

Castagnamo 2026

VALORIZZAZIONE DEL CASTAGNO E PROMOZIONE RACCOLTA 2026
17 settembre 2026

PRESSEKONFERENZ

CASTAGNAMO - AUFWERTUNG DES KASTANIENBAUMS UND FÖRDERUNG DER KASTANIENERNTE 2026

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

Auch in diesem Jahr organisiert Sandro Vanini SA die Konferenz zum Thema «Aufwertung des Kastanienbaums und Förderung der Ernte der Tessiner Kastanien im Kanton Tessin und im Moesano». Ziel ist es, die Aufmerksamkeit auf den Wert einer Frucht zu lenken, die in landschaftlicher, kultureller und gesellschaftlicher Hinsicht eng mit unserem Gebiet und seiner Geschichte verbunden ist.

Die Tessiner Kastanie ist eine wertvolle Ressource, aus der charakteristische und hochwertige Produkte entstehen. Damit entspricht sie den Erwartungen eines Marktes, der auf die Herkunft der Rohstoffe, lokale Wertschöpfungsketten und Nachhaltigkeit achtet. Die Kastanienernte zu fördern bedeutet, eine Tradition zu bewahren, die Region zu unterstützen und ihre Ressourcen aufzuwerten.

Ort: KASTANIENSELVE PENZ – VIA L. FAVRE 28 – CHIASSO

Referentinnen und Referenten:	Paolo Piattini	Präsident der Associazione dei Castanicoltori della Svizzera italiana
	Carlo Scheggia	Vizepräsident der Associazione dei Castanicoltori della Svizzera italiana
	Consuelo Chiesa	Präsidentin der Associazione dei Patrizi Chiassesi
	Alessio Reboldi	FOFT-TIOR SA (in Vertretung von Marco Bassi, Direktor von FOFT-TIOR SA und der Sammelstellen)
	Ing. Patrik Krebs	WSL
	Ing. Pierre Coulin	Direktor Hochstamm Suisse
	Ing. Beatrice Fasana	Geschäftsführerin Sandro Vanini SA

Moderation: Alessandro Pesce Journalist, Direktor Réservé Magazine

Conferenza organizzata da: nexusdesign - ch



Castagnamo 2026

VALORIZZAZIONE DEL CASTAGNO E PROMOZIONE RACCOLTA 2026
17 settembre 2026

Die Konferenz zum Thema «Aufwertung des Kastanienbaums und Förderung der Kastanienenernte» wird seit vielen Jahren von Sandro Vanini SA in Rivera organisiert. Das Unternehmen ist eine Referenz in diesem Bereich und engagiert sich seit jeher für die Aufwertung der Tessiner Kastanie, eines hochwertigen Rohstoffs, der sich für die Herstellung zahlreicher Lebensmittelspezialitäten eignet.

Das Unternehmen ist überzeugt von der Bedeutung einer breit angelegten Förderung, welche sämtliche Akteure der Wertschöpfungskette einbezieht und aufwertet: von den Menschen, die das Gebiet pflegen und die Kastanien sammeln, bis zu jenen, die sie verarbeiten und veredeln. Dieses Engagement trägt dazu bei, eine Ressource lebendig zu erhalten, die eng mit der Geschichte, der Kultur und der Identität unseres Gebiets verbunden ist.

Paolo Piattini, Präsident der Associazione dei Castanicoltori della Svizzera italiana

Für mich ist dies ein besonderer Tag: Zum ersten Mal nehme ich in meiner Funktion als Präsident der Associazione dei Castanicoltori della Svizzera italiana an diesem Anlass teil, worüber ich mich sehr freue. Gerne nutze ich deshalb die Gelegenheit, Giorgio Moretti, unserem langjährigen Präsidenten, zu danken. Viele Jahre lang hat er bei allen früheren Treffen zur Vorstellung der zentralisierten Kastaniensammlung die Stimme unserer Vereinigung vertreten und mit Kompetenz, Leidenschaft und grosser Kontinuität dazu beigetragen, den Wert des Kastanienbaums und der Kastanie in unserer Region bekannt zu machen.

