

CONFERENZA STAMPA

CASTAGNAMO - LA VALORIZZAZIONE E LA PROMOZIONE DELLA RACCOLTA 2023

“Raccogliere le castagne significa indirettamente valorizzare le selve castanili e rafforzare la cultura del castagno: è un progetto di società!”

Ed è attorno a questo progetto che viene organizzata la conferenza per la **“Valorizzazione del Castagno Ticinese”** affinché si possa informare in modo corretto e preciso dell'importanza di un frutto che caratterizza da sempre il nostro territorio, per ragioni naturalistiche, culturali e sociali. La castagna ticinese entra di diritto in quel paniere di prodotti locali in grado di essere la base per prodotti di eccellenza e caratteristici, sempre più richiesti ed apprezzati dal mercato, oggi più che mai sensibile anche ad aspetti legati all'ecosostenibilità.

Luogo: Centro raccolta castagne, c/o Azienda Malombra, via Malombra 1, Vezia

Interventi:	Ing. Paolo Bassetti	Centri di Raccolta del Canton Ticino
	Dr. Ing. Sem Genini	Membro di Comitato dell'Associazione dei Castanicoltori della Svizzera italiana e Segretario agricolo dell'Unione Contadini Ticinesi
	Ing. Marco Conedera	Istituto WSL
	Ing. Beatrice Fasana	Managing Director Sandro Vanini SA

Moderatore: **Alessandro Pesce** giornalista, Dir. Réservé Magazine

La conferenza per la **"Valorizzazione del Castagno Ticinese e la promozione della raccolta"** è un'occasione fondamentale per dare informazioni corrette sull'importanza di un frutto che caratterizza il nostro territorio, per ragioni naturalistiche, culturali e sociali.

La castagna ticinese ha caratteristiche che permettono la produzione di ottime specialità alimentari. Sandro Vanini SA, azienda leader nel settore con sede a Rivera, è quindi convinta dell'opportunità di una promozione capillare e di grande respiro, grazie anche al coinvolgimento di tutti coloro i quali sono nella filiera produttiva di questo nostro straordinario frutto.

Ing. Paolo Bassetti, Centri di Raccolta del Canton Ticino

La raccolta delle castagne

Paolo Bassetti, responsabile dei Centri di raccolta del Canton Ticino: "Negli scorsi anni la risposta della popolazione è stata spesso molto significativa, come negli ultimi due anni con la consegna di 70-75 tonnellate di castagne. Anche quest'anno vorremmo poter contare su un buon raccolto e siamo fiduciosi che molti andranno a raccogliere le castagne e consegneranno i quantitativi che non sono consumati in famiglia ai Centri di raccolta. Un'ampia partecipazione della popolazione alla raccolta sta alla base di tutto il progetto di valorizzazione della castagna ticinese. Ricordo che grazie alle varie possibilità di utilizzo - dalla vendita fresca per le caldarroste, all'essiccazione e alla trasformazione - anche le castagne di piccole dimensioni sono molto apprezzate".

Ancora un appello: se trovate delle castagne estremamente grandi, provengono con grande probabilità da alberi coltivati di varietà ibride Eurogiapponesi e queste castagne extra grandi vanno consegnate separatamente dalle tipiche castagne ticinesi. I centri di raccolta le ritireranno solo se sarà possibile trovare uno sbocco di mercato per questi frutti non tipicamente ticinesi.

Le modalità di raccolta e consegna, l'ubicazione e gli orari d'apertura dei Centri di raccolta del Canton Ticino sono riportati in fondo al testo.

Dr. Ing. Sem Genini, Membro di Comitato dell'Associazione dei Castanicoltori della Svizzera italiana e Segretario agricolo dell'Unione Contadini Ticinesi

Associazione dei castanicoltori della Svizzera italiana

L'Associazione dei castanicoltori della Svizzera italiana (www.castanicoltori.ch) è stata costituita nel 1999 con lo scopo di raggruppare gli interessati al castagno, alle castagne e alle selve castanili. Attualmente **conta all'incirca 350 membri**. Il recupero delle selve castanili si sta svolgendo sul territorio dei Cantoni Ticino e Grigioni già ormai da una trentina di anni con ottimi risultati. Grazie al supporto della Confederazione, dei due Cantoni e del Fondo svizzero per il paesaggio, **a oggi sono circa 350 gli ettari di castagneto da frutto recuperati**, che fanno bella mostra di sé come parte del paesaggio sud alpino e che lo caratterizzano. L'Associazione ha potuto mostrare fin da subito la sua capacità propositiva e grazie ai contributi finanziari del Fondo svizzero per il paesaggio ha permesso, in modo complementare al recupero delle selve, anche la rivitalizzazione di castagni singoli presenti in zone non forestali, con il cosiddetto progetto degli "alberi singoli".

