

## La farina di castagne ticinesi



Grazie all'entusiasmo di molte persone, ogni anno le castagne fresche raccolte in tutto il canton Ticino giungono al centro di raccolta dove sono rapidamente messe in essiccatoi a fiamma indiretta, in modo da evitare il contatto del frutto con i fumi della combustione.

Una volta secche, si procede alla sbucciatura. Questa operazione è svolta con l'ausilio di una speciale macchina sbucciatrice.



Per ottenere una farina di alta qualità il frutto deve essere completamente liberato dalla buccia e dalla pellicina interna che lo riveste. Per questo motivo, prima della macinazione, si procede ad una cernita manuale. Ogni frutto che presenta difetti o muffe viene eliminato.



Solo dopo queste onerose ed impegnative operazioni le castagne potranno passare al mulino per la macinazione.

La farina di castagne è quindi confezionata e venduta senza ulteriori trasformazioni.

Le castagne ticinesi vengono pure vendute secche e sbucciate oppure sottoforma di squisiti fiocchi ottenuti a partire dalla farina.



Ulteriori informazioni sul sito [www.basset-ti.ch](http://www.basset-ti.ch) oppure telefonando allo 079 204 69 90.