

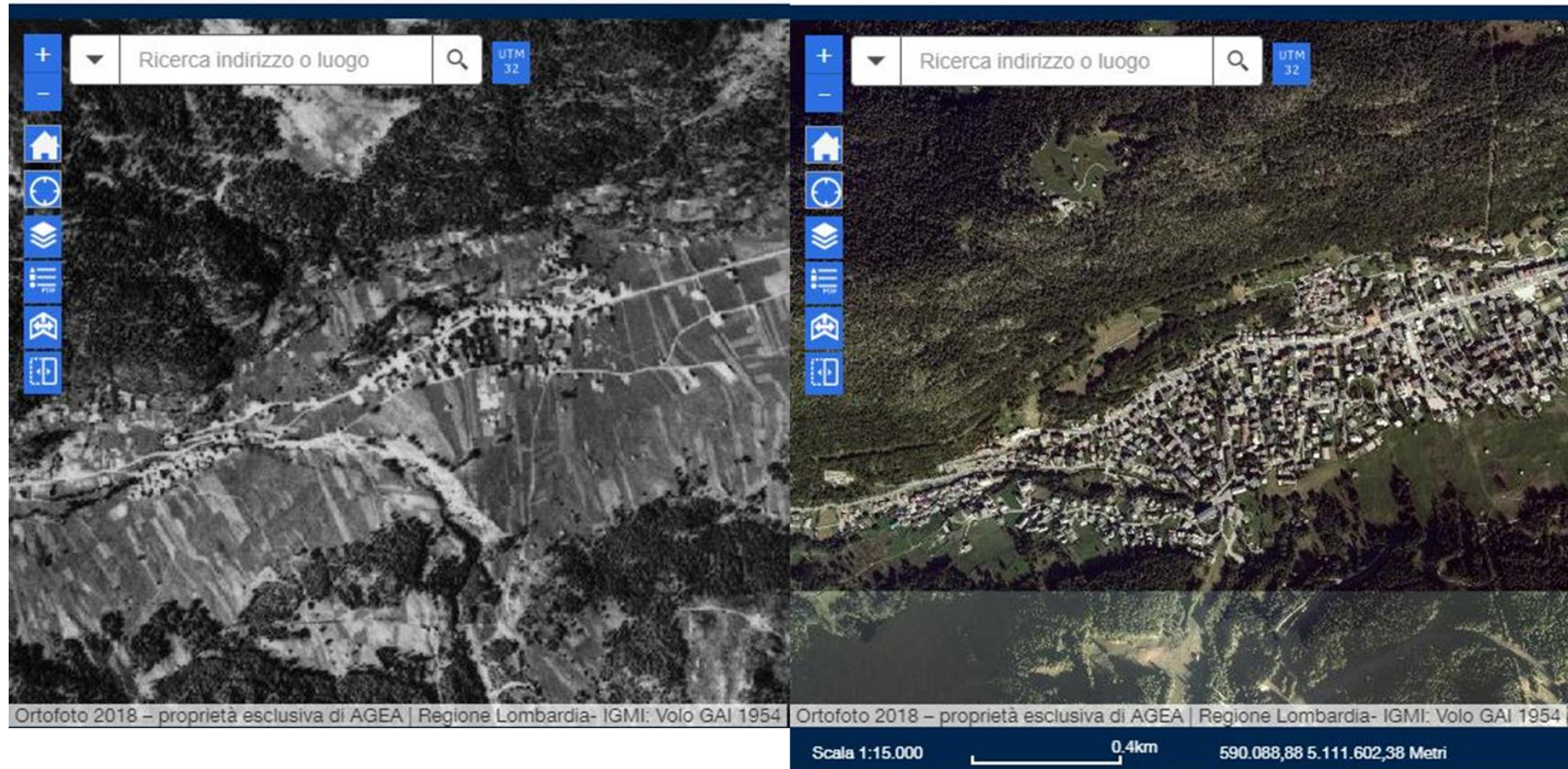
Mulino dei Plàz di Aprica

Storie di
'recupero e rivincita'

A cura di
Miriam Bozzi



Partiamo vedendo in che contesto ci troviamo ...



