



IL MULINO DI COMUNITA'

RACCOLTA FONDI PER

**il primo centro di trasformazione della biodiversità
cerealicola e mulino di comunità della Puglia**

**Dona a "Il Mulino di Comunità"
IT47 E033 5967 6845 1070 0191 234
Casa delle Agriculture**



Info:
Casa delle Agriculture Tullia e Gino
www.casadelleagriculture.it

<https://www.facebook.com/casadelleagriculturecastiglione/>
<https://www.facebook.com/parcocomune/>

donatonuzzo4@gmail.com, info@casadelleagriculture.it
348/5649772, 320/0710681

Perché un mulino di comunità

Il mulino di comunità è la sfida che serve a chiudere e rilanciare il ciclo di produzione e trasformazione di qualità dei cereali antichi nel Salento. Solo a Castiglione d'Otranto, Casa delle Agricolture ha sottratto all'abbandono 15 ettari, coltivati a farro, orzo e grani, oltre che a canapa e ortaggi, con metodi rigorosamente naturali. Ma ovunque, ormai, spighe considerate scomparse fino a qualche anno fa hanno ripreso a spuntare, grazie all'impegno di contadini lungimiranti. Tuttavia, **l'assenza di un mulino collettivo**, che sia punto di riferimento per tutti con **equità di accesso**, rappresenta un limite che inficia lo sforzo produttivo e il miglioramento della qualità dei cereali. Mangiamo cereali di dubbia provenienza, che spesso sono veleni per il nostro corpo. Ci meritiamo di meglio!

Con l'abbandono dell'agricoltura, specie quella contadina, anche le lavorazioni di trasformazione dei prodotti agricoli sono scomparse dal territorio. È il caso di macchinari a volte molto semplici, come la decorticatrice, senza la quale la trasformazione del farro è impossibile, o il mulino a pietra, senza il



L'investimento sulla salute

Non ha senso produrre cereali antichi se non si hanno gli strumenti per macinarli come si deve. Eppure, a questa operazione è collegata la risposta a molte patologie sempre più diffuse, celiachia in primis. I mulini a pietra sono l'unica alternativa per la produzione di farine di pregio e di gusto, poiché questo tipo di macinazione permette di conservare il germe, la parte più nobile del seme. Al contrario del metodo industriale, che lavora maggiori quantità ma raffina, surriscalda e quindi impoverisce le farine di vitamine e proteine, l'approccio dolce delle mole al grano consente di rispettare maggiormente le caratteristiche fisiche e chimiche delle granaglie, consegnando farine meno fini, ma più ricche di vitamine, oli, enzimi, sali minerali.



L'investimento sulle comunità

Avere un mulino con macine in pietra significa garantire la lavorazione di qualità dei cereali antichi per ottenere farine sane. Se quel mulino, però, è di comunità, allora la sfida è doppia: significa dare a giovani contadini l'opportunità di reinventare dal basso, collettivamente, le sorti di un pezzo di territorio. La gestione del centro di trasformazione dei cereali di qualità sarà affidata ad un'azienda agricola di nuova costituzione, braccio operativo dell'associazione. Questo consente di creare, oltre a un servizio a costi sociali, anche opportunità di lavoro per giovani che hanno scelto di restare o tornare nella propria terra.

I costi e le prospettive

Casa delle Agricolture ha stilato un piano progettuale che prevede

- 25.350 euro per **mulino con macine a pietra** (resa 100/140 kg/h), completo di macchina setacciatrice e trasporto pneumatico farina;
- 12.350 euro per **impianto completo di decorticatura dei cereali** (300-800 kg/h);
- 10.000 euro per la messa a norma del locale da 60mq con bagno, impianti elettrici e idraulici.

La sede del mulino, anche questa concessa in comodato d'uso gratuito da un attivista, è nel cuore rurale di Castiglione, accanto alla cripta dello Spirito Santo e alla chiesetta della Maddalena, luogo storico in cui, ogni 22 luglio, in occasione della fiera, veniva fissato il prezzo dei cereali per tutto il circondario.

