

Immagine d'epoca dello zuccherificio di Tresigallo



Immagine d'epoca dello zuccherificio di Jolanda di Savoia



Immagine d'epoca dello zuccherificio di Codigoro

## LA TERRA DELLO ZUCCHERO

# Quando le barbabietole erano l'oro del Ferrarese

L'epoca degli zuccherifici ha segnato l'economia di tutta la provincia. Ora di quelle fabbriche di trasformazione rimangono soltanto i ricordi

di GIUSEPPE MURONI

Un viaggio attraverso la cultura visiva del Novecento ferrarese ci aiuterebbe a capire l'importanza che lo zucchero ha avuto nella vita di una comunità per diverse generazioni. È una storia complessa quella degli zuccherifici: frammentaria, mai lineare, che procede per interruzioni, salti temporali, normative, scioperi, amori nati e interrotti, incidenti sul lavoro, caldi umidi, attese infinite all'afa, scherzi, puzze, malinconia. Sulla via del ricordo si trova di tutto. La cultura visiva diventa immaginazione, ricordo, sospensione del tempo, racconto atavico, narrazione inconscia. Ogni ferrarese ha un'immagine personale dello zuccherificio, spesso intima, privata, un'immagine stampata nella memoria che va a disarcionare anche i ricordi più saldi. "Eridania Zuccherifici Nazionali - Genova/ Zuccherificio di Codigoro" è la scritta color pastello che ritroviamo sulla parete frontale dell'impianto di Codigoro, il primo della provincia. Le lettere sopravvivono all'abbandono, alle intemperie e riescono ancora a comunicare qualcosa. Ci dicono che si è chiuso quasi definitivamente quello che Aris Accornero ha definito "Il secolo del lavoro".

Di quel secolo, di quell'era dello zucchero, non è rimasto più niente, eroso piano piano, granello dopo granello. Rimangono le vestigia del tempo perduto, qualche struttura fatiscente qua e là, poche testimonianze orali registrate o scritte a mano. Un immenso patrimonio di storia orale che aspetta di essere strappato al regno dell'oblio. Quelle lettere sbiadite ci ricollegano, però, improvvisamente all'attualità. È di pochi mesi fa la notizia che Eridania, lo storico zuccherificio genovese fondato nel 1899, è diventata interamente francese. Il gruppo Maccaferri, che controllava Eridania Sada, ha deciso di vendere la propria quota alla transalpina Cristal Union. Una mossa prevedibile in vista del prossimo anno.



Anni '50, lavori nello stabilimento saccarifero di Jolanda di Savoia. Nella foto centrale Codigoro oggi

Il 2017, difatti, sarà un anno importante per l'agonizzante industria saccarifera italiana: verranno abolite le quote di produzione nazionali a disposizione di ogni Paese europeo. In altre parole è prevista la liberalizzazione del mercato dello zucchero, sarà una lotta senza esclusioni di colpi all'interno dell'Unione e non. Potremmo già stabilire chi la farà da padrone dal momento che i giganti tedeschi, inglesi, olandesi e francesi raggiungono il 67% della produzione continentale.

E l'Italia? È la frontiera da conquistare, il territorio da invadere, iniziando dai surplus di produzione già pronti nei depositi esteri. L'industria saccarifera italiana, del resto, è sempre stata

sofferta ai diktat normativi e alle logiche di mercato europeo prima globale poi, iniziando dalla cosiddetta Convenzione di Bruxelles del 1902: il primo tentativo importante di regolamentazione della produzione saccarifera. A fine Ottocento alcuni Stati europei, che da poco erano riusciti a coprire il fabbisogno interno, tentarono, grazie ad incentivi pubblici, di vendere parte del prodotto sul mercato internazionale. Austria-Ungheria, Belgio, Germania, Francia, Olanda, Gran Bretagna, Svezia, Norvegia e Italia si accordarono per ridurre le forme di protezione e di sostegno diretto, puntando sull'espansione dei consumi. L'accordo di Bruxelles, invece, diede all'Italia la possibilità di

mantenere un regime doganale protettivo, i produttori nazionali potevano così controllare il mercato interno; la controparte, però, fu la rinuncia di esportazione dello zucchero del Bel Paese. La Convenzione ci offrì la possibilità di far crescere un settore che ad inizio Novecento stava muovendo i suoi primi passi. Se nel 1898 esistevano solo cinque fabbriche (Rieti, Savigliano, Legnago, Senigallia e Sarmato), nel 1899 se ne potevano contare 13, e nel 1902 si arrivò a 33, per metà dislocate nella Bassa padana. Questo momento rappresentò la preistoria del comparto saccarifero italiano. Per Ferrara significò la prima vera industrializzazione del territorio: si entrava tardivamente nell'era delle ci-



