

re, girando, di far tornare indietro il tempo di secoli, a prima dell'energia elettrica e del vapore.

Le prime notizie su questo mulino si trovano in un documento del 1548, quando lo stesso fu dato in affitto. All'epoca, i mulini erano considerati un bene pubblico, dove ognuno poteva recarsi per ricavare farina dai propri prodotti, e proprio per non creare un monopolio, ogni tre-quattro anni lo stesso era dato in affitto a un gestore diverso; l'antitrust funzionava allora molto meglio di oggi. Di fatto è attualmente uno dei mulini più



vecchi d'Europa le cui macine sono state sostituite per l'ultima volta nel 1877.

L'attuale famiglia proprietaria l'acquistò nel 1696 insieme a un lanificio più a valle. L'importanza del mulino, oltre all'attività a esso connessa, era rivestita dal controllo che questo esercitava sull'acqua che intercettava, essendo il primo manufatto che di questa si serviva.

Occorre ricordare che le macine vengono ancora oggi mosse dalla forza dell'acqua intercettata dal torrente Solano, dal quale, attraverso il berignolo arriva nella gora e, incanalata in una condotta forzata, fa girare il ritrecine, una sorta di elica con delle pale a forma di cucchiaio poste orizzontalmente intorno a un'asse verticale.

L'attività è gestita con una passione fuori dal comune dai fratelli Andrea e Fabrizio Grifoni, che nel loro mulino macinano solo ed esclusivamente prodotti locali, a chilometri zero: grano, granturco toscano e castagne del posto essiccate rigorosamente a legna.

Ma cosa si ottiene da questi prodotti? Esclusivamente, ovvio, farine; del tipo integrale, tipo 0 e tipo 2 oltre crusca e tritello per quanto riguarda il grano, mentre con il granturco si ottengono due tipi di farina, una grossa, o bramata, una più fine, o fioretto. È utile poi ricordare che queste farine contengono, a differenza di quelle che si trovano comunemente in commercio nella grande distribuzione, il germe del grano e la cuticola dello stesso, elementi che conferiscono al prodotto finale un potere nutritivo e un sapore superiore alle altre che ne sono totalmente prive. Ovviamente questo conferisce alle

farine così prodotte un colore leggermente più scuro, è una delle ragioni per cui una volta erano preferite le farine bianchissime, quelle che solo i ricchi potevano permettersi, le classi meno abbienti consumavano, infatti, il "pane nero", e solo quando anch'esse poterono accedere a questo privilegio da ricchi, lo stesso fu considerato una grande conquista sociale.

Oggi sappiamo che invece un ritorno alle origini, a cibi meno sofisticati e più naturali, sarebbe auspicabile. Il tanto pubblicizzato "mangiare bio" può cominciare pro-



Qui e nella pagina precedente le immagini di Mario Ristori mostrano alcune fasi della lavorazione al mulino

prio da questi piccoli esempi, dal riscoprire sapori che, oltre a essere sicuramente più genuini e saporiti, consentono di non rovinare definitivamente il nostro pianeta con solamente cibi globalizzati delle multinazionali. I benefici di queste piccole filiere a chilometri zero è che possono sopperire localmente alle poche grandi realtà industriali che ci danno da mangiare pane fatto con farine che prima di arrivare da noi hanno viaggiato per decine di migliaia di chilometri. Proprio Andrea Grifoni ci raccontava di come sia impossibile oggi cercare di far capire certe semplici cose a chi comanda il mercato, lui ci ha anche provato, ma sulle risposte che ha avuto... è meglio sorvolare.

E le castagne?

Ovviamente la dolce produzione della loro farina è una delle cose che inorgoglisce i fratelli Grifoni.

Da novembre a febbraio la sua produzione è di quelle che attirano i tanti amanti delle buone cose, degli appassionati disposti, come noi, a far chilometri per un castagnaccio fatto con farine che non arrivino dalla Cina, dalla Corea o dalla Turchia dove non esistono normative contro i trattamenti antiparassitari, un motivo in più per riflettere prima di mettersi ai fornelli per una polenta, un dolce o qualsiasi altra cosa vi venga in mente.