

Consegnare castagne per valorizzare un prodotto locale e garantire un futuro alle selve castanili

È iniziata da due giorni la raccolta centralizzata delle castagne. Da diversi anni, grazie allo sforzo congiunto dei diversi attori del settore, e soprattutto dei raccoglitori, si riesce a garantire un quantitativo a una filiera che valorizza non solo un prodotto ma anche un patrimonio paesaggistico di inestimabile valore.

«Che cosa c'è di più bello che fare una passeggiata e raccogliere castagne?»

Sono state queste le parole di **Marco Bassi**, direttore Foft, che ha ricordato come oltre al momento della raccolta, altrettanto prezioso è quello «di convivialità, quando si cucinano e si mangiano in compagnia». Ed è nel riprodurre su più larga scala questa dimensione che si concentra lo sforzo della raccolta centralizzata delle castagne.

«Negli scorsi anni si è arrivati a quantitativi anche di 70-75 tonnellate», grazie al lavoro fatto da **Paolo Bassetti**, che quest'anno dopo oltre vent'anni passa il testimone alla Foft che d'ora in avanti si occuperà della raccolta delle castagne. Tutte le associazioni coinvolte nella valorizzazione della castagna hanno ringraziato Paolo Bassetti per il lavoro fatto. «Abbiamo capito fin da subito, più di 20 anni fa», ha sottolineato **Giorgio Moretti**, presidente dell'Associazione dei Castanicoltori della Svizzera italiana, «che era fondamentale trovare qualcuno che gestisse la raccolta centralizzata delle castagne e in Paolo Bassetti abbiamo trovato la persona che ha organizzato i centri, strutturato la raccolta, e pagato in contanti e sull'unghia i raccoglitori che consegnavano le castagne e che ora metterà le sue esperienze e la sua competenza a disposizione di Foft», che subentra

quest'anno.

Un alimento antico estremamente moderno

Per la filiera sono fondamentali le castagne di tutte le dimensioni. Se infatti quelle di calibro maggiore trovano uno sbocco sul mercato fresco, quelle piccole vengono essiccate e utilizzate per la produzione di farina per prodotti come ad esempio i fiocchi di castagne. «I valori nutrizionali della farina di castagne, sono particolari», ha ricordato **Carlo Scheggia** e sono diversi i prodotti che si possono creare a partire dalla farina o dal frutto intero come ad esempio i vermicelles o i marron glacé. «La novità di quest'anno sarà infatti la produzione di un panetone con marron glacé ticinesi, realizzato da una nota pasticceria ticinese», ha ricordato Beatrice Fasana, di Vanini SA.

Importanti per il paesaggio e per la biodiversità

«Dobbiamo pensare alle selve castanili come ad un conquista dei nostri avi», con queste parole **Marco Conedera**, dell'Istituto federale di ricerca WSL, ha concluso il suo intervento chiarendo come le selve castanile gestite offrono «un ambiente ideale per specie che hanno bisogno sia del legno, sia dei fiori. Si tratta di luoghi ricchissimi di biodiversità che non dobbiamo dare per scontati», impegnandoci per mantenerle nonostante le sfide rappresentate dal cambiamento climatico e dalle principali malattie che colpiscono il castagno. Tutte le indicazioni relative alla raccolta, così come gli orari di apertura dei centri di raccolta sono riportati nella pagina accanto. Buona raccolta e buona consegna a tutti!

Da sinistra: Sem Genini - Dir. Unione Contadini Ticinesi, Giorgio Moretti - Pres. Associazione dei Castanicoltori, Marco Bassi - Dir. Tior, Carlo Scheggia - Associazione dei Castanicoltori, Pierre Coulin - Hochstamm Suisse, Beatrice Fasana - Dir. Sandro Vanini SA, Paolo Bassetti - omonima Azienda Paolo Bassetti e Marco Conedera - Istituto WSL.



Centri di raccolta e orari d'apertura

Località		Giorno	Orario
CADENAZZO, TIOR via al pian 2		Lunedì, Mercoledì, Venerdì	15.00 – 17.00
STABIO, Magazzino TIOR/FOFT		Lunedì, Mercoledì, Venerdì	14.00 – 16.00
VEZIA, Azienda Malombra, piano Bioggio-Vezia		Lunedì, Mercoledì, Venerdì	09.00 – 11.00
BIASCA, Ex Arsenale		Martedì, Giovedì	10.00 – 11.00

	Classe	Peso	Utilizzo	Prezzo
Tipiche castagne ticinesi (<i>Castanea sativa</i>)	Piccole	Peso castagna singola < 14 g Peso 10 castagne < 140 g	Essiccazione	1.50 CHF/kg
	Grandi	Peso castagna singola ≥ 14 g Peso 10 castagne ≥ 140 g	Mercato fresco	3.00 CHF/kg

Castagne IBRIDE <i>Eurogiapponesi</i>	Extra grandi	Peso castagna singola elevato ca. ≥ 18-20 g	A buccia scura (in particolare varietà Bouche de Bétizac)	Per il 2024 indesiderate	
			A buccia chiara	Solo se c'è mercato e previo accordo!	A seconda del mercato! 1.50-3.00 CHF/kg

ATTENZIONE
Le castagne ibride extra grosse non sono tipiche castagne ticinesi e devono quindi essere consegnate separatamente dalle altre.

Modalità di raccolta

☒ Cosa NON si deve fare!

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

Raccogliere castagne ammuffite o marcescenti.

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.

Mettere le castagne con fenditure della buccia o quelle immature e ancora bianche, anche se grandi, nella prima classe.

! Non saranno ritirate partite con:

- Castagne non fresche o secche
- Castagne che hanno iniziato a scaldare
- Castagne fermentate
- Castagne molli, con polpa molle-marcia
- Castagne che hanno fatto la novena (anche solo parziale)
- Miscugli di castagne tipiche ticinesi e grosse castagne ibride

! La presenza di castagne di piccole dimensioni, con fenditure della buccia o piatte come pure di castagne ancora bianche nella categoria castagne grandi ha come conseguenza il declassamento dell'intera partita alla classe di prezzo inferiore!

**Su tutti i modelli Deutz-Fahr
Hürlimann e SAME
fino al 31 ottobre 2024**



SDF Finance
finanziamento
0,9%

Morisoli
& figli sa
CULTURE CARASSO
www.morisoli.ch