

MULINO CATI

ECOMUSEO CAMUGNANESE



Situato in località Ponte di Verzuno di Camugnano, è sede dell'omonimo **Museo**, della **Locanda** e del **Giardino didattico**.

Il percorso di visita inizia nel Mulino, raccontando il ciclo del grano, la sua trasformazione all'interno dell'impianto, la produzione della farina, del pane montanaro e la cottura nel forno a legna. Quindi prosegue nella Locanda con la degustazione dei prodotti tipici del territorio e nel Giardino didattico alla scoperta dei frutti antichi e delle erbe spontanee.

Il complesso si inserisce in una cornice d'eccezione per qualità paesaggistiche, storiche ed architettoniche. Posto lungo il torrente Limentra, si apre verso il panorama del Sasso di Vigo e dei rilievi montuosi del Vigese e di Montovolo. È situato in prossimità dei borghi medievali de La Scuola, Rio e Montione, del raro esempio di architettura eclettica del castello della Rocchetta Mattei, e della moderna Chiesa di S. Maria Assunta dell'architetto finlandese Alvar Aalto.

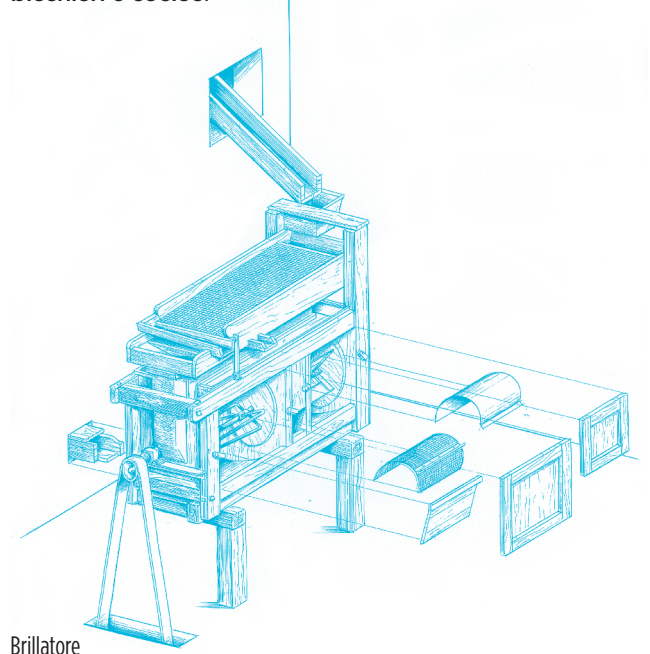
La valle del Limentra è caratterizzata dalla presenza di numerosi mulini, come evidenzia la toponomastica, oggi per la maggior parte in disuso ed abbandonati. Nel territorio circostante è possibile visitarne alcuni recuperati, quali il Mulino del Dottore e il Mulino del Rosso (ancora attivi per la macinazione e produzione della farina), il Mulino di Chicon (B&B), il Mulino Mazzone, i Mulini di Orsigna e il Molino Randaragna che macina castagne per la produzione della birra locale.

Il nucleo originario del Mulino Cati risale al XVII secolo. La macinazione avveniva al piano terra, a 4 ruote movimentate da un sistema di pale orizzontali in legno (ritrecini). Alla fine degli anni '30 l'antico sistema "a caduta" dell'acqua fu sostituito da un impianto a turbina idraulica e le macine furono spostate al piano superiore. Queste macinavano grano, orzo, avena, granturco e castagne. L'impianto fu attivo fino agli anni '60-'70 e quindi progressivamente abbandonato.

Particolarità del Mulino è la presenza, unica per la zona, di un **impianto automatizzato di lavorazione del grano**, che opera dalla pulizia iniziale dei chicchi alla vagliatura finale della farina.

