



**Bollettino n°19**  
Anno 47 – distretto 1980 – 30 novembre 2023

**Prossimi appuntamenti:**  
Giovedì 14 dicembre ore 19  
Cena di Natale in sede

**Alessandro Fontana**, mugnaio e direttore del **nuovo mulino di Maroggia**, un'azienda di famiglia nata negli ultimi anni del 1800 per volontà del fondatore Michael Stadlin, discendente da un'antica famiglia di mugnai attivi nella Svizzera centrale, ha spiegato la triste storia di un mulino che è letteralmente andato in fumo il 23 novembre del 2023.

Dopo la delusione e una prima rassegnazione, il coraggio ha avuto la meglio sull'abbandono dell'attività da parte di padre e figlio. Infatti, è da ben 3 generazioni che il mulino di Maroggia porta avanti la tradizione farinaria di tutto il cantone, fornendo giornalmente a panettieri e grandi magazzini la base per la lavorazione di pane e paste.

Fontana ha poi spiegato come hanno proseguito l'opera di ricostruzione del nuovo mulino con le ultime tecnologie a disposizione che permettono di produrre, dalla macinazione del frumento tenero oltre 40 varietà di farina destinate alle panetterie-pasticcerie, all'industria alimentare in generale e ai ristoranti-pizzerie. Dalla macinazione del grano duro si ottiene il semolino, detto friscello, destinato ai pastifici.

Grazie alla macinazione della segale invece si ottengono miscele speciali come il pane ai quattro cereali, il pane radici e il pane vallesano.

I sottoprodotti della macinazione, crusca e farinetta, sono forniti ai mangimifici che li trasformano in foraggio per animali.

A tre anni dall'incendio il mulino è quasi completamente ricostruito ed i macchinari sono in funzione 24h su 24. Giornalmente, nel più grande e moderno mulino ticinese vengono macinati oltre 50 tonnellate di grano, che alimentano la filiera alimentare ticinese.

Il mulino di Maroggia dispone di una sala eventi particolare a disposizione del pubblico. La sala ha una superficie aperta di 130 metri quadrati, con un atrio e un guardaroba. Una seconda sala per riunioni e/o deposito di 25 metri quadrati è compresa anch'essa nella struttura.

Gli spazi sono a disposizione per eventi aziendali e privati. Vengono inoltre tenuti dei corsi dai migliori maestri panettieri, pasticciere e pizzaioli, nonché cuochi e chef rinomati.

Per ulteriori informazioni visita il sito [www.homebaker.ch](http://www.homebaker.ch)

I prossimi appuntamenti sono venerdì 8 dicembre al mercatino natalizio di Chiasso e giovedì 14 per la cena di Natale in sede, non mancate!