Heute befinden wir uns nicht einfach in einem schönen Wald: Wir stehen in einer Kastanienselve, einem Ort, an dem die Landschaft tatsächlich die Sprache der Kastanie spricht. Die Kastanienselve des Patriziato di Chiasso, die uns für die Pressekonferenz Castagnamo 2026 empfängt, ist ein konkretes Beispiel für jenes kulturelle, landwirtschaftliche und forstwirtschaftliche Erbe, das die italienische Schweiz seit Jahrhunderten prägt. Kastanienselven sind weit mehr als eine Ansammlung von Bäumen. Sie sind eigentliche Kastanienhaine, die vom Menschen bewirtschaftet und gepflegt werden und in denen Landwirtschaft und Wald aufeinandertreffen. Unter den Kronen der grossen, zur Erzeugung schöner Früchte veredelten Kastanienbäume finden sich gemähte oder beweidete Wiesen, offene Flächen, Licht, Trockenmauern, Wege und Spuren menschlicher Präsenz. Diese hat das Gebiet nicht verarmt, sondern es mit Umsicht geformt. Hier stehen Natur, Arbeit, Erinnerung und Produktion in einem ausgewogenen Verhältnis zueinander. Über Generationen hinweg wurde der Kastanienbaum in der italienischen Schweiz als «Brotbaum» bezeichnet. Er ernährte Familien, stützte lokale Wirtschaftskreisläufe, inspirierte Rezepte und prägte Jahreszeiten und Traditionen. Die Selven waren gemeinschaftlich genutzte Räume, oftmals in der Nähe der Dörfer gelegen und durch lokale Bräuche und Regeln geprägt. Hier wurden Fruchtsorten veredelt, das Gras gemäht, um die Ernte zu erleichtern, praktisches Wissen bewahrt und eine unmittelbare Beziehung zum eigenen Lebensraum gepflegt.

Eine lebendige Identitätslandschaft

Wer durch eine Kastanienselve geht, bewegt sich durch ein land- und forstwirtschaftliches Mosaik: grosse, weit auseinanderstehende Bäume, Wiesen darunter, artenreiche Randzonen, Linien entlang der Hänge und traditionelle Strukturen, die von einer langen Geschichte erzählen. Dabei geht es nicht nur um landschaftliche Schönheit. Kastanienselven sind stark identitätsstiftende Landschaftselemente, mit denen sich die Bevölkerung verbunden fühlt und die auch in den kantonalen Projekten zur Förderung der Qualität der Agrarlandschaft anerkannt werden. Gleichzeitig sind sie eigentliche Hotspots der Biodiversität. Obwohl sie vom Menschen geschaffen und unterhalten werden, beherbergen sie einen grossen natürlichen Reichtum: Alte Kastanienbäume bieten Höhlen und Mikrohabitate, die Krautschicht und die Randzonen fördern Bestäuber und spezialisierte Tierarten, während eine sorgfältige Bewirtschaftung – Mähen, leichte Beweidung sowie das Entfernen von Laub und Kastanienigeln – Licht, Struktur und Vielfalt erhält. Eine Kastanienselve zu schützen bedeutet somit, ein kulturelles Erbe zu bewahren und gleichzeitig einen wertvollen Lebensraum für zahlreiche Arten zu erhalten.

Conferenza organizzata da: **nexusdesign - ch**



Castagnamo 2026

VALORIZZAZIONE DEL CASTAGNO E PROMOZIONE RACCOLTA 2026
17 settembre 2026

Die Kastanie: Produkt, Kultur und Wertschöpfungskette

Ein wichtiger Teil unserer Arbeit gilt deshalb der Bildung und Sensibilisierung. Mit dem Unterrichtsmaterial «Il Cammino della castagna», das im Rahmen des Projekts Scuola in fattoria entwickelt wurde, begleiten wir Kinder und Jugendliche bei der Entdeckung der Kastanienselve.

