

Da molto tempo cullavo il desiderio di trasformare il mio grano in pasta. Quest'anno ci sono riuscito. E' stata dura, faticosa e costosa, ma ci sono riuscito. Ho portato i miei 1000 kg di grano duro Sen. Cappelli BIO (quello prodotto con rotazione di tre anni) a Comiso in provincia di Ragusa dove lavora un mulino ad acqua. Si proprio così, nella siccitosa terra di Sicilia ci sono anche queste perle rare. Su quel piccolo rigagnolo che è l'Ippari un mulinaro di quarta generazione ha riattivato le vecchie macine e rinfrescato i fabbricati e macina con lentezza estenuante. Dopo circa un mese (la fila era lunga) ho ritirato circa 600 kg di farina integrale che ho portato a Modica in un piccolo pastificio artigianale, che non fidandosi delle acque potabili(?) comunali utilizza acqua minerale di una fonte sull'Etna. Sempre con i suoi tempi (un altro mese e mezzo) ecco i miei bei sacchetti di pasta (mi verrebbe da dire "vi do il felice annuncio....."). Non potendola consumare tutta in famiglia ho deciso di condividere, con chi fosse interessato, il prodotto di questa mia passione.