

Bedizzole: storie di mulini e di farine

Testi di **Anna Bossini**
Fotografie:
GB Services Studio



*[...] Infitto d'un abete al tronco
Esce ferrato uncino, e da lui pende
Vaso lucente di forbito rame.
Pura linfa per entro altri v'infonde,
E trito sale; altri la fiamma attizza,
Che del capace arnese il tondo ventre
Lambe seguace. [...]*

Antonio Bucelleni, poeta bresciano



«Abbiamo coniugato un prodotto tra i più poveri che ci siano, come la polenta, con una singolare storicità territoriale, riappropriandoci della cultura rurale, della sapienza della terra», afferma Stefano Ambrogio, presidente della Società Cooperativa Agricola "Farine tipiche del Garda", discendente di una famiglia di trebbiatori che ha radici nel 1908, quando

i suoi bisnonni acquistarono le prime macchine per trebbiare, mentre i nonni ne divennero i costruttori.

La presenza del mais sulle colline moreniche di Bedizzole ha origini ancestrali e si ricollega alla presenza sul territorio di coltivazioni di un mais antico e dal peso specifico molto alto, che veniva spedito nella bergamasca non appena trebbiato. Coltivare frumento nelle campagne bedizzolesi, che si estendevano dalle colline moreniche di Padenghe a quelle di Carzago e Mocasina, fa parte di una storia consolidata, infatti dagli anni '45 agli anni '70 questi territori ne fornivano le maggiori raccolte rispetto al circondario gardesano.

Per Stefano l'idea della ricerca nasce 15 anni fa, quasi per caso, durante un incontro con Enzo Bruschi, mugnaio da quattro generazioni, intorno all'importanza del recupero delle qualità antiche di mais, e finisce per coinvolgere altre quattro persone.

Dopo 10 anni di sperimentazione e l'ingresso di nuovi elementi viene fondata una Cooperativa formata da 10 elementi: oltre al presidente, un mugnaio, 4 tecnici, 3 agronomi e un tecnocrate alimentare laureato in scienze dell'alimentazione.

Dare corpo a questa idea non è stato facile, infatti nel '96-'97 i risultati deludenti delle prime prove empiriche sembrano demotivare il progetto, ma la ricerca delle antiche specie autoctone continua e culmina con il ritrovamento del rarissimo Ottofile rosso detto "sciapilù", coltivato ancora a Valve-

stino, sull'entroterra montano della sponda occidentale del lago di Garda, censito dal Mucchetti nel 1808, e dello "spinus" (mais Rostrato rosso), che insieme al Quarantino formano il mix perfetto.

Tre anni fa l'inizio della fase ascendente con l'ottenimento di una qualità di farina veramente superiore che realizza tutte le aspettative di poter ancora gustare l'antica polenta gardesana.

A garantire l'assoluta unicità di questo prodotto è la macinatura dei mais, di qualità vitrea e ricchi di proteine, che avviene ad opera di un congegno costruito nella seconda metà dell'ottocento, con mole in conglomerato francese e struttura in ferro e legno. La lentezza di movimento della ruota, che permette di produrre 50-60 Kg di farina all'ora, garantisce di mantenere tutti gli elementi costitutivi del chicco, germe compreso. Questa integrità, oltre ad avere un carattere nutrizionale elevato, per la gioia dei nostri palati rende la polenta più saporita e digeribile.

Negli ultimi tempi l'attività del Mulino si è estesa anche alla macinatura di uno speciale tipo di grano duro, particolarmente adatto alla panificazione, che la Cooperativa ha reso possibile coltivare su questi territori. Unito magistralmente alla farina di mais, ha creato per le mani sapienti di Beniamino Bazzoli il "pane degli atleti", facendolo salire sul terzo gradino del podio nazionale del Concorso per i migliori pani e prodotti da forno tradizionali «Premio Roma» 2012.

La sfida sulla produzione e molitura di peculiari tipi di grano continua con la scelta, fatta insieme a Beniamino Bazzoli, di usare farina di semola di grano duro al 100% che, per essere totalmente integra e macinata a pietra, necessita di particolari accorgimenti nelle fasi di panificazione. Ma nulla osta a Beniamino Bazzoli nel produrre un pane veramente straordinario che per l'intensità di sapore necessita di un apporto di sale dello 0,8 % contro il canonico 2%: un vero presidio per la salute!



Duro come la pietra, soffice come il pane

Esiste una profonda differenza tra i mulini esclusivamente a pietra e quelli che nel corso dei tempi sono diventati cilindrici e si sono industrializzati.

