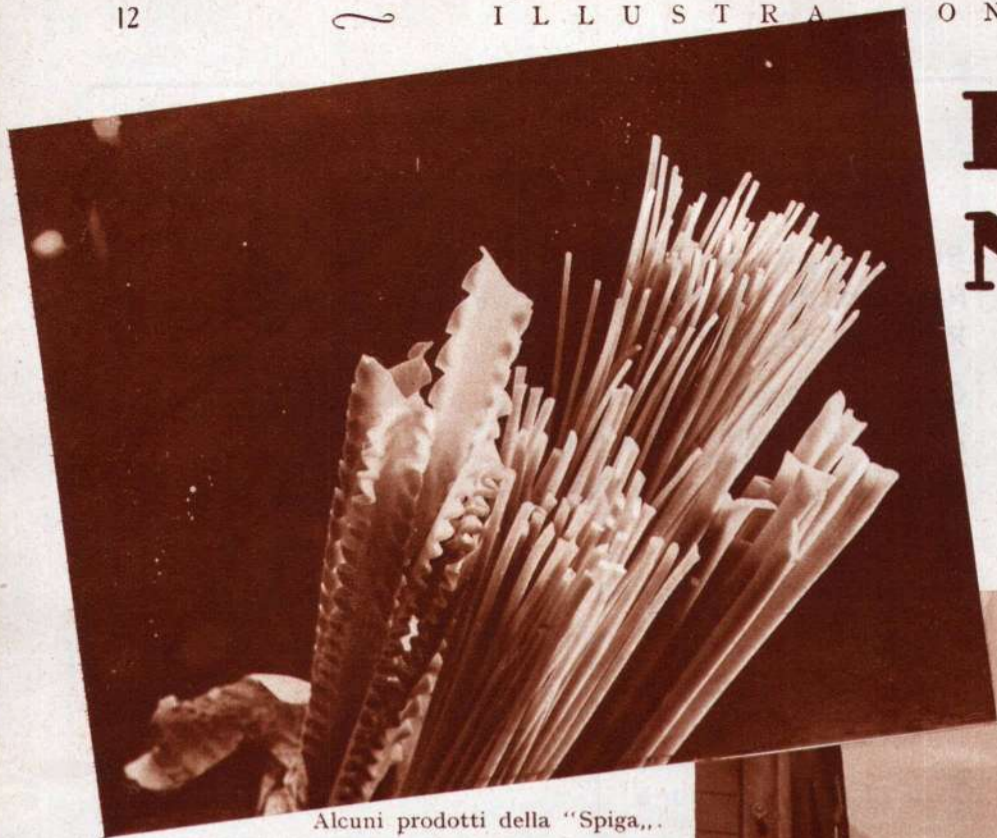


IL LAVORO NEL TICINO

La fabbricazione della pasta a Mendrisio

(Fot. Gino Pedrolì)



Alcuni prodotti della "Spiga,...

Nell'importante Borgo di Mendrisio, capoluogo del bel Mendrisiotto, è sorta alcuni anni or sono la fabbrica di pasta alimentare LA SPIGA S. A.

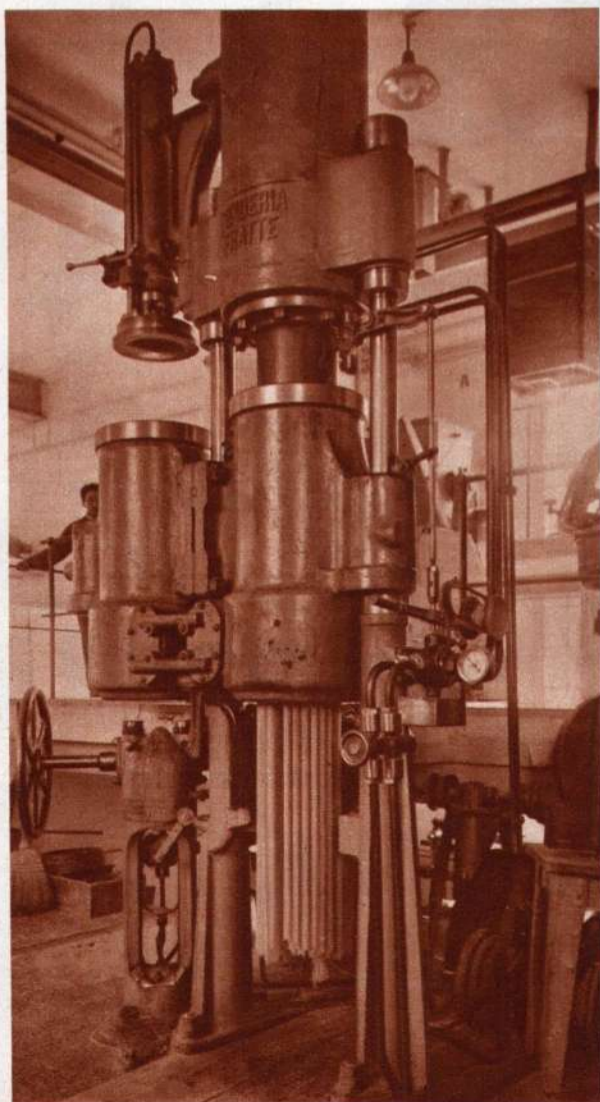
La visita ci ha permesso di vedere per bene tutto il fabbricato, che fu studiato nei suoi minimi particolari e che risponde pienamente ai moderni criteri della tecnica.

