

Giulio Gelardi: la manna, l'oro bianco delle Madonie

giovedì, 30 settembre 2021



Giulio Gelardi pratica un'incisione sulla corteccia del frassino con il "mannaruolo"

Dal nostro inviato

Francesca Bianchi

La manna, che gli antichi chiamavano "miele di rugiada" o "sudore delle stelle", è la portentosa linfa del frassino. Durante la mia permanenza sulle Madonie ho avuto il piacere intervistare **Giulio Gelardi**, uno dei più importanti produttori di manna al mondo. In sua compagnia ho visitato il **Museo della Manna** di Pollina (PA), grazioso borgo del Parco delle Madonie. Il Museo è diretto e curato da **Franco Raimondo**, che con grande professionalità e cortesia mi ha illustrato ogni dettaglio del percorso espositivo. Fondato nel 2011, nei suoi dieci anni di esistenza il Museo della Manna ha accolto visitatori provenienti da ogni parte del mondo. Vi si possono ammirare gli attrezzi usati per raccogliere la manna ed è possibile acquistare diversi prodotti preparati con la manna, soprattutto cannoli e cosmetici vari. Una sezione del museo raccoglie testimonianze relative all'identità agricola di Pollina e alle antiche usanze contadine, con numerosi oggetti d'epoca. Franco Raimondo mi ha fornito tutte le informazioni possibili relative alla manna e agli strumenti esposti, per poi lasciare la parola a colui che di questa preziosa resina ha fatto una ragione di vita, tanto da essere noto come l' "uomo della manna": **Giulio Gelardi**. Il sig. Gelardi ha dichiarato subito di essere nato con la manna, infatti sia il padre che il nonno la producevano. Lui, però, da giovane arrivò addirittura ad

odiarla, perché era appiccicosa e richiedeva un lavoro durissimo che si faceva con il caldo torrido. Per una ventina d'anni lasciò la Sicilia per andare a lavorare in Toscana. Poi, però, qualcosa in lui cambiò e decise di tornare in Sicilia proprio per salvare la manna: non voleva cancellare dalla coscienza umana questa nobile e antica tradizione. Giulio non si accontenta di fare il frassinicoltore: vuole conoscere la storia, le proprietà, la cultura che caratterizza questo prezioso prodotto. Da decenni, infatti, dedica l'estate alla raccolta della manna (che si produce da luglio a settembre, tenendo sempre in considerazione il tempo, che deve essere soleggiato e ventilato, con temperature di 25-30°), mentre d'inverno va in esplorazione delle biblioteche per reperire informazioni storiche e scientifiche sulla manna.

Nel corso della bella intervista rilasciata a **FtNews**, Gelardi ha raccontato come avviene la raccolta della manna, spiegando che si tratta di un prodotto genuino, naturale, dalle molteplici proprietà. La manna pura si trova sotto forma di cannoli, polvere di manna, "petali di manna", detti anche "ostia di manna". La manna prodotta da Giulio Gelardi si trova anche nella cioccolata, nel liquore, nei cosmetici, nelle saponette. L'obiettivo di Gelardi, memoria storica di questa tradizione e della filosofia insita in essa, è quello di conservare la naturalezza del prodotto originale e continuare a produrre cannoli di manna, valorizzando la manna "Eletta", ovvero la manna purissima delle Madonie, diventata Presidio Slow Food.

Alcuni anni fa Giulio Gelardi ha raccontato la sua esperienza da frassinicoltore e la filosofia di questo lavoro nel libro **Vivere di Manna. All'ombra dell'albero della vita**, una preziosa testimonianza dedicata ai contadini, che lui considera il "sale della terra". In un'epoca in cui si tende a rifiutare e a disprezzare la cultura della terra, i contadini, grazie al loro contatto quotidiano con la natura, abituati a vivere nella e della terra, sono gli unici a poter salvare questo nostro Pianeta agonizzante.

Grazie di cuore, carissimo Giulio Gelardi, per la bella intervista-lezione ricca di quell'antica saggezza contadina, tenacemente radicata alla terra, di cui oggi la nostra società ha tanto bisogno! **FtNews** le augura di continuare per tanti anni ancora a "vivere di manna" e a trasmettere l'amore e la passione per questa antica tradizione madonita legata alla Madre Terra.

Sig. Gelardi, lei ha dedicato una vita intera alla manna, a custodire e a tramandare i segreti di questa antica e preziosa tradizione. Cosa rappresenta per lei la manna? Quando ha iniziato ad occuparsi di questo prodotto e a prendere le redini dell'azienda di famiglia?

