

NOTE INTRODUTTIVE

Non è possibile stabilire con precisione l'epoca in cui furono costruiti i primi mulini ad acqua sul rio Stava, ma la loro comparsa risale certamente a molti secoli fa, se già nel 1378 lo Stava è indicato come "rio dei mulini" in una pergamena conservata nell'archivio comunale di Tesero.

Da allora nei documenti consultati essi figurano più volte ed in numero rilevante - ad esempio se ne contano nove nel Libro d'Estimo della Regola di Tesero del 1789 ed ancora nove nell'elenco delle proprietà edificiali di Tesero del 1858 -, ma di essi soltanto sette sono chiaramente individuabili e risultano attivi verso la fine del XIX secolo.

Si è ritenuto perciò opportuno concentrare l'attenzione su questi ultimi, cercando di ricostruire per sommi capi e fin dove era possibile la loro storia e la loro fisionomia in altrettante schede informative.

Un piccolo spazio di questa sezione è stato inoltre riservato ad altri due tipi di impianto che non erano destinati alla lavorazione dei cereali, ma erano in qualche modo legati ai mulini e, diversamente, sarebbero stati esclusi dall'indagine. Si tratta del trinciaforaggi del Vèsü e dei macchinari per la follatura dei panni, cui sono dedicate due brevi schede informative.

Il materiale fotografico originale che è stato possibile reperire non è abbondante, perché i mulini ad acqua, a seguito dei mutamenti via via verificatisi nella vita economica e sociale del paese e della valle, furono gradatamente abbandonati già a partire dall'inizio del Novecento e l'attività dei superstiti non andò oltre gli anni Cinquanta. Contribuisce pur esso tuttavia a ricostruire anche visivamente l'immagine di una valle alquanto diversa da quella che vediamo oggi, stimolando la riflessione sul nostro passato e sul cammino percorso fino al presente, un cammino che trova riscontro anche nei cambiamenti della toponomastica e della parlata locale.

Riguardo alla toponomastica è il caso di osservare che i mulini si concentravano nella parte bassa della valle del rio Stava e precisamente in località Cortàl subito a valle del ponte sul quale passava la strada commerciale di Fiemme e a monte dello stesso nel rione delle Rù, percorso dalla via che, partendo dallo stradone ad

ovest del ponte, accompagnava a ritroso il torrente e si chiamava appunto Via dei Mulini. Dopo il 1985 questa strada è stata ricostruita, ampia e scorrevole, non tanto per servire le poche case rimaste, quanto piuttosto per favorire il collegamento con le stazioni turistiche di Stava, Pampeago e Lavazé, evitando l'attraversamento dell'abitato di Tesero, ed oggi sempre meno viene indicata con la vecchia denominazione di Via dei Mulini e sempre più con quella storicamente meno significativa di "circonvallazione".

Quanto alla parlata locale, numerosi sono i termini dialettali legati ai mulini che sono scomparsi insieme con essi dal nostro vocabolario e che sono stati recuperati a fatica nella presente ricerca. Al riguardo si precisa che, tenendo conto delle finalità non strettamente linguistiche di questo lavoro e della prevalente destinazione a lettori locali, si è ritenuto opportuno adottare una scrittura che ne suggerisca una pronuncia non troppo lontana da quella reale, ma che non è del tutto ortodossa dal punto di vista linguistico. Si perdonino quindi le imprecisioni e si tengano presenti le indicazioni essenziali che seguono:

- l'accento tonico è stato segnato, di norma, sulle parole con più di una sillaba;
- per le sillabe toniche contenenti la vocale "e" o la vocale "o" si è indicata la pronuncia aperta con l'accento grave (es.: polènta, palòta) e la pronuncia chiusa con l'accento acuto (es.: méo, prezól);
- il suono intermedio tra la vocale "o" e la vocale "e" è stato indicato con "ö" (es.: fögolàr);
- il suono intermedio tra la vocale "u" e la vocale "i" è stato indicato con "ü" (es.: capüzàra);
- per le consonanti "c" e "g" si è mantenuta la scrittura italiana, ricorrendo a "ch" ed a "gh" per indicare la loro pronuncia aspra davanti alle vocali "i" ed "e", pronuncia che da noi non è aspirata; la consonante "c" dolce in finale di parola è stata indicata con "č" (es.: Cèč, Zòč);
- la consonante "s" sorda, come noi la pronunciamo, ad esempio, nelle parole italiane "sottoveste, risalire", è stata indicata con "s" (es.: sfrügnàr, aisüda);
- la consonante "s" sonora, come noi la pronunciamo, ad esempio, nelle parole italiane "bisogno, rosa, museruola", è stata indicata con "ş" (es.: ràşa, Cal-tréşa, moróşa);
- la consonante "z" sorda, come noi la pronunciamo, ad esempio, nelle parole italiane "balzo, azione", è stata indicata con "z" (es.: züpa, màza, zifolàr);
- la consonante "z" sonora, come noi la pronunciamo, ad esempio, nelle parole italiane "zizzania, zanzara, zenzero", è stata indicata con "ž" (es.: Tiéžer, anzòla, zenženàr).

