

# Castagnamo 2026

VALORIZZAZIONE DEL CASTAGNO E PROMOZIONE RACCOLTA 2026  
17 settembre 2026

## CONFERENZA STAMPA

**CASTAGNAMO - VALORIZZAZIONE DEL CASTAGNO E PROMOZIONE DELLA RACCOLTA 2026**

*"Raccogliere le castagne significa valorizzare le selve castanili e rafforzare la cultura del castagno: è un progetto di società!"*

È attorno a questi temi che anche quest'anno Sandro Vanini SA promuove la conferenza dedicata alla "Valorizzazione del castagno e promozione della raccolta delle castagne ticinesi nel Canton Ticino e nel Moesano", con l'obiettivo di richiamare l'attenzione sul valore di un frutto profondamente legato al nostro territorio e alla sua storia, sotto il profilo naturalistico, culturale e sociale.

La castagna ticinese è una risorsa di valore, da cui nascono prodotti caratteristici e di eccellenza, in linea con un mercato attento all'origine delle materie prime, alle filiere locali e alla sostenibilità. Promuoverne la raccolta significa preservare una tradizione, sostenere il territorio e valorizzarne le risorse.

**Luogo:** SELVA CASTANILE DEL PENZ – VIA L. FAVRE 28 – CHIASSO

|                    |                      |                                                                                              |
|--------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Interventi:</b> | On. Bruno Arrigoni   | Sindaco di Chiasso                                                                           |
|                    | Paolo Piattini       | Presidente dell'Associazione dei Castanicoltori della Svizzera italiana                      |
|                    | Carlo Scheggia       | Vicepresidente dell'Associazione dei Castanicoltori della Svizzera italiana                  |
|                    | Consuelo Chiesa      | Presidente dell'Associazione dei Patrizi Chiassesi                                           |
|                    | Alessio Reboldi      | FOFT-TIOR SA (in rappresentanza di Marco Bassi, Direttore FOFT-TIOR SA e Centri di Raccolta) |
|                    | Ing. Patrik Krebs    | Istituto WSL                                                                                 |
|                    | Ing. Pierre Coulin   | Direttore ALTO FUSTO SUISSE                                                                  |
|                    | Ing. Beatrice Fasana | Managing Director Sandro Vanini SA                                                           |

**Moderatore:** Alessandro Pesce      Giornalista, Dir. Réservé Magazine

Conferenza organizzata da: **nexusdesigna - ch**



# Castagnamo 2026

VALORIZZAZIONE DEL CASTAGNO E PROMOZIONE RACCOLTA 2026

17 settembre 2026

La conferenza dedicata alla “valorizzazione del castagno e alla promozione della raccolta” è promossa da anni da Sandro Vanini SA di Rivera, azienda di riferimento nel settore e da sempre impegnata nella valorizzazione della castagna ticinese, una materia prima di qualità che si presta alla produzione di numerose specialità alimentari.

L'azienda sostiene con convinzione l'importanza di una promozione ampia e capillare, capace di coinvolgere e valorizzare tutti gli attori della filiera: da chi cura il territorio e raccoglie le castagne fino a chi le lavora e le trasforma. Un impegno che contribuisce a mantenere viva una risorsa profondamente legata alla storia, alla cultura e all'identità del nostro territorio.

**Paolo Piattini**, Presidente dell'Associazione dei Castanicoltori della Svizzera italiana

Per me questa è una giornata particolare: **è la prima volta che intervengo a questo appuntamento in qualità di presidente dell'Associazione dei Castanicoltori della Svizzera italiana** e ne sono molto contento. Colgo quindi volentieri l'occasione per ringraziare il presidente storico Giorgio Moretti, che per molti anni ha portato la voce della nostra Associazione a tutti i precedenti incontri di presentazione della raccolta centralizzata, contribuendo con competenza, passione e continuità a far conoscere il valore del castagno e della castagna nel nostro territorio.