La storia del mulino



Il progetto di riqualifica

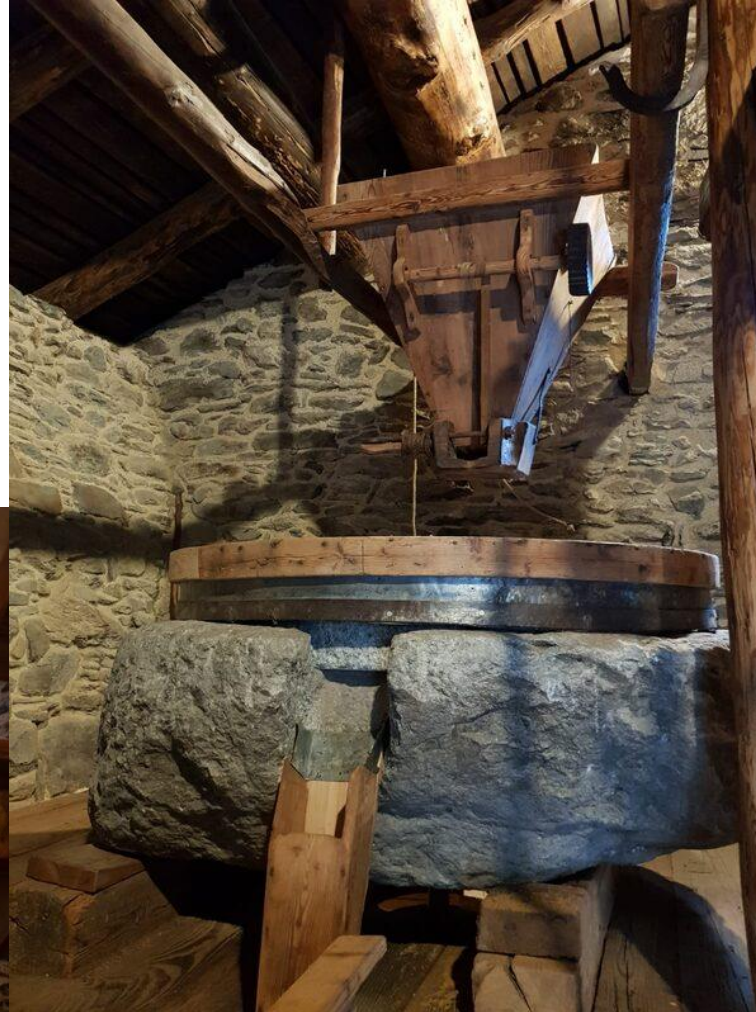
Tutto parte dal comune di Aprica che sceglie di investire nel territorio e grazie anche ad un finanziamento di fondazione Cariplo il progetto prende forma.

Assieme alla partecipazione della Proloco di Aprica il mulino può così riaprire e la sua macina tornare a girare.



Risultato all'interno a fine lavori

Al suo interno la struttura rimane la medesima di un tempo. Dalla ruota agli ingranaggi le componenti sono tutte in legno, eccetto piccole cinghie in cuoio e la macina in pietra.

