

MONCUCCO. RISALE AL 1750

Porte aperte al molino che macinava il grano già due secoli fa

**MARINA RISSONE
MONCUCCO**

Una tradizione di famiglia che continua nel tempo, da quattro generazioni. A portare avanti l'attività del molino di località Pogliano a Moncucco Torinese è Piero Serra con la moglie Maria Rosa Cavallino. Sono ancora le stesse antiche macine a pietra a lavorare grano, segale, mais, farro e saraceno per ottenere farine integrali che mantengono intatte le proprietà e la qualità del prodotto.

Un lavoro preciso e minuzioso svolto con passione e mantenendo viva la tradizione familiare. Accanto all'antico impianto non manca quello a laminatoio per la farine bianche.

Oggi, dalle 14 alle 18 Molini Serra sarà aperto al pubblico con visita al molino e merenda sinoira in occasione dell'inaugurazione del nuovo punto vendita. «La nostra attività - spiega Piero Serra - si tramanda di padre in figlio. Da studi eseguiti dal ricercatore universitario Gianpaolo Fassino il molino della Traversa (chiamato così per via del rio Traversola che passa accanto) risale al 1750. Fin dall'anti-



Piero Serra

chità qui è sempre stato un punto nevralgico, crocevia di strade strategiche. Da località Borelli, nota per l'estrazione del gesso, a Moncucco e Moriondo verso Chieri e Torino per arrivare all'Abbazia del Vezzolano di Albugnano».

Ogni anno si producono 500 quintali di farina. Un lavoro per i coniugi Serra che, nonostante la crisi, tiene. «Negli ultimi anni - racconta il titolare del molino - le persone tendono a tornare alle origini, alle ricette di una volta. Si punta sui prodotti naturali. Molti preparano di nuovo il pane, i dolci, la pasta in casa con le ricette della nonna per mantenere i sapori di un'epoca che fu».

Info: 011/9874705 oppure www.molinoserra.it.

Domenica 28 settembre 2014

LA STAMPA