Oggi non siamo semplicemente in un bel bosco: siamo in una selva castanile, un luogo nel quale il paesaggio parla davvero la lingua della castagna. La selva del Patriziato di Chiasso, che ci accoglie per la conferenza stampa di Castagnamo 2026, **è un esempio concreto di quel patrimonio culturale, agricolo e forestale che da secoli caratterizza la Svizzera italiana**. Le selve castanili sono molto più di un insieme di alberi. Sono veri e propri frutteti di castagno, coltivati e curati dall'uomo, nei quali le attività agricole incontrano il bosco. Sotto le chiome dei grandi castagni, innestati per produrre bei frutti, troviamo prati sfalcati o pascolati, spazi aperti, luce, muretti, sentieri e i segni di una presenza umana che non ha impoverito il territorio, ma lo ha modellato con intelligenza. Qui natura, lavoro, memoria e produzione convivono in equilibrio. Per generazioni il castagno è stato chiamato **“l'albero del pane”** della Svizzera italiana. Ha nutrito famiglie, sostenuto economie locali, ispirato ricette, scandito stagioni e tradizioni. Le selve erano spazi comunitari, spesso vicini ai villaggi, regolati da usi e consuetudini locali. In questi luoghi si innestavano varietà da frutto, si falciava l'erba per facilitare la raccolta, si custodivano saperi pratici e si costruiva un rapporto diretto con il territorio.

## Un paesaggio identitario e vivo

Camminare in una selva significa attraversare un mosaico agrario e forestale: grandi alberi ben distanziati, prati sottostanti, margini ricchi di vita, linee di mezza costa e strutture tradizionali che raccontano una lunga storia. Non si tratta soltanto di bellezza paesaggistica. Le selve castanili sono elementi fortemente identitari, sentiti dalla popolazione e riconosciuti anche nei progetti di qualità paesaggistica agricola del Cantone. Allo stesso tempo, rappresentano veri e propri **hotspot di biodiversità**. Pur essendo create e mantenute dall'uomo, ospitano una grande ricchezza naturale: i vecchi castagni offrono cavità e microhabitat, la cotica erbacea e i margini favoriscono impollinatori e fauna specializzata, mentre una gestione attenta – fatta di sfalcio, pascolo leggero, raccolta del fogliame e dei ricci – mantiene luce, struttura e varietà. Salvaguardare una selva significa quindi proteggere un patrimonio culturale, ma anche preservare un ambiente prezioso per molte specie.

Conferenza organizzata da: **nexusdesign - ch**



# Castagnamo 2026

VALORIZZAZIONE DEL CASTAGNO E PROMOZIONE RACCOLTA 2026

17 settembre 2026

## La castagna: prodotto, cultura e filiera

Per questo motivo, una parte importante del nostro lavoro riguarda la formazione e la sensibilizzazione. Con il materiale didattico **“Il Cammino della castagna”**, sviluppato nell’ambito del progetto Scuola in fattoria, accompagniamo bambine, bambini e giovani alla scoperta della selva castanile.

Il castagno diventa così una porta d’accesso a molti temi: la storia, l’alimentazione, il paesaggio, la biologia, l’ecologia, la stagionalità, le tradizioni e persino le leggende. Parlare di castagno significa parlare del rapporto tra uomo e natura e comprendere che ciò che vediamo oggi è il risultato di scelte, gesti e conoscenze tramandate nel tempo.

## La raccolta delle castagne

Un altro tassello fondamentale è rappresentato dalla raccolta delle castagne indigene. Da sempre la nostra Associazione sostiene **la raccolta centralizzata** e la collaborazione tra i diversi attori della filiera. In questi anni molto è stato fatto per dare visibilità e uno sbocco commerciale a un prodotto locale, naturale e a chilometro zero.

**Castagnamo 2026 vuole quindi essere molto più di un evento.** Vuole essere un invito a guardare il castagno con occhi nuovi: come elemento del paesaggio, come risorsa economica, come prodotto gastronomico, come strumento educativo e come patrimonio culturale.