Vivere di manna e con la manna è per me una missione di vita. Sono nato con la manna: mio nonno e mio padre erano

coltivatori e produttori di manna. Da giovanissimo detestavo quel lavoro durissimo e poco redditizio, così, quando avevo 18 anni, decisi di lasciare la Sicilia; avevo voglia di girare il mondo e fare nuove esperienze. Trascorsi circa vent'anni in Toscana. All'inizio per mantenermi ho fatto vari lavoretti, poi ho scoperto l'agricoltura. Facevo il raccoglitore nei campi, mestiere allora ben retribuito che mi lasciava abbastanza tempo libero. Ad un certo punto decisi di tornare a casa, nelle mie Madonie, tra Castelbuono e Pollina, dove ancora oggi si trovano tanti frassini. A quell'epoca, parlo degli anni Ottanta, la produzione della manna era crollata. Nessuno voleva investire su un prodotto che veniva realizzato con grande fatica e che difficilmente si riusciva a vendere; nessuno faceva più manna, il mercato della manna era precipitato. Io volevo dare una mano. Da una parte pensai che se non si faceva più manna, si perdeva definitivamente la cultura dei miei vecchi. Non era accettabile perdere una tradizione che mio padre aveva portato avanti per tutta la vita. L'abbandono della sua produzione sarebbe stato anche un fallimento familiare, la scomparsa silente di una cultura antica, la cultura dei miei cari, della mia famiglia. Allora decisi di prendere in mano l'azienda di famiglia, dove oggi si trovano 500 frassini. Mi misi in testa di apprendere l'arte dell'incisione, di cui già sapevo qualcosa: da bambino ero solito osservare mio padre e mio nonno all'opera. A 35 anni diventai l'allievo di mio padre: osservai il suo modo di usare il "mannaruòlo", il coltello da manna, per diventare a mia volta un "mannaluòro" provetto. Lavoravo alla manna d'estate, d'inverno studiavo per raccogliere ogni tipo di informazione in merito alla manna. Cercai di perfezionare la tecnica di raccolta. Col tempo ho rivoluzionato la metodologia di raccolta della manna.



Tecnica del filo

Negli anni Ottanta, infatti, lei apportò una grande novità nella raccolta della manna. Quale fu la conseguenza di questa sua intuizione rivoluzionaria che ribaltò i rapporti tra produttori e industria?

Una sera, prima di tornare in paese, salutai mia madre, tutta intenta a rammendare un paio di pantaloni di mio padre. Passando nel campo, vidi un ramo che faceva un gomito dove stava gocciolando della manna. Tornai indietro, presi la spagnoletta con cui mamma stava cucendo, tornai dal frassino e legai il filo sul gomito in modo tale che la goccia corrispondesse al nodo. Poiché il filo svolazzava, presi una pietra da terra e gliela legai sul fondo. Al mattino trovai un cannolo, poco più grosso di un fiammifero, rappreso attorno al filo. Capii che quella era la soluzione. Ritornai in paese, comprai dieci spagnolette di cotone, me le portai in campagna e iniziai a legare il filo agli alberi. Oggi usiamo il filo di nylon, liscio e più resistente. Il risultato è che la manna prodotta è molto più pulita, di qualità superiore. Tenga presente che fino al 1986 la manna che stillava dai tagli scivolava sul tronco e sui rami e la raccolta avveniva tramite raschiatura. La manna ottenuta in questa maniera era poco pulita, conteneva pezzi di tronco e altre impurità. Con la mia intuizione la produzione di manna pura schizzò nel giro di pochi anni all'80%. Capii che quello era il metodo e che con l'industria non bisogna combattere sul prezzo, ma con la concorrenza. La manna pura è un prodotto finito, per cui chi veniva ad acquistare manna doveva pagarmela non come prodotto di scarto, ma come prodotto già finito. In questa maniera tolsi lavoro all'industria.

Ci spieghi meglio...

Fino a quel momento, quando vendevamo la manna in grossi quantitativi all'industria, non potevamo contrattare il prezzo: l'industria guadagnava tutto. Chi produceva non guadagnava nulla, il commerciante guadagnava tutto. La mia "scoperta" contribuì all'aumento del valore del prodotto, per cui il grosso del guadagno andava al produttore. A quel punto il commerciante non rappresentò un nemico da combattere, ma un alleato con cui vendere il prodotto. Io faccio manna di ottima qualità, la vendo, il commerciante che l'acquista a sua volta riesce a venderla e guadagniamo tutti e due. I commercianti sono partner: anche loro devono vivere di manna. L'industria farmaceutica prendeva la manna e in una quantità innumerevole di passaggi la trasformava in mannitolo di sintesi. Il mercato si concentrò allora soltanto sui cannoli di manna, prodotto d'eccellenza che con l'introduzione della nuova tecnica del filo rappresenta l'80% della produzione, con il reddito che rimane completamente nelle mani del contadino. Sono riuscito a far ridiventare la manna un prodotto mitico. Oggi, vendendola al dettaglio, noi produttori non vediamo più svalutato il nostro lavoro, possiamo controllare i prezzi e mantenere in vita questa raccolta tradizionale.



