

Suoni e sapori dal Mulino del Precassino

Relatori principali: Christian Rivola e Paolo Crivelli

Partecipanti che intervengono:

Filippo Rosini	Paolo Crivelli
Lorena Rocca	Christian Rivola
Marco Bertoli	

File: ZOOM0005_TrLR_Accoglienza presso Municipio Cadenazzo

Rocca Lorena ci sono qua persone provenienti da Francia, Italia, di diversissime discipline con lo scopo di provare a rispondere almeno a una, due, tre domande, ogni volta ne escono fuori di nuove. Ma oggi siamo qui per immergerci nel territorio grazie a Filippo che ha organizzato tutta questa cosa e a Paolo che si è reso disponibile da accompagnarci grazie alla sua esperienza di super geografo, dai piedi nel fango, e incominciamo con l'idea appunto di scoprire il territorio non tanto con gli occhi anche se è impossibile perché oggi è una giornata meravigliosa, ne siamo davvero colpiti, ma con l'orecchio. Lascio la parola a Filippo che ho conosciuto come studente di master e che ha fatto un lavoro sui paesaggi sonori, la percezione che gli insegnanti hanno dell'importanza di questa che non è una disciplina ma un'area trasversale nell'insegnamento 01:09.3

Rosini Filippo da parte mia anch'io sono molto contento, do innanzitutto il benvenuto a tutto il gruppo di Lorena e a tutti gli ospiti che hanno voluto partecipare, comincio con il dire, magari sarò retorico, ma sono molto contento perché finalmente il territorio viene vissuto da gruppi di persone ed è importante quando soprattutto il territorio possiede degli unicum come quello che andremo a visitare fra poco. Non mi dilungo oltre, pertanto ci tengo semplicemente a sottolineare la presenza quest'oggi del sindaco di Cadenazzo Marco Bertoli, del progettista Christian Rivola che appunto ha curato il mulino e appunto come detto già bene da Lorena, da Paolo Crivelli, e oltretutto dal dottor Dario Bozzolo e Marcello Montedoro. Quindi lascerei la parola al saluto al sindaco

Bertoli Marco buongiorno e benvenuti, il fatto del ritardo è comprensibile, siamo in una centralità e ci si ricorda di Cadenazzo per il traffico. La nuova centralità che avremo invece parte proprio dal mulino che andare a vedere oggi che penso sia la prima fondamentale tappa di un disegno molto più ampio, quindi molto più ampio di cui farà parte l'architetto Rivola, magari nelle discussioni di oggi e che permetterà di vedere questa zona che ha dei ricordi e una nomea non proprio di primo rilievo ma vederla con un occhio diverso. E vederla con un occhio diverso, io sono stato affascinato dall'intuizione di sentirla anche con un occhio diverso quindi quello che vi prestate a fare, implementare, è una tappa fondamentale di quello che sarà uno sviluppo della zona più centrale del cantone, alle porte di un cambiamento epocale che sarà AlpTransit che sboccherà poco lontano da qui e che porterà città come Zurigo a un'ora e un quarto. E quindi attivare dei percorsi sonori visivi e portare veramente il nostro cantone, la centralità del nostro cantone a beneficio di chi vorrà ancora apprezzare la bellezza della natura e qui ce n'è. Nonostante quello che si sente, traffico, non traffico, qui c'è una parte che oggi vedrete di un mondo piccolo ma che ha uno sviluppo importante. Vi auguro degli ottimi lavori. Vi ringrazio di essere venuti e buona passeggiata.

(Applauso)

