

Castagnamo

2018

VALORIZZAZIONE DEL CASTAGNO TICINESE E PROMOZIONE RACCOLTA

3 settembre 2018

CONFERENZA STAMPA

CASTAGNAMO - LA VALORIZZAZIONE E LA PROMOZIONE DELLA RACCOLTA 2018

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

Ed è attorno a questo progetto che viene organizzata la conferenza per la “Valorizzazione del Castagno Ticinese” affinché si possa informare in modo corretto e preciso dell'importanza di un frutto che caratterizza da sempre il nostro territorio, per ragioni naturalistiche, culturali e sociali. La castagna ticinese entra di diritto in quel paniere di prodotti locali in grado di essere la base per prodotti di eccellenza e caratteristici, sempre più richiesti ed apprezzati dal mercato, oggi più che mai sensibile anche ad aspetti legati all'ecosostenibilità.

Data e ora: 3 settembre 2018, ore 10.30

Luogo: Istituto federale di ricerca per la foresta, la neve e il paesaggio WSL
c/o Campus Ricerca Cadenazzo, a Ramél 18 - Cadenazzo

Interventi: **Ing. Marco Conedera**, Istituto WSL
Ing. Giorgio Moretti, Associazione dei Castanicoltori della Svizzera italiana
Ing. Pierre Coulin, Hochstamm Suisse
Ing. Paolo Bassetti, Centri di Raccolta del Canton Ticino
Ing. Beatrice Fasana, Managing Director Sandro Vanini SA

Moderatore: **Alessandro Pesce**, giornalista
Beatrice Fasana, Sandro Vanini SA

Seguirà un conviviale spuntino con dolce sorpresa finale.

Dopo il pranzo verrà organizzata la visita in una selva castanile e/o la visita alla sede della Sandro Vanini SA di Rivera, per coloro che si sono annunciati.

Organizzazione conferenza: Nexus Design & Réserve Media Group



Paolo Bassetti
Pianezzo



Castagnamo

2018

VALORIZZAZIONE DEL CASTAGNO TICINESE E PROMOZIONE RACCOLTA

3 settembre 2018

La conferenza per la "Valorizzazione del Castagno Ticinese e la promozione della raccolta" è un'occasione fondamentale per dare informazioni corrette sull'importanza di un frutto caratterizzante il nostro territorio, per ragioni naturalistiche, culturali e sociali.

La castagna ticinese ha caratteristiche che permettono la produzione di ottime specialità alimentari. Sandro Vanini SA, azienda leader nel settore con sede a Rivera, è quindi convinta dell'opportunità di una promozione capillare e di grande respiro, grazie anche al coinvolgimento di tutti coloro i quali sono coinvolti nella filiera produttiva di questo nostro straordinario frutto.

Ing. Marco Conedera, Istituto WSL

La produzione di castagne

La produzione di castagne, con l'arrivo nel 2009 del Cinipide galligeno del castagno (*Dryocosmus kuriphilus*), organismo nocivo pericoloso originario dalla Cina, è andata viepiù regredendo fino all'arrivo nel 2014 del suo antagonista naturale, il torimus (*Torymus sinensis*).

L'anno scorso, finalmente, il livello produttivo dei castagni è tornato ai livelli di una volta, con la soddisfazione di raccoglitori e amanti della nostra castagna. Le premesse e aspettative per la stagione 2018 sono quindi buone.

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 di interesse per la tradizionale castanicoltura da frutto. In particolare, si sono recuperate le conoscenze ancora esistenti legate alle caratteristiche ecologiche, la qualità organolettica e il potenziale di utilizzazione delle vecchie varietà locali di castagne e si è contribuito allo studio e al controllo delle maggiori avversità del castagno quali il mal dell'inchiostro, il cancro corticale, gli insetti carpofagi che parassitano i frutti, ultimo in ordine di tempo, il cinipide.

Un importante sforzo di accompagnamento è stato profuso anche nell'ambito delle attività di recupero alla gestione e alla produzione dei castagneti da frutto tradizionali, studiando e dimostrando in particolare il valore aggiunto che i castagneti recuperati comportano in termini di biodiversità e contribuendo ad affinare le tecniche di trattamento e conservazione delle castagne raccolte.

