

ALIMENTI E MERCEOLOGIA ENTRA IN FUNZIONE A BRINDISI UNO ZUCCHERIFICIO PER TRATTARE IL GREGGIO AFRICANO E SUDAMERICANO. MERCATI CHE CAMBIANO

# Il dolce e l'amaro del nostro zucchero

## Chiuse in Puglia le raffinerie di barbabietole, s'apre una di canna

Chi ha scoraggiato la catena agro-industriale della barbabietola?

Potrebbe sembrare una semplice mutazione industriale, invece...

L'ascesa sui mercati occidentali si ebbe con Napoleone. Ma dopo la diffusione, una disattenta politica agricola verso il Mezzogiorno

di **GIORGIO NEBBIA**

**E**ntra in funzione a Brindisi uno zuccherificio. Non raffinerà lo zucchero greggio di barbabietole, come sempre si è visto in Puglia, ma zucchero greggio di canna di importazione: dai campi africani e sudamericani la materia prima sbarcherà nel porto pugliese.

In Europa lo zucchero è rimasto per secoli una costosa merce di importazione fino a quando il chimico tedesco Andreas Marggraf (1709-82) ha scoperto che alcune piante contenevano uno zucchero che rassomigliava a quello ottenuto dalla canna. In particolare la barbabietola, che cresceva nei climi temperati, possedeva una radice particolarmente ricca di saccarosio. Un allievo di Marggraf, Karl Achard (1753-1821) propose al re di Prussia di estrarre lo zucchero dalla barbabietola dando vita ad una industria europea dello zucchero e ottenne un finanziamento per costruire uno stabilimento che cominciò a funzionare nel 1801.

Lo zucchero di barbabietola veniva a costare molto di più di quello di canna e la impresa sembrava destinata all'insuccesso fino a quando, nel 1806, Napoleone chiuse l'accesso ai porti europei alle navi della nemica Inghilterra. L'Inghilterra era danneggiata perché perdeva i guadagni dalla vendita dello zucchero coloniale, ma gli europei restavano senza zucchero. Napoleone incoraggiò allora la produzione di zucchero di barbabietola e così si è diffusa la

coltivazione della barbabietola e la produzione di zucchero in tutta Europa, in Russia, negli Stati Uniti settentrionali e, sia pure lentamente, anche in Italia.

Strano destino quello dello zucchero di barbabietola in Italia; solo dalla fine dell'Ottocento e nel Novecento la coltivazione della barbabietola e gli zuccherifici si sono diffusi, soprattutto in Veneto ed Emilia Romagna. Intorno al 1950 la produzione italiana di zucchero era arrivata a circa 500.000 tonnellate all'anno. Un'ulteriore espansione si è avuta

nei decenni successivi anche grazie alle opere di riforma fondiaria e di irrigazione che hanno consentito di coltivare la barbabietola nel Molise, in Puglia, Basilicata. Sono così entrati in funzione gli zuccherifici di Termoli nel Molise, di Rignano a nord di Foggia, di Incoronata a sud di Foggia, lo zuccherificio di Rendina vicino Melfi, quello di Policoro. La produzione italiana di zucchero di barbabietola ha così raggiunto il milione e mezzo di tonnellate all'anno, dando vita ad un complesso di attività e di **la-**

**VORO.**

La raccolta della barbabietola comincia verso luglio e la «campagna» di estrazione dello zucchero dura circa due mesi nel corso dei quali un continuo flusso di carri porta le barbabietole agli zuccherifici; qui le barbabietole vengono analizzate per control-

lare il contenuto in zucchero e centinaia di studenti e insegnanti in vacanza, invece di andare al mare, per anni hanno guadagnato qualche soldo (l'ho fatto anch'io quando ero giovane) andando a lavorare nei laboratori di analisi degli zuccherifici. Intorno agli stabilimenti per due mesi si sentiva l'acre odore dolciastro del melasso, il sottoprodotto dell'estrazione dello zucchero. La stessa tecnologia di estrazione dello zucchero dalle barbabietole con acqua, di concentrazione della soluzione zuccherina e di cristallizzazione dello zucchero in cristalli bianchi di saccarosio purissimo, era difficile e raffinata.

Uno zuccherificio produce, oltre allo zucchero, il melasso, appunto una soluzione zuccherina concentrata di colore scuro, che può essere usato come alimento del bestiame, o come materia prima per la

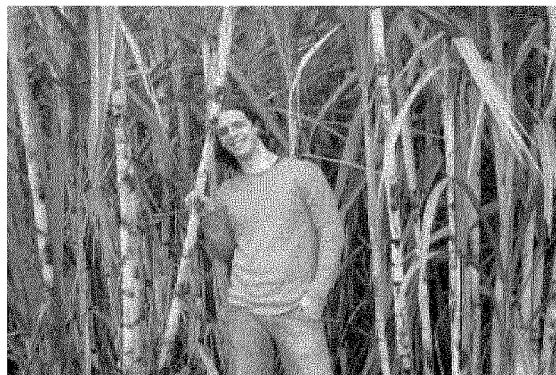
produzione dell'alcol etilico o da cui può essere estratto altro zucchero; si ottengono anche le «polpe», il residuo delle barbabietole dopo l'estrazione dello zucchero, adatte come alimento per il bestiame. Un ciclo integrato di agricoltura, industria, zootecnia che ha fatto la ricchezza di molte zone anche del Mezzo-

giorno.

Poi è arrivata l'integrazione europea con una forte concorrenza degli industriali dello zucchero francesi e tedeschi e una distratta politica agricola e industriale italiana, distratta in particolare nel Mezzogiorno, ha fatto sì che molti zuccherifici siano falliti e siano stati chiusi e la bieticoltura sia stata in parte abbandonata.

Poi è arrivata la globalizzazione e l'Italia è stata costretta ad accettare regole che imponevano l'ulteriore chiusura di quasi tutti gli zuccherifici; da una quarantina che erano, ne sono rimasti in vita cinque. La produzione di zucchero è crollata da oltre un milione di tonnellate all'anno a circa 300.000 tonnellate all'anno; gli industriali non piangono perché in molti zuccherifici abbandonati vengono costruiti supermercati, come in quello di Incoronata a Foggia, o centrali elettriche che bruciano olio di palma di importazione e vendono a caro prezzo l'elettricità.

Piangerebbe l'agricoltura, se avesse gli occhi, soprattutto nel Mezzogiorno, per le terre abbandonate, per i posti di lavoro perduti, per la perdita di cultura e professionalità produttive. Ora per chiudere il ciclo della bieticoltura italiana entra in funzione a Brindisi uno zuccherificio per il greggio di canna di importazione. E il mercato, bellezza!

**TORNA LA CANNA****Canna da zucchero.****Sopra una tela sulla raccolta della canna di Chenet Pepe.****Nella foto piccola, barbabietole da zucchero**