

Castagnamo 2026

VALORIZZAZIONE DEL CASTAGNO E PROMOZIONE RACCOLTA 2026
17 settembre 2026

CONFÉRENCE DE PRESSE

CASTAGNAMO - VALORISATION DU CHÂTAIGNIER ET PROMOTION DE LA RÉCOLTE 2026

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

C'est autour de ces thèmes que, cette année encore, Sandro Vanini SA organise la conférence consacrée à la « Valorisation du châtaignier et à la promotion de la récolte des châtaignes du Tessin et du Moesano », avec pour objectif d'attirer l'attention sur la valeur d'un fruit profondément lié à notre territoire et à son histoire, tant du point de vue naturel que culturel et social.

La châtaigne tessinoise est une ressource précieuse, à l'origine de produits typiques et de grande qualité, en phase avec un marché attentif à l'origine des matières premières, aux filières locales et à la durabilité. Promouvoir sa récolte, c'est préserver une tradition, soutenir le territoire et valoriser ses ressources.

Lieu : CHÂTAIGNERAIE DU PENZ – VIA L. FAVRE 28 – CHIASSO

Intervenants :	Paolo Piattini	Président de l'Associazione dei Castanicoltori della Svizzera italiana
	Carlo Scheggia	Vice-président de l'Associazione dei Castanicoltori della Svizzera italiana
	Consuelo Chiesa	Présidente de l'Associazione dei Patrizi Chiassesi
	Alessio Reboldi	FOFT-TIOR SA (représentant Marco Bassi, Directeur de FOFT-TIOR SA et des Centres de collecte)
	Ing. Patrik Krebs	Institut WSL
	Ing. Pierre Coulin	Directeur Hochstamm Suisse
	Ing. Beatrice Fasana	Directrice générale de Sandro Vanini SA

Modérateur : Alessandro Pesce Journaliste, directeur de Réservé Magazine

Conferenza organizzata da: nexusdesign - ch



Castagnamo 2026

VALORIZZAZIONE DEL CASTAGNO E PROMOZIONE RACCOLTA 2026
17 settembre 2026

La conférence consacrée à la « Valorisation du châtaignier et à la promotion de la récolte » est organisée depuis plusieurs années par Sandro Vanini SA, à Rivera, entreprise de référence dans le secteur et engagée de longue date dans la valorisation de la châtaigne tessinoise, une matière première de qualité qui se prête à la production de nombreuses spécialités alimentaires.

L'entreprise est convaincue de l'importance d'une promotion à grande échelle, capable d'impliquer et de valoriser tous les acteurs de la filière : de celles et ceux qui entretiennent le territoire et ramassent les châtaignes jusqu'à ceux qui les travaillent et les transforment. Un engagement qui contribue à maintenir vivante une ressource profondément liée à l'histoire, à la culture et à l'identité de notre territoire.

Paolo Piattini, Président de l'Associazione dei Castanicoltori della Svizzera italiana

Pour moi, cette journée est particulière : c'est la première fois que je participe à ce rendez-vous en qualité de président de l'Associazione dei Castanicoltori della Svizzera italiana et j'en suis très heureux. Je saisis donc volontiers cette occasion pour remercier Giorgio Moretti, président historique, qui a représenté pendant de nombreuses années notre Association lors de toutes les précédentes rencontres consacrées à la présentation de la collecte centralisée, contribuant avec compétence, passion et constance à faire connaître la valeur du châtaignier et de la châtaigne sur notre territoire.

Aujourd'hui, nous ne sommes pas simplement dans une belle forêt : nous nous trouvons dans une châtaigneraie, un lieu où le paysage parle véritablement le langage de la châtaigne. La châtaigneraie du Patriziato di Chiasso (bourgeoisie de Chiasso), qui nous accueille pour la conférence de presse Castagnamo 2026, est un exemple concret de ce patrimoine culturel, agricole et forestier qui caractérise la Suisse italienne depuis des siècles. Les châtaigneraies sont bien plus qu'un simple ensemble d'arbres. Ce sont de véritables vergers de châtaigniers, cultivés et entretenus par l'être humain, où les activités agricoles se mêlent à la forêt. Sous les frondaisons des grands châtaigniers, greffés pour produire de beaux fruits, on trouve des prairies fauchées ou pâturées, des espaces ouverts, de la lumière, des murets, des sentiers et les traces d'une présence humaine qui n'a pas appauvri le territoire, mais l'a façonné avec intelligence. Ici, nature, travail, mémoire et production coexistent en équilibre. Pendant des générations, le châtaignier a été appelé « l'arbre à pain » de la Suisse italienne. Il a nourri des familles, soutenu les économies locales, inspiré des recettes et rythmé les saisons et les traditions. Les châtaigneraies étaient des espaces communautaires, souvent proches des villages, régis par des usages et des coutumes locales. On y greffait des variétés fruitières, on fauchait l'herbe pour faciliter la récolte, on préservait des savoir-faire pratiques et on entretenait une relation directe avec le territoire.

