

La breve storia del primo stabilimento per la produzione di zucchero in Friuli

di Marco Zanon

Lo zucchero ha accompagnato la storia dell'uomo fin dall'antichità: si ritiene infatti, che già nel XIII° secolo a.C. alcune popolazioni della Nuova Guinea fossero in grado di ricavare dalla canna da zucchero una sostanza dolcificante molto simile al saccarosio che comunemente utilizziamo nei nostri cibi¹. Successivamente, seguendo le antiche rotte commerciali dell'Oceano Indiano, la coltura della canna da zucchero si diffuse nelle Filippine, in Indonesia, in Malesia, in Cina e in India².

Nel III° secolo a.C. i mercanti indiani e persiani introdussero lo zucchero in Arabia ed in Egitto.

Nel VII° secolo gli arabi acclimatano la canna da zucchero in molti paesi mediterranei da loro controllati come la Siria, l'Africa del nord e la Spagna del sud. In Europa lo zucchero arrivò verso il XII° secolo portato dai crociati di ritorno dal Medio Oriente. Di lì a poco la coltura della canna da zucchero si diffonde anche nel continente europeo soprattutto in Grecia, in Italia³ e nel sud della Francia. Nella nostra penisola, in particolare, questa nuova spezia viene venduta nelle farmacie a un prezzo molto elevato⁴. Con la scoperta

¹ Fonti storiche affermano che coltivazioni simili esistessero anticamente anche nelle Americhe Meridionali.

² L'etimologia della parola zucchero deriva infatti dal sanscrito "sarkara" che significa sabbia.

³ Sembra che greci e romani conoscessero lo zucchero, importato dall'Oriente in piccole quantità, che veniva impiegato esclusivamente a scopi terapeutici; per converso la diffusione dello zucchero nella nostra penisola avvenne, in epoca più recente, grazie all'intensa attività di importazione posta in essere dalle Repubbliche Marinare (Genova e Venezia soprattutto).

⁴ All'epoca lo zucchero era un bene rarissimo e conseguentemente molto costoso, perché ricavato dalla canna da zucchero tipica dei climi tropicali; al momento della sua introduzione sul mercato della nostra penisola, lo zucchero non entrò nell'uso quotidiano come dolcificante, ma venne considerato alla stregua di una spezia medicamentosa da vendersi nelle farmacie (o botteghe degli speziali). Nel corso dei secoli, il "sale bianco" o "sale dolce" (così veniva chiamato all'inizio) fu identificato a lungo come un elemento di potere e distinzione delle classi nobili. Lentamente, come risulta da ricettari del '300, lo zucchero entrò nella preparazione di molte vivande, accrescendo la composizione di dolci complessi, e contribuendo ad esaltare il sapore agro-dolce che tanto attirava l'uomo del tempo.

delle Americhe, la canna da zucchero venne esportata nel nuovo mondo, che venne di conseguenza coltivata intensivamente nei territori appena conquistati, diventando di fatto una delle coltivazioni più diffuse al mondo. A dispetto di questa vasta diffusione, nel 1575 uno studio condotto dall'agronomo francese Olivier De Serres descrisse alcuni tipi di bietola che, dopo la cottura, davano un succo simile allo sciroppo di zucchero. Questi studi restarono sulla carta fino al 1747 quando il chimico tedesco Andreas Marggraf (e poi il suo allievo Franz Karl Achard che all'inizio dell'800 aprì il primo zuccherificio in Slesia) elaborò un procedimento per cristallizzare lo zucchero estratto dalle radici di bietole. Si dimostrò così per la prima volta che era possibile estrarre zucchero dalla barbabietola. Forti di queste ricerche alcuni grandi stati come la Germania, la Russia, ma soprattutto la Francia, per contrastare il monopolio dell'Inghilterra nella produzione di zucchero di canna, avviarono una serie di riforme agrarie per incentivare la coltivazione della bietola e la conseguente costruzione di impianti di trasformazione. In virtù di queste riforme all'inizio del XX° secolo la produzione di zucchero derivante dalla lavorazione della bietola prevalse in maniera decisiva su quello prodotto dalla canna. A partire dalla seconda metà del 1800 anche in Italia, per iniziativa privata, vennero avviati dei progetti che avevano come obiettivo quello di incentivare la coltivazione della bietola e la costruzione di impianti di trasformazione: nel 1887 a Rieti entrò in effettiva produzione il primo impianto; sempre nel contesto nazionale due nuovi zuccherifici entrarono in funzione nel 1896, 13 nel 1899 e 28 nel 1900⁵. Ben presto le notizie circa questa nuova prospettiva economica si diffusero anche nella nostra regione. Nel mese di luglio 1899 si svolse a San Giorgio di Nogaro un incontro promosso dall'Associazione Agraria Friulana per promuovere la coltivazione della bietola e, conseguentemente, far conoscere le varie opportunità e i benefici che tale coltura avrebbe potuto comportare per il comparto agricolo del basso Friuli. Mosso da questa iniziativa, nel mese di settembre 1899 si costituisce un comitato promotore che ha come obiettivo quello di sviluppare anche nel nostro territorio la coltivazione della bietola e la costruzione di un impianto per la lavorazione e la trasformazione della bietola in zucchero. Il comitato è costituito prevalentemente da possidenti terrieri del mandamento Palmanova-Latisana-San Giorgio di Nogaro con a

