



CENTRO NATURA VALLEMAGGIA - www.cnvm.ch
ASCONA-LOCARNO TURISMO - www.ascona-locarno.com
QUATTRO PASSI - www.quattropassi.ch
AMICI VOLONTARI DI MOGHEGNO E DISINTORNI
UFFICIO FORESTALE VII CIRCONDARIO
APAV - www.apav.ch
AFOR - SILFORST

www.castagne.ch

Carico grà di Moghegno – autunno 2021

| | |
|-------------|---|
| carico: | giovedì 21 ottobre 2021 - 10:30-12:00 |
| costo: | Fr. 10.-- fino a 20 kg di castagne fresche; Fr. 20.-- da 20 a 50 kg; Fr. 1.-- supplementare per ogni kg in più a partire dai 50 kg. |
| iscrizioni: | Ascona-Locarno Turismo, Centro Punto Valle, 6670 Avegno Tel. 091 759 77 26 E-mail: vallemaggia@ascona-locarno.com |

Torna l'ormai abituale appuntamento con il carico della grà di Moghegno. La grà è stata restaurata nel corso del 2021 ed è di nuovo pronta al suo servizio. Il gruppo di lavoro ripropone la tradizionale essiccazione delle castagne nella grà, grazie anche ai proprietari che mettono a disposizione gli stabili da oltre vent'anni. La grà è aperta anche a tutti i privati che intendono far essiccare le proprie castagne.

La tassa prevista permette agli organizzatori di mantenere viva questa tradizione che lo ricordiamo vede coinvolti una quindicina di collaboratori volontari.

Al momento della consegna per l'essiccazione, le castagne dovranno essere fornite lucide, senza traccia di muffa e asciutte, preferibilmente in grossi sacchi di juta (o in altri sacchi resistenti, evitando sacchi di plastica, scatole o cassette) per facilitarne la pesatura. Gli organizzatori si riservano il diritto di rifiutare delle forniture che non rispondano a questi minimi criteri qualitativi.

Le condizioni per il carico e le regole d'oro per la preparazione delle castagne sono consultabili sul sito www.castagne.ch.

Vuoi aiutarci anche tu?

Comunica la tua disponibilità scrivendo a info@cnvm.ch

Lo scarico avverrà giovedì 11 novembre 2021 a partire dalle 10:00

giovedì 21.10.2021

CONDIZIONI PER IL CARICO E LO SCARICO DELLA GRA

1. Obiettivi generali

- mantenere viva la tradizione dell'essiccazione delle castagne in Vallemaggia;
- far conoscere questa tradizione (ai ticinesi, ai turisti, alle scuole);
- coinvolgere in modo particolare le scolaresche della regione;
- rispettare gli aspetti socio-culturali: coinvolgere le giovani generazioni e promuovere il contatto fra le persone coinvolte;
- rendere l'attività finanziariamente sostenibile e autosufficiente.

2. Condizioni per il carico

La tassa introdotta permette di fornire un contributo simbolico ai guardiani del fuoco e di coprire le spese legate all'assicurazione degli stabili.

Tutti potranno portare le proprie castagne da far essiccare alla "grà", a condizione che siano belle (lucide, senza traccia di muffa) e asciutte!

Gli organizzatori si riservano il diritto di rifiutare delle forniture che non rispondono a questi minimi criteri qualitativi.

La "grà" di Moghegno sarà caricata giovedì 21 ottobre (consegna castagne tra le 10.30 e le 12.00) e scaricata l'11 novembre.

Scuole elementari e dell'infanzia

Costo: 30.- indipendentemente dal quantitativo di castagne consegnato (chiediamo un minimo di 20 kg).

Il prezzo contribuisce alle spese di gestione.

Privati

Costo: Fr. 10.-- fino a 20 kg di castagne fresche;

Fr. 20.-- da 20 a 50 kg;

Fr. 1.-- supplementare per ogni kg in più a partire dai 50 kg.

I privati interessati al carico devono annunciarsi presso Ascona-Locarno Turismo, Centro Punto Valle, 6670 Avegno, vallemaggia@ascona-locarno.ch o tel. no. 091 759 77 26

3. Preparazione delle castagne per il carico

Al momento della consegna per l'essiccazione, le castagne saranno fornite preferibilmente in grossi sacchi di juta (o in altri sacchi resistenti, evitando sacchi di plastica, scatole o casse di vario genere) per facilitarne la pesatura. Per conservare a lungo le castagne si consiglia di metterle in novena. La novena invece consiste nell'immergere le castagne per 5-7 giorni in acqua senza mai cambiarla (o 9 giorni in acqua cambiandola giornalmente).

Scremare le castagne in superficie e verificare che la temperatura dell'acqua non scenda mai sotto i 18 gradi. Questo processo però non garantisce l'uccisione di tutte le larve.

Al termine dell'operazione le castagne devono essere asciugate esponendole al sole al massimo un paio di giorni, per poi depositarle in un locale asciutto (garage o cantina) estendendole e rovistandole periodicamente.

4. Scarico

La perdita di acqua e la pulitura implicano una diminuzione del peso netto di ca. il 68%.

Ciò significa che la quantità di castagne secche restituita ammonterà al 32% circa del peso fresco. Esempio: 20 kg di castagne fresche si ridurranno a soltanto ca. 6.4 Kg di castagne essiccate.

Privati

Le persone che hanno apportato castagne alla grà potranno ritirare la quantità corrispondente il giorno dello scarico (previsto per l'11 novembre 2021) tra le 12.00 e le 13.30.

Il pagamento sarà effettuato sul posto.

Scuole elementari e dell'infanzia

Lo scarico si svolgerà secondo il programma che verrà spedito a tutte le classi iscritte.