



Testi di  
**Stefania Bonamassa**  
[stefania.bonamassa@libero.it](mailto:stefania.bonamassa@libero.it)  
Fotografie  
GB Services Studio

*Riscoprire gli antichi sapori è certamente un piacere per la gola ma anche per la mente, una ricerca ricca di impegno, sacrifici e forza di volontà, quasi una missione che in questo caso si può dire ormai riuscita. Dopo circa dodici anni di ricerche e selezioni, a Bedizzole, la Società Cooperativa Agricola "Farine tipiche del Garda" realizza oggi farine con sapori e procedimenti di lavorazione unici e antichi.*

# Polenta & Antichi Sapori

Un breve salto nel passato per ritrovarci oggi, sulle rive del fiume Chiese, in località Bedizzole, ad ammirare la realizzazione di un "antico molino" in un luogo dove, in un tempo ormai lontano ma che ha fatto storia, era attiva una fucina per la lavorazione del ferro.

Tale iniziativa, nata al fine di valorizzare antiche macine e granoturchi autoctoni, ha preso vita dal costante impegno di un gruppo di imprenditori agricoli della zona, i quali, hanno scommesso sulla ripresa della molitura a pietra, unendosi nella Società Cooperativa Agricola "Farine tipiche del Garda".

L'obiettivo è stato pienamente raggiunto grazie a vecchi locali messi a disposizione dal Comune di Bedizzole che





ha ristrutturato il vecchio Maglio predisponendo l'edificio per la molitura; qui, storicamente è approvato dall'Archivio Vaticano che si macinava già dal 1184. A piccoli passi arriviamo ai giorni nostri quando i soci di "Farine tipiche del Garda" acquistano una vecchia macina a pietra (che risale al 1750) di proprietà di un mugnaio di Gavardo, con il preciso intento di non farsi sfuggire un così importante pezzo di storia del processo di produzione della farina. Nel 1500 in questo suggestivo luogo dove un tempo venivano svolte attività agricole grazie alla presenza di cinque Opifici tra cui un maglio, due mulini, una rassegga (veneziana) e un frantoio per le olive, e dove ora è stata collocata l'attrezzatura per la molitura a pietra, sono nate leggende molto curiose.

In un lontano giorno del 1860, al passaggio della Madonna di Masciaga, in processione, i quattro opifici si fermano, di uno dei mulini cade la ruota del peso di dodici quintali senza procurare danni gravi soprattutto alle persone che vi lavoravano in quel momento; inevitabilmente si grida al miracolo sperando di rimanere nella storia di questi luoghi... e così è avvenuto...

Gli affreschi realizzati sull'evento e i racconti di chi abita in questa zona sono carichi di emozioni ed è forte il desiderio di tramandare ricordi e intonare, con cadenza dialettale, le parole del vecchio Maglio che batteva ferro su ferro e ricordava alla popolazione "Debitù, debitù, debitù". I soldi



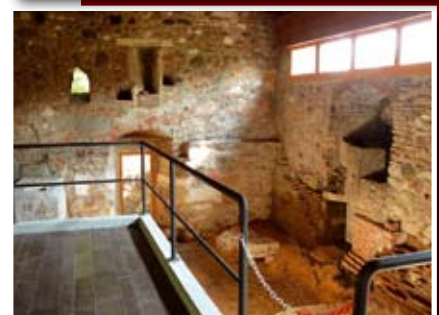
era - no pochi e il lavoro era affidato a non meno di 100 persone, dunque la risposta del maglio medio "Pagom, pagom, pagom" era difficilmente realizzabile... altra leggenda che ci avvicina sempre di più all'armoniosa attività di quel tempo; nonostante le poche risorse economiche la forza di andare avanti era sempre presente.. uno schiaffo morale doveroso alla società di oggi dove tutto è scontato senza attribuirvi il giusto valore.

Esiste quindi un aspetto storico di questi luoghi dove fino al 1960 sono rimasti attivi i mulini a pietra e acqua; da quel momento un salto fino al 2009 ma con il cuore della tradizione sempre aperto alla ripresa. In Località Bettoletto, dunque, come da antica storia, riprende la macinatura con mola a pietra della farina di mais portandoci ad una riflessione sull'altro aspetto importante da considerare, "i terreni"; questi, favoriti dal microclima rivierasco, sono molto adatti alla coltivazione di Mais Vitrei, con buccia vitrea.

Ed è proprio nei terreni che troviamo la particolarità... non parliamo di mais comune poiché hanno molta buccia e pochi amidi, ma di mais ricchi di proteine, adatti per la molitura, in specifico macinatura a pietra. Il granoturco utilizzato proviene da varietà vitree, in parte autoctone coltivate dai Soci di "Farine tipiche del Lago di Garda" sulle colline moreniche dell'omonimo lago.