Der Kastanienbaum eröffnet dabei den Zugang zu zahlreichen Themen: Geschichte, Ernährung, Landschaft, Biologie, Ökologie, Saisonalität, Traditionen und sogar Legenden. Über den Kastanienbaum zu sprechen bedeutet, über die Beziehung zwischen Mensch und Natur zu sprechen und zu verstehen, dass das, was wir heute sehen, das Ergebnis von Entscheidungen, Handlungen und Wissen ist, die über Generationen hinweg weitergegeben wurden.

Die Kastanienernte

Ein weiterer zentraler Bestandteil ist die Sammlung einheimischer Kastanien. Unsere Vereinigung unterstützt seit jeher die zentralisierte Sammlung sowie die Zusammenarbeit zwischen den verschiedenen Akteuren der Wertschöpfungskette. In den vergangenen Jahren wurde viel unternommen, um einem lokalen und natürlichen Produkt mit kurzen Transportwegen Sichtbarkeit und einen Absatzmarkt zu verschaffen.

Castagnamo 2026 will deshalb weit mehr sein als eine Veranstaltung. Es ist eine Einladung, den Kastanienbaum mit neuen Augen zu betrachten: als Landschaftselement, wirtschaftliche Ressource, gastronomisches Produkt, Bildungsinstrument und kulturelles Erbe.

Als Vereinigung möchten wir auch künftig als verbindendes Netzwerk zwischen allen Menschen und Organisationen wirken, die auf unterschiedliche Weise zu dieser Aufwertung beitragen: Eigentümer, Bewirtschafter, Produzenten, Verarbeiter, Gastronomen, Schulen, kantonale Stellen, Forschungsstationen, öffentliche Körperschaften, Patriziati, Gemeinden und engagierte Privatpersonen.

Wenn wir heute hier in der Kastanienselve des Patriziato di Chiasso zusammenkommen, dann deshalb, weil uns dieser Ort an etwas Einfaches, aber Wesentliches erinnert: Der Kastanienbaum lebt, wenn man ihn pflegt, und seine Kultur lebt, wenn man sie miteinander teilt. Unsere Aufgabe besteht darin, dafür zu sorgen, dass dieses Erbe nicht nur Erinnerung bleibt, sondern zu einer Verantwortung und einer Chance für die kommenden Generationen wird.

Consuelo Chiesa, Präsidentin der Associazione dei Patrizi Chiassesi

Die Kastanienselve Penz: ein Erbe zum Erleben und Bewahren

Es gibt Orte, die eine Region besser beschreiben als viele Worte. Die Kastanienselve Penz gehört zweifellos dazu. Hier ist der Kastanienbaum nicht nur Teil der Natur, sondern bewahrt bis heute eine Geschichte, die von Arbeit, Traditionen, Menschen und jener Beziehung zur Erde erzählt, die das Leben unserer Gemeinschaften über Generationen hinweg begleitet hat.

Die Kastanienselve liegt im Parco del Penz und gehört der Associazione dei Patrizi Chiassesi. Sie erstreckt sich über fünf Parzellen mit einer Gesamtfläche von 14'438 m². Sie ist ein bedeutender Bestandteil einer Landschaft, in der der Kastanienbaum seit jeher günstige Bedingungen vorgefunden hat und auch heute noch zu den charakteristischsten Bäumen gehört.

