

MANNA DI SICILIA

Relazione del Prof. TOMMASO AIELLO, direttore dell'Istituto
di Chimica Farmaceutica dell'Università di Palermo, all'Ono-
revole Presidente del Governo Regionale



A CURA DELLA PRESIDENZA DELLA REGIONE

MANNA DI SICILIA

Relazione del Prof. TOMMASO AIELLO, direttore dell'Istituto
di Chimica Farmaceutica dell'Università di Palermo, all'Ono-
revole Presidente del Governo Regionale



A CURA DELLA PRESIDENZA DELLA REGIONE

Nel momento in cui la crisi di deprezzamento del prodotto « manna » getta nella miseria decine di migliaia di frassinocultori, appare a tutti più che opportuno pubblicare una relazione come questa del Chiarissimo Prof. T. Aiello, Direttore dell'Istituto di Chimica Farmaceutica dell'Università di Palermo, che con la sua autorità scientifica non solo imposta seriamente il problema, ma ne avvisa, nel modo più illuminato, i rimedi e le risoluzioni.

La produzione annua della manna supera di poco i quattromila quintali: non dovrebbe essere, quindi, difficile, e non è affatto impossibile, riuscire a farla assorbire dal consumo.

Basterebbe creare nelle nostre popolazioni — trattandosi di un prodotto esclusivo italiano, anzi siciliano, più propriamente di alcuni centri della provincia di Palermo — una « coscienza della manna », non soltanto delle varie, antiche e nuove, virtù farmacologiche di essa (purgative, colagoghe, disintossicanti, anticatarrali, etc.), ma soprattutto dell'opportunità di difendere sè stessi accordando una gelosa, intelligente e intransigente preferenza ai prodotti a base di manna, perchè il problema venga senza meno risolto.

D'altra parte, le popolazioni interessate non potranno mai pretendere che popolazioni lontane ed estranee, si ser-

vano della manna per il loro intestino, per il loro fegato, per i loro occhi, o quanto meno per disintossicarsi, quando le popolazioni dei centri interessati, cioè ove si produce la manna, non se ne servono affatto, la ignorano e — quel che è inesplicabilmente grave e certamente autolesionistico — preferiscono ai prodotti di manna e alla mannite altri prodotti similari, che, a lume di scienza e di esperienza risultano niente affatto preferibili (*Vulgus vult decipi?*).

Questa relazione dell'illustre Prof. Aiello servirà indubbiamente ad illuminare l'opinione pubblica (in modo particolare quella dei paesi produttori di manna) ed a spianare la via a molteplici necessari provvedimenti delle Autorità regionali e centrali, e varrà quale autorevole valido contributo alla rivalutazione del prodotto naturale, « la manna », e del suo principale derivato, « la mannite ».

Queste essenziali ragioni raccomandano la presente pubblicazione e ne consigliano la più vasta diffusione.

A. C.

La crisi della manna e la conseguente minaccia di distruzione dei frassineti siciliani, frutto di fatica antica e nuova di molte generazioni di umili lavoratori, interessa in via diretta migliaia di famiglie che di questa coltivazione hanno tradizionalmente vissuto, ma interessa anche quelle aziende industriali che nella estrazione della mannite avevano trovato una redditizia attività.

Una sommaria indagine volta ad accertare le cause della crisi anzidetta che minaccia la frassino-cultura, e l'industria della manna e del suo unico derivato utilizzato, la mannite, potrebbe principalmente identificarle nei fatti seguenti:

- 1) nella mancanza di un conveniente dispositivo propagandistico inteso a divulgare e a valorizzare le proprietà e gli usi della manna;

- 2) nella recente immissione sul mercato della cosiddetta paramannite, della mannite cioè preparata per via fermentativa, il cui costo alquanto basso avvilisce il prodotto naturale;

- 3) nella esiguità delle attuali applicazioni mediche e tecniche che la manna e la mannite hanno avuto finoggi e che sostanzialmente si possono far consistere quasi esclusivamente nella azione purgativa di questi prodotti.

Invero fra tutte basterebbe la sola prima causa a giustificare il curioso fatto che i 400 o i 500 mila Kg. di manna non trovano un mercato sufficiente ad assorbire così modesta produzione, ove si pensi che un consumo annuale di gr. 10 di manna per ogni italiano potrebbe facilmente sbloccare e risolvere la crisi della manna.