Un paysage identitaire et vivant

Se promener dans une châtaigneraie, c'est traverser une mosaïque agricole et forestière : de grands arbres bien espacés, des prairies en sous-bois, des lisières riches en vie, des tracés à mi-pente et des structures traditionnelles qui racontent une longue histoire. Il ne s'agit pas uniquement de beauté paysagère. Les châtaigneraies sont des éléments fortement identitaires, auxquels la population est attachée et qui sont également reconnus dans les projets cantonaux en faveur de la qualité du paysage agricole. Elles constituent en même temps de véritables hauts lieux de la biodiversité. Bien que créées et entretenues par l'être humain, elles abritent une grande richesse naturelle : les vieux châtaigniers offrent des cavités et des microhabitats, la strate herbacée et les lisières favorisent les pollinisateurs et une faune spécialisée, tandis qu'une gestion attentive – fauche, pâturage léger, ramassage des feuilles et des bogues – permet de préserver la lumière, la structure et la diversité. Sauvegarder une châtaigneraie signifie donc protéger un patrimoine culturel, mais également préserver un environnement précieux pour de nombreuses espèces.

Conferenza organizzata da: nexusdesign - ch



Castagnamo 2026

VALORIZZAZIONE DEL CASTAGNO E PROMOZIONE RACCOLTA 2026

17 settembre 2026

La châtaigne : produit, culture et filière

C'est pourquoi une part importante de notre travail est consacrée à la formation et à la sensibilisation. Grâce au matériel pédagogique « Il Cammino della castagna » (« Le Chemin de la châtaigne »), développé dans le cadre du projet Scuola in fattoria, nous accompagnons les enfants et les jeunes à la découverte de la châtaigneraie.

Le châtaignier devient ainsi une porte d'entrée vers de nombreux thèmes : l'histoire, l'alimentation, le paysage, la biologie, l'écologie, la saisonnalité, les traditions et même les légendes. Parler du châtaignier, c'est parler de la relation entre l'être humain et la nature et comprendre que ce que nous voyons aujourd'hui est le résultat de choix, de gestes et de connaissances transmis au fil du temps.

La récolte des châtaignes

La récolte des châtaignes locales constitue un autre élément fondamental. Depuis toujours, notre Association soutient la collecte centralisée ainsi que la collaboration entre les différents acteurs de la filière. Beaucoup a été fait ces dernières années pour donner de la visibilité et un débouché commercial à un produit local, naturel et issu d'un circuit de proximité.

Castagnamo 2026 se veut donc bien plus qu'un événement. C'est une invitation à porter un regard nouveau sur le châtaignier : comme élément du paysage, comme ressource économique, comme produit gastronomique, comme outil pédagogique et comme patrimoine culturel.

En tant qu'Association, nous souhaitons continuer à jouer un rôle de mise en réseau entre toutes les personnes et les organisations qui, de différentes manières, contribuent à cette valorisation : propriétaires, gestionnaires, producteurs, transformateurs, restaurateurs, écoles, services cantonaux, stations de recherche, collectivités publiques, patriziati (bourgeoisies), communes et passionnés.

Si nous sommes aujourd'hui réunis ici, dans la châtaigneraie du Patriziato di Chiasso, c'est parce que ce lieu nous rappelle une chose simple mais essentielle : le châtaignier vit si l'on en prend soin et sa culture reste vivante si elle est partagée. Notre tâche consiste à faire en sorte que cet héritage ne reste pas seulement un souvenir, mais devienne une responsabilité et une opportunité pour les générations futures.

Consuelo Chiesa, Présidente de l'Associazione dei Patrizi Chiassesi

La châtaigneraie du Penz : un patrimoine à vivre et à préserver

Certains lieux racontent un territoire mieux que bien des mots. La châtaigneraie du Penz est certainement l'un d'entre eux. Un lieu où le châtaignier ne représente pas seulement une présence naturelle, mais conserve aujourd'hui encore une histoire faite de travail, de traditions, de personnes et de cette relation avec la terre qui, pendant des générations, a accompagné la vie de nos communautés.

Située à l'intérieur du Parc du Penz, la châtaigneraie appartenant à l'Associazione dei Patrizi Chiassesi s'étend sur cinq parcelles cadastrales, pour une superficie totale de 14'438 m². Elle constitue une présence importante au sein d'une région où le châtaignier a toujours trouvé des conditions favorables et demeure aujourd'hui encore l'un des arbres les plus représentatifs du paysage.