04:37.9

File: ZOOM0006_TrLR_Mulino Precassino_Arch. Christian Rivola-Paolo Crivelli

Rivola Christian allora io sono un architetto, e quindi capisco tutto e capisco niente, interessante questa cosa. Nel senso che io ovviamente non sono uno specialista di mulini e proprio per questo la prima cosa che abbiamo fatto in collaborazione con l'associazione, quindi il nostro cliente, è quello di creare un gruppo di lavoro con competenze diverse che ci ha permesso insieme di definire una strategia e di fare un progetto e di ottenere i permessi e di poi realizzare il cantiere, quindi è stato un lavoro di team. Che io ho coordinato con grande piacere e entusiasmo anche perché siamo innanzitutto in un contesto molto particolare, che è un po' questa via Germania-Italia, o Italia-Germania, questa via che è una via delle gente, che è conosciuta nei secoli proprio per il transito, il percorso a piedi, poi con le carrozze eccetera. Quindi c'è proprio una storia. E in questo contesto la pesta del Precassino che è questo elemento diventa un elemento di un contesto e che abbiamo chiamato la via del Ceneri. Il Monte Ceneri è la montagna qua dietro che collega il Sopraceneri, quindi la regione del Bellinzonese, con il Sottoceneri la regione luganese. E questa via del Ceneri verrà completata con tutta una serie di elementi e che ha la partenza alla casa comunale e che finirà sul Monte Ceneri con un roccolo molto bello che è una testimonianza del passato come un po' del nostro mulino pesta. Quindi io sono particolarmente entusiasta perché credo che ogni riattivazione debba essere contestualizzata per creare veramente un ambiente, un tema, un qualche cosa di speciale e il fatto che oggi voi siete qua per me è veramente un compimento di qualcosa nel senso che c'è anche l'aspetto sonoro, che io non conosco ma che mi affascina molto. Quindi in questo senso, grazie a voi e grazie a Filippo che ha avuto questa iniziativa. La prima cosa che abbiamo fatto in questo contesto non è recuperare l'edificio mulino ma è migliorare il perimetro, e questo è stato molto intelligente perché se mettevamo i soldi nel mulino non ci davano più i soldi per il contesto e questa è stata una strategia che si vede. Per esempio questa passerella che voi avete percorso non passava in questo punto ma passava là e la vedete, e quindi era un percorso che non passava attraverso il mulino ma che passava lateralmente e questo era per noi veramente peccato perché noi volevamo che il percorso che avete fatto oggi fosse modificato. Così da beneficiare di questo manufatto. 12 anni fa per chi lo vede il mulino era così. Quindi un diroccato. Il realtà era peggio di così perché era in mezzo al bosco e anche gli alberi erano cresciuti all'interno di questo diroccato e quindi era un po' da ridere perché nessuno credeva che fosse meritevole perché tutti dicevano, ma no, ma 4 sassi, lasciamo perdere, non ce la faremo mai. Per fortuna il comune di Cadenazzo che prima avete visto il sindaco ha creduto in questo progetto e poi ha costituito, o contribuito a costituire un gruppo di volontari che è l'associazione che è qua presente oggi che ha creduto ancora di più in questo progetto e ha lavorato duramente sia nella raccolta dei fondi che anche nella realizzazione dell'opera e oggi quello che vedete è quasi compiuto. L'ultima tappa, che è in cantiere, è il muro a valle e la sistemazione della salita dove c'è la presa d'acqua quindi vedete che c'è il canale di adduzione, la ruota, e sopra c'è la presa d'acqua ma in questo momento è accessibile solo agli operai, ai tecnici invece noi vorremmo che fosse accessibile anche a tutti, quindi che una scala ti permette di arrivare lì. Questi lavori verranno finiti nel giro di qualche settimana e entro la metà di ottobre c'è l'inaugurazione ufficiale e quindi sarà un momento di festa. Questo iter è durato 12 anni quindi, dal primo giorno ad oggi 12 anni. Una sorpresa che è stata molto positiva è che quando abbiamo iniziato a pulire, perché il primo intervento è stata la pulizia del bosco e cercare i sassi meritevoli e togliere quelli invece depositatosi nel tempo, perché questo luogo è stato anche luogo di buzze, quando il torrente porta fuori l'acqua, alluvioni, e quindi praticamente questo diroccato è stato anche molto rovinato e i muri che vedete attorno non esistevano quindi non era protetto come lo è oggi. Quindi al momento della pulizia abbiamo trovato le vecchie macine che sono state collocate attorno nel contesto e abbiamo capito che la roccia del luogo era particolarmente meritevole perché ha dei segni, che più Paolo spiegherà, che fan capire l'epoca glaciale in Ticino e quindi diciamo il ghiaccio ha lavorato in questa valle, ha modificato la roccia, quindi c'è anche questa componente interessante del contesto oltre che la testimonianza della pesta. Dovevamo decidere a un certo punto se realizzare un mulino a macine o se recuperare la pesta che è un sistema precedente e poi gli esperti hanno valutato che fosse meglio la pesta perché è molto più rara, in realtà in Ticino ne abbiamo 2, e quindi diventa interessante. Ovviamente ha una ripercussione anche sulla questione sonora perché sono scelte che poi modificano. Qua il suono che sentiamo maggiormente è l'acqua, ma abbiamo anche la presenza dell'autostrada sopra che però qua non

si sente ma si sente la parte curva della strada cantonale, questo dipende dai giorni e dalla posizione.
07:51.1