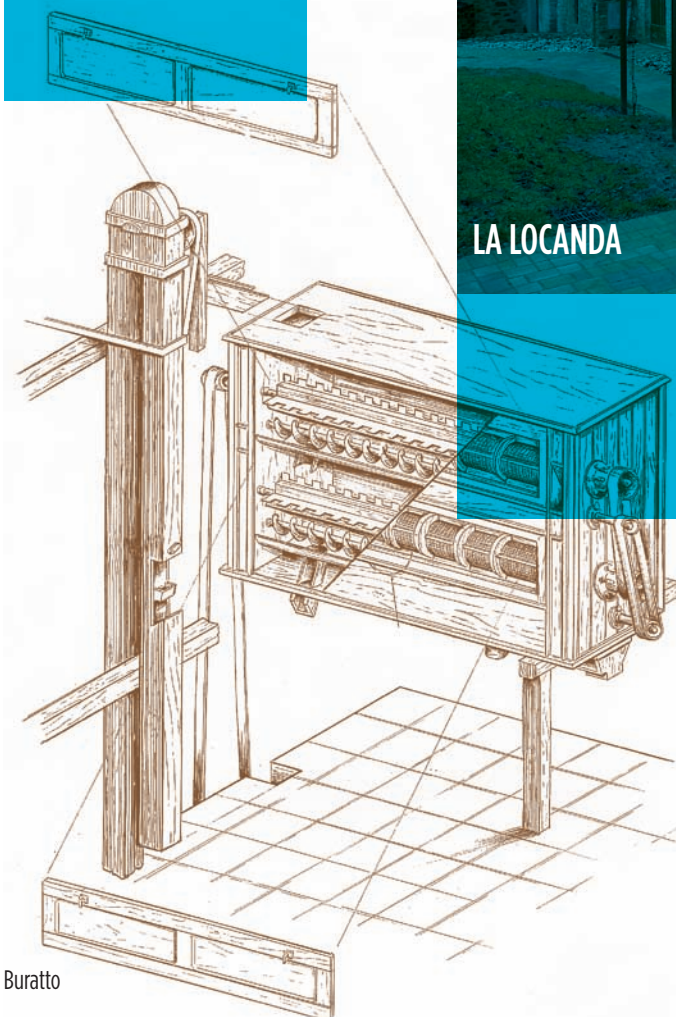
Le tradizionali operazioni di setacciatura del grano e della farina, un tempo eseguite a mano, erano effettuate dal brillatore e dal buratto, due macchine azionate dal complesso sistema, di cinghie e pulegge, collegato alla turbina.

Il grano veniva inserito nel **brillatore**, fuoriusciva ripulito, veniva trasferito nella **tramoggia** e quindi macinato in farina integrale. Dal cassone era trasferita nel buratto per essere separata in **crusca**, **tritello** e **fior di farina**. Tutti i trasferimenti del prodotto da una macchina all'altra avvenivano tramite **canali provvisti internamente di bicchieri e coclee**.



Brillatore

IL MULINO



Buratto



LA LOCANDA

La Locanda del Mulino è stata ricavata all'interno dei locali della vecchia casa del mugnaio e del fienile.

Uno spazio dedicato alla **degustazione** ed esposizione, per conoscere ed assaporare i prodotti di qualità del territorio dell'Appennino Bolognese, e fondato sulla **promozione** del settore agroalimentare locale e delle aziende appartenenti alla **filiera corta**, a km 0.

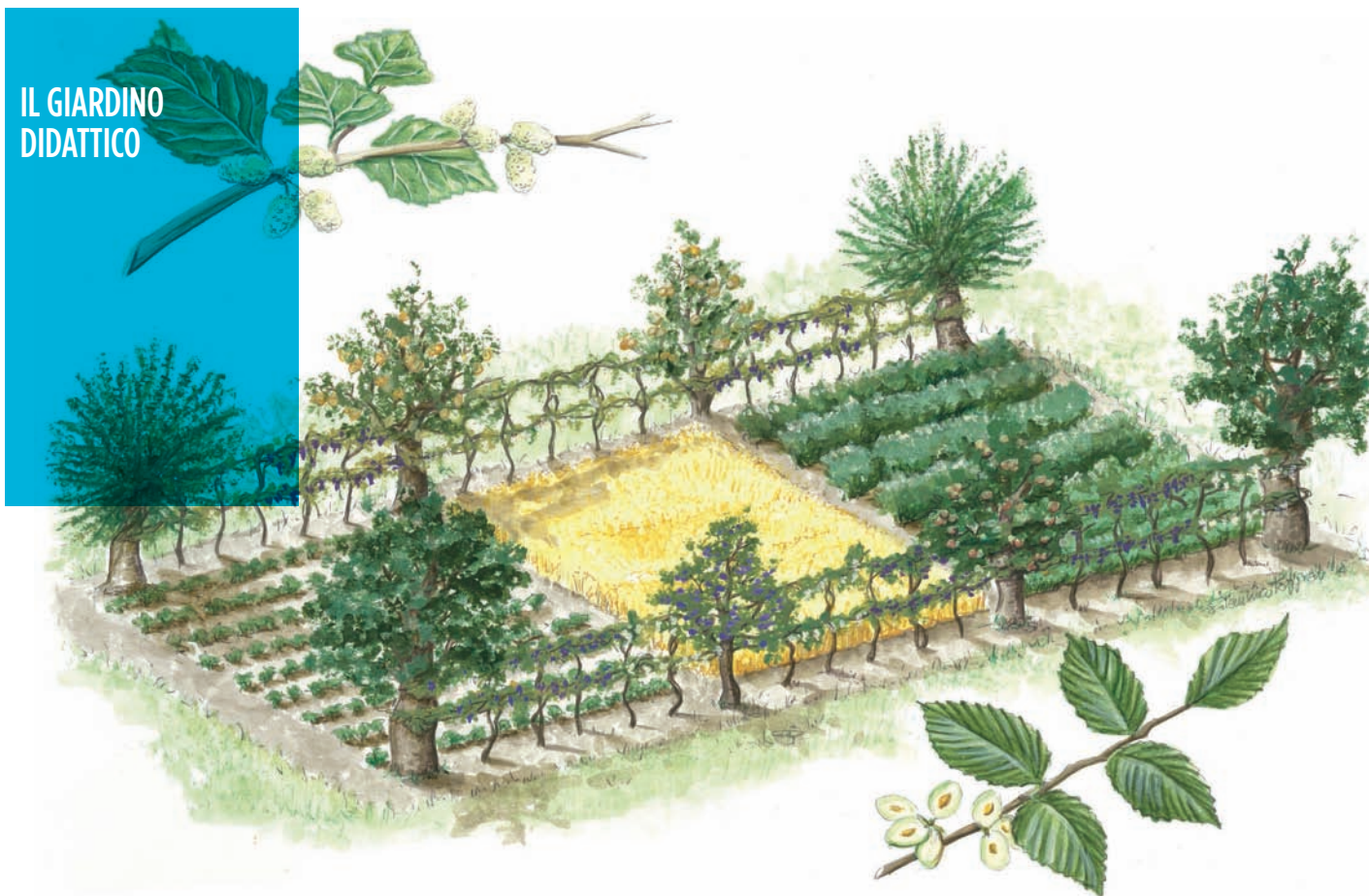
Uno spazio in cui si organizzano **laboratori di cucina** e incontri a tema, dedicati ai sapori di un tempo e all'uso delle erbe spontanee.

