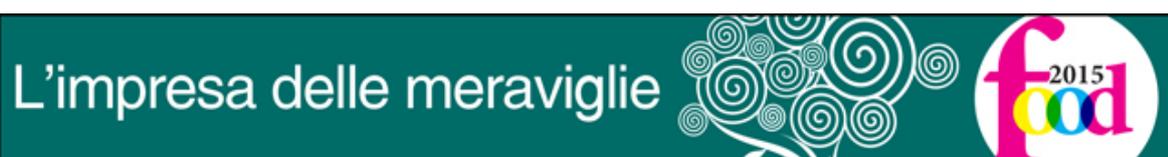


Il Molino Rigamonti macina bontà da 230 anni

Pubblicato: Venerdì 26 Giugno 2015



Riccardo Rigamonti è un uomo anziano e di spirito. Possiede tre grandi qualità: l'umiltà di chi da sempre si confronta con i ritmi della natura, la competenza di chi è mosso dalla passione e quel pizzico di sana testardaggine che lo spinge a continuare a fare ciò che fa, anche se il mondo sembra gridargli l'opposto. **Tre qualità rare come il molino che prende il nome della sua famiglia, ancora perfettamente funzionante.**

Signor Rigamonti quando ha iniziato a lavorare nel suo molino qui a Cunardo?

«Avevo 13 anni. Mio padre Ettore sognava per me un futuro da meccanico, ma io volevo imparare il mestiere del mugnaio. Sono legato a questo luogo più che a ogni altro».

Da quando il molino appartiene alla sua famiglia?

«Da prima della Rivoluzione Francese. Era il 1787 quando i Rigamonti acquistarono da un certo signor Aimetti il molino. Da allora ha sempre portato il nostro nome».

Le pale mosse dalle acque del torrente Margorabbia, le macine in pietra, i buratti in legno, le cinghie di trasmissione in cuoio. Sembra che da allora non sia cambiato proprio nulla...

«(Sorridente ndr.) Pensi che abbiamo appena sostituito i denti in legno di robinia di un ingranaggio che avevano circa 300 anni. In realtà qui intorno è cambiato tutto. **Un tempo c'erano molti molini simili al nostro, solo in Valcuvia ce n'erano tre.** Oggi sono rimasto solo io».

Può descriverci quel mondo?

«Be' quando ho iniziato erano anni difficili. Era appena finita la seconda guerra mondiale e la gente viveva di agricoltura. I contadini ci portavano i loro prodotti da lavorare, soprattutto il granturco da macinare. All'epoca utilizzavamo anche il torchio con cui si ricavava l'olio dalle noci, dalle nocciole, dai semi di lino e dal ravizzone (un seme molto piccolo, con proprietà simili alla colza ndr.). Sa, a quei tempi veniva tutto buono (sorridente ancora ndr.)».

Poi è arrivato il boom economico.

«Sì. La gente abbandonava la vita nei campi e da qui si trasferiva in città, o in Svizzera. L'agricoltura è stata abbandonata e ha lasciato spazio alle case e al cemento».

Come avete fatto a mantenere viva l'attività e chi sono i vostri clienti?

«Abbiamo iniziato a comprare il granturco dalla provincia di Bergamo e di Cuneo, qualcosina ci arriva ancora dai dintorni di Gallarate, sono piccoli produttori che macinano il loro prodotto per consumarlo in famiglia. Oggi il molino produce farina gialla per i ristoranti della zona e per quelli del vicino Ticino. Poi produciamo anche farina macinata integrale e crusca destinate all'uso zootecnico».

Ma non vendete solo farina...

«Mano a mano che andava scemando il lavoro dell'agricoltura ci siamo buttati sul commercio e oggi vendiamo, oltre ad una ampia varietà di selezionate farine di frumento, grano saraceno, farro, ... tutto ciò che ruota attorno al mondo della natura: dai mangimi per animali, ai terricci, alle piante, agli attrezzi per il giardinaggio».



Perché la farina macinata a pietra è più nutriente di quella prodotta in maniera industriale?

«Perché non sfruttiamo il granturco estraendo il germe per produrre l'olio di semi, il seme mantiene intatto il suo sapore e le sue proprietà nutrizionali».

In quanti lavorate al molino e che produzione avete?

«Oggi siamo in tre, mio nipote, un ragazzo fisso ed io, più uno stagionale che ci aiuta nei mesi di maggior lavoro. Produciamo circa 50 quintali di farina gialla e altrettanta per uso zootecnico ogni anno».

Entrando in negozio ho visto molte targhe e riconoscimenti...

«Sì, ne abbiamo qualcuna. Il Mulino è tra i Negozi Storici riconosciuti dalla Regione Lombardia. Pensi che nel 2011 sono andato a Roma per essere premiato da Unioncamere (l'associazione che riunisce le Camere di Commercio italiane ndr.). Quest'anno ci hanno fatto visita tantissime scuole, dagli asili alle superiori. Il 17 maggio scorso abbiamo aderito alle giornate europee dei mulini storici: circa mille persone sono venute incuriosite a visitare l'impianto».

Secondo lei oggi è possibile un ritorno all'agricoltura?

«Oggi sta tornando l'interesse verso questo mondo, ma nelle nostre zone è difficile. Non ci sono più campi, io e la mia famiglia siamo tra i pochi che negli anni abbiamo difeso i terreni agricoli intorno a noi, evitando speculazioni rovinose per la natura. Adesso vanno avanti solo le aziende agricole in grande stile».

Dopo di lei chi continuerà il suo lavoro?

«Sono un uomo fortunato, ho tre figlie e sono nonno di due bambini, il maschio si chiama come me: Riccardo. Spero che qualcuno porti avanti questa mia passione e che la nostra tradizione continui».

L'IMPRESA DELLE MERA VIGLIE

CONFARTIGIANATO IMPRESE VARESE

Molino Rigamonti

Via Varesina, 40 – 21035 Cunardo (Va)

tel. 0332716101

fax. 0332716254

email: mulinorigamonti@alice.it

Facebook Molino Rigamonti

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it