

La nuova vita dei mulini

Valle Onsernone Tornati in funzione, i mulini di Vergeletto e Loco permettono oggi di rilanciare un'attività in valle e riscoprire la produzione della farina bóna

Un secolo fa ci volevano quattro ore per spostarsi da Locarno a Vergeletto, nucleo situato a 900 metri di altitudine in fondo alla valle Onsernone. Il villaggio contava quasi 500 persone, mentre oggi, che si impiega meno di un'ora di viaggio, rimangono poco più di 60 anime. Persone che stanno assistendo a una rinascita dei propri mulini, i cinque collocati lungo il fiume Remiasco. Il complesso è di fatto stato recuperato dall'oblio e oggi è di nuovo il fulcro di un'attività promossa dall'Associazione mulini di Vergeletto, che si prefigge di riportare in valle la produzione della farina bóna.

Un obiettivo in parte già raggiunto, dato che ogni martedì Ilario Garbani-Marcantini, uno degli ideatori dell'intero progetto, permette agli ospiti di vedere e di partecipare in prima persona alla produzione: dalla pannocchia alla farina. Ogni tappa si svolge in diversi vecchi edifici, salvati e restaurati dall'Associazione con un investimento complessivo di 260mila franchi. Il primo passo è la sgranatura del mais, operazione eseguita con un ingegnoso macchinario installato nel Mulin di Ulüc (degli allocchi), attivo dal 1855 al 1880. Dopo un incendio fu usato per costruire e aggiustare oggetti in legno legati al mondo agricolo, mentre ora è possibile eseguire la tostatura tradizionale al fuoco, con una padella di ferro proveniente da Mosogno. Una volta tostato, il granoturco può essere trasportato al Mulin di Sindig'üi (dei Sindaconi), attivo fino al

Un'attività tradizionale recuperata con l'impegno dell'Associazione mulini di Vergeletto.
(Elia Stampanoni)



1957, data della morte della Nunzia, l'ultima mugnaia di Vergeletto. Accanto al vecchio apparecchio è stato fedelmente ricostruito un esemplare, oggi utilizzato per macinare. Durante il restauro è pure

stato ripristinato l'antico percorso del canale, che attinge l'acqua dal fiume.

Più in alto troviamo anche due cappelle, le uniche superstiti di un'antica via Crucis, sulla cui storia aleggia

ancora un grande mistero. Al termine del selciato incontriamo il Mulin di Vènzzi, attivo dal 1855 fino al 1910 circa. Al primo piano c'era il ricovero del mugnaio Giovan Martino, che qui trascorse la notte delle nozze. Il locale è stato restaurato e verrà arredato in stile del primo Novecento, mentre i meccanismi e le macine, collocate a pianterreno, verranno ricomposti a scopo didattico.

Sotto la strada c'è il Mulin di Rafèl, ora abbandonato, e «testimone silenzioso del nostro passato», come leggiamo sui pannelli didattici. Il Mulin di Chèp (dei Capi, dei Garbani-Capini), attivo dal 1855 al 1892 circa, è pure gradualmente finito nel dimenticatoio e lo scorgiamo accanto a un bel palazzo settecentesco. Un declino causato dall'arrivo di nuove abitudini e innovazioni che anche in Onsernone hanno lentamente contribuito a mutare abitudini e tradizioni. A Vergeletto la strada arrivò nel 1865 e, congiuntamente al declino del commercio della paglia, contribuì all'abbandono della produzione e delle attività legate ai Mulini. La farina di mais tostato è una tradizione della valle Onsernone, dove si avevano due nomi per lo stesso prodotto: farina bóna (prevalentemente a Loco) e farina sec'a (a Vergeletto). Era un alimento quotidiano, consumato quasi sempre con latte, burro o sale ed esistono testimonianze anche nelle Terre di Pedemonte, nella Bassa Valmaggia e nella Verzasca. Si ottiene macinando molto finemente i grani di mais precedentemente tostati, ma per avere un prodotto di qualità apprezzato ci sono volute molte ricerche e tanti tentativi, come ricorda Ilario: «Fino al 1957 è stata Annunciata Terribilini, la Nunzia, a garantire la produzione; è stata lei l'ultima a Vergeletto a dedicarsi a questa tradizione tipica dell'Onsernone ed è probabile che inizialmente si usasse tostare la segale, ma ci sono anche altre ipotesi sulla nascita di quest'attività». La segale veniva raccolta leggermente acerba per ottenere una miglior qualità della paglia (lo stelo della pianta di segale), poi utilizzata per l'elaborazione di attrezzi e oggetti di vario genere. Si suppone che per conservare i chicchi di segale si provò a tostarla e macinarla, assicurandosi pure un prodotto pronto all'uso, senza la necessità di ulteriori cotture.

Lo stesso procedimento venne quindi adottato con il granoturco (*carlòn*), coltivato sul piano di Magadino e arrivato in cima all'Onsernone attorno all'inizio dell'800. Dopo la morte della Nunzia


nel 1957, Remigio Meletta di Loco ereditò parte delle conoscenze e l'attività continuò a singhiozzo fino a metà degli anni Settanta, per poi cadere nel dimenticatoio per quindici anni. «Nel 1991 il Museo di Loco acquistò il mulino del Meletta e tentò di recuperare la tradizione e la ricetta. Il rilancio faticò a decollare, ma fu comunque un primo tentativo che permise di salvare la farina bóna dall'oblio definitivo. Nel 2006 proposi uno studio con i miei alunni, dal quale emersero degli indizi su come venisse effettivamente fabbricata», racconta Ilario Garbani-Marcantini, docente di scuola elementare, che da quello spunto cominciò le sue ricerche. Raccolse diverse testimonianze sulle tecniche utilizzate dalla Nunzia e affinò così i metodi di tostatura, le temperature e altri accorgimenti che rendono questa farina tanto unica quanto gustosa. Anche i consumatori apprezzarono e contribuirono a rilanciare non solamente un prodotto del passato, ma tutta una serie d'iniziative volte a recuperare l'attività.

Nel 1991 il Museo di Loco acquistò il mulino del Meletta: fu il primo passo per salvare la farina bóna dall'oblio

Oggi a Vergeletto e a Loco (i due mulini hanno recentemente instaurato una collaborazione) sta di fatto rinascendo un intero movimento che ruota attorno ai vecchi mulini e anche la coltivazione del mais sta riapparendo in alcuni piccoli campi. La produzione è ancora in parte dislocata in altre strutture, ma si vuole gradualmente spostarla integralmente nel paese d'origine, dove degli attrezzati laboratori (a Berzona e a Vergeletto) sono già operativi. A Vergeletto e Loco si lavorano già parte delle quattro tonnellate di granoturco destinate all'elaborazione di farina bóna e farine da polenta, prodotti che stanno contribuendo a rilanciare una valle.

Informazioni

www.farinabona.ch
Inoltre il 31 maggio in tutta la Svizzera è prevista la giornata dei mulini promossa dall'Associazione svizzera degli amici dei mulini: www.muehlenfreunde.ch

Dormito bene? 
Sicuramente, se avete
un'ipoteca da noi.
Altrimenti, buona notte.

Offriamo ipoteche interessanti a condizioni vantaggiose. Sulle abitazioni rinunciando alla maggiorazione del tasso per le ipoteche di 2° grado. Inoltre potete pagare gli interessi in due sole rate annuali. Ulteriori informazioni nel sito www.bancamigros.ch oppure chiamando la Service Line allo 0848 845 400.

BANCAMIGROS
Perché diversa.