Come Associazione desideriamo continuare a fare da rete tra tutte le persone e le realtà che, in modi diversi, contribuiscono a questa valorizzazione: proprietari, gestori, produttori, trasformatori, ristoratori, scuole, uffici cantonali, stazioni di ricerca, enti pubblici, patriziati, comuni e appassionati.

Se oggi siamo qui, nella selva del Patriziato di Chiasso, è perché questo luogo ci ricorda una cosa semplice ma essenziale: **il castagno vive se viene curato e la sua cultura vive se viene condivisa.** Il nostro compito è fare in modo che questa eredità non resti soltanto memoria, ma diventi una responsabilità e un’opportunità per chi verrà dopo di noi.

---

**Consuelo Chiesa**, Presidente dell’Associazione dei Patrizi Chiassesi

## La Selva castanile del Penz: un patrimonio da vivere e da preservare

Ci sono luoghi che raccontano un territorio meglio di molte parole. La Selva castanile del Penz è certamente uno di questi. Un luogo nel quale il castagno non rappresenta soltanto una presenza naturale, ma conserva ancora oggi una storia fatta di lavoro, di tradizioni, di persone e di quel rapporto con la terra che, per generazioni, ha accompagnato la vita delle nostre comunità.

Situata all’interno del Parco del Penz, la selva castanile di proprietà dell’Associazione dei Patrizi Chiassesi si estende su cinque mappali per una superficie complessiva di **14’438 m<sup>2</sup>**. Una presenza importante all’interno di un’area nella quale il castagno ha trovato da sempre condizioni favorevoli e continua ancora oggi ad essere uno degli alberi più rappresentativi del paesaggio.

Conferenza organizzata da: **nexusdesign - ch**



# Castagnamo 2026

VALORIZZAZIONE DEL CASTAGNO E PROMOZIONE RACCOLTA 2026

17 settembre 2026

Per molti anni le selve castanili hanno progressivamente perso quella funzione centrale che avevano avuto in passato, soprattutto a causa dell'abbandono delle attività legate alla montagna e alla gestione del bosco. Oggi il loro recupero e la loro cura assumono però un significato nuovo e quanto mai attuale: **restituire valore ad un patrimonio naturale e culturale**, preservare il paesaggio e la biodiversità, ma anche riscoprire una risorsa che può tornare ad avere una propria funzione sociale ed economica. Ed è proprio il castagno il grande protagonista di questo racconto, così come lo è nelle numerose selve presenti in tutto il nostro Cantone. Per secoli è stato una presenza familiare e preziosa, una vera e propria risorsa per le popolazioni locali. Dai suoi frutti dipendeva una parte importante dell'alimentazione delle famiglie e attorno alla raccolta delle castagne nascevano attività, consuetudini e momenti di vita collettiva. Non è un caso che nella tradizione dialettale il castagno fosse indicato anche come **"albur"**, a testimonianza dell'importanza che questo albero aveva assunto nella vita delle nostre popolazioni.

Oggi raccogliere una castagna può sembrare un gesto semplice. Ma dietro quel piccolo frutto c'è molto di più: c'è un bosco che deve essere curato, ci sono alberi che devono continuare a vivere e a produrre. C'è un paesaggio che, senza attenzione e manutenzione, rischierebbe di perdere le proprie caratteristiche. E c'è soprattutto una cultura legata alla terra che può essere tramandata soltanto se continuiamo a riconoscerne il valore.

La Selva castanile del Penz rappresenta molto bene questo legame. È un punto d'incontro fra quello che abbiamo ricevuto dal passato e ciò che scegliamo di conservare e valorizzare per il futuro. Anche la raccolta delle castagne assume così un significato diverso: non è soltanto la raccolta di un frutto, ma diventa un modo concreto per tornare nel bosco, avvicinarsi alla natura, conoscere meglio ciò che ci circonda e riscoprire una tradizione che appartiene alla nostra storia.

