

# WIGWAM

NEWS



**DIVENTA RESILIENTE!**

**PARTECIPA CON NOI  
E SOSTIENI LA RETE DELLE  
COMUNITA' LOCALI WIGWAM**

**Quote associative 2023**

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico a IBAN IT86X076011210000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX



**Denis Pena**  
di anni 12 - classe 2<sup>a</sup> AP  
Scuola Secondaria I°  
"G. Leopardi"  
di Pontelongo (Pd)

Lavori candidati  
al Premio Wigwam  
Stampa Italiana 2023  
Giovani comunicatori  
per Comunità resilienti  
→ [info@wigwam.it](mailto:info@wigwam.it)



**La Wigwam  
Local Community  
Saccisica - Italy**

## INTERVISTA ALLA BARBABIETOLA PINA NEL PAESE DELLO ZUCCHERO

*Denis ed Elena, insieme alla barbabietola Pina, ci guidano alla scoperta di Pontelongo. Del paese e della sua fabbrica dello Zucchero*

**B**uongiorno signora barbabietola Pina, le piacerebbe raccontarci dello zuccherificio di Pontelongo?

“Certo! La nostra fabbrica è una delle due in Italia ed è risalente al 1910. Lì si produce zucchero dalla barbabietola”.

E saprebbe dirci qualcosa sulla barbabietola?

“Sì, questa pianta appartiene alla famiglia Chenopodiaceae. Le sue radici contengono una concentrazione di saccarosio (composto chimico). Per questo, è coltivata nelle regioni temperate per la concentrazione di zucchero e di etanolo”.

Ci può spiegare il processo di come la barbabietola diventa zucchero?

“Queste piante le seminiamo intorno a febbraio-marzo e le raccogliamo ad agosto-settembre con macchinari grandi. La parte della barbabietola che interessa la produzione dello zucchero è la radice, e dopo il raccolto viene fatta campionare per accertare:

- che non venga aggiunta la parte non utile con il carico;





## **Lo Zuccherificio è una grande fabbrica**

- il contenuto di saccarosio; (composto chimico)
- il contenuto di ozono.

**Però, non buttiamo niente, la parte che rimane, la polpa, la diamo agli animali. Insieme alle radici sono presenti anche terra, sassi e talvolta anche parti meccaniche, quindi dopo l'arrivo del carico in fabbrica, è necessaria una**



**Lo barbabietola deve essere tagliata e lavorata per diventare zucchero**

**grossa pulizia. Poi c'è il processo della fermentazione e dopo ancora viene svolta la trinciatura, svolta da un macchinario chiamato "tagliaradici", tramite il quale vengono affettate le radici in strisce trapezionali dette "fettucce". Le fettucce poi ai "diffusori" per l'estrazione dello zucchero contenuto in soluzione acquosa. Dopo, c'è la carbonatazione, un processo che toglie le sostanze estranee (non zuccheri) prima che subisca la cristallizzazione. Diventa poi un succo denso, che viene inviato al prossimo processo. Facendo così, si otterrà dello zucchero".**

**Wow, è un processo lungo, ci saprebbe parlare delle tradizioni a Pontelongo?**

**"Sì, a Pontelongo celebriamo "Il festival della dolcezza" che festeggiamo dal 2004. La festa prevede una serie di eventi culturali, ludici e fieristici che si svolgono tra l'ultima settimana di novembre e il**

**primo dicembre. L'intero arco di festeggiamenti si è arricchito negli ultimi di iniziative rivolte alle famiglie e soprattutto ai bambini. C'è anche "La processione del voto", che è importante sia dal punto di vista religioso, sia civile. Festeggiamo la prima domenica di maggio, dal 1676, l'anno in cui il paese viene liberato dalla peste. Nella processione, la statua della Madonna viene portata in spalle lungo le vie del paese da dodici persone a piedi scalzi."**

**Wow, sono delle tradizioni interessanti, grazie per le informazioni signora Pina.**

**"No, grazie a te. Non ho avuto molto da fare durante questi mesi nel campo coltivato. Ora devono raccoglierci, vado se no non rivedrò le mie amiche barbabietole" ■**

