



Molino F.lli GRIFONI snc dal 1696

ANTICO MOLINO A PIETRA

Via Pagliericcio, 192 - Castel San Niccolò (AR)
Tel. 0575 572873
www.molinogrifoni.it - info@molinogrifoni.it

A Pagliericcio nel Comune di C.S. Niccolò vi è un antico molino. Questo molino del Quattrocento ha una storia particolare che merita di essere descritta.

Sul portale di pietra all'ingresso è scolpita la scritta "AD 1696 GGF".

La data si riferisce all'anno in cui i Fratelli Grifoni di Pagliericcio lo riacquistarono dalla comunità di C.S. Niccolò. Nel 1686 la Comunità del luogo mise in vendita i beni pubblici, compresi 4 molini funzionanti ad acqua,

i Grifoni rilevarono il molino di Pagliericcio.

Nel passato i molini appartenevano alle Signorie e alle Congregazioni. Fino al 1877 funzionava una sola macina azionata da un "rotone" verticale.

Poi fu ristrutturato con l'aggiunta di due palmeti, la ruota idraulica verticale fu sostituita con ritrecini in legno di quercia, prendenti acqua dal Torrente Solano.

L'acqua percorre il canale fino ad arrivare alle bocchette del molino, aprendo il passaggio all'acqua dalle paratie si dà il movimento alle pale di legno collegate al ritrecine che a sua volta è collegato alla macine mobile.

Così si macina ogni tipo di frumento, in particolare il grano che dopo la macinazione viene trasportato mediante una vite senza fine al "buratto" che separa la farina da tutte le altre parti del grano quali il tritello, la crusca ecc.

Il molino svolge un'attività per l'intero anno per quanto riguarda il grano e gli altri cereali, il granoturco viene macinato da settembre, mese di raccolta, fino a marzo; per le castagne si va da novembre a fine gennaio.

LE NOSTRE FARINE INTEGRALI DI GRANO TENERO MACINATE A PIETRA CONTENGONO:

"GERME", parte vitale del chicco di grano, da coltivazioni toscane.

Rimangono pertanto inalterate le proprietà, la genuinità ed i profumi naturali del grano ideali per la preparazione del pane e di tutti i prodotti da forno, in tal modo ne risulterà un ottimo e profumato prodotto riscoprendo gli antichi sapori.