A chiusura di queste note introduttive si ricorda che la sezione della mostra riguardante i mulini è stata curata dagli alunni della classe II/A dell'anno scolastico 1985/86 sotto la guida degli insegnanti Paolo Deflorian e Flavio Matordes.

Le ricerche d'archivio sono state effettuate dal prof. Italo Giordani.

Buona parte delle notizie è stata raccolta attraverso interviste effettuate presso numerose persone del paese, altre sono state desunte da documenti conservati nell'archivio comunale di Tesero e presso privati. Ai fini della presente ricerca sono stati inoltre consultati i seguenti testi:

- AA.VV., Tesero. Immagini del passato, Ed. Cassa Rurale di Tesero, 1979;
- Boninsegna, Dialetto e mestieri a Predazzo, Ed. Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina di San Michele all'Adige e Cassa Rurale di Predazzo e Ziano di Fiemme, 1980;
- Mondo Ladino, Bollettino dell'Istituto Culturale Ladino, Anno VII, N° 1-2. 1983.

Di particolare importanza è stata la collaborazione del signor Emilio Zeni per le informazioni tecniche sui mulini e della signora Teresa Delugan Deflorian per le notizie riguardanti il lavoro del mugnaio.

Le fotografie sono state in parte reperite presso l'archivio della Cassa Rurale di Tesero e Panchià, in parte ricavate da originali messi gentilmente a disposizione da privati.

IL MULINO "DEL TONÀCIO"

Ubicazione

In località Cortàl, a valle del ponte su cui corre la Strada Statale n. 48 delle Dolomiti, sulla sponda sinistra del rio Stava, in p. ed. 323 del C.C. di Tesero.

Notizie storiche

Non si conosce l'epoca di costruzione.

Risulta esistente nel 1779 e forse in quell'anno entrò in proprietà della famiglia Doliana "Tonàcio" che da allora lo sfruttò direttamente e non solo ad uso privato.

Fu danneggiato nell'alluvione del 1882.

Nel 1902 vi trovò la morte Valerio Doliana, precipitando dal tetto sul quale si trovava per riparazioni.

L'ultimo mugnaio fu Leonardo Doliana, che vi lavorò fino al 1952.

Il mulino fu smantellato nel 1960.

Nel 1985 di esso rimanevano soltanto le rovine e le macine.

Caratteristiche

L'edificio, in parte incassato nella roccia, ospitava due macchinari per la molitura dei cereali ed uno per la brillatura dell'orzo ("pestìn").

Fonti: Valeria Doliana "del Tonàcio" di Tesero;
documenti conservati nell'archivio comunale di Tesero.
Scheda curata da Katia Paluselli della classe II/A dell'anno scol. 1985/86.

IL MULINO "DEL RÁSA"

Ubicazione

In località Cortàl, a valle del ponte su cui corre la Strada Statale n. 48 delle Dolomiti, sulla sponda sinistra del rio Stava tra il mulino "del Tonàcio" e quello "del Moréto", in p. ed. 522 del C.C. di Tesero.

Notizie storiche

Non si conosce l'epoca di costruzione.

Risulta esistente nel 1857.

Nell'elenco delle proprietà edificiali del 1858 risulta a nome di Jellici Giambattista ("Moréto") e comproprietari.

Nel 1874 era già di proprietà di Cristoforo Gilmozzi "Ràsa".

Dopo di lui vi lavorarono il figlio Giuseppe e successivamente il figlio di quest'ultimo, Eliseo.

Fu danneggiato nell'alluvione del 1882.

Nel 1951 il mulino fu abbandonato, ma i macchinari vennero trasferiti da Eliseo Gilmozzi e figli in altro edificio in via Stava e rimessi in funzione con alimentazione elettrica. Qui l'attività durò ancora per qualche anno.

Nel 1985 del vecchio mulino sul rio Stava rimanevano soltanto le rovine dei muri perimetrali.

Caratteristiche

Era un tipico mulino fiemmeso a tre ruote con due macchinari per la molitura dei cereali ed uno per la brillatura dell'orzo ("pestìn").

Fonti: Tarcisio Gilmozzi "Ràsa", Luigi Gilmozzi "Rasa" e Zanon Giorgio di Tesero
documenti conservati nell'archivio comunale di Tesero.

Scheda curata Stefano Dondio, Monica Fipinger e Maria Vecchiarelli della classe II/A dell'anno scol. 1985/86.

IL MULINO "DEL MORÉTO"

Ubicazione

In località Cortàl, immediatamente a valle del ponte su cui corre la Strada Statale n. 48 delle Dolomiti, sulla sponda sinistra del rio Stava, in p. ed. 521 del C.C. di Tesero.

Notizie storiche

Non si conosce l'epoca di costruzione.

Risulta esistente e già sicuramente di proprietà della famiglia Jellici "Moréto" nel 1795.

Sembra fosse destinato prevalentemente ad uso privato.

Subì danni nell'alluvione del 1882.

Nel 1905, ormai in disarmo, fu ceduto a Davide Vinante "Mènz", il quale lo adibì a deposito.

Nel 1985 di esso non rimaneva che qualche traccia.

Caratteristiche

Era un mulino tradizionale, addossato alla roccia.

