
Manna da frassino

Regione

Sicilia

Comparto/Prodotto

Forestale » Prodotti forestali

Anno di realizzazione

2005

Validazione dell'innovazione

Validata dall'Accademia dei Georgofili

Ambito Innovazione

Prodotti di qualità

Tipo di innovazione

Di processo

Di prodotto

Fase processo produttivo

Produzione agricola

Benefici dell'innovazione

Creazione di nuovi mercati

Incremento della redditività

Azienda agricola Manna TerrAcqua

Indirizzo

C.da Marini

90010 Pollina PA

Italia

L'azienda si trova in Sicilia nelle vicinanze della costa tirrenica, a pochi passi da Cefalù. Spostandoci di qualche chilometro nell'entroterra, ci ritroviamo ai piedi delle Madonie. La vallata è stata da sempre abitata e nel tempo ha ospitato greci, romani, arabi e bizantini, di cui abbiamo memorie tutt'ora. L'azienda opera nei territori di Pollina e Castelbuono in provincia di Palermo. In queste località si produce la Manna delle Madonie dagli alberi di frassino. Tradizione, natura e salute si fondono in un unico prodotto, dalle proprietà benefiche antiche.

Manna TerrAcqua è tra le poche aziende rimaste ad occuparsi della produzione di Manna pura nelle terre siciliane. I maestosi frassini della manna costituiscono l'azienda e sono loro a dettare tempi e modalità di lavoro. Tutto ruota intorno ad essi e alle loro fasi biologiche.

L'azienda nasce nel 2005, grazie alla curiosità e al coraggio del suo titolare, Ottavio Canale. Occupandosi già professionalmente di agricoltura, Ottavio casualmente entra in contatto con la manna e ne resta affascinato. Sceglie così di intraprendere una strada atipica e particolare: ritornare a un lavoro fatto di tradizione e fatica. Riesce ad acquistare i terreni con alcuni alberi di frassino già presenti e nel frattempo ne impianta di nuovi. In estate lavora come stagionale per la raccolta di manna presso altri produttori e impara dai saggi. Accumulando esperienze e conoscenze, Ottavio inizia a dedicarsi alla sua azienda.

I terreni a Pollina e a Castelbuono diventano così una seconda casa. Il nome Manna TerrAcqua è stato scelto perché l'azienda vuole essere l'elemento di congiunzione tra la terra e il mare, visibile all'orizzonte.



Origine dell'idea innovativa

L'idea di coltivare la manna è partita per puro caso. Facendo l'agente di commercio per prodotti agricoli, mi sono imbattuto in una azienda che produceva la manna. Incuriosito dal prodotto ho iniziato a studiarne le proprietà e per saperne di più ho iniziato a lavorare per l'azienda Manna Gelardi allo scopo di acquisire le giuste competenze per poi acquistare terreni e iniziare a la produzione in conto proprio.

L'idea è stata quella di cercare di valorizzare e contribuire a recuperare una tradizione che è sopravvissuta solo grazie alla caparbia di un ristretto gruppo di anziani del luogo e quella di migliorarne alcune procedure legate alla raccolta del prodotto.

La manna è la linfa estratta dalla corteccia di alcune specie di piante del genere *Fraxinus*, in particolare *Fraxinus ornus* (orniello o frassino da manna). È un prodotto tipico siciliano, come tale è riconosciuto e rientra nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) stilato dal Ministero delle politiche agricole e forestali. La manna è riconosciuta come presidio slow food ed è per questo motivo che assieme ai frassinicoltori è stato redatto un disciplinare di produzione che ne garantisce la qualità e la provenienza.

Inoltre, la manna, oggi, con le relative tecniche produttive e le tradizioni culturali ad essa legate, è stata iscritta nel registro dei beni immateriali dell'umanità.

Il registro è patrocinato dall'UNESCO e il Signor Giulio Gelardi, proprietario dell'azienda omonima, è stato indicato custode di tale patrimonio.

Oggi la coltivazione è limitata a poche zone della Sicilia, precisamente solo al territorio di Pollina e Castelbuono con una superficie coltivata di circa 3200 ha; qui c'è l'ultima generazione di frassinicoltori che mantiene in vita il prezioso patrimonio culturale e culturale legato al mondo dell'antico mestiere dello "ntacaluòru". In alcuni centri fino agli anni '50 la manna costituiva la base dell'economia per i frassinicoltori locali. Il fenomeno che ha spinto le nuove generazioni a preferire il lavoro in città, anziché l'agricoltura, ha contribuito fortemente all'abbandono della coltura della manna, ed oggi il numero

di coltivatori si riduce sempre di più; ormai quasi solo gli anziani sanno come coltivare e praticare le incisioni sulla corteccia del tronco del frassino.

Descrizione innovazione

La manna non è altro che la linfa estratta dalla corteccia opportunamente incisa.

Con il metodo tradizionale, una volta praticata l'incisione sulla corteccia, sgorga lentamente un succo inizialmente di colore ceruleo e di sapore amaro (*lagrima*), che a contatto con l'aria si schiarisce condensandosi rapidamente.

