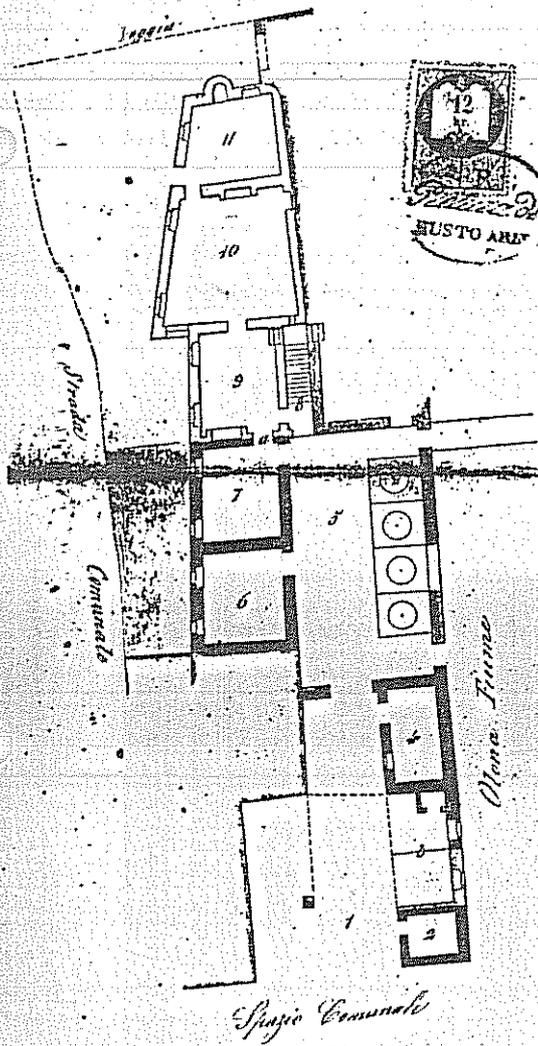


IL MULINO

PLANIMETRIA

del Casggiato con Mulino detto il Mulino
dei Bianchi in Territorio di Olgiate Olona



Avvertenze

La linea in riquadrato indica la proprietà del Pido A
La linea in punto indica quella del Pido B
Il colore indica la proprietà del Sig. Costante
Bianchi.

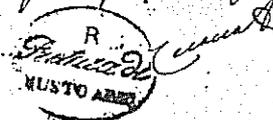
La pianta è stata di nuovo da allargata

in fra i contraddittori registrati nel protocollo
del 23 febbrajo 1830 N. 906 dell' Ill. Sig. Pretura e del
libretto al N. 17 del tipo assegnato in questo
getto originale al Pido A venne divisa in
una metà per parte assegnando la posizione
di mezzo al Pido B e quello di tramontana
al Pido A.

