



**Gianmatteo Massignan**  
di Cologna Veneta (Vr)

## BARBABIETOLE DEL COLOGNESE LA ZUCARIERA DI SAN BONIFACIO

*Il libro di ricerca storica sull'agro-industria saccarifera di Gianni Storari, recensito a mo' di intervista dall'agrotecnico Gianmatteo*

**M**i chiamo Gianmatteo Massignan, sono un collaboratore familiare di "Corte delle Giugiole", azienda agricola e agriturismo con alloggio, fattoria didattica iscritta alla Regione Veneto, di mia sorella e titolare Beatrice Massignan, l'azienda è anche sede della Wigwam Local Community del Colognese Veneto.

Ho voluto fare delle domande al Prof. Gianni Storari, storico del nostro

territorio, del basso veronese, già Dirigente Scolastico a San Bonifacio (VR) e da molti anni Socio della nostra Wigwam Local Community del Colognese Veneto. Con lui abbiamo realizzato molti eventi culturali, legati ad usi e costumi del nostro territorio, in particolare perché non vadano dimenticati, ma siano di aiuto alle giovani generazioni nel passaggio transgenerazionale.

**Gianmatteo:** *carissimo Prof. Gianni, La ringrazio*

*di aver accettato il nostro invito ad essere intervistato e comincio subito con questa domanda, che poi potrebbe essere il titolo del suo libro: "QUANDO IN PAESE GIRAVANO I CARRI CON LE BARBABIETOLE?"*

**Gianni:** i contadini di allora con carri e cavalli portavano allo zuccherificio (in dialetto: la zucariera) le barbabietole prodotte nei loro campi. Esse provenivano da tutto il circondario (Arcole, Belfiore, Veronella, Zimella, Cal-

*In Italia non c'era mai stato il lavoro della barbabietola, ma verso la fine del 1800 l'agricoltura della nostra zona va in crisi: il riso, prodotto di punta dell'economia di allora, soffre per la concorrenza cinese*



La Wigwam  
Local Community  
Colognese Veneto  
Italy





**1899, Sabbion di Cologna Veneta, lo zuccherificio in costruzione**

diero, Lonigo, oltre che da San Bonifacio, diretti allo zuccherificio di Villanova di San Bonifacio.

**Gianmatteo: cos'è lo Zuccherificio? Chi vi lavorava e quando?**

**Gianni:** lo Zuccherificio di Villanova di San Bonifacio ha continuato

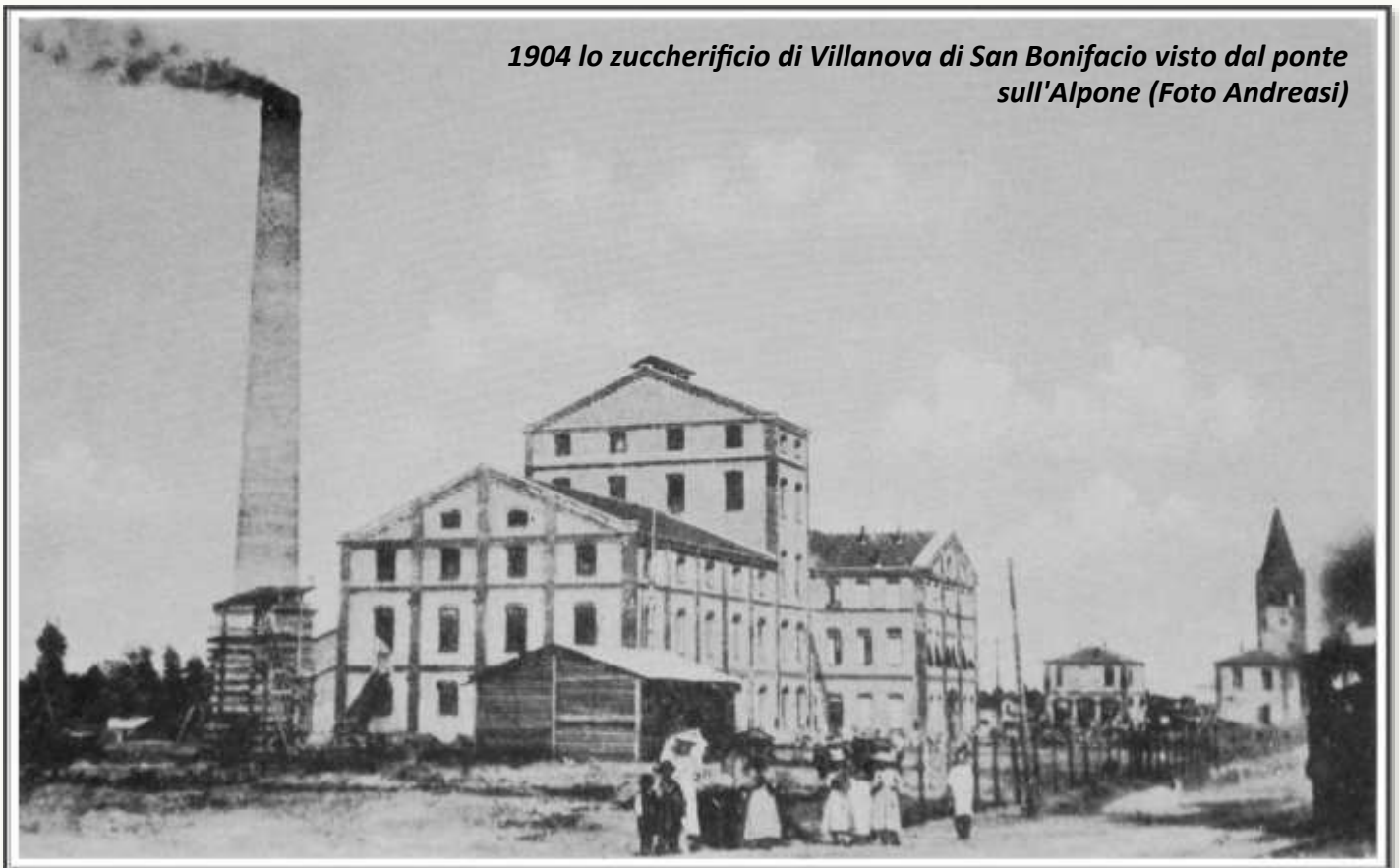
a lavorare dal 1900 al 1967. Serviva tutto il territorio dell' Est Veronese fino a Cologna Veneta dove funzionava un altro zuccherificio, che serviva a sua volta il territorio fino a Montagnana e Legnago. Vi lavoravano circa 80 operai stabilmente. Nel periodo della lavora-