Crivelli Paolo bene, buon giorno anche da parte mia. Io ho avuto la fortuna di arrivare qui prima dell'inizio dei lavori e siccome così anche sono un geografo non tanto specialista di mulini ma attento all'interesse che l'uomo ha nei confronti del suo territorio ho trovato un gruppo di persone, Dante, Atos, eccetera che si capiva veramente che avevano un grande attaccamento a questo luogo e che volevano fare qualcosa per metterlo in risalto, in valore. E questa è la cosa che mi ha colpito subito per cui ho messo a disposizione quello che è un po' la mia esperienza e le mie relazioni a destra e a sinistra però è chiaro che il lavoro proprio di portarlo avanti è stato fatto da questo gruppo. Da parte mia la conoscenza sui mulini risale agli anni '80 quando mi sono occupato di un museo nel territorio e anche lì abbiamo restaurato un mulino. E poi così son venuti un po' a conoscenza di tutta l'esistenza del patrimonio legato agli opifici. Io in questo contesto però, visto anche il tema del seminario, volevo partire un po' da lontano, come fanno i geografi. Per metterlo in un contesto sia diacronico e poi anche nel suo contesto proprio del territorio. Si parla di pesta, quindi è un meccanismo verticale che poi sentirete, quindi un ritmo cadenzato verticale mosso da una ruota ma prima che cosa c'era? Cioè perché l'esigenza di arrivare ad avere la ministra d'orzo che adesso è lì, che cosa l'uomo ha dovuto fare per arrivare a quel prodotto che noi oggi mangiamo? Ci stanno dietro 8000 anni di storia, questa macchina è il prodotto di almeno 8000 anni cioè da quando l'uomo comincia a coltivare e si incontra con il problema di lavorare i cereali per poterli mangiare che sono un po' indigesti. E allora la partenza è un po' quella. Parto dagli studi fatti da un etnologo, André Leroi-Gourhan che tra gli anni '40 e '70 ha scritto due volumetti e lui ha fatto una sorta di censimento di tutte le tecniche di consumo e di produzione tradizionali. Un bellissimo lavoro con tutti dei disegni e lui fa vedere appunto come le tecniche si diffondono in tutto il mondo, certe cose sono simili altre sono diverse. E una di queste cose è appunto questo sistema di rompere i cereali. Allora come ha fatto l'uomo ad arrivare a questo gesto verticale di spaccare dentro un'olla un mortaio, e un pestello che picchia verticalmente? Lui dice che i cereali vengono da due tecniche miste, una è questa di picchiare quindi lanciare verticalmente e poi c'è l'altro sistema che è quello delle ruote che invece è un'operazione piuttosto longitudinale, posata e obliqua. Vedete che sono due cose diverse, due tecniche diverse ma che sono in relazione. Non so se qualcuno è stato nei paesi dove si usa ancora, perché esiste ancora, l'uso del pestello verticale, io ho potuto vederli nell'Africa Sub-Sahariana dove ho viaggiato un po' e lì alla sera le donne si trovano fuori dalle loro capanne e davanti a questi mortai mettono il miglio, perché lì è il miglio che viene usato, e poi picchiano, buttano in aria, prendono, e vanno avanti e si danno un ritmo, spettacolare, veramente si ammira questo gesto e anche questo ritmo che è dato appunto dal buttare in alto, battere le mani, lasciarlo cadere. Quindi se sono 3 o 4 donne che lo fanno, è un concerto al fine anche di utilità. Ecco questo sistema del battere Leroi-Gourhan dice che è diffuso in tutto il mondo, tutto il mondo ha in qualche modo usato questa tecnica del picchiare, probabilmente la sua diffusione avviene nelle aree proprio agricole di primo ordine quindi nell'estremo oriente col fatto del riso e attorno all'area mediterranea, la mezza luna fertile per insomma la produzione di cereali. Lui dice che probabilmente l'uso di questa tecnica è diffuso in tutto il mondo, in alcuni casi va avanti ancora oggi ad essere impiegata. L'altro sistema è quello, magari l'avete già visto ma è un po' più raro ma che si usava anche nella preistoria qui da noi, è quella di prendere una pietra leggermente concava, un sasso e poi praticamente ecco questo è un altro gesto, obliquo, posato e quindi di strofinare praticamente i grani, di pulirli e anche di ridurli in farina. C'è la tecnica manuale, anche lì trovate anche da noi i reperti preistorici oppure ancora nelle aree sahariane, anche del Sahara, vecchie, si trovano in giro per il deserto vicino ai villaggi, pietre di antiche macine, sassi arrotondati. Oppure anche in alcune zone si prende un blocco di granito, lo si lavora, quindi vedete tutti questi blocchi di granito completamente lavorato dall'uso di questo gesto per rompere. Adesso, come si passa da un movimento verticale a uno rotatorio. È una domanda interessantissima. Cosa succede nella tecnica, nello sviluppo? Tra l'altro, questo gesto antico del picchiare con il pestello secondo certi antropologi risalirebbe all'osservazione che gli uomini hanno fatto di alcuni uccelli che col becco tartassano, spaccano i gusci anche con molta forza e