L'Associazione collabora anche con l'Ufficio federale dell'agricoltura nell'ambito dei progetti di salvaguardia del materiale genetico a scopo alimentare, gestendo dei progetti di valorizzazione e messa in sicurezza delle maggiori varietà di castagni presenti al Sud delle Alpi. Il frutteto di Cademario propone una collezione di oltre

Organizzazione conferenza: Nexus Design



Paolo Bassetti
Pianezzo



50 varietà indigene e quello di Biasca, realizzato in collaborazione con Alptransit e il Patriziato di Biasca, che delle varietà presenti al Sud delle Alpi ne conta una cinquantina.

Tutti gli attori coinvolti, ognuno nel proprio campo di competenza e con le proprie capacità - ma tutti raggruppati attorno all'obiettivo di valorizzare in chiave moderna queste porzioni territoriali - si sono impegnati per far riconoscere l'importanza paesaggistica ed ecologica, ma anche economica delle selve castanili.

Importanza delle selve castanili anche per le aziende agricole

Il castagno, l'albero del pane per i nostri avi, era coltivato per la sopravvivenza senza particolari conoscenze o tecniche agronomiche. La selva castanile è il miglior esempio d'incontro tra selvicoltura e agricoltura e, malgrado sia a tutti gli effetti un'area boschiva (art. 2 della Legge sulle foreste), è gestita quale area agricola e beneficia dei relativi contributi. Si tratta quindi chiaramente di un sistema agroforestale, dove l'agricoltura incontra la foresta, che ha il grande pregio di permettere un utilizzo più razionale, diversificato, economicamente conveniente ed ecologicamente duraturo del suolo.

Concepita dall'uomo in funzione di precise opzioni produttive, oggi è spesso data in gestione ad un'azienda agricola che la può usare in diversi modi, facendo fieno o lasciandoci pascolare gli animali, raccogliendo le castagne quale prodotto primario, le foglie come strame per gli animali, le prelibate bacche (mirtilli, more), il legname e, con un po' di fortuna, dei funghi quali prodotti secondari. Senza dimenticare anche i fiori di castagno, che permettono la produzione di un miele molto aromatico e nutriente. Inoltre, le selve castanili svolgono un ruolo importante nella conservazione della biodiversità.

Per un'azienda agricola una selva castanile, oltre a rappresentare un utile aggiuntivo sul medio periodo, richiede di essere attivi - 140 ore lavorative annue circa - soprattutto nel periodo, autunnale-invernale, quando le altre attività agricole un po' si riducono.

Senza gli agricoltori la selva castanile come la conosciamo oggi non potrebbe esistere, perché il bosco prenderebbe velocemente il sopravvento. **In Ticino al momento contiamo ben 134 selve castanili gestite da aziende agricole. Altre ne esistono e sono gestite nelle Valli del Grigioni italiano.**

Lavoro didattico e di formazione

Per la nostra associazione è di fondamentale importanza anche il lavoro di formazione. L'anno scorso abbiamo preparato delle schede didattiche intitolate "Il Cammino della castagna", che fanno parte del vasto progetto federale di Scuola in fattoria e che vengono usate dalle scuole a livello pratico. L'intento primario è quello di avvicinare le allieve e gli allievi alla selva castanile che, tra le altre cose, è anche un simbolo della nostra tradizione. Il castagno fornisce infatti un ottimo spunto per studiare la storia e la cultura alimentare, il paesaggio, la biologia, l'ecologia, l'italiano, la geografia, la concezione del tempo e la stagionalità.

Il dossier è suddiviso in 8 capitoli: “Curiamo la selva!”, “Il lungo cammino del castagno”, “Piantala!”, “Il lento risveglio del castagno”, “La vita del castagno”, “Castagne che squisite!”, “Il disegno della selva” e “Gli ospiti della selva e le loro tracce”. Oltre alle schede, “Il Cammino della castagna” include anche diversi allegati, come ad esempio l’elenco di tutte le selve castanili gestite in Ticino e una serie di leggende e poesie riguardanti la castagna. Inoltre, particolarmente preziosa nel dossier è la bibliografia che permette la ricerca di ulteriori informazioni o approfondimenti. Infine, contiene anche un approfondimento relativo a uno studio dell’Istituto Federale di Ricerca (WSL) che evidenzia come il recupero delle selve castanili favorisca la biodiversità.

L’altro progetto didattico, realizzato per la prima volta all’inizio di quest’anno dalla nostra associazione, è stato il Corso base di Formazione del Castanicoltore a cui hanno partecipato una dozzina di persone. A questo scopo è stato redatto e usato un altro supporto didattico, pensato di più per gli adulti: “Il Manuale del Castanicoltore. Una guida pratica per la gestione delle selve castanili”. Il corso è stato seguito con molto interesse ed entusiasmo e verrà riproposto anche in futuro.