Vi accoglierà nelle sale interne durante i periodi invernali e negli spazi esterni affacciati sul giardino didattico nei periodi più miti.

Si potranno assaggiare prodotti tipici del territorio: dai classici tortelloni di ricotta alla storica zuppa imperiale, alle crescentine abbinata a salumi, formaggi e marmellate, fino ai dolci tipici quali zuccherini, ravioli, fior di latte e torta dell'uva, accompagnati da un bicchiere di Pignoletto DOC dei Colli Bolognesi o di Sangiovese.

Inoltre sarà possibile riscoprire gusti antichi di erbe spontanee e frutti troppo a lungo dimenticati.

IL GIARDINO DIDATTICO



Il giardino didattico propone un percorso tra alberi e colture tradizionali di un tempo, per il **recupero della memoria del paesaggio agricolo storico**.

È presente una **collezione di frutti antichi**, fonte di un **patrimonio gustativo e conoscitivo** con cui occorre riacciare un legame per rimanere ancorati alle nostre radici rurali.

È presente il rifacimento di una porzione di paesaggio agrario, la cosiddetta **Piantata**, in cui riscoprire la **cultura antica dell'uomo e del lavoro agricolo**.

La collezione di **erbe spontanee commestibili** ci insegna a riconoscerle e quindi a riappropriarci degli antichi saperi, imparando ad apprezzare quanto la natura possa offrire in un angolo qualunque di campagna.

Il giardino consente il **riconoscimento** del ruolo sociale delle **colture storiche** ed il **recupero dei sapori antichi**, perduti a causa della moderna agricoltura intensiva.



Il giardino è un invito a **rieducare occhi e palati** alle complessità di forme differenti e sapori inimitabili, concedendoci il tempo della lentezza, per immergerci in un nuovo percorso sensoriale.

Il Giardino è composto da differenti settori, rappresentanti alcuni dei molteplici elementi costitutivi il paesaggio agrario tradizionale:

- **piantata**: sistema di coltivazione promiscuo che associa la vite "maritata" agli alberi e ai cereali;
- **pergolati di vite**: varietà antiche di uve che non necessitano di trattamenti;
- **brolo**: piccolo frutteto con collezione di frutti antichi;
- **filare di ciliegi**: antiche varietà di ciliegi dolci (ciliegie e duroni) e acidi (amarena, visciola e marasche), associati a differenti maturazioni;
- **frutti minori**: frutti autunnali di minor pregio per le loro piccole dimensioni, ormai scomparsi dalla nostra tavola;
- piccolo angolo con collezione di differenti varietà di **erbe aromatiche**;
- collezione di **erbe spontanee commestibili**: messaggio culturale di consuetudini alimentari appartenenti ad uno specifico territorio;
- area destinata ai **piccoli frutti**, tra cui mora, lampone e uva spina.

È inoltre possibile **degustare** prodotti del Giardino all'interno della Locanda.

Il Giardino, **museo di sapori** ineguagliabili, ci propone quindi un **percorso di gusti, consistenze e aromi** che, unitamente al bagaglio di conoscenze colturali ad essi legato, rischiano di scomparire a causa delle coltivazioni intensive, sempre più omologate e globalizzate.



