



IL PIACERE DELLA SOSTENIBILITÀ

AGROFFICINA ORTO IN CITTÀ

INTERVI A PAGINA 20 E 21

Annachiara Ceardini, Andrea Poggiali
e la loro bottega bistrot a Rimini

FOTO MAURO MONTE



IMPRESE GUSTOSE

FORLI
CHEF SERVICE
MASSIMO PIRACCINI
"IL SIGNORE
DEI VASETTI"

A PAG. 22



FARINE



Mulino Meloni
farine del futuro
a San Marino

BARBERI PAG. 26

APERTURE



A Gestu
nasce il primo
wine club italiano

PAG. 28

VINO



Il Salento, terra
forte ma gentile
dei Giorgiani

PAG. 29

*Una scelta di sostenibilità
per l'ambiente, la persona e la casa.*

green emotion

Green Emotion
"Green Emotion"

Il primo modo
affidabile
di pulire
con prodotti
senza profumo.

La proposta unica e distintiva
che rende le scuffie
della detergenza unisex.

www.deterogreenemotion.it

NELL'AMBITO DEL PROGETTO SAN MARINO BIO

Farine, il futuro della macinazione è affidato alla meccatronica

Il Molino di Fabio e Simone Meloni sul Titano, utilizza le più moderne tecniche di macinazione. Risultati eccellenti grazie alle competenze acquisite in chimica, biologia, meccanica e idraulica



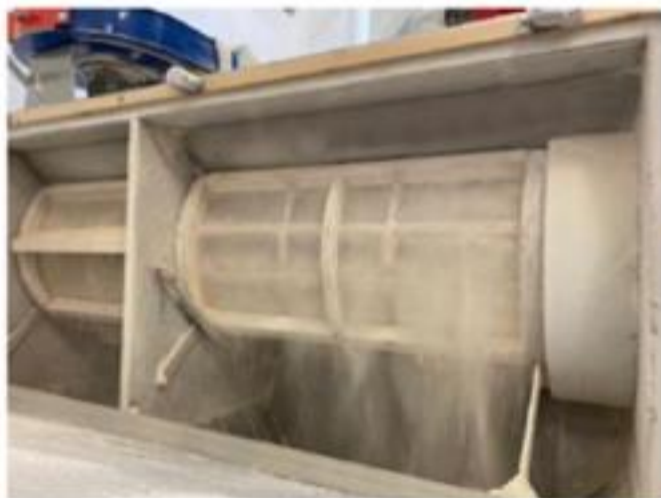
Alcune immagini del Molino Meloni di San Marino e dei modernissimi macchinari al suo interno, realizzati dalla Paglierani, con i quali peraltro si ottengono farine dal sapore antico, spesso dimenticato

SAN MARINO

SALVATORE BARBIERI

Con il Molino Meloni di San Marino, realizzato dalla Paglierani, si rivive il gusto sincero e il benessere nutrizionale delle "farine dimenticate". Il tutto nell'ambito del progetto San Marino Bio, al fine di valorizzare le risorse del territorio, che comprendono quelle paesaggistiche, agricole e culturali. Meloni, padre e figlio, Fabio il primo, Simone il secondo, entrambi amanti ed esperti di arte bianca, con passione si dedicano al mestiere che racchiude in sé una serie di competenze dalla chimica e biologia, perché serve loro analizzare le materie che usano e i prodotti che creano, la meccanica, l'idraulica e l'elettrica per la conduzione dell'impianto.

«Alcuni potrebbero associare il ritorno al bio con la macinazione a pietra, dicitura che



sempre più spesso si legge sulle etichette dei sacchetti di farina evidenziando le vecchie tecniche e riportando a noi la memoria di un vecchio mulino - affermano padre e figlio -. Non è proprio così! I vecchi molini con macine a pietra sono pochi e per di più obsoleti, soprattutto se ci si riferisce alle attuali disposizioni di igiene ed alle aspettative di "performance" da raggiungere. Contrariamente, il molino Meloni si propone come la versione moderna dei vecchi molini che lavorando con macchinari moderni, nobilitati con le ultime tecnologie meccatroniche, garantiscono il perfetto controllo dei parametri di macinazione, assicurando il risultato di una farina integra in purezza dove crusca e germe sono presenti, senza che venga riscaldata, preservandone i valori nutrizionali.

A questo punto è d'obbligo una domanda: macina a pietra o industriale? Quale è la farina perfetta? Con la macinazione a pietra oppure con la conven-

zionale a cilindri? Farina integra o farina integrale? La farina di grano si identifica come il prodotto ottenuto dalla macinazione e dalla successiva setacciatura... Nessun riferimento al tipo di macchinario impiegato per la macinazione e quindi esso potrà essere indistintamente a pietra o a cilindri.

Con la macina a pietra si ottengono farine intere, dove tutto il chicco viene prima decorticato per eliminare i primi due strati di crusca (che in botanica si chiamano epicarpo) cioè quelli contaminati da micotossine e metalli pesanti, e poi macinato assieme.

Nel molino industriale (a cilindri) il chicco viene sottoposto a "svestimento" della crusca e del germe per poi continuare il processo separatamente. La farina integrale sarà ottenuta mischiando crusca farina e germe nelle proporzioni richieste. Mai dimenticare comunque che la qualità della farina parte a monte della filiera, quindi dal campo.



La storia delle macine

Poggio Torriana è la patria delle macine per il grano, macine a pietra per rendere accessibili ed inalterati i nutrienti contenuti del chicco di grano. Una macina unica al mondo. Le prime macine, nella preistoria, consistevano di un "piatto" di roccia, di grande resistenza, sul quale veniva sparsa una manciata per volta di frumento per frantumarlo utilizzando altra pietra dura, di forma rotondeggiante o piatta. La presenza di solchi sulla superficie di contatto aumentava la produttività in termini quantitativi e qualitativi.

La tecnica primordiale di triturazione o schiacciamento piano si evolve in tecnica di macinazione e la forma nonché la dimensione delle macine e l'abbruttamento diventano le basi del processo.

La macina in rotazione grava con il suo peso sul grano e per questo si chiama danzante. Le superfici delle macine, sia quella rotante che quella sottostante fissa, la dormiente, sono porose; a questo viene ancora ad aggiungersi la rabbigliatura, le righe che nel movi-



mento di rotazione vengono ad incrociarsi continuamente producendo così lo sfregamento atto a lavorare il chicco.

La macina girante compie all'incirca otto giri prima che il prodotto lavorato fuoriesca. Il molino a pietra o semplicemente "macina" oppure "molino a palmenti" sono sinonimi. La farina risulta integra in purezza perché germe e crusca si amalgamano con la farina rilasciandone il sapore, l'aroma e mantenendo proprietà nutrizionali importanti. La farina è ricca di fibra, di minerali, di vitamina B, di vitamina E, proteine e grassi. Oggi a Poggio Torriana la tradizione continua: è qui infatti che si producono i migliori mulini industriali del mondo, quelli della Paglierani, vera eccellenza del made in Italy da esportazione.

AMANTI ED ESPERTI DI ARTE BIANCA

Le ultime tecnologie garantiscono il controllo dei parametri di macinazione, assicurando una farina integra in purezza

FARINA INTEGRA O FARINA INTEGRALE?

Nelle farine intere il chicco viene prima decorticato e solo poi macinato. Le integrali si ottengono unendo crusca, farina e germe