

# LA VALLE DEI MULINI

---

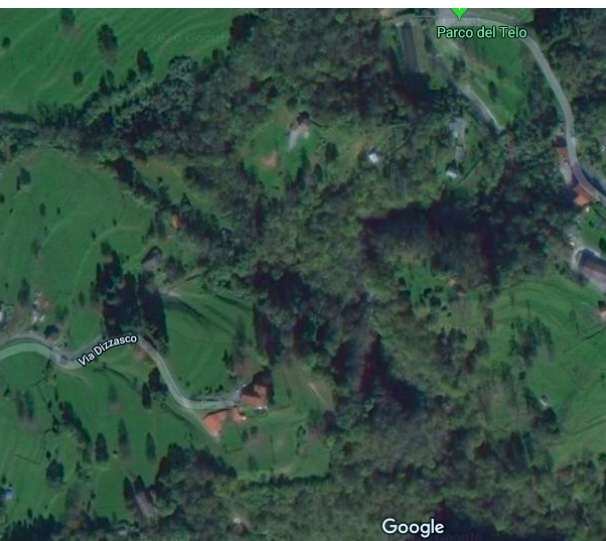


---

## COSA FARE

---

Per gli amanti del turismo sostenibile un'esperienza unica, una passeggiata tra i boschi che in tutte le stagioni regalano uno spettacolo di colori e profumi indimenticabile.



*Un percorso per immergersi nella tradizione e scoprire passo dopo passo, profumo dopo profumo, un antico patrimonio culturale e gastronomico della valle Intelvi.*

### GLI OIFICI

Un itinerario lungo il quale conoscere Opifici antichi circondati dal silenzio che solo la montagna sa regalare, fatto di momenti per riflettere e di attimi per assaporare.

### IL BOSCO

Un percorso che unisce tradizione, cultura e gusto alla riscoperta delle proprie origini, dei valori e delle tipicità della Valle Intelvi.

Un sentiero tra faggi, castagni, querce, betulle, noccioli e abeti.

### L'ARTE CASEARIA

Un cammino immerso nella natura di circa 3 km in cui è possibile conoscere anche l'arte casearia locale che vi stupirà con i suoi sapori unici, intensi e genuini.

*la Valle dei Mulini si raggiunge dal centro del paese di Dizzasco percorrendo una mulattiera. Superando un bel ponte medievale a schiena d'asino sopra il fiume Telo, si arriva a Cerano D'Intelvi.*

*Gli opifici risalgono al 1650-1700 circa. Gli impianti sono stati costruiti vicino al fiume Telo, un corso che attraversa la valle. L'acqua veniva convogliata verso gli opifici tramite canalizzazioni lunghe anche diversi chilometri.*



## LA COSTRUZIONE DEI MULINI

*In un tempo antico, ormai scomparso, mulini a macina, a percussione e magli idraulici venivano utilizzati per la forgiatura del ferro, per macinare grano saraceno, granturco e castagne e per fabbricare utensili agricoli.*

*Le ruote idrauliche azionavano tutti i macchinari esistenti. Oggi solo cinque costruzioni sono in buono stato di conservazione, trasformati in abitazioni private o sistemati ad altro uso.*





## LA PILATURA DEL GRANO

*Dalla pilatura del grano,  
attraverso le macine verticali,  
si otteneva la "frumentata",  
un piatto tipico della Valle.*

## IL MULINO TRAVERSA



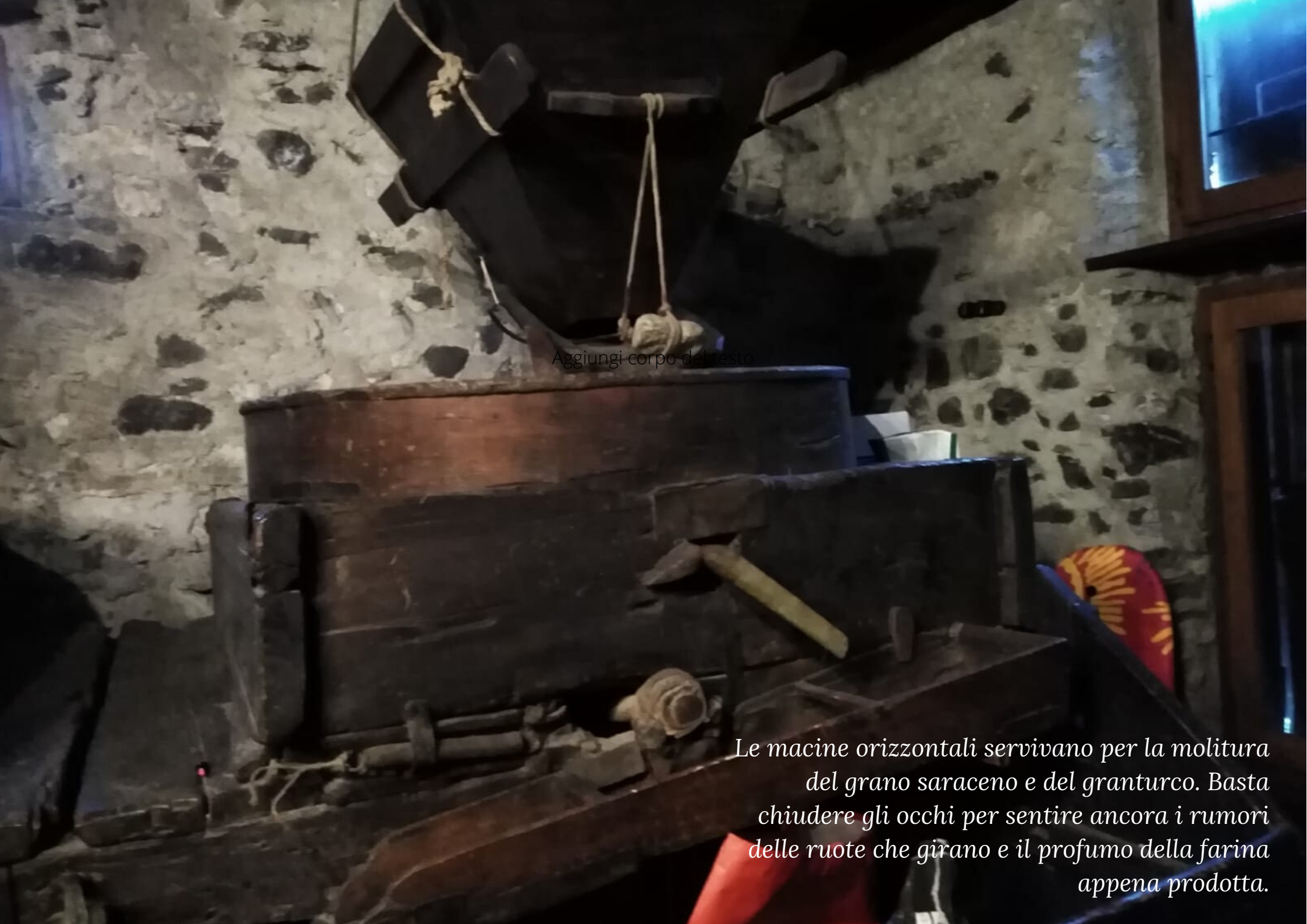
La storia racconta che questo mulino ha smesso di macinare nel 1975. L'ultimo...



