

## La coltivazione della barbabietola

La coltura bieticola si lega strettamente alle vicende dell'industria saccarifera, che utilizza lo zucchero contenuto nelle radici di questa pianta.

In Italia, nel corso dell'Ottocento, si susseguirono vari tentativi di coltivazione e di avvio di un'industria di trasformazione, ma è solo sul finire del secolo che la coltura della bietola da zucchero si sviluppò soprattutto nelle pianure della valle del Po. Diversi furono i motivi: adattabilità delle barbabietole ai suoli di recente bonifica, presenza stabile in questi luoghi di braccianti non più impegnati nelle bonifiche, contributo della bietola, con i suoi sottoprodotti, come le foglie e le polpe esaurite, al miglioramento della produzione zootecnica, presenza di vie d'acqua utilizzate per il trasporto della materia prima ai luoghi di trasformazione, concomitante crisi della produzione canapicola.

Nella provincia di Bologna "la prima campagna barbabietolaia" risale al 1899 e diede risultati ottimi nei comuni in cui si coltivava la canapa.

L'introduzione della coltura nel Bolognese incontrò infatti condizioni favorevoli non solo per il clima e la configurazione pedologica del territorio, ma anche per la concomitante crisi della canapicoltura che induceva a trovare una coltivazione alternativa: i terreni in cui era diventata problematica la coltivazione della pianta tessile furono occupati in buona parte dalla barbabietola, che realizzava in quegli anni forti miglioramenti nei livelli di prezzi e nelle rese di produzione.

Seminata a marzo e raccolta ad agosto, la barbabietola si inseriva perfettamente come pianta da rinnovo nell'ordinamento agronomico del podere mezzadrile. Con poche modifiche all'attrezzatura che già possedeva, il contadino si apprestò a questa nuova coltura che avrebbe sconvolto il suo modo tradizionale di fare agricoltura: non ne possedeva il seme ma lo riceveva dagli zuccherifici della zona, coi quali il proprietario del podere, al momento della semina, sottoscriveva un contratto di vendita di tutto il prodotto e dai quali percepiva già un anticipo.

### Preparazione del terreno

Si distingueva tra terreno forte, compatto, non molto produttivo per quantità di barbabietole, tuttavia capace di offrire un prodotto ad alto titolo zuccherino (*tèra fórtta*); terreno leggero, più produttivo in quantità, ma con prodotto meno ricco di zuccheri (*tèra dòulza*) e terreno di medio impasto o mezzano (*tèra ed médi impàst/ mèza tèra*),

considerato il migliore nella proporzione di prodotto e contenuto in zuccheri delle barbabietole. All'interno dello stesso podere potevano coesistere tipi diversi di terreno con risultati produttivi dissimili.

La coltivazione della barbabietola precedeva quella del frumento, con il quale era coltivata, come la canapa, in rotazione biennale su quella parte del seminativo non destinata, in quel momento, alla coltivazione dell'erba medica. I medicai sarebbero rientrati nella rotazione biennale al termine del loro ciclo produttivo quadriennale o quinquennale.

Fino a circa gli anni '50-'60 del Novecento, le lavorazioni del terreno iniziavano in agosto, con una profonda aratura (*arèr/aradura*), effettuata con l'aratro (*piò*) a trazione animale. Si cercava di avere una potenza di aratura tale che consentisse di giungere a 35-40 cm. di profondità. Il tiro ottimale era di otto bovini (*bistì*) e, se la famiglia mezzadrile non li possedeva, si ricorreva a un aiuto reciproco tra famiglie vicine che si prestavano gli animali necessari per l'espletamento del lavoro al meglio (*fèr a zérta*). In autunno-inverno, si procedeva a una seconda aratura e, con una tecnica già messa a punto nella canapicoltura, si approfondiva il solco tracciato dall'aratro con un'opportuna vangatura (*ravagliatura*). Durante queste lavorazioni si provvedeva anche alla distribuzione del concime.

Grazie all'adozione di strumenti aratori tecnicamente più efficaci e, soprattutto, alla sostituzione dei buoi con le trattrici meccaniche (*mutòur*), la preparazione del terreno era costituita da un'unica aratura, effettuata tra la fine d'agosto e l'inizio di settembre, o comunque prima dell'inverno, capace di raggiungere i 40-45 cm. di profondità.