**© Riproduzione riservata**



**Elena Pipinato**  
di anni 11 - classe 1<sup>a</sup> AP  
Scuola Secondaria 1<sup>o</sup>  
"G. Leopardi"  
di Pontelongo (Pd)

## PONTELONGO IL PAESE DELLO ZUCCHERO

**M**io papà, fin da quando sono piccola, mi ha raccontato che nel nostro paese c'è uno zuccherificio importante.

Il 26 giugno 1910 sorse lo zuccherificio di Pontelongo, in un'ansa del Bacchiglione. Il capitale era estero, per la precisione belga, e da quello Stato arrivarono anche manager e tecnici esperti. Per questo, i pontelongani chiamava-

no spesso lo zuccherificio "el Beljo".

**Se non fosse stato fondato, mio papà non potrebbe lavorarci e Pontelongo sarebbe molto diverso:**

- non ci sarebbero i campi dove coltivano le barbabietole;
- Via Zuccherificio non ci sarebbe e neppure tutte le case che furono costruite per i lavoratori di questa fabbrica circa cento anni fa;
- la popolazione di Pontelongo sarebbe meno di quella attuale e con meno ricchezza;
- d'estate non si sentirebbero i rumori e gli odori di questa fabbrica;
- non ci sarebbero quelle relazioni umane che si creano tra operai fissi, stagionali, trasportatori e lavoratori ad essi collegati.



***I forni a calce dello Zuccherificio di Pontelongo***

**Non ci sarebbe la Festa della Dolcezza e Pontelongo non sarebbe il Paese dello zucchero.**

Le bietole una volta arrivate in stabilimento vengono trasportate tramite nastri trasportatori verso i silos. Lo staker è un macchinario mobile che serve a distribuire le bietole nei silos in attesa di essere lavorate.

## LO STAKER



Oltre alle barbabietole, ci sono altri materiali necessari per la produzione di zucchero, alcuni impensabili per chi non ha familiarità con questa lavorazione. Ad esempio i forni servono per produrre calce viva... con un misto di sasso e carbone, il sasso viene cotto e poi ridotto in polvere. La calce mischiata con l'acqua diventa latte calce e serve a pulire diverse tubazioni.

Nello zuccherificio ci sono molti lavoratori tra cui mio padre; ci sono vari compiti nello zuccherificio.

C'è chi lavora in ufficio ma anche chi aggiusta i macchinari, come mio papà. Ci sono operai specializzati in fabbrica, in raffineria, nei magazzini, nel confezionamento.

Ci sono varie macchine: le pesatrici, che pesano la quantità di zucchero, le insaccatrici, che mettono lo zucchero nei sacchi, le confezionatrici, che confezionano lo zucchero, i pallettizzatori, macchine idonee che servono per impilare le merci, in questo caso lo zucchero, gli avvolgitori per zucchero, che impacchettano lo zucchero.

**Nel 2020 COPROB diventa l'unica filiera di zucchero 100% italiano. Lo zuccherificio produce due tipologie principali di zucchero dalle quali derivano altri prodotti.**

Lo ZUCCHERO GREZZO si ricava sia dalla canna che dalla barbabietola. E' uno zucchero non perfettamente raffinato e di colore giallo ocra.

**Lo ZUCCHERO BIANCO è lo zucchero più conosciuto e più**



**Le BMA**

**diffuso. Ha un processo di raffinazione molto più elaborato. Le BMA sono l'ultimo passaggio (raffinazione) dello zucchero. Con questo passaggio allo zucchero si tolgono le ultime impurità e lo zucchero diventa bianco cristallino, quello più diffuso.**

Ci sono diversi tipi di confezioni, le bustine "monoporzione", i pacchi da 1Kg di carta e di cartone più resistente, le zollette. Lo zuccherificio è un'industria che dà lavoro, ma è interessante co-

noscerlo anche per scoprire come viene lavorata una materia prima e come viene trasformata in un prodotto che troviamo comunemente al supermercato.

**Quindi spero che molte persone vivano l'esperienza di entrare e vedere di persona le sue meraviglie, magari con lo speciale trenino durante la Festa della Dolcezza la prima domenica del mese di dicembre! ■**

*© Riproduzione riservata*