

## Raccolta centralizzata delle castagne ticinesi 2021

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!

→ lunedì 27 settembre - mercoledì 3 novembre

per informazioni o per raccolte prima del  
27.9.2020: 079 204 69 90

### Ubicazione dei Centri di raccolta e orari d'apertura

Località	Giorno	Orario
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

Alla consegna presso i centri di raccolta si prega di mantenere le distanze sociali e di osservare eventuali relative indicazioni dei responsabili.

Vi rammentiamo che anche le castagne piccole contribuiscono a valorizzare questo prodotto del nostro territorio e sono quindi ben accette.

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

### 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!**

### **Annunciate i quantitativi di castagne che prevedete di consegnare ai centri di raccolta e con un po' di fortuna vincete un buono COOP da 50 CHF**

Prevedere i quantitativi di castagne che saranno consegnati ai centri ed incentivare la raccolta risulta sempre molto difficile. Quest'anno abbiamo pensato di indire una semplice sottoscrizione.

Invitiamo quindi tutti i raccoglitori a comunicarci per SMS/WhatsApp\* 079 204 69 90 entro il 27 settembre il quantitativo totale che pensa di consegnare ai centri il prossimo autunno.

Tra tutti quelli che lo faranno e porteranno anche delle castagne ai centri di raccolta l'8 novembre verranno estratti a sorte 10 buoni COOP del valore di 50 CHF.

\* Per favore non dimenticare di indicare nome e cognome