

# Una pianta rara in Sicilia "l'albero della Manna"

**T**utti sappiamo che la manna è il cibo che, secondo la Bibbia, piove dal cielo sugli Ebrei che attraversarono il deserto, quindi un cibo derivante da grazia celeste.

I figli di Israele, veduta che l'ebbero si dissero l'un l'altro man' bu' ossia che cosa è questa, perché non sapevano che cosa fosse.

In realtà cosa fosse quella manna e quali nutrienti contenesse forse non lo sapremo mai.

Era certamente una sostanza bianca dolce, quindi appetibile, scendeva durante la notte e fondeva sotto il sole, per cui era necessario raccoglierla di buon mattino, e questo è stato accertato dagli stessi Ebrei nel deserto.

Sono state poi azzardate delle ipotesi.

Il termine usato «raccogliere» fa di già pensare ad una pianta, ed anche che scendeva dalla pianta, o che veniva "raccolta" da terra perché veniva rinvenuta a terra, non certamente in presenza del sole, perché il processo della sua formazione e/o de-

derivazione avveniva durante la notte essendo assente la luce del sole.

Molti oggi tendono ad identificare la manna biblica con una specie di polline che viene depositato sulla «tamenix mannifera» da un insetto, che la elabora come le api.

Altri invece ritengono che la manna si sarebbe originata da una specie di «lichene» la «Lecrenora esculenta» detta appunto lichene della manna.

Evidentemente queste supposizioni restano tali e non consentono una vera e propria spiegazione accettabile dal punto di vista scientifico.

Si riafferma così la teoria del prodigio divino, nonostante la manna continuò a riprodursi nel tempo, la scienza darebbe al miracolo biblico una spiegazione

naturale, anche se per intervento divino ha avuto del prodigioso.

Quindi una rugiada miracolosa con la quale Dio nutrì il popolo di Israele.

Allontanandoci dal prodigio divino e dalle supposizioni, con le parole si è tentato di spiegare l'origine naturale della manna, ma in realtà oggi che cosa è la manna?

Certamente è un prodotto unico al mondo, è un succo zuccherino che richiama solo nel nome la manna biblica o la sostanza zuccherina, essenzialmente costituita da mannite, che cola dalla corteccia dei frassini e si riprende poi all'aria.

Relativamente all'esistenza terrena della Manna diciamo che non è altro che una sostanza resinosa e che si ottiene procurando delle incisioni nel tronco dell'albero chiamato «Fraxinus ornus» alto fino a 10 metri, che nei secoli passati si riproduceva ed era presente nella costa tirrenica della Sicilia da Palermo a Trapani, sulle Madonie.

La manna pare che sia comparsa per la prima volta in Sicilia nel periodo della dominazione araba, ed infatti in un documento del Vescovo di Messina datato 1.080 viene citata la manna, che poi si diffuse anche nell'Italia centro-meridionale dove veniva coltivata in grandi quantità, specialmente da alcune comunità arabe della Calabria in provincia di Cosenza.

La produzione della manna comincia a ridursi e calare progressivamente; quando all'inizio del novecento inizia la produzione industriale di mannitolo di sintesi, che portò al collasso la produzione della manna di origine naturale, decretando sempre più ad un depauperamento delle aree coltivate.

Oggi la zona di produzione si è ristretta nei soli comuni in provincia di Palermo, di Pollina e principal-



mente di Castelbuono, che rappresentano perciò l'unica oasi in tutto il Mediterraneo, dove viene mantenuta la produzione e la tecnica della coltura della manna.

La produzione della manna, mentre negli anni '50 costituiva la base dell'economia locale per i frassinicoltori, con l'abbandono delle campagne, alla ricerca di un lavoro in città, è diminuita, e si aspetta una ripresa, tenuto conto che la produzione della manna offre un buon reddito rispetto al passato.

Oggi ogni chilo di manna ha un costo superiore a 20 euro ed il prezzo tende a crescere.

Certo è un lavoro di pazienza e di fatica ed è anche legata alle condizioni atmosferiche; una forte pioggia nel periodo estivo di raccolta con le incisioni nel tronco dell'albero aperte e che colano la manna purissima, determina danni gravissimi, pertanto con il bel tempo si accelerano le incisioni negli alberi.

La raccolta della manna, che teme l'umidità, viene effettuata nelle ore più calde della giornata, perché il calore favorisce il distacco della manna, che attraversa le incisioni, cola (manna da cannolo) in piccoli ed idonei recipienti.

La produzione della manna è un lavoro di pazienza di fatica e di sudore, nell'incertezza di ottenere anche nella stagione un raccolto notevole e remunerativo.

Nel tempo, le proprietà benefiche della manna, hanno trovato impiego nell'industria dolciaria e farmaceutica.

Proprio in questo periodo, si è appreso attraverso la stampa che la Prof.ssa Maria Antonietta Livrea, professore ordinario di Biochimica dell'Università di Palermo, con un gruppo di studio sta effettuando un lavoro di ricerca, affrontando su basi scientifiche aspetti biochimico-molecolari che fino a poco tempo fa erano inesistenti.

Si sta effettuando uno studio sistematico che tende a fornire dettagli sui costituenti bioattivi della manna.

Sapremo certamente di più sul contenuto zuccherino che ne fa un dolcificante a basso indice glicemico, sui blandi effetti lassativi, sulla attività protettiva e lenitiva per la pelle.

«La manna tuttavia è fonte di molte molecole attive, fitochimici capaci di agire da riducenti antiossidanti



e pertanto di condizionare l'ambiente interno delle cellule e mantenere una condizione essenziale per tutte le funzioni cellulari».

Inoltre è stato messo in evidenza che «estratti di manna sono in grado di agire da riducenti e dimostrano una capacità protettiva dello stesso ordine di grandezza del principale antiossidante biologico, la vitamina E».

Gli studi intrapresi sono rivolti anche alle «azioni anti-infiammatorie su cellule dell'epitelio intestinale, se si considera l'importanza che le reazioni infiammatorie hanno nello sviluppo di patologie intestinali comprese le vari forme di cancro e sono rivolti anche alla azione della manna su altre cellule normali investigando anche il potenziale anti-proliferativo in cellule trasformate che hanno perso il controllo dell'omeostasi relax».

Sono convinto che questi studi intrapresi dalla Prof.ssa Livrea, alla quale auguriamo buon lavoro, porteranno certamente ad un beneficio per la difesa immunitaria del corpo umano.

Inoltre contribuiranno ad un incremento della produzione della manna, in questa oasi di Castelbuono, dove da tempi remoti si continua a coltivare l'albero della manna, con quell'impegno e quella costanza, tipica della nostra gente sempre speranzosa in tempi migliori.

**Antonino Anzelmo**