

# IL PRIMO...E L'ULTIMO MULINO AD ACQUA

testo e fotografie di Franco Morganti

La strada, che da Centrale di Acquasanta del T. conduce a Venamartello, dopo alcuni tornanti giunge nei pressi della centrale omonima, e, quindi, proseguendo arriva ad una chiesa abbandonata situata sul ciglio destro della strada. Attratto dallo stato di abbandono e di solitudine di questa chiesa, stavo fotografandola quando ho avvertito



Il mulino di Forcella



A destra la parte vecchia costruita nel 1128 e a sinistra la parte meno vecchia che risale al 1843



Le pale di legno mosse dall'acqua

il rumore di una cascata, proveniente da un avvallamento poco distante. Vicino alla cascata c'era una vecchia costruzione: un mulino ad acqua. Incuriosito, ho incominciato a girare intorno per fotografare le pale di legno, gli in-



Il mugnaio, arriva col sacco di granoturco da macinare

granaggi, le mura, gli archi sotto i quali scorre l'acqua che fa muovere le pale, e ad un certo punto mi sono reso conto, con grande meraviglia, che la porta di accesso non era fermata da alcun lucchetto. Ho cominciato a rimuovere il catenaccio, ed ho aperto lentamente.



Si svuota il sacchetto di granoturco

Appena entrato ho notato subito i palmienti, ed al loro bordo la presenza di farina gialla di granoturco: il mulino aveva macinato da poco.

Dopo alcune ricerche ho rintracciato



Si regola la finezza della macinatura

il proprietario abitante a poca distanza sulla strada per Forcella, ed egli gentilmente mi ha messo al corrente di notizie interessanti: il mulino fu costruito nel 1128 da Ferretti, Santo e fratelli ed aveva una sola macina; nel 1843 furono costruiti un altro pezzo ed un'altra macina per servire meglio i numerosi clienti della zona. Oggi il mulino appar-



Un controllo ai palmienti prima di cominciare

tiene ai fratelli Pompili, che lo hanno avuto in eredità dai più antichi proprietari che erano i Porfiri. Questo mulino delle colline di Forcella ha, a detta di Luigi, uno dei fratelli Porfiri, la licenza n. 1 di tutta la zona limitrofa e per di più ancora funziona.

Io stesso sono stato testimone della sua efficienza, osservando il mugnaio l'ho visto vuotare il sacco di granoturco, andare a dare la stura all'acqua e cominciare a far muovere le pale che, a loro volta, hanno mosso i palmienti. Dopo questa orgogliosa dimostrazione, il mugnaio Luigi mi ha regalato un pò del-



Si tocca la farina appena uscita dai palmienti

la farina gialla raccolta nelle casse...ed è stata la più buona polenta che abbia mai mangiato !