

Tutti a raccogliere castagne!

L'importanza del frutto che ha rappresentato una delle basi dell'alimentazione nel Ticino dell' '800 è ancora attuale: per motivi culturali, sociali, ma anche per aspetti sempre più legati all'ecosostenibilità. I Centri di raccolta apriranno i battenti mercoledì 24 settembre e l'invito è quello di aderire con entusiasmo per sostenere un patrimonio comune dal valore inestimabile.

anche che «le castagne di piccole dimensioni sono ben accette» e ha invitato tutti a «rispettare sempre la proprietà privata e non raccogliere castagne in selve gestite o private, senza aver prima chiesto il permesso».

Giorgio Moretti, presidente dell'Associazione dei Castanicoltori della Svizzera italiana, oltre ad avere ribadito gli scopi dell'associazione, ha sottolineato come oggi, grazie al supporto della Confederazione, dei Cantoni Ticino e Grigioni e del Fondo svizzero per il paesaggio, «sono circa 350 gli ettari recuperati di castagneti da frutto», che fanno bella mostra di sé come parte del paesaggio sudalpino caratterizzandolo. Fondamentale in questo senso è la collaborazione con l'Ufficio federale dell'agricoltura, per la gestione di progetti di valorizzazione e messa in sicurezza delle principali varietà di castagni al Sud delle Alpi.

«L'obiettivo è raggiungere le 70-75 tonnellate di castagne consegnate ai centri di raccolta negli scorsi anni. Contiamo su una partecipazione ampia e convinta», così si è espresso **Marco Bassi**, direttore Foft-Tior, e gestore dei centri di raccolta, alla conferenza stampa di lancio per la valorizzazione del castagno e la promozione della raccolta di giovedì 18 settembre a Sonvico.

L'invito, rivolto a tutti, è quello di consegnare ai centri i quantitativi di castagne raccolti in eccesso.

Marco Bassi ha ricordato

L'importanza della selva castanile

La selva castanile è il miglior esempio d'incontro tra selvicoltura e agricoltura: un'area boschiva gestita come area agricola. Oggi se ne occupano spesso gli agricoltori, che ci fanno pascolare gli animali, fanno legna, raccolgono le castagne o usano le foglie come strame per gli animali. E non va dimenticata la fioritura del castagno, che consente la produzione di un ottimo miele. Le selve castanili svolgono un importante ruolo nella conservazione della biodiversità e sono anche il luogo ideale per la didattica e la formazione. Diverse le attività che si possono svolgere al suo interno, incluse nel percorso didattico sviluppato dall'Associazione dei Castanicoltori della Svizzera italiana in collaborazione con il progetto dell'Unione Contadini Ticinesi Scuola in Fattoria.

Per la filiera è fondamentale il prodotto finale

Per la valorizzazione della castagna è fondamentale creare un mercato ed è grazie all'anello finale rappresentato dalla Sandro Vanini SA che si possono apprezzare prodotti provenienti dal Ticino e dal Moesano. L'azienda di Rivera trasforma i frutti che per dimensioni non possono essere destinati al consumo fresco, come lo Yogurt alle castagne, o la purea di marroni Vermicelles, realizzata esclusivamente con castagne ticinesi che si fregiano anche del marchio di provenienza Ticino e del logo Hochstamm Suisse. Ma anche Coop utilizza castagne ticinesi per prodotti distribuiti nelle proprie filiali.

Ma che raccolta ci si aspetta?

«La fioritura di quest'anno è stata molto buona e i ricci sugli alberi sono abbondanti», così **Marco Conedera** dell'Istituto di Ricerca WSL di Cadenazzo, che ha però ricordato come «negli ultimi due anni la siccità estiva abbia però creato un po' di problemi allo sviluppo del frutto, che è rimasto in generale di piccola pezzatura. L'incognita della proporzione di frutti nei ricci, resta un fattore decisivo, affinché la raccolta possa anche quest'anno raggiungere quantitativi ragguardevoli».

Un riccio di castagne della varietà Lüina. Foto: Giorgio Moretti.



Raccolta centralizzata delle castagne 2025

La raccolta centralizzata delle castagne è un progetto di promozione della cultura delle selve castanili del Ticino e del Moesano in favore della biodiversità, del paesaggio e delle tradizioni storiche.

Partecipa anche tu!

Anche le castagne piccole contribuiscono a valorizzare questo prodotto del territorio e sono quindi ben accette.

→ **da mercoledì 24 settembre a martedì 4 novembre 2025** ←

per informazioni o per concordare ritiri prima del 24.09.2025

annunciarsi telefonicamente allo 091 850 32 18 - www.castanicoltori.ch

Ubicazione dei 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)	ATTENZIONE Le castagne ibride extra grosse <u>non</u> sono tipiche castagne ticinesi e devono quindi essere consegnate separatamente dalle altre.
			A buccia chiara	
			Per il 2025 indesiderate	
			Solo se c'è mercato e previo accordo!	A seconda del mercato! 1.50-3.00 CHF/kg

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 lasciarle 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

! 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!