettivo di rappresentare l'identità di tutto il territorio in cui le strutture ricadono, tramite un progetto regionale attuato dalla Sosvima. «La manna non è solo una fotografia ingiallita del passato, ma un'opportunità concreta per il futuro - spiega ancora il sindaco -. Abbiamo creduto in questo progetto e i dati parlano da soli. Il museo è una porta aperta sulle tradizioni ma, nello stesso tempo, è anche un modo per far conoscere alle nuove generazioni un mondo che può generare opportunità di lavoro e crescita».

Già, perché di manna si può vivere. In tempi in cui si parla di ritorno alle campagne, in cui molti giovani recuperano colture tradizionali e mettono le nuove tecnologie al servizio della terra, la manna può diventare anche un punto di partenza per un'attività. «Grazie ai nostri storici frassinicultori e alla [Fondazione con il Sud](#) - continua Magda Culotta - Pollina sta riscrivendo la sua storia. Sono sempre più numerosi i giovani imprenditori che si interessano a questo settore e assistiamo, con sorpresa, a una svolta culturale: da un po' di tempo i privati cedono i loro terreni in comodato d'uso al Consorzio Manna Madonita per incrementare la coltivazione dei frassini».

La manna ha anche ottenuto la certificazione di Slow Food come prodotto tradizionale da tenere

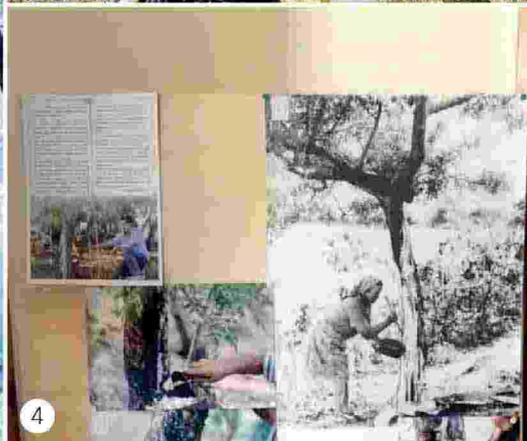
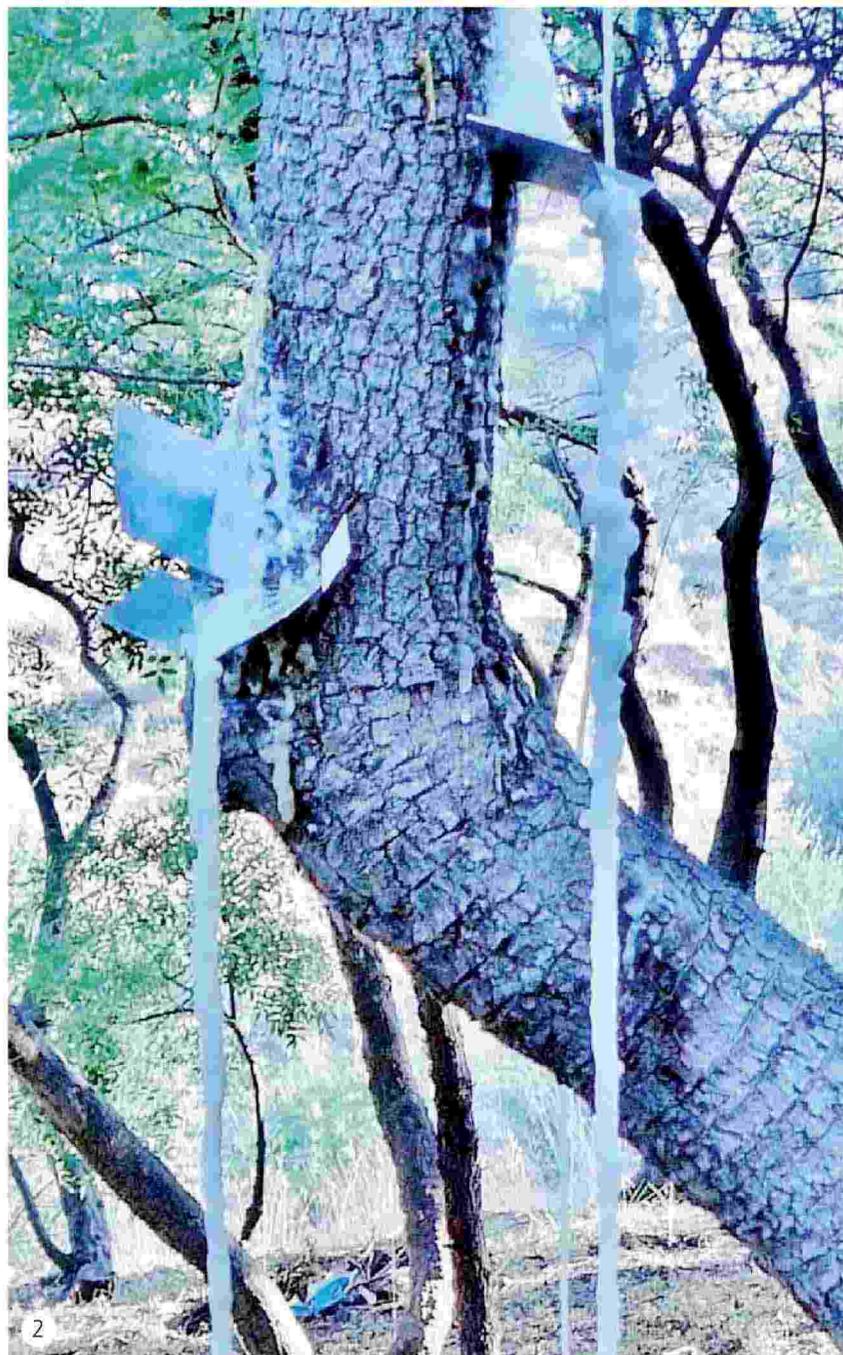
sotto cura: il famoso «nettare degli dei» è stato riconosciuto per la sua unicità e tipicità.