Una differenza notevole dalla produzione industriale dove il germe di mais viene tolto e vengono prodotte più tipi di farine; qui, invece, la Società Cooperativa Agricola produce un solo prodotto totalmente integrale denominato "Tipica polenta del Garda Bresciano", lasciando anche il germe poiché conferisce dei sapori unici alla farina rendendola più digeribile. La macinatura è molto lenta, siamo su una media di 50/60 Kg l'ora, questo permette che la farina non si scaldi, trattenendo tutti gli oli essenziali; se la farina si scaldasse evaporerebbero le proteine del germe.

La Società Agricola è entrata in produzione dal 15 Settembre 2009, dopo 12 anni di sperimentazioni, di messa in purezza dei mais; un lavoro di precisione dei soci



**Nelle fotografie i tre tipi di mais che vengono utilizzati dalla cooperativa:**



Quarantino nostrano – nome dialettale: quaranti



Rostrato – nome dialettale: Spinüs



Ottofile rosso – nome dialettale: sciapilù

che acquistano solo parte della semente poiché il mais è di loro produzione. I mais utilizzati non erano più stati coltivati negli ultimi 30 anni e sono stati rimessi in produzione perché conferiscono tutt'altro sapore alla cucina classica bresciana che parte dallo spiedo.

A questo punto un'altra novità molto interessante; La Società Cooperativa conta di realizzare un ulteriore prodotto esclusivamente per lo spiedo!

L'impresa riuscirà senza ostacoli visto il profondo amore per il territorio di dieci esperti diventati soci che vantano sicuramente competenze specifiche, tra cui Dottori in Agraria, Tecnici del settore, Esperti di Scienze dell'alimentazione, Agricoltori; tutti uniti per seguire la salubrità del prodotto.

E' importante ricordare che tutta la filiera, dalla semina al prodotto finito, è realizzata all'interno della Cooperativa; non esiste intervento esterno, a parte il controllo di legge se la farina è a norma.

Il mais ottofile "rosso", in dialetto sciapilù, è il prodotto d'eccellenza di questa Cooperativa, il seme viene messo in purezza stando attenti che non si ibridi con altri semi.

Parliamo dunque di un tipico prodotto di nicchia, difficile da trovare sul mercato; a tal riguardo La Società Cooperativa, interessata a diffondere il prodotto, unico nel suo genere, si rende disponibile a qualunque negozio della grande o piccola distribuzione a fornire informazioni su come acquistarlo.

Il nostro consiglio è unirsi alla valorizza-

zione dei prodotti tipici locali. L'iniziativa è molto interessante soprattutto grazie all'esperienza di Bruschi Enzo, mugnaio della Società Cooperativa, appartenente ad una famiglia che da tre generazioni si occupa di molitura a pietra; tale tecnica necessita di molta esperienza sia per battere le pietre che per la lavorazione della farina, in base allo spessore di mais che si va a macinare...

Farina macinata a pietra, dunque, a garanzia di sapori particolari, unici, adatti alla cucina bresciana.

Potete recarvi in località Bettoletto, ad ammirare l'edificio storico che ospita il mulino, precisamente in Via Garibaldi, sulla strada provinciale; da qui parte anche una pista ciclabile che potrete percorrere fino al ripartitore delle acque di Cantrina.

Si potrà anche fare visita alla parte museale osservando alcuni particolari interessanti del Vecchio polo industriale con possibilità di vedere da vicino le operazioni di macinatura.

L'Amministrazione Comunale ha pensato questo luogo come vero e proprio "polo didattico" e "culturale", un modo per ritrovarsi nel 1850 ma in tempo reale, al fine di ricordare e rivivere le usanze della comunità locale.

Qui, a Bedizzole, "Farine Tipiche del Garda" vi aspetta per proporre la tipica polenta del Garda, una miscela integrale di mais autoctoni macinati a pietra senza eguali, un piacere gastronomico da non perdere come arricchimento alla nostra alimentazione che necessita sempre più di tradizione e qualità.



**Per maggiori informazioni:**

**Soc. Coop. Agricola  
Farine Tipiche  
del Lago di Garda**

**Tel. 328 3319822**

**E mail sedesina@virgilio.it**

**Per visite al mulino  
e possibilità di acquisto:  
Aperto tutte le domeniche  
dalle ore 16.00 alle 19.00**

**Via Garibaldi, 14  
Località Bettoletto  
Bedizzole (BS)**