Organizzazione conferenza: Nexus Design & Réserve Media Group



Paolo Bassetti
Pianezzo



Castagnamo

2018

VALORIZZAZIONE DEL CASTAGNO TICINESE E PROMOZIONE RACCOLTA

3 settembre 2018

Ing. **Giorgio Moretti**, Associazione dei Castanicoltori della Svizzera italiana

Associazione dei castanicoltori della Svizzera italiana

L'Associazione dei castanicoltori della Svizzera italiana è stata costituita nel 1999 con lo scopo di raggruppare gli interessati al castagno, alle castagne e alle selve castanili. Il recupero delle selve castanili si sta svolgendo sul territorio dei Cantoni Ticino e Grigioni già ormai da una decina di anni con ottimi risultati. Grazie al supporto della Confederazione, dei due Cantoni e del Fondo svizzero per il paesaggio, a oggi sono circa 350 gli ettari di castagneto da frutto recuperato, che fanno bella mostra di sé come parte del paesaggio sud alpino e che lo caratterizzano.

L'Associazione ha potuto mostrare fin da subito la sua capacità propositiva e grazie ai contributi finanziari del Fondo svizzero per il paesaggio ha permesso, in modo complementare al recupero delle selve, anche la rivitalizzazione di castagni singoli presenti in zone non forestali, con il così detto progetto degli "alberi singoli".

Ma anche in altri ambiti l'Associazione ha potuto mostrare la sua capacità propositiva, collaborando, per esempio, con l'Ufficio federale dell'agricoltura nell'ambito dei progetti di salvaguardia del materiale genetico a scopo alimentare, gestendo dei progetti di valorizzazione e messa in sicurezza delle maggiori varietà di castagni presenti al Sud delle Alpi. Il frutteto di Cademario propone una collezione di più di 50 varietà indigene e quello di Biasca, in collaborazione con Alp Transit, per ora una quarantina delle stesse varietà. Si stanno, inoltre, concludendo proprio in questi mesi, i lavori di ricerca di determinazione genetica di queste varietà grazie a una collaborazione con l'Università di Santiago di Compostela, specializzata in questo tipo di lavori, con mezzi finanziari che la nostra Associazione è andata a richiedere all'Ufficio federale dell'agricoltura nell'ambito di uno specifico programma.

Grazie alla strettissima collaborazione con la Sezione forestale del Dipartimento del Territorio del Cantone Ticino è inoltre possibile svolgere un notevole lavoro di consulenza presso privati ed enti pubblici che sono attivi nell'ambito del recupero delle selve castanili e della gestione di questi importanti comparti territoriali.

Senza la collaborazione concreta dei forestali di settore e del Vivaio forestale cantonale, le molte richieste di sostegno da parte dei proprietari di castagni non potrebbero essere sostenute.

Organizzazione conferenza: Nexus Design & Réservé Media Group



Paolo Bassetti
Pianezzo



Castagnamo

2018

VALORIZZAZIONE DEL CASTAGNO TICINESE E PROMOZIONE RACCOLTA

3 settembre 2018

Come si può capire, è grazie al reticolo di molti enti e istituzioni, ma anche di persone appassionate, che possiamo anche in questa occasione festeggiare i successi ottenuti in 30 anni di attività legate alle selve castanili e quasi 20 di vita della nostra Associazione. Tutti gli attori coinvolti, ognuno nel proprio campo di competenza e con le proprie capacità - ma tutti raggruppati attorno all'obiettivo di valorizzare in chiave moderna queste porzioni territoriali - si sono impegnati per far riconoscere l'importanza paesaggistica ed ecologica, ma anche economica delle selve castanili. Vale qui la pena ricordare, tra le varie attività, che per esempio in Malcantone è stato creato un albergo-ristorante denominato "Il Castagno" e che proprio grazie a queste attività è stato possibile scoprire la migrazione di una specie di pipistrelli che regolarmente si sposta tra il Nord della Germania e questa parte del nostro Cantone.

Da non dimenticare, comunque, il valore del frutto. La castagna - che ha permesso a moltissime generazioni di persone presenti nei nostri territori di sopravvivere - rappresenta anche a livello economico un bene di grandissimo valore e che deve essere ancora di più valorizzato. Fin della sua costituzione la nostra Associazione si è chinata sul tema della raccolta centralizzata delle castagne cercando di fare da tramite tra i raccoglitori e le strutture commerciali presenti sul nostro territorio, in modo da poter utilizzare al meglio questo prodotto naturale proveniente dal nostro Cantone.