Luogo: Olgiate, 3 febbrajo 1830

Il Sig. Carlo Ferraro
Il Sig. G. Silvini

Il copia conforme all'originale



Scala metrica nel rapporto di 1:100



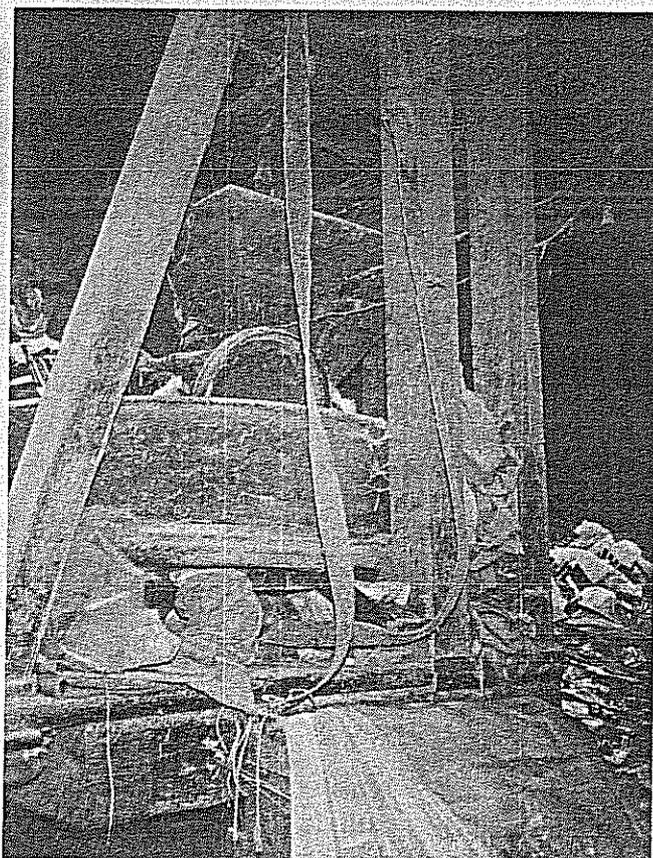
Bianchi Luigi · Bianchi Pietro

L'Olonia ha avuto grande importanza nel secolo scorso per la trasformazione da ambiente agricolo a quello industriale. Infatti sorgevano nel secolo scorso numerosi mulini per la preziosa energia idrica loro necessaria.

Questo mulino avrà circa due secoli, duecento anni.



Esterno del mulino
BIANCHI.
FOTO SPAGNOLI.

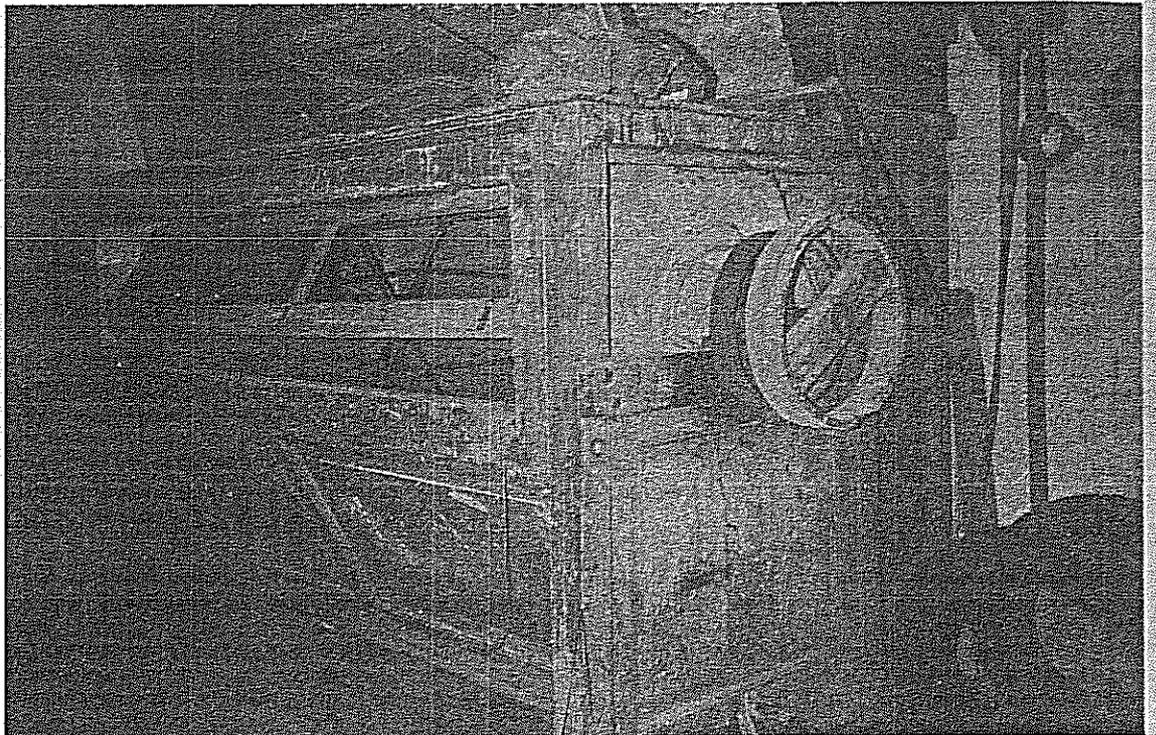


Elevatore per farina di
grano, con condutture in
legno, ormai in disuso.
FOTO SPAGNOLI.

Quando c'era premura di macinare ci si alzava alle tre e mezzo, le quattro del mattino. Prima di me a farlo c'era mio padre, mio nonno, i bisnonni e i miei cugini perché qui c'erano quattro mugnai, quattro padroni.

Adesso ci sono solo io. Qui c'era anche mio cugino Giuseppe e facevamo dodici ore ciascuno perché lavoravamo 24 su 24 ore.

