

N. CATALOGO GENERALE	N. CATALOGO INTERNAZIONALE	ISTITUTO CENTRALE PER IL CATALOGO E LA DOCUMENTAZIONE	REGIONE	ALLEGATO
05/0013988	88	SOPRINTENDENZA	Veneto	N. 1

PROVINCIA E COMUNE Padova - Piazzola sul Brenta
 LUOGO Piazzola centro
 OGGETTO Fabbrica di conserve alim. ISTAT
 PROGETTISTA

SCHEDA IMPIANTI INDUSTRIALI

SETTORE PRODUTTIVO
 Industria alimentare

ACCESSI
 Viale Dante Aligheri

FONTE DI ENERGIA
 Energia Elettrica

PRESENZA ACQUA
 Collegamenti con l'acquedotto

DISTRIBUZIONE PLANIMETRICA DELLE ATTREZZATURE E DELLE FUNZIONI

DESCRIZIONE DEGLI IMPIANTI

Lo stabilimento a due piani occupava oltre 1000 mq. di superficie ed era munito di tutti i macchinari più moderni, occorrenti per la sgusciatura dei piselli, cottura a vapore, sterilizzazione (autoclave), crivelli divisorii, agraffatrici, vasche refrigeranti nonché quanto era richiesto per la fabbricazione delle scatole da conserva.

TIPO DI MACCHINARI
 Macchine automatiche di diverso tipo secondo l'alimento da conservare. Per es. macchine dette scolatrici e dosatrici, macchine dete sbaccellatrici, macchine graduatrici per fagiolini, tavolo mobile per la cernita della frutta ecc..

STATO CONSERVAZIONE IMPIANTI
 dell'edificio
 Mediocri condizioni

FOTOGRAFIE

NOTIZIE STORICO-TECNOLOGICHE

Intorno alla fine del XIX secolo venne istituita una fabbrica di conserve alimentari, di fronte la fabbrica di concimi. Producevano all'incirca 280.000 scatole di piselli e asparagi all'anno.

In seguito venne trasformata in essiccatoio del tabacco, e ancora in fabbrica di materiali per l'edilizia.

La fabbrica era in funzione fino a circa due anni fa. Attualmente è utilizzata a deposito di

MATERIE PRIME

Generi alimentari vegetali da conservare, soprattutto piselli e asparagi.

AREA DI PROVENIENZA MAT. PR.

Di solito venivano utilizzati i prodotti coltivati nelle terre vicine, ma anche nel meridione

MATERIALI PRODOTTI

Conserve alimentari

AREA DI DISTRIBUZIONE PRODOTTI

La rete di distribuzione era organizzata per le regioni del Nord in particolare per il Veneto e regioni vicine

SCARICHI AREE INTERESSATE

Canale detto Roggia Camerina

NUMERO DEGLI ADDETTI Circa 67 addetti, maggioranza donne

IMPIANTI SUSSIDIARI

NO

PROCESSO LAVORATIVO

Conservazione degli asparagi.

La preparazione comprende varie operazioni: scelta degli asparagi di eguale lunghezza, cottura progressiva, raffreddamento, inscatolamento, chiusura delle scatole, sterilizzazione. Si separano in tre grossezze che si sottopongono ad una spelatura superficiale. Si pongono poi in un panierino che si immerge in un recipiente contenente acqua salata in ebollizione. La ebollizione è fatta in più riprese di breve durata (circa 3 minuti).

Si pongono poi in scatole che si riempiono con soluzione di sale marino al 30%; dopo si chiudono e si saldano.

LEGATI

- fotografie X ALL. 2-3

- disegni

- relazioni ALL. 4

CATALOGATORI

Daniela Mazzotta

Nicola Randolfi

VISTI

REVISIONI