Inaugurato nel 2011, il museo è ospitato nell'ex municipio di Pollina, in piazza Duomo. È un vero viaggio nel passato: due teche permettono di scoprire gli attrezzi che servono per la produzione, mentre i pannelli - finanziati dall'Ente Parco delle Madonie - raccontano la raccolta e gli strumenti: *sciuquaturi* (asciugatoio per la manna), mezzo tummino (unità di misura), *'u cufinu* (per raccogliere), *'a pila*, *'u mannaruolo*, *'a rasula* e *'a scatola*. Si scoprirà l'arte antica di incidere i frassini (*'ntaccàri*), raccogliere la manna e conservarla. Durante la visita, una guida illustra la storia e le diverse fasi del lungo lavoro dei frassinicultori; è anche possibile assaggiare i bastoncini bianchi di manna, che ha enormi proprietà decongestionanti ed è utilizzata in farmacia e in cosmetica. Dentro il museo inol-

tre è possibile assistere alla proiezione dei video su Giulio Gelardi, considerato un vero e proprio guru della manna. Nei mesi che vanno da giugno a settembre è possibile partecipare alla visita guidata ai campi dimostrativi della manna per assistere dal vivo alle incisioni e alla raccolta della manna e dei «cannoli».

Attualmente il Consorzio Manna Madonita - nato l'anno scorso - è formato da quattro cooperative che coinvolgono una quarantina di produttori tra Castelbuono e Pollina. Grazie a un finanziamento di **Fondazione con il Sud** che ha stanziato un milione e 200 mila euro per il progetto «Quando la manna non cade dal cielo», si sta lavorando al ripristino e al rilancio della frassinicoltura. Ma sta già andando molto meglio del previsto: l'obiettivo di raggiungere 100 ettari in tre anni è già stato superato. (*SIT*)





1. Il famoso anfiteatro Pietrarosa di Pollina, incastonato tra le case e i costoni rocciosi che sovrastano il piccolo borgo madonita 2. L'estrazione della linfa dagli alberi di frassino 3. Un produttore madonita mostra la manna appena raccolta e sistemata nei contenitori 4. e 5. Pannelli fotografici installati all'interno del Museo della manna di Pollina



BOOM DI VISITATORI NEGLI SPAZI
ESPOSITIVI REALIZZATI
DAL COMUNE PER FAR APPREZZARE
L'ARTE DI INCIDERE I FRASSINI



IN AUMENTO GLI IMPRENDITORI
CHE CONIUGANO VECCHIE
TECNICHE DI COLTIVAZIONE CON
MODERNE STRATEGIE DI VENDITA