



Il parco del Subasio, ricco di spumeggianti corsi d'acqua, contava un tempo vari mulini: di questi l'unico ancora attivo è il mulino e forno Buccilli, alle pendici del Subasio, tra Spello e Valtopina, nato a metà Ottocento, fondato e gestito da sempre dalla famiglia Buccilli.

Arrivando al mulino troverete un laghetto con anatre e cigni che si cibano di avanzi della lavorazione. Il laghetto è alimentato da un canale artificiale, in cui confluiscono il fosso dell'Anna e il fosso Grande. Il mulino, il forno e gli edifici del complesso ben conservano lo stile dell'epoca in cui sono stati costruiti, l'Ottocento. L'attività di molitura, rigorosamente con macina di pietra, di frumento e granturco fornisce una produzione di qualità ma limitata in quantità, anche per il meccanismo complesso e antico che regola il mulino. La farina viene venduta o impiegata nella preparazione, artigianale e secondo antiche ricette, di pane, torte di Pasqua e dolci della tradizione locale, nel forno annesso, tradizionale e a legna, ma gestito con accorgimenti che lo rendono a norma di legge.

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