Si tratta ora di fare un ulteriore passo in avanti facendo in modo che la raccolta delle castagne indigene sia incentivata grazie al fatto che i raccoglitori ricevono un adeguato contributo per il prodotto che forniranno.

Giorgio Moretti, Presidente dell'Associazione castanicoltori della Svizzera Italiana: "Grazie all'impegno di Paolo Bassetti e della Sandro Vanini SA, oltre che al contributo messo a disposizione da parte di Alto Fusto Suisse, ci auguriamo sarà possibile aumentare il quantitativo raccolto e messo a disposizione del mercato nazionale con prodotti naturali a base di castagne."

Organizzazione conferenza: Nexus Design & Réserve Media Group



Paolo Bassetti
Pianezzo



Castagnamo

2018

VALORIZZAZIONE DEL CASTAGNO TICINESE E PROMOZIONE RACCOLTA

3 settembre 2018

Ing. Pierre Coulin, Hochstamm Suisse

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

Il logo Hochstamm Suisse per la frutta da alberi di alto fusto svizzeri

Hochstamm Suisse si impegna a conservare e a valorizzare le piantagioni di alberi ad alto fusto svizzeri. Vogliamo una coltivazione di alberi ad alto fusto vitale che garantisca frutta e prodotti gustosi locali e che contemporaneamente salvaguardi la biodiversità e l'ecologia delle colture interessate. Per questo Hochstamm Suisse si impegna per la valorizzazione economica delle piantagioni di alberi ad alto fusto.

Con la commercializzazione di frutta da alberi di alto fusto a prezzi equi, vengono create le condizioni per rendere redditizia questa tipologia di coltivazioni. Ci occupiamo così della certificazione con il marchio controllato "Hochstamm Suisse". Viene certificata con questo marchio la frutta che al 100% proviene da coltivazioni di alberi da alto fusto controllati e certificati.

Prodotti a base di castagna Hochstamm 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 tipologie di specie animali e vegetali. In molte regioni le selve castanili sono state rivitalizzate.

L'introduzione sul mercato di prodotti a base di castagne rappresenta una nuova occasione di sviluppo delle stesse. La raccolta di tutte le castagne consegnate al Centro di raccolta del Canton Ticino, gestito da Paolo Bassetti è certificata e garantita dal marchio "Hochstamm Suisse".

I raccoglitori/fornitori dei Centri di raccolta producono un'autocertificazione autoctona dell'origine delle proprie castagne. In questo modo viene pagato loro un prezzo più elevato ed equo.

La cooperazione... con Coop

Hochstamm Suisse e Coop collaborano intensamente ormai da 10 anni nella commercializzazione dei prodotti "Hochstamm Suisse". L'assortimento attuale comprende ca. 170 prodotti nazionali e regionali certificati con questo marchio di qualità. Coop è molto interessata a offrire prodotti confezionati con castagne svizzere e offrirà al mercato numerosi prodotti a marchio "Hochstamm Suisse", a base delle pregiate castagne ticinesi.

Organizzazione conferenza: Nexus Design & Réserve Media Group



Paolo Bassetti
Pianezzo



Castagnamo

2018

VALORIZZAZIONE DEL CASTAGNO TICINESE E PROMOZIONE RACCOLTA

3 settembre 2018

Ing. Paolo Bassetti, Centri di Raccolta del Canton Ticino

La raccolta delle castagne

Paolo Bassetti, responsabile dei Centri di raccolta del Canton Ticino: "L'associazione dei castanicoltori promuove da un ventennio la raccolta centralizzata delle castagne ticinesi. La risposta della popolazione è stata spesso molto significativa, con la consegna fino a 50-60 tonnellate per stagione. Purtroppo, le magre produzioni degli ultimi anni, dovute alle avversità che hanno interessato i castagni, hanno fatto perdere questa bella abitudine di valorizzare un prodotto tipico e naturale della nostra regione. Visto che gli alberi si sono ripresi, desideriamo invogliare di nuovo la popolazione a raccogliere le castagne e a consegnare i quantitativi che non sono consumati in famiglia ai Centri di raccolta. Un'ampia partecipazione della popolazione ticinese alla raccolta sta alla base di tutto il progetto di valorizzazione della castagna ticinese. Ricordo che grazie alle varie possibilità di utilizzo - dalla vendita fresca per le caldarroste, all'essiccazione e alla trasformazione - anche le castagne di piccole dimensioni sono molto apprezzate".