Stando ai documenti consultati, al mulino era anticamente annesso un impianto per la follatura dei panni ("fól").

Fonti: Iginio Jellici "Moréto" di Tesero, documenti privati di casa Jellici
documenti conservati nell'archivio comunale di Tesero.

Scheda curata da Claudio Jellici e Francesco Trettel della classe II/A dell'anno scol. 1985/86.

IL MULINO "DEL RIZZÒLI"

Ubicazione

In località Piàso, a monte del ponte vecchio, sulla sponda sinistra del rio Stava con accesso da via Piàso, in p. ed. 509 del C.C. di Tesero.

Notizie storiche

Non si conosce l'epoca di costruzione.

Risulta esistente nel 1858 e già in proprietà di Giuseppe Rizzoli di Cavalese.

Nel 1882 era passato al figlio Cirillo e fu toccato solo marginalmente dall'alluvione.

Nel 1905 fu acquistato da Angelo Pollo che lo trasformò in officina da fabbro.

Per le notizie successive si rimanda alle schede sulle fucine.

A seguito delle ristrutturazioni operate, nel 1985 non rimanevano tracce evidenti del mulino nell'edificio che l'ospitava e che nell'ultimo periodo era divenuto casa d'abitazione di Romedio Doliana "Baìstele".

Caratteristiche

Non sono state trovate notizie al riguardo.

IL MULINO "DEI CÜCHI"

Ubicazione

In via Mulini, sulla sponda destra del rio Stava, in p. ed. 505 del C.C. di Tesero.

Notizie storiche

Non si conosce l'epoca di costruzione.

Risulta esistente nel 1844 e sembra sia stato acquistato in quell'anno dalla famiglia Vinante "Cüchi".

Nel 1858 è registrato come proprietà di Giuseppe e Silvestro Vinante e nel 1879 figura a nome di Pietro e Valerio Vinante.

In documenti del 1909 e del 1911 il mulino risulta in comproprietà con la famiglia Mich "Vèsü", ma nel 1918 ritornò in proprietà dei fratelli Stefano e Giuseppe Vinante "Cüchi", che lo fecero funzionare fino al 1954.

L'ultimo mugnaio fu Giuseppe Vinante, coadiuvato dal figlio Tobia.

Successivamente l'impianto fu smantellato ed il locale fu adibito a magazzino.

Caratteristiche

Il mulino era del tipo fiemmese, completo di macchinari per la molitura del frumento e del granoturco e per la brillatura dell'orzo.

Nell'Ottocento, stando alle notizie raccolte, al mulino era annesso anche un panificio ("fistera").

Svolgeva un'intensa attività per la clientela locale, di Panchià e di Masi di Cavalese.

Fonti: Tobia Vinante "dei Cüchi" di Tesero;
documenti conservati nell'archivio comunale di Tesero.
Scheda curata da Cristian Rosa ed Elio Volcan della classe II/A dell'anno scol. 1985/86.

IL TRINCIAFORAGGI "DEL VÈSÜ"

Ubicazione

In via Mulini, sulla sponda destra del rio Stava, nello stesso edificio che ospitava il mulino "dei Cüchi".

Notizie storiche

Fu installato all'inizio del Novecento nel rustico della propria casa da Tomaso e Maddalena Mich "Vèsü" e rimase in funzione fino agli anni Cinquanta.

Caratteristiche tecniche, uso e funzionamento

Si trattava di una macchina ad alimentazione idraulica, per la quale si sfruttava la roggia del mulino dei Cüchi, deviando una parte dell'acqua in un canale che la convogliava su una ruota a pale del tipo usato per i mulini.

Il fusto, a cui era fissata la ruota, entrava sotto il piano del fienile e ad esso era ancorata una puleggia che mediante una cinghia di cuoio trasmetteva il movimento ad un secondo albero, parallelo al primo, fissato sopra il piano del fienile.

Questo a sua volta faceva funzionare la macchina vera e propria, la quale non differiva di molto dalle attuali per forma e per funzionamento. Infatti era costituita da una grande ruota in acciaio con lame falcate disposte a raggiera che si trovava in testa ad un canale di legno ("bànca") con pianale, alte sponde e supporti.

La ruota, mossa dalla cinghia che correva lungo la sua corona e la collegava alla puleggia dell'albero soprastante, trinciava la paglia convogliata verso di essa lungo il canale suddetto.

Ne uscivano frammenti di circa 2 cm di lunghezza cui veniva dato il nome di "sót". Questi frammenti, mescolati alla biada, alla crusca o ad altro, formavano la "pastü-ra", che serviva di alimento per il bestiame.

Fonti: Vladimiro Delladio "Cèc" di Tesero.

Scheda curata da Pozza Nadia e Sabrina Giacomuzzi della classe II/A dell'anno scol. 1985/86.

IL MULINO "DEL DÈLI"

Ubicazione

In via Mulini, sulla sponda destra del rio Stava, in p. ed. 658 del C.C. di Tesero.

Notizie storiche

Non si conosce l'epoca di costruzione.

Risulta esistente nel 1840 e già in proprietà della famiglia Trettel "Dèli".

