



## MULINO BERETTA

Trovi questo punto di interesse in Como - 6 - Tappa 2

### INFORMAZIONI

**Collocazione:** l'antico Mulino Beretta si trova in via Navedano 21 a Camnago Volta-Como

**Pavimentazione:** la corte è variamente pavimentata con tratti in ghiaia, in lastricato, in cemento e in acciottolato

**Barriere architettoniche:** per accedere al locale in cui si trovano le attrezzature del mulino occorre superare una soglia in pietra

**Accesso:** si accede dalla corte in via Navedano 21

**Servizi:** fermata autobus urbano in via Vincenzo Franchi; sportello Bancomat e negozio in via della Pila

**Svago e Ristorazione:** nelle varie frazioni di Camnago si trovano due ristoranti

**Altre informazioni:** per accedere al Mulino occorre rivolgersi alla famiglia proprietaria, la famiglia Muscionico, tel. 031.561363, cell. 334.9529224

### DESCRIZIONE

(Franca Ronchetti Bralla)

Lungo la Valle del Cosia l'attività molitoria era antica; ancora oggi all'inizio di via Pannilani una targa marmorea un po' ingiallita indica che a circa 0,8 km c'erano tre mulini.

Fino a poco dopo la fine della seconda guerra mondiale a Camnago Volta funzionavano ancora cinque mulini: mulino Longatti a Campora, mulino Trombetta nella zona sottostante l'attuale Cimitero Nuovo, mulino Malacrida presso il Navedano ove tuttora esiste l'omonimo ristorante, mulino Arcellaschi in località Ravanera ove ora sorge una villa residenziale e mulino Beretta sotto la cascina Paradiso, in via Navedano.

Poi all'inizio degli anni Cinquanta del secolo scorso pian piano scomparvero quattro mulini e solamente il Mulino Beretta resistette alla concorrenza delle più sofisticate e inesorabili macchine elettriche fino al 1983, anno in cui cessò l'attività, mantenendo però le sue attrezzature (tramogge, macine, ingranaggi, buratti). È un vero cimelio che tuttora conserva intatti tutti gli apparati ed ha anche il primato di essere l'unico ad aver mantenuto la sua struttura originaria con tanto di ruota in legno esterna.

Questo mulino ad acqua, che era fonte energetica a basso costo, ora rappresenta un'arte ormai remota, quella molitoria, e costituisce un patrimonio di memoria storica che deve restare indelebile per poter mostrare ai nostalgici e agli appassionati le "mascelle" delle vecchie macchine da dove uscivano farine di tutti i tipi: farina nostrana, la più fine e di colore chiaro, quella bramata per la polenta, poi la farina per il pane giallo (ormai scomparso dalle tavole) e la farina integrale di grano e di segale. La sua storia è antichissima: già all'epoca di Volta lì sorgeva un convento con mulino annesso (risulta censito nel 1720), acquistato dalla famiglia Beretta nel 1892. Il mulino, inserito in una tipica corte lombarda ad "U", conserva vivo il ricordo dell'antica vita contadina; all'ingresso, infatti, sulla parete a sinistra, si può ammirare un affresco devozionale, da poco restaurato, raffigurante la *Madonna con il Bambino*: alle sue spalle angeli adoranti e ai lati, quasi ad aiutarla a vegliare sulla casa e i suoi abitanti, *Sant'Antonio Abate* e *San Rocco*, protettori dalle epidemie degli uomini e degli animali domestici.

Dalla corte si può ancora ammirare la ruota del mulino, collocata a cielo aperto, tra la parte vecchia della cascina e quella di recente costruzione. Quando il mulino era in funzione dalla strada antistante scendeva una piccola gora alimentata dalla Roggia Molinara che, ad un certo punto, compiva un dislivello e faceva scrosciare l'acqua, a cascata, sull'enorme ruota di larice.

L'interno del mulino è con travature in legno. Una scaletta conduce al piano superiore, costituito anch'esso da una piattaforma lignea.

Di sopra c'è il reparto delle macchine sormontato da grosse tramogge che versavano chicchi di grano poi trituriati dall'attrito violentissimo di due superfici di pietra ruotanti e immessi al piano di sotto da un perfetto congegno di nastri trasportatori, dove la farina così ottenuta era selezionata dalla crusca entro diversi setacci.

Il ritmo di lavoro del vecchio mulino era di settanta, ottanta chili di macinatura all'ora.