Demolizione a Pontelagoscuro

**CAMBIAMENTO EPOCALE**

Gli impianti mutarono il paesaggio della pianura, i ritmi di vita dei paesi rurali, i suoni e gli odori di migliaia di persone

miniere. Lo si deve principalmente a capitali e personalità provenienti da fuori provincia, in primis Adriano Aducco, titolare dal 1894 della cattedra ambulante di agricoltura di Ferrara e direttore del comizio agrario, che iniziò a sperimentare la coltivazione della radice, dopo una martellante campagna informativa avuta luogo sulla stampa locale.

I campi sperimentali passarono dai 16 del 1896 ai 30 del '97 ai 43 del 1898, i capitalisti osservavano dietro l'angolo e nel 1899 venne costruito a Codigoro il primo zuccherificio Eridania. Nello stesso anno toccò alla città, con due stabilimenti a Pontelagoscuro, ben collegati dal punto di vista infrastrutturale. Per la nuova

coltivazione tirava il vento in poppa: Aducco promosse, poco distante dalle mura e dalla stazione ferroviaria cittadina, lo Zuccherificio Agricolo Ferrarese, che entrò in funzione nell'agosto del 1900, oggi restaurato ospita il polo scientifico-tecnologico dell'Università. Tutte le premesse per un'incredibile età dell'oro erano gettate e in parte lo fu. Accanto ai primi stabilimenti che producevano principalmente zucchero grezzo furono affiancate fabbriche di raffinazione. A poco a poco vennero erette ciminiere, stabilimenti, vennero implementate le strutture viarie, nacquero nuove professionalità e il bracciantato agricolo entrò in contatto per la prima volta con gli ingranaggi mec-

## IL CASO

### Solo a Bondeno riconversione ferma

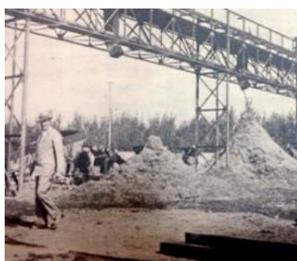
Una vicenda senza fine quella che riguarda l'ex zuccherificio di Bondeno: da quasi 10 anni la fabbrica è stata smantellata, ma il tanto atteso piano di riconversione non è mai stato attuato. Bondeno rappresenta in provincia l'unico caso di dismissione di uno zuccherificio in cui il piano di riconversione - anche dei lavoratori - non ha prodotto risultati. Il piano che era andato più avanti, ma poi miseramente naufragato, è stato quello che prevedeva la realizzazione di un super pastificio, poi rivelatosi una bufala.

STABILIMENTO	Prima campagna	Ultima campagna
Bietoliera Eridania di ANITA	1955	1958/59
Zuccherificio di BANDO D'ARGENTA	1954	1983/84
Zuccherificio di BONDENO	1912	2005
Zuccherificio di CODIGORO	1899	1974/75
Zuccherificio di COMACCHIO	1952	1987/88
Zuccherificio di FERRARA (attualmente Facoltà di Ingegneria)	1900	1966/67
Zuccherificio di FERRARA (via del Lavoro)	1901	1988/89
Zuccherificio di JOLANDA DI SAVOIA	1924	1982/83
Zuccherificio di MIGLIARINO	1924	1972/73
Zuccherificio di OSTELLATO	1960	2005
Zuccherificio di PONTELAGOSCURO	1899	2007
Zuccherificio di PONTELAGOSCURO	1899	1950
Zuccherificio di PORTOMAGGIORE	1955	/
Zuccherificio di SAN BIAGIO D'ARGENTA	1924	1967/68
Zuccherificio di TRESIGALLO	1938/39	1975/76



