

Raccolta 2018 castagne ticinesi

→ da venerdì 21 settembre a mercoledì 24 ottobre 2018 ←

per raccolte prima del 21.9.18: annunciarsi telefonicamente Informazioni: 079 579 61 60 / 079 204 69 90

Prezzo: Grazie alla certificazione Alto fusto il prezzo per castagne piccole sarà anche quest'anno di Fr. 1.50.

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 che sono ben accette.

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 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!