



# Un'antica tradizione che continua

**Il Molino Filippi propone una vasta gamma di farine di mais, alcune delle quali frutto di un accurato lavoro di ricerca e valorizzazione di produzioni del territorio**

di FRANCESCA SECCO

## La storia è in tavola

**È** davvero una tradizione antichissima quella che il Molino Filippi continua a portare avanti, oggi come un tempo, per gli appassionati dei sapori genuini: basti pensare che la sua prima sede risale al 1780, a Valli del Pasubio, vicino allo Starbise, in una posizione all'epoca strategica per sfruttare la corrente del torrente per muovere le macine. Solo all'inizio del '900 Rino Filippi decise di cambiare la sede del Molino e di trasferirlo in pianura, a Castelnuovo di Isola Vicentina in modo da essere il più vicino possibile ai campi dove il mais veniva prodotto. Da allora sono cambiati il modo di coltivare, di preparare i cibi e anche di consumarli, e il Molino Filippi ha saputo evolversi di pari passo, ma sempre restando fedele alla tradizione. Così, le antiche macine in pietra hanno lasciato il posto a quelle in acciaio inox, in modo da azzerare il rischio di trovare frammenti di pietra all'interno delle farine; anche la qualità dei prodotti stessi è migliorata, dato che i chicchi di mais sono sottoposti a sollecitazioni minori rispetto a quando si usavano le vecchie macine. I prodotti, però, sono sempre gli stessi - ieri come oggi, con la sola differenza che ora il

Molino Filippi ha a disposizione tecniche e strumenti che permettono di tracciare ogni fase della produzione e di evitare che nelle farine siano impurità o contaminazioni di qualsiasi tipo. Non manca poi un'attenzione particolare anche ai consumatori intolleranti e ai celiaci, che possono consumare in tutta tranquillità le loro farine.

Del resto sono davvero tante le farine da polenta prodotte dal Molino Filippi, tra le quali spiccano alcune varietà di grande prestigio e antichissima tradizione, come quella ottenuta dal Mais Marano che, inoltre porta avanti la tradizionale produzione di quella da Mais Maranello, o ancora la pregiata farina da Pignoletto d'Oro di Rettorgole, antico mais da cui deriva il Mais Marano, ottenuta dopo un lavoro di ricerca durato ben tre anni.

### **Molino Filippi**

Via Piave, 4  
36030 Castelnuovo di Isola Vicentina  
Tel. 0444 975053  
Email: info@molinoFilippi.it  
www.molinoFilippi.it