Conferenza organizzata da: **nexusdesign - ch**



Castagnamo 2026

VALORIZZAZIONE DEL CASTAGNO E PROMOZIONE RACCOLTA 2026

17 settembre 2026

Pendant de nombreuses années, les châtaigneraies ont progressivement perdu le rôle central qu'elles avaient autrefois, principalement en raison de l'abandon des activités liées à la montagne et à la gestion des forêts. Aujourd'hui, leur restauration et leur entretien revêtent toutefois une signification nouvelle et plus actuelle que jamais : redonner de la valeur à un patrimoine naturel et culturel, préserver le paysage et la biodiversité, mais également redécouvrir une ressource susceptible de retrouver une fonction sociale et économique. Et c'est précisément le châtaignier qui est le grand protagoniste de cette histoire, comme il l'est dans les nombreuses châtaigneraies présentes dans tout notre canton. Pendant des siècles, il a été une présence familière et précieuse, une véritable ressource pour les populations locales. Une part importante de l'alimentation des familles dépendait de ses fruits et la récolte des châtaignes donnait lieu à des activités, des coutumes et des moments de vie collective. Ce n'est pas un hasard si, dans la tradition dialectale, le châtaignier était également désigné par le terme « albur », témoignage de l'importance qu'avait acquise cet arbre dans la vie de nos populations.

Aujourd'hui, ramasser une châtaigne peut sembler être un geste simple. Mais derrière ce petit fruit se cache bien davantage : une forêt qu'il faut entretenir, des arbres qui doivent continuer à vivre et à produire. Un paysage qui, sans attention ni entretien, risquerait de perdre ses caractéristiques. Et surtout, une culture liée à la terre qui ne pourra être transmise que si nous continuons à en reconnaître la valeur.

La châtaigneraie du Penz illustre parfaitement ce lien. Elle constitue un point de rencontre entre ce que nous avons reçu du passé et ce que nous choisissons de conserver et de valoriser pour l'avenir. La récolte des châtaignes prend ainsi une autre dimension : elle ne consiste plus seulement à ramasser un fruit, mais devient une manière concrète de retourner dans la forêt, de se rapprocher de la nature, de mieux connaître ce qui nous entoure et de redécouvrir une tradition qui appartient à notre histoire.

Ce n'est donc pas un hasard si la châtaigneraie a acquis au fil des années une importante fonction pédagogique. Sur la colline du Penz, reconnue pour sa biodiversité, un parcours naturaliste a été aménagé, notamment à l'intention des familles et des jeunes, dans lequel la châtaigneraie constitue l'un des éléments permettant de découvrir la forêt, ses espèces et ses équilibres délicats.

La « Sosta dei Patrizi », aménagée au cœur de la châtaigneraie, répond au même esprit : offrir un endroit où s'arrêter, observer et en apprendre davantage sur le châtaignier, ses fruits et l'histoire de celles et ceux qui œuvrent depuis longtemps à la sauvegarde et à la valorisation de ce patrimoine.

Autour de la châtaigneraie s'étend le Parc du Penz, quelque 245 ha de territoire vallonné entre Chiasso, Seseglio et Pedrinato, caractérisé par des forêts, des clairières, des cours d'eau et une grande diversité naturelle. Il offre un cadre idéal à la châtaigneraie, qui trouve ici sa place et son équilibre dans un paysage où le châtaignier demeure l'une des présences les plus caractéristiques.

Valoriser la châtaigne tessinoise signifie également partir de lieux comme celui-ci. Cela signifie ne pas considérer le châtaignier simplement comme l'un des arbres de notre paysage, mais lui reconnaître à nouveau un rôle. Cela signifie prendre soin des châtaigneraies, les maintenir vivantes, favoriser et encourager la récolte et faire en sorte qu'un fruit aussi profondément lié à notre histoire puisse également avoir un avenir.

Car recommencer à ramasser les châtaignes signifie, au fond, recommencer à prendre soin de notre terre et de ce qu'elle continue, aujourd'hui encore, à nous offrir.

Conferenza organizzata da: nexusdesign.ch



Castagnamo 2026

VALORIZZAZIONE DEL CASTAGNO E PROMOZIONE RACCOLTA 2026
17 settembre 2026

Marco Bassi, Directeur de FOFT-TIOR SA et des Centres de collecte (représenté par Alessio Reboldi)

Collectons les châtaignes au Tessin et dans le Moesano

Cette année encore, la récolte des châtaignes est organisée par FOFT-TIOR SA (Federazione Ortofrutticola Ticinese), qui coordonne cette activité depuis 2024 en collaboration avec ORIGINTI.

