

AGRICOLTURA

La manna non scende dal cielo

EMILIO APPIANO È IL PIÙ GIOVANE PRODUTTORE DI MANNA AL MONDO.

GESTISCE UN'AZIENDA AGRICOLA, TRA CASTELBUONO E POLLINA, CON OLTRE MILLE ALBERI DA CUI ESTRAE LA PREZIOSA LINFA. UN MESTIERE ANTICO, CHE HA RADICI NELLA COLONIZZAZIONE ISLAMICA DELLA SICILIA E CHE OGGI RISCHIA DI SCOMPARIRE

di Antonio Schembri

Nella storia dell'uomo la parola "manna" è presente in tutte le culture. Evoca fatti magici e narrazioni poetiche. E rappresenta la radice religiosa della parola cibo: quello mandato dal Signore agli israeliti di Mosè dopo la fuga dall'Egitto. *Man hu?*, ovvero "Che cos'è?", gli domandarono – riporta la Bibbia nel libro dell'Esodo - quando videro quella provvidenziale brina commestibile tutta bianca che ricopriva come neve il suolo del loro accampamento.

Materia salvifica in arrivo dal cielo, la manna, nella narrazione degli antichi. In linea con tanti altri racconti di fatti memorabili, miracolosi o presaghi di accadimenti negativi: piogge di pietre o di animali, dai pesci alle rane ai serpenti. "Sudore delle stelle", nel caso della manna.

Ma il vero miracolo è che si tratta di un nutrimento di prima categoria. Regolato e regalato non dal firmamento ma dalla terra. Nulla a che vedere, però, con un frutto maturo da cogliere: in natura la manna non esiste. Tocca al contadino farla formare, e poi estrarla dalla pianta. In particolare dai frassini, alberi che disegnano paesaggi: soprattutto l'angustifolia, il frassino minore. La manna è infatti la fusione delle due linfe elaborate da questa pianta: quelle, molto minerali, che salgono dalle radici; e quelle, zuccherine, che scendono dalle sue foglie.

L'incontro avviene sotto la corteccia. E va suscitato,

agevolato con un'alchimia sapiente: le precise e delicate incisioni praticate sul tronco con una speciale roncola, chiamata *ràsula*, dagli *'ntaccaturi*, i contadini frassinicoltori.

Una romantica categoria produttiva, la loro. A serio rischio di estinzione. Erano in tanti fino a un secolo fa quando in Sicilia, unica terra al mondo in cui la manna si estrae dal frassino (questa linfa commestibile si ottiene anche dai licheni dei deserti del Sinai e del Wadi Rum in Giordania). A quell'epoca si contavano oltre 7mila ettari di frassineti tra i declivi delle Madonie e le colline lungo la striscia nord-occidentale dell'Isola, fino a Castellammare del Golfo. Oggi ne restano circa 500; ma non più di 50 ettari vengono coltivati a questo specifico scopo.

Ci vuole fede profonda nella natura per attuare questo dialogo tra uomo e albero. E un "saper fare" tramandato dal contadino anziano all'apprendista.

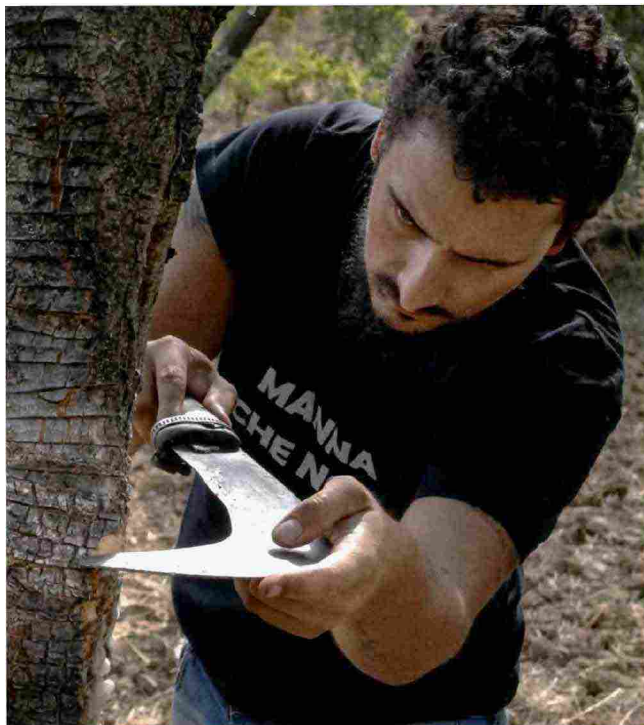
È andata così a Emilio Appiano, 24 anni, da Castelbuono con origini piemontesi. È il più giovane produttore di manna al mondo, si potrebbe dire, dato che l'areale madonita tra il suo paese e Pollina si può oggi considerare la stazione superstite di questa antica attività che ha radici nella colonizzazione islamica della Sicilia e che si sviluppa molto tra il 16esimo e il 18esimo secolo.

