

# Manna, un bene prezioso estratto ancora artigianalmente in Sicilia

l'applicazione spazia dall'alimentare al farmaceutico, erboristico e cosmetologico

di Germana Bevilacqua

In alcune particolari zone della Sicilia, caratterizzate in estate da elevate temperature e da scarse escursioni termiche e da bassa umidità dell'aria, è possibile coltivare i frassini da manna. Queste condizioni si realizzano nei territori di Pollina e Castelbuono, unici luoghi in cui ancora oggi è viva l'estrazione della manna. La manna è il prodotto che deriva dall'incisione del Frassino. Le incisioni vengono effettuate da sapienti contadini nei mesi di luglio, agosto e settembre. Il liquido che fuoriesce è violaceo ed amaro ma diventa dolce a contatto con l'aria e si rapprende velocemente formando un leggero strato cristallino biancastro: la manna. In Sicilia la produzione e commercializzazione della manna è regolamentata da un consorzio ad hoc facente capo all'Esa. "Il nostro Consorzio - spiega il direttore Michele Rinelli - si pone come tramite tra i produttori di manna e il mercato, fornendo una serie di servizi e convenzioni che facilitino la gestione e commercializzazione di questo bene prezioso."

## La nascita del consorzio

Con la L. R. n° 4 del 16/04/03, art. 41, il Consorzio obbligatorio tra i produttori di manna, istituito con la Legge Regionale 26 luglio 1957 n. 43 e



successive aggiunte e modificazioni, è stato incorporato all'Ente di Sviluppo Agricolo che è subentrato nei rapporti attivi e passivi e nel patrimonio dell'incorporato consorzio, nonché nelle specifiche funzioni esercitate dallo stesso. Il passaggio delle consegne tra il Commissario ad acta del Consorzio e il Commissario Straordinario dell'Ente di Sviluppo Agricolo è avvenuto nell'ottobre del 2003. La sede, gli scopi, le norme regolamentari e l'ambito territoriale di attività sono stati stabiliti dalla legge regionale istitutiva e dallo statuto consortile, approvato con D.A. n. 321 del 19-8-1958. Successivamente all'incorporazione, l'ex consorzio è stato posto alle dipendenze del Servizio Speciale Assistenza Tecnica mantenendo la sede nel comune di Castelbuono.

## I compiti del consorzio

L'ex Consorzio ha il compito di: promuovere studi e ricerche per migliorare le coltivazioni e l'industria ed il commercio della manna e dei suoi derivati, provvedere alla propaganda dei prodotti della manna, istituire magazzini di ammasso della manna anche mediante apposite convenzioni con enti particolarmente attrezzati e sottoposti alla vigilanza dell'Assessorato per l'Agricoltura, tenere un albo delle aziende industriali e commerciali che operano nel settore della manna, registrare le operazioni di compra-vendita della manna da destinare alla produzione di mannite e rilasciare appositi marchi da apporre sulle confezioni di mannite per garantire la loro rispondenza alle caratteristiche previste dal decreto legge 8-3-1937 n. 529.

## Le varietà

La manna viene prodotta seguendo le tecniche tradizionali, tramandate nelle famiglie contadine da padre in figlio. La tradizione, la qualità, la naturalità, la tipicità, la genuinità e l'unicità, più il benessere per l'organismo, scaturente dal suo consumo, sono qualità caratteristiche della manna delle Madonie. Erano migliaia gli ettari di frassineti coltivati in tutta la Sicilia nord occidentale. Un patrimonio forestale ridotto oggi a 250 ettari nei paesi di Pollina e Castelbuono. Si tratta di terreni marginali e scoscesi che non si sono mai prestati a colture meccanizzate e redditizie. Di cui soltanto il 20-30% dei frassini è ancora produttivo.

La manna prodotta dalle varietà di frassino meridionale (*Fraxinus angustifolia* subsp. *angustifolia*) e da quelle di ornello (*F. ornus*) in base alle modalità di produzione e di raccolta viene distinta nelle seguenti tipologie:

### Manna in cannolo o cannellata o manna electa

È costituita da pezzi stalattitiformi lunghi 20-40 cm - all'esterno di colore bianco-giallastro, internamente di un bianco più candido - duri, porosi e friabili, di sapore dolce e piacevole. Questa categoria è la più pregiata, la più richiesta e quella che ottiene sul mercato i prezzi più elevati.