Un documento del 6.2.1844, conservato nell'archivio comunale di Tesero, offre la descrizione completa e dettagliata dell'edificio, una costruzione con copertura a lastre di porfido e consistente in due piani: l'inferiore destinato a mulino, il superiore ad abitazione.

Passato da Giacomo Trettel al figlio Nicolò, il mulino fu tenuto in attività dalla moglie di questi, Maddalena Vinante ("Cüchi").

Nell'alluvione del 1882 subì gravi danni.

Morto Nicolò Trettel nel 1904, fu ereditato dai figli Giuseppe, Annunziata e Maria e nel 1907 Giuseppe Trettel inalzò l'edificio per ricavarvi un appartamento al secondo piano.

Il mulino fu affidato alla sorella Annunziata, che già vi svolgeva l'attività di mugnaio e che lo fece funzionare fino al 1933, coadiuvata dai figli ed in particolare dalla figlia Teresa (dal 1924 al 1929).

Venne quindi smantellato e trasformato in laboratorio da falegname da Giuseppe Trettel e successivamente adibito a magazzino e garage.

Caratteristiche

Il mulino era del tipo fiemmese, completo di macchinari per la molitura del frumento e del granoturco, per la brillatura dell'orzo ("pestìn") e per la lavorazione del miglio ("pile").

Nel documento citato del 1844 si accenna anche all'esistenza di un impianto per la follatura dei panni ("fóI") successivamente smantellato.

Svolgeva intensa attività anche per la clientela di fuori paese.

Fonti: Teresa Delugan Deflorian ed Emilio Trettel "Dèli" di Tesero; documenti conservati nell'archivio comunale di Tesero.

Scheda curata da Manuela Barbolini e Ivana Deflorian della classe II/A dell'anno scol. 1985/86.

IL MULINO "DEL ZANÒSTA"

Ubicazione

In via Mulini, sulla sponda destra del rio Stava, in p. ed. 657 del C.C. di Tesero.

Notizie storiche

Non si conosce l'epoca di costruzione.

Nel 1858 risulta di proprietà di Giambattista Jellici "Zanòsta".

Passò quindi alla figlia Teresa, ultima erede di questa famiglia, e da lei al marito Tomaso Piazzì della Laurenza di Predazzo.

Nel 1906, ormai in disarmo, fu acquistato da Valerio Varesco "Piva" e da Francesco Dondio "Zorìs", che lo ristrutturarono, trasformandolo in fabbrica per la produzione di lana vegetale o paglia di legno.

Per le vicende successive si rimanda alla scheda informativa riguardante la Falegnameria Sociale.

A seguito dei ripetuti interventi operati sull'edificio, negli ultimi tempi non rimanevano tracce evidenti del vecchio mulino.

Due macine, che presumibilmente provengono da questo mulino, sono ancora incorporate nel pavimento dell'atrio d'ingresso dell'antica casa dei Zanòsta, che si trova sulla destra salendo lungo la via Costa all'incrocio con via Stava.

Caratteristiche

Non si dispone di notizie certe sulle caratteristiche di questo mulino.

Si può tuttavia supporre che fosse destinato prevalentemente ad uso privato e che, almeno prima del 1740, fosse privo del macchinario per la molitura del granoturco, introdotto in Fiemme soltanto a partire da quell'anno.

Fonti: Mariano Delladio "Cèc" di Tesero;
documenti conservati nell'archivio comunale di Tesero.

Scheda curata da Massimiliano Peretti e Diego Zaopo della classe II/A dell'anno scol. 1985/86.

GLI IMPIANTI PER LA FOLLATURA DEI PANNI

Notizie storiche

I documenti d'archivio consultati e le notizie raccolte presso informatori anziani confermano che in passato lungo il rio Stava funzionavano almeno tre impianti per la follatura dei panni ("fóli").

'l fól del Manò era situato poco a valle del mulino "del Tonàcio", sulla sponda destra del torrente. Risulta esistente nel 1880 e nell'elenco degli opifici danneggiati dall'alluvione del 1882 figura intestato a Caterina Deflorian, vedova fu Leonardo. Nel 1906 fu acquistato da Bonifacio Delazzeri e trasformato in centrale elettrica (la centrale "del Bòni").

'l fól del Moréto era annesso al mulino descritto nella relativa scheda informativa, alla quale si rimanda.

'l fól del Dèli era annesso al mulino descritto nella relativa scheda informativa, alla quale si rimanda.

Non si può escludere, anzi è da supporre che ve ne fossero altri, ma a partire dall'inizio del Novecento furono tutti abbandonati e demoliti.

Caratteristiche tecniche e funzionamento

A quanto sembra, il "fól" o follone, che dava nome anche al locale che lo ospitava, era una macchina costituita da uno o più grossi martelli meccanici in legno, mossi dalla forza dell'acqua per mezzo di un meccanismo analogo a quello del maglio a stanga in uso nelle fucine.

Questi martelli battevano su un pianale, sopra il quale venivano passati i tessuti da infeltrire dopo essere stati a bagno in una vasca.

Fonti: don Luca Deflorian "del Manò" di Tesero;
documenti conservati nell'archivio comunale di Tesero;
documenti privati di casa Jellici "Moréto" conservati da Iginio Jellici.
Scheda curata da Claudio Jellici e Ivana Deflorian della classe II/A dell'anno scol. 1985/86.

