

Mulinum, il primo “mulino social” per i grani antichi

Pubblicato: Venerdì 27 Luglio 2018



Siamo a **San Floro**, in provincia di Catanzaro, e proprio qui **Stefano Caccavari** ha dato vita a un **progetto che si colloca a metà strada fra tradizione e innovazione**, certamente in grado di valorizzare il territorio e al contempo preservarlo.

Ricordate i mulini a pietra di cent'anni fa? Quelli che affondano le loro radici nella tradizione agricola?

Ebbene, Stefano è riuscito a **impedire che l'ultimo mulino a pietra rimasto in Calabria andasse perduto**. «Facebook è stato il trampolino di lancio per comunicare con centinaia di persone» spiega il giovane imprenditore. «In tre mesi abbiamo realizzato il **crowdfunding più grande della storia**.»



Un crowdfunding che ha avuto un seguito strepitoso e grazie al quale è stato possibile **fondare la [Mulinum S.r.l.](#)**, una vera e propria **startup agricola composta da un centinaio di soci**.

Oggi, all'interno del "mulino social", il grano – rigorosamente bio – diventa farina e la farina diventa un prodotto da forno sano e genuino come quello di cento anni fa.

di [Federica Bonada](#)