

### TRADIZIONE E NUOVE TENDENZE A MONCUCCO

**MONCUCCO** Da obsoleta e antiquata a simbolo della produzione contemporanea, genuina, bio e possibilmente a km 0. E' la storia della macina a pietra del Molino Serra di frazione Pogliano 1, aperto dal 1750, che dopodomani, domenica, dalle 14, inaugura il suo nuovo punto vendita (ingresso libero, info allo 011/987.47.05, su [www.molinoserra.it](http://www.molinoserra.it) o scrivendo a [info@molinoserra.it](mailto:info@molinoserra.it)).

Oltre a offrire una merenda, i titolari del mulino, Piero Serra e la moglie, Maria Rosa Cavallino, spiegheranno come vengono macinate le farine con i due impianti a loro disposizione: quello a pietra e quello a laminatoio. Al Molino Serra non è infatti mai stata abbandonata la macina a pietra.

«Serve per le farine integrali - spiega il titolare - Questa lavorazione ne esalta gusto e profumo. Grano, segale, mais, farro e saraceno, vengono infatti passati una sola volta, lasciando pressoché intatte qualità e ricchezza dei prodotti».

Fino a pochi anni fa, mantenere un impianto del genere poteva essere considerato un handicap. Oggi la scelta ha però pagato: la macina a pietra è tornata di gran moda. Per le farine bianche, an-



Piero Serra nell'antico mulino di Moncucco

## Il ritorno della macina in pietra

### Il Molino Serra si rilancia sulla scia del "bio"

che i Serra sono però passati da decenni al mulino a laminatoio. «Fu fatto costruire da mio padre Giuseppe nel 1950 - racconta Serra - Quello vecchio è stato invece fonte di reddito per almeno quattro generazioni della mia famiglia, ma esisteva già prima».

Secondo uno studio condotto da Gianpaolo Fassino, ricercatore universitario ed ex sindaco di Moncucco, il "Mulino della Traversa" (così si chiamava prima di appartenere alla famiglia Serra) era già presente in atti del 1750. «Compare in una relazione generale dell'intendente d'Asti sullo stato della Provincia, redatta fra il 1750 e il 1753 - racconta Fas-

sino - Il documento tratta delle risorse economico-commerciali del territorio moncuccese. E segnala l'esistenza di due impianti molitori: "vi è un mulino che serviva l'acqua dal rivo denominato la Traversa e quello di ragion feudale spettante al Signor Marchese di Rosignano". Quest'ultimo è forse uno dei mulini lungo il corso del rio Fontanelle».

Il "Mulino della Traversa" prende il suo primo nome dal rio Traversola. La sua fortuna? Trovarsi a pochi metri dalla strada che collega Castelnuovo don Bosco e l'Alto Astigiano con il Chivassese e la zona del Po. «E' stata una zona di transito fin dal-

*l'antichità, come documentano numerosi reperti archeologici recuperati nel territorio - prosegue Fassino - Fin dal medioevo, proprio dal mulino partiva un crocevia di strade. Collegavano: ai Borelli, antica località vocata all'estrazione del gesso; poi, passando da Moncucco e Moriondo, proseguivano in direzione di Chieri e Torino. Dall'altra parte, c'era la canonica di Vezzolano, in quei tempi viva e molto frequentata: era un ulteriore bacino d'affari».*

Il Molino Serra è oggi un'azienda a conduzione familiare, che impiega solo i due coniugi e che produce intorno ai 5000 quintali di farina all'anno. Il mais da polenta è dell'antica varietà Marano coltivata nell'azienda agricola Cavallino ai Favari di Poirino.

Prodotti sempre richiesti dai clienti, che bussano direttamente al Mulino. «Negli ultimi anni, un po' per via della crisi, un po' per le filosofie salutiste, è cresciuto il numero delle persone che si rivolgono a noi - analizza Serra - Abbiamo deciso di aprire un punto vendita perché la gente torna a fare il pane in casa e cerca profumi e sapori d'un tempo».

Riccardo Marchina