

La rivalutazione della frassinicoltura per la produzione di manna come prodotto officinale

Galati A., Migliore G., Scaffidi Saggio C.
Dipartimento di Economia dei Sistemi Agro-Forestali, Università degli Studi di Palermo, Palermo

Riassunto

La produzione di manna da frassino oggi sopravvive in una ristretta area del comprensorio madonita nei comuni di Pollina e Castelbuono in provincia di Palermo. Si tratta di un prodotto naturale, estratto per incisione da due specie di frassino, *fraxinus ornus* e *Fraxinus augustifolia*, ed utilizzato fin dall'antichità per le sue molteplici proprietà officinali. Da alcuni decenni la frassinicoltura da manna sta attraversando una profonda crisi correlata al mancato ricambio generazionale, ad un'offerta insufficiente a soddisfare la domanda del mercato rivolta quasi esclusivamente verso le produzioni di qualità ed a una scarsa attenzione da parte dell'Amministrazione pubblica verso un comparto che presenta molteplici peculiarità positive. Infatti, al di là del ruolo paesaggistico del frassino, emerge l'importanza del suo prodotto, la manna, per le sue utilizzazioni in campo farmaceutico, alimentare e cosmetico, settori questi che lasciano intravedere buone possibilità per il rilancio della coltura. Il presente lavoro vuole fornire un contributo al riconoscimento del ruolo che il comparto frassinicolo potrebbe svolgere nelle aree attuali di produzione al fine da impedire la completa estinzione di una coltura e del suo prodotto di estremo valore paesaggistico, economico e antropico unico nel contesto mondiale.

Abstract

*Manna production still exists in a limited area of “Madonie” mountain, around the villages of Pollina and Castelbuono in the province of Palermo. Manna is a natural product, obtained from harvest of two different species of Ash Tree, *Fraxinus ornus* and *Fraxinus angustifolia*, by incision of their stems. It has been utilised for centuries for its various officinal properties. In the last decades Manna Ash Tree cultivation has been going through a deep crisis, due to a lack of generation replacement, to a supply which is inadequate to satisfy the demand of a market deeply oriented to quality production and, in the end, due to a lack of attention by public administration. Nevertheless, the cultivation of the Manna Ash Tree ought to be preserved because of its environmental significance: the activity is a barrier against territorial and landscape deterioration in the “Madonie”. But putting aside this important role played by this tree in the “Madonie” environment, the importance of its product is apparent for its uses in medicinal, food and cosmetic fields. The demand of Manna for several uses in these sectors indicates potentially good perspectives for an economic revival of the cultivation. This paper aims to provide a contribution to the recognition of the role which this sector might play in the Madonie area in avoiding the loss of a unique woodland heritage as to landscape, economic and human value.*

Introduzione

La frassinicoltura da manna è oggi localizzata in un ristretto areale del comprensorio madonita nei territori di Pollina e Castelbuono in provincia di Palermo che rimangono custodi di un patrimonio naturalistico di inestimabile valore, unico al mondo.

La superficie interessata dalla coltivazione del frassino ha evidenziato nel secolo scorso un processo di progressiva regressione legata principalmente all'immissione sul mercato della mannite sintetica che ha determinato una brusca caduta del prezzo della manna

da frassino ed una sostanziale contrazione della superficie che oggi risulta di circa 250 ettari prevalentemente abbandonati.

Obiettivo del presente lavoro è quello di fornire un contributo concreto al riconoscimento del ruolo multifunzionale della coltivazione del frassino da manna nelle aree tradizionali di produzione al fine di impedire l'estinzione di una coltura e del suo prodotto che per anni ha rappresentato una importante fonte di sostentamento per numerose famiglie contadine oltre ad avere un indiscutibile ruolo paesaggistico e di salvaguardia del territorio.

L'attività del Consorzio tra i produttori di manna

Al fine di potenziare il comparto della frassinicoltura da manna nel 1957 è stato istituito¹ il Consorzio obbligatorio tra i produttori di manna del territorio della Regione Siciliana², i cui fini erano anzitutto quello di equilibrare l'offerta con la domanda del mercato provvedendo alla collocazione del prodotto presso l'industria di trasformazione quindi, promuovere la manna ed i suoi derivati, l'innovazione delle tecniche di coltivazione e di raccolta per il miglioramento qualitativo delle produzioni ed il potenziamento dell'industria di trasformazione.

