



Scuola di Alpinismo Giovanile

della Provincia di Sondrio "Luigi Bombardieri - Nicola Martelli"

"Mulini di San Rocco"

3 aprile 2016

Ore 8:00 Chiesa in Valmalenco – loc. Vassalini Consorzio Turistico (pullman) / Ore 8.00 Morbegno - stazione (treno)
Ore 8:30 Sondrio - Autostazione pullman
Ore 8:45 Ponte in Valtellina - Piazza della Vittoria
Ritorno previsto a Sondrio alle ore 17:00 circa, a Chiesa in Valmalenco alle ore 17:30 circa (pullman), a Morbegno alle 17:50 (treno)

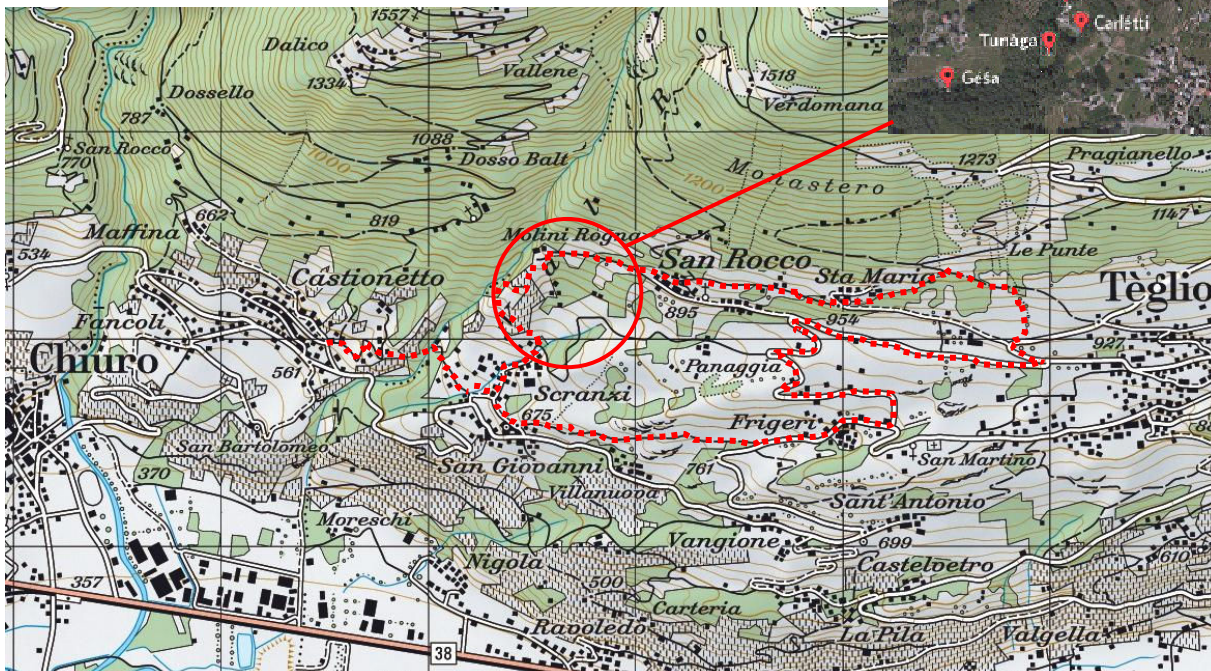
Partenza: Castionetto di Chiuro 525 m s.l.m.

Dislivello in salita: 500 m circa

Difficoltà: E (escursionismo)

Abbigliamento: da escursionismo a bassa quota (regolarsi in base alle previsioni meteo)

Pranzo al sacco



Partenza a Castionetto di Chiuro e arrivo al mulino Menaglio di San Rocco a Teglio, seguendo il corso della val Rogna e riscoprendo i resti dei mulini che erano presenti. Si parla di undici mulini che ai tempi prestavano il loro prezioso lavoro di macinatura e produzione di farine. La partenza è prevista dal mulino Gésa, si passerà dunque per Tunàga, Carlétti, Gavèl, Giupì (Moreschi), Pulònia, Dusc, Duìch e Menai.

La valle

Valle della Rogna (val de rùgna): non sembra una denominazione beneaugurata. Il termine "Rogna" evoca una brutta malattia della pelle, la cattiva fortuna, la preoccupazione, la bega, niente di buono, insomma, anche se, forse, il termine deriva da un particolare muschio che attecchisce sul legno. La valle, che separa il territorio dei comuni di Chiuro e, più in alto, Teglio è percorsa dall'omonimo torrente, che nasce dalla sorgente "Fontanacce" sul monte Brione. Le acque del torrente venivano utilizzate per alimentare i mulini che macinavano tutto il grano che veniva coltivato dal confine del torrente, sul territorio di Chiuro, fino a tutto il comprensorio di Teglio.

Il mulino Menaglio

L'antico Mulino Menaglio, risalente al XVIII-XIX secolo, torna a vivere e a macinare. Il Mulino Menaglio non è un museo del grano saraceno "generico" ma dell'ecotipo locale gelosamente tramandato da generazione in generazione grazie ad una passione mai venuta meno.

