

Raccolta 2017 castagne ticinesi

→ da venerdì 22 settembre a venerdì 25 ottobre 2017 ←

per raccolte prima del 22.9.17: annunciarsi telefonicamente Informazioni: 079 579 61 60 / 079 204 69 90

Novità 2017:

Prezzo: Importante aumento del prezzo per castagne piccole grazie alla certificazione Alto fusto.

Dichiarazione: Al raccoglitore sarà richiesta una dichiarazione attestante il luogo di raccolta

Attenzione: Le castagne di classe "grandi" saranno pagate al prezzo pieno solo a Cadenazzo e Stabio

Centri di raccolta, orari d'apertura e prezzo

Località	Giorno	Orario	Classe castagne	
			Piccole	Grandi
CADENAZZO, Piazzale FELA - Centro STSS	Lunedì, Mercoledì, Venerdì	14.00 – 15.30	1.50 Fr./kg	3.00 Fr./kg
STABIO, Magazzino TIOR/FOFT	Lunedì, Mercoledì, Venerdì	10.15 – 11.15	1.50 Fr./kg	3.00 Fr./kg
MUZZANO, FruVerCo, via Mondino 12	Lunedì, Mercoledì, Venerdì	10.15 – 11.15	1.50 Fr./kg	1.50 Fr./kg
BIASCA, Ex Arsenale	Martedì, Giovedì	10.15 – 11.15	1.50 Fr./kg	1.50 Fr./kg

Classe	Peso	Utilizzo
Piccole	Peso castagna singola < 13 g Peso 10 castagne < 130 g	Essiccazione – Trasformazione
Grandi	Peso castagna singola ≥ 13 g Peso 10 castagne ≥ 130 g	Mercato fresco

Vi rammentiamo che per valorizzare questo prodotto del nostro territorio anche le castagne piccole sono benaccette!

Modalità di raccolta

Cosa bisogna fare!

Non raccogliere castagne ammuffite o con evidenti segni di vermi.

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

Se si consegnano castagne grosse queste devono essere veramente ben scelte (più di 13 g l'una).

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 o piatte nella categoria castagne grandi ha come conseguenza il ritiro 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 lasciarle al sole e/o al vento.

Tardare a consegnare le castagne.

Conservare le castagne in contenitori ermetici che non traspirano (es. sacco dei rifiuti).

Eseguire la cernita delle castagne pesandole chilo per chilo.

! Castagne non fresche o secche, non saranno ritirate!