Ces dernières années, la participation de la population a été très importante, avec des quantités ayant atteint jusqu'à 70–75 tonnes de châtaignes livrées aux Centres de collecte.

Les conditions météorologiques de cet été nous amènent toutefois à prévoir une récolte inférieure au résultat particulièrement abondant enregistré en 2025.

Cela ne doit cependant pas nous décourager ; au contraire, nous voulons continuer à promouvoir et à soutenir une participation large et convaincue de la population. Nombreux seront ceux qui profiteront des belles journées d'automne pour ramasser des châtaignes, aussi bien dans notre canton que dans le Moesano.

Nous invitons donc chacun à apporter aux Centres de collecte les quantités qui ne sont pas destinées à la consommation familiale. Une large participation de la population constitue en effet la base même du projet de valorisation de la châtaigne locale et du territoire.

Grâce aux nombreuses possibilités d'utilisation – de la vente du produit frais destiné aux marrons chauds au séchage puis à la transformation –, les châtaignes de petite taille sont elles aussi les bienvenues et peuvent être pleinement valorisées.

Une dernière recommandation importante : toujours respecter la propriété privée et ne pas pénétrer dans des châtaigneraies entretenues ou sur des terrains privés pour y ramasser des châtaignes sans avoir préalablement demandé l'autorisation des propriétaires.

Marco Conedera et Patrik Krebs, Institut de recherche WSL, Cadenazzo

La production de châtaignes

Avec l'arrivée, en 2009, du cynips du châtaignier (*Dryocosmus kuriphilus*), un dangereux ravageur originaire de Chine, la production de châtaignes a chuté de manière spectaculaire, jusqu'à l'arrivée, en 2014, de son antagoniste naturel, *Torymus sinensis*. Depuis 2017, le niveau de production des châtaigniers est progressivement revenu à de bons niveaux, jusqu'à se normaliser. La population de cynips demeure fluctuante et a connu en 2026 une légère recrudescence, mais elle reste toujours maintenue en dessous du seuil de nuisibilité grâce à l'action de son antagoniste naturel.

Conferenza organizzata da: nexusdesign - ch



Castagnamo 2026

VALORIZZAZIONE DEL CASTAGNO E PROMOZIONE RACCOLTA 2026
17 settembre 2026

Ces dernières années, les sécheresses estivales – notamment celles de 2019, 2022 et 2024 – ont toutefois limité le développement des fruits, qui sont généralement restés de petit calibre. Cette année, la floraison a été très bonne et les bogues sont abondantes sur les arbres. Il reste néanmoins difficile de prévoir le développement des fruits à l'intérieur des bogues après un été extrêmement sec, même si celui-ci a ensuite été suivi de précipitations assez importantes.

Le rôle de la recherche

Les instituts fédéraux de recherche, tels que le WSL et Agroscope, ont joué ces dernières années un rôle important de conseil et de soutien dans le regain d'intérêt pour la castanéculture fruitière traditionnelle. Les connaissances encore existantes concernant les caractéristiques écologiques, la qualité organoleptique et le potentiel d'utilisation des anciennes variétés locales de châtaignes ont notamment pu être recueillies et valorisées. Parallèlement, les travaux ont contribué à l'étude et au contrôle des principales maladies et des principaux ravageurs du châtaignier, tels que la maladie de l'encre, le chancre de l'écorce, les insectes carpophages qui parasitent les fruits et, plus récemment, le cynips.

Un important travail d'accompagnement a également été mené dans le cadre des activités visant à restaurer la gestion et la production des châtaigneraies fruitières traditionnelles.

La valeur ajoutée apportée par la restauration des châtaigneraies en matière de biodiversité a notamment été étudiée et démontrée, tout en contribuant à perfectionner les techniques de traitement et de conservation des châtaignes récoltées.

Il a également été démontré que le ramassage systématique des fruits contribue, au fil du temps, à maintenir faible la pression exercée par les vers des châtaignes et à garantir ainsi un produit toujours plus sain dès le moment de sa récolte en forêt.

Ing. Pierre Coulin, Directeur Hochstamm Suisse

La récolte des châtaignes tessinoises sous le label « fruits suisses issus d'arbres fruitiers haute-tige »

Le logo Hochstamm Suisse pour les fruits issus d'arbres fruitiers haute-tige suisses

Hochstamm Suisse s'engage à préserver et à valoriser les vergers d'arbres fruitiers haute-tige en Suisse. Nous souhaitons promouvoir une culture dynamique des arbres haute-tige, capable de garantir des fruits et des produits locaux savoureux tout en préservant la biodiversité et l'équilibre écologique des cultures concernées et en contribuant à la protection du climat.

