



*Molino ad acqua*

# Santa Susanna

RIVODUTRI (RIETI)

## Un po' di storia

Il MOLINO SANTA SUSANNA, posto sulla sorgente di Santa Susanna, svolge una macinazione ad acqua. Le sorgenti sono molto antiche ed erano già conosciute al tempo dei romani (visitate da CICERONE), e all'epoca si chiamavano "LE SETTIME ACQUE".

Si comincia a parlare del molino agli inizi dell'800, quando Pipino il Breve (padre di Carlo Magno), che a quel tempo stava facendo una battaglia sotto Poggio Bustone (RI), pensò di far costruire un molino sulla sorgente Santa Susanna.





## La nostra azienda

Sappiamo che il canale di derivazione per il molino è stato costruito dai soldati di Pipino il Breve, il molino non ne siamo certi, non avendo trovato nessun dato di riscontro.

Abbiamo però una data certa della sua esistenza nell'anno 1203, quando l'allora proprietario Teodino da Apoleggia donò un sesto del molino allo stato Pontificio.

Quindi possiamo ritenere che la costruzione del molino è sicuramente antecedente a questa data.

## Alta qualità

Il grano tenero usato nel MOLINO SANTA SUSANNA, proviene per il 75% dalla pianura di Rieti, ed il 25% dalla pianura di Todi (PG).

Le qualità di grano sono esclusivamente di seme e produzione nazionale. Fra le tante qualità di grano tenero che si producono su queste due pianure, ne vengono scelte da 5 a 7 e miscelate fra di loro.





## I prodotti

Da questa miscelazione, dopo previa preparazione del grano (pulitura – lavaggio ecc.) si ottengono tre prodotti: CRUSCA, FARINACCIO e la FARINA di SANTA SUSANNA, da tutti riconosciuta tra le migliori, se non La MIGLIORE per quanto riguarda la qualità.



Farina di Mais per polenta Bramata



Farina di Mais per polenta Fioretto



Farina di Mais per polenta Rustica



Farina tipo "00" – Confezione da 1 Kg



Farina tipo "00" – Confezione da 10 Kg



Farina tipo "00" – Confezione da 25 Kg



Farina tipo "00" – Confezione da 5 Kg





Risultati 18/03/2026 10:46

Prodotto	Nome campione	Data/Ora
FARINA		18/03/2026 10:45:42
<b>Umidità</b>		<b>14,2 %</b>
<b>Proteine s.s.</b>		<b>10,1 %</b>
<b>Ceneri s.s.</b>		<b>0,50 %</b>
<b>Assorbimento Acqua s.s.</b>		<b>49 %</b>
<b>Glutine umido 14</b>		<b>22,7 %</b>
<b>Amido Dann</b>		<b>14,4 %</b>
<b>W t.q.</b>		<b>216 %</b>

Home    Dettagli    Stampa    Analizza    Prodotti



## Laboratorio analisi

Il nostro molino dal 2023 possiede un proprio laboratorio analisi, nel quale viene analizzato il grano che noi selezioniamo e la farina che ne deriva....

30 Ottobre 2024