Il totale da raggiungere è dunque di 47.700 euro, di cui 8.000 euro già ricevuti da generosi donatori dopo la prima campagna lanciata durante la Notte Verde 2016.

Ci restano da coprire, quindi, 39.700 euro.



Sulla sinistra: Mulino con macine a pietra A 1000, resa 100 - 140 Kg/h con trasporto automatico
Sulla destra: Decorticatrice mod NF-15P per l'asportazione della glumella dei chicchi dei cereali

Iban: IT47 E033 5967 6845 1070 0191 234

a Casa delle Agricolture, causale: donazione MULINO DI COMUNITA'

info: 348/5649772, 320/0710681,

tizianacolluto@gmail.com, donatonuzzo4@gmail.com

Chi sostiene la campagna

L'iniziativa è voluta dall'associazione **Casa delle Agricolture Tullia e Gino**, che da anni si occupa di riconversione in agricoltura naturale di terreni abbandonati, ceduti in comodato d'uso gratuito. **"Chi semina utopia raccoglie realtà"** è il motto adottato in occasione delle semine collettive di cereali, preso in prestito da Carlo Petrini. La determinazione degli attivisti ha portato l'associazione a realizzare già progetti come il *Parco comune dei Frutti Minori*, il *Vivaio della biodiversità*, il *Gruppo di Acquisto Popolare* "anticrisi". È stata lanciata la *prima petizione italiana contro l'uso della chimica in agricoltura*; sono state recuperate e coltivate antiche varietà di cereali su terreni concessi in comodato d'uso da privati; è stata reintrodotta la coltivazione della canapa; si lavora continuamente insieme a migranti, diversamente abili e anziani; si promuovono pratiche e riflessioni per un vivere più sano e più giusto. Casa delle Agricolture, intitolata ai pionieri del biologico italiano, Tullia e Gino Girolomoni, organizza ogni anno la Notte Verde, che propone cultura e consapevolezza, portando migliaia di persone nel piccolo borgo di Castiglione d'Otranto. A sostenere la campagna per l'avvio del mulino è un'intera rete, coordinata da Salento Km0, fatta di associazioni e piccoli produttori che hanno come noi un'idea di futuro.

Prima lista sostenitori della campagna

Le aziende agricole "Gli Orti di Peppe" (Giuseppe Battocchio); Az. Agrituristica Le Fontanelle; I piccoli produttori di farro e cereali Carlo Martella, Fulvio Rifuggio, Alessandro Panico, Marco Deicco, Danilo Palma, Marco Garrapa, Virginia Meo, Carlo Martella, Giulio Sparascio; Delizie dal Forno; La coop. sociale L'Adelfia; l' Ass. PresentèFuturo; Fondazione e Azienda Girolomoni (Marche); Fondazione Riva e Istituto Oikos Onlus (Milano); South Hemp (Rachele Invernizzi). Le testate giornalistiche Telerama, quiSalento, Salento in tasca, corrieresalentino.it, leccesette.it, Mondoradio.



Schede tecniche, preventivi e approfondimenti:

Oggetto: **offerta mulino**

Ringraziamo per la Sua richiesta ed offriamo un mulino con macine in pietra della Ditta **Osttiroler Getreidemühlen** quanto segue:



mulino A 1000 ; 400 V, 11 kW, resa 100 - 140kg/ora,
con trasporto pneumatico
dim. lung. 1750mm, larg. 1460mm, alt. 1950mm;
peso 1000kg
prezzo **Euro** **13.380,00**



macchina setaccio per mulino A1000 tipo 3 K in legno
3 camere, 4 uscite,
motore 400V / 2,2 kW / 50Hz
peso 180kg
prezzo **Euro** **4.780,00**

trasporto pneumatico della farina, lung. media 8-10 m, incl. tubi e filtri,
motore 400V 2,2 kW, peso 150kg, (collega il mulino con la macchina setaccio)

prezzo **Euro** **7.190,00**

I prezzi indicati sono escl. IVA 22% e franco partenza

Consegna entro ca. 4 mesi dalla data della conferma d'ordine

Pagamento: 30% acconto dell'ordine, 30% alla consegna ed il resto 30 data fattura.