Nel 2004 sono stati conferiti al Consorzio circa 84 quintali di manna dei quali il 44,4% è "manna lavorazione tipo Pollina", il 34,6% "manna drogheria", il 19,9% "manna lavorazione tipo Castelbuono" e l'1,1% è "manna tipo Cannolo", quest'ultima costituisce la parte qualitativamente più pregiata. Un'analisi temporale evidenzia un andamento altalenante dei quantitativi ammassati e dei rispettivi conferitori; dal 1958, anno successivo all'istituzione del Consorzio, al 1962 gli ammassi regrediscono passando da 2.936,7 quintali a 16,3 quintali con una conseguente riduzione del numero di soci conferitori che passa 984 a 20, dinamica, questa, legata in primo luogo ai pesanti flussi migratori che determinarono l'abbandono dei frassineti nelle

¹ L.R. n.43 del 1957

² Il Consorzio con L.R. n.4 del 16 aprile del 2003 è stato incorporato all'Ente di Sviluppo Agricolo che è subentrato nelle funzioni e nei rapporti.

zone meno produttive, ma anche ad un'inversione delle tendenze del mercato che vide la flessione della domanda di manna da frassino e l'incremento di quella sintetica che spuntava prezzi più appetibili sul mercato. Nel periodo 1964-70 la situazione sembra migliorare e la quantità ammassata passa da 118,4 quintali a 2.519,8 quintali. A partire dagli anni '70 il comparto comincia ad attraversare una profonda crisi che ha comportato una riduzione tanto dei quantitativi ammassati che del numero di operatori che nel 2004 risultavano 64; un numero, questo, destinato a contrarsi ulteriormente nei prossimi anni a causa del mancato ricambio generazionale.

Il dato degli ammassi fornito dal Consorzio non è, tuttavia, da ritenere significativo dell'effettiva produzione raccolta difatti la parte della produzione più pregiata qualitativamente (cannolo) viene venduta direttamente dai produttori sul libero mercato in grado di offrire prezzi più elevati rispetto a quelli liquidati per lo stesso prodotto dal Consorzio, di conseguenza a quest'ultimo perviene la parte meno pregiata che trova utilizzazione quasi esclusivamente nell'industria per la produzione di mannite. Negli anni più recenti se gli ammassi sono lievemente cresciuti le vendite del Consorzio sono andate progressivamente diminuendo determinando cospicue giacenze di prodotto in magazzino; tuttavia, un debole segnale di ripresa si può osservare già a partire dal 2000 dovuta forse ad una maggiore attenzione prestata dai consumatori verso gli alimenti naturali biologici.

Al fine di incentivare l'ammasso il Consorzio liquida ai soci un prezzo di anticipazione che viene stabilito annualmente con Decreto dell'Assessorato Agricoltura e Foreste della Regione Siciliana che risulta differente per ciascuna delle categorie merceologiche. Nel 2005 con Decreto del 26 ottobre il prezzo di conferimento della manna risulta:

1. manna frassino cannolo 22,0 €/Kg;
2. manna frassino drogheria 13,0 €/Kg;
3. manna frassino lavorazione Pollina 11,0 €/Kg;
4. manna frassino lavorazione Castelbuono 10,0 €/Kg.

Nel corso degli anni il prezzo di conferimento è progressivamente cresciuto rispetto al 2004 si osserva un incremento del 22,2% del prezzo di conferimento per la manna cannolo, dell'11,1% della manna

lavorazione tipo Castelbuono, del 4,7% della manna lavorazione tipo Pollina e del 4,0% della manna drogheria evidenziando un crescente interesse dell'amministrazione pubblica verso un comparto dalle forti potenzialità. Inoltre, al fine di incentivare la produzione e l'ammasso presso il Consorzio viene concesso un ulteriore premio di 1,03 €³ per Kg di manna ammassato.

Un prodotto unico al mondo e le sue molteplici proprietà

La manna fuoriesce dalle incisioni praticate sul Frassino, si tratta di un essudato zuccherino costituito principalmente da mannite, acidi organici, acqua, glucosio, levulosio, mucillagini, resine e composti azotati; una composizione qualitativa e quantitativa molto complessa fortemente influenzata dalla zona di provenienza, dall'esposizione, dalle caratteristiche chimico fisiche del terreno, dall'età delle piante e dall'andamento stagionale.

