



Le tecniche molitorie di una volta rimangono appannaggio di pochi molini che hanno ripreso l'uso delle "pietre", ma le quantità prodotte da questi gloriosi sistemi cozzano sempre più con le necessità di quantità e qualità oggi richieste dal mercato. Il molino moderno deve coniugare questi due aspetti, rimanendo legato alla tradizione, ma strizzando l'occhio all'innovazione.

Per capire meglio questo dualismo sono andato a visitare il **Molino Salvia di Partinico (PA)**, un'azienda fondata nel dopoguerra del secolo scorso da **Michelangelo Salvia**, lungimirante imprenditore che ha affiancato all'economia rurale l'innovazione, prima con i trattori e poi sostituendo il suo vecchio molino ad acqua con le all'epoca moderne macchine a cilindro. E' poi subentrato il figlio **Gaspere**, che da ingegnere, in una vita trascorsa in mezzo a granella, farine e macchine a volte anche da riparare, oggi ha raggiunto un elevato livello di conoscenza che da alcuni anni sta trasmettendo alla terza generazione, rappresentata dalla figlia **Amalia** e al di lei marito **Antonio Grippi**.

Il **Molino Salvia** è sempre rimasto ancorato alla tradizione dei grani siciliani, dai **Salvia** sempre e solo quelli si sono moliti, ma al contempo ha anche implementato un modello di innovazione, oggi indispensabile per una azienda molitoria che vuole fornire un buon prodotto ai propri clienti.

Nella tradizionale catena di molitura a cilindri, con tutti i suoi passaggi di pulizia, sono state integrate alcune tecnologie, vediamo quali sono. Nel primo anello della catena di lavorazione ho incontrato uno strumento di analisi delle granelle che in pochi secondi informa su tutti i principali parametri tipici del grano: umidità, proteine, amido, ed altri, elementi indispensabili per poter poi creare miscele di farine equilibrate.

Il secondo anello incontrato è stato quello della selezionatrice ottica, un'attrezzatura che esamina i chicchi uno per uno e scarta quelli non conformi a quanto configurato, anche questo un'accessorio indispensabile per la qualità del prodotto.

Il terzo anello è invece quello del controllo dell'umidità della granella prima della molitura. Infatti questa va umidificata fino a circa il 16,5% prima della molitura, partendo dal 12-13% di entrata del carico, e dai **Salvia** quest'attività è svolta da un sistema completamente automatizzato che si avvale di un sensore a microonde.

Qui di seguito è allegato un video che racconta il viaggio che percorre il frumento, dall'arrivo fino all'insacchettamento.

{youtube}4dPGxHe5WK0{/youtube}

Infine, durante la mia visita al molino, ho chiesto a **Gaspere Salvia** se preferisse la molitura a pietra di una volta oppure quella moderna, ci ha ovviamente illustrato la preferenza per quest'ultima, ma con un'insolita motivazione. E' vero che oggi si va sempre più alla ricerca dei grani moliti a pietra per le note motivazioni salutistiche, dovremmo mangiare più farine e legumi meno raffinati, ma anche godere di più profumi e sapori, ma con che tipologia di pulizia della granella? **Gaspere Salvia** ci ha spiegato che il suo ciclo di produzione garantisce l'eliminazione di qualsiasi impurità contenuta nel grano, producendo semola e rimacino da soli grani siciliani, la prima adatta alla preparazione della pasta e la seconda per i lieviti della tradizione come le pizze e il pane. C'è comunque da

Tradizione e innovazione al Molino Salvia di Partinico

Scritto da Maurizio Artusi

Sabato 08 Febbraio 2025 08:32

aggiungere che la semola e la farina di rimacino, anche se non sono molite a pietra, esprimono comunque un indice glicemico più basso rispetto alle farine raffinate, come ad esempio la famigerata doppio zero, garantendo così una buona alimentazione.

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del [Bicamificio La Nuova](#) di Palermo



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)