Un predestinato all'agricoltura, Emilio, per ragioni familiari: il papà, scomparso il mese scorso a 81 anni, era enologo e aveva avviato l'azienda che oggi pro-



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

093688



LA MANNA, SEMPRE PIÙ AMATA DA CHEF E PASTICCIERI, SI PRESTA A SVARIATI USI GASTRONOMICI. APPREZZATA PER LE SUE PROPRIETÀ ORGANOLETICHE E LA COMPATIBILITÀ CON DIETE SPECIALI, È IMPIEGATA NELLA PRODUZIONE DI DOLCI TRADIZIONALI SICILIANI COME PANETTONI E TORRONI, MA ANCHE PER INSAPORIRE PIATTI DI CARNE

duce, oltre al vino, anche olive, zafferano e origano. La manna però ne rappresenta la coltura distintiva e "poetica". Il giovane agricoltore ne è stregato, letteralmente, sin da bambino, quando scorrazzando tra i frassini viene quasi ipnotizzato dal movimento sinuoso, quasi una danza, dalla precisione chirurgica, fatto dai contadini sui fusti degli alberi con la rásula, l'apposita roncola a forma di uncino: "Ho cominciato a replicarlo anch'io a 12 anni, estraendo le prime modeste quantità di manna, da autodidatta fino ai 17 anni". Poi la svolta, che avviene subito dopo la licenza di perito agrario. Sorta di master sul campo frequentato in religioso silenzio nel frassineto di Pino Genchi, uno dei più grandi produttori del prezioso alimento, morto 6 anni fa: "Uno capace di estrarre 'stalattiti', chiamate anche 'cannoli' di manna, alte fino a 5 metri da terra" ricorda Appiano, la cui azienda agricola a Castelbuono conta 1.100 alberi di frassino minore: 500 di proprietà, gli altri in affitto.

Ma come si arriva, tecnicamente, a questa magia che, per i frassini minori, alberi che arrivano fino a 10 metri di altezza, avviene solo a luglio e a agosto? Vale la pena seguire il giovane agricoltore nella sua appassionata descrizione di un lavoro totalizzante che nel cuore dell'estate comincia al termine della notte e prosegue nella calura: ogni giorno, per almeno due mesi. L'operazione sembra semplice. Ma è delicata, se si considera che comunque arreca una sofferenza alla

pianta. "L'incisione va praticata dal basso verso l'alto, curando di non affondare troppo la lama nella corteccia, intagliando comunque laddove scorre il succo dell'albero - spiega -. Quando la linfa comincia a fuoriuscire scende sul tronco con una consistenza molto liquida, ma grazie alla temperatura esterna, si cristallizza alla svelta: ecco il formarsi delle piccole concrezioni di manna, di colore bianco". Una sorta di salasso che, comunque, osservano gli agricoltori, risulta salutare per l'albero, le cui fronde appaiono più rigogliose rispetto a quelle dei frassini non incisi. Delle quantità di manna gocciolanti, la parte che rimane liquida per via del caldo si fa raccogliere alla base della pianta, adoperando i cladodi di Fico d'India ripuliti dalle spine: "È la cosiddetta manna-rottame, così chiamata per la minore qualità, ma richiesta dall'industria, estraendone la mannite, produce saponi e cosmetici, nonché diversi medicinali naturali: dai farmaci per rimuovere gli edemi cerebrali e polmonari, a quelli per curare le emorroidi e blandi lassativi adatti ai bambini e alle donne in gravidanza, inclusi i rimedi per curare inestetismi della pelle", spiega Rosario Schicchi, ordinario di Scienze Agrarie all'Università di Palermo e direttore dell'Orto botanico.

