Gattopardo
Bimestrale
Data 12-2016
Pagina 84/86
Foglio 1 / 3

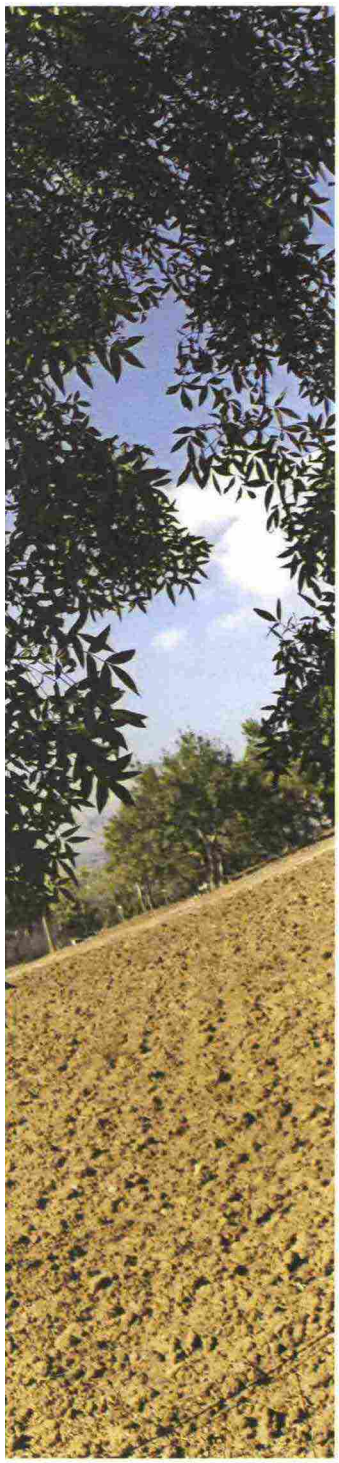
Un frassino da manna. A destra, dall'alto: le incisioni del fusto, la colata di linfa, i cannoli di manna, l'asciugatura sul sughero.

SCENDE ORO DAI FRASSINI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 093688

Fondazione con il Sud - stampa



di Guido Fiorito

Lo chiamano oro bianco e si può "estrarre" solo in una piccola porzione della Sicilia, tra Castelbuono e Pollina. Si tratta della manna che non è quella dell'Esodo che salvò gli ebrei in fuga dall'Egitto. "La manna citata nella Bibbia - spiega il professore Schicchi, ordinario di Botanica sistematica all'Università di Palemo - non era prodotta dal frassino ma si trattava di licheni delle rocce del deserto o proveniva dalle tamerici. Sono cresciuto nei frassineti di Castelbuono, mio padre produceva la manna. Poi negli anni Sessanta molti hanno abbandonato le campagne. La coltivazione di manna, che si fa solo in questa zona in tutto il mondo, ha rischiato di scomparire". Ma adesso tutto è cambiato. È decollato un progetto finanziato dalla Fondazione con il Sud per fare della manna un fattore di sviluppo delle Madonie. Un progetto da 1,3 milioni di euro coperti per il 90 per cento dalla Fondazione e il resto da quattro cooperative sociali costituite nel Consorzio manna madonita: Il girasole, Oasi, La Cinquanta, Nuova Alba, che comprendono anche giovani svantaggiati o disabili.
Il primo passo del progetto, chiamato "Quando la manna non cade dal cielo" è stato recuperare terreni incolti o frassineti abbandonati, che vengono affidati dai proprietari in comodato d'uso. "Abbiamo piantato un migliaio di nuovi frassini - dice Vincenzo Barreca, presidente del Consorzio - e recuperato vecchi alberi. Siamo a quota 40 ettari di coltivazione, arriveremo a 60 all'inizio del 2017, con l'obiettivo di giungere a 100 ettari alla chiusura del progetto che dura tre anni. A quel punto dovremo essere in grado di camminare con le nostre gambe".