La raccolta delle castagne

Sin dalla sua nascita, l’Associazione promuove la raccolta centralizzata delle castagne indigene, così come definito nei suoi scopi (art. 2): “Valorizzare il castagno e la castagna nella Svizzera italiana; sostenere, promuovere e organizzare le manifestazioni atte a far conoscere la storia, la cultura, i metodi di coltivazione, il consumo e lo smercio della castagna e del castagno; collaborare nell’organizzazione della raccolta annuale delle castagne”. In questi anni molto è stato fatto per avere un prodotto locale, anche trasformato, naturale, sano e a KM=0 da smerciare sul mercato. Pertanto siamo estremamente lieti dell’impegno in tal senso di Paolo Bassetti e della Sandro Vanini SA.

L’invito a **tutti** è quindi quello di andar **per boschi, con le famiglie, i bambini, gli amici, per un bel momento di contatto con la natura e la scoperta (o riscoperta) del nostro territorio** e di raccogliere e far raccogliere le castagne, nel rispetto, evidentemente, della proprietà altrui. Infatti, se raccogliere castagne nei boschi è un’attività divertente, sana e libera, bisogna prestare attenzione a eventuali divieti presenti nelle selve castanili gestite.

Ing. Marco Conedera, Istituto WSL

La produzione di castagne

Con l'arrivo nel 2009 del Cinipide galligeno del castagno (*Dryocosmus kuriphilus*), organismo nocivo pericoloso originario dalla Cina, la produzione di castagne è drasticamente calata fino all'arrivo nel 2014 del suo antagonista naturale, il torimo (*Torymus sinensis*). Dal 2017 il livello produttivo dei castagni è progressivamente tornato a buoni livelli fino a normalizzarsi e far poi segnare nelle ultime stagioni, annate record con grande soddisfazione di raccoglitori e amanti della nostra castagna. La fioritura di quest'anno è stata molto buona e malgrado la siccità estiva vi è un'abbondanza di ricci sugli alberi che ci fa ben sperare per la raccolta.

Ruolo della ricerca

Gli istituti di ricerca federali come il WSL e Agroscope, hanno avuto in questi anni un importante ruolo di consulenza e sostegno alla rinascita di interesse per la tradizionale castanicoltura da frutto. In particolare, si sono recuperate le conoscenze ancora esistenti legate alle caratteristiche ecologiche, la qualità organolettica e il potenziale di utilizzazione delle vecchie varietà locali di castagne e si è contribuito allo studio e al controllo delle maggiori avversità del castagno quali il mal dell'inchiostro, il cancro corticale, gli insetti carpo-fagi che parassitano i frutti, ultimo in ordine di tempo, il cinipide.

Un importante sforzo di accompagnamento è stato profuso anche nell'ambito delle attività di recupero alla gestione e alla produzione dei castagneti da frutto tradizionali, studiando e dimostrando in particolare il valore aggiunto che i castagneti recuperati comportano in termini di biodiversità e contribuendo ad affinare le tecniche di trattamento e conservazione delle castagne raccolte. È stato in particolare anche dimostrato come la raccolta sistematica dei frutti contribuisca nel tempo a tenere bassa la pressione dei vermi delle castagne e a garantire quindi un prodotto sempre più sano già al momento della raccolta in bosco.

Castagnamo

2023

VALORIZZAZIONE DEL CASTAGNO TICINESE
E PROMOZIONE RACCOLTA 2023

22 settembre 2023

Ing. Beatrice Fasana, Managing Director Sandro Vanini SA

Sandro Vanini: un brand attento anche al territorio con specialità sane e gustose, come lo yoghurt alle castagne ticinesi e i "Vermicelles" ricavati dalla purea di castagne ticinesi

L'azienda di Rivera rappresenta l'anello finale della filiera della castagna ticinese, ovvero l'elaborazione di tutti quei frutti che per calibro non possono essere destinati al consumo fresco. Così, tutto il raccolto delle castagne delle nostre selve e dei nostri boschi viene valorizzato e permette la creazione di prodotti dall'eccellente qualità, come la purea o la crema di castagne, oggi molto richiesti sia dall'industria che dal mercato al dettaglio in Svizzera.

I prodotti da offrire al mercato ricavati dalla lavorazione della castagna ticinese possono essere molti e, soprattutto, declinati in molte varietà per confezione e per tipologia di utilizzo. In Sandro Vanini si produce, ad esempio, l'eccellente purea di marroni "Vermicelles", prodotta solo con castagne provenienti dai boschi del Canton Ticino e che si può fregiare, oltre del marchio di provenienza "Ticino", anche del logo "Hochstamm Suisse", oppure la base di castagne ticinesi che poi viene elaborata da Emmi e in vendita presso le filiali Coop.

