

## **Disciplinare di produzione del PRESIDIO SLOW FOOD®**

# **MANNA ELETTA DELLE MADONIE**

### **ART. 1**

#### **DENOMINAZIONE E TIPOLOGIA DEL PRODOTTO**

La denominazione è Manna eletta delle Madonie. La Manna eletta delle Madonie, così come venne denominata dagli alchimisti del 1600, è la manna "cannolo" ottenuta in conformità al presente disciplinare. Per "cannolo" s'intende qualsiasi pezzo di manna, pressoché senza alcuna impurità, tale da potere essere utilizzato direttamente.

I frassini da manna appartengono a due specie del genere "Fraxinus" della famiglia delle oleacee:

- *Fraxinus ornus* L. (orniello, molleo voce siciliana "Muddio"): è un albero di media altezza (8-10 metri) con foglie grandi, opposte, picciolate, pubescenti al rachide, imparipennate con 5-9 foglioline; i fiori, che si sviluppano dopo le foglie in aprile-maggio, sono piccoli, bianchi, odorosi e riuniti in dense pannocchie, dapprima erette e poi pendule. Il frutto è una samara lineare di 2-3 centimetri di lunghezza con un solo seme a sezione tondeggiante. L'impollinazione è entomofila.
- *Fraxinus angustifolia* Vahl (ossifillo): è un albero che può superare i 20 metri di altezza, con foglie opposte, imparipennate, costituite da 5-13 foglioline sessili o quasi, con rachide glabra; i fiori alla fine dell'inverno, si sviluppano prima delle foglie e sono riuniti in pannocchie ascellari. Il frutto è una samara lineare di 2 - 4,5 centimetri di lunghezza. La subspecie oxycarpa si differenzia principalmente per la pubescenza della parte prossimale della pagina inferiore delle foglioline. L'impollinazione è anemofila. Assai caratteristico e distintivo è il colore rossastro che assumono le foglie prima della filloptosi autunnale.

A questa specie sono legate le cultivar prevalentemente : "Verdello" (è la più diffusa su tutto il territorio per le sue ottime caratteristiche di produttività, precocità e di qualità del prodotto), Russu (vecchia varietà precocissima e produttiva, fornisce però un prodotto qualitativamente non eccellente), "Nziriddu" (o "Inzerillo"), "Niuru", "Baciciu", ecc.

### **ART. 2**

#### **ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE**

La Manna eletta delle Madonie Presidio Slow Food® viene prodotta esclusivamente nella zona agraria del Frassino comprendente i territori comunali di: Pollina, Castelbuono, Cefalù, San Mauro Castelverde, Geraci Siculo, Isnello: tutti appartenenti al Parco Regionale delle Madonie (in provincia di Palermo).

### **ART. 3**

#### **RIFERIMENTI STORICI**

La coltivazione del frassino da manna risale presumibilmente alla dominazione araba (IX-XI sec.D.C.). Il più antico documento in cui è menzionata la manna siciliana è un diploma del Vescovo di Messina del 1080. Le proprietà terapeutiche della manna erano ben note ai maestri della scuola salernitana e nel 1500 l'uso era tale che fu istituito un apposito dazio doganale per incrementare le entrate del Regno. Alla fine del 1600 il frassino da manna si diffuse nelle regioni centro meridionali ed insulari italiane e nel corso del secolo seguente s'incrementò ulteriormente in Calabria ed in Sicilia.

Nel 1800 la Sicilia era la maggiore produttrice di manna, con notevoli estensioni investite a frassino nelle province di Palermo e Trapani. Nel catasto agrario del 1929 la valle del fiume Pollina viene definita "zona agraria del frassino".

La Manna eletta delle Madonie Presidio Slow Food® si ottiene praticando delle incisioni sul tronco degli alberi del genere *Fraxinus*, da cui fuoriesce la linfa, che, all'esterno ed a contatto con l'aria, nelle condizioni climatiche appresso descritte, solidificando lentamente strato su strato, costituisce i cosiddetti "cannoli". Per tale produzione oggi è utilizzata prevalentemente la cultivar Verdello la cui individuazione è ascritta ad un areale limitrofo a quello di Pollina-

Castelbuono, orientativamente nella metà del '900, in una annata particolarmente sfavorevole per la siccità che evidenziò una particolare resistenza di questa accessione. La successiva verifica relativamente alla sua produttività ha determinato una rapida diffusione determinata dalla frequente propagazione per innesto negli areali a maggiore vocazione per la produzione di manna.