Io macino circa 5 qu. di cereali al giorno, anche 10; anche di notte se è urgente. Quando macinavo il grano, per mezzo di questo elevatore la farina saliva di sopra, veniva setacciata e scendeva da una parte la farina e dall'altra il cruscellò.



"Ul gran biirátu" (il grande setaccio cilindrico che separava farina bianca, granella e crusca).
FOTO SPAGNOLI.

Qui vengono da Castellanza, da Fagnano perché son rimasto solo io a fare questo mestiere; vengono a vedere. Sono solo io nella Provincia di Varese che fa andare il mulino ancora con l'acqua.

A S. Vittore ce n'è un altro.

Per 50 chili ci vuole mezz'ora, per un quintale ci vuole tre quarti d'ora, un'ora; dipende da come si macina; o fine o grossa.

L'Olonza era un fiume utile per tutti e noi mugnai tenevamo sempre pulito il fondo dal fango perché l'acqua doveva sempre essere corrente.

Albizzati Francesco

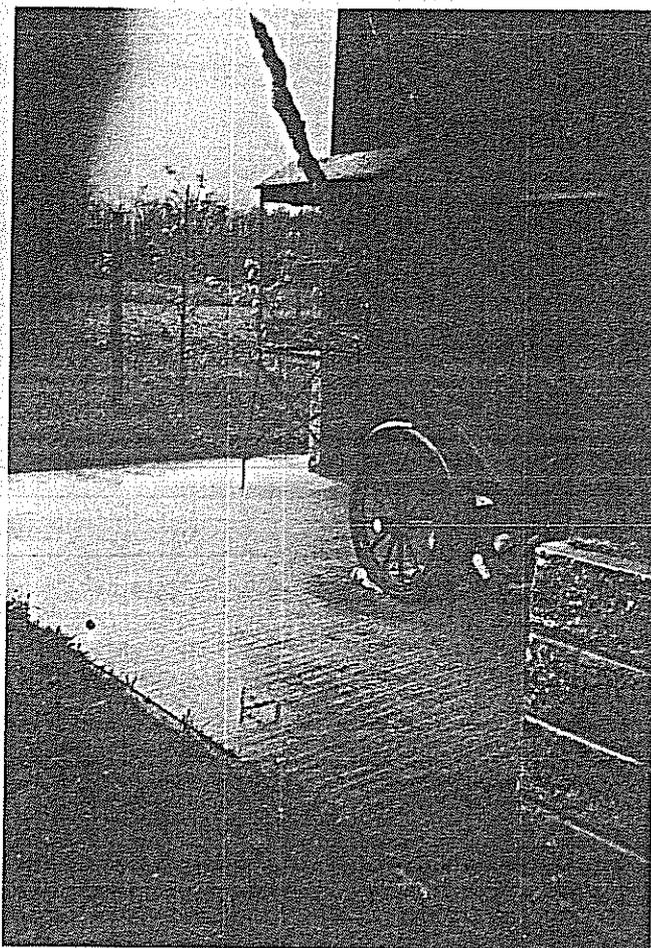
Facevo la squadra nel Mulino: dalle sei alle due, dalle due alle dieci, dalle dieci alle sei del mattino (tre squadre). Dai Bianchi 32 anni. *Ghea il Luisén, Salvatur, Pepin e Pierino...* (4 fratelli).

Io facevo il lavoro del carrettiere al mulino, cioè facevo (*l' carusé*) portavo in giro il padrone che faceva affari con i *prestinè* (panettieri), i privati *cunt ul sciarètu* (col calesse - biroccio a due ruote).

Lui faceva il viaggiatore, si chiamava *Pà NIÈL* (papà Daniele) il vecchio, (**Bianchi Daniele**).

Quando portavo in giro il padrone mi restava un pochino di tempo mentre lui faceva i

contratti e allora io prendevo le ragazze sul calesse e le portavo giù allo stabilimento dove lavoravamo. Tutte contente!



"Ul sciaretu" (il calesse).
FOTO SPAGNOLI.

Bianchi Pietro

Noi si lavorava dalla mattina alle sei fino alle otto alla sera; quando lavoravo nel mulino grosso a Castellanza facevo la squadra dalle due sino alle dieci, dalle dieci alle sei, dalle sei alle due.