Conferenza organizzata da: nexusdesigna.ch



Castagnamo 2026

VALORIZZAZIONE DEL CASTAGNO E PROMOZIONE RACCOLTA 2026

17 settembre 2026

Über viele Jahre hinweg verloren die Kastanienselven zunehmend jene zentrale Bedeutung, die sie einst besaßen, vor allem infolge der Aufgabe traditioneller Tätigkeiten im Berggebiet und der Waldbewirtschaftung. Heute erhalten ihre Wiederherstellung und Pflege jedoch eine neue und hochaktuelle Bedeutung: Es geht darum, einem natürlichen und kulturellen Erbe neuen Wert zu verleihen, Landschaft und Biodiversität zu schützen und gleichzeitig eine Ressource wiederzuentdecken, die erneut eine gesellschaftliche und wirtschaftliche Funktion übernehmen kann. Im Mittelpunkt dieser Geschichte steht der Kastanienbaum – ebenso wie in den zahlreichen Selven im gesamten Kanton. Während Jahrhunderten war er für die lokale Bevölkerung ein vertrauter und wertvoller Begleiter und eine bedeutende Ressource. Seine Früchte stellten einen wichtigen Bestandteil der Ernährung vieler Familien dar, und rund um die Kastanienenernte entstanden Tätigkeiten, Bräuche und gemeinschaftliche Momente. Nicht zufällig wurde der Kastanienbaum in der lokalen Mundart auch «albur» genannt – ein Hinweis auf die grosse Bedeutung, die dieser Baum im Leben der Bevölkerung hatte.

Heute mag das Aufheben einer Kastanie wie eine einfache Geste erscheinen. Doch hinter dieser kleinen Frucht steckt viel mehr: ein Wald, der gepflegt werden muss, Bäume, die weiterleben und Früchte tragen sollen, und eine Landschaft, die ohne Aufmerksamkeit und Unterhalt ihre charakteristischen Merkmale verlieren könnte. Vor allem aber steht dahinter eine Kultur, die mit der Erde verbunden ist und nur dann weitergegeben werden kann, wenn wir ihren Wert weiterhin anerkennen.

Die Kastanienselve Penz verkörpert diese Verbindung auf besonders anschauliche Weise. Sie bildet einen Treffpunkt zwischen dem, was wir aus der Vergangenheit übernommen haben, und dem, was wir für die Zukunft erhalten und weiterentwickeln wollen. Auch die Kastanienenernte erhält dadurch eine neue Bedeutung: Sie ist nicht nur das Sammeln einer Frucht, sondern eine konkrete Möglichkeit, wieder in den Wald zu gehen, der Natur näherzukommen, die eigene Umgebung besser kennenzulernen und eine Tradition wiederzuentdecken, die Teil unserer Geschichte ist.

Nicht zufällig hat die Selve im Laufe der Jahre auch eine wichtige pädagogische Funktion übernommen. Auf dem für seine Biodiversität bekannten Hügelland des Penz wurde ein Naturlehrpfad eingerichtet, der sich insbesondere an Familien und Jugendliche richtet. Die Kastanienselve ist dabei eines der Elemente, anhand derer der Wald, seine Arten und seine empfindlichen ökologischen Gleichgewichte kennengelernt werden können.

Auch die innerhalb der Selve eingerichtete «Sosta dei Patrizi» ist aus diesem Gedanken entstanden: Sie bietet einen Ort zum Verweilen, Beobachten und zum Vertiefen des Wissens über den Kastanienbaum, seine Früchte und die Geschichte jener Menschen, die sich seit Langem für den Schutz und die Aufwertung dieses Erbes einsetzen.

Rund um die Selve erstreckt sich der Parco del Penz mit rund 245 ha Hügellandschaft zwischen Chiasso, Seseglio und Pedrate. Wälder, Lichtungen, Wasserläufe und eine grosse natürliche Vielfalt prägen dieses Gebiet. Es ist der ideale Rahmen für die Kastanienselve, die hier ihren Platz und ihr Gleichgewicht innerhalb einer Landschaft findet, in der der Kastanienbaum weiterhin zu den charakteristischsten Erscheinungen gehört.