L'industria moderna, macina il grano comune per mezzo di rulli che allargano lo strato periferico e la gemma del chicco a cui fa seguito la setacciatura a mezzo fibre di seta con la conseguenza che solo le parti interne riescono a passare attraverso i minuscoli fori del tessuto. I cilindri girano alla velocità di 300-350 giri il minuto contro gli 80-100 dei vecchi mulini con macina a pietra. I mulini a cilindri permettono di lavorare maggiori quantità di grano ma hanno il difetto di impoverire le farine di vitamine e proteine a causa dell'eccessivo grado di raffinazione e del surriscaldamento dovuto all'alta velocità di macinazione.

Al contrario le macinazioni veloci della molitura a cilindri tolgono alla farina una parte della sua forza nutritiva, ossidano preziosi elementi e depauperano le farine estromettendo poi il prezioso germe e le parti esterne del chicco che andranno ad essere venduti poi come prodotti dietetici separati dal suo contesto originale e perdendone di gran lunga il valore nutrizionale.

Quindi le migliori farine per la lievitazione (e per la nostra salute) sono integrali e macinate a pietra: le fibre puliscono l'intestino dalle tossine e dal colesterolo hanno un'azione regolatrice sull'assorbimento dei glucidi e sul transito intestinale. In ragione di queste qualità le fibre vegetali hanno un'azione profilattica sul diabete, malattie intestinali, cancro dell'intestino, malattie cardiache e tensione arteriosa.

Devono essere di fresca macinatura perché a contatto con l'aria i preziosi elementi contenuti nel chicco si ossidano, le vitamine

e soprattutto i suoi aromi perdono la loro qualità. I lipidi iniziano ad irrancidire in qualche settimana.

L'ideale sarebbe macinarla al momento di utilizzarla. Per questo le indicazioni di consumo di questa farina si limitano ai 4-5 mesi dalla data di molitura.

Per una storicità della polenta gardesana

Venendo da Brescia in direzione Bedizzole, subito passato il ponte del Bettoletto, sulla sinistra è visibile un'antica costruzione. Qui si è ricreato l'antico mulino che oggi macina 3 storiche tipologie di mais allo scopo di ricreare l'antica polenta gardesana, indissolubilmente legata a molti patti della cucina tradizionale bresciana, ma che culmina con il suo piatto principe, lo spiedo.

I primi dati storici di questa realtà risalgono al 1184, come risulta da una pergamena depositata nell'Archivio Segreto del Vaticano dove "il notaio Albertino di Valle rogava l'atto che sanciva il "patto di concordia" fra Alberto, abate di San Pietro in Monte ed alcuni abitanti della contrada, sanante la causa in corso per la derivazione del mulino del monastero" (Marcello Zane *Fra valle e pianura* Grafo editrice 1999), in cui si parla dell'uso dell'acqua del fiume e dell'acquisto di due pezzi di terra.

Già nel XVI sec. lo storico Bongianini Gratarolo, nella sua *Historia della riviera di Salò*, nel parlare di Bedizzole scrive "...il ponte dove si fan traffici...", alludendo a questo luogo dove operavano cinque opifici: due mulini, un frantoio per le olive, una segheria veneziana e un maglio, nei cui ambienti, ristrutturati dal Comune di Bedizzole, ha ritrovato vita l'antico mulino, alla destra del quale è ancora possibile notare la vecchia canalizzazione.





Per ciò che ci è dato sapere, 8 erano le possenti ruote molitrici, collocate in una grande struttura.

Nel 1830-40, secondo ciò che ci è dato sapere, la presenza di questi opifici dava lavoro a ben 187 terziari non agricoli bedizzelesi e del circondario, ciò che faceva di questo comune, rispetto ai canoni dell'epoca, una realtà pre-industriale, come ci viene indicato dallo Zane in *Fra Valle e Pianura Grafo* edizioni 1999 p. 96 "A Bedizzole la tradizione pre-industriale è antica, come testimoniano le pergamene dei Monaci di Serle.

In una non meglio precisata località Reghonne "in ripa fluminis Clisis" già nel XII secolo erano infatti attivi un "nuovo e vecchio mulino" di proprietà dei Benedettini, mentre nel 1365 viene segnalato un "molendini a granus cum tribus rotis", in contrada Cereti, verso Pontenove.

