



L'ANTICO MULINO DI GORIANO VALLI TORNA A NUOVA VITA GRAZIE ALLA PASSIONE DEL NIPOTE DI UN MUGNAIO

21 Luglio 2021 

TIONE DEGLI ABRUZZI – La notizia di un antico mulino a pietra che torna a nuova vita, nell'era della globalizzazione agricola e dello spopolamento delle aree interne, sembra infondere la sensazione di qualcosa di romantico, il ricordo di mestieri dimenticati, la curiosità di sapere chi, e perché, ha deciso di intraprendere una strada controcorrente e soprattutto in virtù di quale nobile passione.

Siamo nel cuore del Parco regionale del Sirente Velino, a Goriano Valli, il piccolo borgo della valle Subequana, frazione del comune di Tione degli Abruzzi, in provincia dell'Aquila, dove il numero di residenti è di poco superiore ad un centinaio di anime.

È qui che **Antonio Junior Cercarelli** è in procinto di riaprire, terminati i lavori di ristrutturazione, il mulino di nonno **Vittorio**, portando avanti con passione e tenacia l'attività agricola ereditata dalla famiglia. L'antico mulino in pietra risale infatti all'anno 1950, edificato per opera del signor **Vittorio Capaldi**, mugnaio di professione, conosciuto e stimato da tutta la comunità della vallata che per la consuetudine dei tempi portava giornalmente il grano a macinare.

Erano altri tempi, la filiera era corta davvero, la fatica era parte del procedimento di coltivazione dei grani e del sostentamento delle famiglie, le sofisticazioni industriali erano un fenomeno ancora contenuto, così come l'utilizzo di pesticidi e prodotti chimici, il mugnaio era un mestiere indispensabile alla vita della comunità.

Oggi le cose sono cambiate, ma Antonio non molla e persegue il suo obiettivo, quello di seguire la filiera corta della Solina, il grano abruzzese tenero per eccellenza, già Presidio Slow Food, che coltiva personalmente con la sua azienda agricola nei campi di famiglia, insieme al grano Bolero, un'altra varietà antica di frumento, molto in uso negli anni del dopoguerra.

La Solina è un grano resistente tipico dell'Appennino abruzzese, in particolare del Gran Sasso dove si coltiva fino a 1.500 metri di altitudine. Il clima rigido permette alla coltivazione di raggiungere una qualità elevata, anche se la resa è bassa. Per questo motivo, negli anni, la coltivazione è stata soppiantata da grani più redditizi.

“Il mulino è la mia vita, una vita che ho scelto e che amo – dice Antonio a *Virtù Quotidiane* -. Con la ristrutturazione del mulino partirà anche il laboratorio di trasformazione con annesso il



punto vendita”.

“La Solina è un grano non adatto alla lavorazione industriale perché povero di glutine, ma nella lavorazione artigianale esprime tutto il meglio delle proprietà. La farina è morbida e profuma di montagna, le qualità organolettiche sono straordinarie, la consistenza unica, sia per il pane che per i dolci”.

LE FOTO