Non è esagerato asserire che la fabbrica LA SPIGA è modernissima e ottimamente organizzata.

Teniamo presente che nella fabbrica trovano buon lavoro circa 50 operai e operaie e che nella stessa possono essere prodotti giornalmente ben 6000 kg. di pasta nelle svariatissime qualità.



La bella fabbrica con gli uffici di direzione.



Nel pianterreno del grandioso edificio si trovano i magazzini della materia prima, costituita dalla semola di grano duro. I più ritengono che per la fabbricazione della pasta si impieghi la farina comune, mentre invece si usa, esclusivamente, *semola di grano duro*. Il grano duro si differenzia, come del resto il nome stesso lo indica, dal grano tenero, per il suo grado di durezza, non solo, ma anche per la sua ricchezza in contenuto glutinoso. Glutine è la denominazione generica delle due principali sostanze albuminose contenute nella farina di frumento, e cioè: la gliatina e la glutina.

La semola è acquistata dai vari molini del cantone. Ci si dice che le fabbriche di pasta del cantone sono obbligate ad acquistare le materie prime, che sono contingentate ai mulini, mentre entra liberamente la pasta italiana. Nulla si può fare a questo proposito, dato il trattato commerciale esistente con l'Italia. Si sa che la Confederazione compra dove può vendere.

I sacchi di semola sono vuotati entro una tramoggia, la semola viene crivellata, passa nei vari stacci per togliere ogni eventuali impurità. A mezzo degli elevatori è portata nei tre silos, dalla capacità di 2500 kg. cadauno, situati nel piano superiore. Da qui la semola giunge direttamente alle macchine per mezzo di tubi, nella

voluta quantità. Le macchine perfezionatissime sono state fornite da ditte specializzate, svizzere e italiane.

Si procede all'impasto entro apposite vasche impastatrici sottostanti alle tramogge. Una bilancia spostabile pesa l'esatto quantitativo di semola. L'acqua entra pure dosata, e le spatole provvedono all'operazione di impastare per bene in modo che la pasta riesca omogenea. Ogni impastatrice è provvista di una condotta per mezzo della quale la miscela, riuscita perfetta, è convogliata direttamente nelle rispettive tre macchine chiamate «gramole» dove ha luogo una seconda operazione consistente nell'amalgamare sempre meglio la pasta prima di subire le altre meravigliose operazioni, che si faranno successivamente nelle tre presse o torchi idraulici collocati in diretta comunicazione con le gramole.

Ogni pressa produce giornalmente 2000 kg. e secondo gli stampi, che sono moltissimi, si ottiene la qualità di pasta. Il lavoro dell'operaio consiste quasi esclusivamente nel controllo delle macchine, poichè sono queste che compiono il lavoro. I vari articoli di pasta sono raggruppati in tre categorie e cioè: articoli lunghi, detti anche «tipo Napoli», fra i quali citiamo i rinomati spaghetti; articoli corti o «tipo Genova», tra i quali vediamo gli apprezz-

La pasta sta uscendo da una delle presse.

zati cornetti; articoli cilindrici o « tipo Bologna » come le tagliarine.

Aggiungeremo che la massima, anzi la più scrupolosa pulizia, regna in ogni reparto, per il che l'Ispettore federale delle fabbriche ha avuto le più lusinghiere parole di elogio per la Ditta.

Le varie qualità di pasta che escono dai torchi sono raccolti entro speciali telai e portati in seguito negli appositi locali dove ha luogo il cosiddetto « incartamento » vale a dire la pasta è collocata in modo da ricevere presto la necessaria consistenza, prima di essere posta negli essiccatoi.