VISITE E DIDATTICA

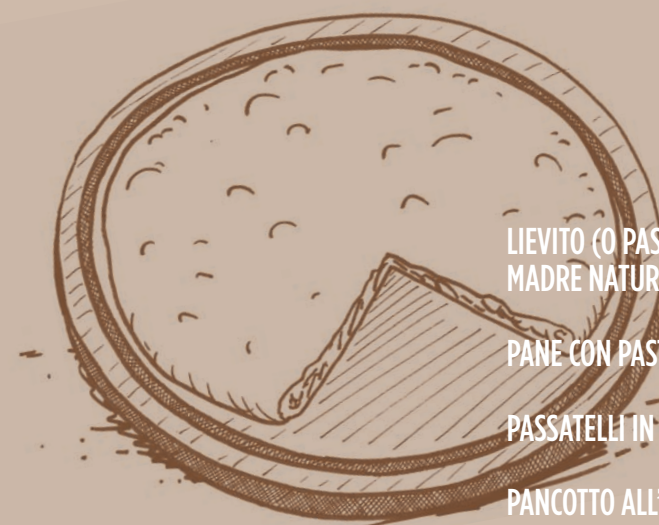
Il complesso Cati propone, per individui e gruppi su prenotazione, la scoperta dei sapori antichi, con le seguenti offerte:

- **Laboratori didattici** rivolti a scuole di diverso grado, inerenti il ciclo di lavorazione e trasformazione del grano, e la produzione del pane o della crescentina montanara con successiva cottura nel forno a legna;
- **Corsi di cucina** e **Laboratori** sul riconoscimento e la raccolta delle erbe spontanee;
- **Visite guidate al Museo**, nei locali del vecchio Mulino con l'originario impianto molitorio completamente restaurati, comprensive di **Degustazione** dei prodotti tipici enogastronomici.

A queste sarà inoltre possibile abbinare la visita alle altre sedi dell'**Ecomuseo Camugnanese** (Museo della Terra e del Sole, Palazzo Comelli e Oratorio di S. Maria in Porcole) e la visita ad **Aziende agricole locali** per l'acquisto dei prodotti degustati.



RICE- TTARIO



LIEVITO (O PASTA)
MADRE NATURALE

PANE CON PASTA MADRE

PASSATELLI IN BRODO

PANCOTTO ALL'EMILIANA

RISOTTO CON STRIGOLI
E PATATE

TORTA DI ORTICHE

CICORIA CON PUREA
DI FAVE

SAVOR

Ingredienti: 200 g di farina, 90 g di acqua tiepida, 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva e 1 cucchiaino di miele.

Preparazione Lavorare l'impasto finché non risulterà appiccicoso, poi lasciare riposare in una ciotola coperta da un canovaccio umido per 48 ore in ambiente caldo e al riparo da correnti d'aria. Unire quindi all'impasto 4 cucchiaini di acqua tiepida e la quantità di farina necessaria a ottenere la stessa morbida consistenza dell'impasto precedente. Riporre nuovamente l'impasto al caldo e coperto con canovaccio umido per altre 48 ore.

È così pronto il 'ceppo' di pasta lievitante, cui si aggiungeranno gli altri ingredienti per la preparazione dell'impasto desiderato (per pani o per dolci). Per avere lievito naturale sempre a disposizione, basterà conservarne un blocco grande quanto un pugno che diverrà la base di una nuova lievitazione. Unico accorgimento: sarà necessario fare pane (o dolci lievitanti) almeno una volta alla settimana per rinnovarlo.

Conservazione Si conserva preferibilmente in una ciotola di terraglia, posta in luogo fresco; d'estate preferibilmente in frigorifero. Dura al massimo 8 giorni in inverno, in frigorifero (non in congelatore) 20 giorni, in estate dai 7 ai 15 giorni.

Quantità D'inverno si confeziona grande, d'estate piccolo, questo perché col caldo la lievitazione è più facile e veloce e dunque basta meno lievito. Per 15 kg di farina: in inverno 2 kg di lievito e in estate 1 - 1,5 kg.

PANE CON PASTA MADRE

Ingredienti per 10 pagnotte da 500 g
500 g di pasta madre,
2 kg di farina 00,
500 g di acqua tiepida,
3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva,
40 g di sale.

Il rapporto di quantità pasta madre/farina deve essere compreso tra 1/2 e 1/4: all'aumentare della pasta madre diminuisce il tempo necessario alla lievitazione.

Per scoprire ricette e segreti vi consigliamo la lettura delle bolognesi Sorelle Simili "Pane e roba dolce".

LIEVITO (O PASTA) MADRE NATURALE



PANE FATTO IN CASA CON LIEVITO MADRE



Queste sono semplici indicazioni immediate per preparare il tuo primo pane con pasta madre. Per maggiori informazioni visita il nostro sito o contatta il tuo "spacciatore" di fiducia.

www.pastamadre.net | info@pastamadre.net

LE RICETTE

Ingredienti

3 uova, 150 g di pangrattato, 160 g di parmigiano grattugiato, brodo di carne q.b., noce moscata q.b., sale q.b.