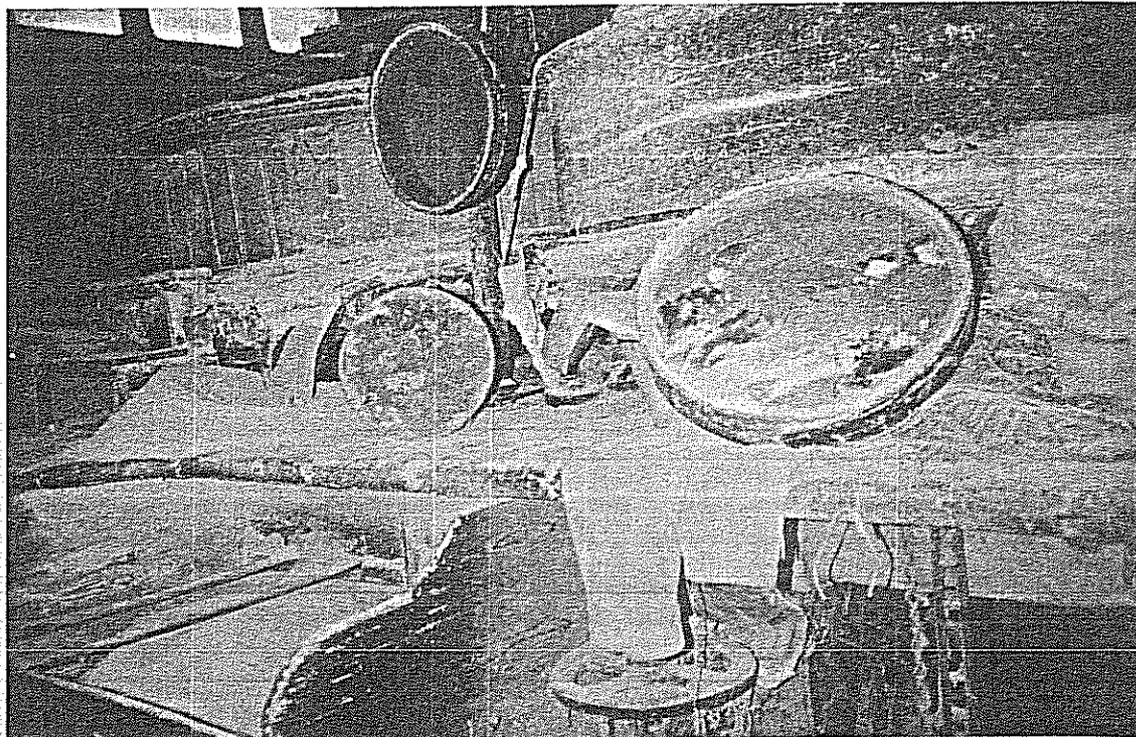
Tante volte facevo dalle sei alle due e poi mangiavo ma poi continuavo fino alle dieci (due giornate facevo).

Eppure io lavoravo in questo mulino col mio papà e poi andavo anche a lavorare nel mulino grosso di Castellanza.

Lavezzari Valentina

Io andavo a messa prima e quando venivo a casa c'erano lì contro il muro, delle tonne che mi aspettavano perchè dovevano fare la polenta... non avevano niente da dare ai bambini... io gliene davo circa due chili ciascuna. La mamma dava qualche patata, qualche pollo se avevano dei malati in casa e diceva: "*Porta a cà ch'l pulastrell chi*" (porta a casa questo pollo).

Ci sta un apparecchio che si chiama "**il ronchetto**" (ferro sopra il pignone) che batte la **graniola** (asse che oscilla e così casca il grano).



