



Beta vulgaris

Famiglia Chenopodiaceae

BARBABIETOLA DA ZUCCHERO

AMBIENTE- La germinazione può iniziare a 5-6°C, ma per un'emergenza veloce ed omogenea occorrono almeno 10-12°C. Temperature diurne e notturne troppo elevate durante l'estate possono condizionare l'accumulo delle sostanze di riserva, perché aumentano l'intensità della respirazione. Notti fresche e giorni caldi, dalla seconda metà di agosto, favoriscono l'accumulo di zucchero. La barbabietola da zucchero predilige terreni profondi, di medio impasto, ricchi di sostanza organica e con buona

capacità idrica. Ha bisogno di terreni a pH neutro (pH 6,5-7), mentre non sono adatti i terreni acidi e con ristagni idrici. Per ottenere una buona produzione è necessaria una regolare disponibilità idrica durante tutto il ciclo

CARATTERI BOTANICI

La barbabietola è una pianta erbacea biennale a radici fittonanti, raramente perenne, con fusti che possono arrivare a 1-2 m di altezza. Le foglie sono a forma di cuore, lunghe 5-20 cm nelle piante selvatiche (spesso molto più grandi nelle piante coltivate). I fiori sono molto piccoli, dal diametro di 3-5 mm, di colore verde o rossastro, con cinque petali; sono raccolti in dense spighe ed hanno un'impollinazione anemofila. Il frutto è costituito da un gruppo di dure noci.

USI - La barbabietola è usata molto sia in medicina dove ha effetti curativi per ascessi, emorroidi, scottature con azione antipruriginosa e disinfiammante, per infiammazione dell'intestino, dello stomaco, dell'apparato renale e del fegato con azione antinfiammatoria e decongestionante; sia in cucina, infatti, le radici delle barbabietole si consumano crude tagliate a fette sottili, oppure lessate o cotte a vapore e condite con un poco di olio e aceto, in alternativa vengono anche cotte al forno. Entrano in molte preparazioni, dai ripieni dei ravioli di magro alle pizze, dalle frittate alle erbe alla pasta del pane, dalle minestre ai minestrone e zuppe.

STORIA E LEGGENDE - Ai primi dell'Ottocento, lo zucchero di canna era ancora diffusissimo. Le guerre napoleoniche, con il blocco dell'importazione dello zucchero di canna (1806), fecero sì che la sperimentazione sulle barbabietole procedesse più speditamente, finché nel 1811 alcuni scienziati francesi mostrarono a Napoleone dei panetti di zucchero estratto da barbabietola. L'Imperatore ordinò la coltivazione della barbabietola su ben 320 km² di terreno e, grazie anche all'intervento del finanziere ed imprenditore Benjamin Delessert, si aprì in Francia il primo stabilimento ove si estraeva lo zucchero dalla barbabietola con il metodo di Achard opportunamente perfezionato. Nel giro di pochi anni sorsero più di 300 fabbriche di zucchero da barbabietola in tutta Europa.