⁵ Tra i quali vi è anche quello di Porto Nogaro.

capo il conte De Asarta. Fin da subito il comitato stabilisce che lo stabilimento dovrà sorgere a Nogaro in prossimità dello scalo portuale. Due sono le linee strategiche perseguite dal comitato: da un lato si cerca di convincere il maggior numero di agricoltori (rappresentati prevalentemente da piccoli proprietari terrieri e da mezzadri) a sostituire la coltivazione del granturco e del frumento con quella della barbabietola; dall'altro lanciare una sottoscrizione pubblica di 15.000 azioni da 100 lire cadauna per raccogliere il capitale necessario per la costruzione e l'avvio della fabbrica per la lavorazione dello zucchero. Gli obiettivi vengono raggiunti nell'arco



S. Giorgio di Nogaro : Zucchereria

dei due mesi successivi: nel mese di ottobre il comitato riesce a raccogliere l'impegno degli agricoltori della bassa a destinare complessivamente 534 ettari alla coltivazione della barbabietola (quantitativo ritenuto sufficiente per far funzionare lo stabilimento); nel mese di novembre si chiude l'impegno a sottoscrivere le azioni, impegno che supera di 100.000 lire il capitale necessario fissato in 1.500.000 lire (gli azionisti sottoscrittori sono più di 300). Conclusasi positivamente la sottoscrizione del capitale sociale si costituisce formalmente la "*Società anonima fabbrica di zucchero di San Giorgio di Nogaro*".

Nei primi mesi del 1900 viene avviata l'edificazione dello stabilimento: la costruzione viene affidata a un'impresa lombarda mentre le maestranze

per l'installazione delle attrezzature necessarie provengono dalla Boemia⁶. Nel mese di marzo si procede alla prima distribuzione del seme di barbabietole: con il primo raccolto vengono avviate le prime lavorazioni sperimentali delle bietole raccolte, sperimentazioni che danno ottimi risultati e che fanno ben sperare per l'avvio dell'attività. Il 20 settembre, alle ore 9 del mattino, entra in funzione per la prima volta l'impianto di trasformazione della fabbrica di San Giorgio di Nogaro. Inizia così la produzione dello zucchero. Nel corso del primo anno furono lavorati circa 76.000 quintali di bietole per una produzione di circa 6.000 quintali di zucchero; positivo anche il conto economico che registra un utile netto di 129.439,90 lire⁷. Negli esercizi economici successivi, la quantità di bietole lavorate crebbe costantemente fino al 1904 così come crebbe la quantità di zucchero prodotto. Alla crescita costante dell'attività purtroppo non corrisposero risultati economici positivi: fin dal secondo anno di attività i bilanci si chiusero sempre con pesanti perdite economiche, perdite che nel 1906 spinsero gli amministratori da un lato a bloccare l'attività produttiva e dall'altro a proporre ai soci lo scioglimento della società e la sua messa in liquidazione.

Nel dicembre del 1906 il Tribunale di Udine dichiarò il fallimento della "*Società anonima fabbrica di zucchero di San Giorgio di Nogaro*".

Diverse furono le ragioni che portarono al fallimento della società; in tal senso le cause possono essere ricondotte a due ordini di motivi: da un lato sono riconducibili a errori nella progettazione e pianificazione dei costi iniziali, dall'altro a errate scelte strategiche nella gestione dell'impianto⁸. Per quanto riguarda il primo aspetto non corretto fu la previsione del comitato promotore di ritenere che il capitale azionario iniziale (raccolto con la "sottoscrizione pubblica") fosse sufficiente per la costruzione dello

⁶ I macchinari e le attrezzature per la produzione di zucchero provenivano dalla Cecoslovacchia; a seguire i lavori di installazione arrivarono dalla Boemia l'ingegner Zitny, il tecnico Arnost Kratochvil e nove operai che si occuparono del montaggio e del funzionamento. Cfr in tal senso R. KRATOCHVILOVA IETRI, "*Viaggio nella memoria*", in Annuario 1992, Associazione culturale "ad Undecimum", San Giorgio di Nogaro, 1992, p. 49.