Non a caso la selva ha assunto negli anni anche un'importante funzione didattica. All'interno della collina del Penz, riconosciuta per la sua biodiversità, è stato sviluppato un percorso naturalistico rivolto in particolare alle famiglie e ai giovani, nel quale proprio la Selva castanile diventa uno degli elementi attraverso cui conoscere il bosco, le sue specie e i suoi delicati equilibri.

Anche la **"Sosta dei Patrizi"**, realizzata all'interno della selva, nasce con questo spirito: offrire un luogo nel quale fermarsi, osservare e conoscere qualcosa in più sul castagno, sui suoi frutti e sulla storia di chi da tempo si occupa della salvaguardia e della valorizzazione di questo patrimonio.

Attorno alla selva si estende il Parco del Penz, **circa 245 ha** di territorio collinare fra Chiasso, Seseglio e Pedrinete, caratterizzato da boschi, radure, corsi d'acqua e da una grande varietà naturalistica. È una cornice ideale per la selva castanile, che trova qui il proprio spazio e il proprio equilibrio all'interno di un paesaggio nel quale il castagno continua ad essere una delle presenze più caratteristiche.

Valorizzare la castagna ticinese significa anche partire da luoghi come questo. Significa non considerare il castagno semplicemente come uno degli alberi del nostro paesaggio, ma riconoscergli nuovamente un ruolo. Significa prendersi cura delle selve, mantenerle vive, favorire e incoraggiare la raccolta e fare in modo che un frutto così profondamente legato alla nostra storia possa continuare ad avere anche un futuro.

**Perché tornare a raccogliere le castagne significa, in fondo, tornare a prenderci cura della nostra terra e di ciò che questa terra continua ancora oggi ad offrirci.**

Conferenza organizzata da: **nexusdesign - ch**



# Castagnamo 2026

VALORIZZAZIONE DEL CASTAGNO E PROMOZIONE RACCOLTA 2026  
17 settembre 2026

Marco Bassi, Direttore FOFT-TIOR SA e Centri di Raccolta (rappresentato da Alessio Reboldi)

## Raccogliamo le castagne in Ticino e nel Moesano

Anche quest'anno la raccolta delle castagne è organizzata dalla FOFT-TIOR SA (Federazione Ortofrutticola Ticinese), che dal 2024 coordina questa attività in collaborazione con ORIGINTI.

Negli scorsi anni la risposta della popolazione è stata molto significativa, con quantitativi che hanno raggiunto anche le **70-75 tonnellate di castagne** consegnate ai Centri di raccolta.

Le condizioni meteorologiche di quest'estate ci portano tuttavia a prevedere un raccolto inferiore rispetto all'abbondante risultato raggiunto nel 2025.

Questo non deve però scoraggiarci; al contrario, vogliamo continuare a promuovere e sostenere una partecipazione ampia e convinta da parte della popolazione. Molti approfitteranno delle belle giornate autunnali per andare a raccogliere castagne, sia nel nostro Cantone sia nel Moesano.

**Invitiamo quindi tutti a consegnare ai Centri di raccolta i quantitativi che non vengono consumati in famiglia.** Un'ampia adesione della popolazione rappresenta infatti la base stessa del progetto di valorizzazione della castagna locale e del territorio.

Grazie alle molteplici possibilità di utilizzo, dalla vendita del prodotto fresco per le caldarroste all'essiccazione e alla successiva trasformazione, **anche le castagne di piccole dimensioni sono ben accette e possono essere valorizzate.**

Un'ultima, importante raccomandazione è quella di **rispettare sempre la proprietà privata** e non entrare a raccogliere castagne in selve gestite o su fondi privati senza prima aver chiesto ai proprietari.

