

Porte aperte nei molini Alla scoperta dei segreti del grano e della farina

Sabato 14 Agugiaro & Figna e Molino Grassi organizzeranno visite guidate ai loro impianti. Si scopriranno tutti i passaggi della lavorazione del frumento e le tecnologie all'avanguardia utilizzate. LUCA MOLINARI

Una giornata alla scoperta dell'antica «arte bianca». Un appuntamento da non perdere per conoscere i segreti della produzione delle farine. Sabato 14 aprile, in occasione dell'iniziativa «Molini a porte aperte», si potranno visitare alcune realtà d'eccellenza del nostro territorio come Agugiaro & Figna Molini e Molino Grassi per informarsi su questo prodotto simbolo del Made in Italy. L'evento - voluto e ideato dall'Associazione Industriali Mugnai d'Italia - ha l'obiettivo di raccontare, in maniera chiara e trasparente l'affascinante mondo delle farine. E' infatti davvero impareggiabile la capacità dell'industria molitoria nell'individuare, selezionare e miscelare le migliori varietà di frumento tenero, ma soprattutto trasformarle in farine con caratteristiche diverse, accomunate da importanti proprietà salutistiche e nutrizionali. Attraverso un tour guidato della durata di circa un'ora, sarà possibile conoscere i processi di selezione e macinazione del grano tenero, oltre che gli elevati standard tecnologici e di **sicurezza alimentare** garantiti dai molini. Il processo molitorio è infatti rimasto, nel tempo, sostanzialmente inalterato. Basato su soli interventi di natura meccanica, inizia con la pulitura del grano e prosegue con la macinazione del chicco. L'evoluzione tecnologica degli impianti garantisce, rispetto al passato, prodotti di elevata sicurezza igienico-sanitaria. La **sicurezza alimentare** - ossia il rispetto per il frumento e per le relative farine, delle normative riguardanti la tutela della salute dei consumatori - costituisce una priorità inderogabile per l'industria molitoria. Il rispetto delle normative comunitarie e nazionali è garantito dai costanti e severi controlli effettuati dalle autorità di vigilanza, dagli operatori della



filiera e dall' industria molitoria nell' ambito dei propri piani di autocontrollo. Anche il frumento importato, per poter essere immesso nel territorio dell' Unione europea, deve rispettare i medesimi requisiti igienico -sanitari richiesti per il frumento nazionale o comunitario. L' industria molitoria è inoltre ai vertici della sostenibilità ambientale. Il molino è generalmente un impianto molto semplice e pulito nel quale l' impatto ambientale è limitato al solo consumo di energia elettrica e di pochissima acqua nella fase di condizionamento del frumento prima della sua macinazione. La partecipazione all' evento «Molini a porte aperte» è gratuita, ma potrà avvenire esclusivamente previa iscrizione, collegandosi ai siti web delle due aziende www.agugiarofigna.com e www.molinograssi.it oppure inviando una mail agli indirizzi di riferimento di ciascun molino: Agugiaro & Figna Molini, strada dei Notari, 25/27 Collecchio, Email: collecchio@agugiarofigna.com; Molino Grassi via Emilia Ovest, 347, Fraore, Email: info@molinograssi.it. Le visite saranno organizzate in base a specifici turni e orari, stabiliti dalle aziende sulla base delle rispettive esigenze logistico -organizzative.