

PuraSpelta - il cereale col mantello di spelta

La spelta non è un cereale col chicco nudo. Il chicco rimane dentro la spelta dopo la trebbiatura. Solamente al momento quando viene rotolato (in Germania „conciato”) nel mulino il chicco viene liberato dal mantello della spelta.



Addolcimento - così il chicco della spelta perde il suo mantello della spelta

L'addolcimento è un lavoro particolare, che richiede molta esperienza e sensibilità. Solamente se la pietra del rotolo taglia bene, se la pietra del mulino a rotolo è centrata giusta e il lavoro viene permanentemente sorvegliato, si può garantire che, che il rendimento del chicco della spelta arrivi al 72% , della quantità portata dal contadino. La distanza ben regolata del mulino a rullo con la pietra, fa sì che la spelta si rotola in quella distanza fra il mulino a rullo e la pietra. Questo movimento a rullo fa che i chicchi della spelta si separano dal mantello della spelta. (Nel immagine si vede, la pietra che rotola esattamente scolpita e il martello per la lavorazione della pietra)



I chicchi e il mantello della spelta vengono separati

La tappa seguente di questo lavoro, il mantello della spelta vengono separati dai chicchi. Questo passo viene fatto con l'aiuto tramite dei setacci e con la corrente d'aria. Durante la quale, la pula (adesso è chiamata pula) leggera, è portata via dal vento, il chicco che è più pesante rimane nel setaccio. I chicchi rotti e i chicchi più leggeri cadono attraverso i buchi del setaccio.



Macinare, schiacciare, tritare...

I chicchi lavati possono essere passati dentro mulini a farina per ottenere diversi prodotti farinacei, della farina a cruschetto e della farina a fiocchi. Non c'è nessun limite oggi giorno per creare delle variazioni con questa farina. La diversa varietà di farina e in forte aumento. La farina di spelta non deve essere necessariamente scura. Le farine chiare fatte con i chicchi lucidi (chiamato Pernotto), con una piccola parte del mantello di spelta, soddisfano ugualmente la clientela che non si lasciano convincere del tutto per i prodotti integrali. Tuttavia i prodotti



integrali fatti con la spelta possono essere solo raccomandati, per la sorprendente finezza e del gusto sottile che fanno lasciare il palato di buon gusto. Scoprite la diversità dei prodotti della PuraSpelta nel nostro Shop.

Mulini a rullo - il cuore della terra della spelta

I mugnai dei mulini a rullo formano insieme ai produttori i più importanti membri della comunità d'interesse Dinkel, perché nei loro mulini a rullo che tutta la raccolta della spelta deve essere separata dal mantello della spelta. Nel regolamento di PuraSpelta, questi mulini a rullo formano il centro delle regioni ereditari. Solo in quelle regioni dove la spelta è stata coltivata in passato, esistono e funzionano ancora oggi i mulini a rullo.



	Mulini a rullo	attivi	Produttori 2021
Berna	48	13	865
Lucerna	21	7	517
Argovia	15	8	399
Soletta	5	3	158
Thurgovia	4	2	167
Basilea Campagna	2	2	164
San Gallo	1	1	41
Giura	1	1	88
Sciaffusa	1	1	94
Zurigo	1	1	263
Svitto	1	1	3
Friburgo	s	1	114
Vaud	h	1	99
Grigioni	s	1	6
Zugo			28
Neuchâtel			10
Basila Città			2
Vallese			1
Appenzello Esterno			1
Glarona			1
Total	101	43	3021

s: mulino decorticante di sostituzione

h: fonte storica

La tabella evidenzia, il numero di mulini a rullo in Svizzera.

Così è evidente l'importanza delle diverse regioni dove vi è stato coltivato la spelta. Sotto la colonna „attivi” vi è indicato il numero dei mulini a rullo, che ancora oggi sono in funzione, che accentrano e lavorano la spelta.

Fonte: mulini a rullo registrati (IG Dinkel 2021).