Il prodotto ottenuto viene classificato in quattro categorie merceologiche in relazione alla modalità di raccolta e alla presenza più o meno marcata di impurità:

1. La manna tipo *cannolo* si forma dal gocciolamento della linfa lungo la corteccia assumendo un aspetto stalattitiforme. Si tratta della parte più pregiata in quanto risulta quasi totalmente priva di impurità. Negli anni è stato messo a punto un sistema che prevede l'uso da un filo di nylon legato ad una piccola lamina d'acciaio posta sotto l'incisione, esso permette la raccolta ogni due giorni a differenza del metodo tradizionale che avveniva settimanalmente e consente inoltre di ottenere dei cannoli più lunghi quasi totalmente privi di impurità;
2. La manna da frassino "drogheria" (impurità 2%, umidità 7%);
3. La manna da frassino "lavorazione tipo Pollina" (impurità 3%, umidità 7%);
4. La manna da frassino "lavorazione tipo Castelbuono" (impurità 4%, umidità 7%).

³Art.18 L.R. 24/86.

Fin dai tempi più remoti la manna del frassino ha trovato ampia utilizzazione in campo farmaceutico per le sue proprietà officinali che vengono di seguito sinteticamente riportate; la manna sotto forma di decotto, infuso o in polvere diviene un lassativo benefico che, a differenza di altri prodotti che possiedono le medesime proprietà non irrita la mucosa intestinale. Non va dimenticata la sua azione antirachitica, la capacità di combattere l'insorgere di gastrite e gastroenterite in quanto non determina irritazioni. E' decongestionante, calmante delle bronchiti croniche, faringiti, laringiti e tonsilliti. Usata nella cosmesi per la capacità di rendere la pelle liscia e morbida. Le foglie sotto forma di decotto, infuso o sciroppo possiedono un effetto antireumatico, antigottoso, diuretico e purgativo, capacità che possiedono anche i semi e i frutti. Anche la corteccia del fusto e della radice possiedono delle qualità, la prima sotto forma di decotto o in polvere è un febbrifugo, mentre la seconda di purgativo sotto forma di decotto.

Una fonte di reddito alternativa: il caso di un'azienda leader

Ai fini dell'analisi strutturale e della gestione economica è stata effettuata un'indagine diretta su un'azienda frassinicola leader nel comparto ricadente nel Comune di Pollina, in provincia di Palermo; si tratta di un'impresa coltivatrice, estesa poco più di mezzo ettaro, che adotta il metodo di raccolta innovativo che le consente di ottenere un prodotto qualitativamente superiore a quello ottenuto tradizionalmente e che le ha permesso di conquistare non solo il mercato nazionale ma anche due importanti mercati esteri, quali quello giapponese e tedesco. La produzione unitaria risulta approssimativamente di 350 Kg di manna, per il 50% costituita dal cannolo, per il 36% dalla manna drogheria e per il restante 9% dalla manna lavorazione tipo Pollina. Quest'ultima rappresenta la parte più ricca di impurità e viene destinata al Consorzio, mentre la parte più pregiata qualitativamente viene confezionata in pacchetti da 50 grammi, direttamente in azienda, e venduta ai consumatori, presso un proprio punto vendita, oltre che ai dettaglianti.

Il primo indicatore economico calcolato è la Produzione Lorda Vendibile che, per l'azienda rilevata, risulta superiore a 22,6 mila euro, la quota più rilevante proviene dalla vendita della manna tipo cannolo ai dettaglianti, 42% della PLV, il 37% dalla manna tipo cannolo venduta direttamente ai consumatori, il 18% è manna in sorte, mentre soltanto il 3% deriva dal prezzo di anticipazione concesso dal Consorzio.

Per poter determinare il margine lordo aziendale si è proceduto al calcolo dei costi impliciti ed espliciti, direttamente legati alle pratiche colturali del frassineto, suddividendo gli stessi in quattro categorie: spese varie, quote, salari e imposte. Tra le spese varie rientrano l'acquisto di carburante e lubrificante, etichette, sacchetti e occhielli in ottone e le spese per la spedizione. Complessivamente i costi unitari ammontano a 6,5 mila euro così distribuiti percentualmente: 67% salari, 14% spese varie, 12% imposte e 7% quote. I dati disponibili hanno, così, consentito di determinare il margine lordo aziendale che è risultato di 16,1 mila euro. E' da sottolineare che il risultato non si riferisce ad un'azienda che rientra nell'ordinarietà la stessa, tuttavia, può costituire un imput per i giovani imprenditori affinché gli stessi tendano a rivitalizzare una coltura che presenta oltre che un grande valore naturalistico anche uno spiccato valore economico.