**Le modalità di raccolta e di consegna, così come l'ubicazione e gli orari di apertura dei Centri di raccolta del Canton Ticino, sono riportati alla fine di questa cartella stampa.**

---

Marco Conedera e Patrik Krebs, Istituto di Ricerca WSL, Cadenazzo

## La produzione di castagne

Con l'arrivo, nel 2009, del Cinipide galligeno del castagno (*Dryocosmus kuriphilus*), organismo nocivo pericoloso originario della Cina, la produzione di castagne è drasticamente calata, fino all'arrivo, nel 2014, del **suo antagonista naturale, il *Torymus sinensis***. **Dal 2017 il livello produttivo dei castagni è progressivamente tornato a buoni livelli, fino a normalizzarsi.** La popolazione di cinipide rimane oscillante e ha avuto, nel 2026, una leggera recrudescenza, ma viene mantenuta sempre **sotto la soglia di danno** grazie all'azione del suo antagonista naturale.

Conferenza organizzata da: nexusdesigna - ch



# Castagnamo 2026

VALORIZZAZIONE DEL CASTAGNO E PROMOZIONE RACCOLTA 2026  
17 settembre 2026

Negli ultimi anni, le siccità estive (ricordiamo quelle del 2019, 2022 e 2024) hanno però limitato lo sviluppo del frutto, che è rimasto in generale di piccola pezzatura. Quest'anno la fioritura è stata molto buona e i ricci sugli alberi sono abbondanti. Resta tuttavia difficile prevedere lo sviluppo dei frutti nei ricci dopo un'estate estremamente siccitosa, anche se poi seguita da piogge abbastanza consistenti.

## Ruolo della ricerca

Gli istituti di ricerca federali, come il **WSL e Agroscope**, hanno avuto in questi anni un importante ruolo di consulenza e sostegno alla rinascita dell'interesse per la tradizionale castanicoltura da frutto. In particolare, sono state recuperate le conoscenze ancora esistenti legate alle caratteristiche ecologiche, alla qualità organolettica e al potenziale di utilizzazione delle vecchie varietà locali di castagne. Parallelamente, si è contribuito allo studio e al controllo delle principali avversità del castagno, quali il mal dell'inchiostro, il cancro corticale, gli insetti carpofagi che parassitano i frutti e, ultimo in ordine di tempo, il cinipide.

Un importante sforzo di accompagnamento è stato profuso anche nell'ambito delle attività di recupero della gestione e della produzione dei castagneti da frutto tradizionali.

In particolare, è stato studiato e dimostrato il valore aggiunto che i castagneti recuperati comportano in termini di biodiversità, contribuendo al tempo stesso ad affinare le tecniche di trattamento e conservazione delle castagne raccolte.

È stato inoltre dimostrato come la raccolta sistematica dei frutti contribuisca, nel tempo, a mantenere bassa la pressione dei vermi delle castagne e a garantire quindi un prodotto sempre più sano già al momento della raccolta in bosco.

---

Ing. Pierre Coulin, Direttore ALTO FUSTO SUISSE

## Il raccolto delle castagne ticinesi con il marchio "frutta da alberi di alto fusto svizzeri"

### Il logo ALTO FUSTO SUISSE per la frutta da alberi di alto fusto svizzeri

ALTO FUSTO SUISSE si impegna a **conservare e valorizzare le piantagioni di alberi ad alto fusto svizzeri**. Vogliamo promuovere una coltivazione vitale degli alberi ad alto fusto, capace di garantire frutta e prodotti locali gustosi e, contemporaneamente, di salvaguardare la **biodiversità** e l'ecologia delle colture interessate, contribuendo anche alla protezione del clima.

Per questo ALTO FUSTO SUISSE si impegna nella valorizzazione economica delle piantagioni di alberi ad alto fusto. Attraverso la commercializzazione della frutta a prezzi equi, vengono create le condizioni per migliorare la sostenibilità economica di questa tipologia di coltivazione. Ci occupiamo inoltre della certificazione attraverso il marchio controllato ALTO FUSTO SUISSE. **Con questo marchio viene certificata la frutta che proviene al 100% da coltivazioni di alberi ad alto fusto controllate e certificate.**

### Prodotti a base di castagna ALTO FUSTO SUISSE

**Le selve castanili sono costituite da piante ad alto fusto presenti nel sud della Svizzera.** Arbusti e piante presenti in queste selve rappresentano un habitat per molteplici specie animali e vegetali. In molte regioni le selve castanili sono state rivitalizzate e l'introduzione sul mercato di prodotti a base di castagne rappresenta una nuova opportunità per il loro sviluppo.