STRUTTURA E FUNZIONAMENTO DEI MULINI

La forza idrica era alla base del funzionamento dei mulini presenti lungo il rio Stava e di conseguenza essi furono costruiti verso il fondovalle per sfruttare al massimo questo tipo di energia.

Le tecniche costruttive prevedevano sistemi atti al convogliamento dell'acqua in prossimità del mulino, allo sfruttamento della sua energia ed alla trasmissione dei movimenti.

I vari componenti erano costruiti in base al particolare compito che dovevano svolgere durante il processo di macinazione.

La canalizzazione

Dal rio Stava, mediante un basso argine d'invito costruito sul letto del torrente, l'acqua veniva convogliata verso una presa ("bóca de la ròsta") che immetteva nel canale di derivazione ("ròsta") per l'alimentazione del mulino.

In prossimità dell'impianto la roggia portava ad una fossa quadrata ("bàncu") che serviva per la decantazione delle acque. Quando il mulino era inattivo, dalla fossa di decantazione l'acqua poteva essere restituita al torrente mediante l'apertura di una saracinesca laterale ("üsàra"); quando invece il mulino era in funzione, l'acqua, superato lo sfioratore, scorreva lungo i canali sospesi in legno che portavano alle ruote del mulino.

Questi canali, che erano due o tre, a seconda del numero dei macchinari dell'impianto, erano chiusi a monte da altrettante saracinesche regolabili in altezza ("palòte") e finivano in prossimità delle ruote a mo' di scivolo ("zitón") in modo da consentire all'acqua di muovere le pale dal basso.

Le ruote e l'albero

Le ruote erano generalmente tre: una per il macchinario destinato alla molitura del frumento, una per quello destinato al granoturco e la terza, più piccola, per la molazza ("pestìn"), il macchinario destinato alla brillatura dell'orzo.

Ogni ruota era composta da quattro raggi in legno disposti a forma di croce ("crosà-ra"), collegati fra loro verso le estremità da quattro robuste assi ricurve ("gavéi") che formavano la corona circolare e sulle quali erano fissate le pale.

Alla ruota era collegato il grosso albero orizzontale in larice ("füs"), lungo circa cinque metri, il quale alle estremità era munito di due robusti perni ("guéi") poggianti su grosse pietre particolarmente resistenti ed opportunamente incavate, poste su muretti di sassi cementati ("bancài"), uno all'esterno ed uno all'interno del mulino.

Nella parte terminale interna l'albero portava una seconda ruota più piccola ("scüdo"), munita di denti.

Il meccanismo verticale

Lo "scüdo" faceva girare un rocchetto ("moşöl") fissato all'albero verticale ("pal"). Questo poggiava inferiormente su una bronzina ("padelìn") e superiormente, attraversata la mola inferiore, era ancorato alla mola superiore mediante un'armatura in ferro a coda di rondine ("nadìgia").

Le macine

Nei macchinari per la molitura del frumento e del granturco la macina era costituita da due grossi dischi di pietra ("mòle"), uno inferiore fisso ("peón") poggiante su un piano rialzato rispetto al pavimento del mulino ed uno superiore girevole ("cìma").

Il "peón" era leggermente convesso nella faccia superiore e reso scabroso con un apposito martello; la "cìma", leggermente concava nella faccia inferiore, aveva un foro centrale piuttosto ampio per consentire il passaggio del grano da macinare.

Sopra la macina era sospesa la tramoggia, nella quale il mugnaio versava il grano. Essa consisteva in una cassa a tronco di cono rovesciato dotata di fondo mobile con apertura regolabile, dal quale pendeva un bastone che sfiorava la "cìma". Quando il macchinario era avviato, il bastone, scosso in continuazione dalla mola girevole, faceva a sua volta vibrare il fondo mobile, favorendo la caduta graduale del grano dalla tramoggia verso il foro della "cìma".

La macina era protetta da un cassone di legno a forma cilindrica ("ciàdega") che impediva la dispersione della farina e della crusca prodotte dalla macinazione e le convogliava verso un canale ("camìn") che immetteva nel frullone o buratto.

Il buratto ("büratìna") era costituito da un cilindro rivestito lateralmente per tre quarti da veli di seta e per un quarto da rete metallica a trama fitta. Esso si trovava in posizione ribassata e leggermente inclinata rispetto al piano delle macine e ruotava intorno ad un asse collegato all'albero del mulino.

Il prodotto della macinazione che cadeva all'interno del frullone, scorrendo lungo la superficie laterale, filtrava via via attraverso i veli verso l'esterno, separandosi a seconda della consistenza. Questo processo era favorito anche dalla presenza di due pesi all'interno del cilindro, i quali, cadendo ad ogni giro, lo scuotevano.

La "büratìna" era inserita in un cassone di legno che nella parte bassa era diviso in scomparti: quello più prossimo alle macine per la farina più fine e gli altri per la farina di seconda scelta e per la semola.

La crusca più grossolana, che non passava attraverso la retina metallica e usciva dall'altro capo del cilindro, cadeva a sua volta in una cassa apposita.