Tecnica del filo

Alla manna sono attribuite numerose proprietà benefiche. Lei condusse molte ricerche su questo prodotto unico, trascorrendo giornate intere nelle biblioteche per reperire informazioni scientifiche sulla manna. Cosa scoprì nelle sue ricerche?

Io volevo arricchire il più possibile di cultura questo prodotto. Della manna si sapeva pochissimo; nessuno, infatti, voleva dedicarle tempo a sufficienza per studiarla bene. Sappiamo che oggi in Italia la coltivazione dei frassini da manna avviene esclusivamente in Sicilia, nelle zone di Castelbuono, Cefalù e Pollina. Nelle mie ricerche scoprii che la manna nel Seicento si produceva in tutta la Calabria, nel Gargano, in Abruzzo, in Molise, in Campania, in Maremma, nel Lazio, precisamente nella zona dei Castelli Romani.

Quanto alle sue proprietà, la manna è un digestivo, un blando lassativo e un rinfrescante intestinale; può essere assunta

anche dai diabetici, infatti non altera il livello glicemico del sangue; decongestiona il fegato e svuota la cistifellea

della bile; rende liscia e morbida la pelle e spiana le rughe; ha proprietà espettoranti, fluidificanti, emollienti e sedative della tosse. Queste cose i contadini le sapevano da sempre, come possiamo evincere anche dai modi di dire. È celebre l'espressione "il coltello da manna non fa venire i calli", questo perché era noto il potere emolliente della manna. Nel loro linguaggio i contadini, con la loro proverbiale saggezza, esprimevano verità che noi abbiamo dimenticato.

Come e in quale periodo avviene la raccolta della manna?

La lavorazione della manna è semplicissima. Innanzitutto bisogna fare le incisioni alla pianta; dalle incisioni viene fuori la linfa. Questa, scorrendo lungo il tronco, cristallizza. Una volta cristallizzata, si raccoglie e la si fa seccare al sole. A quel punto è pronta per essere consumata. La manna si produce nei mesi di luglio e agosto, a volte anche a settembre. Diciamo che il periodo di produzione va dal 15 luglio al 15 settembre. Il frassino è maturo quando ha la giusta concentrazione di zuccheri per poter cristallizzare. Questo avviene solo quando entra nella dormienza estiva tipica dei climi mediterranei, che si riconosce dalla foglia, messa di taglio rispetto al sole. La conseguenza è che le piante cominciano a fare pochissima ombra. In questo momento è possibile iniziare a praticare le incisioni.

Cosa produce con la manna?

Produco cioccolata con manna con una cooperativa di commercio equo e solidale di Modica. Faccio il liquore con la manna, che è un amaro digestivo, ma un amaro dolce; petali di manna, cannoli di manna, biscotti alla manna. Produco anche i cosmetici, sfruttando le proprietà emollienti, rinfrescanti e detergenti della manna.

Ha parlato di manna anche ai bambini delle scuole...

Sì, ho tenuto lezioni ai bambini di molte scuole siciliane. Ho tenuto anche una dimostrazione in piazza alle bambine e ai bambini di una scuola di Caltanissetta. Mi chiamano spesso all'università per fare qualche lezione e parlare di manna. Sono intervenuto anche all'Istituto di Agraria di Castelbuono. Quando mi invitano a parlare ai giovani della manna, non mi tiro mai indietro.

Cosa si augura per il futuro della manna?

Ci sono persone che fanno la manna, ma non è il loro lavoro e prima o poi smetteranno. Oggi vige la cultura di abbandonare la terra. Pensare di vivere con la terra è vista come una cosa fuori dal mondo, anche se, secondo me, è l'unica cosa che può salvare la terra. Finché ci sarò io, la manna vivrà, dopo non si sa. Sto cercando di far diventare la manna un prodotto contadino artigianale. Sto cercando di far affermare il prodotto e non il derivato industriale. La manna eletta delle Madonie è diventato Presidio Slow Food per questo scopo, per conservare la produzione e far affermare culturalmente il prodotto. Se si afferma bene, diventerà un prodotto di valore e qualcuno continuerà a lavorarlo. Se prendono il sopravvento i commercianti e l'industria, la manna andrà a deprezzarsi. Per me, come ho già detto, la manna rappresenta la vita. Mi auguro che qualche giovane si dedichi con passione alla produzione della manna e si diverta come mi sono divertito io in tutti questi anni vissuti con e per la manna.