Programmi comunitari e regionali per il potenziamento del ruolo paesaggistico del Frassino da Manna

Il frassino da manna rimane oggi a testimoniare come il rapporto tra cultura e natura abbia negli anni non solo soddisfatto la necessità del produrre e di tutelare le risorse ambientali, ma abbia determinato, per la coincidenza di utilità e bellezza, la capacità di rappresentare la memoria, la storia, l'identità di una collettività.

Il paesaggio siciliano è principalmente caratterizzato, anche in termini di superficie, dal paesaggio agrario in parte formato dalla componente delle colture tradizionali⁴, tra cui il frassino per la produzione della manna.

⁴ Capperio, nocciolo, pistacchio, mandorlo, carrubo e frassino da manna.

Questo paesaggio è però da alcuni anni soggetto a degrado, abbandono, modificazione e in taluni casi cancellazione.

Da qualche tempo, inoltre, si è diffusa una maggiore sensibilità anche a livello comunitario, soprattutto a partire dalla Convenzione Europea del Paesaggio che guarda con maggiore attenzione ai beni ambientali e culturali e quindi esemplarmente al paesaggio; ma anche la politica agricola europea ha guardato con crescente attenzione ai paesaggi agrari tradizionali come esito dell'incontro tra storia e cultura locale, promuovendo nuova attenzione verso la conservazione dello spazio rurale attraverso la sua rivitalizzazione.

In modo particolare, relativamente alla regione Siciliana, alcune azioni del PSR (Piano di Sviluppo Rurale) 2000-2006 includono il paesaggio tra i valori da tutelare; sono state attivate specifiche misure ed azioni tra cui, l'azione F3 "Ricomposizione e/o mantenimento del paesaggio agrario tradizionale, di spazi naturali e seminaturali" che consente di salvaguardare gli elementi caratteristici del paesaggio agrario e di mantenere le colture tradizionali difendendole anche dagli incendi la cui diffusione è favorita dall'abbandono delle cure colturali.

Al Frassino da manna, oltre che dalle politiche paesaggistiche ed agricole, particolare attenzione viene anche data dal Piano Territoriale del Parco Naturale delle Madonie, nel quale all'art. 25, vengono tutelate le *«attività agricole tradizionali e incentivate le azioni conservazionali degli agricoltori a favore di un equilibrato rapporto con le risorse ambientali e della tutela del paesaggio, e dispone provvidenze per attività ecocompatibili tese al miglioramento del reddito e della produttività di cui ai punti seguenti»*.

In attuazione del disposto del 9° e 10° comma dell'Art. 7 L.R. 98/81 e successive integrazioni, inoltre, il Piano territoriale ha individuato nel Parco Naturale Regionale alcuni areali da privilegiare per la promozione della messa in valore delle risorse locali, con particolare riguardo alla salvaguardia del paesaggio che in queste aree è affidata soprattutto al mantenimento dei soprassuoli, fra cui in particolare la coltura del frassino da manna (comuni di Castelbuono e Pollina).

Punti di forza e di criticità della frassinicoltura

Lo studio realizzato ha consentito di delineare il quadro del comparto della frassinicoltura da manna oggi ricadente in un ristretto lembo del territorio madonita, evidenziando le peculiarità positive e le principali problematiche, aspetti sui quali intervenire per impedire la perdita di una coltura, e del suo prodotto, di estremo valore naturalistico, economico e antropico, unica nel contesto mondiale.

Tra i principali problemi che affliggono il comparto, il primo ed il più importante, riguarda la forte senilizzazione dei produttori, dovuta al mancato ricambio generazionale. I giovani hanno infatti mostrato uno scarso interesse verso tale coltura determinando negli anni l'abbandono di una quota rilevante delle superfici vocate ma soprattutto delle tradizionali tecniche di coltivazione e di raccolta.

Altro aspetto riguarda le problematiche connesse alla commercializzazione. La domanda del mercato è crescente ma solo per i prodotti di qualità, questo dovrebbe indurre la gran parte dei produttori ad adottare tecniche di raccolta innovative in grado di fornire un prodotto quanto più possibile privo di impurità che troverebbe più facilmente nuovi mercati di sbocco.

Il contributo del Consorzio, che avrebbe dovuto essere fondamentale per il rilancio della coltura, e per superare le profonde crisi del mercato, si è limitato quasi esclusivamente, anche per le esigue risorse finanziarie a disposizione, alla concentrazione del prodotto, tralasciando altri aspetti di vitale importanza per il comparto, quali la valorizzazione e la promozione.