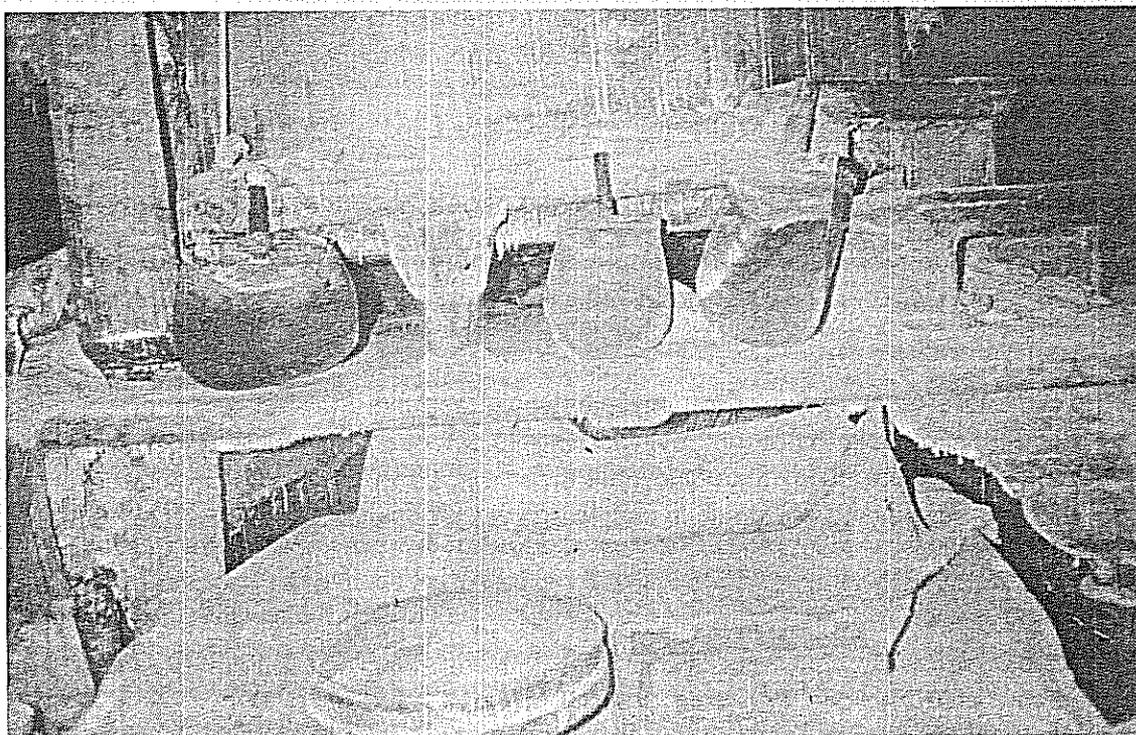
"I cròietti" (i selacci).
FOTO SPAGNOLI.

C'è un regolatore per regolare il flusso del grano.

Una leva serve per alzare la macina per raffinare maggiormente o per macinare grosso.

Le macine son due: il **corridore** che gira e quella sotto è ferma.

La scanalatura serve per far passare il grano e poi la farina casca nella **bocchetta** e va nel **cassone**.



"I palòti" (le palette per la
farina).
FOTO SPAGNOLI.

Bianchi Pietro

Adesso non macino più il frumento perchè è difficile, bisogna macinare tutti i giorni, se si ferma 2 o 3 giorni la farina fa le ragnatele.

La farina la vendo ai privati ed alle botteghe... io giro quasi metà provincia di Varese. Io ho prodotto i cereali che vede qui: l'orzo, la segale... vanno mescolati perchè ciascuno contiene sostanze che si bilanciano se messe insieme.

Il lavoro al mulino cominciava alle 3 o alle 4 del mattino. Di solito si terminava alle 11 o alle 12 di sera. Durante la guerra poteva capitare di lavorare 24 ore su 24.

Si macinava granoturco, segale, frumento. Di solito (e non durante la guerra) si macinavano questi prodotti della gente del paese e durante la guerra, la gente veniva a far macinare i prodotti da Solbiate Olona, da Castellanza, da Gorla Minore, da Gorla Maggiore e da Buso Arsizio.

C'era più lavoro durante l'inverno.

Il mulino funzionava tutto l'anno.

Il mugnaio pagava una tassa particolare (tassa provinciale).

Al sabato bisognava pulire le macchine e alla domenica gli uomini andavano al circolo o al bar.