### Manna rottame

È costituita dai vari frammenti di

## Ricavi ottenuti dalle vendite di Manna nell'Esercizio 2014

N° FATTURA	DITTA	VERSAMENTO BIL. REG. (€)	IMBALLO E CONFEZIONAMENTO (€)	IVA (€)
01/2014	IBERSAN s.r.l.	1.320,00	15,00	133,50
02/2014	IBERSAN s.r.l.	1.320,00	15,00	133,50
03/2014	La Fontana di Corradino Franco	660,00	00,00	66,00
04/2014	Az. Agr. Parature di Carollo A	132,00	00,00	13,20
05/2014	IBERSAN s.r.l.	1.320,00	15,00	133,50
06/2014	Antica Erboristeria Cappelletti sas	1.320,00	15,00	133,50
07/2014	La Fontana di Corradino Franco	686,40	00,00	68,64
08/2014	La Fontana di Corradino Franco	660,00	00,00	66,00
09/2014	IBERSAN s.r.l.	1.320,00	15,00	133,50
10/2014	La Volpe in Bikini di Abbate Maria	330,00	00,00	33,00
11/2014	Iuppa Industriale s.r.l.	9.680,00	00,00	968,00
12/2014	Iuppa Industriale s.r.l.	20.482,33	00,00	2.084,23
13/2014	Antica Erboristeria Cappelletti sas	1.320,00	15,00	133,50
14/2014	La Fontana di Corradino Franco	660,00	00,00	66,00
<b>Sommano €.</b>		<b>41.210,73</b>	<b>90,00</b>	<b>4.166,07</b>

manna rimasti attaccati al tronco dopo il distacco del cannolo. Essa si presenta di colore giallastro e contiene una piccola percentuale di impurità. Rispetto alla manna electa è meno friabile, di sapore più dolce ma leggermente acre.

### Manna in sorte o manna di pala

È costituita dal liquido che scola lungo il fusto e da quello che gocciola dai cannoli, raccolto nelle rigide foglie di agave, nel concavo dei cladodi di ficodindia, o in cocci di terracotta. In questi recipienti il liquido lentamente si rapprende dando luogo ad una massa glutinosa, scura, contenente diverse impurità. Questo tipo di manna viene prodotta soprattutto all'inizio della

stagione o quando la secrezione della linfa è abbondante e le condizioni climatiche tali da rallentare la solidificazione lungo il tronco.

Commercialmente è la più scadente. Le suddette categorie sono ottenute nell'ambito della stessa pianta con percentuali diverse in dipendenza dell'andamento climatico, della tecnica di produzione, del periodo di raccolta e della specie mannifera.

Con Decreto del 25 Settembre 2002, l'Ass. Agricoltura e Foreste ha determinato 4 tipi di prodotto, definendoli, dal punto di vista commerciale, in 4 categorie di manna da frassino che si diversificano per sistema di raccolta e per percentuale di impurità presenti

- 1) *Manna frassino Cannolo* (asciutto, pulito, pronto per l'incasso, pezzatura minima cm 3)
- 2) *Manna frassino Drogheria* (impurità 2%, umidità 7%).
- 3) *Manna frassino Lavorazione Pollina* (impurità 3%, umidità 7%).
- 4) *Manna frassino Lavorazione Castelbuono* (impurità 4%, umidità 7%).

### Prezzi e commercializzazione

Per la determinazione dei prezzi attuali della manna da conferire, è stata nominata un'apposita Commissione

### - Tipologie di manna

Manna cannellata o "cannolo"	Drogheria o manna in "rottame"	Lavorazione o manna in "sorte"
È la tipologia più pregiata per purezza e viene consumata al naturale. Ha l'aspetto di una stalattite; il distacco dalla pianta si effettua con un "archetto".	Il prodotto che si è solidificato lungo il tronco viene raschiato con la "rasula" e depositato in un recipiente in alluminio zincato (scatola). Questo tipo di prodotto contiene una bassa percentuale di impurezze (corteccia, legno).	È il prodotto meno pregiato per l'alta percentuale di impurezze (terra, foglie, corteccia, legno).

Fonte: Facoltà Agraria Università di Palermo

ne mediante D.A. N° 58/2010 del 02/09/2010.

