

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 IT86X0760112100000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX



Giliola Dalla Libera
Wigwam Correspondent
Saccisica

23-24-25 GIUGNO, SURAR FEST UN PONTELONGO ZUCCHEROSO

La tre giorni dedicata alla barbabietola da zucchero, al suo centenario zuccherificio e alle genti delle sue Comunità Locali tributarie



Seconda parte

La trasformazione della barbabietola in zucchero richiede diverse fasi, ma è un processo interessante che ci consente di ottenere un prodotto prezioso e di ridurre gli sprechi di produzione



**La Wigwam
Local Community
Saccisica - Italy**

Vi avevo lasciato nella prima parte di questo racconto, suggerendo un salto nel passato dei ricordi nel mondo contadino.

Avendo io poco più di 40 anni, da un lato mi sembra strano aver vissuto cose che per certi aspetti sembrano

lontanissime. Il salto di sviluppo nella tecnologia e nelle vite delle persone avvenuto negli ultimi 20 anni, mi fanno sentire a volte più vecchia di quello che percepisco di essere.

Nel rivivere nella mia mente il passato di me piccola, in proporzio-

ne lo paragono a quando mia mamma mi raccontava gli eventi dei miei nonni. Non so se anche voi che leggete avete la stessa sensazione, ma la vita ha davvero messo il turbo.

Ritornando ai lavori fatti all'Istituto professionale agrario De Nicola



A PONTELONGO

SUGARFEST 2023

23-24-25 Giugno



Camion e trattori in attesa di essere caricati di barbabietole

di Piove di Sacco, la seconda ricerca fatta dagli alunni del **professore Aiosa**, si concentrava sulla raccolta, la lavorazione della barbabietola e la successiva trasformazione in zucchero nonché l'utilizzo degli scarti.

La raccolta della barbabietola nei miei ricordi di ragazzina un po' selvaggia e abituata a stare a stretto contatto con la

terra (lo ricorda bene mia mamma che ogni giorno mi vedeva rientrare a casa non proprio pulita) ha visto un cambiamento nella modalità. Ricordo di quando l'estrazione della barbabietola avveniva lasciandola nel campo, diciamo vicino a dove erano maturate, ad una successiva, dove venivano accatastate all'ingresso del terreno.



Questo permetteva il carico anche in caso di pioggia perché i trattori non erano bloccati dal fango, ma aveva l'inconveniente che se fossero rimasti troppo tempo al sole, la qualità sarebbe stata un po' compromessa. Almeno questo era quanto sostenevano i contadini, che premevano affinché tutto il raccolto venisse portato il prima possibile a Pontelongo, allo Zuccherificio. Poi anche questa modalità è stata by-passata per arrivare al carico diretto nei camion che nel tempo hanno sostituito sempre di più i trattori, specie nei tragitti più lunghi ■

IL SECONDO LAVORO SI CONCENTRA SULLA RACCOLTA DELLA BARBABIETOLA E ALLA SUA LAVORAZIONE.

Dopo la crescita delle barbabietole, arriva il momento della raccolta e della trasformazione in zucchero. La raccolta inizia ad agosto, quando le piante vengono sradicate dal terreno e le radici vengono pulite dalle foglie e dalla terra aderente. Successivamente, le barbabietole vengono trasportate allo zuccherificio per la lavorazione.

Nello zuccherificio, le barbabietole vengono ta-

Barbabietole appena estratte dalla terra

gliate in fette sottili e lavate per rimuovere residui. Le fette vengono sottoposte a un processo di estrazione degli zuccheri, separando il succo dolce dalle altre componenti. Il succo estratto viene poi purificato per rimuovere impurità, concentrato e cristallizzato per ottenere lo zucchero bianco.

