

IL MULINO DELLE FATE

Nei pressi del castello Normanno-Svevo, sulle sponde boschive del torrente Canne, sorge *il Mulino delle fate*. Non è l'incipit di un racconto fiabesco, anche se è ancora viva la leggenda legata al mulino, quella della fata Gelsomina. *La leggenda narra che la creatura, una trovatella abbandonata sulle sponde del fiume, sia stata cresciuta dalle fate e poi andata in sposa al figlio del Principe Carlo d'Aquino che la rinchiuse per gelosia nel Mulino. La ragazza trovò rifugio nuovamente dalle fate alle quali chiese, riconoscente per aver ricevuto anche l'aiuto degli abitanti del luogo, di far uscire farina dal mulino per tutti, senza che nessuno macinasse.*

Il luogo esiste realmente e si trova in Calabria, in una piccola valle addossata al centro storico di Lamezia Terme, dove dopo secoli di abbandono, due ingegneri originari lametini e oggi residenti in Svizzera, hanno riportato in vita un mulino ad acqua risalente al milleseicento, attratti dai suoi ruderi e dal bosco circostante. All'ingresso del mulino, come ad accogliere i visitatori, la scultura raffigurante la fata Gelsomina.

Dopo una lunga e accurata opera di restauro, la coppia di ingegneri è riuscita a ripristinare l'antico mulino tanto da arrivare a produrre farina come un tempo.

Per realizzare questo progetto, il percorso si è rivelato lungo e difficile ma entusiasmante. I protagonisti raccontano, in modo particolareggiato, come siano riusciti a far girare la ruota con l'acqua corrente tornando a governarla, come in passato, con leggi idrauliche e principi fisici. Come abbiano inoltre recuperato un antico palmento, risalente al milleottocento, con macine pregiate in pietra francese, dotandolo di tutte le accortezze atte a rispettare i requisiti di legge sull'igiene alimentare.

E, in quanto alla materia prima, come si siano adoperati per ottenere non un grano qualsiasi, modificato geneticamente, ma quello antico, coltivato nel territorio e senza alcun trattamento chimico: chiedendo ad un giovane agricoltore di seminare e coltivare il grano sul suo terreno incontaminato.

Iniziano così, per mesi, a monitorare le varie fasi della coltivazione. "Mentre nelle gole del torrente Canne sono impegnati a governare l'acqua per il funzionamento del Mulino, a pochi chilometri di distanza il grano inizia a crescere pian piano, fin quando arriva l'estate, e le spighe dorate che ondeggiavano al sole annunciano che si può procedere alla raccolta. Dopo quasi un secolo, nell'antico mulino arrivano i sacchi di grano pronti per essere lavorati". Per avviare la macinazione si rivolgono ad un maestro mugnaio, precedente proprietario del palmento, e ne seguono le istruzioni: «Apriamo la saracinesca per deviare l'acqua sulle pale della ruota, lentamente l'acqua inizia ad uscire dall'ugello spingendo la ruota e come per magia la macina soprana del palmento inizia a girare, un moto continuo a bassa velocità, la tramoggia è piena di grano, per vibrazione i chicchi cominciano a cadere nell'occhio della macina finché dopo qualche secondo ecco uscire la farina».

«Nel raccoglierla, il profumo che si è sprigionato- continuano nella loro narrazione- ci ha riportati in un mondo dal cuore antico, quando il cibo parlava ad ognuno dei propri luoghi, della propria identità». E allora, oltre al profumo della farina fresca, il desiderio di sentirne il sapore, procedendo così alla preparazione del pane e della pasta, prodotti buoni e genuini come nei tempi passati.

(I grani antichi si differenziano da quelli moderni per caratteristiche e proprietà nutrizionali. La loro lavorazione avviene per lo più con l'impiego di macine e mulini di pietra, che preservano le proprietà nutrizionali dei cereali. La macina di pietra infatti, girando lentamente, mantiene bassa la temperatura, impedendo che le proprietà organolettiche dei cereali si disperdano con il calore. I grani antichi non essendo trattati né alterati dall'uomo, contengono le giuste quantità di glutine e amido, così da ridurre al minimo il rischio di intolleranze).

È, questa, una storia che racconta di un dialogo con i luoghi, di un percorso di riscoperta, di un ritorno alle radici. Ma è anche la realizzazione di un progetto che parla di eco-sostenibilità: “Ad ogni giro di ruota del mulino si sente il suono di un campanello per ricordare che in questo intervallo di tempo si producono 6,5 grammi di farina sana, si evitano emissioni tossiche di CO2 pari a 5,7 grammi, per l’assorbimento della quale sarebbe necessario l’intervento di 11 alberi”.

Oggi l’antico mulino ha un valore prettamente culturale «Il suo funzionamento- come sottolineano i suoi gestori- è finalizzato a dimostrazioni pratiche dell’arte antica che custodisce».

Presentazioni di libri, laboratori didattici per ragazzi e incontri per discutere di recupero della memoria, di natura e benessere autentico, sono solo alcune tra le attività avviate in questa piccola valle per “far rivivere un mondo di gente con l’anima”, “macinando cultura”.

ELISABETTA MERCURI