Demolizione a Bondeno

**L'ATTESA DELL'ESTATE**  
Si aspettava agosto per andare a "far la campagna" ed entrare in contatto con sapori che diventavano presto indimenticabili



Zuccherificio al lavoro, foto d'epoca

canici e i ritmi della fabbrica. Nel 1912 sorse a Bondeno lo stabilimento della Società Saccariferi Lombarda, nel 1924 entrarono in funzione gli zuccherifici di Jolanda di Savoia, di Migliarino e di San Biagio d'Argenta, nel 1938 quello di Tresigallo, nel 1952 quello di Comacchio, nel 1955 fu la volta di Portomaggiore e nel '60 di Ostellato, senza dimenticare quello già attivo di Migliaro. Ferrara e provincia erano il regno dello zucchero, un brulicante formicaio di manodopera si muoveva da est a ovest del territorio estense; inoltre bisogna ricordare il respiro occupazionale dato dall'importante indotto collegato alla manipolazione della barbabietola. Dalla semina ai lavori preparatori, dal

diradamento alla sarchiatura all'iter della lavorazione che avveniva all'interno dello zuccherificio. L'agricoltura entrava nella fabbrica, diversi settori si compenetravano per scoprire una nuova economia. Ma non fu solo una novità agro-industriale, economica o agricola. Gli zuccherifici cambiarono il paesaggio della pianura, i ritmi di vita dei paesi rurali, i suoni e gli odori di migliaia di persone. Fu un cambiamento antropologico, socio-economico. Una questione di poetica dell'attesa. Si aspettava l'estate per andare a "far la campagna" e in estate ci si attendeva di entrare in contatto con determinati sapori che diventavano presto memoria. Il ricordo di quando la città si riem-

piva dell'odore dolciastro delle barbabietole sul finire dell'estate o il fischio delle sirene che dettavano gli intervalli temporali della vita di provincia fa parte del recente passato. Il paesaggio iniziò ad avere un suo Dna, un suo scheletro grazie anche alle interconnessioni viarie Po di Volano - ferrovia: molti edifici nacquero non lontano dal fiume, le migliaia di quintali di barbabietole giungevano agli stabilimenti attraverso i barconi deputati al trasporto. Poi qualcosa cambiò. Contingenze storiche, cambiamenti economici, scelte locali e sovranazionali fecero piano piano arenare il settore; a partire dagli anni '70 iniziò a chiudersi il sipario su una storia fulminante dell'economia italiana. Se a me-

**DAI BARCONI ALLA CHIUSURA**  
Migliaia di quintali di prodotto giungevano agli stabilimenti sui barconi, poi il treno, i camion e i trattori. Fino al declino

ta anni '60 venne raggiunto il numero massimo di zuccherifici in attività, 78 nell'intero Paese, nel 1992-93 gli stabilimenti si erano ridotti a 25, 19 nel 2005, 4 nel 2009. Oggi in tutta Italia sono rimasti aperti gli zuccherifici di Minerbio e di Pontelongo della cooperativa Coprobi. Restano gli scheletri della storia, i luoghi abbandonati, i silenzi dove regnava il rumore. L'archeologia industriale va a braccetto con l'archeologia sentimentale in questa immensa pianura Padana di confine. L'eredità di quel Novecento lontano non trova traccia nelle politiche culturali di oggi e si resta in attesa che possa essere ricostruita una narrazione sul nostro passato.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## L'INTERVISTA

### «Un lavoro massacrante ma era l'America»

Fisico di formazione e professione, Andrea Merlan conosce molto bene la realtà dello zuccherificio. Ha trascorso, da giovane, diversi anni in giro per gli zuccherifici d'Italia e della zona.

