

# Il castagno da frutto

## non è una specie selvatica

Ritenuta a torto una pianta forestale e quindi resistente, spesso le giovani piantine di castagno acquistate non sono curate a dovere causandone la loro morte. Delle oltre 30'000 piantine vendute dal vivaio cantonale di Lattecaldo negli ultimi vent'anni non è dato di sapere quante sono ancora vive, ma probabilmente la cifra s'aggira attorno al 10%.

Cancro corticale del castagno, mal dell'inchiostro, cinipide, fersa, sono solo alcune delle malattie che attaccano questa specie.

Se si vogliono raggiungere dei risultati migliori, portando con successo nuovi castagni da frutto alle generazioni future, è necessario un cambio di paradigma: il castagno va curato fin dal primo giorno dopo l'acquisto!

Presso il vivaio cantonale di Lattecaldo, che ha rivisto il metodo d'innesto e le prime cure per ottenere migliori risultati, è possibile acquistare giovani piantine di 2 anni, alte ca. 2.0 m, in vaso da 11 litri.

Grazie al fatto di averli in vaso è possibile piantarli a settembre, quando è ancora sufficientemente caldo per questa specie che necessita di sole, ma non più così secco e torrido come in luglio o in agosto.

La piantina avrà così sufficiente tempo per climatizzarsi ed essere pronta in primavera per svilupparsi al meglio ed affrontare le avversità.

Affinché ciò avvenga è importante però considerare le seguenti 10 regole d'oro:

*1. La buca deve essere di dimensioni 50 x 50 cm con una profondità di ca. 60 cm. Per favorire le micorrizie, molto importanti per il buon sviluppo della piantina, è consigliabile riempire la buca con buona terra nera proveniente da boschi di castagno.*

*2. Prima di piantare l'individuo è opportuno posizionare il palo tutore, componente fondamentale in quanto non permette alla giovane pianta di muoversi lasciando pericolosi spazi tra le radici e la terra.*

*3. È importante prestare la massima attenzione a piantare l'individuo all'altezza giusta, ossia dove c'è il colletto, la zona di passaggio fra il fusto e la radice. Spesso si tende a piantare troppo in basso favorendo l'insorgere di patologie, quali il marciume.*

*4. Gli alberi devono essere protetti. Cervi, caprioli, capre, taglio dell'erba, possono danneggiare fortemente le piantine e favorire l'attacco del cancro corticale causato da un fungo. La protezione non deve però essere da impedimento alla cura della piantina; è pertanto necessario prevedere una facile e comoda apertura.*

*5. Come le altre specie da frutto, il castagno necessita nei suoi primi anni d'acqua: oltre alla creazione di una vaschetta attorno alla piantina per captare l'acqua piovana è necessario provvedere nei periodi più siccitosi a dargli sufficiente acqua.*

*6. Secondo le nuove tecniche il tronco viene pitturato di bianco con una pittura traspirante che non sia però calcina. Questo permette di ridurre colpi di sole e la penetrazione di spore di funghi.*

*7. Con le potature si cerca di far sviluppare in altezza la pianta, portandola ad avere un tronco di ca. 2.0 m; più la chioma sarà alta dal terreno meno dovrebbe subire attacchi fungini. L'ideale è procedere con la potatura anche semplicemente a mano dei giovani ricacci a primavera favorendo uno*

*dei tre rametti che la pianta annualmente produce ed eliminando nuovi rami laterali al di sotto dei 2.0 m. Le foglie presenti lungo il tronco vanno invece mantenute per favorire la fotosintesi e quindi energia per l'individuo. Fino a poco tempo fa si cercava d'evitare potature per paura di infezioni fungine del cancro corticale. Piantine piccole e deboli però hanno poche possibilità di sopravvivenza e se le potature sono realizzate precocemente la cicatrizzazione è molto rapida. Oltre a ciò secondo le nuove ricerche, realizzare le potature in primavera permette alla pianta di cicatrizzare meglio e la stessa pianta produce delle sostanze protettive.*

*8. Alle ferite e ai tagli non è consigliato apporre del mastice, permettendo così alla pianta di meglio cicatrizzare.*