L'offerta vale 3 mesi

Tutti i nostri prodotti hanno la certificazione CE e sono collaudati per lavorare prodotti per l'alimentazione umana.

Il mulino a pietra

Il mulino a pietra risulta costituito da un cilindro di acciaio, rivestito esternamente da legno, che avvolge le due macine di pietra. Il frumento entra nel mulino attraverso la tramoggia (una sorta di imbuto, vedi figura 2), posta sopra il cilindro, che ha anche la funzione di contenere il seme da macinare. Le macine sono sovrapposte tra loro (vedi figura 1) ed hanno, come dice il nome, la funzione di macinare il chicco. La distanza fra le due pietre, e dunque la finezza della farina, è regolabile con precisione facendo ruotare la tramoggia superiore. Ciò che ne esce è lo sfarinato, da cui attraverso il passaggio nel setaccio (buratto) si separano crusca e cruschetto. In figura 2 è possibile vedere un esempio di un mulino a pietra.

Macine in pietra: le due macine (parti operatrici) sono costruite in pietra. Quella superiore, girando sopra quella inferiore (fissa), frantuma il cereale.



(Figura 1)

Tipo di mulino a pietra



(Figura 2)

Perché preferire farine macinate a pietra

Nell'industria moderna, la macinazione del grano avviene per mezzo di rulli che allargano lo strato periferico e la gemma del chicco. Successivamente avviene la setacciatura a mezzo fibre di seta. Questo comporta che solamente le parti più interne riescono a passare attraverso i minuscoli fori del tessuto. I cilindri che girano ad alte velocità (ca. 300-350 giri il minuto) consentono di lavorare maggiori quantità di grano ma al tempo stesso provocano l'impovertimento delle farine (di vitamine e proteine) a causa dell'elevato grado di raffinazione e del surriscaldamento subito dall'alta velocità di macinazione.

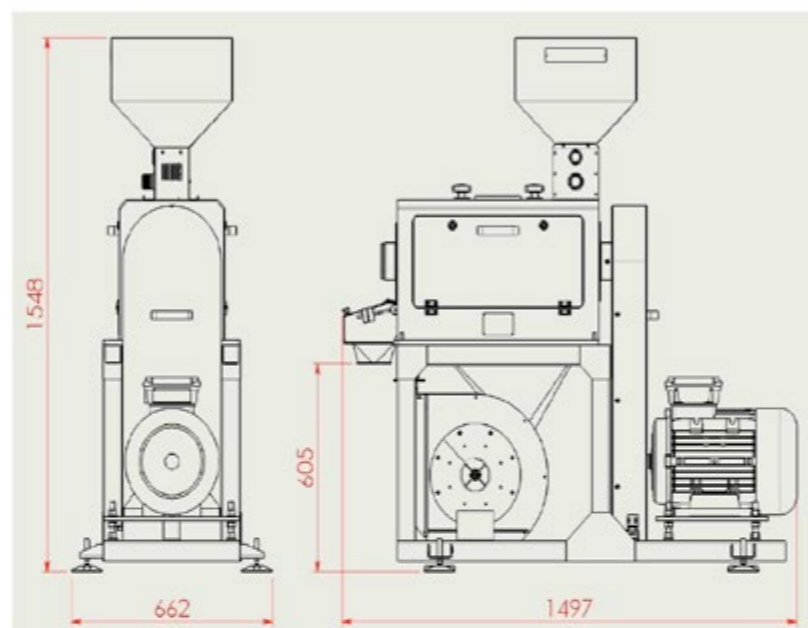
La bassa velocità della ruota mobile a pietra invece, mantenendo bassa la temperatura durante la molitura, evita che la farina corra il rischio di subire "cotture" (le quali determinerebbero un deterioramento delle qualità organolettiche intrinseche). Il procedimento a pietra permette al germe di grano e agli oli essenziali di fondersi, amalgamarsi con la parte amidacea, determinando una colorazione bianco avorio con punteggiature beige scuro della farina. A livello organolettico si sentono profumi complessi, il gusto è più intenso e con questo tipo di macinatura vengono preservate molte delle proprietà salutari presenti nel grano. Una farina macinata a pietra la si nota dalla dimensione dei granuli: per quanto possa macinare il grano non giungerà mai all'ottenimento di tipo 00 (molto raffinata) ma una farina di tipo 0, 1 e 2: quindi una farina non bianchissima ma come anticipato ricca di importanti sostanze nutritive quali proteine, vitamine (B1,B2,PP, B6) magnesio, calcio, e altri sali minerali.

