

# Raccolta centralizzata delle castagne ticinesi 2023

La raccolta centralizzata delle castagne è un progetto di promozione della cultura delle selve castanili ticinesi in favore della natura, del paesaggio e delle tradizioni storiche, partecipa anche tu!

→ da venerdì 22 settembre a martedì 31 ottobre 2023 ←

per informazioni o per raccolte prima del 22.09.2023 annunciarsi telefonicamente allo 079 204 69 90

## Ubicazione dei Centri di raccolta e orari d'apertura

Località	Giorno	Orario	Vi rammentiamo che anche le castagne piccole contribuiscono a valorizzare questo prodotto del nostro territorio e sono quindi ben accette.
CADENAZZO, dietro negozio Gusto Ticino/FELA	Lunedì, Mercoledì, Venerdì	<b>14.00 – 15.30</b>	
STABIO, Magazzino TIOR/FOFT	Lunedì, Venerdì	<b>14.00 – 16.00</b>	
VEZIA, Azienda Malombra, piano Bioggio-Vezia	Lunedì, Mercoledì, Venerdì	<b>10.15 – 11.15</b>	
BIASCA, Ex Arsenale	Martedì, Giovedì	<b>10.15 – 11.15</b>	

	Classe	Peso	Utilizzo	Prezzo
<b>Tipiche castagne ticinesi</b> <i>(Castanea sativa)</i>	<b>Piccole</b>	Peso castagna singola < 13 g Peso 10 castagne < 130 g	Essiccazione	<b>1.50 CHF/kg</b>
	<b>Grandi</b>	Peso castagna singola ≥ 13 g Peso 10 castagne ≥ 130 g	Mercato fresco	<b>3.00 CHF/kg</b>

<b>Castagne IBRIDE</b> <i>Eurogiapponesi</i>	<b>Extra grandi</b>	Peso castagna singola elevato ca. ≥ 18-20 g	A buccia scura (in particolare varietà. Bouche de Bétizac)	Indesiderate		<b>ATTENZIONE</b> <i>Le castagne ibride extra grosse <u>non sono tipiche castagne ticinesi</u> e devono quindi essere consegnate separatamente dalle altre.</i>
			A buccia chiara	<b>Solo se c'è mercato e previo accordo!</b>	<b>A seconda del mercato! 1.50-3.00 CHF/kg</b>	

# Modalità di raccolta

## Cosa / Come fare!

Non raccogliere castagne ammuffite o con evidenti bacature da vermi.

Raccogliere sia le castagne piccole che grosse in un unico sacco.

Se si ha tempo separare quelle belle grosse e consegnarle separatamente. In questa operazione non vale la pena di insistere o pesare a una a una le castagne. Devono semplicemente appagare l'occhio - in generale dopo un attimo riconoscerete direttamente al tatto quelle che sono "pacioccone".

Consegnare al più presto le castagne presso un centro di raccolta.

**! La presenza di castagne di piccole dimensioni o piatte nella categoria castagne grandi ha come conseguenza il declassamento dell'intera partita alla classe di prezzo inferiore!**

## Cosa **NON** si deve fare!

Raccogliere le castagne in selve gestite/curate/private senza il permesso del proprietario.

Mettere in acqua le castagne per più ore o giorni oppure lasciare al sole e al vento.

Tardare a consegnare le castagne.

Conservare le castagne in contenitori ermetici (es. sacco dei rifiuti) o contenitori troppo pieni (es. borse o casse stracolme) perché si riscaldano, fermentano e sviluppano le muffe.

Raccogliere e consegnare le castagne nostrane e IBRIDE mescolate tra loro nella stessa partita o nello stesso contenitore.

**! Castagne non fresche o secche, non saranno ritirate!**