



Mulino Arleo

Angela Di Maggio
Foto di Gerardo Fornataro

L'azienda di Antonio Arleo si erge in una piccola località immersa nel cuore del Pollino, precisamente tra Castronuovo Sant'Andrea e Senise. Si occupa di trasformazione del grano in farina. I numeri non sono quelli da esportazione, perché parliamo di una produzione che si aggira intorno ai 600-700 quintali di farina all'anno: "la qualità, però - dice il titolare - è di alto livello e il prodotto finale soddisfa pienamente anche i palati più raffinati". Il lavoro si svolge su una superficie di circa 70 metri quadrati e non ci sono altri addetti che lo affiancano. Il grano, nel mese di luglio viene raccolto e conservato in silos esterni. Qui viene registrata la provenienza e il fornitore. In pratica i sacchi di grano vengono stoccati. Si tratta di operazioni che rientrano nell'ambito di procedure previste per tutte le aziende che fanno parte del processo di filiera indetto dall'Ente Parco del Pollino. L'azienda di Arleo, infatti, dal 2002, è entrata a far parte di questo grande progetto che consente non solo di avere prodotti di qualità, ma anche di poterne garantire

la rintracciabilità. A vigilare sulla qualità del prodotto, e su tutto l'iter che si dispiega per trasformare il grano in farina, è proprio l'Ente, poiché le aziende che fanno parte della filiera sono tutte certificate Csqa.

L'azienda si muove nel rispetto della tradizione. Oltre a dedicarsi alla produzione di farine comuni, Arleo si è adoperato per recuperare la combinazione di una farina ricavata dall'utilizzo di alcuni legumi. La farina prende il nome di "mischiglio" e viene utilizzata per la produzione di pasta. E' un piatto che risale a tempi antecedenti l'Unità d'Italia ed è caratteristico delle zone di Chiaromonte, Fardella, Calvera e Teana. La pasta viene preparata con una miscela di fave (o favino bianco), ceci bianchi e orzo. A questo miscuglio si aggiunge poi un terzo di grano duro e un terzo di quello tenero. Un prodotto questo, che il titolare dell'azienda vende, non solo al dettaglio, ma in quantità più consistenti a due pastifici della zona che, a loro volta, esportano il prodotto anche fuori dall'Italia. Anche in questo caso si tratta di





E' QUI NEL CUORE DEL POLLINO, CHE SI STOCCANO PRIMA E SI LAVORANO POI, ALCUNI DEI MIGLIORI GRANI DEL TERRITORIO PER UNA FARINA DI ALTA QUALITÀ



un prodotto certificato, la cui molitura avviene solo nell'azienda di Arleo. "E' con la tipicità e la tracciabilità - afferma convinto il titolare dell'azienda - che si contrasta il processo di globalizzazione, preservando così l'identità culturale, economica e sociale del nostro territorio".

Ma come avviene il processo della molitura?

"Il processo della molitura - ci spiega Arleo - avviene attraverso diversi macchinari. Due di questi servono per pulire e poi lavare il grano e 3 laminatoi più un *plansichter* vengono adoperati per la molitura. Il *plansichter* è una macchina composta da due grandi cassoni gemelli sospesi e mossi da apposite leve e che imprimono un movimento orizzontale rotatorio. Ogni cassa contiene una serie di setacci che suddividono gli sfarinati in tanti lotti con particelle di differente dimensione. Per evitare l'intasamento della macchina nella parte inferiore sono posizionate delle spazzole che si muovono automaticamente".

"La molitura - continua il titolare del mulino - si divide ➤



↳ in due fasi: la macinazione, attraverso la quale i semi vengono rotti e frantumati per effetto dello schiacciamento di rulli o macine. In questo caso si ottiene una farina più o meno grossolana mista alla crusca. La seconda fase è quella della setacciatura. Il prodotto della macinazione viene fatto passare attraverso dei setacci per separare la farina dalle crusche”.

Le due specie coltivate di grano sono: il grano tenero e il grano duro. Dalla macinazione del grano tenero si ricava la farina usata per la produzione di pane, biscotti, pizza, pasta fresca. Dalla macinazione del grano duro, invece, si ricava la semola che è la materia prima per la preparazione delle paste secche alimentari.

L'utilizzo di grani tipici del territorio è la condizione necessaria, non solo per far parte della filiera, ma anche per avere un prodotto che ne esalti i sapori e le fragranze.

