L’Etna debutta ancora con ViniMilo

Scritto da Cetti Mineo
Mercoledì 15 Settembre 2010 00:00

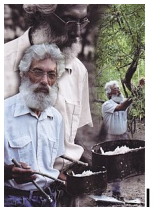
Ricordo venti anni fa quando arrivai a **Paternò** e, spaesata, iniziai a visitare e conoscere il territorio per inserirmi e farlo mio. Era il mese di Maggio e fu più facile cominciare le mie visite ai luoghi sconosciuti, perché di lì a poco sarebbero iniziate varie manifestazioni e sagre che allora, come ora, rendevano l'estate più vivace. **ViniMilo** fu proprio una di queste. Già allora il piccolo comune etneo, arroccato sulle pendici dell'Etna, era noto per i suoi vigneti, ma certo non aveva la stessa notorietà che ha oggi, inoltre, la manifestazione in se, non aveva la dimensione che ha poi raggiunto. Pochi stand sulla piazzetta del paese, che è anche il belvedere, affacciata a strapiombo sulle abitazioni sottostanti e i vigneti dei dintorni; è la zona della cantina **Barone di Villagrande**, ve ne ho già parlato ne "**Il Circuito di Bacco**".

Il mio più grande apprezzamento va all'amministrazione e ai sindaci che si sono alternati in questi anni nel governo di questo paesino che, anche se di colore diverso, hanno tutti mantenuto l'obiettivo, con lo stesso ferreo impegno, di valorizzare il loro territorio e il prodotto vino realizzando un momento che da anni muove l'economia di **Milo**. Oggi ViniMilo è una manifestazione di interesse quantomeno nazionale e, infatti, quest'anno una giornata è stata dedicata alla **Campania**, con la possibilità di degustare i vini in accoppiamento alla **mozzarella di bufala Dop della piana del Sele**. La giornata è stata intitolata "**Campania Felix**", le eccellenze della provincia di **Salerno**, degustazione dei vini della costa di **Amalfi**, dei colli di Salerno e del **Cilento**.

Le degustazioni dei vini siciliani, e in particolare quello dei vitigni autoctoni etnei, è stata guidata, nella prima giornata di manifestazione, dai maestri assaggiatori dell'**Onav**, le etichette erano quelle dei vini Doc siciliani e dell'Etna premiati al concorso enologico della "**Douja D'Or**" 2010 di **Asti**. Ecco che si rende sempre più concreto questo scambio di cultura e di riconoscimenti fra il sud e il nord dell'Italia: non è cosa da poco. I siciliani e la Sicilia che si conquistano sempre più riconoscimenti. Certo abbiamo ancora tanto lavoro da fare ma abbiamo anche tanto prodotto da mostrare come l'olio, per esempio, anch'esso presente a ViniMilo con un corso di degustazione, organizzato in collaborazione con **Apo** e **Slow Food**, e l'importante anteprima e presentazione della guida nazionale degli oli extravergini, sempre a cura di Slow Food.

Altra interessante iniziativa è "**Cibi e vini di Sicilia**", i ristoranti che aderiscono all'iniziativa propongono degli abbinamenti fra piatti tipici della cucina siciliana e i vini dell'Etna, al costo di soli 12 euro, abbordabile per ogni tasca è un'esperienza educativa che permette di accostarsi al prodotto vino, e non solo, con più entusiasmo, molto apprezzata dai turisti, c'è n'erano infatti parecchi.

Buona anche l'esposizione dei formaggi tipici realizzati con latte crudo, a tal proposito, ho trovato alla manifestazione l'azienda di **Grazia Invidiata di Collesano**, comune madonita in provincia di Palermo, a dimostrazione che gli scambi interculturali hanno il loro valore.

Infine un raccoglitore di **Manna**, **Giulio Gelardi**, schivo con le persone quanto innamorato della sua Manna che egli stesso raccoglie dai **Frassini**. Quanti di voi conoscono questo prodotto ormai raro ? Pochi di voi

sicuramemente, quindi ve lo racconto io. La Manna prodotta dal Frassino è molto delicata, teme l'umidità e si scioglie e disperde facilmente nell'acqua, perciò capita frequentemente che bisogna raccoglierla prima del previsto, cercando di prevedere e prevenire gli effetti negativi dei temporali estivi.
Il frassinicoltore, conosciuto anche come l'esperto "**mannaluòru**", e i suoi familiari, eseguono la raccolta nelle ore più calde della giornata. Il calore favorisce il distacco della Manna e impedisce la perdita di succo in via di condensazione. Prima si raccolgono i "**cannoli**" che sono staccati tramite un archetto di legno flessibile, il quale tende un sottile filo metallico sostituito negli ultimi anni dal nylon, quindi vengono poi riposti con cura in apposite ceste. I residui che restano attaccati al tronco, detti "**manna di rottame**", sono raschiati con una paletta metallica, detta "**rrasùla**", facendoli cadere in una scatola di latta concava, detta "**scàtula**", nella parte appoggiata al tronco. La raccolta avviene nei mesi estivi, i "mannaluòri" sono grandi conoscitori del cielo e del clima, non possono rischiare che le piogge estive rovinino il prodotto dei frassini.
La raccolta della Manna si svolge con un rito che coinvolge tutta la famiglia del frassinicoltore, il più anziano ha il compito doloroso di incidere l'albero, le donne e i più giovani della famiglia si dedicano esclusivamente alla raccolta e i più piccoli raccolgono i residui che cadono a terra e nello stesso tempo imparano a conoscere il clima, il cielo e le variazioni della temperatura.
Le proprietà terapeutiche della Manna sono sorprendenti: è un lassativo leggero contro la stipsi e come regolatore del funzionamento intestinale, inoltre svolge azioni antinfiammatorie. Particolarmente indicato nella primissima infanzia, è utilizzato anche per gli anziani sciolto nel latte, infine è utilizzato anche in cosmesi. La Manna è benefica anche sull'apparato respiratorio, è un fluidificante, emolliente e sedativo della tosse, è utilizzata per i diabetici, come dolcificante, perché a basso contenuto di glucosio.
Al contrario della **Senna** o **Cassia**, molto usata e sponsorizzata fra i prodotti lassativi naturali, la Manna favorisce lo svuotamento intestinale perché attira l'acqua aumentando i volumi intestinali, invece la Senna agisce per irritazione. Poiché la Senna è largamente usata fra i prodotti naturali, il pubblico è indotto a credere che le sue proprietà siano benefiche giacché "vegetale è pari a naturale", ma non è così. La Senna è irritante e può dare, con un uso prolungato, gravi problemi al colon che possono degenerare in precancerosi.

Ecco vedete quante cose si possono apprendere da una serena passeggiata una mattina di domenica in un paesino di montagna? Come sempre dico e affermo, le manifestazioni sono importanti non solo per la promozione del territorio e dei prodotti tipici oggetto degli eventi, ma anche come momenti culturali e istruttivi.