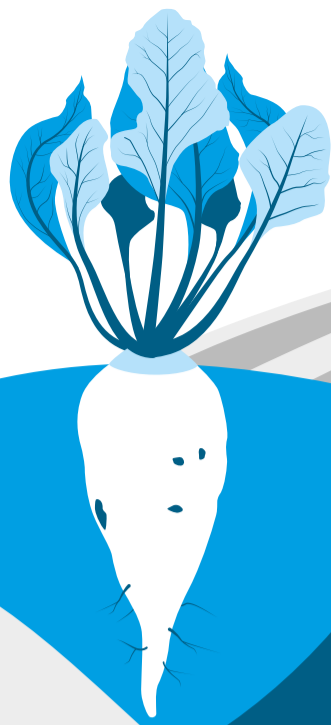


# Zucchero



## Come cresce lo zucchero svizzero?

Sotto forma di barbabietole da zucchero. Queste sono composte dalle radici profonde fino a un metro e mezzo, dal corpo, dal colletto e dalle foglie di colore verde scuro.

## Dove cresce lo zucchero svizzero?

Da Ginevra fino al lago di Costanza, anche nelle zone come il Giura e le valli del Rodano, dell'Aar e del Reno. Circa 4'500 aziende agricole coltivano barbabietole da zucchero su 18'000 ettari di campi. La produzione locale copre, in base all'annata, dal 50 % al 70 % del fabbisogno annuo di circa 37 kg pro capite.

## Che cos'è la «campagna delle barbabietole»?

È il nome della raccolta delle barbabietole da zucchero che avviene in autunno. È organizzata in modo rigoroso, poiché sono solo le due fabbriche di zucchero di Aarberg BE e Frauenfeld TG a lavorare l'intero raccolto svizzero. Da metà settembre, per 80-100 giorni, c'è un'intensa attività durante tutto il giorno. Il trasporto delle barbabietole avviene per metà su rotaia e per l'altra metà su strada. Ogni produttore ha una data di consegna fissa.

## Quanto zucchero viene dalla Svizzera?

Le fabbriche di zucchero di Aarberg e Frauenfeld producono ogni anno da **200'000 a 260'000** tonnellate di zucchero.



## Che cosa fa il «raccoglietole»?

La macchina raccoglietole taglia le foglie e il colletto delle barbabietole, le estrae dal terreno e le raccoglie nei contenitori, poi le accumula ai margini del campo per lo stoccaggio temporaneo. Il raccoglietole, un'altra macchina, afferra e spinge le bietole nella sua apertura, le pulisce e le carica sui mezzi di trasporto.

## Come si ottiene lo zucchero bianco dalla barbabietola?

Una volta verificati il contenuto di zucchero e la quantità di sporcizia, il processo dopo lo scarico in fabbrica è automatizzato: lavare, tagliare, estrarre, addensare, centrifugare, depositare nei silos o imballare. Maggiori informazioni su [www.zucker.ch](http://www.zucker.ch).

## Che cos'altro offre la barbabietola oltre allo zucchero?

Le sue radici lunghe e sottili sono ottime per la salute e la struttura del terreno. Le sue foglie e altri residui diventano concime prezioso. La polpa pressata, le foglie insilate, le teste e la melassa di barbabietola (un sottoprodotto) sono un eccellente foraggio per i bovini. La Ricoter Erdaufbereitung AG, che si trova accanto alla fabbrica di zucchero, trasforma la terra lavata in terriccio per fiori.

## Chi può coltivare la barbabietola da zucchero?

La coltivazione di barbabietola da zucchero in Svizzera è regolata dai contratti di coltivazione con le fabbriche di zucchero. Loro gestiscono anche la semenza. La cura delle coltivazioni è molto complessa e impegnativa. Il trasporto è regolato da organizzazioni interregionali. La Confederazione promuove la coltivazione con dei contributi.