quindi secondo loro questo gesto ma anche questo suono, tac-tac-tac del battere abbia dato, non si sa come, un'idea di fare qualcosa di simile anche per l'uomo. Quindi vedete che andiamo veramente proprio alle radici dell'uomo. Come si passa dal movimento verticale a quello orizzontale? Perché succede a un certo punto nella storia...allora lì la cosa non è chiaro però anche Leroi-Gourhan dice probabilmente anche qui nelle aree del riso, Estremo Oriente, e nelle aree attorno al Mediterraneo succede qualcosa che mescola praticamente la tecnica di strofinare con quella del picchiare, succede qualcosa, e a un certo punto nasce l'idea di prendere due, non solo uno, ma due sassi uno fisso e uno che viene fatto girare. quindi prima è un'attività manuale per cui la macina manuale che esiste, che trovate ancora magari in qualche giardino, in qualche museo, è proprio il risultato ma lunghissimo anche questo, di un gesto che diventa da verticale a rotatorio in alcune aree si sviluppa, e quindi è chiaro che diventa predominante perché rende di più del gesto verticale che in altre parti del mondo va avanti ma nelle aree appunto della Cina per esempio si sa benissimo che la macinazione del riso avveniva e è avvenuta per tanto tempo manualmente oppure anche con delle macine più grandi ma mosse da una specie di bastoncino che veniva fatto ruotare quindi per avere una macina più grande di quella normale. La pesta comunque va avanti ad essere utilizzata, evidentemente. E si arriva alla fase diciamo così della macinazione proprio a mulino, perché prima era un'attività manuale, non era in un edificio, poteva essere in qualsiasi posto. Sapete che l'idea della macina come abbiamo noi in mente il mulino probabilmente i greci la usavano già, lo sapevano già, Vitruvio quindi per i romani la conoscevano ma i romani non l'hanno sviluppata perché? Perché avevano ancora le macine rotatorie manuale e avevano tanti schiavi quindi non occorre studiare lo sviluppo del mulino perché avevano la forza gratuita, a bastonate insomma. E quindi è proprio il Medioevo che è proprio il cuore dove si sviluppano queste macchine cioè dove queste macchine passano dal semplice gesto e viene tradotto in una meccanica che diventa complicata. Per cui la pesta viene meccanizzata, oltre che al movimento rotatorio anche verticale, viene mantenuto e quindi quello che vedete è il risultato praticamente medievale, specialmente nel basso Medioevo dopo l'anno 1000 con lo sviluppo delle città, la crescita demografica, l'estensione dei terreni agricoli queste macchine, in Ticino calcolate che a fine '800 c'erano 900 macchine come questa, 900 opifici in tutto il cantone, relativamente piccolo perché ecco questo è proprio il risultato dal Medioevo fino all'800 poi le cose si sono un po' attenuate. Allora, perché è stata recuperata la pesta. Beh, uno questo gesto antico che è importante da ricordare, l'altro fatto è che qui viene cotto l'orzo e la pesta è indispensabile per togliere la cortecchia dell'orzo. Perché l'orzo? Perché l'orzo era il cereale, oggi un po' trascurato, no la minestra d'orzo no, invece se torniamo indietro al Medioevo l'orzo era molto diffuso perché non c'erano altri cereali molto diffusi, il frumento era una rarità, oggi è il cereale più utilizzato. In Europa c'era diffuso l'orzo e il miglio anche questo è stato perso in Europa, è rimasto in altre aree del mondo e l'orzo quindi aveva assolutamente bisogno di questa operazione, dello scortecciamento perché questa buccia che sta attorno all'orzo per il nostro stomaco è un disastro, è indigeribile. Quindi la pesta è fondamentale per rendere commestibile l'orzo. Ecco perché anche da parte mia e anche dell'ufficio cantonale si è detto, diamo spazio a mantenere questa pesta perché è veramente una macchina che ricorda questa modalità sia di coltivazione che di alimentazione che è andata persa. Poi è chiaro che con l'introduzione sempre più diffusa del frumento, della segale nelle zone di montagna e specialmente il granoturco, il granoturco che è arrivato a metà '700 ha messo fuori uso le peste completamente perché era più facile macinare il granoturco nelle macine dei mulini. Quindi i mulini da quel momento, quelli a palmenti sono diventati estremamente usati e anche conservati perché facevano un lavoro importantissimo per l'alimentazione. L'orzo non è più stato coltivato, è stato abbandonato perché appunto sono subentrati altri cereali. Oggi c'è un po' di ritorno cioè si considerano anche altri cereali abbandonati come l'orzo, la spelta e qui da noi si coltiva anche la fraina, quindi grano saraceno e quindi ecco l'orzo sta diventando ancora un po' più utilizzato. L'orzo è anche un problema perché è difficilmente panificabile, cioè manca di elementi che tengono assieme il pane quindi lo potete fare ma mescolandolo con altri, non si può fare il pane d'orzo semplice perché mancano certi ingredienti però è comunque un alimento che in alcune aree, non so il Vallese o il Grigione, la Gerstensuppe è praticamente ancora un piatto molto tradizionale. Il Ticino ha perso un po' questa cultura, sia del pane dico sempre, sia appunto di questi cereali