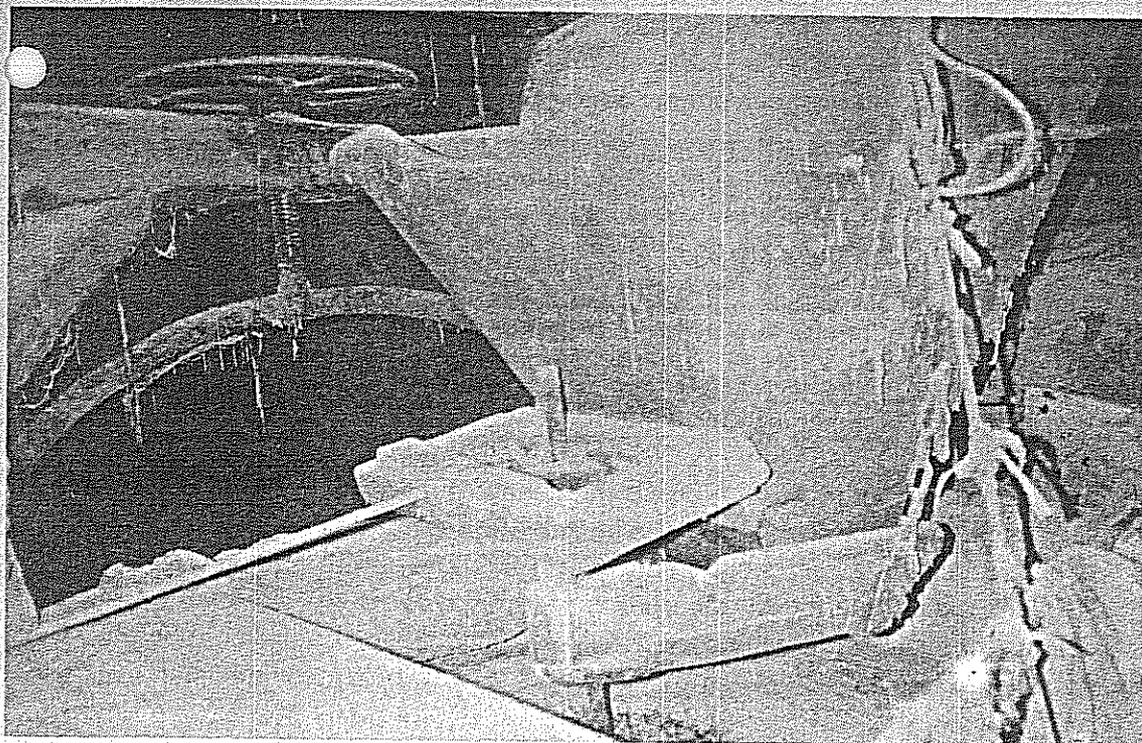
Quelle persone che avevano la tessera pagavano la farina L. 100 al quintale; mentre quelli senza tessera, per esempio se una persona portava 10 Kg. di granoturo da far macinare, veniva tolto 1 Kg. di farina. Ai partigiani durante la guerra non veniva fatto pagare nulla.

A alcune volte si lasciava correre. Alcune gente macinava il granoturco con il macinino da caffè, ma siccome la farina non era buona da mangiare, anche a questa gente non veniva fatto pagare nulla.

Nel 1941-52 avevamo bisogno di macinare tanto, giorno e notte con la tessera e non tutti avevano la tessera e noi si macinava di nascosto.

Bianchi Pietro · Bianchi Luigi

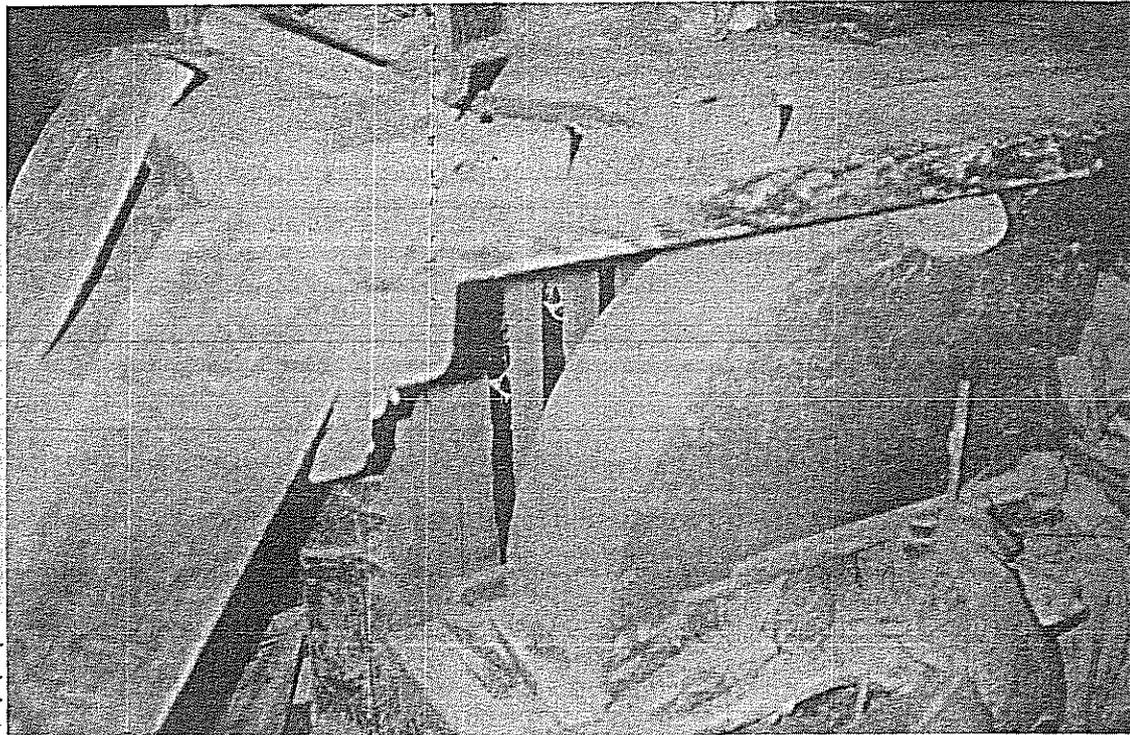
Le macine hanno diversi colori perchè contengono venature di diversi minerali. Ogni macina pesa 7 oppure 8 quintali ciascuna.



