

Il mugnaio Ermanno

Testo , foto e video di Giovanna Monguzzi



Nel cuore della Brianza, all'interno del Parco regionale di Montevecchia e della Valle di Curone, si trova il **molino Cazzaniga**, un luogo immutato nel tempo, dove si lavora come una volta e si producono prodotti genuini.



Ermanno è diventato mugnaio all'età di 14 anni alla fine della terza media. Quarto di 7 fratelli ha dovuto aiutare il padre nel lavoro del mulino, dove macinava segale, frumento e orzo destinati all'allevamento degli animali.

Ermanno negli anni ha affinato la produzione ed è passato alla macinazione di farina gialla rustica per polenta.

In 53 anni di esperienza ha imparato a riconoscere i mais migliori e ha scelto di macinare solo chicchi prodotti in Piemonte derivati da coltivazioni selezionate.



La farina prodotta viene setacciata manualmente e controllata prima di essere imbustata, per essere consegnata in alcuni negozi che vendono articoli molto ricercati e nelle cucine di diversi ristoranti di Milano che offrono i piatti della nostra tradizione.



Nel mulino poco è cambiato da quando Ermanno ha cominciato da bambino: la macina a pietra è rimasta la stessa, composta da due grandi dischi posti uno sopra l'altro, con un ingranaggio in legno e ghisa che risale al 1870 circa, che girando su se stessi inglobano il chicco di grano fino a frantumarlo.

La macina tritura circa 8 quintali di grano all'anno e a fine stagione ha bisogno di una particolare manutenzione. Difatti viene smontata completamente e l'ingranaggio viene martellato per ridare la perfezione alla scalfittura delle fessure, così da non creare attrito tra i due dischi.



Il lavoro del mugnaio è un lavoro antico, che rimane in vita grazie a poche persone che non vogliono abbandonare la propria attività, come ad esempio "l'amico" che produce il particolare martello utilizzato per la martellatura.



L'instancabile Ermanno ha un sogno da realizzare: finire di ristrutturare il vecchio mulino a tre piani, una struttura tutta in legno, costruita negli anni della guerra, che si trova all'interno della casa.

Un pregevole lavoro di carpenteria del legno con il quale sono costruite la mescola della farina, le tramogge e l'intero impianto di condutture che consentono, mediante elevatori, il movimento e la selezione dei prodotti semilavorati.

Un prezioso modello da lasciare alle nuove generazioni nella speranza che qualche giovane si innamori di questo lavoro e decida di continuare a far vivere la tradizione.