A differenza di quello usato per il frumento, il frullone usato per la molitura del granturco era rivestito soltanto da rete metallica per evitare la rapida usura a cui sarebbe stata soggetta la seta.

La molazza

La molazza ("pestìn") era il macchinario destinato soprattutto alla brillatura dell'orzo ed era mosso anch'esso, come s'è detto, dalla forza dell'acqua attraverso la ruota, l'albero orizzontale e l'albero verticale.

Quest'ultimo passava attraverso il foro praticato al centro di una grossa pietra a forma di disco ("vascón"), la quale aveva una scanalatura circolare nella faccia superiore.

Su questo canale poggiavano due mole ("sióre"), unite in coppia mediante un asse orizzontale. Esso passava attraverso l'albero verticale, il quale, girando, faceva muovere in circolo le due ruote di pietra nella scanalatura.

In tal modo i chicchi d'orzo versati nel canale venivano un po' alla volta liberati dal loro involucro.

Il meccanismo prevedeva la possibilità di regolare l'attrito delle due ruote ed anche di respingere continuamente l'orzo sotto le stesse.

Fonti: Emilio Zeni "Melàgno" di Tesero;
testi citati nella scheda introduttiva.
documenti conservati nell'archivio comunale di Tesero.

Scheda curata da Adam Barbolini, Manuela Barbolini, Flavia Carbella, Massimo Carpella, Stefano Dondio, Monica Fipinger, Giovanni Mich, Katia Paluselli, Massimiliano Peretti, Cristian Rosa, Maria Vecchiarelli della classe II/A dell'anno scolastico 1985/86.

IL LAVORO DEL MUGNAIO

I cereali lavorati al mulino

Per quanto è dato di sapere, i cereali coltivati nelle campagne di Tesero e dei paesi limitrofi inizialmente furono il panico ed il miglio (“méo”), cui si aggiunsero successivamente l’orzo (“òrso”), la segale (“zegàla”), l’avena (“biàva”), il frumento (“forménto”), il grano saraceno (“forméntón”) ed a partire dal 1740 il granoturco (“türchéz”).

Il trasporto dei cereali al mulino

Al mulino i cereali arrivavano già ridotti in chicchi e liberati dalla pula, contenuti in sacchi di pelle (“fòli”) o di tela con fondo in pelle.

Ve li portava a volte il contadino, ma più spesso il mugnaio, che aveva sempre un asino o un mulo di cui si serviva per il trasporto delle granaglie e delle farine. Egli caricava i sacchi direttamente sul dorso dell’animale, normalmente armato di basto (“bàsta”), legandoveli con una corda (“fenüsèl”), oppure li sistemava su un carro leggero a due ruote (“caréto” o “biròč”) o a quattro (“caretina”).

Il calcolo delle quantità e le unità di misura

Prima di dare avvio alla lavorazione di una partita di grano, il mugnaio ne calcolava la quantità. Per fare ciò si serviva delle unità di misura convenzionali, che erano:

- Lo staio (“star”, un recipiente della capacità di circa 20 kg di frumento, costruito in legno, con base circolare e con superficie laterale leggermente svasata a doghe verticali (una delle quali di solito più lunga per l’impugnatura), strette da fasce in legno o in ferro;
- Il mezzo staio (“mezo star”), un recipiente che poteva contenere circa 10 kg di frumento ed era della stessa forma e della stessa natura dello staio.
- Il quarto di staio (“staöl” un recipiente come i precedenti, ma della capacità di circa 5 kg di frumento
- Il ventiquattresimo di staio (“minela”), un piccolo recipiente della capacità di poco meno di 1 kg di frumento, il quale, spesso, anziché essere a doghe, era costituito da un unico pezzo di legno opportunamente scavato e sagomato.

Accanto a queste unità di misura era in uso anche lo “staio di Vienna”, che era un po’ più grande dello staio normale e poteva contenere circa 22 kg di frumento o 10 kg di orzo o 24 kg di segale.

Inoltre, a volte, si usavano recipienti con fondo rialzato i quali nella parte superiore avevano una delle capacità sopra riportate ed in quella inferiore la sua metà e quindi potevano servire a doppio uso, ribaltandoli a seconda delle esigenze.

Questo sistema di calcolo durò a lungo e fu sostituito in parte dalla pesatura soltanto nell’ultimo periodo di funzionamento dei mulini.

Terminata dunque l’operazione e presa nota del nome del cliente e della quantità di grano avuto in consegna, il mugnaio sottoponeva il cereale a lavorazione seguendo procedimenti ed usando macchinari diversi a seconda del tipo e della destinazione.

La molitura del frumento

Di norma il frumento da trasformare in farina veniva anzitutto versato in una tinozza (“tinèla”) e rimestato più volte in acqua abbondante. In tal modo le impurità salivano a galla ed erano via via asportate con una schiumarola (“càza da büši”).

Con questo sistema era pure possibile separare il grano buono da quello rovinato dal carbonchio (“gran brüsolón”) che finiva direttamente negli scarti per le bestie oppure, se abbondante, veniva frantumato a parte allo stesso fine.