C'est pourquoi Hochstamm Suisse s'engage en faveur de la valorisation économique des vergers haute-tige. La commercialisation des fruits à des prix équitables permet de créer les conditions nécessaires pour améliorer la viabilité économique de ce mode de culture. Nous assurons également la certification au moyen du label contrôlé Hochstamm Suisse. Celui-ci certifie que les fruits proviennent à 100 % de cultures d'arbres haute-tige contrôlées et certifiées.

Produits à base de châtaignes Hochstamm Suisse

Les châtaigneraies du sud de la Suisse sont constituées d'arbres haute-tige. Les arbustes et les plantes qui y poussent offrent un habitat à de nombreuses espèces animales et végétales. Dans de nombreuses régions, les châtaigneraies ont été revitalisées et la mise sur le marché de produits à base de châtaignes représente une nouvelle opportunité pour leur développement.

Conferenza organizzata da: nexusdesign.ch



Castagnamo 2026

VALORIZZAZIONE DEL CASTAGNO E PROMOZIONE RACCOLTA 2026
17 settembre 2026

Toutes les châtaignes livrées au Centre de collecte du canton du Tessin, géré par ORIGINITI, sont certifiées et garanties par le label Hochstamm Suisse.

Les personnes qui ramassent et fournissent les châtaignes aux Centres de collecte établissent une autodéclaration attestant l'origine locale de leurs châtaignes. Elles bénéficient ainsi d'un prix plus élevé et équitable.

La coopération avec Coop

Hochstamm Suisse et Coop collaborent étroitement depuis plus de 15 ans à la commercialisation des produits Hochstamm Suisse. L'assortiment actuel comprend quelque 180 produits nationaux et régionaux certifiés par ce label de qualité.

Coop porte un grand intérêt aux produits confectionnés à partir de châtaignes suisses et proposera sur le marché de nombreux produits portant le label Hochstamm Suisse, réalisés avec les précieuses châtaignes tessinoises.

Ing. Beatrice Fasana, Directrice générale de Sandro Vanini SA

Sandro Vanini : tradition, territoire et spécialités authentiques

Sandro Vanini SA est une marque qui associe goût, tradition et attachement au territoire, en valorisant les châtaignes provenant du Tessin et du Moesano à travers des produits sains et authentiques, tels que le yogourt aux châtaignes et les classiques Vermicelles.

L'entreprise de Rivera représente le dernier maillon de la filière de la châtaigne locale et transforme les fruits qui, en raison de leur calibre, ne peuvent être destinés au marché du frais. De cette manière, l'ensemble de la récolte issue de nos châtaigneraies et de nos forêts est pleinement valorisé et transformé en spécialités d'excellente qualité, telles que la purée et la crème de châtaignes, aujourd'hui très demandées tant par l'industrie que par le commerce de détail en Suisse.

Nombreux et polyvalents, les produits issus de la transformation des châtaignes du Tessin et du Moesano sont proposés sous différentes formes et dans différents conditionnements. Parmi eux se distingue la purée de marrons Vermicelles, élaborée exclusivement à partir de châtaignes tessinoises et portant le label de provenance Ticino ainsi que le logo Hochstamm Suisse. À celle-ci s'ajoute la préparation de base à partir de châtaignes tessinoises fournie à Emmi, utilisée pour des produits distribués dans les filiales Coop.

Ces transformations répondent à la demande croissante d'aliments naturels et authentiques. La culture de nos châtaignes ne prévoit en effet aucun recours aux produits phytosanitaires et est certifiée selon les standards de l'agriculture biologique.

Depuis plus de 50 ans, Sandro Vanini SA est leader dans la production de spécialités telles que les marrons glacés, les fruits confits, les écorces confites de citron et d'orange, la mostarda de fruits et la mostarda purée. Dans son site de production moderne de Rivera, les produits sont encore préparés selon les recettes originales du grand-père Vittorio Vanini, datant de 1871.

Ayant précisément débuté avec les marrons glacés, l'entreprise propose aujourd'hui une vaste gamme de spécialités à base de fruits et de légumes : de la purée de châtaignes aux zestes d'agrumes râpés, en passant par les mostarde, idéales pour accompagner les fromages, les charcuteries et les viandes.

Tous les produits Sandro Vanini peuvent être achetés en ligne sur www.sandrovanini.ch ou au Factory Gourmet Shop, directement sur le site de l'entreprise à Rivera.

Conferenza organizzata da: nexusdesigna.ch

