

Carta d'identità

Fraxinus ornus L.

Famiglia: Oleaceae

Etimologia: Il termine usato per il genere si fa risalire a *frasso*, che in greco ha il significato di “difendo”, forse per il fitto intreccio che le piante costituiscono in alcuni ambienti. *Ornus* con molta probabilità è stato scelto per il rilievo ornamentale che la pianta può assumere per via della bella fioritura.

Nomi comuni in Italiano: La pianta è conosciuta per lo più con il nome di ornio, ma sono comuni anche varianti di questo stesso nome oppure quello di frassino minore o frassino da manna. Diversi i nomi dialettali.

Somiglianze e varietà: Sono presenti diverse varietà, distinte per la forma delle foglie e non solo (*rotundifolia*, *juglandifolia*, *garganica*, *angustifolia*), spesso coltivate.

(composte da non più di nove elementi) che possono assumere forme diverse, dall'arrotondato all'ellittico-lanceolato a seconda dell'età, delle varietà e degli habitat. Caratteristici i fiori bianchi, odorosi, raccolti in dense e numerose pannocchie. I frutti sono samare oblunghe, non dissimili da quelle del frassino, brune e lucide a maturazione.

L'uso dell'orniello

La manna - variamente impiegata dall'industria dolciaria e sempre più nota man mano che viene rivolta maggiore attenzione mediatica alle produzioni di nicchia - altro non è che una sorta di densa gomma zuccherina che fuoriesce dalle incisioni che vengono praticate sulla corteccia degli alberi e che, rapprendendosi all'aria, prende forme e consistenze diverse. Con questo nome vengono peraltro indicate le secrezioni di diverse piante.

L'orniello

L'orniello è un albero dalle fronde fitte e lucenti. Specie pionera, è pianta dell'area mediterranea ma che vive bene ed è diffuso anche in ambienti più freddi e difficili e vegeta dal piano alla bassa montagna in tutta la Penisola, con l'eccezione delle Alpi Orientali, anche se a quote più basse man mano che si risale verso nord.

Di solito non arriva ai dieci metri ma non mancano esemplari più alti, e a volte, al contrario, si presenta in forme cespugliose. Ha corteccia grigio cenere e portamento eretto nel tronco, sempre sottile, ma non mancano varietà o individui dall'aspetto tortuoso. Presenta rami ascendenti, che portano foglie imparipennate di colore verde opaco



Fraxinus ornus

Del resto la pianta era nota fin dall'antichità - la *melia* di Dioscoride e il *melos* dei greci moderni - e tale è la diffusione nella Sicilia nord-orientale e in area nebroidea che ha dato anche origine a più di un toponimo e a cognomi.

L'albero fornisce anche legno per pali, manici e lavori al tornio, o come

La manna può essere assunta anche come alimento-medicina, sciolta nel latte contro la stitichezza. Sembra che in Egitto vengano utilizzati nella tradizione alimentare anche i semi.



combustibile e, nelle zone più povere di pascoli, foraggio per capre e altri animali.

Foglie e frutti secchi possono fornire un buon tè, mentre con le foglie fermentate si possono anche produrre bevande alcoliche.

In cucina

Alcuni prodotti ottenuti dall'impiego della manna in pasticceria cominciano ad essere conosciuti anche dal grande pubblico, e quello forse più noto è il "mannello", una sorta di panettone prodotto a Castelbuono (PA) ed esportato in tutto il mondo. Con la manna si preparano torroncini, dolcetti di ogni tipo, praline, gelati, ecc., anche casalinghi.