

1.3.7 - L'industria saccarifera

Nel 1799 Franz Carl Achard, titolare della cattedra di fisica a Berlino, presentò a Federico Guglielmo III di Prussia dei "pani di zucchero" da lui ottenuti a partire da una varietà barbabietola da foraggio appositamente selezionata e ottenne un finanziamento di 50.000 talleri, per costruire a Kunern in Slesia il primo zuccherificio industriale che entro in funzione nel 1802²⁵. Allora in Europa si utilizzava lo zucchero di canna che proveniva principalmente dalle colonie del Centro America. Ma nel 1804 gli inglesi, per contrastare l'espansionismo di Napoleone, attuarono un blocco navale che imponeva alle navi dirette negli scali controllati dai francesi di transitare prima per i porti della Gran Bretagna pagando pesanti dazi. Napoleone rispose con il Blocco Continentale (Decreto di Berlino del 1806) e lo inasprì nel 1807 (Decreti di Milano), proibendo l'importazione dei coloniali, compreso lo zucchero di canna. Napoleone impose la coltivazione della barbabietola nei dipartimenti attorno a Parigi e, aiutato dal finanziere e studioso di scienze naturali Benjamin Delessert che aveva perfezionato il metodo di Archard, favorì il sorgere di zuccherifici tramite premi sulla produzione di zucchero ed esenzioni fiscali. Poiché questi incentivi non risultavano efficaci nel Regno d'Italia, su cui regnava lo stesso Napoleone, lo Stato francese con propri capitali (tramite il prefetto Dupont Delporte che si era appena insediato nel Granducato di Parma e Piacenza) fece costruire nel 1811 il primo zuccherificio a Borgo San Donnino, oggi Fidenza, che peraltro non sopravvivrà a Waterloo.

Lo zuccherificio di Borgo San Donnino può essere considerata la prima industria alimentare italiana; anche se davvero effimera. Nel 1815, con la caduta di Napoleone e con il ritorno dello zucchero di canna, infatti, vennero a mancare anche le condizioni economiche per giustificare la prosecuzione di una attività che era sorta con un finanziamento pubblico anziché per un progetto imprenditoriale. D'altra parte, fino al 1870 l'Italia della Restaurazione ha visto pochi altri tentativi di impiantare zuccherifici e tutti falliti rapidamente.

Mentre già nel 1813 in Francia funzionavano 34 zuccherifici, in Italia diversi altri tentativi ebbero vita molto breve, risultando più vantaggiosa la sola raffinazione del saccarosio importato grezzo, e una consistenza paragonabile (29 zuccherifici) fu raggiunta solo un secolo dopo (27). Fin dal 1879 Carlo Rognoni aveva iniziato a sperimentare la coltivazione della barbabietola da zucchero ed a propagandarla attraverso il Bollettino del Comizio Agrario di Parma, del quale era presidente. Il Rognoni, peraltro, propugnava lo sfruttamento diretto del prodotto da parte degli agricoltori²⁸. Si può dedurre, quindi, che nel parmense, dopo la breve esperienza napoleonica sia proseguita una attività saccarifera di tipo artigianale. La Società Ligure-Lombarda, che nel 1872 aveva costruito una raffineria a Genova e una seconda nei primi anni '80 in provincia di Verona, nel 1899 installò uno zuccherificio anche a Parma e, con la mediazione di Antonio Bizzozero (titolare della Cattedra Ambulante di Agricoltura che aveva una visione più industrialista del più anziano Rognoni), incentivò economicamente gli agricoltori locali a destinare 500 ettari alla coltivazione di barbabietola da zucchero. Tra i primi ad aderire (con 6 ettari) fu Giovanni Bonani, parroco di Mezzano Inferiore, che partecipava anche al comitato che mediava i prezzi tra agricoltori e lo zuccherificio²⁹. Il rapporto con il settore agricolo non era solo per l'approvvigionamento della materia prima, ma anche per la fornitura di foraggio melassato. Lo stabilimento, successivamente divenuto Eridania e dismesso nel 1968 per trasferire la produzione a San Quirico Treccasali, è stato tutelato come archeologia industriale e nel 2001 è diventato l'Auditorium Nicolò Paganini progettato da Renzo Piano. Il destino saccarifero di Parma è confermato ancora oggi, visto che quello di San Quirico Treccasali (oggi Eridania Sadam) è uno degli unici 4 zuccherifici italiani sopravvissuti con l'ultima OCM europea del settore.

All'inizio, quando l'estrazione dello zucchero (come la concentrazione del succo di pomodoro) era su piccola scala artigianale gestita dagli stessi produttori agricoli, come propugnato da Carlo Rognoni, le attrezzature impiegate erano di legno e quelle metalliche (taglierine, vasche, torchi a tela di sacco, caldaie a fuoco diretto) erano realizzate dalle officine meccaniche locali che lavoravano genericamente il rame e il ferro. Quando, invece, l'attività saccarifera divenne effettivamente industriale, comprendendo anche la raffinazione, servivano generatori di vapore, estrattori e concentratori di grande dimensione ed anche macchine di filtrazione e separatori centrifughi. Tali macchinari furono importati dalla Francia e si può pensare che da queste possano

avere preso spunto le officine parmensi per il progressivo sviluppo delle attrezzature che, al contrario di quelle strettamente specifiche per la fabbricazione dello zucchero, potevano essere impiegate anche per la trasformazione del pomodoro e che avevano quindi un potenziale mercato locale molto più ampio. Si fa riferimento in particolare alla evoluzione delle caldaie, come dimensione e come modalità di riscaldamento. Dal fuoco diretto alla camicia di vapore e, alla fine dell'800, l'impiego del vuoto con colonna barometrica per concentrare a temperatura più bassa (dalla semplice "boulle" alle batterie con doppio stadio), con i corrispondenti generatori di vapore (dal combustibile legna al carbone e infine al gas). Risale al 1846 l'officina del gas di Parma, con distillazione del carbon fossile.