PASSATELLI IN BRODO

Pasta fresca fatta in casa, autentica specialità della tradizione emiliano - romagnola.

Preparazione In una ciotola sbattete insieme le uova e il formaggio, aggiungete subito dopo un pizzico di sale, una spolverizzata di noce moscata e infine il pangrattato. Amalgamate tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto omogeneo. Lasciatelo a riposo per circa 10 minuti. Riscaldare il brodo di carne precedentemente preparato. Se non avete il ferro per passatelli munitevi di uno schiacciapate con fori larghi e, inserendo un po' di impasto alla volta, schiacciate facendo cadere i pezzetti direttamente nel brodo caldo. Considerate che per tradizione i passatelli sono lunghi circa 4 cm e hanno un diametro di 4 mm.

Lasciateli cuocere per circa 5 minuti. Servite i passatelli in brodo non appena si saranno leggermente intiepiditi.

Una variante molto apprezzata consiste nell'aggiungere all'impasto un po' di buccia di limone grattugiata e una spolverizzata di pepe nero.

Ingredienti

500 g di pane raffermo, 2 cucchiaini di olio d'oliva extravergine, 80 g di burro, 100 g di parmigiano, sale e pepe q.b., aglio, brodo, noce moscata q.b.



PANCOTTO ALL'EMILIANA

Una delle più classiche ricette contadine di quando non si sprecava niente, neppure il pane raffermo.

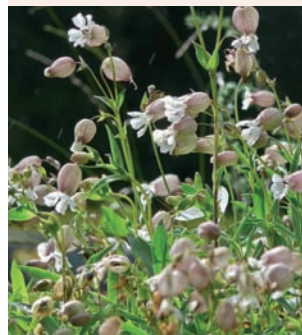
Preparazione Tagliare il pane a pezzetti (più sono piccoli e meno fatica faranno a disfarsi). In una padella con poco olio soffriggere l'aglio ed aggiungere i pezzetti di pane, fino a tostarlo leggermente; aggiungere gradualmente il brodo caldo.

Portare ad ebollizione fino a che il pane non sarà tenero e completamente disfatto (dovrete ottenere una crema di pane); aggiungere il parmigiano ed il burro continuando a cuocere. Togliere dal fuoco e unire il rimanente parmigiano. Spolverare di pepe e noce moscata (abbondate pure!) e servire in tavola caldo.

LE RICETTE

Ingredienti

400 g di riso carnaroli, 300 g di strigoli (foglie di Silene angustifolia), 4 patate piccole, un dado, 2 noci di margarina o burro, parmigiano a piacere.



RISOTTO CON STRIGOLI E PATATE (per 4 persone)

Il silene, detto strigolo, è conosciuto in ogni area con un nome diverso, per la sua grande diffusione e l'ampio utilizzo in cucina. Il nome dialettale fa spesso riferimento allo scoppietto che emettono i fiori comprimendoli, alla forma del fiore a calice o allo stridore delle foglie sfregate.

Preparazione Lessare in circa un quarto di litro di acqua per una decina di minuti le punte di silene ben lavate e le patate pelate e tagliate a cubetti. Aggiungere il dado e il riso. Cuocere a fuoco medio, mescolando ogni tanto e aggiungendo acqua tiepida se necessario.

Verso fine cottura unire la margarina e mantecare in modo da ottenere un risotto morbido. Insaporire poi con del formaggio parmigiano grattugiato; mescolare bene e servire ben caldo.

La silene è un'erba che si trova nei prati in primavera e deve essere colta prima della fioritura.

Ingredienti

pasta di pane, 800 g di ortiche, 200 g di ricotta, 150 g di caciotta, 1 tuorlo, timo, 1 bustina di zafferano, olio extravergine d'oliva, sale, pepe in grani.



TORTA DI ORTICHE

L'ortica è un'erba molto nutriente per il suo alto contenuto di ferro e magnesio ed ha il vantaggio, rispetto agli spinaci, di non essere troppo acida.

Preparazione Con i guanti pulire le ortiche prima di lavarle e scottarle per qualche minuto in acqua bollente salata. Scolatele, strizzatele e tagliatele grossolanamente prima di passarle in padella con dell'olio.

Unite le ortiche alla ricotta insieme con il tuorlo d'uovo, il timo, lo zafferano, sale e una manciata di pepe. Tagliate la caciotta a dadini. Ungete una tortiera bassa, rivestite l'interno con una sfoglia di pasta di pane, riempiete con uno strato di caciotta e poi con il composto di ortiche. Coprite con un'altra sfoglia, unendo la superficie e lasciando al centro un foro per liberare il vapore di cottura. Sigillate i bordi e cuocete nel forno già caldo a 200° C per 40 minuti circa.