La coltivazione della manna, che si fa solo qui in tutto il mondo, ha rischiato di sparire

"Una volta - racconta Schicchi - la manna si produceva in alcune zone d'Italia e nella fascia costiera e collinare da Tusa fino San Vito. Poi si è ristretta a Castelbuono e Pollina dove il frassino trova un microclima ideale per produrre la manna. Accade d'estate, tra luglio e agosto, in assenza di umidità, con temperature alte. Si tratta di una coltura tramandata di padre in figlio, non facile, perché bisogna sapere incidere con precisione chirurgica gli alberi al momento giusto e nel punto giusto". Si incide il fusto con un apposito coltello detto mannarola e cola una linfa che viene raschiata ed è meno pura. Oppure si incide un ramo. La

NELLE CAMPAGNE TRA CASTELBUONO E POLLINA STA RINASCENDO L'ANTICHISSIMA TRADIZIONE DELLA RACCOLTA DELLA MANNA. OTTIMA PER PRODURRE DOLCI, HA ANCHE PROPRIETÀ LENITIVE E USI COSMETICI. UN TESORO RITROVATO

Codice abbonamento: 093688

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fondazione con il Sud - stampa

manna, in questo caso, scende attorno a un filo di nylon formando una stalattite bianco-giallastra chiamata cannolo ed è molto pura. La scorsa estate il consorzio ha prodotto 200 chili in forma di cannolo e 250 degli altri tipi. Ma è solo l'inizio. Una trentina di disoccupati, tra cui quattro donne, sono stati istruiti sulla tecniche di coltivazione della manna con un corso di formazione. Il passo successivo sarà aprire un laboratorio, per lavorare in proprio la manna. Che viene usata nella produzione dei dolci (a partire dal il mitico mannetto di Fiasconaro) ed è presidio Slow Food, ma anche in altri campi.

"Ha proprietà benefiche - dice il professore Schicchi - depurative, contro le emorroidi, favorisce la peristalsi intestinale ma può essere utilizzata per saponi e latte detergente o come fonte di energia contenendo zuccheri semplici e complessi". Il Consorzio punta a realizzare i prodotti cosmetici in loco. "Il laboratorio - dice Barreca - sarà operativo il prossimo anno, in modo da rendere puro tutto il prodotto raccolto. La manna ha poteri lenitivi, idratanti e antinfiammatori, il suo futuro è legato anche alla cosmetica. Una multinazionale vende già una crema alla manna comprata dai produttori locali, possiamo realizzare prodotti simili anche noi".

"La manna - conclude Schicchi - può essere un fattore di sviluppo. La sua cultura può essere estesa in altri centri madoniti, come Geraci, San Mauro Castelverde, Cefalù. Può attrarre turismo per vedere un prodigio della natura e conoscere una cultura antica, ma anche attraverso beauty farm con trattamenti di benessere alla manna. Può dare lavoro soprattutto ai giovani. Non c'è più la rassegnazione di tanti anni fa. Non si coltiva la manna perché non c'è niente da fare ma perché piace. E poi è uno spettacolo della natura che caratterizza la nostra terra. Il colore verde delle foglie pastello dei frassini è inconfondibile e si vede da ogni punto". In ogni caso la cultura della manna non sarà persa, resterà nelle tradizioni delle genti madonite. Come nella famiglia del professore Schicchi dove la figlia Fabiola si è laureata con una tesi sul paesaggio e la biodiversità dei frassini da manna sulle Madonie.

Guido Fiorito

La raccolta della manna.

La manna ha poteri idratanti e antinfiammatori; il suo futuro è legato anche alla cosmetica

FROM THE ASHES COMES GOLD

THE ANCIENT TRADITION OF HARVESTING MANNA IS BEING REVIVED BETWEEN CASTELBUONO AND POLLINA. A REDISCOVERED TREASURE

Also known as white gold, manna can only be "extracted" in a small area of Sicily, between Castelbuono and Pollina. A €1.3 million project - 90% of which is financed by "Fondazione con il Sud", and the rest by a cooperative of four other organisations - aims to make manna an important feature of development for the Madonie region.

The first step was to restore the land and abandoned ash groves. "We planted a thousand new ash trees", says Vincenzo Barreca, president of the cooperative. "We now have 40 hectares of ash groves, but we aim to reach 100 hectares by the end of the three-year project". "Manna used to be produced in other parts of Italy and Sicily", explains Schicchi, botany professor at the University of Palermo, "but then this reduced down to just Castelbuono and Pollina where the microclimate is ideal for ash trees to produce manna. This is usually between July and August when humidity is low and temperatures are high". Last year, the cooperative managed to produce 550 kilos of manna. It also taught about thirty unemployed people how to cultivate it. Their next step is to open up a workshop, which will be used to make desserts and to become a Slow Food recognised producer.

Manna has many health benefits, and it can be used in soaps and detergents. It is also a great source of energy due to it containing both simple and complex sugars. What's more, the cooperative hopes to use it to make beauty products. According to Barreca, "its future lies with cosmetics. A multinational is already selling a manna cream that was bought from local producers, so we can also make similar products". Beauty farms with manna treatments will also be able to enhance tourism to the area.

Codice abbonamento: 093688

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fondazione con il Sud - stampa