

MATERIALI DA COSTRUZIONE

MULINO

Opifici idraulici in Valle di Susa

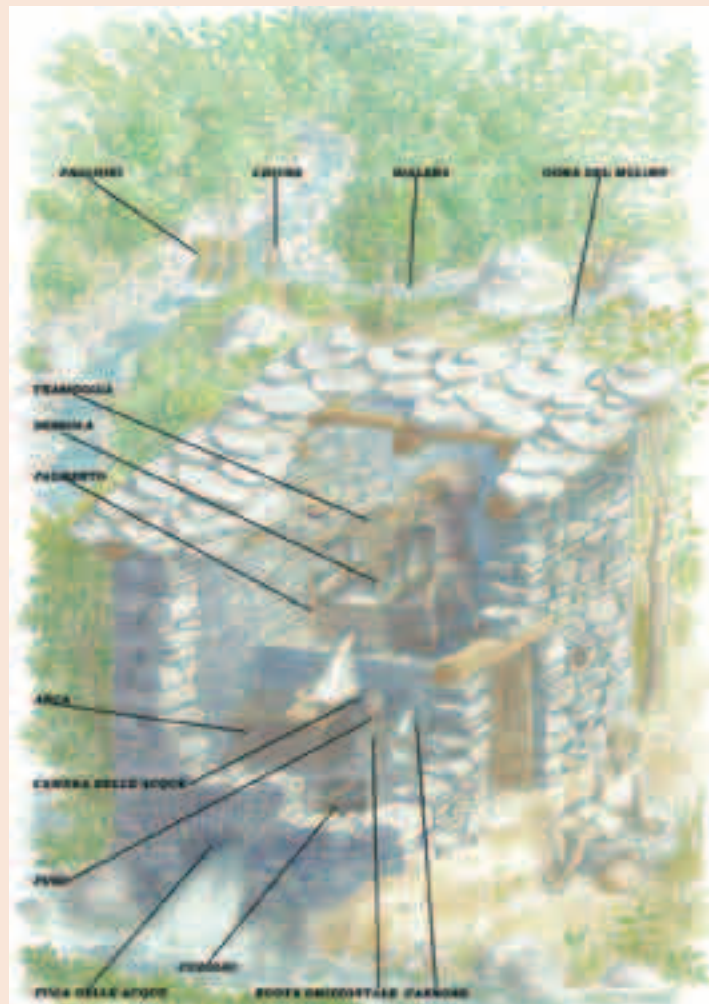
La Valle di Susa è costellata da un gran numero di opifici idraulici: quasi ogni borgata, persino ad alta quota, era dotata di almeno un mulino, bastava che nei paraggi scorresse un corso d'acqua.

Dai mulini da farina alle forge, dai frantoi per la frutta e per la canapa alle segherie: prima dell'avvento della piena industrializzazione, l'acqua costituiva il vero motore della produttività della valle. Le strutture idrauliche in quest'area erano gestite sin dal Medioevo in modo abbastanza

autonomo dalle comunità locali, senza un controllo signorile molto stretto; ciò non toglie che l'uso delle acque fosse spesso oggetto di controversie, che lasciano tracce interessantissime nelle fonti scritte.

Molte tra queste installazioni sono sopravvissute fino ai nostri giorni, almeno in stato di ruderi, ma solo alcune testimonianze sono oggi musealizzate e visitabili.

L'uso di opifici idraulici come supporto per la produzione alimentare o artigianale affonda le proprie radici nel pieno Medioevo, le strutture materiali an-



cora leggibili sul territorio, però, sono molto più recenti e risalgono anche alla prima metà del XX secolo, anche se non mancano esempi riconducibili al XVII secolo. D'altro canto, fatta eccezione per i mulini elettrificati e per l'uso saltuario di cemento, l'aspetto delle installazioni oggi visitabili non differisce molto da quello descritto dai documenti medievali e questa peculiarità permette al visitatore di farsi un'idea precisa dell'antica pratica molitoria.

“Peste” da canapa e mulini: l'esempio di Rochemolles a Bardonecchia

I mulini di Rochemolles sono attestati sin dal XIV secolo ed erano gestiti dalla comunità locale in cambio

di un pagamento annuale al signore di Bardonecchia. Nell'opificio attuale è conservato l'equipaggiamento e due palmenti, mossi da ruota orizzontale. Questi sono su un soppalco di legno, rialzato e aperto sul davanti per permettere la manutenzione delle ruote. Prima del mulino, appena superato il ponte d'accesso al paese, si trova una vasca da pesta, con la mola. Non è raro che mulini da farina e peste da canapa coesistessero: i luoghi ove costruire le installazioni idrauliche in montagna scarseggiano e gli spazi erano sfruttati al meglio. Il mulino da farina era fondamentale per la sopravvivenza della comunità e vi si macinavano la segale, le castagne e persino le ghiande. Nelle nostre valli prevale il mulino a ruota orizzontale:



un sistema meno produttivo, ma anche meno costoso da realizzare e mantenere. La pesta da canapa usava sempre una ruota orizzontale e veniva impiegata per separare le fibre della canapa, utilizzate per la realizzazione di panni e corde,

dalla resina e per approntarle così per la filatura.

Il Mulino del Martinet di Salbertrand

Il Mulino del Martinet, risalente almeno al 1298, è il meglio conservato tra

gli opifici dell'Alta Valle; quest'installazione ha avuto, sin dal Medioevo, molteplici funzioni: mulino da farina, pesta da canapa, follone da drappi, segheria, officina metallurgica e in ultimo, mulino idroelettrico. All'interno dell'opificio si

trovano tre coppie di macine, un sistema automatico di trasporto e setacciatura della farina nel buratto, una pesta da canapa e i macchinari di controllo della centralina idroelettrica, integrati dall'interessante apparato didattico proposto dall'Ecomuseo "Colombano Romean" di Salbertrand.

Non solo canapa: la pitä di Gravere

A Gravere abbiamo attestazioni di sei mulini, di una segheria e di una fucina.

Di questo ricco patrimonio molitorio oggi resta il Mulino della Pitä, opportunamente restaurato e reso fruibile al pubblico grazie a una vetrata e all'illuminazione dell'interno che conserva ancora gli ingranaggi. Di quest'opificio si conosce la data di costruzione (1775, da parte di un tal Pin Saret) e il fatto che inizialmente sia stato impiegato come mulino da farina, sicuramente a ruota orizzontale.

In seguito, si decise di applicare la ruota orizzontale al fuso di una pesta (*Pitä* in dialetto) di cui sono documentate nella tradizione locale le molte funzioni: era impiegata per la canapa, ma anche per schiacciare la frutta e i noccioli di *Prunus Brigantina*, o Marmottina, per ricavare l'olio di marmotte, utile per l'alimentazione e per l'illuminazione. L'edificio ha mantenuto intatto il proprio aspetto, probabilmente perché è stato utilizzato fino al 1960. All'interno è conservata la vasca, il fuso e la mola mobile.