LE RICETTE

Ingredienti

500 g cicoria,
300 g di fave secche,
150 g di patate,
50 ml di olio extravergine
d'oliva, sale.



CICORIA SELVATICA CON PUREA DI FAVE

La cicoria selvatica ha un sapore amarognolo che conferisce alle ricette un sapore d'altri tempi.

Preparazione Cuocete le patate e le fave a fuoco lento, aggiungendo acqua mano a mano che la precedente viene assorbita.

A fine cottura non dovrà esserci più acqua.

Dopo circa 45 minuti le fave incominciano a disfarsi, scolatele e aggiungete acqua fredda fino a coprirle appena. Salate, continuate la cottura a fuoco lento e, appena saranno cotte, battetele con un cucchiaino di legno quindi aggiungete due cucchiaini di olio.

Lessate a parte la cicoria ben lavata. Scolatela e disponetela sopra il purè di fave. Condite con un filo di olio.

Ingredienti

8 litri di mosto d'uva nera
(sangiovese),
2,5 kg di frutta autunnale:
pere, mele, mele cotogne
sbucciate e tagliate a dadi
piuttosto grossi, fichi.



SAVOR

Il Savor, che in dialetto vuol dire "sapore, sapore", è una composta scura, densa, gustosa ed energetica. Ingrediente indispensabile è la Saba o mosto concentrato, a lungo cotto e ristretto. Come ogni preparazione appartenente alle tradizioni esistono diverse ricette: ogni azdora vantava una propria ricetta, da tramandare di madre in figlia, spesso con ingredienti segreti, che danno ad ogni piatto una particolare poesia.

Questa marmellata serviva per farcire ciambelle, insaporire i formaggi, far da salsa ai bolliti e agli arrosti e si metteva nelle crostate.

Preparazione Fare bollire il mosto fino a quando sia ben denso (riduzione a 2 litri). Aggiungere la frutta tagliata a pezzi, gherigli di noci e gherigli di mandorle sbucciate, scorza di limone non trattato, poca cannella.

Lasciar bollire fino a quando non avrà raggiunto la consistenza desiderata e poi mettere, ancora bollente, in vasi dalla chiusura ermetica.

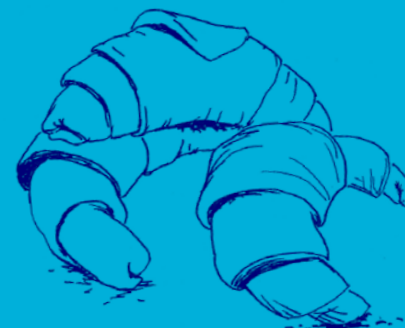
DIDA- TTICA



1 >
RICONOSCI GLI ELEMENTI
CHE COMPONGONO
IL MULINO...

2 >
I PANI D'ITALIA...