Nello zuccherificio, le barbabietole vengono tagliate in fette sottili e lavate per rimuovere residui. Le fette vengono sottoposte a un processo di estrazione degli zuccheri, separando il succo dolce dalle altre componenti. Il succo estratto viene poi purificato per rimuovere impurità, concentrato e cristallizzato per ottenere lo zucchero bianco.

Durante il processo di lavorazione, vengono generati degli scarti noti come "melassa". Questi possono essere utilizzati come mangime per il bestiame o come materia prima per prodotti come l'alcool o il lievito, riducendo lo spreco e sfruttando tutte le componenti della barbabietola.

La trasformazione della barbabietola in zucchero richiede diverse fasi, ma è un processo interessante che ci consente di ottenere un prodotto prezioso e di ridurre gli sprechi di produ-



Barbabietole in attesa di essere trasportate allo Zuccherificio per la lavorazione

zione.

Inoltre, lo zucchero di barbabietola ha diverse applicazioni, dall'uso come dolcificante a quello nell'industria alimentare per la produzione di dolci, biscotti, cioccolato e altri prodotti dolciari.

L'utilizzo degli scarti di produzione come la melassa promuove l'economia circolare e la sostenibilità, riducendo l'impatto ambientale e massimizzando le risorse disponibili.

È importante gestire in modo responsabile le risorse idriche e l'energia durante la trasformazione delle barbabietole in zucchero. Gli zuccherifici moderni, il più vicino a noi è quello di Pontelongo (PD), cercano di ridurre al minimo il consumo di acqua ed energia per un approccio sostenibile

alla produzione di zucchero.

Infine, la coltivazione e la lavorazione della barbabietola contribuiscono all'economia locale e nazionale, offrendo opportunità di lavoro e sviluppo per le comunità agricole.

In conclusione, la raccolta e la lavorazione delle barbabietole per ottenere lo zucchero rappresentano un processo interessante e complesso. Ogni fase richiede attenzione e cura per garantire la qualità del prodotto finale. L'utilizzo degli scarti di produzione e l'adozione di pratiche sostenibili sono elementi essenziali per un'industria dello zucchero responsabile e rispettosa dell'ambiente ■

© Riproduzione riservata

PONTE LONGO SUGAR FEST
GIUGNO 2023

VENERDI 23 21:30
RELICS
PINK FLOYD TRIBUTE BAND

SABATO 24 21:30
FRANCESCO BARUTO
TUTTO FA BRODO SHOW

DOMENICA 25 18:30
MUSIC LAB
CONCERTO DI FINE ANNO
ALLIEVI E INSEGNANTI

PIAZZA DEL POPOLO, PONTE LONGO 35029 (PD)

Durante lo Sugar Fest che si terrà a Pontelongo il 23, 24 e 25 giugno 2023, ci sarà la possibilità di partecipare ad una conferenza con COPROB, la cooperativa proprietaria dello Zuccherificio e giovani bieticoltori che si terrà venerdì 23 dalle ore 18:00 alle ore 20:00. L'attesa premiazione invece per il Premio Wigwam Stampa Italiana sarà sabato 24 presso l'ex casa del fascio in via Villa del Bosco.

Ritengo che queste iniziative di confronto e di informazione, saranno un'ottima opportunità per vedere il mondo dello zucchero e della bar-

bietola con occhi diversi e soprattutto da angolature diverse. Come spesso dico, ogni paese della Saccisica se vogliamo parlare del territorio a me vicino, ma in generale in tutta la nostra bella Italia, ci sono angoli, storie, curiosità celati che aspettano solo di essere visti e raccontati.

Ecco perché, quando spiego cos'è il Premio Wigwam per la Stampa under 25, dopo un iniziale silenzio propedeutico ad entrare nell'argomento, vedo negli occhi del mio interlocutore lampadine che si accendono, perché ognuno di noi ha qualcosa da

raccontare o riemerge una ritrovata curiosità che val la pena di approfondire. Proprio di questo aspetto, vi parlerò nella prossima parte ■

© Riproduzione riservata