zione vera e propria si assumevano un centinaio di avventizi, che erano impegnati da agosto a settembre (giovani, studenti, artigiani o piccoli proprietari terrieri). Negli altri mesi si faceva manutenzione, riordino, ammodernamenti etc).

**Gianmatteo: perché la produzione di barbabietole?**

**Gianni:** in Italia non c'era mai stato il lavoro della barbabietola, ma verso la fine del 1800 l'agricoltura della nostra zona va in crisi: il riso, prodotto di punta dell'economia di allora, soffre per la concorrenza cinese ed anche perché si riteneva che le risaie offrissero l'ambiente ideale per lo sviluppo delle zanzare che procuravano la malaria. Il grano ed il mais poi non garantivano il lavoro delle grosse aziende; resistevano a fatica i piccoli proprietari, ma senza prospettive di miglioramento.

**Bisognava introdurre nuove coltivazioni. Tradizionalmente lo zucchero si ricavava dalla canna da zucchero, ma in Francia ed in Germania cercavano di ricavarlo anche dalle barbabietole. Tra la**



**1904 lo zuccherificio di Villanova di San Bonifacio visto dal ponte sull'Alpone (Foto Andreasi)**



fine dell'800 e i primi del '900 sorgono zuccherifici in tutta Italia, particolarmente a Legnago, San Bonifacio, Cologna Veneta, Montagnana etc.

**Gianmatteo:** *come si svolgeva il lavoro all'interno della fabbrica?*

**Gianni:** le barbabietole venivano lavate, ripulite da terra, sabbia, polvere, erbe, sassi, poi affettate e ridotte a fettucce simili per grandezza a sigarette, versate in grandi bollitori, chiamati diffusori, che estraevano la parte zuccherina. Questa veniva filtrata, depurata, fatta asciugare e, alla fine, cristallizzata. Il prodotto finale era lo zucchero.

Per la prima volta il lavoro veniva fatto dalle macchine e lo zuccherificio fu la prima vera grande fabbrica del nostro territorio. Lo scarto delle barbabietole, chiamato "polpe" o "ciance" da noi o "bucette" in Toscana, veniva dato come nutrimento al bestiame. Non si buttava via niente!

Lo zuccherificio controllava la produzione della barbabietola da parte degli agricoltori, cioè aratura del terreno, la semina, la concimazione, la raccolta e tutto doveva essere fatto "a regola d'arte". I campi da aprile a settembre erano completamente dedicati alla coltivazione delle barbabietole che diventavano la principale produzione.



**San Bonifacio anni '40 chimici, tecnici ed operai in posa**

**Lo Zuccherificio oggi dopo la ristrutturazione**



Gli zuccherifici di quel periodo erano piuttosto piccoli e servivano un territorio ristretto. Col tempo alcuni furono ammodernati, altri invece furono chiusi, anche perché nel frattempo il trasporto non era più fatto con carri e cavalli, ma con i camion che potevano percorrere grandi distanze.

**Gianmatteo:** *cosa pensava la gente di questa fabbrica?*

**Gianni:** per molti era stata ed era una grande risorsa perché lo zuccherificio pagava bene. Molti però lamentavano i fumi, i rumori e l'inquinamento del fiume Al-

pone perché riceveva gli scarichi chimici ed il pesce moriva.

**Gianmatteo:** *come mai gli zuccherifici sono stati chiusi?*

**Gianni:** "Una stagione e poco più" è il titolo del mio libro che ho scritto per spiegare, come ricercatore storico del territorio, che non era più conveniente mantenere in attività i piccoli zuccherifici, che avevano terminato la loro "stagione e funzione". Le barbabietole così non si coltivavano più nel nostro territorio. Il mondo dell'agricoltura ha cercato nuovi prodotti come la soia e le viti. Così l'edificio dello zuccherificio, dopo tanti anni, è stato ristrutturato e destinato ad attività commerciali e del terziario.

Quando passo davanti e lo vedo, ricordo i miei anni trascorsi all'interno, quattro per la precisione, quattro stagioni per pagarmi gli studi, con un po' di nostalgia, ma anche con un po' di orgoglio ■

© Riproduzione riservata