



Mulino per olio De Zoeker

La storia del De Zoeker risale all'aprile 1676, mese in cui il mulino fu ufficialmente registrato.

Questo mulino per olio, costruito a Zaandijk, perse la sua importanza con l'avvento degli opifici a vapore.

Nel 1891, la situazione peggiorò: il meccanismo interno sparì e il mulino fu convertito in un mulino a palmenti per pigmenti (mulino-tintoria).

A febbraio del 1925, il mulino rimase danneggiato da una tromba d'aria. Grazie ad alcuni contributi volontari fu ristrutturato nuovamente per poi cessare di essere utilizzato nel 1940.

Nel 1950 il mulino De Zoeker divenne proprietà del comune di Zaandijk.

Il 1 agosto 1968, con una spettacolare iniziativa, fu trasferito da Guisveld, dove si trovava, a Zaandijk, nel punto in cui si trova attualmente a Zaanse Schans.

Nell'impresa il corpo del mulino fu sollevato da un'enorme gru sopra i cavi della ferrovia. L'abbandono di quel luogo familiare si era reso necessario a causa di una nuova pianificazione edilizia del territorio.

Dopo essere stato spostato, il De Zoeker fu affidato all'Associazione dei mulini di Zaan (Vereniging de Zaanse Molen).



DE ZAAISCHE MOLEN



Dei quasi 1000 mulini a vento che hanno reso la regione di Zaan l'area industriale più antica al mondo, nel 1920 ne erano rimasti appena una ventina.

Al fine di salvarli per i posteri, il 17 marzo 1925 fu fondata l'Associazione dei mulini di Zaan (Vereniging De Zaanse Molen) che, ad oggi, possiede tredici mulini industriali che mantiene in ottime condizioni e che mette in funzione regolarmente.

Nel 1928, inoltre, l'associazione istituì un Museo dei mulini, unico nel suo genere, che merita indubbiamente di essere visitato; una fonte inesauribile di informazioni sul funzionamento e sulla storia dei mulini (industriali) che organizza regolarmente mostre temporanee.



For all information about our mills and mill museum, opening hours, group visits and entrance fees:

www.zaanschemolen.nl

Mulino per olio De Zoeker

Kalverringdijk 31, Zaanse Schans, 1509 BT Zaandam
Tel. +31 (0)75-6287942

DE ZOEKER

Mulino per olio
su Kalverringdijk, Zaanse Schans,
Zaandam

Anno 1676

Avvertenza

Il visitatore si assume la responsabilità dei rischi connessi alla visita del mulino.

È vietato oltrepassare le transenne e strappare le canne.

Grazie mille per la collaborazione!



DE ZAAISCHE MOLEN



italiaans

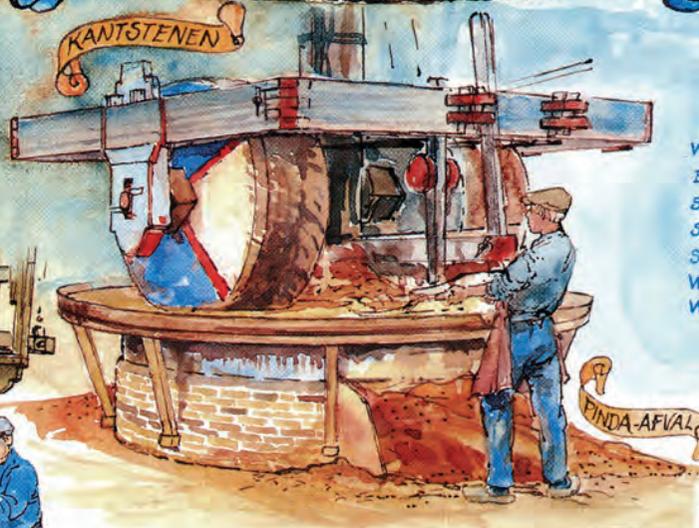
OLIEMOLEN 'DE ZOEKER'

Da oltre trecento anni, i mulini per olio di Zaan spremono olio da qualsiasi tipo di semi a elevato contenuto di grassi. Nel corso dei secoli, il meccanismo dei mulini è stato perfezionato e di conseguenza la produzione è aumentata.

