

correre tutta la strada lunga 3 o 4 km. Dopo un po' visto che eravamo tutti molto stanchi, io compreso, abbiamo salutato i signori e siamo andati a dormire.

La mattina dopo ci siamo spostati verso un antico mulino, l'ultimo rimasto in Casentino. Questo mulino ha ancora delle macine che funzionano con la forza dell'acqua, una cosa più unica che rara. Ci hanno fatto vedere le macine in azione per fare la farina di castagne, funzionavano così: c'era una macina che si chiamava macina dormiente che stava sotto ferma e un'altra che si chiamava macina attiva che stava di sopra e si muoveva. Queste macine erano tonde e con un foro in mezzo. Le castagne dopo essere state seccate nel seccatoio cadevano nel buco della macina e poi venivano macinate e trasformate in farina di castagne. Il mugnaio ci ha spiegato che nel mulino si macinano sia le castagne secche sia il grano. Dal grano si ottiene la farina per fare il pane. Esistono diversi tipi di farina: la farina integrale con cui si fa il pane integrale, la farina di tipo 2 che è la migliore, poi la 1, la 0 e la 00 che è la peggiore perché gli viene tolta la parte più nutriente per farla diventare più bianca. Sfortunatamente nei supermercati le farine di tipo 1 e 2 non sono presenti, la 1 perché è possibile ottenerla mescolando la farina di tipo 0 con quella di tipo 2, e la 2 perché non c'è richiesta. Vicino al mulino c'era un torrente che si chiamava Solano che con la forza dell'acqua faceva muovere le macine. Sul torrente c'era una specie di ponte che io e alcuni dei miei amici ci siamo divertiti a superare. Alla fine siamo tornati alle autocaravan, abbiamo mangiato tutti insieme e ci siamo salutati in attesa del prossimo raduno. Adesso che siamo tornati a casa il mio babbo ha fatto il pane con la farina di tipo 2 che avevamo acquistato al mulino e il risultato è stato meraviglioso, un pane buonissimo.

## NUOVE AMICIZIE di Giulia Carleo, 12 anni

Ciao! Sabato 12 Novembre io e la mia famiglia insieme al gruppo dei camperisti siamo andati a Cetica, abbiamo parcheggiato accanto ad un campo di calcio. Dopo un po' sono arrivate delle guide, abbiamo camminato per un chilometro tutto in discesa per andare a visitare un ponte romano, poi siamo risaliti e siamo andati a vedere il seccatoio di Cetica.

Il seccatoio è a forma di casa: nella parte superiore sono depositate le castagne dove vengono coperte con un telo per non farle raffreddare, nella parte inferiore c'è il fuoco che resta acceso mattina e sera, per mantenerlo acceso usano il legno di castagno. Quando le castagne sono pronte vengono tolte dal seccatoio e vengono messe in una macchina per ricavare la farina di castagne. Nell'antichità si mettevano le castagne dentro un secchio di legno e gli uomini con delle scarpe con sotto dei chiodi, chiamati zoccoli, schiacciavano le castagne essiccate, invece le donne con un vassoio di legno scuotevano le castagne su e giù sopra il vassoio per levargli la buccia.

Domenica invece siamo andati a vedere un antico mulino a pietra che funzionava grazie all'acqua del fiume che muoveva le grandi pale delle macine a pietra e infine ci hanno fatto vedere come si faceva a fare la farina e ci hanno spiegato i vari tipi di farina che si usano.

Dopo di che tornati alle nostre autocaravan ognuno di noi ha portato qualcosa da mangiare e abbiamo pranzato tutti insieme. Io in questa uscita ho conosciuto Giulia Renna e Irene Ristori.

È stata una bella esperienza. Mario quando ci organizzate un'altra gita???



A veglia con Poerio