#### **ART. 4**

##### **CARATTERISTICHE PEDO-CLIMATICHE DELL'AREA DI PRODUZIONE**

Il frassino si coltiva in un vastissimo areale che si estende sui diversi continenti, ma le zone che risultano adatte all'estrazione della manna sono limitate ad alcuni territori del bacino del Mediterraneo, ed in particolare della Sicilia Settentrionale, in cui vegeta prevalentemente a quote comprese tra i 300 ed i 700 m. s.l.m., in valli in gran parte strette e scoscese, con pendenze frequentemente elevate, brevi corsi d'acqua a regime torrentizio con terreni argillosi, ricchi di scheletro, di spessore da sottile a medio, poveri di azoto e fosforo.

Tali zone sono caratterizzate da: estati calde, spesso con assenza di precipitazioni, basso grado di umidità atmosferica (40 -70%), moderate escursioni termiche, inverni miti e piovosi.

#### **ART. 5**

##### **PRATICHE DI IMPIANTO**

Il materiale utilizzato per la propagazione è costituito da semi, prelevati nei mesi di settembre-ottobre, posti a germinare nel mese di marzo, o da polloni emessi da piante ceduate. Le nuove piante, in qualsiasi modo siano state ottenute, vengono innestate a dimora preferibilmente "a scudetto" (per gli innesti realizzati alla fine del periodo primaverile), "a spacco" per la realizzazione degli innesti invernali) o "a corona" (per gli innesti effettuati in prossimità della ripresa vegetativa) a partire dal 3° - 4° anno, quando hanno raggiunto almeno 2-3 cm di diametro. L'impianto viene effettuato da dicembre a tutto febbraio con piante di un anno che, al terzo anno dalla messa a dimora vengono innestate. Le distanze, che variano in relazione alla fertilità del terreno, oscillano tra 2 metri (terreni poveri) e 3-4 metri (terreni fertili).

Ai fini della propagazione, ogni produttore può prelevare le marze da innesto all'interno del proprio campo. Eventuali nuovi produttori possono produrre autonomamente il selvatico ma devono approvvigionarsi di marze da innesto attraverso l'associazione dei produttori della Manna eletta delle Madonie Presidio Slow Food® che dovrà decidere della nuova adesione associativa.

#### **ART. 6**

##### **TECNICHE COLTURALI**

Il frassineto è governato a ceduo, mediante l'effettuazione di un taglio a raso che permette l'emissione di nuovi polloni dalla ceppaia. Questi, opportunamente diradati, innestati ed allevati, rientrano in produzione dopo 3-5 anni e permangono nel periodo produttivo per 11-25 anni. Lo sfruttamento complessivo della ceppaia può durare anche 80-100 anni.

Le annuali pratiche colturali del frassineto sono, ove necessario: una leggera erpicatura in febbraio; una fresatura in aprile-maggio; la potatura verde all'inizio dell'estate e la potatura secca in autunno-inverno. Nella prima decade di luglio si pratica la spollonatura e la nettatura del tronco dai ramoscelli appena formati. Contemporaneamente, negli impianti più tradizionali, si può eseguire la scalzatura ("*squasatura*"), operazione consistente nell'asportare la terra attorno al tronco fino a mettere a nudo la parte superiore delle radici più grosse. Successivamente vengono posti cladodi di ficodindia o foglie di agave opportunamente modellate per la raccolta della manna che va oltre la solidificazione sul filo. Recentemente per tale scopo vengono utilizzati contenitori di plastica, rigorosamente per alimenti.

Raramente esistono frassineti specializzati, di norma nello stesso appezzamento i frassini coesistono con le altre caratteristiche colture mediterranee. In nessun caso, comunque, la gestione della coltura eventualmente consociata al frassino potrà comportare sistemi di conduzione diversi, più specificamente in merito alle tecniche colturali e alla difesa.

Ordinariamente, il frassineto non richiede interventi irrigui. E' tuttavia possibile intervenire, in particolari annate di siccità, alla irrigazione di soccorso onde evitare stress idrici rilevanti e prolungati che potrebbero compromettere la produzione di manna.

## **ART. 7 CONCIMAZIONE**

E' vietata la concimazione minerale; e ammessa soltanto la concimazione con fertilizzanti organici, la letamazione, il sovescio di leguminose, oppure la consociazione con leguminose, soprattutto con fava.

## **ART. 8 DIFESA**

Il controllo delle infestanti è consentito esclusivamente con mezzi fisici. E' vietato l'uso di diserbanti. Per il controllo dei parassiti, sono consentiti esclusivamente mezzi approvati per l'agricoltura biologica. Ai fini della produzione della Manna Eletta Presidio Slow Food® non è in ogni caso ammessa la coltura convenzionale e tutti gli interventi di gestione devono tenere conto, al minimo, di quanto previsto dalla circolare n. 2 del 3/4/2007 che recepisce il Regolamento 1257/99.

