

Dalla castagna alla farina grazie al mulino

Qui di seguito alcune schede sul tema del mulino e della macinatura. Ricordiamo che a Moghegno esiste tutt'oggi un mulino, purtroppo in condizioni un po' precarie. Eventuali visite possono essere organizzate contattando il centro natura Vallemaggia (info@cnvm.ch).



Il mugnaio Tito al lavoro nel suo mulino di Moghegno

I MULINI DI FUSIO

Restaurati da poco (estate 2009), i mulini di Fusio in Vallemaggia sono parte di un vero gioiello costituito da un complesso artigianale composto anche da una peste, una segheria e una falegnameria. Diversamente da altri complessi artigianali in valle, inesorabilmente abbandonati a partire dalla fine dell'Ottocento, quello di Fusio ha avuto un'evoluzione più complessa, direttamente legata agli avvenimenti e alle trasformazioni che hanno interessato il villaggio di Fusio. Ai due mulini e alla pesta, segni lasciati da una comunità autarchica, quando a Fusio si giungeva solo a piedi, si affiancano testimonianze di una prima industrializzazione. La falegnameria e la segheria sono quindi la dimostrazione di come gli artigiani di Fusio abbiano saputo seguire i progressi della tecnica. Lo sviluppo di una maggiore sensibilità nei confronti del patrimonio culturale è l'ultima tappa di questa lunga evoluzione.

Nota: i mulini di Fusio non macinano attualmente castagne ma unicamente cereali.

Per ricevere un piccolo fascicoletto illustrativo, per organizzare una visita guidata o per saperne di più: www.apav.ch; Armando Donati (presidente dell'APAV), 091 754 12 94; Uria Cerini (coordinatore APAV), 078 791 49 64.

Il mulino di Brontallo

Visite e informazioni: www.brontallo.com oppure 091 754 24 17. Mulino previsto per la macinatura delle castagne. Le scuole interessate alla macinatura dopo il carico della grà di Moghegno possono contattare il Centro natura Vallemaggia che si incaricherà di fornire le indicazioni necessarie in merito e di coordinare la macinatura (Mariella: mariella@cnvm.ch oppure 078 883 30 99).