

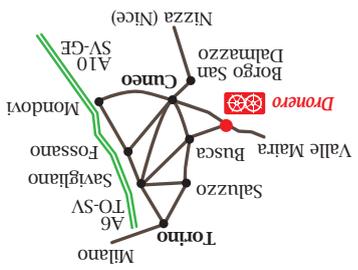
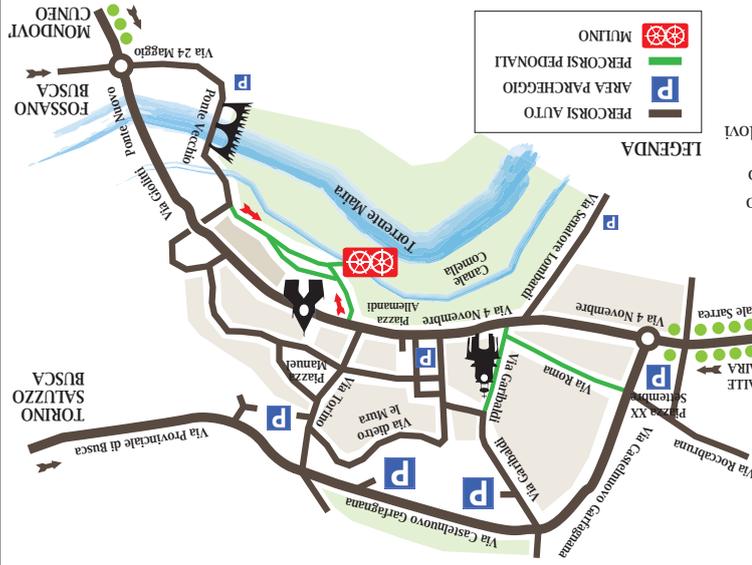


Il Mulino della Riviera di Dronero

Il Mulino della Riviera - DRONERO (CN) 12025 - Via Molino, 8
 APERTO TUTTI I SABATO MATTINA
 PUNTO VENDITA: Via Gatto 9 - 12020 VILLAR SAN COSTANZO (CN)
 Per informazioni e visite: tel. 0171902186 - email: info@biscotticavanna.com
 www.mulinodellariviera.com - www.biscotticavanna.com

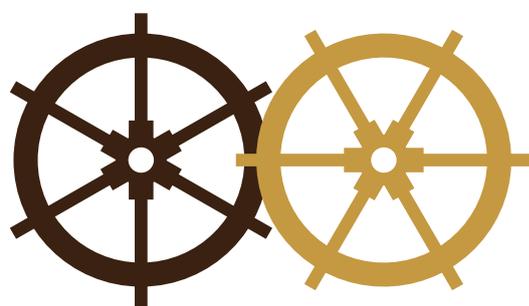
Tutte le nostre farine sono prodotte in purezza, lavorate con macine a pietra naturale e trazione ad acqua.

- Farina di Grano Tenero integrale
- Farina di Grano Tenero tipo 1
- Farina di Grano Tenero tipo 0
- Farina di Farro Integrale e/o Bianca
- Farina di Segale Integrale
- Farina di Kamut
- Farina di Mais Pignolet per Polenta



GEA Comunicazione srl - 017705404 - www.geacomunicazione.com

Il Mulino della Riviera di Dronero



Il Mulino ad acqua di Dronero (XV sec.) dopo un meticoloso restauro riavvia le macine produttive



DRONERO (CN) Via Molino, 8 - www.mulinodellariviera.com

Collocazione e apparato tecnico

Il mulino si trova lungo il canale Comella nella zona di Dronero detta La Riviera.

E' dotato di due ruote metalliche verticali, azionate a cascata, collegate a due coppie di macine. L'acqua è convogliata sulle pale mediante un canale in legno e un sistema di chiuse metalliche. L'apparato tecnico e l'attrezzatura sono completi: vagli, buratto, coperchi, tramogge, madie, elevatore a tazze.

La storia del mulino

Il mulino risale al XV secolo e fu oggetto di numerosi e successivi ampliamenti, testimoniati dalle differenti fasi costruttive leggibili nell'architettura dell'edificio.