Tra l'inverno e la primavera si effettuavano vari interventi per appianare e frantumare il terreno (*preparèr la tèra*) ed estirpare le erbe infestanti (*runchèr*).

Il lavoro di erpicatura (*arpghèr*), praticato in primavera, era considerato di fondamentale importanza, poiché sminuzzava a opportuna profondità le zolle del terreno. L'erpice (*arpàigh/arpàid*) era azionato con trazione funicolare animale: i buoi procedevano sulle testate di campi e trainavano la fune (*cavéster*) che, passando attraverso un sistema di carrucole (*carócla*) fissate al terreno per mezzo di ancore (*àncora*), giungeva all'erpice, azionandolo. Lo strumento agiva sul terreno, senza che i buoi ne calpestassero la superficie. Le trattrici meccaniche sostituiranno poi i bovini.

Si concimava con concimi naturali e artificiali. Il letame (*aldàm*) era di solito sotterrato con l'aratura estiva. Trasportato col carro e disposto in mucchi sul campo, veniva preventivamente sparso sul campo da arare (*strumnèr / aldàm/dstander / aldàm/aldamèr*) con un forcone in ferro (*furchè*). In febbraio/marzo, prima della semina, si distribuivano

(*cunzimèr*) i concimi chimici (*cunzém/perfosfèt*), sotterrati per mezzo di una zappatura, cui partecipavano uomini e donne.

### Dalla semina al raccolto

La semina (*sumnèr/samna*) avveniva tra la fine di marzo e i primi giorni di aprile.

- Semina manuale. Si operava sul campo indietreggiando e, per procedere in linea retta, veniva tirata da un lato all'altro dell'appezzamento (*tirèr al fil*) una sottile fune (*fil*), lungo la quale procedeva il seminatore. L'attrezzo impiegato era un piantatoio multiplo (*rastèl/par sumnèr*) che effettuava più fori contemporaneamente nel terreno. Erano poi in genere le donne o i bambini che assolvevano al compito di collocare nei fori il seme (*smèint*) che poi ricoprivano, gettandovi sopra la terra coi piedi. Con il rastrello (*rastèl/rastlén*) uomini e donne coprivano uniformemente il seminato e pareggiavano la superficie.
- Semina meccanica. La seminatrice meccanica (*màchina*) eseguiva la deposizione dei semi in file parallele, distanti l'una dall'altra 40-50 cm.. La macchina stessa tracciava i solchetti destinati a ricevere il seme e, deposto il seme, li colmava. Veniva trainata manualmente da più uomini o per mezzo del sistema funicolare, azionato da buoi. Le prime seminatrici non erano però ancora perfezionate nei meccanismi di copertura del seme, perciò, per questo scopo, si ricorreva a un sistema rudimentale, ma efficace: si legava alla parte posteriore della macchina una frasca che, con i rametti di cui era costituita, portava la terra a ricoprire i semi. Venivano normalmente impiegati circa 4-5 kg di seme per tornatura.

Alla trazione manuale o animale, nella forma diretta o funicolare, si sostituì nel II dopoguerra quella meccanica, effettuata da trattrici leggere, che evitavano un'eccessiva compressione del terreno e consentivano una notevole riduzione dei tempi lavorativi.

Il seme in uso era un glomerulo formato da più semi saldati assieme e contenenti un embrione ciascuno. La germinazione del glomerulo originava fino a 5 o 6 piantine che, dovendosi sviluppare in poco spazio, entravano ben presto in competizione, rendendo necessarie le successive operazioni di diradamento e isolamento.

L'impiego del seme monogerme genetico, diffuso prima negli USA, dove era stato sperimentato per la prima volta nel 1948, poi in Europa, a partire dal 1962, modifica profondamente la tecnica di semina. Alla deposizione continua lungo le file del seme

plurigerme, illustrata sopra, subentra la semina di precisione, attuata con seminatrici che operano allo stesso tempo su 6-8-12 file e a distanza definitiva, ovverosia con deposizione del seme a distanza prefissata lungo la fila. Vengono così eliminate o fortemente ridotte le successive operazioni di diradamento e si realizza un grande risparmio di seme. Anche i tempi di semina sono notevolmente anticipati, cadendo essa tra la fine di febbraio e i primi di marzo.