Gli articoli lunghi, come gli spaghetti, sono messi su bastoncini appositi e disposti in linea, su carrelli per ricevere l'incartamento.

Prima di lasciare questo ampio locale, dove la luce entra a profusione, osserviamo ancora in funzione l'ingegnosa macchina, impiegata per la preparazione dei succulenti ravioli. Il ripieno speciale vien preparato coi migliori ingredienti, e disposto entro il recipiente, posto sopra la macchina. Dallo stesso esce già dosato per affluire negli stampi che sono otto. Nel piano sottostante è disposta la pasta speciale, preparata precedentemente. Un altro ordigno provvede a tagliare e chiudere con arte i ravioli che portati in seguito in altro locale subiscono l'essiccazione necessaria.

Passiamo alla visita del piano superiore dove si trovano gl'impianti destinati a ricevere la pasta per l'essiccazione.

Avvertiamo che l'essiccazione è un'operazione importantissima, poichè dal grado esatto della stessa dipende, non solo la buona qualità della pasta, ma anche la relativa conservazione. Una pasta che non è stata essiccata in modo veramente razionale è destinata a diventare acida, e quindi non più commestibile.

Possiamo asserire che la Ditta ha dedicato le migliori attenzioni alla essiccazione delle paste che si compie, secondo i moderni criteri della tecnica, entro speciali apparecchi, costruiti in legno, e muniti di quattro ventilatori ciascuno. Il compito degli stessi è il seguente: il primo provvede a far entrare nel locale l'aria necessaria, il secondo e il terzo la distribuisce in modo uniforme e il quarto ha il compito di far uscire l'aria umida, che esce poi per mezzo di una tubazione collocata sotto il locale e che termina all'esterno. Gli essiccatoi doppi sono 12 per la pasta lunga e 14 per la pasta corta e la capacità è di kg. 1500 per ciascuno. La durata dell'essiccazione varia



La sala di pacchettaggio.

da tre a quattro giorni, a seconda della qualità. Sarà necessario avvertire a questo punto, che questo lavoro è compiuto in modo uniforme e non dipende più dalle condizioni atmosferiche, come si pratica ancora là dove non esistono le accennate installazioni.

Osserviamo pure il macchinario speciale: cilindro, piegatrice, tranciatrice, che serve per la preparazione della pasta all'uovo fresco.

Dall'apposito locale-cucina, arrivano le uova fresche, acquistate in parte nel Mendrisiotto, già sgusciate e preparate, si aggiungono, secondo le prescrizioni della legge federale sulle derrate alimentari, alla semola di tipo speciale, e prendono in seguito le diverse forme caratteristiche: tagliarine, cestini, farfalline ecc. Vi è inoltre lo speciale reparto per la fabbricazione dei capelli d'angelo e per la pastina glutinata, qualità indicate per le persone deboli, ammalati, bambini e vecchi.

Dobbiamo aggiungere che sulla bontà dei prodotti influisce indubbiamente l'aria buona e l'acqua che proviene dalle sorgenti del Generoso.

Passiamo poi al locale della manipolazione, vale a dire dove la pasta vien messa entro gli appariscenti imballaggi, costituiti dai sacchetti di cellux o di cellophane, oppure entro scatole