Le modalità di raccolta e consegna, l'ubicazione e gli orari d'apertura dei Centri di raccolta del Canton Ticino sono riportati nel foglio allegato.

La valorizzazione delle castagne

Sin dalla sua nascita, l'Associazione dei castanicoltori della Svizzera italiana promuove la raccolta centralizzata delle castagne; all'inizio gestendo in proprio i Centri di raccolta sparsi in Ticino e Mesolcina e in seguito collaborando con Paolo Bassetti, attuale responsabile della raccolta centralizzata. D'altra parte gli scopi dell'Associazione sono proprio (art.2): "Valorizzare il castagno e la castagna nella Svizzera italiana; sostenere, promuovere e organizzare le manifestazioni atte a far conoscere la storia, la cultura, i metodi di coltivazione, il consumo e lo smercio della castagna e del castagno; collaborare nell'organizzazione della raccolta annuale delle castagne". In questi anni molto è stato fatto per cercare di avere un prodotto locale sano e biologico da smerciare sul mercato, anche quale prodotto trasformato. "Andar per castagne" è una antichissima pratica: all'interno della chiesa di Santa Maria a Mesocco troviamo, per esempio, un dipinto ad opera dei Seregnesi, che impreziosisce l'edificio e che raffigura la raccolta delle castagne. È un dipinto del '400, testimone che anche in luoghi dove il castagno fatica a crescere, la sua presenza aveva un ruolo centrale nella vita della comunità. L'invito è quindi quello di raccogliere e di far raccogliere le castagne, nel rispetto evidentemente della proprietà altrui. Infatti, se raccogliere castagne nei boschi è un'attività divertente, sana e libera, bisogna prestare attenzione a eventuali divieti presenti nelle selve castanili gestite, che sono da considerare come dei frutteti di castagni. Raccomandiamo a tutti quindi di recarsi per boschi, con le famiglie, i bambini, gli amici, per un bel momento di contatto con la natura e la scoperta (o riscoperta) del nostro territorio e "andar per castagne".

Organizzazione conferenza: Nexus Design & Réserve Media Group



Paolo Bassetti
Pianezzo



Castagnamo

2018

VALORIZZAZIONE DEL CASTAGNO TICINESE E PROMOZIONE RACCOLTA

3 settembre 2018

Ing. Beatrice Fasana, Managing Director Sandro Vanini SA

Sandro Vanini: un brand attento anche al territorio con specialità sane e gustose

L'azienda di Rivera rappresenta l'anello finale della filiera della castagna ticinese, ovvero l'elaborazione di tutti quei frutti che per calibro non possono essere destinati al consumo fresco. Così, tutto il raccolto delle castagne delle nostre selve e dei nostri boschi viene valorizzato e permette la produzione di prodotti dall'eccellente qualità, come la purea o la crema di castagne, oggi molto richiesti sia dall'industria che dal mercato al dettaglio in Svizzera.

I prodotti da offrire al mercato ricavati dalla lavorazione della castagna ticinese possono essere molti e, soprattutto, declinati in molte varietà per confezione e per tipologia di utilizzo. L'ultimo in ordine di tempo che Sandro Vanini ha sviluppato e che sarà commercializzato nelle prossime settimane è la purea di marroni "Vermicelles" che viene prodotta solo con castagne provenienti dai boschi del Canton Ticino e che si può fregiare, oltre del marchio di provenienza "Ticino", anche del logo "Hochstamm Suisse". Questa purea risponde appieno alla crescente richiesta del mercato di cibi naturali e genuini, visto che la coltivazione delle nostre castagne non prevede l'uso di fitofarmaci e rispetta quindi le norme della migliore agricoltura biologica.