Tra il momento della semina e quello della raccolta, prima comunque che l'apparato fogliare della pianta ricoprisse il terreno, si effettuavano due-tre zappature (*zapèr con la zapa* o *con al zapàtt*), per consentire a sole e aria di migliorare la produttività del terreno, per pareggiarne la superficie, per sotterrare concimi aggiuntivi e per estirpare le eventuali erbe infestanti cresciute. File di uomini e donne erano impegnate in questa fase lavorativa e procedevano in sincronia lungo l'appezzamento.

La manualità dell'operazione fu superata con l'adozione di zappatrici. Rudimentali prototipi, costituiti di carriole cui venivano legate le zappe, furono realizzati dagli stessi agricoltori.

Qualora il terreno presentasse, per effetto di piogge pesanti o di freddo eccessivo, una superficie eccessivamente dura, tale da impedire la nascita delle piantine, si passava sul terreno un rullo, provvisto di chiodi, che rompeva la crosta formatasi (*róll coi ciud*).

Si procedeva poi a due distinte operazioni.

1. Diradamento vero e proprio. Dopo la nascita delle piantine, quando esse presentavano da due a quattro foglie e il momento era propizio per temperatura e condizioni del terreno, si effettuava sulle file una zappatura con lo scopo di ridurre il numero delle piante e regolare la distanza tra una e l'altra (*s-ciarìr al biétol*). Si impiegavano zappe o zappetti, ma anche zappe finestate, più leggere e adatte al lavoro (*zapén da biétol/ zapàtt da s-ciarìr al biétol*).
2. Isolamento. Alla precedente operazione, che sgrossava il lavoro, seguiva una rifinitura manuale. Si sceglieva la pianta migliore e si estirpavano quelle contigue, in modo tale che ogni pianta potesse accrescersi nelle migliori condizioni. Su ogni fila si lasciava una pianta ogni 30-40 cm. (*scumpagnèr*). Nel lavoro era impegnata tutta la famiglia: uomini, donne e bambini e, se necessario, ci si avvaleva di manodopera avventizia. I lavoratori dovevano operare stando chinati o più spesso in ginocchio: rudimentali ginocchiere (*žnucira*), costituite di vecchie stoffe, o parti di vecchi sacchi proteggevano la parte più sottoposta a sfregamento e logorio. Spesso le donne

erano ritenute più adatte degli uomini a questo lavoro, perché più capaci di sopportare a lungo la permanenza in posizione chinata e più precise nell'esecuzione.

### **Raccolto**

L'estrazione delle barbabietole dal terreno (*cavèr al biétol*) cominciava ai primi d'agosto e si protraeva fino a settembre.

Si operava manualmente con un attrezzo provvisto di 3 rebbi a punte ricurve (*rampéni*); al manico di questo attrezzo, nella parte inferiore, si fissava una fune, legata ad un sacco, che avvolgeva la vita di colui che svolgeva l'operazione. L'operatore effettuava con il bacino una sorta di movimento ondulatorio che, trasmesso all'attrezzo, consentiva una maggiore forza di estrazione. Se le condizioni del terreno impedivano un'estrazione rapida e completa della barbabietola, si ricorreva in tal caso all'uso di un bidente con rebbi più allungati rispetto al precedente (*furcàtt/furclàtt/furclót*).

Mentre gli uomini erano impegnati nella raccolta, le donne li seguivano dedicandosi alla pulitura e scollettatura del prodotto. Si provvedevano di larghi fazzoletti che le proteggevano dal sole e, per riparare mani e braccia dalle irritazioni provocate dalla barbabietola, indossavano delle fasciature, appositamente predisposte e cucite a mano (*mandgata*).

Le donne usavano la falce messoria (*siglérina*) o il falchetto, in genere impiegato per il taglio dell'erba (*sàguel/falzàtt*): con la punta dell'attrezzo infilzavano la singola barbabietola che era poi liberata dalla terra e recisa all'altezza del colletto (*svitèr/svitlèr/suvtèr*). L'operazione non era senza rischi: talora, se non si "centrava" la barbabietola, la punta dell'attrezzo si conficcava nelle gambe o ci si procuravano ferite alle dita delle mani.

I più giovani della famiglia si occupavano della riunione delle barbabietole in ammassi circolari (*móc'c'/móccia*) distribuiti lungo il campo in zone predisposte e ripulite. Ogni mucchio era poi ricoperto di foglie per proteggere il prodotto dagli agenti atmosferici (*cuacèr con la fóia*).