*9. La piantina andrà concimata nei primi anni utilizzando del compost maturo coperto da foglie di castagno e rametti.*

*10. Almeno due volte all'anno dovrà essere estirpata l'erba che cresce attorno alla piantina, riducendo così anche il rischio d'infezioni fungine, e una leggera zappettatura è auspicabile.*



# Raccolta centralizzata delle castagne ticinesi 2018

Da venerdì 21 settembre a mercoledì 24 ottobre 2018

Per raccolte prima del 21.9.17 e info annunciarsi tel. 079 579 61 60 / 079 204 69 90

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

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

| Classe  | Peso   | Utilizzo                       | <p>La presenza di castagne di piccole dimensioni o piatte nella categoria castagne grandi ha come conseguenza il ritiro alla classe di prezzo inferiore!</p> <p>Castagne non fresche o secche, non saranno ritirate!</p> |
|---------|--|--------------------------------|--|
| Piccole | Peso castagna singola < 13 g<br>Peso 10 castagne < 130 g | Essiccazione<br>Trasformazione |  |
| Grandi  | Peso castagna singola > 13 g<br>Peso 10 castagne > 130 g | Mercato fresco                 |  |

## 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.

## 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 al vento.
- Tardare a consegnare le castagne.
- Conservare le castagne in contenitori ermetici che non respirano (es. sacco dei rifiuti).

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

# Agenda eventi 2018

|              |                  |  |  |
|--------------|------------------|--|--|
| 15 09        | Ghirone          | Pentathlon del boscaiolo                               | <a href="http://www.pentathlon.ch">www.pentathlon.ch</a>                   |
| 29 09 21 10  | Bregaglia        | Festival della castagna                                | <a href="http://www.bregaglia.ch">www.bregaglia.ch</a>                     |
| 07 10        | Sonogno          | Mercatino con castagnata                               |  |
| 12-14 10     | Vaglio           | Festa della mela                                       | <a href="http://www.capriascambiente.ch">www.capriascambiente.ch</a>       |
| 13 10        | Ascona           | Sagra delle castagne                                   | <a href="http://www.ascona-tocarno.ch">www.ascona-tocarno.ch</a>           |
| 13 10        | Morcote          | Castagnata   |  |
| 13 10        | Loreto (Lugano)  | Castagne e panna                                       |  |
| 14 10        | Morbio inferiore | Sagra della castagna                                   | <a href="http://www.provalledimuggio.ch">www.provalledimuggio.ch</a>       |
| 14 10        | Vežio            | Carico della grà                                       |  |
| 14 10        | Roveredo GR      | Festa del Arbol  | <a href="http://www.moesano.graubuenden.ch">www.moesano.graubuenden.ch</a> |
| 14 10        | Brè              | Castagnata e mercatino                                 |  |
| 14-15 10     | Sonvico          | Carico della grà                                       | <a href="http://www.amicideltorchio.ch">www.amicideltorchio.ch</a>         |
| 18 10        | Moghegno         | Carico della grà                                       | <a href="http://www.castagne.ch">www.castagne.ch</a>                       |
| 19-20-21 10  | Giubiasco        | Saperi e sapori  | <a href="http://www.sapori-saperi.ch">www.sapori-saperi.ch</a>             |
| 21 10 2-3 11 | Sonvico          | La castagna in cucina                                  | <a href="http://www.amicideltorchio.ch">www.amicideltorchio.ch</a>         |
| 21 10 2-3 11 | Riva San Vitale  | Castagnata   |  |
| 28 10        | Greppen          | Chestene Chilbi  | <a href="http://www.kastanien.net">www.kastanien.net</a>                   |
| 28-29-30 10  | Mendrisio        | Sagra del borgo  | <a href="http://www.mendrisio.ch">www.mendrisio.ch</a>                     |
| 03 11        | Sonvico          | Battitura delle castagne                               | <a href="http://www.amicideltorchio.ch">www.amicideltorchio.ch</a>         |
| 15 11        | Sonvico          | Documentario:<br>Il castagno, nostro albero della vita | <a href="http://www.amicideltorchio.ch">www.amicideltorchio.ch</a>         |