

L'Associazione di promozione sociale "Mulino Gasbarri" persegue finalità civiche e di utilità sociale mediante la riscoperta culturale e turistica della molitura tradizionale lenta ad acqua e pietra, promuove i prodotti della molitura ottenuti esclusivamente da grani antichi locali e valorizzazione delle relative proprietà nutritive, promuove visite, laboratori e attività didattiche per favorire la conoscenza di vari tipi di cereali autoctoni e il ciclo del grano. Inoltre offre servizi di svecciatura (pulizia del cereale da tutte le impurità del raccolto), molitura e setacciatura in farina bianca e semitegrale.



ASSOCIAZIONE CULTURALE
MULINO GASBARRI APS
VIA DEL MULINO, 26 TEMPERA
67100 L'AQUILA

mulinogasbarri@gmail.com

[facebook.com/mulinogasbarri](https://www.facebook.com/mulinogasbarri)

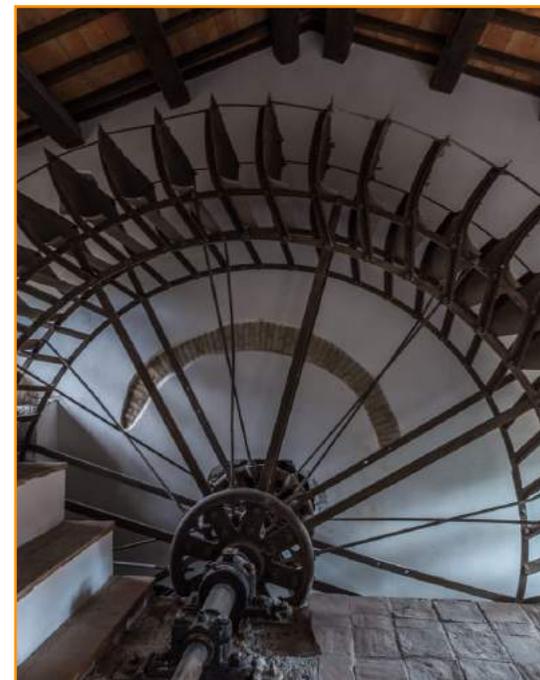
ANTONIO tel. 3284130869

MARCO tel. 3283366595

CARLO tel. 3333966321

MULINO GASBARRI

Mugnai dal 1857





Il Mulino Gasbarri è situato lungo il fiume Vera, nella frazione di Tempera, nei pressi della Riserva Naturale Regionale “Sorgenti del fiume Vera”. La Riserva, con i suoi 30 ettari di estensione, si caratterizza per un articolato mosaico ambientale, trae la sua origine dalla notevole disponibilità di acqua, grazie alla presenza di sorgenti basali provenienti dai rilievi carbonatici del Gran Sasso, con portata costante per tutto l’anno. La Famiglia Gasbarri ha rilevato la struttura nel 1857 e attualmente si è costituita in Associazione Culturale di promozione sociale. Tutte le farine sono ricavate in modo diretto, con tre macine a pietra azionate da una ruota a pale di ferro avviata esclusivamente dall’acqua del fiume; non subiscono nessun trattamento, soltanto la setacciatura in farina semintegrale o bianca, e conservano le proprietà nutritive del grano che viene coltivato da piccoli produttori locali. I principali cereali che subiscono molitura sono il grano tenero Solina, Abbondanza, Rosciola, Mentana, Gentilrosso e Bolero, il grano duro Senatore Cappelli, il farro (disponibile anche in granella per le zuppe) e il granturco nostrano per la produzione di farina di polenta.

Il grano di Solina è una varietà autoctona di grano tenero coltivata principalmente nell’area delle zone montane e marginali del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, specie la parte interna del massiccio sul versante aquilano, dove il freddo e le quote elevate permettono di ottenere un risultato qualitativo eccellente: è un grano particolarmente resistente alle rigide temperature e la sua frugalità la rende adatta alla coltivazione con i metodi dell’agricoltura biologica. Ha un basso contenuto di glutine rispetto alle varietà moderne; è una farina umida e pesante, più scura rispetto a molte di grano tenero, ideale per la lenta lievitazione naturale; è la farina per eccellenza della tradizione abruzzese con la quale si realizza un pane dal colore tendenzialmente scuro, dal particolare profumo di montagna fragrante per lungo tempo e dal sapore piacevolmente amarognolo; è consigliata in particolare per preparare pasta fatta in casa e dolci.



La Rosciola (detta anche grano del pastore) è coltivato in altura, tra i 1200 e 1600 metri s.l.m.; l’area storica di produzione sono i paesi aquilani di Barisciano, Calascio, Santo Stefano di Sessanio e Castel del Monte; è un grano di colore rossiccio e forma gonfia dalle qualità organolettiche uniche: alto tenore proteico, estrema digeribilità e una miniera di antiossidanti naturali. La forza con elevato valore W e il rapporto tra tenacità ed estensibilità (P/L) la rendono indicato per la produzione di pane e pizze anche da farina semintegrale.

Il grano duro Cappelli è una varietà italiana selezionata nel 1915 dall’agronomo e genetista Nazareno Strampelli che la definì la “razza eletta italiana”. Prese il nome dal Senatore del Regno d’Italia Raffaele Cappelli, originario di San Demetrio né Vestini (AQ) che lo volle eccellente grano duro nella sua riforma agraria. Dal 1907 al 1915 permise all’agronomo di effettuare delle semine sperimentali ottenendo un grano duro con buone qualità di adattabilità ai terreni e altissima produttività indicato per la produzione della pasta e pane di semola di grano duro.

Il grano tenero di Bolero è caratterizzato da una taglia bassa, granella tondeggianti e di colore bianco (detto grano del mugnaio). La farina ottenuta dalla molitura è considerata pianificabile superiore (alto W e P/L) e inoltre indicata per la produzione dei dolci.

Il grano tenero Abbondanza è una varietà molto resistente al freddo, produttiva soprattutto nelle zone di medio-alta collina. La farina di Abbondanza è particolarmente adatta per la panificazione, anche da farina semintegrale dato il suo elevato valore di W.