

ITALIA, PIEMONTE

Mulino Sobrino

FAMIGLIA SOBRINO / LA MORRA (CN), PIEMONTE

Il mulino Sobrino, ubicato in un impianto storico di più di un secolo fa', nel cuore delle Langhe piemontesi, è costruito ancora in gran parte in legno. Grazie all'esperienza maturata in quattro generazioni di mugnai, il mulino si impegna ogni giorno nella valorizzazione di materie prime in via di estinzione e di metodi di lavorazione artigianale che ne esaltano le qualità organolettiche.

Le farine vengono prodotte utilizzando le più pregiate varietà di cereali del territorio, in miscele diverse in funzione della destinazione d'uso, tra cui antiche varietà autoctone di grani teneri. Non viene aggiunto alcun prodotto chimico utilizzabile come conservante o miglioratore delle caratteristiche tecnologiche delle farine. L'approvvigionamento dei cereali avviene direttamente da parte di aziende agricole che privilegiano un'agricoltura non intensiva, con cui condividono i loro ideali di qualità e le filosofie di un'agricoltura biologica o biodinamica. Lo stoccaggio in sacchi permette la tracciabilità assoluta della materia prima consentendo di conoscere per ogni lotto di lavorazione sia la tipologia del cereale che l'azienda da cui proviene: assoluta peculiarità del mulino. Dopo la fase di pulitura i cereali vengono macinati con un impianto a laminatoi per le farine bianche e con macine in pietra naturale per le farine integrali e semi-integrali.

La macinazione con macine in pietra naturale di grande diametro a lenta rotazione rappresenta la soluzione ottimale per ottenere la più alta qualità e le migliori caratteristiche organolettiche. La maggior parte della produzione è confezionata in sacchetti sottovuoto per mantenere inalterata la qualità e conservarla senza aggiunta di additivi.

