

► Raccolta 2016 castagne ticinesi: dove e quando ...

da lunedì 26 settembre a lunedì 24 ottobre

(per raccolte prima del 26.9.16: annunciarsi
telefonticamente)

► CADENAZZO: Piazzale FELA → Centro STSS		
► MUZZANO: Azienda Crotta Via Mondino 12	Lunedì Mercoledì Venerdì	14.00 — 15.30
► STABIO: Magazzino TIOR/FOFT		

► Informazioni:

079 579 61 60 / 079 204 69 90

► Prezzi d'acquisto (pagamento in contanti alla consegna)

L'esperienza ci indica che castagne di media pezzatura sono difficilmente commerciabili sul mercato fresco, per il pagamento verranno - come negli ultimi anni - considerate unicamente due categorie di prezzo. Per compensare questo e quale ulteriore incentivo alla raccolta e alla valorizzazione di questo nostro prodotto tipico viene reintrodotta il premio per grandi raccoglitori.

Classe	Peso di 50 castagne	Prezzo di acquisto	Utilizzo
Piccole	Sotto i 650 g Peso castagna singola < 13 g	1.10 Fr./kg	Essiccazione - Trasformazione
Grandi	Più di 650 g Peso castagna singola ≥ 13 g	3.00 Fr./kg	Mercato fresco

Premio per grandi raccoglitori:

coloro che sull'arco della stagione consegnano più di 250 kg, quale somma delle singole consegne, beneficia di un aumento dei prezzi del 10% su tutta la quantità fornita.

Vi rammentiamo che per valorizzare questo prodotto del nostro territorio abbiamo bisogno sia di castagne grosse che di castagne piccole e quest'ultime sono benaccette.

► Modalità di raccolta

Cosa bisogna fare!

NEL BOSCO ...

Non raccogliere castagne ammuffite o con evidenti segni di vermi.

Raccogliere sia le castagne piccole che grosse in un unico sacco.

A CASA ...

Separare rapidamente solo le castagne belle grosse (di almeno 13 grammi l'una).

Le castagne grosse devono essere veramente ben scelte ed omogenee (stessa pezzatura e stesso colore).

Eventuali castagne che presentano fessure o rotture della buccia (tipico di alcune varietà) o che sono di colore biancastro sono da consegnare separatamente.

Consegnare al più presto le castagne presso un centro di raccolta.

! La cernita delle castagne in classi di pezzatura non è necessaria! Non perdetevi tempo inutilmente con la cernita - usate il tempo per raccogliere più castagne.

! La presenza di castagne di piccole dimensioni (meno di 13 grammi) o piatte nella categoria castagne grandi ha come conseguenza il ritiro alla classe di prezzo inferiore!

Cosa NON si deve fare!

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 che non traspirano (es. sacco dei rifiuti).

Eeguire la cernita delle castagne pesandole chilo per chilo.

! Castagne non fresche o secche, non saranno ritirate!

! La cernita di castagne medio-piccole è inutile visto che quest'anno ci sono solo due classi di prezzo e si dà priorità a essiccazione e trasformazione

! Partite non omogenee saranno ritirate alla categoria di prezzo inferiore.