I produttori riescono a realizzare un buon ricavo grazie ai prezzi di ammasso ed al contributo Regionale di conferimento. In effetti la Frassinocoltura non richiede grossi investimenti di materie prime e di capitali. Questo fa sì che, rispetto ad altre colture, rende auspicabile un maggiore impegno degli Operatori Agricoli. Oggi gli *'ntaccaluòri*, i raccoglitori di manna, sono soprattutto anziani. Ma la coltivazione del frassino da manna è stata l'attività prevalente delle famiglie madonite fino al secondo dopoguerra. Negli anni Cinquanta migliaia di quintali erano esportati oppure lavorati dalle fabbriche di mannite italiane. In quegli anni la raccolta pro capite era di circa 300 chili annui contro i 90 attuali. Pochi, ma pagati molto bene: nel 1965 un chilo di manna costava 1500 lire, oggi, invece, il guadagno dei coltivatori è minimo e le previsioni sul futuro di questa coltivazione sono fosche. Tuttavia la coltivazione del frassino da manna deve essere preservata anche per l'importante valenza ambientale (rappresenta una barriera contro il degrado del territorio delle Madonie) e storica (i frassineti possono di fatto essere considerati una sorta di museo all'aperto). "Ad oggi - ci spiega ancora Rinelli - le aziende produttrici sono rimaste non più di un centinaio in quanto è venuto a mancare il ricambio generazionale."

I territori di Castelbuono e Pollina risultano particolarmente vocati a questa attività agricola, ed in pratica, è rimasto l'unico sito di produzione a livello mondiale. In passato i quantitativi medi prodotti erano di gran lunga superiori e rappresentavano la fonte di maggiore reddito per la famiglia contadina. Si è passati, nel corso degli anni, da circa 300 kg di prodotto pro-capite agli attuali 90 kg. La qualità migliore di questa produzione "i can-

noli", viene normalmente venduta al libero mercato, dove riesce a spuntare prezzi fino a 100 - 120 € al kg. Le altre qualità "lavorazione" e "drogheria", vengono conferiti all'ammasso presso l'Ex Consorzio Produttori Manna. La conseguenza è che, non essendoci nessun vincolo normativo per l'obbligo di ammasso, viene conferito solo il prodotto non piazzato sul libero mercato e di conseguenza più scadente, rendendo, di fatto, il Consorzio un porto sicuro per rifugiarsi nei momenti di difficoltà.

Il mercato della Manna si concentra nel settore Farmaceutico e Dietetico, Erboristico e Cosmetologico, con ampi sviluppi nel dolciario. Le indu-

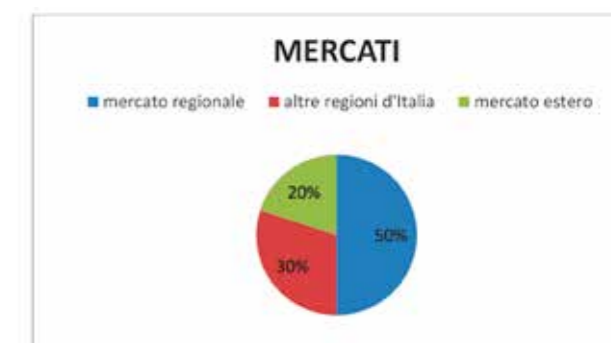
strie interessate sono a livello Europeo, e seguendo la moda e le esigenze di ricerca di prodotti naturali e biologici si aprono ampi orizzonti di collocazione di prodotto sia naturale che lavorato, trovando un punto di forza notevole nelle sue caratteristiche intrinseche e soprattutto nella sua unicità. Il 50% delle produzioni di manna viene venduto sul mercato regionale, il 30% è destinato ai mercati di altre regioni d'Italia mentre il rimanente 20% viene indirizzato ai mercati esteri (in particolare tedesco e giapponese).

La Commissione nella riunione del 24/04/2012 ha proposto i prezzi di conferimento della Manna per l'anno 2012, secondo i vari tipi di prodotto:

- Manna frassino **Cannolo** € 35 al kg.
  - Manna frassino **Drogheria** € 15 al kg.
  - Manna frassino **Lavorazione Pollina** € 13 al kg.
  - Manna frassino **Lavorazione Castelbuono** € 12 al kg.
- Come previsto dall'art. 18 L.R. 24/85 ai prezzi di cui sopra va aggiunto € 1,03 quale contributo per ogni kg di Manna ammassata.

