

La storia di una piccola azienda artigianale che da tre generazioni macina il buon grano...

Tutto inizia **agli albori del 1927** quando, il signor Andrea Brundu, abile meccanico, si prodigava nel rimettere a posto le poche cose meccaniche che allora esistevano, talvolta adeguando e migliorando la loro funzionalità. Erano gli anni in cui nel suo paese, Nule, l'elettricità non era arrivata. Attento anche a ciò di cui la comunità potesse aver bisogno, si accorse che i pochi eletti che potevano permettersi il lusso di mangiare pane appena sfornato andavano a prendere la farina nei paesi in cui erano presenti dei mulini, ma impiegavano, a volte, anche tre giorni. Decise allora di impiantare un **mulino innovativo**, un mulino azionato non più dalla forza degli animali ma da un motore.

Siccome il suo paese non era ancora elettrificato, decise di apportare una modifica a quell'impianto applicando una caldaia a vapore alimentata da carbone. Un lavoro perfetto, il motore elettrico girava che era una bellezza e la farina ottenuta, grazie alla continuità con cui le mole giravano, era nettamente migliore di quanto si poteva trovare allora. **Le commesse aumentavano e le ore del giorno erano poche per poter produrre quanto richiesto.**

Decise di applicare una dinamo alla puleggia del motore del mulino ed illuminò il suo fabbricato, così da poter lavorare anche la notte per poter soddisfare tutte le richieste. Un giorno, mentre era intento a misurare quanta energia produceva quella dinamo, si rese conto che poteva illuminare il suo paese e propose al comune di elettrificare l'intero paese. Così a Nule arrivò l'energia elettrica.

Passarono gli anni, **il lavoro aumentò sempre più, ma il tempo impiegato dai carri per approvvigionare il molino di grano era troppo lungo.** Il molino, a giorni, rimaneva fermo per mancanza di prodotto. La famiglia Brundu decise allora di impiantare **uno dei più moderni impianti di macinazione nel granaio della Sardegna, Bonorva.** Corre il 1965 e il molino a cilindri inizia a macinare i primi chicchi di frumento bonorvese. Da allora, l'avvento di nuove varietà sia di pane che di sementi di grano duro fa capire ai Brundu che **uno dei principali segreti per stare nel mercato è stare al passo con i tempi e se possibile anticiparli.**

Sempre **attenti all'innovazione, sia di prodotto che di processo,** arrivano anche a capire che i campi di Bonorva non danno più il grano di una volta. Decidono, allora, di impiantare un **nuovo molino completamente automatizzato a Macomer, al centro della Sardegna,** luogo da cui in 60 minuti si raggiungono oggi tutti i centri più importanti della Sardegna, porti e aeroporti, nonché i luoghi di produzione di grano.

Per maggiori informazioni visita il sito internet: www.molinobrundu.it