La gru per sollevare le macine ed il congegno, in primo piano, per regolare il flusso dei chicchi.
FOTO SPAGNOLI.

Per cambiare le macine uso la gru (di legno) sospesa, le macine hanno due fori opposti, io infilo le due spine della gru nei buchi, alzo la macina con il verricello, poi la faccio ruotare su se stessa quindi la capovolgo e la riabbasso, così posso picchiettarla dall'altra parte.

Per far questo devo tirar via tutto: *la sgarbascia*... tutto.



"*T martèlasass*" (martelli per picchiettare i palmenti).
FOTO SPAGNOLI.

Le **canette** sono le scanalature fatte nella macina per far respirare a farina. "*lustrar canette*" vuol dire che devo battere con un martello la pietra.

Sul martello ci sono delle piastri che devono essere cambiate quando sono consumate.

Mio padre mi diceva che ogni otto giorni dovevo batter le macine perchè loro facevano 12 ore a fila senza fermarsi.

Quando la macina continua per ore a girare la farina vien giù tanto calda che il sasso si rovina più in fretta.

Io invece lo faccio andare due ore e poi lo fermo.

Quando non macina bene perchè la macina è consumata si dice che **fa il ghiacchi** allora bisogna picchiettarla, perchè scivola il grano.

Abbiamo anche il sasso nostro che viene dalla zona della cascata del Toce, è più morbido, si picchia meglio.

Per picchiettare la macina devo mettere gli occhiali perchè schizzano via le schegge di sasso.

Ci sono anche le macine di sasso francese che però è durissimo.

Il contenitore delle macine si chiama "*a sgarbascia*".

Il sasso sotto è fisso, quello sopra gira e si può alzare e abbassare.

Si tiene alzato quando si avvia perchè fa troppa forza.

Si può far scendere il grano più o meno velocemente con questa cordicella che apre o chiude il foro di ingresso del grano alle macine. Chiudo se la macina va piano, apro se macina va forte.

Quando abbasso la macina essa rallenta per l'attrito... e io devo sentirlo con l'orecchio, con la pratica.

Qui da noi ora per il mulino producono granoturco, orzo, segale, avena. Prima seminavano anche il miglio.

Ci sono tre ruote esterne mosse dall'acqua, quando apro la porta (saracinesca) la ruota viene messa in moto.



Il mugnaio al lavoro con il grande "cribbiu" (setaccio).
FOTO SPAGNOLI.

Ai tempi ci stava una **MOLAZZA** che macinava il **panello**, per le bestie.

Il pannello (*linusa*), il lino; prima levavo l'olio ed il seme schiacciato che restava, veniva dato alle bestie.

Era molto buono per loro.

Una pietra sotto era fissa e quella sopra ruotava perpendicolarmente come le macine dei frantoi per le olive.

INGRANAGGI: Il pignone è di ghisa, le ruote hanno denti di legno di robinia stagionato. Questa ruota ha i denti che hanno 45 anni, questa invece ha i denti di 20 anni.