Una volta lavato il frumento sano era steso su una tettoia esterna leggermente inclinata o in altro sito, a seconda della stagione e del tempo, finché era asciutto al punto giusto per la molitura (“al dente”).

In inverno e quando occorreva snellire il lavoro il grano anziché essere lavato era passato rapidamente al “pestin” (vedi scheda tecnica) e quindi setacciato e leggermente inumidito.

Ultimate le operazioni di lavaggio e di pulitura, il mugnaio versava con lo stajo il frumento nella tramoggia del macchinario ad esso riservato, regolava con l’apposito congegno a vite (“màchina” o “guìda”) la distanza tra la macina fissa e la rotante ed avviava il meccanismo, sollevando e fissando ad altezza adeguata la saracinesca (“palòta”) posta tra lo sfioratore ed il canale di alimentazione della ruota voluta, in modo da consentire il deflusso dell’acqua ed il movimento della ruota stessa.

A questo punto i vari congegni del macchinario illustrati nella scheda tecnica convogliavano lentamente il grano dalla tramoggia alle macine e da queste al frullone, che selezionava i prodotti della macinata.

Dalla prima, di solito, si otteneva poca farina e piuttosto scura che il mugnaio raccoglieva in uno stajo e provvisoriamente accantonava; il rimanente, costituito da frammenti grossolani, finiva nel cassetto della crusca (“scàlzo da le sémole”), da cui veniva prelevato per la seconda lavorazione che si eseguiva a macine più ravvicinate. Questa volta dai veli del buratto cadevano sul fondo del frullone (“panaöl”) la farina che il mugnaio raccoglieva separatamente, a seconda della qualità, con una grande spazzola a manico corto.

Lo scarto finito nel cassetto della crusca e la farina raccolta dopo la prima molitura erano sottoposti ancora ad una passata a macine ulteriormente accostate. Se necessario si procedeva anche ad una quarta macinata.

Alla fine i prodotti ottenuti erano:

- Farina di prima e di seconda scelta
- Farina “da bügatóni”
- Crusca o semola.

Salvo diversa disposizione del cliente, la farina di prima scelta era mescolata con quella di seconda e formava la “farina bèla”, destinata alla panificazione e ad altri usi tra cui la preparazione di torte dolci (“tórte bòne”)

La “farina da bügatóni”, un po’ più scura e grossolana, era usata per minestre, come le “garnèle”, e per torte meno raffinate, quali quella di patate o di rape ed altro; a volte era usata anch’essa, mescolata alla “farina bèla”, per fare il pane.

La crusca era sfruttata per l’alimentazione degli animali.

La molitura del granoturco

Il granoturco da polenta non era sottoposto di norma a trattamenti preliminari ed era lavorato direttamente nel macchinario ad esso riservato che si distingueva da quello del frumento per il buratto, rivestito questa volta da tre retine metalliche a trama diversa.

Dopo la prima macinata i frammenti finiti nel cassetto della crusca erano passati al ventilabro meccanico (“molinèl”), azionato a mano, per liberarli dalle pellicole di rivestimento dei chicchi (“calizeme”) che venivano raccolte a parte ed usate come imbottitura dei cuscini per bambini. Seguiva quindi una seconda macinata ed a volte una terza

Al termine della lavorazione i prodotti ottenuti erano:

- La “farina bèla” da polenta, che veniva passata al setaccio (“tamis”) prima di essere insaccata;
- La “farinéta”, di gran lunga più minuta, usata per la “mòsa”, una minestra alquanto densa che a volte era condita con burro fuso (“mòsa smalzàda”);
- Le semole, arricchite spesso dalla farina scura dell’ultima macinata, destinate agli animali.

Il granoturco da foraggio, acquistato sovente fuori valle, era soltanto frantumato e ridotto a “granèl” o “gran spezà”.

La molitura della segale, dell’avena e del grano saraceno

La segale era macinata con il macchinario usato per il frumento e dalla sua lavorazione si otteneva una farina scora che serviva per fare il pane di segale (“pan de zegàla”) ed anche il “pan misto”, chiamato così appunto perché fatto di farina di frumento e di segale e insaporito con semi di finocchio.

L’avena il più delle volte era soltanto spezzata per le bestie; qualche volta però, e specialmente in tempo di guerra, era macinata e ridotta in farina da pane.

Il grano saraceno, lavorato nel macchinario usato per il granoturco con procedimento analogo, dava una farina scura per la ruvida “polènta de formentón”).

La lavorazione del miglio

Il miglio era lavorato con un macchinario particolare (“le pìle”) che nella forma e nel funzionamento denuncia un’origine certamente antica.

Si trattava essenzialmente di una coppia di mortai (da cui il nome) ricavati in un’unica pietra a base rettangolare la quale, almeno nel mulino “del Dèli”, era situata sotto il piano rialzato del “pestìn” ed era attraversata dall’albero verticale di quest’ultimo. I pestelli che servivano per triturare il cereale contenuto nelle due fossette circolari erano costituiti da due paletti con armatura di testa in ferro, collegati fra loro e con l’albero del “pestìn” in modo che esso, girando, li faceva alzare e li lasciava cadere con moto alternato.

