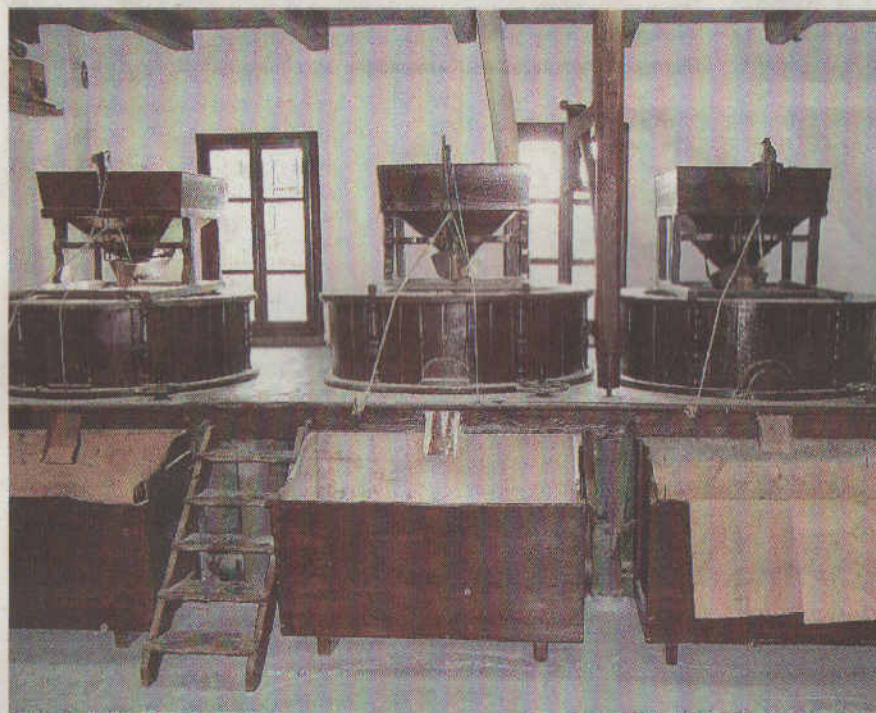


# Ritorno in montagna: lascia i camion per il mulino del nonno

BETTOLA - Una buona notizia è in arrivo sopra un pezzo di cielo della montagna piacentina: il mulino Sala, costruito a Prato Barbieri nel 1929 dallo storico mugnaio Antonio Sala, tornerà presto a macinare grazie al lavoro di ripristino di Angelo Sala, nipote del fondatore. La notizia non può che rendere felici sia il comune di Bettola, entro i cui confini è circoscritto l'edificio, sia i comuni di Gropparello e Morfasso che convergono territorialmente sul magnifico crinale a 950 metri di quota dove si congiungono le valli del Nure, del Chero e dell'Arda. E' la gente stessa a gioire dell'evento, perché oltre a riportare in vita il simbolo principale dell'ingegno contadino, questo appare come uno dei validi puntelli da inserire nell'economia di montagna per tamponare l'emorragia di giovani verso la città. Sicuramente il coraggio non manca ad Angelo Sala, 44 anni, residente a Sariano di Gropparello e proprietario dell'impianto (costituito da tre coppie di macine "francesi" alimentate da corrente elettrica) nel quale ha visto lavorare suo papà Sandro, che a breve lascerà la conduzione di una avviata attività di autotrasporti a Piacenza per tornare a salire la strada che porta a Prato Barbieri: « Il mu-



lino era fermo dai primi anni '90, - dice Angelo, che è sposato con Sabina Maggi e ha figli - ma è in ottimo stato. Sono state apportate le modifiche richieste dall'Ausl e ora manca solo qualche permesso per poter ripartire con l'attività. L'idea è di far diventare questo mulino anche un punto di riferimento per le aziende agricole

della zona, dando loro la possibilità di vendere direttamente la farina ricavata dal frumento che coltivano nei loro campi e chiudere così la filiera, tenendo sempre conto della qualità del prodotto». Il mulino, che verrà gestito dalla società agricola biologica "Cà del Monte", naturalmente non lavorerà solo per conto terzi ma macinerà

anche un prodotto proprio, e la scommessa è quella poi di chiudere il cerchio produttivo rifornendo un panificio con la farina di montagna prodotta a Prato Barbieri. Entusiasta della scelta fatta dal nipote è Rita Sala, emigrata in Inghilterra nel 1946 e moglie del compianto presidente dell'Associazione Amici di Santa Franca a Londra,

Steve Bellini, con il quale ha gestito due famosi ristoranti nella city: il "Centurion" e "La Vendemmia". Rita è nata a Morfasso, nel mulino della famiglia Cavaciuti dove il padre Antonio ha fatto il mugnaio dal 1925 al 1929 prima di trasferirsi e impiantare una propria attività molitoria a Prato Barbieri: «Prato Barbieri è un crocevia stori-

co - sottolinea Rita - e se il mulino parte con l'idea di servire il cliente e di mettersi al servizio del pubblico si può andare avanti, anzi si deve andare avanti». La riapertura ufficiale del mulino Sala, per la quale tutto il piccolo borgo di Prato Barbieri si sta mobilitando, è prevista entro la fine di settembre.

Gianluca Saccomani



PRATO BARBIERI  
Sopra Angelo Sala e la zia Rita vicino al mulino che risale al 1925; a sinistra l'esterno e l'interno della struttura (foto Saccomani)