come la segale, l'orzo, mentre in altre vallate alpine questo è stato mantenuto. Adesso, è chiaro che la pesta, poi la sentirete, presuppone che ci siano delle operazioni prima e anche dopo. Perché non è che si prende la spiga e poi la si butta nella olla, nel mortaio, ma la dovete prima lavorare, quindi togliere dalla spiga, va pulita, togliere la polvere, togliere quello che non c'entra con l'alimentazione e poi, non è un setaccio ma un ventilabro, quindi con questo gesto proprio anche di lavoro di anca spinge praticamente e separa la buccia dal chicco che deve restare dentro. Anche questo è un gesto molto bello, ritmato e anche con un rumore perché questo grani si alzano, poi magari se c'è un po' di vento viene portata via la buccia. Lo faccio vedere perché l'ho imparato anch'io sto gesto che si usa anche per le castagne, quando si battono le castagne secche si fa questo gesto, molto bello, molto ritmato, è un bel rumore e poi è molto efficace. Quindi questa pesta non scortica, ma non brilla, cioè questo non è orzo perlato. Se comprate l'orzo perlato e fate il confronto vedete che è diverso perché l'orzo perlato esige ancora un'ulteriore lavorazione, cioè lo dovete ancora lavorare per togliere ancora una parte. È chiaro che è più facile da usare in cucina però ha perso una parte della sua componente naturale, quindi se si vuole fare un'alimentazione con prodotti più integrali questo è l'ideale, si pesta e poi si cuoce. Se prendete l'orzo perlato avete perso qualcosa. Ecco questo per dire che dopo la pesta e la macinazione dei mulini a palmento cos'è avvenuto dopo? è avvenuto che con la rivoluzione industriale il tutto si è meccanizzato, all'inizio usando ancora l'acqua e poi anche altre forze. Però, cos'è successo? Ed è un problema quello di oggi, è che i grani nel processo di macinazione automatico-meccanico subiscono tantissime operazioni per cui alla fine sì, voi ottenete la farina 00 ma avete perso un sacco di componenti prima di quella fase lì. Allora, nei mulini industriali, per la pulizia ci sono delle calamite che tolgono pezzi di metallo, è interessante perché c'è tutto un percorso, poi c'è un lavaggio, una prima setacciatura, poi entra nel mulino che non è più a macina, ecco qui la differenza, perché qualcuno dice: "ma che differenza c'è in fondo da una farina che esce da una macina a palmento e una che esce da un mulino di oggi?" beh sono due cose molto diverse perché il mulino meccanico è a cilindri e cosa fa? Prima questi cilindri fanno sparire ad esempio la gocciolina di olio che si trova per esempio sul mais, se guardate bene, proprio viene tolta completamente quella mentre nella macina a palmenti resta. Poi si toglie ancora una parte e poi resta all'interno la farina che viene poi insacchettata e trovata nei supermercati, ma avete perso diverse fasi. Quindi ecco che oggi come oggi il ritorno a un'energia accessibile ma anche a una macinazione lenta, a bassa macinazione, da un punto di vista