---

Conferenza organizzata da: **nexusdesign - ch**





# Castagnamo 2026

## VALORIZZAZIONE DEL CASTAGNO E PROMOZIONE RACCOLTA 2026

### 17 settembre 2026

La raccolta di tutte le castagne consegnate al Centro di raccolta del Canton Ticino, gestito da ORIGINITI, è certificata e garantita dal marchio ALTO FUSTO SUISSE.

I raccoglitori e fornitori dei Centri di raccolta producono un'autocertificazione attestante l'origine autoctona delle proprie castagne. In questo modo viene loro riconosciuto un prezzo più elevato ed equo.

#### La cooperazione con Coop

ALTO FUSTO SUISSE e Coop collaborano intensamente ormai da più di 15 anni nella commercializzazione dei prodotti ALTO FUSTO SUISSE. L'assortimento attuale comprende circa **180 prodotti** nazionali e regionali certificati con questo marchio di qualità.

Coop è molto interessata a offrire prodotti confezionati con castagne svizzere e proporrà sul mercato numerosi prodotti a marchio ALTO FUSTO SUISSE, realizzati con le pregiate castagne ticinesi.

---

Ing. Beatrice Fasana, Managing Director Sandro Vanini SA

#### Sandro Vanini: tradizione, territorio e specialità genuine

Sandro Vanini SA è un brand che unisce gusto, tradizione e attenzione al territorio, valorizzando le castagne provenienti dal Ticino e dal Moesano attraverso prodotti sani e autentici, come lo yogurt alle castagne e i classici Vermicelles.

L'azienda di Rivera rappresenta l'anello finale della filiera della castagna locale, trasformando i frutti che, per calibro, non possono essere destinati al consumo fresco. In questo modo, **tutto il raccolto delle nostre selve e dei nostri boschi viene pienamente valorizzato** e trasformato in specialità di eccellente qualità, come la purea e la crema di castagne, oggi molto richieste sia dall'industria sia dal mercato al dettaglio in Svizzera.

Numerosi e versatili, i prodotti derivati dalla lavorazione della castagna ticinese e moesana sono disponibili in diverse tipologie e confezioni. Tra questi spicca la purea di marroni Vermicelles, realizzata esclusivamente con castagne ticinesi e contraddistinta dal marchio di provenienza Ticino e dal logo ALTO FUSTO SUISSE. A questa si aggiunge la base di castagne ticinesi fornita a Emmi, utilizzata per prodotti distribuiti nelle filiali Coop.

Queste lavorazioni rispondono alla crescente richiesta di alimenti naturali e genuini. La coltivazione delle nostre castagne **non prevede l'uso di fitofarmaci** ed è certificata secondo gli standard dell'agricoltura biologica.

Da oltre 50 anni, Sandro Vanini SA è leader nella produzione di prelibatezze come marrons glacés, frutta candita, scorzette di limone e arancia, mostarda di frutta e mostarda purée. Nel moderno stabilimento di Rivera, i prodotti vengono ancora preparati seguendo **le ricette originali di nonno Vittorio Vanini, datate 1871.**

Partita proprio dai marrons glacés, oggi l'azienda propone un'ampia gamma di specialità a base di frutta e verdura: dalla purea di castagne alle scorze grattugiate di agrumi, fino alle mostarde, ideali in abbinamento a formaggi, salumi e carni.

Tutti i prodotti Sandro Vanini possono essere acquistati online su [www.sandrovanini.ch](http://www.sandrovanini.ch) oppure presso il Factory Gourmet Shop, direttamente in azienda a Rivera.