Die Tessiner Kastanie aufzuwerten bedeutet auch, bei Orten wie diesem anzusetzen. Es bedeutet, den Kastanienbaum nicht lediglich als einen weiteren Baum unserer Landschaft zu betrachten, sondern ihm wieder eine Bedeutung zu geben. Es bedeutet, die Selven zu pflegen und lebendig zu halten, die Kastanienenernte zu fördern und dafür zu sorgen, dass eine Frucht, die so eng mit unserer Geschichte verbunden ist, auch eine Zukunft hat.

Denn wieder Kastanien zu sammeln bedeutet letztlich auch, wieder Sorge zu unserer Landschaft zu tragen und das zu bewahren, was sie uns bis heute schenkt.

Conferenza organizzata da: **nexusdesign - ch**



Castagnamo 2026

VALORIZZAZIONE DEL CASTAGNO E PROMOZIONE RACCOLTA 2026
17 settembre 2026

Marco Bassi, Direktor von FOFT-TIOR SA und der Sammelstellen (vertreten durch Alessio Reboldi)

Wir sammeln Kastanien im Tessin und im Moesano

Auch in diesem Jahr wird die Kastaniensammlung von FOFT-TIOR SA (Federazione Ortofrutticola Ticinese) organisiert, die diese Tätigkeit seit 2024 in Zusammenarbeit mit ORIGINTI koordiniert.

In den vergangenen Jahren war die Beteiligung der Bevölkerung sehr gross. Die an den Sammelstellen abgegebenen Mengen erreichten teilweise 70–75 Tonnen Kastanien.

Aufgrund der Wetterbedingungen dieses Sommers rechnen wir jedoch mit einer geringeren Ernte als im besonders ertragreichen Jahr 2025.

Dies sollte uns jedoch nicht entmutigen. Im Gegenteil: Wir möchten weiterhin eine breite und engagierte Beteiligung der Bevölkerung fördern und unterstützen. Viele werden die schönen Herbsttage nutzen, um sowohl in unserem Kanton als auch im Moesano Kastanien zu sammeln.

Wir laden deshalb alle dazu ein, jene Mengen, die nicht für den eigenen Verbrauch bestimmt sind, an den Sammelstellen abzugeben. Eine breite Beteiligung der Bevölkerung bildet die Grundlage für das Projekt zur Aufwertung der lokalen Kastanie und der Region.

Dank der vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten – vom Verkauf frischer Kastanien für heisse Marroni über das Trocknen bis zur anschliessenden Verarbeitung – sind auch kleinere Kastanien willkommen und können sinnvoll verwertet werden.

Eine letzte wichtige Empfehlung: Privateigentum ist stets zu respektieren. Kastanien dürfen weder in bewirtschafteten Selven noch auf Privatgrundstücken gesammelt werden, ohne zuvor die Erlaubnis der Eigentümer eingeholt zu haben.

Marco Conedera und Patrik Krebs, Eidgenössische Forschungsanstalt WSL, Cadenazzo

Die Kastanienproduktion

Mit dem Auftreten der Kastaniengallwespe (*Dryocosmus kuriphilus*) im Jahr 2009, eines gefährlichen, ursprünglich aus China stammenden Schädling, ging die Kastanienproduktion stark zurück. 2014 wurde ihr natürlicher Gegenspieler, *Torymus sinensis*, eingeführt. Seit 2017 erholte sich die Produktivität der Kastanienbäume schrittweise und normalisierte sich wieder. Die Population der Kastaniengallwespe schwankt weiterhin und zeigte 2026 einen leichten Wiederanstieg. Dank ihres natürlichen Gegenspielers bleibt sie jedoch stets unterhalb der Schadschwelle.

In den vergangenen Jahren haben die sommerlichen Trockenperioden – insbesondere 2019, 2022 und 2024 – die Entwicklung der Früchte beeinträchtigt, sodass diese im Allgemeinen klein blieben. In diesem Jahr war die Blüte sehr gut und die Bäume tragen zahlreiche Kastanienigel. Nach einem ausserordentlich trockenen Sommer bleibt es jedoch schwierig vorherzusagen, wie sich die Früchte in den Igeln entwickeln werden, auch wenn später recht ergiebige Niederschläge einsetzen.