Oltre alla funzione produttiva (esigenza di macinatura dei piccoli produttori), il mulino risponde anche alla finalità di produzione dimostrativa. Ciò non toglie che il Mulino ha anche una funzione museale, esercitata sia attraverso attività educative attive (laboratori), sia attraverso la funzione "classica" di conservazione ed esposizione della documentazione relativa alla storia della coltivazione del grano saraceno e delle



collezioni di oggetti ad essa inerente. Si possono quindi vedere alcuni degli attrezzi che sono stati utilizzati sino ad oggi: coreggiati per la trebbiatura, ventilabri e vagli per la pulitura del grano. Oltre agli attrezzi sono esposti vari documenti che illustrano la storia della coltivazione del grano saraceno, in particolare a Teglio.

In passato di mulini come questo ve ne erano diversi lungo la valle del Rogna (il torrente che con le sue acqua fa girare le pale del mulino). Visto dalla "valle" il mulino appare come un fabbricato imponente su quattro livelli. Era una struttura organica e polifunzionale: c'erano abitazioni, magazzini, legnaie ma anche locali per altre funzioni: la stalla dei muli (necessari ai trasporti) ma anche una stalla per le mucche. Come in tutti i complessi rurali che si rispettano non possono mancare le cantine, indispensabili per la conservazione dei cibi.

A valle del mulino c'è anche la "pila". Un piccolo edificio entro cui è sistemata la pila vera e propria, anch'essa mossa dalla forza idraulica. La pila era utilizzata per "svestire" dai tegumenti che l'avvolgono la cariosside dell'orzo. Si tratta di un doppio mortaio in granito entro il quale agiscono i percussori azionati da un albero a camme.

L'abbinamento orzo e grano saraceno non è certo casuale. Il grano saraceno è una coltura a ciclo breve. Seminato in luglio il saraceno è raccolto in ottobre. Prima è possibile coltivare un cereale invernale: orzo o segale.

La segale



Il grano saraceno



L'orzo



Le coltivazioni e la lavorazione: notizie storiche

In Valtellina la segale era la principale coltivazione insieme al grano saraceno. Queste due colture occupavano in genere gli stessi campi a ciclo alternato: la segale veniva seminata a ottobre o novembre e raccolta a giugno. Il saraceno piantato a luglio e raccolto in ottobre. Spesso questi cereali venivano coltivati nei vitigni tra un filare e l'altro e seminati fino a un'altitudine di 800-1000 m. Si attuava inoltre l'uso della rotazione su tre prodotti in due anni: patate, grano saraceno e segale, con il vantaggio di usare i vari componenti del terreno senza esaurirlo. La mietitura dei campi di segale veniva fatta dagli uomini. L'intera famiglia poi collaborava nel comporre i covoni e durante la battitura. La battitura poteva essere fatta sul campo, se era complicato trasportarla, o nelle aie delle case. Si stendeva a terra un telo di canapa rettangolare (pelorsc) tessuto a mano (la coltivazione della canapa avveniva sul versante orobico e la tessitura ad Arigna), che ogni famiglia possedeva, si stendeva sopra il raccolto e disposti in modo alternato lungo il lato più lungo del telo, si batteva. La pelorscia poteva avere varie dimensioni, a seconda della quantità di segale da battere, ed era quindi indicativa della ricchezza della famiglia: se la pelorscia era composta da un unico telo, la famiglia aveva una quantità esigua di segale, se ne aveva due o tre i possedimenti erano più importanti. Si batteva utilizzando un bastone di legno a cui veniva attaccato un pezzo di cuoio. Il colpo veniva dato prima da una fila e poi dall'altra, a ritmo alternato. Questa operazione poteva durare anche due o tre giorni. Spesso la battitura avveniva in maniera consorziale da parte di tutte le famiglie della contrada. Ogni famiglia metteva a disposizione la propria pelorscia, e tutte venivano cucite insieme al momento, per farne una molto lunga. L'atto di cucire insieme le pelorsce per battere insieme si diceva "metter giù piazza".



Fino a non molti decenni fa erano presenti anche un numero di mulini, utilizzati dalla popolazione per macinare il proprio raccolto e produrre farina. In particolare numerosi mulini erano distribuiti lungo la valle della rogn (anche chiamata valle dei mulini), che separa i comuni di Teglio e Chiuro. Questi mulini sono stati attivi fino agli anni '50. Oggi sono pressoché diroccati e in disuso.

Rimane testimonianza dell'esistenza di 523 mulini ad acqua, ripartiti in 72 comuni, che coprivano il fabbisogno Valtellina e Valchiavenna. Il comune con un numero maggiore di mulini era Teglio con 38 mulini (sul versante soleggiato, più favorevole alle colture). Dalla metà del secolo scorso la coltivazione della segale è pian piano sparita dalle zone valtellinesi. Tale progressivo abbandono interessa anche negli ultimi trent'anni la coltivazione del grano saraceno che si è talmente rarefatta da rischiare la scomparsa, a causa principalmente della notevole quantità di ore di lavoro manuale richieste e del più generale fenomeno di spopolamento della montagna. La coltivazione sui pendii o sui terrazzamenti è faticosa, la raccolta troppo laboriosa e costosa, emergono colture più produttive. Solo negli ultimi anni si assiste alla reintroduzione di grano saraceno e segale locale, tentando anche il recupero di terrazzamenti in pietra della valle, arrestando l'abbandono di queste terre.



La segale era impiegata principalmente nella produzione di pane e quando non c'era molta farina bianca, veniva utilizzata anche nell'impasto per i pizzoccheri poiché è ricca di glutine e consente di legare il grano saraceno che ne è privo. In passato, il pane di segale, veniva cotto nei forni dei villaggi soltanto due/tre volte all'anno e consumato in occasione di momenti di vita sociale pubblica e privata.