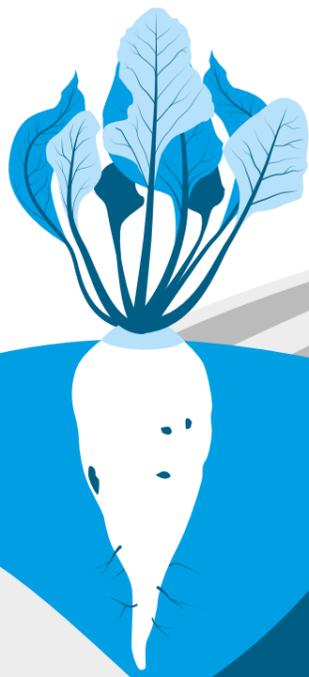


Zucchero



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.

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.