3 >
LE MACCHINE AGRICOLE...
DI OGGI E DI UN TEMPO

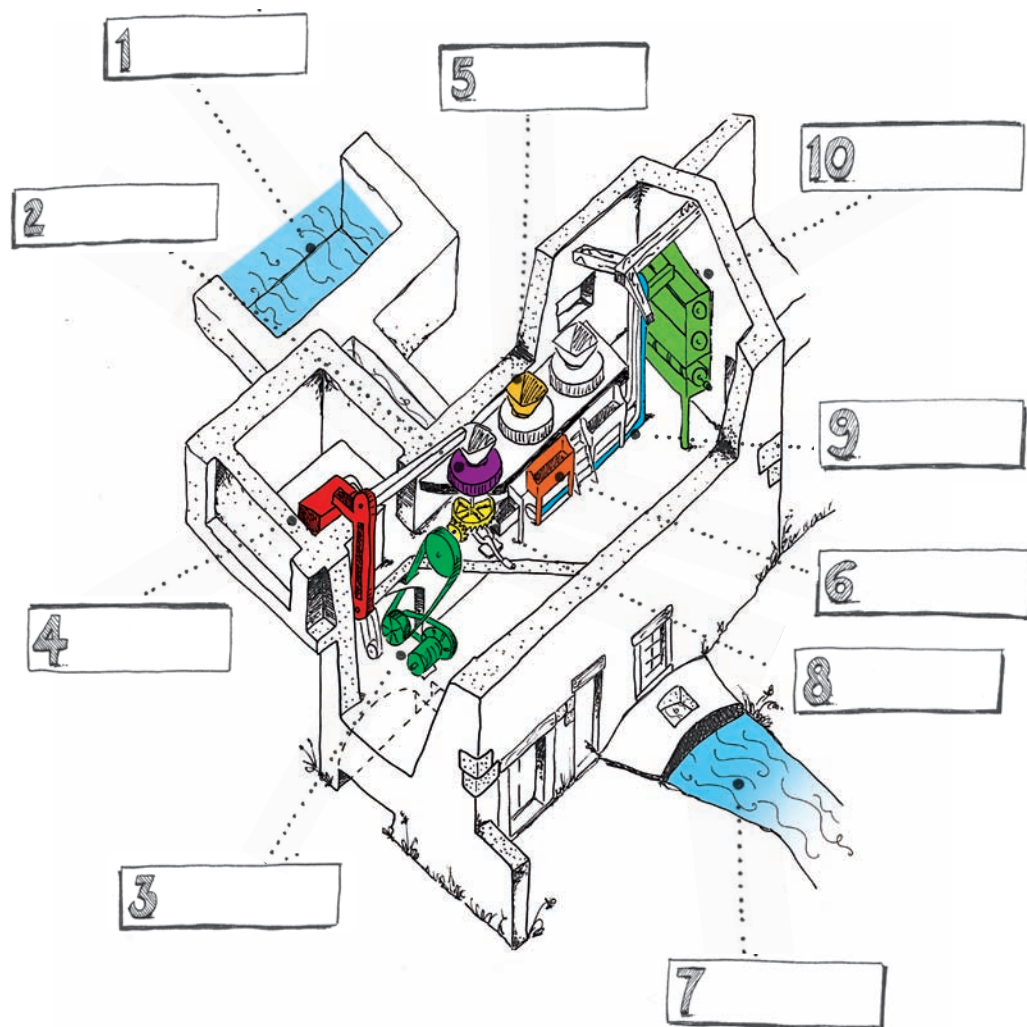


RICONOSCI GLI ELEMENTI CHE COMPONGONO IL MULINO...

DIDATTICA 1

Dai un nome ad ogni parte del mulino: completa le caselle vuote con i termini che trovi qui di seguito

- Tramoggia
- Brillatore
- Canale di scarico
- Ruote dentate
- Canali con bicchieri
- Macine
- Buratto
- Cassone di raccolta
- Bottaccio
- Pulegge e cinghie



I PANI D'ITALIA...

DIDATTICA 2

Unisci con una linea ogni pane alla rispettiva etichetta con nome e regione di provenienza.

GRISSINO. PIEMONTE

FRISELLE. PUGLIA

PITTA. CALABRIA

PANE TOSCANO.

BIGA. FRIULI VENEZIA GIULIA

CHIFEL. TRENTO ALTO ADIGE

TORTA AL TESTO. UMBRIA

CRESCENTINE. EMILIA ROMAGNA

PIADINA. EMILIA ROMAGNA

STREGHE. EMILIA ROMAGNA

PANE MAFALDA. SICILIA

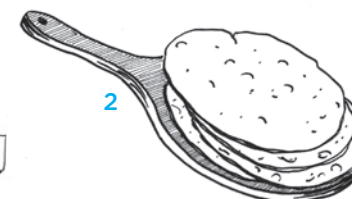
MICHETTA. LOMBARDIA
(ROSETTA)

COPPIA FERRARESE.

PANE CARASAU. SARDEGNA



1



2



3



4



5



6



7



14



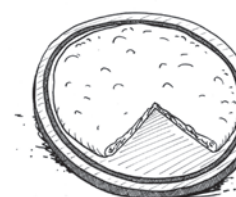
13



12



11



10



9



8

LE MACCHINE AGRICOLE... DI OGGI E DI UN TEMPO

DIDATTICA 3

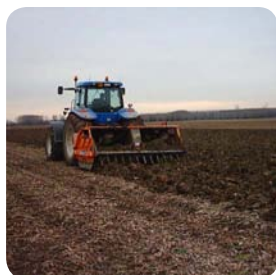
Le immagini seguenti raffigurano i metodi antichi e moderni di coltivazione del grano. Unisci le foto con le definizioni corrette.



ARATURA
(ANTICA/MODERNA)



SEMINA A MANO



MIETITURA A MANO



TREBBIATURA



ERPICATURA
(ANTICA / MODERNA)



SEMINATRICE MECCANICA



MIETITREBBIATURA



LE SOLUZIONI

DIDATTICA 1

- 1 Bottaccio
- 2 Macine
- 3 Pulegge e cinghie
- 4 Brillatore
- 5 Tramoggia
- 6 Cassone di raccolta
- 7 Canale di scarico
- 8 Ruote dentate
- 9 Canali con bicchieri
- 10 Buratto

DIDATTICA 2

- 1 Friselle (*Puglia*)
- 2 Piadina (*Emilia - Romagna*)
- 3 Pane carasau (*Sardegna*)
- 4 Coppia ferrarese (*Emilia - Romagna*)
- 5 Streghe (*Emilia - Romagna*)
- 6 Pitta (*Calabria*)
- 7 Michetta/ Rosetta (*Lombardia*)
- 8 Crescentine (*Emilia - Romagna*)
- 9 Chifel (*Trentino Alto Adige*)
- 10 Torta al testo (*Umbria*)
- 11 Biga (*Friuli Venezia Giulia*)
- 12 Pane Mafalda (*Sicilia*)
- 13 Pane toscano (*Toscana*)
- 14 Grissino (*Piemonte*)

