



Sette secoli e non li dimostra: il mulino “dei Renzetti”, a San Giustino, è medievale, ma le sue macine di pietra funzionano ancora, con un meccanismo apparentemente semplice ma che in realtà è dovuto a un sorprendente sistema antico di alta ingegneria, immutato nei secoli, che fa di questo mulino uno dei pochi di questo genere rimasti in Italia. La strada che parte da Lama vi porterà a Pernacciano, dove si trova il mulino, un edificio antico e ben conservato, ed essa stessa può raccontare molte storie: poco più in là ci sono le Marche e questo era un luogo di passaggio, di incroci di genti e di merci. Stefano Piergentili è il mugnaio del terzo millennio: giovane, colto, ha deciso di rimanere qui e di prendere il testimone e la sapienza del nonno Nino e del babbo Ermanno, macina grani antichi locali e non, coltivati biologicamente nel territorio da agricoltori con cui è in contatto diretto.

Tratto dalla pubblicazione della Camera di Commercio di Perugia "*La Torta di Pasqua in Umbria*" consultabile [qui](#) .