## **ART. 9 RACCOLTA**

Per l'ottenimento della Manna Eletta Presidio Slow Food® vengono effettuate le seguenti pratiche:

- Incisione: si effettua giornalmente dalla 1<sup>a</sup> decade di luglio, quando le chiome assumono un colorito giallastro fino alla 3<sup>a</sup> decade di settembre. Le incisioni sono distanziate 1 o 2 centimetri fra loro, trasversalmente, e possono interessare la parte alta e la parte bassa del tronco. L'esperienza del produttore determina la scelta della parte iniziale di incisione in quanto da ciò deriva la produzione e la qualità della manna. L'incisione è realizzata attraverso un particolare coltello chiamato localmente "mannaruolo".
- Formazione del cannolo: può avvenire esclusivamente per gravità facendo scendere e condensare la linfa lungo un filo di nylon legato ad una piccola lamina d'acciaio posta subito sotto l'incisione. La linfa scorre lungo i fili e, strato su strato, solidifica formando cannoli di lunghezza considerevole, che alla raccolta si separano con facilità dalla fibra.
- Raccolta dei cannoli: asportandola manualmente dal filo.

Una pianta adulta, in fase di maturità e con buona attività di crescita vegetativa, può fornire 1-5 Kg/anno di manna.

## **ART. 10 CONSERVAZIONE, STOCCAGGIO, LAVORAZIONE**

Per ridurre il grado di umidità fino ad un valore inferiore al 10 %, i cannoli raccolti vengono esposti al sole ad asciugare, secondo le condizioni climatiche, dai 4 ai 10 giorni, sugli "stinnituri" (nome dialettale di contenitori tradizionalmente in legno o sughero). Possono essere utilizzati altri materiali, purché idonei a contenere alimenti. La manna viene quindi pulita da piccole impurità eventualmente depositate in pieno campo e conservata in locali del tutto privi di umidità e sufficientemente aerati.

Dopo lo stoccaggio ed immediatamente prima del confezionamento il prodotto deve essere riesposto al sole per la definitiva asciugatura per almeno 24 ore complessive. Il confezionamento di manna non opportunamente asciugata comporta il rapido declino qualitativo del prodotto.

Tutte le operazioni previste per la produzione della Manna eletta delle Madonie Presidio Slow Food® devono essere effettuate all'interno dell'areale delimitato nel precedente art. 2..

La manna essiccata e frantumata può entrare quale ingrediente di preparazioni artigianali anche in collegamento con altri prodotti a Presidio. Il ruolo, il contributo e la definizione di tale produzione va regolato da apposite linee guida eventualmente da allegare al presente disciplinare.

## **ART. 11 CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE IDENTIFICATIVE DEL PRODOTTO**

Il tipo merceologico usato per la commercializzazione della Manna eletta delle Madonie Presidio Slow Food® è esclusivamente il "cannolo", di aspetto stalattiforme, ed è quanto si ottiene dalla

naturale solidificazione del liquido che viene emesso dalla pianta a seguito di incisioni; è pressoché privo d'impurità con elevato contenuto in mannite.

*Composizione chimica della manna eletta delle Madonie*

	<i>g. %</i>	<i>g. % S.S.</i>
Umidità	7,53	
Ceneri		3,07
Cloruri		0,14
Solfati		0,53
Glucosio		3,28
Fruttosio		5,26
Mannotriosio		13,49
Mannotetrosio		16,08
Mannite		45,15
Cromo		0,076
Manganese		0,240
Rame		0,507
Zinco		2,935
Cadmio		0,005
Stagno		0,011
Piombo		0,136

## **ART. 12 CONFEZIONAMENTO**

La denominazione Manna Eletta delle Madonie Presidio Slow Food® è riservata esclusivamente alla manna in cannoli commercializzata dai produttori aderenti al presente disciplinare. Non è ammessa la vendita di prodotto sfuso o di altra tipologia commerciale sotto il medesimo nome. La confezione della Manna eletta delle Madonie Presidio Slow Food® deve essere costituita da materiale idoneo a contenere alimenti (bustine, scatolette o barattoli) con chiusure tali da consentire la conservazione del naturale tenore di umidità del prodotto. In ogni caso, è richiesto l'adeguamento verso l'uso di imballaggi e confezionamenti semplici e con materiali riciclati o riciclabili.

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di ogni qualificazione diversa da quella prevista nel presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi 'extra', 'scelta', 'selezionata', 'superiore', 'tipo', ecc.. E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente ed il consumatore.