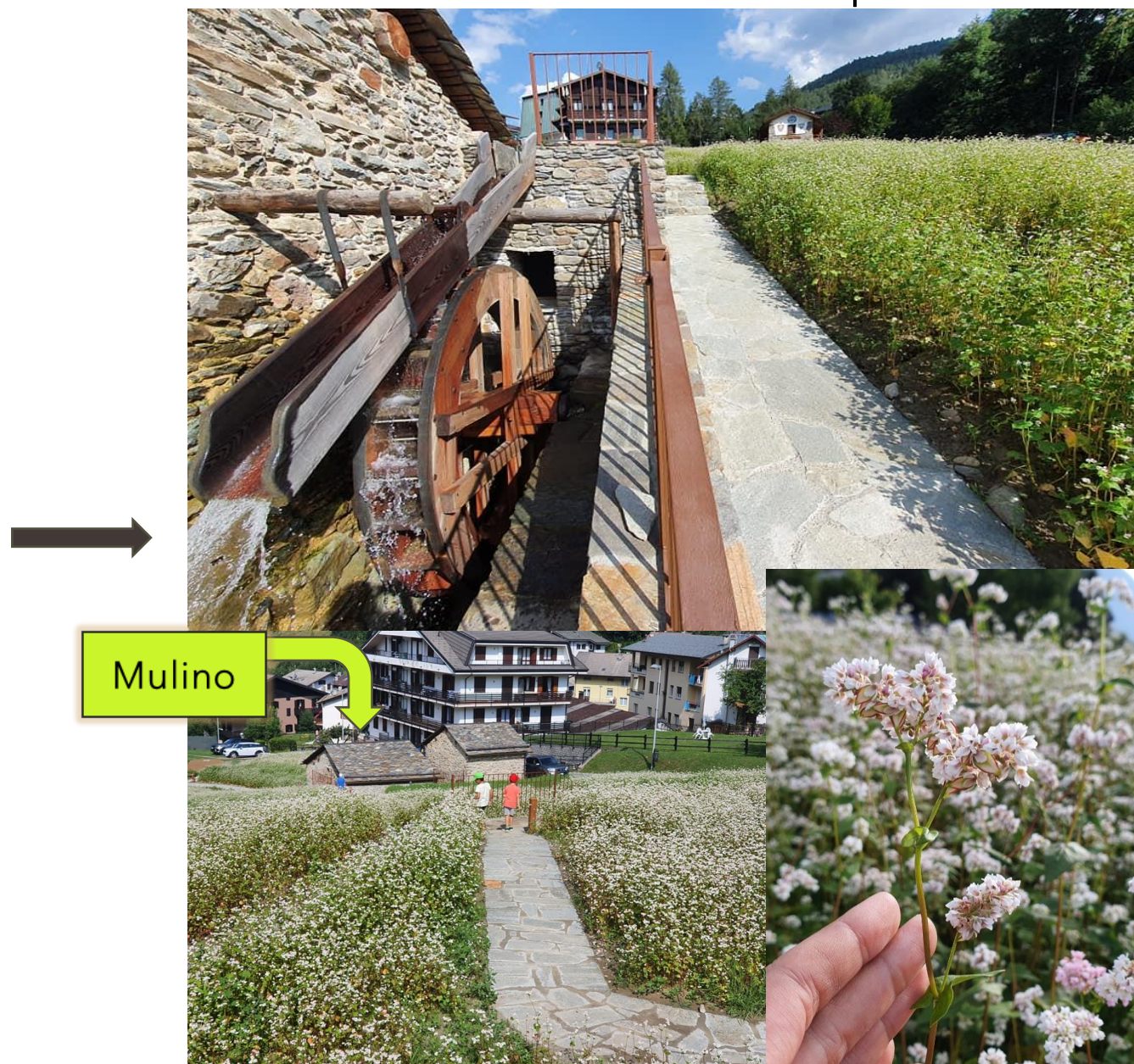


E all'esterno ? ...

