



l'acqua già utilizzata e sfruttarne così la spinta. In questo modo, dunque, la stessa quantità di acqua faceva muovere due pale. Per quanto riguarda invece la qualità delle macine, si andò progressivamente sostituendo quelle di marmo ed alberese, più tenere, con una più dura, in genere di quarzo detta "alla francese".

Molto significativa, anche se osteggiata da molti, fu l'introduzione della molitura a umido, che andò progressivamente a sostituire l'antica molitura a secco: consisteva nel bagnare il grano nella misura di 1 litro per quintale e di lasciarlo riposare la notte precedente la macinazione. Con questo accorgimento, la membrana che ricopre il cuore del chicco del grano arriva alla macina già aperta, e durante la molitura essa viene separata meglio e

prima dalla farina buona. Il risultato è importante perché che le rese sono migliori, la molitura è più veloce e la qualità della farina decisamente più elevata.

Ma quanto rende fare il mugnaio? Molto, sembra. E' stato calcolato che il diritto di bannalità (la quota di farina che spettava al mugnaio come ricompensa per il suo operato, e che secondo una consuetudine diffusa in tutta Europa ammontava ad 1 / 16 di quanto macinato) arrivasse, in un mulino al servizio di una piccola comunità di 200 o 300 persone, a 216 staia di grano ogni anno. E l'affitto di un mulino poteva rendere gli stessi soldi di 13/16 ettari di terra aratoria in pianura. Questo spiega il motivo dell'interesse che signorie laiche ed ecclesiastiche prima, comuni ed proprietari