Ma la quantità commestibile più cospicua e di qualità è quella che si raccoglie utilizzando fili di nylon. "Vere e proprie lenze da pesca, appositamente appese a una piccola canaletta metallica incastrata nell'incisione

EMILIO APPIANO
IMPEGNATO
NELLE FASI DI
ESTRAZIONE
DELLA MANNA



OGGI LA PRODUZIONE ANNUA DI MANNA DELL'AZIENDA DI APPIANO SI ATTESTA INTORNO AL QUINTALE. E VIENE COMMERCIALIZZATA IN BUSTINE E CONFEZIONI PIÙ GRANDI, SIA TRA LE MADONIE SIA IN BOTTEGHE GASTRONOMICHE DEL NORD ITALIA E IN SVIZZERA. PUÒ ARRIVARE A COSTARE ANCHE 500 EURO AL CHILO

sul fusto – riprende Appiano - . Dopo circa 60 di questi tagli superficiali al giorno, la manna si lascia scorrere e concrezionarsi morbidamente lungo questi fili”.

Sebbene già consumabile subito dopo la raccolta, quando il suo sapore zuccherino è però piuttosto stucchevole, la manna va conservata dentro cassapanche all'asciutto e al buio: “Tra i due e i 4 anni al massimo, periodi indicati per consentirgli di liberare i suoi complessi sentori, legati alla sua ricchezza organolettica e al suo piccolo tasso alcolico (circa 5 gradi)”. Il prodotto stagionato, oggi, è sempre più utilizzato dal mondo della ristorazione. Tra i borghi delle Madonie, grandi riferimenti dell'industria dolciaria siciliana, a cominciare da Castelbuono, la glassa di manna come componente di panettoni e altri dolci è tra i cavalli di battaglia natalizi di note pasticcerie del comprensorio, a cominciare da Fiasconaro. Seguiti dai biscotti, dai torroncini e dal gelato alla manna, realizzati anche da altri laboratori madoniti, tra bar e panifici. Ma il magico alimento viene anche adoperato per insaporire piatti sia di carne che di pollo.

“Il fatto che sia composta da quattro tipi diversi di zuccheri che non includono il glucosio, rende la manna particolarmente indicata per i diabetici e in generale un alimento sano in linea con i dettami della dieta mediterranea”, specifica Appiano.

Oggi la produzione annua di manna della sua azienda agricola si attesta intorno al quintale. E viene com-

mercializzata in bustine e confezioni più grandi sia tra le Madonie sia in botteghe gastronomiche del Nord Italia e in Svizzera. Un prodotto dal costo salato: “Nell'ordine dei 500 euro al chilo, prezzo solo indicativo delle esigue quantità che se ne raccolgono con un lavoro faticoso e comunque non ancora relativo a un mercato strutturato”. Quello che tra i borghi madoniti si auspica di riattivare. “La frassinicoltura e la produzione della manna non si salveranno se non si comprenderà l'urgenza di destinare aiuti pubblici a questo comparto così ricco di storia e fascino - sottolinea il professore Schicchi - . Anche perché i frassini sono un tassello fondamentale dell'eccezionale biodiversità di questo territorio”.

Oggi sulle Madonie la coltivazione di manna coinvolge quattro cooperative formatesi con i finanziamenti della Fondazione per il Sud. Il punto è che i frassineti messi a coltura risultano ormai invecchiati. Bisognerebbe tagliarli e rinnovarli: una prospettiva impegnativa per la comunità, ma indispensabile per creare posti di lavoro per trattenere i giovani nel territorio e salvare una componente affascinante del suo paesaggio. Il quale, quando i bianchi “cannoli” di manna pendono dai frassini in estate, offrono suggestioni da quadro impressionista. Quasi un'immagine natalizia in piena stagione calda, evocata dalla manna da gustare tutto l'anno. Soprattutto sulle tavole imbandite delle feste. **G**