Chi aspetta la manna dal cielo è meglio che si metta sotto un frassino!

“Aspetta che piova la manna dal cielo…” Una metafora che ciascuno di noi ha certamente usato – soprattutto di questi tempi – per definire un atteggiamento passivo che non apporta miglioramenti ne’ soluzioni ad un problema. Un’espressione la cui origine risale ad uno scritto della Bibbia, in cui si racconta la caduta miracolosa di cibo dal cielo che ha sfamato gli ebrei durante la marcia nel deserto.

In realtà la manna, presidio Slow Food che pochi conoscono, è una sostanza zuccherina estratta da alcune varietà di frassino. Una secrezione impiegata nell’antichità da greci e romani per le sue proprietà curative, che i medici arabi chiamarono così per le affinità con l’episodio biblico. Ebbene, ho deciso di scriverne dopo aver conosciuto un produttore all’ultima edizione di “Fa la cosa giusta”, la Fiera Nazionale del consumo critico e degli stili di vita sostenibili.

Valerio Onorato, dell’azienda agricola biologica *La Manna di Zabbra* di Pollina, in provincia di Palermo, è uno degli agricoltori del Parco delle Madonie che custodisce e valorizza questo prodotto. Un’antica tradizione che si è sviluppata sin dal 1500 in Sicilia, in Campania, in Puglia, in Toscana e in Calabria, zona di maggiore estrazione, che dall’inizio del secolo non è più praticata come un tempo.

Un abbandono conseguente alle produzioni industriali di mannitolo di sintesi, estratto dal melasso di barbabietola, che ha progressivamente fatto diminuire la richiesta di manna sul mercato. Pensate che fino agli anni ’50 la coltura del frassino per la produzione della manna, era portata avanti

da alcune migliaia di ‘contadini mannari’.

Ma cos’è la manna?

> La manna è una linfa quasi trasparente che fuoriesce da incisioni sul tronco del frassino fatte da mani esperte.

> Una soluzione dal gusto dolce amaro che a contatto con l’aria si solidifica, fino a formare dei cannoli.

> Il suo sapore varia in base alla tipologia del frassino e del suo ambiente circostante.

> E’ un dolcificante naturale che non altera i valori glicemici, quindi consigliato ai diabetici.

> Utile per le sue proprietà depurative e disintossicanti, è utilizzata in molte preparazioni, tra cui dolci e gelati.

Si ringrazia per le immagini la Pro Loco di Castelbuono – www.prolococastelbuono.it