C’erano una volta i molini…

In testata un dipinto di Cesare Ronchi, oltreché mugnaio un artista.

Innanzitutto, molino o mulino? Dal latino tardo molinum, con molino ci si riferisce alla macchina che, per l’appunto, macinando i cereali permette di ottenere le farine. I mulini invece, si riferiscono agli edifici in cui si trovano queste istallazioni. Sono suddivisi in base all’azione e alla granulometria dei cereali che trattano. Nei tempi passati la loro presenza nei territori influiva notevolmente nelle economie. Pensate che nel tredicesimo secolo nell’area di Briosco, in provincia di Monza e Brianza, ce n’erano attivi ben otto.

> *Detto questo, come si suol dire, chi va al mulino s’infarina! Così è stato anche per me…*

Qualche settimana fa, entrando in bottega dal mio fornaio, sono stata attratta dalla vista di un pane ambrato preparato con la farina di Sorgo, un antico cereale senza glutine ricco di proprietà nutritive. Come d’abitudine, quando qualcosa colpisce la mia attenzione, non riesco a trattenermi dal fare domande. Il perché è molto semplice, mi piace mangiare appagando il palato e saziando la mente.

Ebbene, chiedendo la provenienza della farina, ho preso informazioni sul molino da cui proveniva. Vista la breve distanza, dopo gli opportuni contatti, in un pomeriggio di sole mi sono avviata per fare una visita. Le dolci colline e i verdi paesaggi della Brianza mi sorprendono sempre. Atmosfere

che a poca distanza dal centro di Milano ci permettono di recuperare i ritmi naturali che la frenesia della vita in città spesso ci toglie.

Giunta a destinazione, dopo una breve passeggiata nei dintorni come è mia abitudine fare per ambientarmi, mi sono diretta da **Cesare Ronchi**, terza generazione di mugnai a Capriano di Briosco. Al mio ingresso mi ha accolto un uomo dal viso vissuto che mi ha coinvolto nei suoi racconti. Storie di terra e di lavoro… di donne e uomini che l'Italia l'hanno fatta sul serio. A volte nelle sue parole tristezza e rabbia, la stessa che proviamo in tanti per quello che negli ultimi anni è stato fatto di questo paese. Troppe le terre aggredite e troppi gli artigiani messi in ginocchio.

Cesare Ronchi è nato nel 1942, in pieno periodo di guerra. La sua, una famiglia di mugnai che gli ha impartito già in tenera età, i primi rudimenti di un antico mestiere: il molinaro. Fu suo padre Giovanni ad avviare l'attività grazie ad una somma di denaro ricevuta come indennizzo per un infortunio ad un mano. Con l'aiuto dei figli e della moglie, ripristinò così l'antico mulino di famiglia risalente al 1400. Un'attività che ha trovato continuità fino ad oggi grazie al figlio Cesare.

Mentre lo ascoltavo mi guardavo attorno. Ovunque semi, cereali, legumi… prodotti dell'agricoltura che una volta

macinati diventano farine. Ma quante ce ne sono?! La realtà è che i più, quando vanno a comprarla scelgono per i dolci quella di grano tenero indicata con 00, la più raffinata e quella con meno valore nutritivo, e per fare la pasta e il pane privilegiano quella di grano duro, la semola.

Dopo quella di grano (frumento) non si può non citare la farina di mais (granoturco) utilizzata per la polenta, o quella di orzo, di farro, di segale, di soia, di fagioli, di castagne… Ce ne sono moltissime, anche senza glutine per i celiaci. A questo proposito cito ad esempio la farina di grano saraceno, la farina di quinoa, la farina di sorgo, la farina di ceci, la farina amaranto e la farina di canapa sativa. Farine per tutti con ottime proprietà nutrizionali.

Grano o frumento

Visitare un mulino riporta la mente a tempi lontani. La mia speranza è che questi luoghi, testimonianza della nostra storia, non vadano persi per il ruolo che rappresentano per il nostro territorio.

“*Paese che vai, mulino che trovi!*” Cercateli e visitateli, perché le loro farine fanno bene alla nostra salute e all’economia del nostro paese.

Il Molino di Cesare Ronchi
Via E. Fermi, 30 Capriano di Briosco (MB)