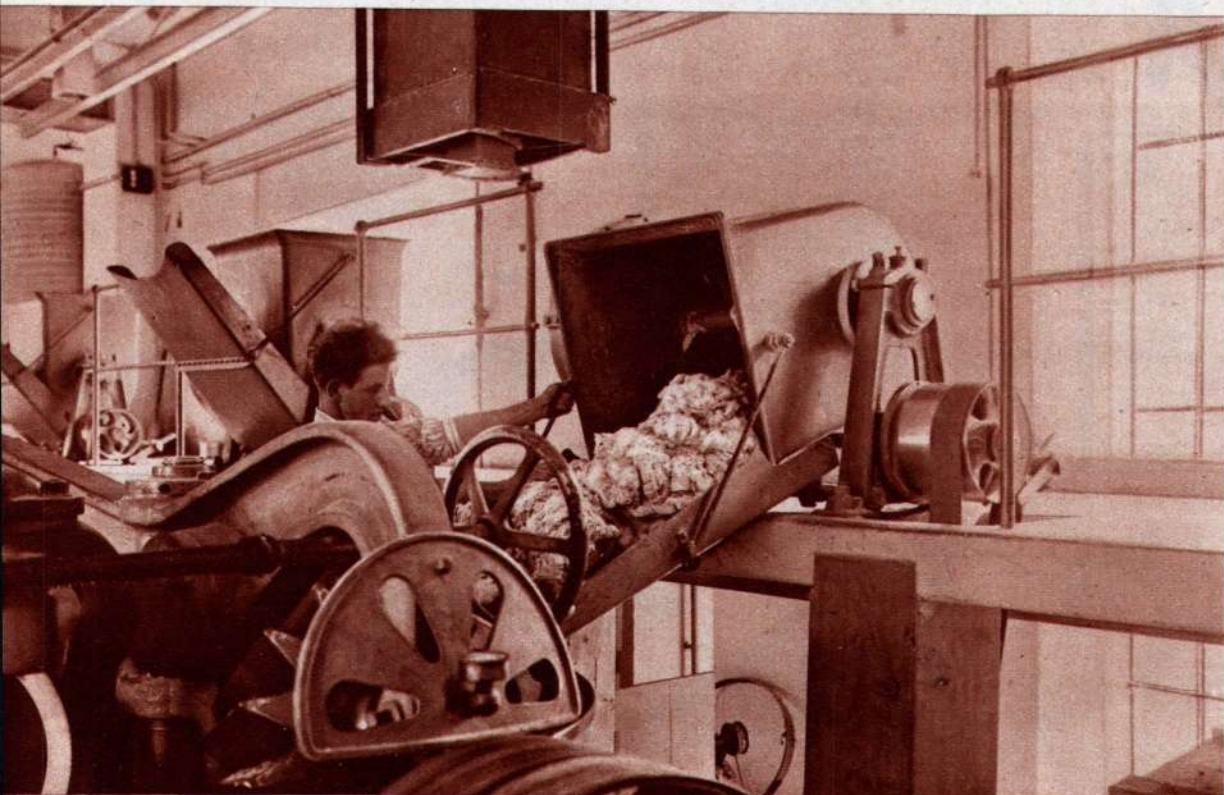
portanti la bella marca, consistente in una spiga di grano dorato, ornata da un azzurro fiordaliso e da un rosso rosolaccio, i fiori caratteristici dei campi di grano. Ogni pacchetto è accuratamente pesato e controllato. Citiamo alcune qualità collocate nei sacchetti dal peso di gr. 250 e cioè: cornetti, conchiglie, semi, stelline, parole, primiera, anellini, cestini, margheritine, farfallette ecc., nominiamo i vermicelli, i capelli d'angelo, le matasse, spaghetti, tuffoli, lasagne ecc. Passiamo nei locali di spedizione, osserviamo il personale intento all'imballaggio, entro le apposite cassette di legno apprestate nello stabilimento medesimo. Passiamo nel locale-refettorio per gli operai e arriviamo agli uffici dove è sbrigata la corrispondenza e la contabilità.

La Ditta provvede alle spedizioni, per ferrovia e a mezzo di autocarri propri ed ogni giorno della settimana è destinato a preparare le commissioni per un adeterminata parte del cantone e per la Svizzera Interna.

Un'ultima parola sul valore nutritivo delle paste alimentari. Le stesse sono ricche di idrati di carbonio e di altre sostanze nutritive come l'albumina; vi è una certa quantità di grasso e sostanze minerali. Per meglio comprendere questo diremo che le patate contengono il 21% di idrati di carbonio, il pane una media del 53%, mentre le paste alimentari possiedono il 70% circa in media. Per quanto concerne le calorie diremo che mentre le patate danno la cifra 918 le paste raggiungono 3333-3378. Ne consegue che per ottenere lo stesso effetto di calore e di energia si dovrebbe cibarsi di soli 100 gr. di pasta mentre necessitano ben 370 gr. di patate per ottenere lo stesso risultato. Per la digeribilità delle paste basterà dire che è uguale a quella del pane di buon frumento. Sotto l'aspetto delle sostanze albuminose diremo che le paste contengono il 10,9% mentre le patate solo 1-1,5%. Per il contenuto d'acqua troviamo che mentre le patate danno il 73%, il pane il 40%, la farina di frumento il 14%, le paste alimentari registrano solo il 12%.

Dando la parola alle cifre indicate si comprende bene come le paste alimentari rappresentino perciò un alimento sano, economico e altamente nutritivo, motivo per cui tutti sanno apprezzare convenientemente un buon piatto di pasta al sugo, inaffiato da un ottimo bicchiere di vino generoso.

l. d.



La pasta appena lavorata esce automaticamente dall'impastatrice per rovesciarsi nelle gramole...