Conferenza organizzata da: nexusdesigna - ch



Castagnamo 2026

VALORIZZAZIONE DEL CASTAGNO E PROMOZIONE RACCOLTA 2026
17 settembre 2026

Die Rolle der Forschung

Eidgenössische Forschungsinstitutionen wie die WSL und Agroscope haben in den vergangenen Jahren eine wichtige Beratungs- und Unterstützungsfunktion bei der Wiederbelebung des Interesses am traditionellen Kastanienobstbau übernommen. Insbesondere konnten noch vorhandene Kenntnisse über die ökologischen Eigenschaften, die sensorische Qualität und das Nutzungspotenzial alter lokaler Kastaniensorten zusammengetragen werden. Parallel dazu wurde die Erforschung und Bekämpfung der wichtigsten Krankheiten und Schädlinge des Kastanienbaums unterstützt, darunter die Tintenkrankheit, der Kastanienrindenkrebs, fruchtschädigende Insekten und – als jüngster Schädling – die Kastaniengallwespe.

Auch die Wiederaufnahme der traditionellen Bewirtschaftung und Produktion in Kastanienselven wurde intensiv wissenschaftlich begleitet.

Dabei wurde insbesondere der Mehrwert wiederhergestellter Kastanienselven für die Biodiversität untersucht und nachgewiesen. Gleichzeitig konnten die Methoden zur Behandlung und Lagerung der geernteten Kastanien weiter verbessert werden.

Darüber hinaus wurde gezeigt, dass eine systematische Sammlung der Früchte langfristig dazu beiträgt, den Befall durch Kastanienwürmer gering zu halten und dadurch bereits bei der Ernte im Wald eine immer bessere Produktqualität sicherzustellen.

Ing. Pierre Coulin, Direktor Hochstamm Suisse

Die Tessiner Kastanienernte unter dem Label «Schweizer Hochstammobst»

Das Label Hochstamm Suisse für Schweizer Hochstammobst

Hochstamm Suisse engagiert sich für den Erhalt und die Aufwertung von Schweizer Hochstammbeständen. Wir wollen eine lebendige Hochstammkultur fördern, die schmackhafte Früchte und lokale Produkte hervorbringt und gleichzeitig die Biodiversität und die Ökologie der betreffenden Kulturen schützt sowie einen Beitrag zum Klimaschutz leistet.

Aus diesem Grund setzt sich Hochstamm Suisse auch für die wirtschaftliche Aufwertung von Hochstammbeständen ein. Durch die Vermarktung der Früchte zu fairen Preisen werden die Voraussetzungen geschaffen, um die wirtschaftliche Tragfähigkeit dieser Form der Bewirtschaftung zu verbessern. Darüber hinaus erfolgt die Zertifizierung über das kontrollierte Label Hochstamm Suisse. Dieses Label garantiert, dass die Früchte zu 100 % aus kontrollierten und zertifizierten Hochstammbeständen stammen.

Kastanienprodukte von Hochstamm Suisse

Kastanienselven bestehen aus Hochstammbäumen, wie sie im Süden der Schweiz vorkommen. Sträucher und weitere Pflanzen innerhalb dieser Selven bilden einen Lebensraum für zahlreiche Tier- und Pflanzenarten. In vielen Regionen wurden Kastanienselven revitalisiert. Die Vermarktung von Kastanienprodukten eröffnet ihnen neue Entwicklungsmöglichkeiten.

Alle Kastanien, die an der von ORIGINITI geführten Sammelstelle des Kantons Tessin abgegeben werden, sind durch das Label Hochstamm Suisse zertifiziert und garantiert.