**Qual è stato il suo primo passo nel mondo degli zuccherifici?**

«Ricordo bene quella sera dell'8 agosto 1970. Era il giorno del mio compleanno, ed io neodiplomato cominciai il turno di notte in distilleria a Tresigallo. Così in paese veniva chiamata lo zuccherificio, perché nella torretta inserita nel corpo centrale della fabbrica si produceva l'alcool. Io entravo con la qualifica di meccanico/oliatore e avevo il compito di oliare/ingrassare tutti gli organi dei macchinari in movimento. Quella notte andai, non senza paura, fino in cima alla torretta della distilleria per oliare una pompa. Bellissimo fu lo scenario in quella calda notte d'estate: Tresigallo silenzioso dormiva tra le poche luci accese. Ero sull'edificio più alto del paese e con la mente di ragazzo pensai di essere a New-York».

**Dopo Tresigallo ci fu Codio-ro, com'era la fabbrica?**

«In alcuni reparti il lavoro era veramente massacrante. Ad esempio alla "diffusione manuale" oltre alla necessaria forza muscolare c'era un ritmo infernale, alla "massa cotta" si superavano i 50 gradi, in "magazzino zucchero" i facchini movimentavano a spalla sacchi di 50 chili per ore. A quell'epoca giravano soprattutto carretti e trattori, erano pochi i camion. Vedevi al mattino alle 6, quando si entrava, tanti carretti e trattori che consegnavano le bietole: entravano nel piazzale di scarico e svuotavano il loro carico. Le bietole, poi, venivano a mano a mano portate nello stabilimento vero e proprio per la lavorazione. Era una fabbrica di primi Novecento, di tipo meccanico, elettro-meccanico ma con una grande percentuale di lavoro umano, le maestranze erano tante».

**E all'interno?**

«La struttura era gerarchica: il direttore, i capi fabbrica, i capi reparto, i maestri d'opera, tanti operai e tanti ragazzi come me che andavano a fare la campagna saccariferi per mantenersi gli studi. C'erano artigiani, disoccupati, gente che durante l'anno lavoricchiava. Il laboratorio analisi e tare era in fondo al piazzale. Quando al

mattino entravi attraversavi tutto il piazzale. Io arrivavo insieme ad amici, mi sembrava grande allora, ci portavano i sacchi di bietole che rappresentavano i campioni dei camion che erano stati scaricati».

**In che periodo iniziava la "campagna" in zuccherificio? Che ricordi ha?**

«Il periodo della campagna va dai primi di agosto fino a metà ottobre circa. Le maestranze erano suddivise in fissi e avventizi, cioè i lavoratori stagionali. In molti lavoravano, c'era un clima di euforia. L'apertura dello zuccherificio era scandita dal "sciflòn", ovvero la sirena che dava avvio all'inizio del turno. I turni erano tre: dalle 6 alle 14, dalle 14 alle 22 e dalle 22 alle 6, la fabbrica non si fermava mai! I lavoratori dovevano entrare un quarto d'ora prima e marcare la cartolina. Il paese era scandito dal rumore di questi segnali e da un altro richiamo molto significativo, quello del forno calce. Il rumore dei sassi che si muovevano e rotolavano si sentiva anche di notte in paese. Rimbombava. Il clima era dato dalle luci che c'erano, il paese era illuminato, di notte girava molta più gente di quella che gira adesso. Mi è rimasto impresso nella mente il profumo denso di polpe esauste e di zucchero bruciato, la coda dei carri in attesa di entrare dai cancelli per scaricare le bietole raccolte nelle campagne circostanti, il cancello della distilleria dove si faceva il bagno che cambiava la limpidezza delle sue acque e i pesci boccheggiavano».

**Gli zuccherifici della Bassa forse erano un tutt'uno col territorio circostante. Cosa ne pensi?**

«Mi ha sempre colpito quello di Jolanda di Savoia, che era nella bonifica. Arrivavi nel silenzio della campagna d'estate e vedevi queste distese di camion, carretti, tutti in fila lungo la strada che aspettavano di entrare con la gente che si arrangiava a mangiare, dormire, bivaccare in tutte le maniere possibili in attesa di scaricare il suo prodotto. Il clima era di un territorio vivo che non c'è più. Tutte le volte che passo da Codigoro, da Jolanda, da Contarina, da Molinella ecc. - li ho fatti tutti eh- io risento i rumori, vedo i carri, sento la puzza, vedo lo sporco, vedo i piazzali che strabordano di bietole. Ci ho passato notti. A vedere questi deserti ora mi piange il cuore».

Giuseppe Mironi