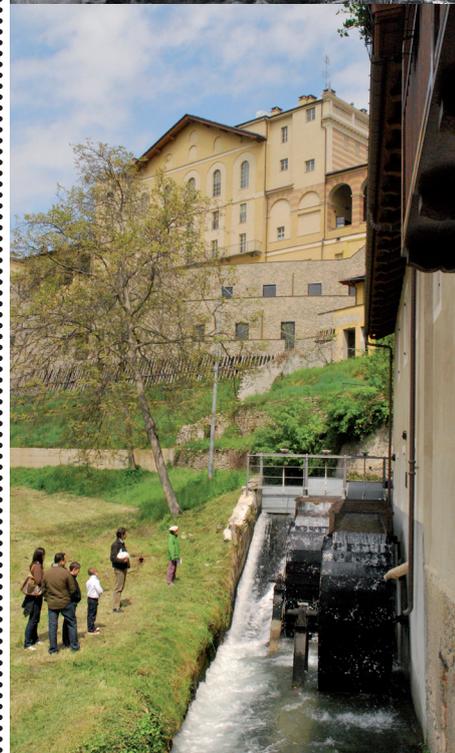
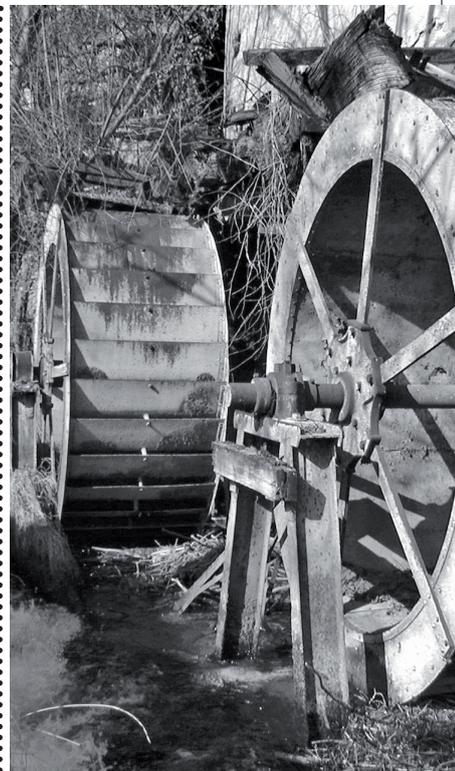
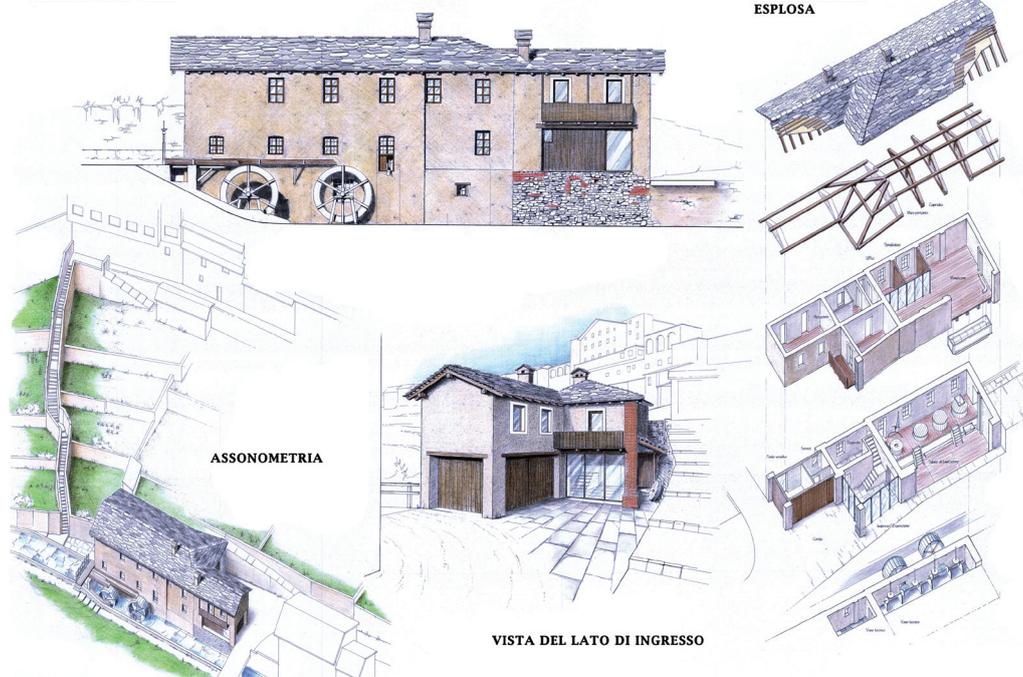
Il 22 agosto 1859, data incisa sotto il portico d'ingresso, potrebbe essere quella dell'ampliamento principale. Da una ricerca dell'esperta di storia locale Giovanna Frosini risulta che l'edificio fu allargato nel 1811 per realizzarvi una segheria, mentre nel 1819 venne aggiunta una ruota all'edificio. Le successive notizie documentate risalgono ai primi anni del 1900 e raccontano di problemi di ordinaria manutenzione come ad esempio lo spostamento di un pilastro posizionato lungo la via di accesso al mulino che impediva ai carretti in uso di raggiungerlo.

Nel 1919 il proprietario chiese una riduzione delle tasse perché la poca acqua ne impediva il funzionamento continuativo...

Il progetto di ristrutturazione dell'architetto Roberto Olivero

PROSPETTO A VALLE

ASSONOMETRIA ESPLOSA



Il Mulino Oggi

Oggi, dopo un lungo e meticoloso restauro a cura dei titolari del biscottificio "Forneria Artigiana Cavanna" di Villar San Costanzo, il Mulino riavvia le macine.

La famiglia Cavanna, richiamandosi alla cultura contadina e ai suoi insegnamenti, cura quindi tutte le fasi della produzione e lavorazione accertandosi innanzitutto che le materie prime siano di primissima scelta: il farro, l'orzo, la segale, il frumento bianco e rosso sono utilizzati solo se nostrani e coltivati con metodologie ecologiche e in piccoli appezzamenti.

La qualità viene preferita nettamente alla produttività e così viene reintrodotta il "pignolet", un mais antico, trascurato dalla produzione industriale poiché di scarsa resa, ma inarrivabile per bontà se utilizzato per la polenta o per quei biscotti casalinghi che rappresentano il fiore all'occhiello della Forneria Cavanna e della sua Biscotteria Artigianale.

La lavorazione dei cereali privilegia l'accuratezza e la pazienza della tradizione alla rapidità della produzione standardizzata moderna e si serve infatti di macine di pietra, in grado di conservare intatte le proprietà organolettiche delle materie prime. Componenti essenziali per un'alimentazione salutare come i sali minerali o il germe, che costituisce la parte vitale del chicco di grano che una volta nel piatto renderà giustizia al palato.