'l'anno zero'



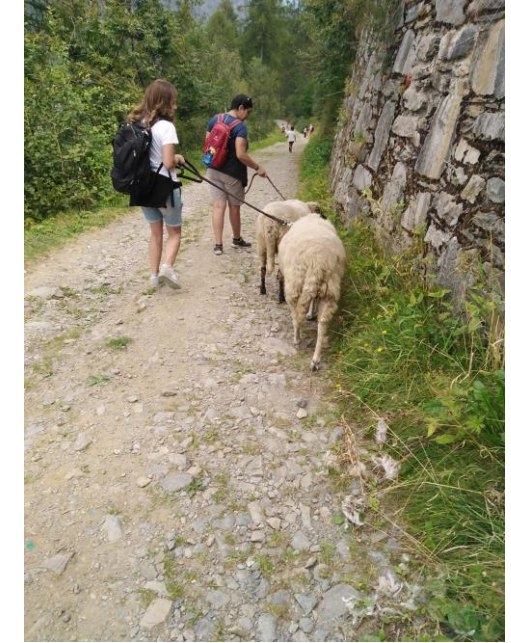
un mese e mezzo dopo



Il progetto sociale

Spazio dedicato alle persone, con attività come:

- Visite al mulino in cui si vuole far riscoprire questa realtà.
- Laboratori per bambini con le farine del mulino.
- Incontri, eventi, webinar dedicati al mondo del cibo
- Pascolo per asini e pecore con attività connesse
- Giornate per coinvolgere dalla raccolta alla battitura del grano saraceno.



Progetto ambientale

Ci stiamo concentrando sulla coltivazione di grani antichi della Valtellina. In particolare, il focus principalmente verte sulla coltivazione del grano saraceno, varietà 'Nustran'.

Abbiamo già perso o rischiato di perdere tante varietà vegetali, nonché razze locali. L'obiettivo nostro è quello di contribuire a preservare in purezza questa varietà, moltiplicandone le sue sementi. Evitando così di perdere quell patrimonio genetico che abbiamo fortunatamente 'ereditato' dal nostro territorio.

Inoltre, l'area attorno al mulino dopo essere stata trasformata da 'magazzino' in campi, ha riqualificato il paesaggio ma anche attratto varie forme di vita. Come impollinatori, libellule, anfibi, creando un vero e proprio ecosistema.



moltiplicare non solo sementi ma anche l'idea di voler tornare a coltivare ...

Progetto agronomico

Il mulino si pone come realtà di riferimento per permettere ai più curiosi di avvicinarsi a questo mondo. Il mulino oltre a donare sementi (con l'obiettivo di propagare la varietà) si pone come riferimento per consigli e formazione di base, programmazione strategica condivisa.

In poche parole:

Incentivare la nascita di nuove piccole realtà virtuose connesse strettamente al territorio, ad esempio al mondo della gastronomia consapevole.