### Gestione e vendita giacenze

La gestione e la vendita del prodotto ammassato e giacente nei magazzini dell'Ex Consorzio Prodotti Manna di Castelbuono, è regolata da un apposito regolamento "Disciplina per l'alienazione delle giacenze di manna". Le norme previste disciplinano la cessione delle giacenze di Manna mediante il periodico esperimento di apposita gara, nei termini fissati dalla normativa vigente, suddividendo il prodotto in giacenza per lotti omogenei secondo tipologia merceologica e anno di produzione. È prevista, altresì, tra un bando di vendita e l'altro, la facoltà di alienare quantità limitate di prodotto mediante procedura di vendita diretta, discendenti da specifiche richieste di acquisto provenienti da eventuali ditte interessate. Viene previsto inoltre la possibilità di cessione a titolo gratuito da parte dell'Ente, di una percentuale



Fonte: Elaborazione Facoltà Agraria Università di Palermo su dati dell'ex Consorzio Produttori Manna di Castelbuono.

non superiore al 5% della giacenza di magazzino per iniziative di tipo sperimentale e/o divulgative. Per maggiori specifiche si rimanda al suddetto regolamento. "L'ultima asta pubblica per la vendita di lotti di manna da frassino, prodotta nell'area di Castelbuono, negli anni 2007/2011 è stata pubblicata sul sito dell'Esa sulla sezione bandi e risale ai primi mesi del 2013 e ammontava a circa 100mila euro. Da allora non è stato indetta nessun'altra asta anche se auspichiamo che nel 2016 potremmo pubblicarne una prossima. Tutti i produttori potranno venire a conoscenza della data e della modalità del bando attraverso il sito dell'Esa dove sarà pubblicato e anche sugli organi di informazione" SA

### giacenze manna (aggiornamento al 31 dicembre 2014)

La situazione in atto delle giacenze di Manna, a seguito delle vendite effettuate al dettaglio e mediante consegna dei lotti aggiudicati mediante asta pubblica, salvo cali e sfidi di magazzino, è evidenziata di seguito mediante tabelle distinte per anno di ammasso.

**AMMASSO 2007:** Merce in deposito nel magazzino di Via S.Paolo l.to DX (Rimasta non aggiudicata in precedente pubblico incanto)

Qualità	Prezzo conferimento €/Kg	Prezzo vendita €/Kg	Quantità giacente (Kg.)
Manna frassino lavorazione tipo Castelbuono	12,00	10,80	0,0 Sfido Magazzino 184,0 (3,5%)
Manna frassino lavorazione tipo Pollina	13,00	11,70	1.347,0
Manna frassino drogheria	15,00	13,50	1.300,0
Manna cannolo frassino	30,00	30,00	19,3

**AMMASSO 2011:** Merce in deposito nel magazzino di Via Tenente Cortina

Qualità	Prezzo conferimento €/Kg	Prezzo vendita	Quantità giacente (Kg.)
Manna frassino lavorazione tipo Castelbuono	12,00	12,00	1.867,0
Manna frassino lavorazione tipo Pollina	13,00	13,00	3.866,5
Manna frassino drogheria	15,00	15,00	415,0

**RIEPILOGO TOTALI PER QUALITA' Rimanenza in magazzino al 31/12/2014**

Qualità	Quantità (Kg.)
Manna frassino lavorazione tipo Castelbuono	1.867,0
Manna frassino lavorazione tipo Pollina	5.213,5
Manna frassino drogheria	1.715,0
Manna cannolo frassino	19,3
<b>TOTALE</b>	<b>8.814,8</b>

**RIEPILOGO TOTALI PER AMMASSO Rimanenza in magazzino al 31/12/2014**

Ammasso	Quantità (Kg.)
2007	2.666,30
2011	6.148,50
<b>TOTALE</b>	<b>8.814,80</b>

# Sincronia perfetta oltre ogni previsione.

Germogliamento anticipato e uniforme per dare il massimo al tuo raccolto.



**ERGER**

POWERED BY  
GEAPOWER

**Valagro**  
Where science serves nature



www.valagro.com