La raccolta veniva effettuata a più riprese; si concordava il trasporto del prodotto e se ne raccoglieva tanto quanto poteva essere trasportato, per evitare così i danni di una prolungata permanenza del raccolto sul campo.

Queste fasi di lavoro subirono un graduale processo di trasformazione nel corso del tempo. Si cercò di meccanizzare l'estrazione con l'adozione di aratri di più piccole dimensioni (*piudén*), rispetto a quelli normalmente impiegati nell'aratura, spesso privati del coltro e trainati col sistema a funicolare azionato da animali e, in successione di tempo, da trattrici agricole.

Si migliorò poi la tecnica della scollettatura con l'adozione di un attrezzo di fabbricazione artigianale che consentiva di tagliare il colletto delle barbabietole *in loco*, subito dopo l'estrazione, e nello stesso tempo di riunire e spostare le foglie, senza dover manipolare una per una le barbabietole, come nell'operazione prima descritta (*sculetadòur*).

Negli anni successivi al II dopoguerra si cominciò a sperimentare e poi si diffuse la raccolta meccanica con macchine operatrici (*cantir*) in grado di compiere contemporaneamente le operazioni di scollettatura, estirpazione e raccolta.

Il trasporto delle barbabietole era effettuato dai barrocciai, che le trasportavano dai campi allo zuccherificio più vicino. Se lo zuccherificio era lontano, le barbabietole venivano portate, sui birocci, alla stazione ferroviaria più vicina e caricate sui vagoni.

All'arrivo del barrocciaio, la famiglia contadina provvedeva, coi forconi (*furcòn da biètol*) al carico (*carghèr*) e anche in questa occasione le famiglie vicine si aiutavano reciprocamente, per supplire alla necessità di manodopera del momento.

I viaggi e i carichi si succedevano a ritmo febbrile, ma talora, per eventi imprevisti, piogge o guasti allo zuccherificio, si era costretti a interrompere i trasporti, con grave danno e inevitabile deprezzamento del prodotto.

Dalle barbabietole, giunte allo zuccherificio (*zucherifézzi*), gli addetti della fabbrica provvedevano a prelevare il campione necessario per la determinazione della tara e del titolo del prodotto dal quale dipendeva il compenso. Spesso le famiglie contadine affidavano al barrocciaio qualche fiasco di vino da consegnare agli operai dello zuccherificio, perché il prelievo avvenisse nelle condizioni più favorevoli al venditore.

Lo zuccherificio, in un secondo momento, si provvede di una zona di scarico automatico su cui le barbabietole potevano essere collocate direttamente con il rovesciamento del piano di carico dei mezzi da trasporto.

### **Utilizzi in ambito familiare**

Le foglie delle barbabietole e gli scarti della scollettatura venivano utilizzate come mangime per i bovini.

Gli agricoltori ritiravano inoltre dallo zuccherificio la fettuccia, il residuo dell'estrazione industriale della parte zuccherina costituito dalle radici della barbabietola tagliate in sottili strisce. Anch'essa era impiegata nell'alimentazione del bestiame. Mentre in un primo tempo le fettucce erano trasportate al termine delle lavorazioni industriali presso gli agricoltori che le ponevano in vasche, dove si decomponevano, in un secondo tempo esse cominciarono a essere essiccate e insaccate a cura dello zuccherificio e successivamente ritirate dai produttori.

Se il raccolto era troppo abbondante ed eccedeva la quota pattuita con lo zuccherificio, la parte in sovrappiù era trattenuta dalla famiglia. Per rendere le barbabietole atte all'alimentazione dei bovini, esse venivano tagliate con un trinciatureri manuale (*machinéñ da biétel*).

In cucina le barbabietole potevano essere usate per confezionare una sorta di mostarda: si lavavano e affettavano, quindi si bollivano a lungo con l'aggiunta di opportuni aromi. Il composto ottenuto veniva filtrato, trasferito in un sacchetto di tela col quale era strizzato ben bene e collocato infine in un recipiente di terracotta per la conservazione (*savòur*).

A volte piccoli quantitativi di melassa, il residuo liquido della centrifugazione industriale della barbabietola, giungevano per canali diversi alle famiglie contadine ed erano utilizzati dalle massaie nella preparazione domestica di dolci.