

## RACCOLTA 2021 CASTAGNE TICINESI

### RACCOLTA CENTRALIZZATA DELLE CASTAGNE TICINESI 2021

La raccolta centralizzata delle castagne è un progetto di promozione della cultura delle selve castanili ticinesi a favore della natura, del paesaggio e delle tradizioni storiche.

### PARTECIPA ANCHE TU!

> DA LUNEDÌ 27 SETTEMBRE A MERCOLEDÌ 3 NOVEMBRE 2021 <

per informazioni o per raccolte prima del 27 settembre 2021, annunciarsi telefonicamente allo 079 204 69 90

### UBICAZIONE DEI CENTRI DI RACCOLTA E ORARI D'APERTURA

Alla consegna presso i centri di raccolta si prega di mantenere le distanze sociali, di osservare le norme di sicurezza e le indicazioni dei responsabili.

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	14.00 – 15.30	
STABIO, Magazzino TIOR/FOFT	Lunedì, Mercoledì, Venerdì	08.00 – 10.00	
VEZIA, Azienda Malombra, piano Bioggio-Vezia	Lunedì, Mercoledì, Venerdì	10.15 – 11.15	
BIASCA, Ex Arsenale	Martedì, Giovedì	10.15 – 11.15	

	Classe	Peso	Utilizzo	Prezzo		
Tipiche castagne ticinesi ( <i>Castanea sativa</i> )	Piccole	Peso castagna singola < 13 g Peso 10 castagne < 130 g	Essiccazione	1.50 CHF/kg		
	Grandi	Peso castagna singola ≥ 13 g Peso 10 castagne ≥ 130 g	Mercato fresco	3.00 CHF/kg		
Castagne IBRIDE <i>Eurogiapponesi</i>	Extra grandi	Peso castagna singola elevato ca. ≥ 18-20 g	Tutte ma 100% se buccia scura Event. quelle a buccia chiara	Essiccazione Mercato fresco - trasformazione Solo se c'è mercato!	Solo se fresche e senza macchie scure 1.50 CHF/kg Solo se c'è mercato! 3.00 CHF/kg	Le castagne ibride extra grosse non sono tipiche castagne ticinesi e devono quindi essere consegnate separatamente dalle altre.

Organizzazione conferenza: Nexus Design & Réservé Media Group

## 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 (più di 13 g l'una) 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 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 fermentano, si riscaldano 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!**