“Nell'ambito della filiera - precisa Arleo - ci siamo dati delle indicazioni sui grani da utilizzare per la molitura, ma io ho fatto un'ulteriore selezione. Tra quelli indicati ho scelto di concen-

trarmi solo sul “Carosella”, per il grano tenero, mentre per il duro utilizzo lo Svevo e il Cappelli. Per avere un prodotto finale buono è indispensabile utilizzare materie prime di ottima scelta”.

Il grano duro della varietà “Senatore Cappelli”, si distingue dalle altre varietà di grano duro sia nazionali che locali, per alcuni parametri qualitativi quali, glutine, proteine, acqua libera. La granella si presenta di un bel colore ambrato uniforme con il chicco leggermente allungato.

“Si tratta di una varietà a ciclo medio lungo - spiega Arleo svelando la sua passione per l'agricoltura e l'attenzione che pone nelle sue attività - per cui è seminato in autunno e raccolto a luglio. E' di taglia alta circa 180 cm e questo richiede una certa esperienza del cerealicoltore per la giusta scelta del terreno, della quantità di seme e della pratica della concimazione.

La granella, sottoposta al processo di molitura produce una semola, che per le sue caratteristiche di pregio è particolarmente adatta alla pastificazione e panificazione. La semola si utilizza da sola o miscelata con altre semole di grano duro



provenienti da varietà locali. La varietà "Senatore Cappelli" è stata costituita nel 1920 circa e si è diffusa rapidamente in Sardegna. Da allora resiste e tuttora risulta ancora coltivata solamente in alcune regioni italiane, tra le quali la Sardegna, Puglia e Basilicata.

Al termine della molitura Arleo avvia la fase del confezionamento. La farina viene riposta in sacchi di carta multistrato di capacità variabile (da 1 a 10 chili, ma anche 25 per i fornai) ed ha un tempo di conservazione ottimale di 6 mesi in ambienti aerati ed asciutti.

Finalmente, il chicco di grano completa il suo ciclo. Diventato farina finisce sui tavoli dei panettieri. Così, i sapori e i profumi di una terra unica, dove esiste ancora il gusto delle cose semplici e genuine, sono capaci di dare vita a prodotti tipici che fanno il giro del mondo. ●

Milling was once carried out in mills scattered all over the territory, beside rivers and channels which supplied the power for their millstones. Nowadays, the machines' activities are controlled by computer programmes selected by the miller. Since 1992, in a small place in the heart of Pollino, between Castronuovo Sant'Andrea and Senise, the company owned by Antonio Arleo has been dealing with processing wheat into flour.

The Arleo Company respects tradition; in fact, apart from dealing with the production of standard flours, they did their best to recover the combination of a special type of flour made with several legumes, called "mischiglio", which is used to make pasta. It is a mixture of broad beans (white field beans), white chickpeas and barley. This mixture is then added to one third durum wheat and one third soft wheat flour. Arleo sells this product on the retail market, but also in larger quantities, to two pasta factories of the area which, in their turn, export their products outside Italy. This product too is certified and its milling exclusively executed inside Arleo's company.

The two types of wheat they cultivate are hard and soft wheat.

The milling of soft wheat produces the flour used to make bread, biscuits, pizza and fresh pasta, while the milling of hard wheat produces semolina, which is the main ingredient for making dry pasta. The use of typical grains from the territory is the necessary condition both to be included in the industrial chain and to have a product capable of exalting the tastes and fragrances.

Amongst those mentioned, Arleo has decided to focus solely on Carosella, as for soft wheat, while for hard wheat he uses Svevo and Cappelli. Using top-grade raw materials is indispensable in order to have a good final product.

The Senatore Cappelli hard wheat is distinguished from the other national and local varieties of hard wheat by some qualitative parameters, such as gluten, proteins and free water. Its grains have a nice, even, amber colour and are slightly elongated.

Numbers do not allow export, for we are talking about a production around 600-700 quintals of flour per year: "the quality however – in the owner's own words – is of a high level and the final product fully satisfies even the most demanding palates". Activities are carried out in an area of around 70 sq. m and no other operators work there.

The wheat is harvested in July and kept in outdoor grain bins. Here, its origin and supplier are recorded. Basically, grain sacks are "stocked". These operations are included in the procedures expected for all the farms which are part of the chain process set by the Parco del Pollino Authority. Since 2002, in fact, Arleo's farm has been participating in this great project, which not only allows one to obtain quality products, but also guarantees their traceability. It is the Authority itself which keeps an eye on the quality of the product and the whole procedure used to process wheat into flour, since the farms included in the industrial chain are all CSQA certified.