anche alimentare, è molto più ricca che non una che chiaramente ottiene dei prodotti che poi vengono usati dall'industria agro-alimentare ma che sono stati praticamente un po' ridotti all'osso. Ecco, quindi vedete un po' il valore della pesta. So che anche il gruppo di lavoro ci tenevano anche ad avere una macinazione a pietra, però si è vista un po' in questo contesto e anche nel contesto del Ticino veramente è una macchina che merita appunto di essere conosciuta e ringrazio tutto il gruppo Dante, Elio, eccetera che si son dati veramente tantissimo da fare. Magari per finire, tutti questi elementi che si trovano nel territorio oggi, quindi grazie anche a questo seminario, è importante che vengano inseriti anche in questo contesto, di fermarsi ma anche per suscitare e credo che anche paesaggio sonoro, vuol dire che dovete stare in quel posto, perché se ci passate solo...ed è quello che anche bisogna insistere, cioè che bisogna venire qui e stare qui, dovete veramente stare nei posti che ritenete affascinanti, perché hanno questo pregio di avere dei particolari che in fondo ci mettono anche in un certo contesto emotivo che non possiamo provare in altri luoghi. Io faccio spesso questo esercizio, ancora nelle settimane scorse proprio in questi luoghi, quasi mitici, anche nella memoria, e restar lì. Senza far niente, ascoltare. Mettersi in questo contesto. Oggi purtroppo si è un po' troppo pressati, troppa fretta, ma questo è un invito ecco da parte mia, sicuramente voi siete sensibili andare in questi luoghi, restare, assaporare, e sentire un po' questa provenienza dell'uomo che viene da lontano, che in qualche modo ha messo lì le radici, ha inventato tante cose che possiamo oggi valorizzare. Grazie. 29:55.4

(Applausi e ringraziamenti)

Crivelli Paolo Un'ultimissima cosa che mi è venuta in mente, queste macchine possono essere lette anche in modo antropologico da un punto di vista della cultura cioè si parte dal presupposto che la cultura

è strutturata, non è un caos, e che la cultura umana spesso è dicotomica cioè agisce sul fronte maschile, femminile, il Ying e il Yang, il sopra e il sotto, il dentro e il fuori, sinistra e destra. I mulini sono simbolici della contrapposizione dei sessi. Se pensate al mulino che ha il canale, che il flusso maschile, se pensate alle macine che con il loro strofinare sono la parte femminile perché è lì che avviene quello che succede...e poi la farina che è il prodotto delle due cose che è la fecondità. Quindi ecco queste macchine le potete leggere anche in questo senso di macchine che in fondo mettono assieme simbolicamente i due sessi e che si possono leggere anche in questo modo, che non è mai espresso ma se si guardano, ah, è vero che per certe cose possiamo immaginare anche questo. È bello questo flusso, la macina, quello che esce, è una cosa stupenda. 31:46.7

(Rosini propone di dividersi in gruppi per entrare a visitare e di provare poi il risultato della macina)

32:30.6