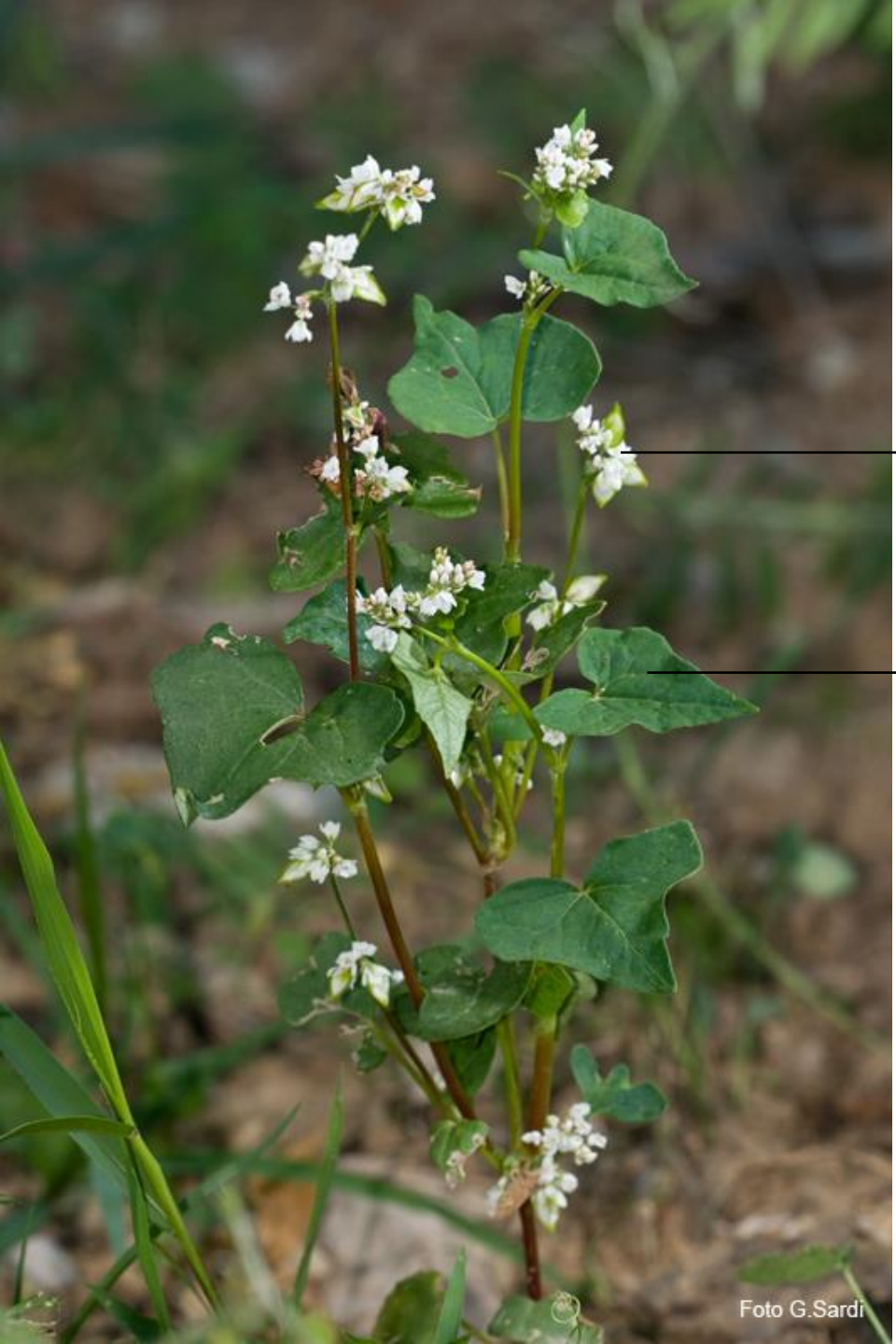


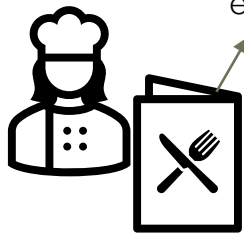
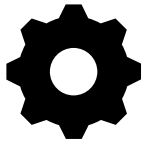
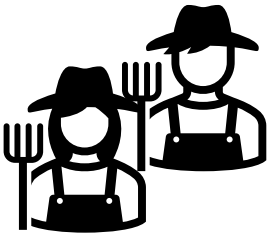
Foto G.Sardi

Grazie all'università Statale di Milano e Università Bicocca abbiamo scoperto quanto questi grani presentino caratteristiche nutrizionali uniche.

Farina con caratteristiche nutraceutiche superiori alla media di altre varietà moderne di importazione.

conferendo un sapore al piatto finale che si percepisce!

Molto tenere e anche esse ricche in elementi nutritivi, in particolare ricche in antiossidanti. Gusto tenero, dolciastro con note erbacee



Non è solo farina di grano della Valtellina, è molto di più!

Per concludere...

Il nostro territorio è ricco di queste opportunità legate strettamente al tema delle biodiversità.

Ne esistono molti di esempi e col tempo ci si sta accorgendo che anche grazie ai nuovi mezzi di comunicazione si può davvero investire in attività di questo tipo.

E che soprattutto l'agricoltura non va vista come mezzo per produrre solo cibo, ma può essere molto di più, sia in termini economici ma anche sociale ed ambientale.



Grazie per
l'attenzione !

