

Il mulino ad acqua di Altanca

Raffaella incontra Renata Mottini



Nell'abitato di Altanca si trova un vecchio mulino ad acqua (murin) ben riattato ed ancora in grado di funzionare alimentato dal torrente di Altanca (detto Foss). Il torrente della Val Piora alle sorgenti è denominato Morinascia e si getta nel lago Ritom, quando defluisce dal lago viene denominato Foss.

Il tetto dell'attuale costruzione è frutto del lavoro

degli studenti della SPAI di Pfäffikon che alla fine degli anni 90 hanno svolto degli studi sul nucleo di Altanca, a testimonianza del quale è disponibile un fascicolo allestito dalla Gevberliche Berufs, schule Wetzikon Fachgruppe Moch, Bauzeichner $\frac{3}{4}$ ed alcune copie che sono presenti presso la Cancelleria comunale di Quinto.

Visto l'importanza di questo edificio storico abbiamo colto l'occasione per fare quattro chiacchiere con Renata Mottini di Altanca.



A chi appartiene il mulino?

Il mulino di Altanca fu di proprietà della famiglia Pedroli, la quale gestiva anche l'ufficio Postale della stessa frazione ed uno dei tre forni del villaggio. Oggi è di proprietà del Comune di Quinto il quale è stato donato dalla stessa famiglia.

Quale tipo di cereale veniva frantumato, macinato?

In genere segale o frumento. Una parte della farina ottenuta restava al mugnaio quale compenso.

In che anno è stato costruito?

Circa nel 1800.

Da quanti anni non è più attivo?

Non è più attivo regolarmente da dopo la seconda guerra mondiale.

Quante visite vengono fatte all'anno?

Circa un 15 all'anno. Arrivano diverse scuole della regione e diversi turisti tedeschi.

Ci sono progetti futuri per il mulino?

Sì, mi piacerebbe rimetterlo in funzione presto.



Funzionamento della macina

Nel locale superiore, si trova il mulino vero e proprio, dove i cereali venivano macinati.

Il frumento veniva caricato nel grande imbuto. Da lì, tramite una fessura passavano nella macina per effetto del meccanismo (dosatore) che scuotendo la base dell'imbuto ne garantiva una regolare caduta. Nella macina, il frumento veniva stritolato e macinato tra le due piode. L'anello rotto posto nella ruota superiore trasmetteva il colpo al dosatore.

All'interno dell'imbuto si notano i segni per quantificare il peso del cereale da macinare. Una volta uscita dalla macina, la farina cadeva nel convogliatore che la dirigeva nel setaccio situato al piano inferiore, dove veniva separata la crusca. Alla fine del setaccio, la crusca veniva espulsa in un apposito recipiente, mentre la farina, suddivisa in due diverse qualità di macinatura dalla diversa trama della tela stesa sul setaccio, veniva raccolta in un grande cassettoni estraibile. All'estremità finale del perno, su cui girava il telaio del setaccio, un oggetto a forma di farfalla a tre punte dava uno scossone al setaccio per garantire un buon rimestamento della farina.

Ricordiamo che chi fosse interessato a visitare il mulino può rivolgersi alla signora Renata Mottini presso: 6676 Altanca allo 091 868 17 15.