**Raccolta centralizzata delle castagne ticinesi 2019**

**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!**

🡪 da lunedì 23 settembre a mercoledì 30 ottobre 2019 🡨

per raccolte prima del 23.9.19: annunciarsi telefonicamente Informazioni: 079 204 69 90

|  |  |
| --- | --- |
| **Centri di raccolta, orari d’apertura e prezzo** | Classe castagne |
| Località | Giorno | Orario | 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** |
| **MUZZANO, FruVerCo, via Mondino 12** | Lunedì, Mercoledì, Venerdì | **10.15 – 11.15** |
| **BIASCA, Ex Arsenale** | Martedì, Giovedì | **10.15 – 11.15** |

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

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

***Attenzione: non verranno ritirate varietà ibride di castagne, ma solo le tipiche castagne ticinesi.*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. |  | **!** La presenza di castagne di piccole dimensioni o piatte nella categoria castagne grandi ha come conseguenza il ritiro alla classe di prezzo inferiore! |
| 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 lasciare al sole e al vento. |  | **!** Castagne non fresche o secche, non saranno ritirate! |
| Tardare a consegnare le castagne. |  |
| Conservare le castagne in contenitori ermetici che non traspirano (es. sacco dei rifiuti). |  |
|  |  |