

Azienda Agricola Vallini di Alberto Olivetti

Azienda Agricola Vallini Daniele
Via Bellavista 7/b
Vaglio di Biella - BI

Project author or developer:
Daniele Vallini

Where:
IT / Italia / Provincia di Biella

Website:
www.mulinoapietra.it

Prodotti naturali macinati a pietra.

L'azienda agricola fondata nel 1977 da Daniele Vallini, coltiva pregiate varietà di cereali e realizza con proprie attrezzature il totale ciclo produttivo sino al confezionamento e distribuzione delle farine al consumatore finale. I terreni destinati alla coltivazione di cereali per la macinazione sono situati nella pianura biellese, mentre nei terreni situati in prossimità del nucleo aziendale si effettuano modeste coltivazioni ortofrutticole e l'autoriproduzione di antiche varietà cerealicole, con limitata produttività ma idonee ad ottenere farine di una qualità rara che v'è ormai perdendosi. Dopo un inizio di produzione, nei primi anni settanta, destinata all'autoconsumo, sotto la spinta di parenti ed amici prende il via una realtà aziendale votata a valorizzare prodotti semplici ma di pregio con un occhio di riguardo anche alla genuinità. Vengono così acquisite le macine dell'antico mulino ad acqua di Graglia che, trasportate nell'attuale sede di Vaglio di Biella, diventano il cuore di un sistema autocostruito di pulizia, macinazione, trasporto e confezionamento automatico dei cereali e relative farine. Col passare degli anni numerosi esperti del settore gastronomico ed importanti pubblicazioni anche a livello internazionale riconoscono il valore della produzione aziendale. Dal 2009 è subentrato Alberto, il genero, con il quale sono stati avviati alcuni progetti di valorizzazione dell'azienda, ad incominciare dalla realizzazione di un impianto fotovoltaico che soddisfa il totale fabbisogno aziendale, dalla primavera 2010 è infatti operativo un impianto di 8 kWp. La produzione aziendale principale è orientata alla coltivazione di mais vitreo, a seguire si produce anche farro, grano tenero, orzo e soia. Nelle colture vengono seguiti i disciplinari della produzione integrata. Il raccolto viene essiccato con aria pura e conservato in silos ad ambiente controllato (verifica dell'emissione dell'anidride carbonica da parte dei cereali), anche con refrigerazione dell'aria di ventilazione. Sia nella coltivazione che nelle successive lavorazioni non viene fatto uso di insetticidi od anticrittogamici. I cereali vengono macinati nel proprio mulino ad antichi palmenti di pietra naturale La Fertà, uno degli ultimi ancora in piena efficienza nella provincia di Biella. Tutti i prodotti finali sono parzialmente integrali. La macinazione è definita integrale in germe, all'occorrenza viene unicamente scartata parte della crusca mentre il prezioso germe dei cereali viene mantenuto. Salvo specifiche richieste la macinazione avviene per piccoli quantitativi, così da avere sempre disponibili prodotti freschi. Il confezionamento avviene automaticamente in tradizionali sacchetti di carta e prossimamente anche in confezioni sottovuoto.

