



Presidio Slow Food®

Manna eletta delle Madonie

visita del frassineto, racconti sulla manna e pranzo in azienda

UN PO' DI STORIA

Ma è proprio quella della Bibbia? Sicuramente no, ma anche questa si credeva, fino al XVI secolo, che "piovesse" dal Cielo!

La nostra MANNA è la linfa del frassino (*Fraxinus ornus* e *Fraxinus angustifolia*) ricca di zuccheri particolari, che, insieme con altri elementi, la rendono unica: "dolce dono della natura" che noi raccogliamo e confezioniamo in modo naturale, senza additivi, né conservanti.

VISITA DELL'AZIENDA E RACCONTI SULLA MANNA

L'Agriturismo La Manna di Zabbra organizza, su prenotazione, incontri con turisti e scolaresche con visita del frassineto e racconti sulla manna.

Da Luglio a Settembre è possibile assistere al momento della incisione dei frassini e vedere la fuoriuscita della preziosa linfa, che al caldo sole di Sicilia solidifica direttamente sugli alberi.

Negli altri periodi dell'anno, quando gli alberi non sono produttivi, dopo una breve visita nel frassineto con rappresentazione delle tecniche di estrazione, l'incontro avviene presso la struttura del ristorante.

La durata dell'incontro dipende un po' dall'interesse e curiosità dimostrate dai visitatori, mediamente è di un'ora, ma è possibile ridurne il tempo secondo le esigenze del gruppo.

Raccontiamo della Manna Biblica e delle notizie storiche sulle produzioni nei secoli passati in Italia e nel mondo, del modo in cui si utilizza e della differenza tra la manna di frassino e il mannitolo di sintesi, dando particolare rilievo alla concorrenza insostenibile nel mercato internazionale che alla fine del secolo scorso ha portato questa coltura al rischio di "estinzione".

Oggi Custodi di tale conoscenza siamo rimasti meno di cento produttori, la maggior parte ultra settantenni, tutti operanti esclusivamente nelle campagne di Pollina e Castelbuono, comuni del Parco delle Madonie, a pochi chilometri da Cefalu' in provincia di Palermo. Per questo motivo nel 2002 Slow Food ha inserito la manna tra i prodotti da salvare nell'Arca del Gusto, e noi fin dall'inizio abbiamo aderito al progetto del Presidio "Manna Eletta delle Madonie".

Durante l'incontro saranno offerti dei pezzetti di manna

cannolo, la qualità più pregiata, la sola a fare parte del Presidio.

Costo a persona 5.00 €
(per gruppi minimo 20 persone sconto 10%)
(per gruppi minimo 40 persone sconto 20%)
Ragazzi fino a 12 anni 2.00 €

PRANZO IN AGRITURISMO

Il nostro orto, coltivato secondo i principi dell'agricoltura biologica e certificato da ICEA, ci dà la possibilità di servire verdure, ortaggi e frutta di stagione, elaborati nella nostra cucina secondo ricette tradizionali o rivisitate con l'utilizzo di ingredienti e tecniche di altre culture. Iniziamo sempre con assaggi di formaggi locali da gustare con le marmellate e le confetture preparate da noi con la frutta dei nostri alberi, zucchero o miele e in certi casi anche la manna.

Offriamo poi cremini e patè da spalmare sull'ottimo pane del forno di Pollina,

e si continua con assaggi a base di verdure e ortaggi, con una breve parentesi di sfincione e "fritti" della tradizione, arancine panelle e pastellati.

Anche per il primo piatto normalmente preferiamo usare per i condimenti i prodotti dell'orto, ma su richiesta possiamo fare anche sughi con carne o pesce.

Per secondo ci piace offrire la salsiccia di maiale nero dei Nebrodi, di un piccolo allevatore di Castelbuono, che alleva gli animali all'aperto e senza mangimi industriali. E per finire frutta e dessert di nostra produzione.

Costo a persona 25.00 € escluse bevande e caffè.

Per gruppi

- minimo 10 persone bevande incluse
- minimo 20 persone bevande incluse e sconto 10 %
- minimo 40 persone bevande incluse e sconto 20 %

E' possibile concordare il menu. Il costo della visita non è incluso. Per bambini e ragazzi è possibile concordare menu più semplici a prezzo ridotto.

NOTA: Eventuali intolleranze alimentari, vanno segnalate al momento della prenotazione.



AGRITURISMO BIOLOGICO
"LA MANNA DI ZABBRA"

C/da Zabbra, 90010 Pollina
- cel. +39 339 6328555
info@lamannadizabbra.com
www.lamannadizabbra.com