Die Sammlerinnen und Sammler sowie die Lieferanten der Sammelstellen geben eine Selbstdeklaration ab, mit der sie die einheimische Herkunft ihrer Kastanien bestätigen. Dadurch erhalten sie einen höheren und fairen Preis.

Conferenza organizzata da: nexusdesigna.ch





Castagnamo 2026

VALORIZZAZIONE DEL CASTAGNO E PROMOZIONE RACCOLTA 2026

17 settembre 2026

Die Zusammenarbeit mit Coop

Hochstamm Suisse und Coop arbeiten seit über 15 Jahren eng bei der Vermarktung von Produkten mit dem Label Hochstamm Suisse zusammen. Das heutige Sortiment umfasst rund 180 nationale und regionale Produkte, die mit diesem Qualitätslabel zertifiziert sind.

Coop ist sehr daran interessiert, Produkte aus Schweizer Kastanien anzubieten, und wird zahlreiche Erzeugnisse mit dem Label Hochstamm Suisse auf den Markt bringen, die aus hochwertigen Tessiner Kastanien hergestellt werden.

Ing. Beatrice Fasana, Geschäftsführerin Sandro Vanini SA

Sandro Vanini: Tradition, Region und authentische Spezialitäten

Sandro Vanini SA ist eine Marke, die Genuss, Tradition und Verbundenheit mit der Region miteinander vereint und Kastanien aus dem Tessin und dem Moesano durch natürliche und authentische Produkte wie Kastanienjoghurt und die klassischen Vermicelles aufwertet.

Das Unternehmen in Rivera bildet das letzte Glied der lokalen Kastanien-Wertschöpfungskette. Es verarbeitet jene Früchte, die aufgrund ihres Kalibers nicht für den Frischmarkt bestimmt werden können. Auf diese Weise wird die gesamte Ernte aus unseren Kastanienselven und Wäldern vollständig genutzt und zu hochwertigen Spezialitäten wie Kastanienpüree und Kastaniencreme verarbeitet, die heute sowohl in der Schweizer Lebensmittelindustrie als auch im Detailhandel stark gefragt sind.

Die aus Tessiner und Moesaner Kastanien hergestellten Produkte sind vielfältig und vielseitig und in unterschiedlichen Ausführungen und Verpackungen erhältlich. Besonders hervorzuheben ist das Vermicelles-Marronipüree, das ausschliesslich aus Tessiner Kastanien hergestellt wird und sowohl das Herkunftszeichen Ticino als auch das Logo Hochstamm Suisse trägt. Hinzu kommt eine Basis aus Tessiner Kastanien, die an Emmi geliefert und für Produkte verwendet wird, die in Coop-Filialen vertrieben werden.

Diese Verarbeitungsprodukte entsprechen der wachsenden Nachfrage nach natürlichen und authentischen Lebensmitteln. Beim Anbau unserer Kastanien werden keine Pflanzenschutzmittel eingesetzt; zudem ist der Anbau nach den Standards der biologischen Landwirtschaft zertifiziert.

Seit über 50 Jahren ist Sandro Vanini SA führend in der Herstellung von Spezialitäten wie Marrons glacés, kandierten Früchten, kandierten Zitronen- und Orangenschalen, Früchtemostarda und Mostarda-Püree. Im modernen Produktionsbetrieb in Rivera werden die Produkte noch heute nach den Originalrezepten von Grossvater Vittorio Vanini aus dem Jahr 1871 hergestellt.

Ausgehend von den Marrons glacés bietet das Unternehmen heute ein breites Sortiment an Spezialitäten aus Früchten und Gemüse an: vom Kastanienpüree über geriebene Zitruschalen bis hin zu Mostarde, die sich ideal zu Käse, Wurstwaren und Fleisch kombinieren lassen.

Alle Produkte von Sandro Vanini sind online unter www.sandrovani.ch oder direkt im Factory Gourmet Shop am Firmensitz in Rivera erhältlich.

Conferenza organizzata da: nexusdesigna.ch

