

Nome Mestiere: **Mugnaio (mulnar)**

IERI

Primitivi mezzi adibiti alla macinazione del grano erano i mortai di pietra entro i quali si frantumavano i chicchi dei cereali attraverso pestelli, anch'essi di pietra o legno duro, oppure si macinava attraverso rulli che a mano si facevano rotolare su una base di pietra. Spesso i chicchi venivano tostati e frantumati tra le mani. All'interno del ceto popolare erano diffusi i **centimoli a mano** capaci di trasformare un paio di chili di grano in un'ora, utili al fabbisogno familiare. Col passare dei secoli cominciarono a costruirsi stabilimenti dove uomini o animali azionavano le macine, ovvero pietre discoidali affacciate, cioè messe una sopra l'altra di cui una fissa e l'altra rotante intorno al suo asse centrale. Solo più tardi si imparò a sfruttare l'energia dei corsi d'acqua, ma anche del vapore e del vento nel resto d'Europa. Il funzionamento di un mulino ad acqua non sembra complesso, pare, infatti, che la forza dell'acqua che scorreva o che cadeva dall'alto, imprimeva un movimento rotatorio a una grande ruota di legno munita di ampie pale, questa azionava appositi ingranaggi che trasmettevano un moto circolare ad una macina di pietra la quale, ruotando sulla pietra fissa, triturava i cereali. In ogni caso, gli impianti esistenti eseguivano solo la bassa macinazione, l'abburratura delle farine avveniva con setacci a mano, poiché era impossibile disporre di energia sufficiente ad azionare insieme alle mole uno o più buratti².

La macinazione del grano è rimasta pressoché invariata nel tempo pur avendo sostituito le energie naturali con l'elettricità. Un buon impianto molitorio comprendeva delle seguenti macchine:

- Pulitore combinato con colonna svecciatrice a zig-zag;
- Lavagrano a colonna verticale;
- Bagnagrano a coclea;
- Cassoni di riposo;
- Elevatore a tazze;
- Apparecchio magnetico plurilamellare;
- Spazzola grano orizzontale completo di aspirapolvere;
- Laminatori diagonali doppi;
- Plansister a 6 canali, 26 stacci aventi superficie setacciante;
- Impianto pneumatico per trasporto farina a 6 linee completo di filtro a rastello con 36 manichelle per recupero polvere;
- 3 elevatori semplici al servizio della pulitura;
- Elevatore al servizio della spazzola grano.

Introdotta il grano nella tramoggia di carico (cassone quadrangolare a terra), questo viene elevato tramite l'elevatore a tazze e mandato al pulitore combinato con colonna svecciatrice il quale provvede col trabatto all'eliminazione del terriccio, degli spaghi, delle polveri, ecc... Un potente ventilatore, all'interno della macchina, assorbe tutto il pulviscolo frammisto al grano mandando la miscela di aria e polveri all'esterno del locale tra appositi filtri. Il grano poi passa al lavaggio (l'approvvigionamento dell'acqua potabile è reso dalla rete idrica pubblica) e dal bagnagrano a coclea va ai cassoni di riposo dove sta per 24 ore, in seguito passa nella spazzola per una seconda pulitura, poi subisce sei passaggi, dei quali tre sono le macinazioni. Il prodotto esce dai rulli e viene aspirato dall'impianto pneumatico passandolo infine al plansister il quale provvede alla selezione dei prodotti e dei sottoprodotti.