DIDATTICA 3

- 1 Seminatrice meccanica
- 2 Semina manuale
- 3 Aratura moderna
- 4 Aratura antica
- 5 Mietitrebbiatura
- 6 Trebbiatura
- 7 Erpicatura moderna
- 8 Mietitura manuale
- 9 Erpicatura antica

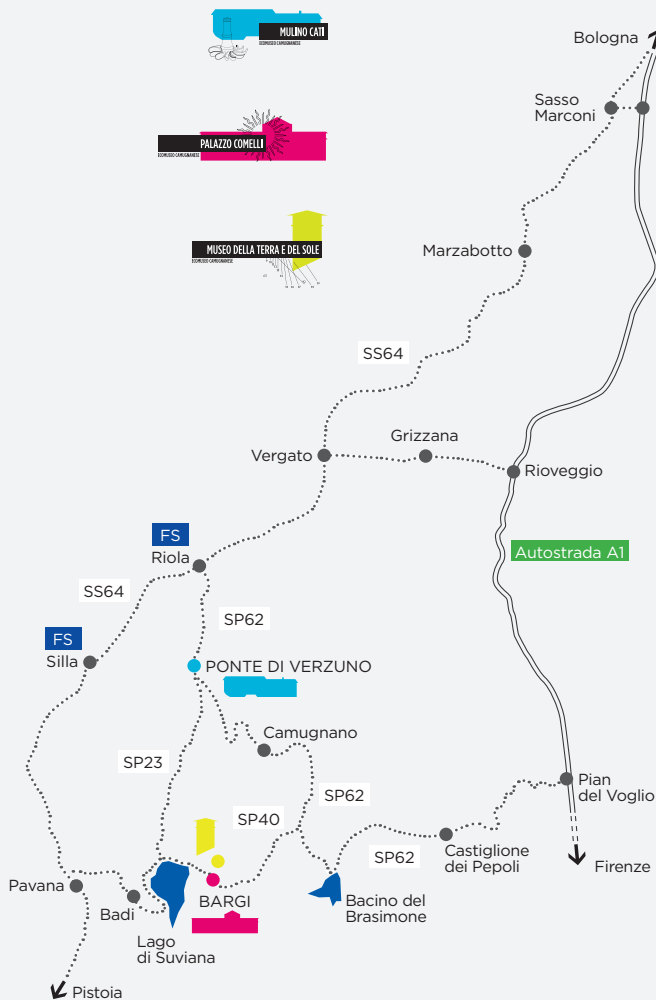
crediti

hhhhhhhhhhhhhhhhhhhh
hhhhhhhhhhhhhhhhhhhh
hhhhhhhhhhhhhhhhhhhh
hhhhhhhhhhhhhhhhhhhh

hhhhhhhhhhhhhhhhhhhh
hhhhhhhhhhhhhhhhhhhh
hhhhhhhhhhhhhhhhhhhh
hhhhhhhhhhhhhhhhhhhh

ECOMUSEO CAMUGNANESE

Ecomuseo come Museo diffuso, che mette in rete il patrimonio edilizio esistente recuperato, al fine di preservare e valorizzare la ricchezza ambientale, artistica, umana e storica locale.
Ecomuseo come mezzo di riconoscimento della propria identità, attraverso la riappropriazione del patrimonio culturale da parte della collettività.
Ecomuseo come salvaguardia e diffusione del sapere tecnico e della cultura materiale locale.



INFO E CONTATTI

telefono 0534 41723
info@ecomuseocamugnese.it
www.ecomuseocamugnese.it

COME ARRIVARE AL MULINO CATI (Ponte di Verzano)

44° 12' 10.89" N
11° 3' 24.89" E

IN AUTO

Da Bologna

Autostrada A1 - direzione Firenze - uscita Sasso Marconi > SS64 fino a Riola > direzione Camugnano fino a Ponte di Verzano

Da Firenze

Autostrada A1 - direzione Bologna - uscita Pian del Voglio > direzione Castiglione dei Pepoli > direzione Suviana > direzione Riola fino a Ponte di Verzano

Da Pistoia

SS64 fino a Riola > direzione Camugnano fino a Ponte di Verzano

IN TRENO E BUS

Da Bologna

Treno per Porretta Terme > fermata Riola > proseguire con autobus per Castiglione dei Pepoli > fermata Ponte di Verzano

IN AEREO

Aeroporto internazionale di Bologna "Guglielmo Marconi"



Regione Emilia-Romagna