A fronte di queste problematiche la frassinicoltura da manna presenta molteplici peculiarità positive. Anzitutto si caratterizza per un elevato valore naturalistico e paesaggistico, trovando ampia diffusione per la risoluzione dei problemi di dissesto idrogeologico. Il suo prodotto, la manna, trova ampia utilizzazione in campo alimentare, farmaceutico e cosmetico, settori, questi, che lasciano intravedere ampie possibilità per il rilancio della coltura, anche in considerazione dei cambiamenti delle preferenze dei consumatori che si sono indirizzate verso le produzioni naturali di qualità.

Se fino a qualche decennio fa la coltivazione del frassino non poteva di certo considerarsi autonoma economicamente fornendo solo

dei redditi integrativi, l'analisi realizzata in questo studio su un'impresa leader nel comparto, dimostra come la produzione di manna può risultare economicamente valida a condizione che gli imprenditori si indirizzeranno verso l'ottenimento di prodotti di qualità per i quali, come già detto, sussiste una forte domanda.

Conclusioni

L'analisi del comparto ha evidenziato come la frassinicoltura da manna risponde integralmente alle esigenze di un'agricoltura multifunzionale in quanto coniuga agli aspetti produttivi quelli immateriali legati al paesaggio, alle attività culturali, ricreative ed ambientali. Da diversi anni, infatti, il concetto di multifunzionalità dell'agricoltura ha trovato ampio spazio nelle politiche volte allo sviluppo dei sistemi economici locali, con la riforma della politica agricola comune del 2003 è cresciuto l'interesse verso le zone rurali, la stessa politica di sviluppo rurale per il periodo 2007-2013 è indirizzata verso la diversificazione dell'economia rurale, il miglioramento della competitività dell'attività agricola e silvicola, l'ambiente e il paesaggio rurale.

Le linee di azione da seguire sono diverse. Innanzitutto, si dovrebbe puntare verso il miglioramento qualitativo delle produzioni, in modo da rispondere alle esigenze dei consumatori sempre più attenti agli aspetti salutistici; la formazione professionale dei giovani imprenditori diviene condizione necessaria per impedire l'oblio delle tradizionali tecniche di coltivazione e di raccolta. Si dovrebbe valorizzare e promuovere la manna e le sue proprietà officinali, ancora poco conosciute. La creazione di un distretto agro-alimentare di qualità per la manna è auspicabile trattandosi di un prodotto strettamente legato al territorio, tipico e significativamente importante non solo nel contesto regionale ma soprattutto mondiale. Queste sono solo alcune delle direttrici da seguire per assicurare il rilancio della frassinicoltura da manna nelle Madonie, è evidente che non è sufficiente l'impegno dei singoli imprenditori ma diviene necessario un intervento tangibile dell'Amministrazione pubblica.

Ringraziamenti

Questo lavoro è realizzato con fondi del Consorzio di Ricerca Bioevoluzione Sicilia (BES) nell'ambito di una convenzione stipulata con il Dipartimento di Economia dei Sistemi Agro-Forestali dell'Università di Palermo. Il contributo individuale degli autori può essere così enucleato: Antonino Galati ha redatto i paragrafi 1, 2 e 6; Giuseppina Migliore ha redatto il paragrafo 5; Cesare Scaffidi Saggio ha redatto i paragrafi 3 e 4. Le considerazioni conclusive sono state redatte congiuntamente dagli autori.

Bibliografia

1. Cane, A. 1989. Indagine sull'area colturale, sul patrimonio arboreo e sugli aspetti produttivi della frassinicoltura maronita. *Sviluppo Agricolo*, anno XXIII 2: 37-48
2. Crescimanno, F.G., Dazzi, C., Fatta del Bosco, G., 1991. *Aspetti agro-ecologici della frassinicoltura da manna in Sicilia: l'albero ed il suo ambiente*. Arti grafiche Siciliane (Ed.) Palermo, Italia.
3. Crescimanno, M., Di Marco, S. 2003. La frassinicoltura da manna : una risorsa naturale della Sicilia per lo sviluppo locale integrato delle Madonie. *Sicilia Foreste*. Anno X, 35/36: 50-55.
4. Manzella, S. 2005. La manna del frassino delle Madonie, una dolcezza poco conosciuta. *Vita in campagna* 5: 74-75.
5. Oieni, S. 1953. Il Frassino da manna in Sicilia. *Rivista Monti e Boschi*. Edagricole.113-123.
6. Regione Siciliana, Assessorato Agricoltura e Foreste. Piano di sviluppo rurale Regione - Zona geografica obiettivo 1.
7. Regione Siciliana, Assessorato Agricoltura e Foreste. Programma Operativo Regionale Sicilia 2000-2006.