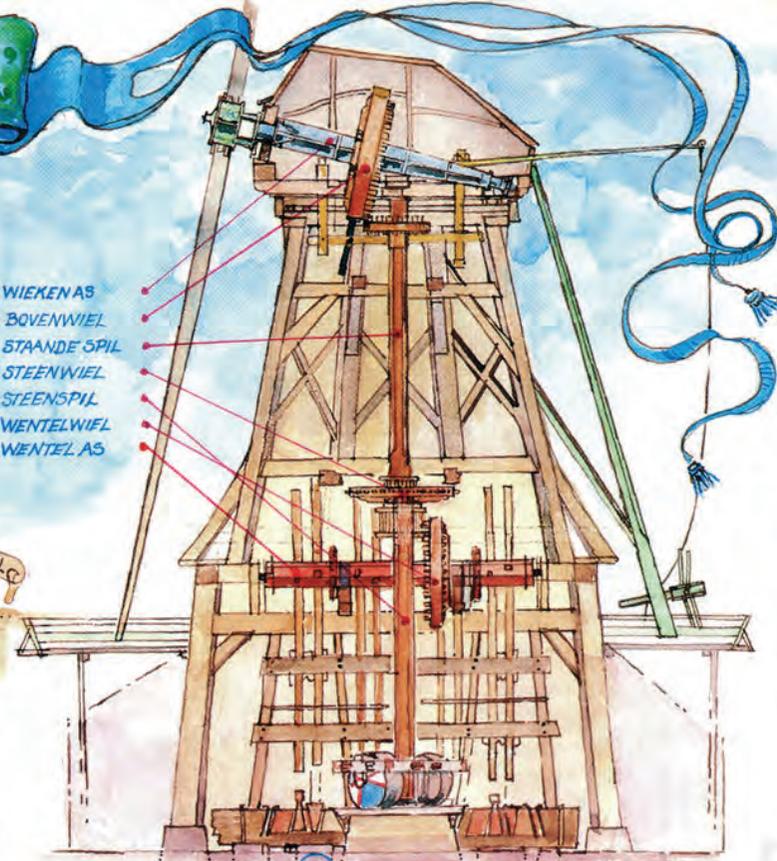
Per lungo tempo il *seme di lino* (sottoprodotto dell'industria del lino) e il *seme di colza* sono state le materie prime del mulino per olio.

Con lo sviluppo del motore a vapore, che soppiantò centinaia di mulini industriali, i pochi rimasti continuarono a lavorare tutti i tipi di prodotti di scarto delle fabbriche di olio, come i gusci di cacao, le bucce e la polvere di arachidi, ecc. Come nel De Zoeker, gli scarti delle arachidi vengono poi macinati sotto le *mole* (peso di ciascuna: ± 2400 kg) e la «farina» riscaldata su una stufa in muratura a circa 80°C , operazione necessaria per «sciogliere» i grassi presenti. Un

mescolatore rotante fa sì che la farina non bruci.



