

2. Macinazione

Bambini, eccoci arrivati al grande mulino! Quello che vedete non è una ricostruzione: è un mulino autentico che nel 1800 era in piena attività, chissà quanto grano ha macinato!

Ma voi lo sapete cosa vuol dire “macinare”? Parmigiana Jones è qui per accompagnarvi a scoprirlo!

Per ottenere la farina, che è l'ingrediente principale per pane, pasta e dolci -di cui tutti noi siamo ghiotti- i chicchi di grano devono essere ridotti in polvere: questo procedimento si chiama macinazione. Inizialmente si macinava sfregando una contro l'altra due pietre, sì ma che fatica! Per questo si cominciarono ad usare delle macine, come quelle che trovate davanti a voi.

Sui libri avrete già visto dei mulini, vi siete mai accorti che non sono tutti uguali? Volete sapere quanti tipi di mulino sono esistiti?

Il mulino si diffuse al tempo degli imperatori romani, quando a far muovere le macine non era più la forza delle braccia dell'uomo, ma quella dell'acqua. Guardate questi modellini, riproducono il meccanismo esterno che permetteva alle macine di funzionare: c'è il modello a “clessidra” che usavano gli antichi romani, e quelli a “ritrecine” e “vitruviano”, con grandi ruote che si muovevano grazie al passaggio dell'acqua. Esistevano anche mulini galleggianti sui fiumi e a vento lungo le coste.

Ma come avveniva la macinazione in questi mulini? Possiamo apprenderlo grazie a questo grande mulino del 1800. Anche se non le vedete, dentro al grosso contenitore di legno ci sono due pietre, una fissa e una che ruota, attraverso un foro al centro i chicchi di grano scivolano tra le due macine che, con il loro movimento, li riducono in farina. I mulini che macinano con questa tecnica sono definiti “a palmenti” e sono considerati i mulini per eccellenza!

Ma cosa c'è dietro il mulino? Ce n'è un altro! È detto a cilindri, o laminatoio, ha dei rulli di metallo al posto delle macine di pietra ed è elettrico; questo modello si è diffuso nel XIX secolo, più di cento anni fa!

A parlare di farina, pizza, pane e pasta mi è venuta una fame! A proposito bambini, volete sapere come si fa la pasta? Facciamo due salti poco più in là e andiamo a scoprirlo!