⁷ Va altresì ricordato che nel corso del primo anno si registra anche un incidente mortale: un giovane ragazzo di Precenicco, addetto alla manutenzione, rimane intrappolato nella macchina di lavorazione della polpa di bietola.

⁸ Per una puntuale analisi delle motivazioni del fallimento cfr. Giorgio Sartori, "*1907 Relazione sul fallimento dello zuccherificio di San Giorgio di Nogaro*", in Annuario 2015, Associazione culturale "ad Undecimum", San Giorgio di Nogaro, 2015.

stabilimento e alle spese necessarie per la lavorazione ed amministrazione, da sobbarcarsi nel primo anno di esercizio mentre accadde che il capitale iniziale non bastò a coprire nemmeno i costi di costruzione. La costruzione e l'avvio dell'impianto produttivo costò ben un milione di lire in più rispetto al capitale sottoscritto, con la conseguenza che fu necessario ricorrere al credito con notevole aggravio dei costi per interessi passivi. Il secondo errore fu quello di ritenere che l'impegno a coltivare poco più di 500 ettari a bietole fosse sufficiente a garantire la copertura dei costi di produzione, quando invece per l'attività di trasformazione servivano più di 200 mila quintali di bietole (produzione che allora era possibile raggiungere coltivando almeno 1000 ettari di terreno). Costante fu l'insufficiente approvvigionamento di materia prima, fatto questo che andò accentuandosi di anno in anno, costringendo gli amministratori a ricorrere all'acquisto di bietole prodotte in altre provincie (precisamente nel polesine) con il conseguente incremento delle spese di trasporto e aumento del rischio d'impresa visto che molte partite giunsero quasi completamente guaste. Altro fattore negativo fu la promulgazione del decreto del 4 marzo 1900, con cui il governo, diminuendo la protezione doganale, aumentava la tassa di fabbricazione. Tra gli errori strategici va evidenziata la scelta di acquistare, già in presenza di consistenti perdite, nuovi macchinari in grado di produrre zucchero che fosse immediatamente commerciabile. Si iniziò così a produrre zucchero raffinato. Ma questa rilavorazione dello zucchero grosso portò ad un aumento dei costi di manodopera e di combustibile non compensata dai ricavi derivanti dalla vendita del prodotto finito, con ulteriori perdite economiche. Di fronte alla grave situazione economica gli amministratori cercarono di far fronte alla crisi da un lato, sovvenzionando direttamente l'azienda con soldi propri, dall'altro garantendo personalmente un finanziamento della Banca di Udine mediante due nuove iscrizioni ipotecarie; nonostante questi interventi, il bilancio del terzo esercizio si chiuse con una forte perdita di 689.624,38 lire. Successivamente il nuovo Consiglio di Amministrazione (nominato nel 1903) propose diversi interventi, tra i quali la svalutazione del valore delle immobilizzazioni materiali ed immateriali che portò il capitale sociale a lire 412.500 e la creazione di nuove azioni del valore di lire 25, operazioni finanziarie queste che di fatto non produssero gli effetti positivi sperati e conseguentemente non riuscirono a risollevarle le sorti dell'impresa. In tale contesto al Consiglio di Amministrazione nelle assemblee del 7 maggio e 4

agosto 1906 non rimase che proporre ai soci la messa in liquidazione della società. Dopo il fallimento della società l'area venne acquistata negli anni successivi al primo conflitto mondiale dalla Montecatini che avviò un impianto per la produzione di concimi chimici. Ad oggi gli edifici presenti nell'area sono del tutto inagibili e solo alcuni sono riferibili alla vecchia fabbrica di zucchero: la maestosa ciminiera (circa 70 metri di altezza) in mattoni costruita per l'evacuazione industriale di fumi prodotti dalla fabbrica e il magazzino (delle dimensioni di circa 5000 m²) all'interno del quale è possibile ammirare la splendida struttura di sostegno del tetto realizzata in legno e che si presenta ancora in buone condizioni di conservazione⁹. Questa peculiarità rende l'edificio un esempio di architettura industriale e sul quale risulta esserci un vincolo da parte della competente Soprintendenza.



La splendida struttura in legno di sostegno del tetto del magazzino.

⁹ Nel mese di agosto 2019 in occasione delle manifestazioni organizzate per la tradizionale festa della Madonna della Neve, presso la canonica di Porto Nogaro E' stata organizzata una mostra fotografica dal titolo "La prima fabbrica di Porto Nogaro" che ha descritto la nascita e lo sviluppo del primo stabilimento per la produzione di zucchero nella nostra regione.