

IL MUGNAIO RISPONDE



“Lorenzo, come funzionerà il nuovo molino a cilindri?”

Il molino permetterà di lavorare il chicco di grano in modo accuratissimo grazie alle avanzate tecnologie di cui dispone, senza scartare nulla e dandoci la possibilità di scegliere la ricetta giusta per la nostra semola.

Ecco il viaggio del chicco di grano...

Nel molino a cilindri, il grano viene inizialmente ripulito di terra, sassi, semi di erbe spontanee ed altre impurità tra cui eventuali chicchi alterati, scuri, leggeri e non idonei all'ottenimento di un prodotto di qualità. In questo processo vengono coinvolte attrezzature classiche come setacci e flussi d'aria ma anche apparecchiature innovative come una modernissima selezionatrice ottica che aiuterà ad eliminare con estrema accuratezza i semi che non desideriamo nel prodotto finito.

Il grano viene successivamente bagnato, condizione che facilita il distacco e la separazione della crusca dalla parte interna del chicco.

I chicchi successivamente vengono decorticati, questa operazione avviene per mezzo delle decorticatrici, anch'esse inserite di recente nei più moderni diagrammi di macinazione. Si tratta di potenti macchine attraverso le quali obblighiamo il flusso dei cereali a passare nello spazio tra mole rotanti e una griglia forata esterna. Il grano strofinando sulle mole, sulla griglia e su se stesso, perde gradualmente la sua parte cruscale per un 10 % circa del suo peso iniziale, percentuale variabile in funzione del tempo in cui il cereale viene costretto in questa situazione. Un potente flusso d'aria allontana continuamente la crusca aspirandola dai fori della griglia, raffreddando il cereale perché non si surriscaldi.

Immaginiamo di rompere un frutto di melograno spezzandolo grossolanamente tra le mani. Si otterranno varie parti: grani puliti già pronti o quasi per essere utilizzati, altri raggruppati in più d'uno ancora legati, altre ancora più grosse con grani uniti saldamente alla buccia esterna; ecco, ognuna di queste parti accuratamente divisa andrà direzionata verso i giusti passaggi per proseguire nell'opera finché i grani non saranno completamente separati dalla buccia.

Quindi il processo di macinazione avviene a seguito di una frantumazione ottenuta tramite passaggi successivi in mezzo a due rulli metallici rigati che girano uno contro l'altro a velocità diverse tanto da poter immaginare il posteriore quasi fermo. Le rigature sono solchi più o meno taglienti ottenuti sui rulli nel verso della loro lunghezza che avanzando nei passaggi, man mano diventano più numerose e quindi più fini.

Dopo il primo passaggio (prima rottura o B1) il prodotto viene diviso in alcune classi di granulometria e direzionato in altri passaggi di macinazione che si servono di rulli con rigature idonee alla dimensione del granulo che ricevono. Tendenzialmente i prodotti più fini sono più puliti e possono entrare a far parte della semola sin dall'inizio. I prodotti meno puliti per gravità scendono al secondo piano e vengono convogliati nelle semolatrici in base alle classi granulometriche. Esse consistono in file di setacci orizzontali in cui oltre all'apertura della maglia, entra in gioco anche un flusso d'aria dal basso verso l'alto, che permette di far galleggiare i granuli vestiti di parte cruscale (ripensate al melograno...) e quindi più leggeri separandoli con accurata precisione dagli altri di dimensione simile ma più pesanti. Inutile dire che le semolatrici sono grandi alleate dei mugnai che possono scegliere con precisione quali granuli inviare a silos della semola e quali inviare a rimacina per staccare quella parte di crusca che apparirebbe come un punto nero o marrone sulla pasta.

Pensate che fin qui abbiamo parlato solo di come si ottiene la semola bianca, resta ancora non trattato tutto il processo che tratta le parti cruscali, il germe di grano e la semola integrale, qui si apre un mondo a cui teniamo molto e che non mancheremo di approfondire più avanti....

Per concludere, quello che riteniamo il vero punto di forza del nostro molino è proprio partire da una materia prima selezionata, ben coltivata, il poter scegliere i silos da cui attingere nella preparazione delle giuste miscele di grano per la macinazione e poi poter scegliere le giuste semole per farne la pasta con un feedback continuo tra laboratorio, analisi, molino e pastificio.

Di Lorenzo Proserpio,
futuro mugnaio della Girolomoni®

GIROLOMONI®
OLTRE IL BIOLOGICO