La manna viene classificata in base alla modalità di raccolta in:

- Manna cannolo: è la più pregiata, simile ad una stalattite; si forma dal gocciolamento della linfa lungo la corteccia dell'albero e si raccoglie con l'archetto.
- Manna rottame: è costituita dalla linfa che scorre lungo la corteccia; si stacca con la *rasula* e si raccoglie nella scatola.
- Manna in sorte: è formata dalla linfa che si accumula nei cladodi di ficodindia appositamente predisposti alla base del tronco.

La categoria più pregiata è la manna cannolo, e proprio lo stesso Giulio Gerardi, proprietario dell'azienda nella quale ho imparato il mestiere, ha messo a punto un innovativo sistema di raccolta che aumenta la qualità di questo tipo di manna.

Giulio Gilardi racconta che in passato, la manna che stillava dai tagli scivolava in buona parte sul tronco e sui rami, e la raccolta avveniva tramite raschiatura. Si otteneva così una manna poco pulita, contentente pezzi di tronco e altre impurità.

Una sera, prima di tornare in paese, passando nel campo vidi un ramo che faceva un gomito, dove stava gocciolando della manna. Tornai di corsa indietro, presi la spagnoletta di filo, tornai dal frassino e feci in modo che il nodo corrispondesse alla goccia. Poiché il filo svolazzava, presi una pietra da terra e gliela legai sul fondo. Al mattino trovai un cannolo, poco più grosso di un fiammifero, rappreso attorno al filo. Capii che quella era la soluzione. Ritornai in paese, comprai dieci spagnolette e iniziai a legare il filo agli alberi”.

L'innovazione messa a punto, prevede l'uso di fili di nylon legati ad una piccola lamina d'acciaio posta subito sotto l'incisione; la linfa scorre lungo i fili e solidifica formando cannoli di lunghezza considerevole, che si possono raccogliere ogni due giorni, contrariamente al metodo tradizionale che prevede la raccolta settimanale.

Una volta raccolta, la produzione viene messa ad asciugare (*stinnitura*) per le prime 24-36 ore all'ombra, per togliere e ripulire i cannoli e le stalattiti dalle impurità; successivamente in pieno sole sugli stenditoi o *stinnituri* per circa una settimana, fino a quando il prodotto raggiunge il giusto tenore d'umidità (circa il 9%). Infine, selezionata con cura, viene riposta in appositi contenitori in legno e conservata in ambiente asciutto.





Benefici dell'Innovazione

In passato la manna veniva utilizzata esclusivamente per usi alimentari. La sua complessa composizione (è costituita prevalentemente da mannite, acidi organici, acqua, glucosio, fruttosio, mucillagini, resine e composti azotati) fa sì che oggi il prodotto sia utilizzabile in svariati settori:

- Pasticceria. Con il suo potere dolcificante naturale, permette di ridurre o sostituire del tutto gli altri zuccheri aggiunti. La mannite (o D-Mannitolo), il suo componente principale, è un alcool incolore, inodore e di sapore zuccherino tollerato anche da soggetti diabetici.
- Farmaceutica - È un ottimo lassativo naturale, privo di controindicazioni sia per gli adulti sia per i bambini. La manna si è dimostrata un prodotto dalle diverse proprietà terapeutiche, quali: fluidificante, espettorante, emolliente e sedativo della tosse, decongestionante e calmante nelle bronchiti croniche, nelle laringiti e nelle faringiti. La mannite può essere utilizzata nei casi di avvelenamento (produce un aumento della diuresi e, quindi, l'espulsione delle sostanze tossiche attraverso i reni), in caso di edemi polmonari e cerebrali. È inoltre efficace contro i parassiti intestinali.
- Cosmesi - Grazie al suo potere emolliente, rinfrescante e cicatrizzante, la manna viene utilizzata soprattutto in

formulazioni cosmetiche per pelli sensibili e in prodotti anti-age.

Ultima innovazione, non meno importante, è stata l'avvio della vendita diretta di manna da parte dei produttori, anche sotto l'impulso di Slow Food che ha creato un presidio apposito.

Prima la manna si vendeva in grossi quantitativi all'industria, senza poter contrattare il prezzo. Vendendola, invece, in piccole quantità, il lavoro dei "mannaroli" non viene più svalutato, permettendo perfino il controllo dei prezzi e nel contempo, riuscendo a mantenere in vita questa raccolta tradizionale.

Dal punto di vista economico la produzione della manna offre un buon reddito rispetto al passato (ogni chilo ha un costo superiore a 200 euro, e il prezzo è sempre in crescita).

Trasferibilità/replicabilità dell'innovazione

La produzione della manna può essere replicata in tutte le aree in cui il frassino da manna viene (o veniva) coltivato. Si tratta di zone comprese nella fascia altimetrica fra 200 e 800 m, a clima mediterraneo-arido.

Dati Partner

Azienda agricola Manna Gelardi

Indirizzo
Via Caduti 27
90010 Pollina PA
Italia
