

## ► Raccolta 2009 castagne ticinesi: dove e quando...

→ da lunedì 21 settembre a lunedì 26 ottobre 2009 ←

(prima o dopo queste date: annunciarsi telefonicamente)

<b>BALERNA</b> <b>(*) calibratura campione</b>	<b>Mezzana</b> → zona serre (a nord della scuola)	Lunedì Mercoledì Venerdì	<b>10.00 – 11.30</b>
<b>MUZZANO</b> <b>091 994 59 80</b>	<b>Azienda Crotta</b> → Via Mondino 12	Da lunedì a venerdì	<b>10.00 – 11.30</b> <b>14.00 – 16.30</b>
<b>CADENAZZO</b> <b>(*) calibratura campione</b>	<b>Piazzale FELA</b> → Centro STSS	Lunedì Mercoledì Venerdì	<b>14.00 – 15.30</b>
<b>IRAGNA</b> <b>(*) calibratura campione</b>	<b>Azienda Beghelli</b> → Via Cantonale	Lunedì Mercoledì Venerdì	<b>17.00 – 17.45</b>

Ritiri in altre zone possibili solo previo accordo telefonico e per quantitativi min. di ca. 100 kg (accordatevi con i raccoglitori della zona!).

## ► Informazioni: 079 768 83 13 / 079 579 61 60

## ► Prezzi d'acquisto (pagamento in contanti alla consegna)

Peso di 50 castagne	CERNITA	Prezzo di acquisto	Utilizzo
meno di 600 g	<b>NON eseguire la cernita visto che alla consegna si procederà alla calibratura di un campione (*)</b>	<b>1.10 Fr. / kg</b>	Essiccazione
da 600 a 650 g		<b>2.00 Fr. / kg</b>	Essiccazione e mercato fresco
più di 650 g	<b>CERNITA OBBLIGATORIA!</b> SOLO CASTAGNE GROSSE E OMOGENEE	<b>3.00 Fr. / kg</b>	Mercato fresco



**Per grandi raccoglitori (> 400 kg per stagione) è previsto un aumento dei prezzi del 10% su tutta la quantità fornita.**

**Vi rammentiamo che abbiamo bisogno sia di castagne grosse che di castagne piccole!**

## ► Modalità di raccolta

### ✓ **Cosa bisogna fare!**

#### **NEL BOSCO...**

Non raccogliere castagne ammuffite o con evidenti segni di vermi.

Raccogliere sia le castagne piccole che grosse in un unico sacco.

#### **A CASA...**

Versare per pochi minuti le castagne in un contenitore con acqua, rimuoverle un paio di volte e levare tutte quelle che vengono a galla perché avariate.

Togliere le castagne dall'acqua e stenderle a sgocciolare su un panno all'ombra.

Separare rapidamente solo le belle castagne grosse. Le castagne grosse devono essere veramente ben scelte ed omogenee (stessa pezzatura e stesso colore).

Consegnare separatamente le castagne che presentano delle fessure o rotture della buccia (tipico di alcune varietà) o che sono di colore biancastro. Queste potranno essere destinate solo all'essiccazione.

Consegnare al più presto le castagne presso un centro di raccolta.

! La cernita delle castagne nelle diverse classi di pezzatura **non** è obbligatoria!

! Le castagne grosse hanno un peso di almeno 13 grammi ciascuna (50 castagne pesano almeno 650 g)!

! La presenza di castagne di piccole dimensioni o piatte ha come conseguenza il ritiro del lotto ad una classe di prezzo inferiore!

### ✗ **Cosa NON si deve fare!**

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 respirano (es. sacco dei rifiuti).

Eseguire la cernita di castagne di piccole o medie dimensioni. Procedere alla cernita delle castagne pesando chilo per chilo.

Mescolare castagne di diversa provenienza, con forme o colore differenti.

! Castagne non fresche o secche, non saranno ritirate!

! La cernita di castagne medio-piccole è inutile visto che si procederà al pagamento secondo la calibratura di un campione al momento della consegna

! Partite non omogenee saranno ritirate alla categoria di prezzo inferiore.