

# 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](http://www.agugiarofigna.com) e [www.molinograssi.it](http://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](mailto:collecchio@agugiarofigna.com); Molino Grassi via Emilia Ovest, 347, Fraore, Email: [info@molinograssi.it](mailto:info@molinograssi.it).

Le visite saranno organizzate in base a specifici turni e orari, stabiliti dalle aziende sulla base delle rispettive esigenze logistico-organizzative.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

