

Tra Berici & Lessini

ANNO XX - N. 1 - Maggio 2016

Reg. trib. di Vicenza n. 839 dell' 8-11-95 - Distribuzione gratuita



CASSA RURALE ED ARTIGIANA DI BRENDOLA
CREDITO COOPERATIVO dal 1903

Cuore di Macina

LE AZIENDE DEL TERRITORIO SOCIE DELLA CASSA

Due giovani per un mestiere antico, portato avanti con passione e con i vecchi sistemi della tradizione. Quello del “mugnaio” è un lavoro legato alle nostre radici contadine: un mulino era presente un tempo in ogni paese, al servizio dell’economia agricola. Oggi i mulini di paese sono spariti, soppiantati da organizzatissime industrie molitorie. Ma Roberto De Carli e la moglie Sabrina Maran, pur in questo contesto industriale di “giganti”, hanno saputo trovare la loro dimensione e il loro mercato di nicchia.

Cuore dell’azienda è infatti il mulino a macina di pietra: sì, proprio quello d’altri tempi. Non a caso l’azienda si chiama proprio “Cuore di macina”. I cereali (grano, orzo, avena, segala, mais, ecc.) vengono macinati in farina proprio dal lento lavoro della macina in pietra, come una volta. Risultato? Farine che mantengono tutte le proprietà organolettiche del chicco originario. Non a caso l’azienda

non tratta farine raffinate (tipo 0 o doppio zero), bensì farine integrali o semi integrali. Insomma, farine “di una volta”. Ma l’attività inizia ben prima, con la scelta della materia prima. Un lavoro di ricerca, potremmo dire: “Cuore di macina” cerca infatti di lavorare varietà di cereali antichi come: mais spinato, timilia, saragolla, grano rusello, gentil rosso monococco, ecc. Proprio grazie a “Cuore di macina”, qualche agricoltore ha ripreso la coltivazione anche del farro, prima abbandonata per la particolare lavorazione pre-macinatura. Il chicco di farro infatti va prima “decorticato”: lavorazione che Cuore di Macina è in grado di fare.

Attualmente gli interlocutori sono una cinquantina di aziende agricole locali, con le quali di fatto si è costituita una “filiera” produttiva che si è ampliata poi anche alla commercializzazione del prodotto finale. Su queste farine vengono elabo-

rate particolari miscele, destinate alla cucina casalinga per il pane, i dolci, pizze e focacce.

Il risultato sono farine completamente diverse dai prodotti da supermercato, tutti all’insegna della filiera corta. Materie prime del circondario, molitura a Creazzo in via Spessa 86 e commercializzazione in panifici e negozi del comprensorio.