Questi prodotti rispondono appieno alla crescente richiesta del mercato di cibi naturali e genuini, visto che la coltivazione delle nostre castagne non prevede l'uso di fitofarmaci e rispetta quindi le norme della migliore agricoltura biologica.

La Sandro Vanini SA è un'azienda che da oltre 50 anni è leader nella produzione di prodotti raffinati come marrons glacés, frutta candita, scorzette di limone e arancia, mostarda di frutta e mostarda purée. Nel suo moderno stabilimento di Rivera la Sandro Vanini SA realizza i propri prodotti con le stesse ricette originali utilizzate da nonno Vittorio Vanini nel lontano 1871. Partita con i marrons glacés, oggi la Sandro Vanini offre una vasta gamma di specialità a base di frutta e verdura di ogni tipo. I marron glacés e la purea di castagne sono i prodotti più classici per i buongustai. Le scorze grattugiate di agrumi o la frutta candita, sono ingredienti ideali sia a casa che in pasticceria. Le mostarde purée e la mostarda di frutta sono uniche e fantastiche, specie se accompagnate a formaggi, salumi e carni.

Tutti questi prodotti possono essere acquistati online su www.sandrovanini.ch o visitando il nostro Factory Gourmet Shop direttamente in azienda a Rivera.

Organizzazione conferenza: Nexus Design



Paolo Bassetti
Pianezzo



Ing. Pierre Coulin, Hochstamm Suisse

Il raccolto delle castagne ticinesi con il marchio “frutta da alberi di alto fusto svizzeri”

Il logo Hochstamm Suisse per la frutta da alberi di alto fusto svizzeri

Hochstamm Suisse si impegna a conservare e a valorizzare le piantagioni di alberi ad alto fusto svizzeri. Vogliamo una coltivazione di alberi ad alto fusto vitale che garantisca frutta e prodotti gustosi locali e che contemporaneamente salvaguardi la biodiversità e l'ecologia delle colture interessate. Per questo Hochstamm Suisse si impegna per la valorizzazione economica delle piantagioni di alberi ad alto fusto. Con la commercializzazione di frutta da alberi di alto fusto a prezzi equi, vengono create le condizioni per rendere

redditizia questa tipologia di coltivazioni. Ci occupiamo così della certificazione con il marchio controllato “Hochstamm Suisse”. Viene certificata con questo marchio la frutta che al 100% proviene da coltivazioni da alberi di alto fusto controllati e certificati.

Prodotti a base di castagna Hochstamm Suisse

Le selve castanili sono costituite da piante ad alto fusto presenti nel Sud della Svizzera. Arbusti e piante presenti in queste selve rappresentano un habitat per molteplici tipologie di specie animali e vegetali. In molte regioni le selve castanili sono state rivitalizzate. L'introduzione sul mercato di prodotti a base di castagne rappresenta una nuova occasione di sviluppo delle stesse. La raccolta di tutte le castagne consegnate al Centro di raccolta del Canton Ticino, gestito da Paolo Bassetti è certificata e garantita dal marchio “Hochstamm Suisse”.

I raccoglitori/fornitori dei Centri di raccolta producono un'autocertificazione autoctona dell'origine delle proprie castagne; In questo modo viene pagato loro un prezzo più elevato ed equo.

La cooperazione... con Coop

Hochstamm Suisse e Coop collaborano intensamente ormai da 10 anni nella commercializzazione dei prodotti “Hochstamm Suisse”. L'assortimento attuale comprende ca. 170 prodotti nazionali e regionali certificati con questo marchio di qualità. Coop è molto interessata a offrire prodotti confezionati con castagne svizzere e offrirà al mercato numerosi prodotti a marchio “Hochstamm Suisse”, a base delle pregiate castagne ticinesi.

RACCOLTA 2023 CASTAGNE TICINESI

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 settembre 2023,
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 osservare 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, Venerdì	14.00 – 16.00	
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	ATTENZIONE Le castagne ibride extra grosse <u>non sono tipiche castagne ticinesi</u> e devono quindi essere consegnate separatamente dalle altre.
	Grandi	Peso castagna singola ≥ 13 g Peso 10 castagne ≥ 130 g	Mercato fresco	3.00 CHF/kg	
Castagne IBRIDE Eurogiapponesi	Extra grandi	Peso castagna singola elevato ca. ≥ 18-20 g	A buccia scura (in particolare varietà Bouche de Bétizac)	Indesiderate	
			A buccia chiara	Solo se c'è mercato e previo accordo! A seconda del mercato! 1.50-3.00 CHF/kg	

Organizzazione conferenza: Nexus Design



Paolo Bassetti
Pianezzo



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!