Io prendo la robinia, la faccio stagionare 5 anni poi un mio amico Vismara Luigino, fratello della Fiorenza Pin, sagoma i denti di legno.

Se il pignone lavora bene durano moltissimo i denti, pensi che quella ruota non ha mai avuto i denti cambiati in 40 anni.

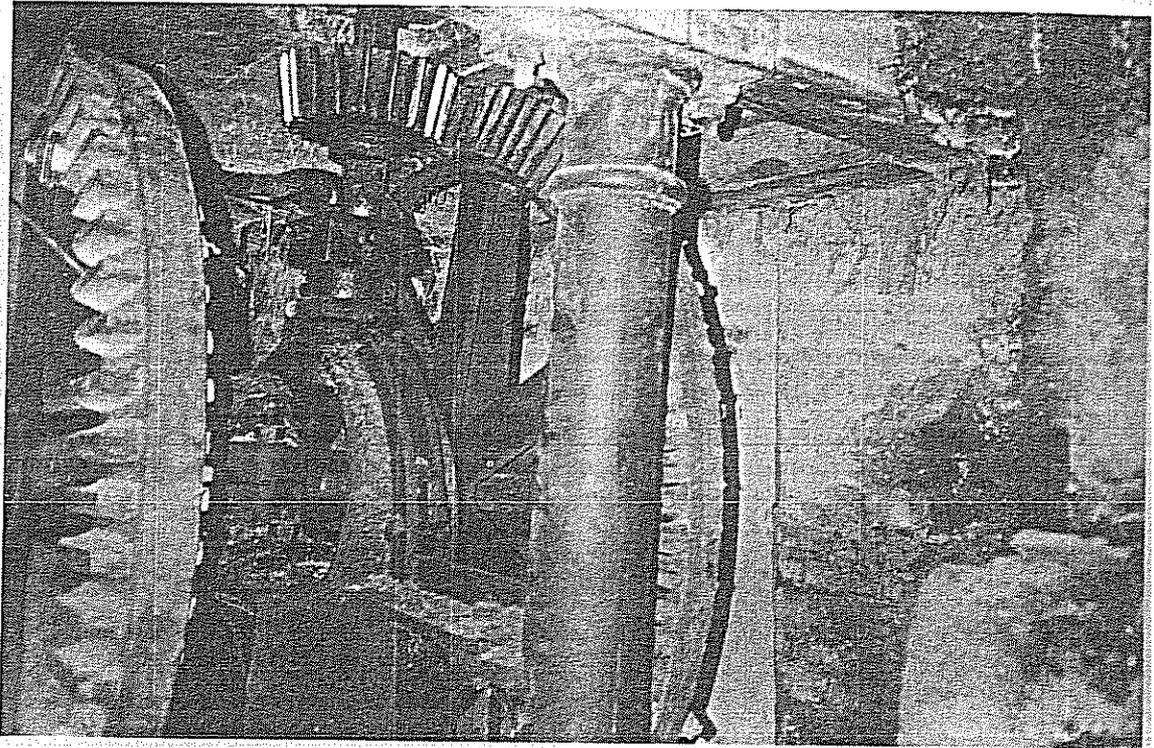
Dipende da come la ruota è bilanciata, altrimenti si consumano.

Mettere i denti è un lavoraccio se non si dà il passo bene (distanza).

I denti nuovi devo limarli per dar loro il passo giusto, come quelli vecchi.

IL PANEL erano dei pani di *linusa*; era conveniente perchè era nutriente come la soia dato che era oleosa.

Ho macinato anche fagiolini.



"*El pignòn da ghisa e i ròdi
curni denci da lègn*". (Il
pignone di ghisa con le
ruote e i denti di legno).
FOTO SPAGNOLI.

Albizzati Francesco

Guadagnavo 25 lire alla quindicina (1914-15). Un sacco di granturco costava 7 lire, (un quintale) un paio di scarpe 7 lire, in tempo di guerra (41-42) un chilo di sale 800 lire e guadagnavano 800 lire di paga.

DETTI:

I Mugnai i gan i us, e i briganti i mangian i nus.

I mugnai hanno il detto di essere ricchi ma sono i furbi che mangiano bene).

Chi va dul murnè 'l sen farina.

Chi va dal mugnaio si infarina.