La Sandro Vanini SA è un'azienda che da oltre 50 anni è leader nella produzione di prodotti raffinati come marrons glacés, frutta candita, scorzette di limone e arancia, mostarda di frutta e mostarda purée. Nel suo moderno stabilimento di Rivera - che si può visitare su prenotazione - la Sandro Vanini SA realizza i propri prodotti con le stesse ricette originali utilizzate da nonno Vittorio Vanini nel lontano 1871. Partita con i marrons glacés, oggi la Sandro Vanini offre una vasta gamma di specialità a base di frutta e verdura di ogni tipo. I marron glacés e la purea di castagne sono i prodotti più classici per i buongustai. Le scorze grattugiate di agrumi o la frutta candita, sono ingredienti ideali sia a casa che in pasticceria. Le mostarde purée e la mostarda di frutta sono uniche e fantastiche, specie se accompagnate a formaggi, salumi e carni.

Organizzazione conferenza: Nexus Design & Réserve Media Group



Paolo Bassetti
Pianezzo



Castagnamo

2018

VALORIZZAZIONE DEL CASTAGNO TICINESE E PROMOZIONE RACCOLTA 3 settembre 2018

Raccolta 2018 castagne ticinesi da venerdì 21 settembre a mercoledì 24 ottobre 2018

Per raccolte prima del 21.9.18, annunciarsi telefonicamente

Informazioni: 079 579 61 60 / 079 204 69 90

Prezzo: grazie alla certificazione "Alto Fusto" il prezzo per castagne piccole sarà anche quest'anno di chf. 1.50.-

Dichiarazione: al raccoglitore sarà richiesta una dichiarazione attestante il luogo di raccolta.

Attenzione: le castagne di classe "grandi" saranno pagate al prezzo pieno solo Cadenazzo e Stabio.

<u>Centri di raccolta, orari d'apertura e prezzo</u>			Classe castagne	
Località	Giorno	Orario	Piccole	Grandi
CADENAZZO, Piazzale FELA - Centro STSS	Lunedì, Mercoledì, Venerdì	14.00 – 15.30	1.50 chf./kg	3.00 chf./kg
STABIO, Magazzino TIOR/FOFT	Lunedì, Mercoledì, Venerdì	10.15 – 11.15	1.50 chf./kg	3.00 chf./kg
MUZZANO, FruVerCo, via Mondino 12	Lunedì, Mercoledì, Venerdì	10.15 – 11.15	1.50 chf./kg	1.50 chf./kg
BIASCA, Ex Arsenale	Martedì, Giovedì	10.15 – 11.15	1.50 chf./kg	1.50 chf./kg

Classe	Peso	Utilizzo
Piccole	Peso castagna singola < 13 g Peso 10 castagne < 130 g	Essiccazione Trasformazione
Grandi	Peso castagna singola ≥ 13 g Peso 10 castagne ≥ 130 g	Mercato Fresco

**RICORDIAMO CHE PER
VALORIZZARE QUESTO
STRAORDINARIO PRODOTTO DEL
NOSTRO TERRITORIO, ANCHE LE
CASTAGNE DI PICCOLA TAGLIA
SONO IMPORTANTI E BEN
ACCETTE.**

Organizzazione conferenza: Nexus Design & Réserve Media Group



Paolo Bassetti
Pianezzo



Castagnamo

2018

VALORIZZAZIONE DEL CASTAGNO TICINESE E PROMOZIONE RACCOLTA 3 settembre 2018

Modalità di raccolta



Cosa bisogna fare!

- > Raccogliere sia le castagne piccole che grosse in un unico sacco.
- > Se si consegnano castagne grosse queste devono essere veramente ben scelte (più di 13 g l'una).
- > Consegnare al più presto le castagne presso un centro di raccolta.
- Att! > La cernita delle castagne in classi di pezzatura non è necessaria!
Non perdetevi tempo inutile, usatelo per raccogliere più castagne!
- Att! > La presenza di castagne di piccole dimensioni o piatte nella categoria castagne grandi ha la conseguenza di un ritiro nella classe di prezzo inferiore!



Cosa **NON** bisogna fare!

- > Raccogliere castagne ammuffite o con evidenti segni di vermi.
- > Raccogliere le castagne in selve gestite senza il permesso del proprietario.
- > 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 traspirano (es. sacco dei rifiuti).
- > Eseguire la cernita delle castagne pesandole chilo per chilo.
- Att! > Castagne non fresche o secche, non saranno ritirate!

Organizzazione conferenza: Nexus Design & Réserve Media Group



Paolo Bassetti
Pianezzo