WIEKENAS
BOVENWIEL
STANDE SPIL
STEENWIEL
STEENSPIL
WENTELWIEL
WENTELAS

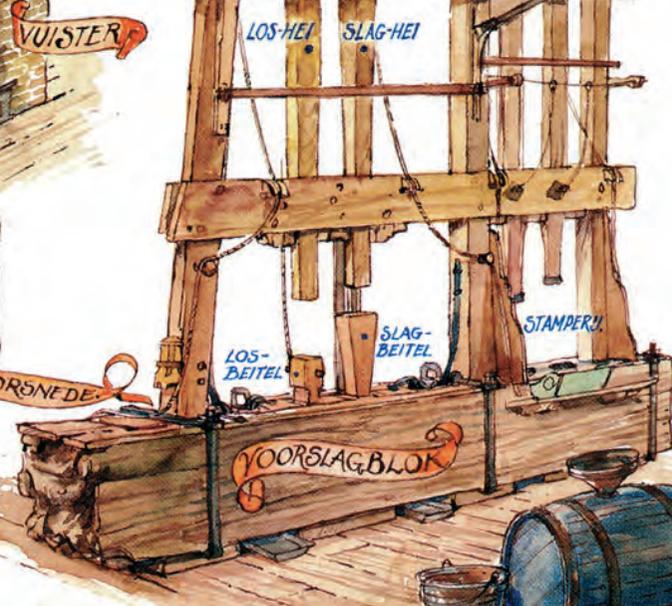
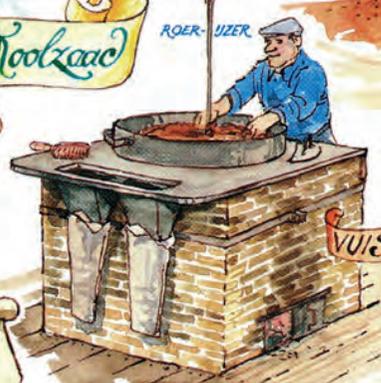


DOORSNEDE - OLIEMOLEN

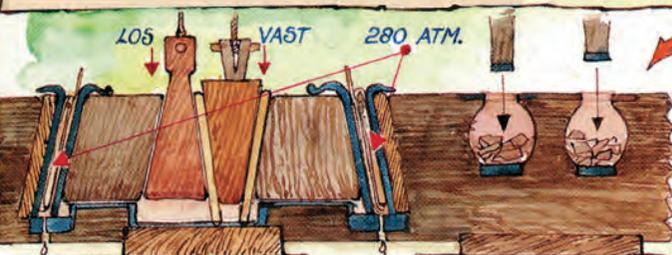
Attenzione
Il visitatore si assume la responsabilità dei rischi connessi alla visita al mulino.
Vietato fumare. Vietato strappare le canne.



La farina riscaldata viene spinta in modo ingegnoso in una tramoggia e finisce in due sacche di lana dette *sacchi*. Il sacco pieno viene posto in mezzo a una stuoia dall'intreccio particolare, il *crine*, in un involucro di pelle resistente. La stuoia veniva intrecciata con crine di cavallo (da cui il nome), mentre oggi è necessariamente realizzata in fibra di agave. Il tutto finisce nel *blocco* (il vero e proprio torchio), fra due piatti d'acciaio dello spessore di un polso.



La farina veniva quindi pressata in un *panello* durissimo e poi estratta dal sacco. Il *panello* poi veniva tagliato in forme per essere utilizzato come mangime per animali. Il bordo inferiore che contiene ancora grassi subisce un ulteriore processo di macinatura e pressatura. L'olio alimentare ottenuto si utilizza, dopo essere stato raffinato, in condimenti per insalata e maionese.



Il mugnaio, quindi, aziona la *pestello*. Questo pesante palo (± 200 kg) viene sollevato dai raggi dell'*asse di rotazione*, posto al primo piano. A sua volta, il *pestello* in caduta colpisce la testa cuneiforme posta sulla coppa della macina. Dopo un'ottantina di colpi, all'interno del blocco si viene a creare un'enorme pressione laterale: 280 atm. Man mano che l'olio viene quindi estratto dalla farina e confluisce nella parte inferiore del blocco attraverso dei fori, è possibile allentare la pressione per mezzo di un contro-cono colpito da un altro *pestello*.



In passato era impossibile con i semi di lino e di colza pressare tutto l'olio dalla farina in un'unica volta. Il prodotto della *prima spremitura*, quindi veniva schiacciato nel *mortajo* e successivamente rimacinato e riscaldata, dopo di che venivano eliminati con la seconda *spremitura* gli ultimi resti dell'olio, a pressione ancora più elevata (300 atm.).



L'olio di lino è utilizzato nell'industria tintoria ma anche per la produzione del famoso linoleum. L'olio di colza è utilizzato come olio alimentare, nell'industria dei saponi ed era utilizzato in passato anche per l'illuminazione.