IMPIANTO DI DECORTICATURA CEREALI

Produzione circa 300-800 Kg/h

DECORTICATRICE PER CEREALI NF-15P

La Decorticatrice orizzontale NF-15P è ideale per l'asportazione della parte corticale di prodotti come Grano, Riso, Farro, Orzo limitando al massimo la rottura del chicco. Questo procedimento, permette l'abbattimento della carica batterica e la riduzione delle ceneri su farine decorticate.



La macchina è dotata di una tramoggia di carico con regolatore di flusso del prodotto da lavorare. All'uscita è provvista di un sistema regolabile che permette di variare il tempo di permanenza del prodotto all'interno della macchina e di conseguenza il livello di decorticatura.

Integrato nella struttura vi è un ventilatore che immette aria all'interno del rotore e del rullo smeriglio, ciò permette una più facile asportazione delle polveri dalla camera di decorticatura. La Decorticatrice NF-15P viene realizzata in scatolato di lamiera di grosso spessore e verniciata a forno.

Questa macchina viene normalmente abbinata a un trasporto pneumatico che permette l'asportazione delle polveri di scarto e mantiene la struttura in depressione evitando di immettere polvere nell'ambiente.

N.1 Decorticatrice Mod. NF-15P

Per l'asportazione della glumella dai chicchi dei cereali completa di ventilatore indipendente per l'estrazione delle polveri. Costruita su una struttura in lamiera di acciaio al carbonio di elevata robustezza, completa di tramoggia. Capacità di circa 300 Kg/h, completa di telaio per il fissaggio a terra e supporto del motore elettrico da 7,5 - 11- 15 KW.

Prezzo Euro 7.200,00

N.1 Impianto pneumatico Mod. SD- 450

Per il trasporto delle polveri di scarto dalla Decorticatrice al sacco. Lo scarto polveroso viene aspirato dal Pneumatico e scaricato in un Ciclone decantatore.

Prezzo Euro 2.380,00

N.1 Telaio di sostegno per ciclone SD-450

Costruito in tubolare di acciaio al carbonio verniciato al forno, completo di bocca-sacco per il recupero delle polveri di scarto

Prezzo Euro 320,00

N.1 Filtro statico Mod. PFS-1

Completo di una manica filtrante del diametro 500 mm. Lunghezza 1800mm. In tessuto speciale per filtrare l'aria polverosa e per la raccolta delle polveri

Prezzo Euro 750,00

N.1 Quadro elettrico

Il quadro elettrico è predisposto per il comando di 2 motori elettrici di cui uno ad avviamento stella-triangolo (Decorticatrice)

Prezzo Euro 950,00

Tubazioni, Raccordi, Guarnizioni ed accessori vari per il suddetto impianto

Prezzo Euro 750,00

PREZZO TOTALE EURO 12.350,00

Iban: IT47 E033 5967 6845 1070 0191 234

a Casa delle Agriculture, causale: donazione MULINO DI COMUNITA'

info: 348/5649772, 320/0710681,

tizianacolluto@gmail.com, donatonuzzo4@gmail.com