

MOLINO LATTANZIO, GRANI E LAVORAZIONI ANTICHE PER FARINE DI ALTA QUALITÀ

30 Maggio 2019

di **Marcella Pace**



CARPINETO DELLA NORA – Recuperare un antico mestiere per fare qualcosa di nuovo. Un prodotto diverso, qualitativamente eccellente, genuino e che incontra anche mode e costumi attuali.

Parte da qui l'idea di **Alberto Lattanzio**, trentenne di Carpineto della Nora (Pescara) che due anni fa decide di creare la sua azienda, attorno a un antico mulino a pietra.

“Nel mio paese ho impiantato uno dei pochi mulini a pietra della provincia di Pescara – racconta Alberto a *Virtù Quotidiane* – . Si tratta di un mulino antico risalente agli anni '50, che si trovava a Prata D'Ansidonia nella provincia dell'Aquila, che in tutti questi anni è sempre stato in funzione. La mia famiglia possiede un'azienda agricola, oggi dedicata alla coltivazione di cereali. Abbiamo sempre lavorato la farina, per uso familiare e ci rivolgevamo proprio a quel mulino. Mi sono appassionato e nell'agosto del 2017 ho acquistato il mulino a pietra

lasciando così il mio precedente lavoro e dedicandomi al 100% a questa nuova avventura”.



Con un passato da operaio edile e prima ancora da autista di camion, Alberto dà vita al Molino Lattanzio.

Utilizzando i cereali coltivati nei terreni di famiglia e altri acquistati nei territori limitrofi, produce farine assolutamente naturali privilegiando i grani antichi.

“Solina e bolero sono grani teneri tipici del nostro territorio ideali per la panificazione. Vi sono poi i grani duri senatore cappelli e saragolla. Tutte le tipologie – spiega Alberto – vengono macinate per mezzo di due pietre di forma circolare e sovrapposte attraverso le quali i grani vengono tritati. Con la molitura a pietra la lavorazione del cereale avviene più lentamente. Ciò significa che le farine nella lavorazione non si surriscaldano, il germe, ossia la parte nutritiva del chicco, rimane intatto preservando al meglio le qualità organolettiche. Il profumo del grano non si altera, rimanendo fragrante e invitante. Le farine prodotte con questa



lavorazione presentano differenti sostanziali con gli altri tipi, rendendole uniche”.

Il grano senatore cappelli è una cultivar antica di grano duro 100% italiano, considerata il re dei grani duri italiani. Contiene una percentuale elevata di proteine, aminoacidi, vitamine e minerali e ha il vantaggio di essere estremamente digeribile in quanto povero di glutine. Il suo sapore è ricco e corposo ed è ideale per preparare la pasta fatta in casa e il pane.

La saragolla è un grano duro, di colore giallo leggermente ambrato, ricco di proteine vegetali, lipidi, vitamine e sali minerali, quali selenio, magnesio e zinco. È nutriente, salutare ed altamente digeribile. Dalla sua farina, molita a pietra si produce un pane profumato e fragrante ed una pasta fatta in casa distinguibile dal caratteristico colore giallo. Il bolero è una varietà di frumento con una buona forza lievitante e quindi ottima per la panificazione, per pizze e per dolci.

La solina è una varietà autoctona di grano tenero coltivata nelle zone montane dell'Abruzzo. Il suo colore ambrato, il suo forte profumo di montagna ed il suo sapore intenso la rendono unica ed inimitabile. La farina di solina, definita la “mamma di tutti i grani”, ha delle qualità organolettiche inebrianti nel profumo e consistenza, è ricca di molte fibre e povera di glutine. Il suo impiego è ideale per la preparazione del pane casereccio, della pasta fatta in casa e dei dolci.

Caratteristica tipica delle farine risultato della molitura a pietra è una maggiore irregolarità della sua granulometria. Questo macchinario necessita poi di una minuziosa e paziente manutenzione.

“Periodicamente – specifica Lattanzio – le pietre devono essere ribattute utilizzando una martellina. Questa operazione lenta e costante, che svolgo personalmente, serve a restituire ruvidità alle pietre e quindi facilitare la macinazione del grano”.

Oltre alla lavorazione dei grani, che vengono poi distribuiti in piccole botteghe di prodotti tipici, il Molino Lattanzio si dedica anche a una piccola produzione di pasta, anch'essa distribuita negli stessi canali e in alcuni ristoranti della zona.

LE FOTO















