

Porta le tue castagne: aiutaci a valorizzare il Ticino

Ogni castagna conta: raccoglierla e consegnarla significa sostenere le selve castanili, la biodiversità, il paesaggio e una tradizione che appartiene a tutti noi.

Anche le castagne piccole sono preziose: se fresche e sane, sono ben accette e contribuiscono alla valorizzazione del prodotto locale.

In caso di raccolto limitato, gli orari o i giorni di apertura di Vezia e Biasca potranno essere adattati.

Aggiornamenti su www.castanicoltori.ch e www.originti.ch.

Raccolta aperta da mercoledì 23 settembre a martedì 3 novembre 2026

Informazioni: 091 850 32 18

1. Raccogli Solo castagne fresche, sane e raccolte dove è permesso.	2. Separa Tieni divise le castagne ticinesi dalle ibride extra grandi.	3. Consegna presto Portale rapidamente al centro di raccolta più vicino, in contenitori areati.
---	--	---

Dove consegnare le castagne

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	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	Essendo di facile deperibilità saranno analizzate alla consegna	
			Solo se c'è mercato e previo accordo!	A seconda del mercato! 1.50-3.00 CHF/kg
			ATTENZIONE Le castagne ibride extra grosse <u>non sono tipiche castagne ticinesi e devono quindi essere consegnate separatamente dalle altre.</u>	

Prima di consegnare: controlla bene le tue castagne!

Per garantire qualità e valorizzazione del prodotto locale, evita questi errori:

Da evitare

- Raccogliere in selve private o curate senza il permesso del proprietario.
- Consegnare castagne ammuffite, marce, molli, secche o fermentate.
- Lasciare le castagne al sole, al vento o in acqua per molte ore.
- Usare sacchi ermetici o contenitori troppo pieni: le castagne si scaldano e fanno muffa.
- Mescolare castagne ticinesi e castagne ibride extra grandi.

Da ricordare

- Consegna le castagne il prima possibile dopo la raccolta.
- Le castagne piccole sono accettate se fresche e sane.
- Le castagne grandi con buccia fessurata, immature o ancora bianche non rientrano nella classe superiore.
- Le partite non conformi possono essere declassate o non ritirate.
- Le castagne ibride extra grandi vanno sempre consegnate separatamente.