Conferenza organizzata da: [nexusdesigna.ch](http://nexusdesigna.ch)



# Castagnamo 2026

VALORIZZAZIONE DEL CASTAGNO E PROMOZIONE RACCOLTA 2026  
17 settembre 2026

**PORTA LE TUE CASTAGNE: AIUTACI A VALORIZZARE IL TICINO**

**Ogni castagna conta: raccoglierla e consegnarla significa sostenere le selve castanili, la biodiversità, il paesaggio e una tradizione che appartiene a tutti noi.**

**Anche le castagne piccole sono preziose: se fresche e sane, sono ben accette e contribuiscono alla valorizzazione del prodotto locale.**

In caso di raccolto limitato, gli orari o i giorni di apertura di Vezia e Biasca potranno essere adattati.  
Aggiornamenti su [www.castanicoltori.ch](http://www.castanicoltori.ch) e [www.originti.ch](http://www.originti.ch).

**Raccolta aperta da mercoledì 23 settembre a martedì 3 novembre 2026**

**Informazioni: 091 850 32 18**

|                                                                               |                                                                                  |                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1. Raccogli</b><br>Solo castagne fresche, sane e raccolte dove è permesso. | <b>2. Separa</b><br>Tieni divise le castagne ticinesi dalle ibride extra grandi. | <b>3. Consegna presto</b><br>Portale rapidamente al centro di raccolta più vicino, in contenitori areati. |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Dove consegnare le castagne**

| Località                                     | Giorno                     | Orario        |
|----------------------------------------------|----------------------------|---------------|
| CADENAZZO, TIOR via al pian 2                | Lunedì, Mercoledì, Venerdì | 15.00 – 17.00 |
| STABIO, Magazzino TIOR/FOFT                  | Lunedì, Mercoledì, Venerdì | 14.00 – 16.00 |
| VEZIA, Azienda Malombra, piano Bioggio-Vezia | Lunedì, Mercoledì, Venerdì | 09.00 – 11.00 |
| BIASCA, Ex Arsenale                          | Martedì                    | 10.00 – 11.00 |

Conferenza organizzata da: [nexusdesigna.ch](http://nexusdesigna.ch)



# Castagnamo 2026

VALORIZZAZIONE DEL CASTAGNO E PROMOZIONE RACCOLTA 2026

17 settembre 2026

|                                                               | Classe  | Peso                      | Utilizzo | Prezzo |
|---------------------------------------------------------------|---------|---------------------------|----------|--------|
| Tipiche<br>castagne<br>ticinesi<br>( <i>Castanea sativa</i> ) | Piccole | Peso castagna singola<br> |          |        |

Conferenza organizzata da: nexusdesigna - ch



# Castagnamo 2026

VALORIZZAZIONE DEL CASTAGNO E PROMOZIONE RACCOLTA 2026  
17 settembre 2026

## PRIMA DI CONSEGNARE: CONTROLLA BENE LE TUE CASTAGNE!

Per garantire qualità e valorizzazione del prodotto locale, evita questi errori:

### DA EVITARE

- Raccogliere in selve private o curate senza il permesso del proprietario.
- Consegnare castagne ammuffite, marce, molli, secche o fermentate.
- Lasciare le castagne al sole, al vento o in acqua per molte ore.
- Usare sacchi ermetici o contenitori troppo pieni: le castagne si scaldano e fanno muffa.
- Mescolare castagne ticinesi e castagne ibride extra grandi.

### DA RICORDARE

- Consegnare le castagne il prima possibile dopo la raccolta.
- Le castagne piccole sono accettate se fresche e sane.
- Le castagne grandi con buccia fessurata, immature o ancora bianche non rientrano nella classe superiore.
- Le partite non conformi possono essere declassate o non ritirate.
- Le castagne ibride extra grandi vanno sempre consegnate separatamente.

Conferenza organizzata da: [nexusdesigna.ch](http://nexusdesigna.ch)