L'articolazione delle economie locali è determinata dalla necessaria localizzazione presso l'unica fonte di energia disponibile, ovvero il fiume e relative derivazioni. Nel Cinquecento si segnalano alcuni mulini, la razziga (segheria n.d.r.) ed una macina posta in "Contrada de' Mulini", ovvero lungo la sponda sinistra del Chiese, lungo la direttrice Bettoletto-Pontenove. Un'economia tanto importante quanto ben regolata, se i capitoli per il funzionamento del Mulino comunale vengono ben stesi sin dal 1511, per la razziga nel 1581 e per la macina nell'anno 1596".

Successivamente, nel 1898 se ne scrive sulla pubblicazione di don G. Gregorini *Memorie di Bedizzole nel secolo XVI*, poiché il mulino diventa molto importante per il comune dal punto di vista economico, e anche dal punto di vista sociale, perché assume un carattere aggregante per la popolazione.

Nell'attesa che si macinassero i grani, la gente passava il tempo non solo chiacchierando, ma anche bevendo e suonando, e questi svaghi si erano spinti - così viene puntualizzato - talmente "oltre", da causare un'ordinanza del Comune che vi vietasse qualsiasi tipo di allegro intrattenimento "Per schivar disordini ed indecenze che tornano di offesa a Dio e di disonore alle onorate famiglie per i molti che vanno ad amoreggiare donne di giorno e di notte ai molini, si proibisce a tutti di entrare nei molini sotto pena di L. 2,00 il giorno, e di lire 5,00 la notte; metà all'accusatore che verrà tenuto segreto.

Mugnai e conduttori avranno pena di privazione dell'ufficio per anni 10 se consentono che alcuno entri nei molini; proibito loro di suonare qualunque strumento e di andare a sonare in altro luogo mentre hanno da macinare" (don G. Gregorini *Memorie di Bedizzole nel secolo XVI* p. 24). Ciò non valse a impedire che la località, allora detta Contrada dei Molini, venisse, con un pizzico di malizia, rinominata il Bettoletto.

In origine i mulini erano due, uno per la macinatura delle sementi e l'altro per la frangitura delle olive e di tutto ciò che si poteva

frangere allo scopo di fornire l'olio lampante per l'illuminazione, più che per quello alimentare e, sempre nelle vicinanze, una segheria veneziana.

Le attività che sfruttano la forza idraulica del Chiese si estendono a date relativamente recenti, "Nel territorio di Bedizzole la segheria si ferma nel 1964, il mulino detto "del Cane" è inattivo dalla fine degli anni Quaranta; al Bettoletto il maglio venne arrestato nell'anno 1920, mentre il mulino è chiuso dalla fine del 1945" (M. Zane op. cit. p. 96). Degli opifici, lasciati andare in rovina, sopravvive solo quello del maglio, sede dell'attuale mulino.

Il giallo sole della tavola

Ingredienti per 5-6 persone:

Per ogni 500 g di Farina del Garda Bresciano 2 litri / 2litri e mezzo di acqua e 1 cucchiaino da cucina di sale grosso

Preparazione:

Per preparare una polenta degna di questo nome sarebbe necessario disporre di un paiolo di rame o di ghisa che metterò sul fuoco con il quantitativo di acqua necessario; in mancanza di questi si può indulgere anche sul paiolo antiaderente, ma di buona qualità.

Non appena questa avrà raggiunto il bollore vi verserò il sale, regolando la fiamma a media intensità, e con l'aiuto di una frusta vi farò cadere a pioggia la farina in modo da non formare grumi, smettendo quando il composto sarà della consistenza di una crema assai densa e le bolle che si formano in superficie non siano sparite.

Da questo momento in poi dovrò rimestarla continuamente con l'apposito cucchiaino di legno, eseguendo movimenti dal basso verso l'alto, altrimenti si rischia di farne bruciare il fondo, inconveniente che le conferirebbe un cattivo sapore. Di solito è pronta quando la crosta che riveste il paiolo si comincia a staccare alla sommità.

Le "scalette", ricavate da questa crosta, erano una golosità riservata ai bambini che se le contendevano per mangiarle ancora calde, o potevano anche costituire una merenda dolce, se messe nel latte zuccherato. La polenta, per raggiungere il massimo grado di gustosità e digeribilità deve cuocere per 60 minuti, dopo di che si rovescia sull'apposito tagliere di legno con un movimento deciso del polso e si serve fumante tagliandola con un cucchiaino di legno, o, come di tradizione, con un filo robusto legato al manico del tagliere.

Alcuni suggerimenti: se, una volta rappresa la farina, la polenta si presentasse troppo dura, sciogliete un po' di farina in una scodella di acqua molto calda e aggiungetela pian piano, sempre rimestando, fino al raggiungimento della densità desiderata.