

Consorzio Terra di San Marino

Dalla spiga di grano alla farina: i processi di uno degli ingredienti più utilizzati nella cucina (e anche nelle mense scolastiche del Titano)

"E' tutta farina del tuo sacco". Esiste una grande e semplice verità dietro ai proverbi. I modi di dire sono importanti perché rivelano molti aspetti di vita culturale del passato, vivi ancora oggi, e mostrano legami fra la storia locale e quella in divenire, spesso tesa a puntare lo sguardo verso il futuro. Se ieri i saggi dicevano che "le chiacchiere non fanno farina" ("se uno parla e basta non produce niente"), oggi le parole aiutano a capire il mondo derivato dal grano. La farina è uno degli ingredienti più utilizzati nella cucina. Pane e pasta, gli alimenti base della dieta mediterranea, sono ottenuti proprio dalla lavorazione della farina. Per ogni tipo di alimento e per le diverse preparazioni è bene usare le differenti specie di farina che si possono trovare in commercio. Non tutte le farine, infatti, sono adatte alla preparazione del pane, ad esempio, o per fare i biscotti.

Lo sanno bene i due mulini attivi nella Repubblica di San Marino: Meloni (ubicato a Seravalle) e Gianni (di Faetano), che "lavorano" nei processi della macinazione del grano. Anche quello marchiato Con-



sorzio Terra di San Marino. "Nel territorio - spiega Luca Battistini, tecnologo alimentare del Consorzio Terra di San Marino - vengono coltivate diverse varietà di grano ma solo due varietà sono consigliate dal Consorzio Terra di San Marino: le varietà 'Bologna' e 'Palesio'. La prima da origine ad una farina considerata 'forte' più performante della seconda che è considerata

una farina 'debole'. La sapiente miscelazione delle due farine, effettuata dai mugnai, permette di ottenere farine dalle diverse caratteristiche e dal diverso utilizzo finale che le rendono adatte alla produzione di diversi tipi di prodotti come pane, piada, pasta all'uovo, biscotti e dolci. La farina del Consorzio - prosegue Battistini - viene venduta solo nei punti vendita della Repub-

blica di San Marino e viene utilizzata nelle mense scolastiche di tutto il territorio. Utilizzando moderne tecnologie di macinazione, come quelle adottate dai molini di San Marino, da un chilogrammo di grano si riesce a ottenere circa 740 grammi di farina. Il resto viene scartato: crusca e farinaccio vengono impiegati nell'alimentazione animale. Il Monte riesce a produrre

circa 4.500 quintali di grano certificato dal Consorzio Terra di San Marino ed utilizzato per la produzione "a marchio" di tutti i derivati.

Da una tipologia di grano si possono ottenere ben 14 diverse farine, che vengono poi miscelate e determinano la resa percentuale in farina. "L'estrazione della farina - chiarisce Fabio Meloni - dipende dal tipo di grano, della morfologia del chicco e dal diagramma di macinazione utilizzato". La farina però non è sempre uguale: le variazioni climatiche incidono profondamente sulla qualità: un inverno asciutto, una primavera piovosa possono 'mutare' la formazione e la maturazione del chicco di grano e, di conseguenza, il prodotto finale. Meloni rivela la difficoltà del lavoro, fatto di fatica e pazienza, di orari spesso duri, di grandi sacrifici ("Si semina a ottobre e si raccoglie il grano a giugno. Dall'inizio dell'estate sino alla fine di luglio si può lavorare anche giorno e notte. "Il grano conferito al molino è 'scaricato' - prosegue Meloni - e stoccato in alcuni silos dove ne viene prelevato un 'campione' ed analizzato in laboratorio: un passaggio

Rubrica periodica a cura del
**Consorzio terra
di San Marino**
tel.(00378)0549-902617
Fax.(00378)0549-906278
mail to: consorzioterradisanmarino@
omniway.sm



fondamentale per capire la qualità del prodotto. Da qui inizia il ciclo di lavorazione del grano e la sua trasformazione in farina. Dopo svariati passaggi di pulitura e spazzolatura per allontanare qualsiasi corpo estraneo il grano viene bagnato e fino a raggiungere una umidità finale che oscilla tra il 16 e il 17 per cento e fatto riposare. "Quello coltivato sul Titano - conclude Fabio Meloni - generalmente viene fatto riposare per 8-10 ore". Questa fase permette di migliorare la resa produttiva e le caratteristiche della farina ottenuta. Il grano procede il suo viaggio attraverso rotture, rimacine e calibrature intervallate da operazioni di setacciatura sino a diventare bianco e leggero, quasi impalpabile.