Una discreta ma intelligente ed obbiettiva assistenza propagandistica potrebbe da sola essere sufficiente a far consumare tutta la manna. Per far ciò bisogna veramente far conoscere che la manna, non ha solamente azione purgativa: essa è anche un blando riguardoso colagogo e coleretico, azione questa che dovrebbe essere largamente e vantaggiosamente sfruttata nel campo delle disfunzioni epatiche e digestive; e, indirettamente, nel campo degli stati tossici più o meno manifesti, esercita anche azione sedativa della tosse; in oculistica, sotto forma di colliri, ha azione benefica nelle macchie calcaree e nel leucoma, e quale anticatarrale decongestionante.

La seconda causa determinante l'attuale crisi, la produzione cioè di mannite biologica, interessa più direttamente l'industria estrattiva della mannite. E in verità questa, investita in pieno dalla concorrente industria sintetica, non potrà facilmente resistere all'urto se uno studio sistematico e meticoloso non dimostrerà che tra mannite estrattiva e mannite biologica esiste una qualche differenza. Non è la prima volta che prodotti ottenuti per le due vie, la naturale e la sintetica, pur rilevandosi nei caratteri fisici e chimici identici, differi-

scono nel comportamento fisiologico. La chimica delle impurezze, di quelle sostanze cioè che i comuni mezzi tecnici non riescono ad eliminare dal prodotto principale, è progredita solo in questi ultimi tempi e si è potuto dimostrare perchè la colesterina non è la provitamina D; perchè i cosiddetti catalizzatori possono venire paralizzati (*avvelenati* si dice in gergo tecnico) dalla presenza di tracce minime di talune particolari sostanze perchè l'assenza di quelle sostanze tanto necessarie alla vita, le vitamine, talune delle quali in rapporto al peso corporeo sono nella quantità veramente trascurabili, determina disfunzioni gravissime e se durature anche la morte, etc. etc..

In senso analogo si può dire per taluni composti natu-



rali, le cui virtù sono spesso sinergizzate da tracce di sostanze non identificabili ma che determinano una netta distinzione tra prodotto naturale e prodotto sintetico.

Nella mannite naturale potrebbero accompagnarsi forse alcune impurezze utili preesistenti nella manna ma non risulta che sia stato fatto uno studio esauriente nel senso suddetto sulla mannite naturale. Ma indipendentemente da tale ipotetico fatto, la mannite naturale potrebbe anch'essa trovare un più largo consumo, se si intensificano gli studi relativi ad eventuali altre utilizzabilità tecniche o mediche.



A titolo di esempio si potrebbe diffondere la mannite come edulcorante per diabetici, specialmente se associata a qualche idrato di carbonio opportunamente scelto (fruttosio). Sembra a tale proposito che gli americani ne facciano già abbondante uso in questo senso.

Si potrebbe ancora pensare all'uso di soluzioni di mannite in glicerina idrata, come veicolo per particolari sciroppi medicati, per diabetici; all'uso della mannite come sostanza isotonzante per soluzioni da ipodermoclisi etc..

La mannite, in altre parole potrebbe e dovrebbe avere una sua vita indipendente, staccata dalla manna perchè diverse sono le azioni.

È stato ed è un errore attribuire alla mannite le stesse proprietà della manna e definirla il suo principio attivo. Sarebbe stato e sarebbe più esatto parlare della mannite come del principale costituente della manna.

La mannite sta alla manna come l'acido citrico sta al succo di limone.

L'azione alimentare e biologica straordinariamente polivalente del succo di limone (come molti succhi naturali) non è affatto posseduta dall'acido citrico.

In maniera analoga è da riguardare la mannite rispetto alla manna.

Se l'agricoltura del limone è oggi così fiorente nonostante la comparsa sul mercato dell'acido citrico di fermentazione, ciò è certamente dovuto al fatto che il succo di limone, per tutto il complesso dei suoi costituenti, ha un'azione sua propria diversa da quella dell'acido citrico. I due prodotti tuttavia, il succo naturale e l'acido, non sono concorrenti nè strettamente interdipendenti, perchè ad ognuno di essi si è precisato il campo di uso e di applicazione.

Così potrebbe essere anche per la manna e la mannite se si sapranno distinguere e precisare con adeguate ricerche le proprietà e gli usi dell'una e dell'altra.

La manna è un prodotto in parte ancora non noto dal punto di vista chimico, fisiologico e pratico; stimolarne e sostenere uno studio esauriente potrebbe non solamente risolvere stabilmente la crisi della manna, ma potrebbe significare anche la sua reale valorizzazione scientifica e quindi la sua rivalutazione economica.

Prof. T. AIELLO

Direttore Istituto Chimica Farmaceutica
dell'Università di Palermo