Il mugnaio dunque, dopo aver pulito e leggermente inumidito il miglio, lo versava con la “minèla” nelle due buche e metteva in funzione il meccanismo. Dopo qualche tempo, bloccata la

macchina, prelevava il prodotto e lo setacciava ottenendo una farina che serviva per fare delle minestre e che, alle volte, confezionava in sacchetti di tela e opportunamente riscaldata era usata come scaldaletto.

La brillatura dell'orzo

L'orzo che arrivava al mulino era di solito sottoposto a lavorazione diversa rispetto agli altri cereali in un macchinario particolare, la molazza ("pestìn"), descritto nella scheda tecnica e più volte menzionato, il quale serviva a liberare i chicchi dall'involucro e dal germe.

Il mugnaio versava e distribuiva il cereale ben asciutto nell'incavo circolare della vasca di granito ("vascón") e, avviato il meccanismo, lasciava che le due ruote gemelle ("sióre"), girando, mondassero i chicchi.

Dopo circa due ore prelevava la mistura con una votazza ("vèntola") o altro recipiente adatto e la vagliava con uno staccio a trama larga sopra la "tamişadóra", una cassa di legno a base quadrata con alte sponde, per separare il buono dallo scarto ("farinòci"). Riversava quindi l'orzo pulito nel "pestìn" con l'aggiunta di un po' d'acqua per una seconda lavorazione di circa venti minuti. Toltolo poi nuovamente dalla molazza lo vagliava una seconda volta con un setaccio a trama più fitta e lo riponeva, pronto per l'insaccatura.

Il cereale assumeva a questo punto il nome di "òrşo pésto" ed era usato per la preparazione di una minestra di largo consumo, detta semplicemente "òrşo".

L'orario di lavoro, i periodi di maggiore attività, la retribuzione

La giornata lavorativa del mugnaio durava da mattina a sera per una media di dodici ore nel corso delle quali di norma funzionavano contemporaneamente un macchinario per la macinazione ed il "pestìn". In caso di necessità il lavoro proseguiva fino a notte inoltrata e spesso, prima di lasciare il mulino, il mugnaio caricava il "pestìn" e regolava la saracinesca in modo che girasse lentamente fino all'indomani.

Nei periodi di maggiore attività il mugnaio si faceva aiutare dai suoi familiari o da un garzone, ma per il resto dell'anno provvedeva da solo all'esecuzione delle varie attività in cui si articolava il suo mestiere.

Le stagioni nelle quali il mulino lavorava più intensamente erano la primavera, quando c'era abbondanza d'acqua, e l'autunno, quando cominciavano ad affluire i prodotti dell'ultimo raccolto.

In inverno il mulino funzionava a regime ridotto perché l'acqua era scarsa ed era spesso ostacolata nel suo deflusso dal gelo.

In estate il mugnaio approfittava della momentanea riduzione del carico di lavoro per dedicarsi alle attività agricole ed ai piccoli servizi di trasporto che gli consentivano di integrare il guadagno offerto dal mulino. In particolare egli era richiesto per il trasporto in montagna di suppellettili e vettovaglie (la "méşa") da parte dei contadini che vi si recavano per la fienagione e da parte dei boscaioli. Il mestiere del mugnaio non era altamente remunerativo ed il compenso consisteva in un quantitativo di farina e di semola che poteva essere trattenuto in proporzione alla quantità di grano macinato.

Era la cosiddetta “moltùra”, regolata da precise tabelle e misurata a “minèle”. Solo ultimamente il lavoro di macinazione veniva pagato anche in denaro.

I lavori aggiuntivi

Oltre a svolgere l'attività di molitura e di brillatura il mugnaio doveva provvedere anche alla manutenzione ordinaria dell'intero impianto che richiedeva frequenti interventi.

Si doveva infatti ripristinare periodicamente il basso argine d'invito nel letto del rio Stava verso l'imbocco del canale di deviazione (“bóca de la ròsta”) e tenere sgombero quest'ultimo da tutto ciò che potesse ostacolare l'afflusso e lo scorrimento dell'acqua. Occorreva inoltre controllare la fossa di decantazione (“bàncò”) e riparare di frequente i canali di alimentazione delle ruote. In inverno bisognava evitare che il ghiaccio li ostruisse e imprigionasse le ruote.

All'interno era poi necessario tenere ben lubrificate tutte le parti dei macchinari soggette a sfregamento e di tanto in tanto era indispensabile smontare le macine e ripristinare con appositi martelli a due penne (“martelìni”) le striature delle stesse sulle facce combacianti, oltre a centrare il palo cui era ancorata la girante.

Per questi ultimi lavori il mugnaio era spesso affiancato o sostituito da un carpentiere esperto in mulini cui era anche affidato all'occorrenza il compito di riparare o di ricostruire le parti meccaniche più complesse.

Tra gli ultimi artigiani che praticavano questo mestiere si ricordano Giovanni Longo “Mezavàl”, il figlio Giuseppe ed Emilio Zeni “Melàgno”.

Fonti: Teresa Delugan Deflorian ed Emilio Zeni “Melàgno” di Tesero;
Testi citati nella scheda introduttiva.

Scheda elaborata dalla classe II/A dell'anno scol. 1985/86.