## LA MOLITURA DEI FAGIOLI

*I fagioli dopo la bollitura,  
venivano macinati e allungati con  
acqua per farne una bevanda  
nutritiva che davano alle mucche.*



A large, dark wooden millstone is suspended from a wooden beam in a room with rough stone walls. The millstone is secured with ropes and has a smaller, lighter-colored stone hanging from it. The room appears to be a traditional mill or bakery. In the background, a red and yellow patterned object is visible on the wall.

Aggiungi corpo del resto

*Le macine orizzontali servivano per la molitura del grano saraceno e del granturco. Basta chiudere gli occhi per sentire ancora i rumori delle ruote che girano e il profumo della farina appena prodotta.*



*Il movimento passava dalla ruota idraulica alla ruota dentata, e al "rocchetto" il cui perno metteva in azione la macina superiore detta "ballerina".  
Da qui il grano, trasformato in farina, passava nel "buratto".*

---

# ARTE CASEARIA

---

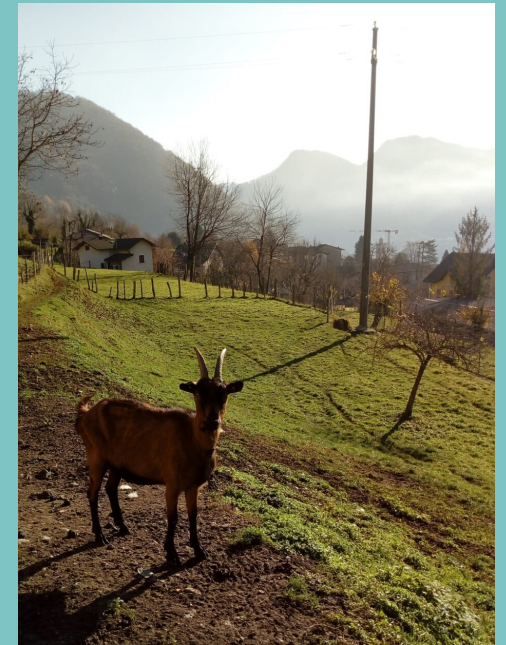
Da Dizzasco si raggiunge Cerano D'Intelvi in circa 30-40 minuti percorrendo il "Sentiero dei Mulini".

Percorso di degustazione gastronomica nel centro abitato che coniuga tradizioni, cultura e gusto in un sapiente percorso alla riscoperta delle proprie origini, dei valori e delle tipicità della Valle Intelvi.



## IMPARIAMO A FARE IL FORMAGGIO

Il latte, sia di mucca che di capra, viene portato in latteria da produttori locali. Dal latte si producono i formaggi tipici della tradizione casearia del passato, in parte persa durante la fase dell'emigrazione.



Ecco il famoso "Zincarlìn" una ricotta lavorata con sale e pepe.



IC "Magistri Intelvesi"  
Scuola secondaria di I grado  
Classe 1C  
a.s. 2019/20



Agnelli Benedetta  
Bianchi Elisa  
Bordoli Gloria Francesca  
Botezat Vanessa  
Bouzamita Amin  
De Jesus Lanfranconi Gotzon Ander  
El Mahmoudi Haitam  
Galli Claudia  
L'Avena Nina  
Lanfranconi Manuel  
Mantovani Samuel  
Nustriani Paolo  
Pedrazzoli Luca  
Peduzzi Asia  
Pinna Filippo Rodrigo  
Preda Vlad Andrei  
Righetti Gabriele Dorino  
Vitali Kravchenko Kristina  
Zanotta Alissa  
Zanotta Gloria  
prof.ssa Simona Castelli