

Carico *grà* Moghegno

Centro Natura Vallemaggia – www.cnvm.ch
Organizzazione Turistica Lago Maggiore e Valli – www.vallemaggia.ch
Quattro passi – www.quattropassi.ch
Amici volontari di Moghegno e dintorni
Ufficio forestale del VII circondario – Cevio
APAV – www.apav.ch

www.castagne.ch

Lodano, settembre 2018

Carico *grà* di Moghegno – autunno 2018

Cari docenti,

torna l'ormai abituale appuntamento con l'essiccazione delle castagne nella "grà" di Moghegno!

Il giorno dello scarico, animatori del Centro Natura Vallemaggia (con la collaborazione dell'APAV, dell'Ufficio forestale del VII circondario e di amici volontari) garantiranno un percorso attorno alla *grà* di Moghegno: battitura delle castagne, il balanino, il mulino, la *grà*, la torba, le selve castanili; inoltre è sempre a disposizione un dossier riassuntivo sul tema della castagna destinato ai docenti interessati.

Il **carico** è previsto per **giovedì 18 ottobre (dalle 10.30 alle 12.00)**; le castagne potranno essere consegnate anche il giorno precedente (non è necessaria la presenza delle classi) previo accordo. Lo **scarico** avverrà **giovedì 8 novembre (a partire dalle 9.00 circa)** e terminerà nel primo pomeriggio. Gli orari delle attività saranno comunicati a tutti i docenti iscritti.

Per poterci organizzare al meglio in vista del carico e definire con voi il tipo di collaborazione desiderato vi invitiamo a inoltrare le vostre iscrizioni **entro il 1° ottobre 2018** - tramite l'apposito formulario allegato - al seguente indirizzo:

Centro natura Vallemaggia
6678 Lodano
mariella@cnvm.ch

Informazioni:
078 883 30 99 (Mariella)

In allegato trovate pure le **condizioni per il carico e lo scarico** che vi chiediamo di leggere attentamente! A nome del gruppo di lavoro vi ringraziamo per il vostro interesse e restiamo a vostra disposizione per ulteriori complementi!

A tutti un cordiale saluto!

Mariella Di Foglio, segretaria Centro natura Vallemaggia

ATTENZIONE: IL NUMERO DI CLASSI PER LE ATTIVITÀ DIDATTICHE È LIMITATO!

TAGLIANDO D'ISCRIZIONE CARICO-SCARICO GRÀ DI MOGHEGNO

Volentieri partecipo a questa iniziativa e desidero iscrivere la mia classe per le seguenti opzioni (segnare quello che fa al caso):

- o **Carico della grà:** contributo di **fr. 30.- per classe** (scuola elementare o dell'infanzia), indipendentemente dal quantitativo di castagne consegnato (chiediamo un minimo di 20 kg). Il prezzo contribuisce alle spese di gestione.
- o **Attività ludico-didattiche sul tema della castagna** previste per la giornata dello scarico e animate dai collaboratori del Centro Natura Vallemaggia con la partecipazione dell'Ufficio forestale e dell'APAV. Orario e dettagli saranno spediti alle classi iscritte. **Costo dell'animazione** (della durata di un'ora e mezza): **60.- per classe.**
- o **Macinatura delle castagne essiccate:** alle classi interessate saranno date ulteriori indicazioni. Infatti potremo verificare solo in un secondo tempo se potremo prenderci a carico la macinatura. In caso contrario vi saranno fornite indicazioni sulle possibilità di macinarle altrove. Costo indicativo: fr. 2.-/kg di castagne essiccate.
- o Al momento dello scarico il docente sarà presente sul posto con la classe ma non desidera partecipare alle attività didattiche.

Dossier didattico: sul sito www.castagne.ch saranno a disposizione dei docenti una serie di schede di approfondimento e stimoli su differenti tematiche legate al mondo delle castagne.

Le nostre coordinate:

Nome e cognome docente responsabile: _____

Indirizzo completo scuola: _____

Recapito email: _____ **Natel docente:** _____

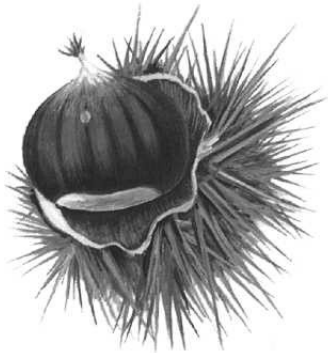
Classe: _____ Numero di allievi: _____

Quantitativo di castagne previsto per il carico: _____

Osservazioni:

Termine di iscrizione: 1° ottobre 2018

spedire il tagliando a Centro natura Vallemaggia – 6678 Lodano –
oppure i dati necessari a mariella@cnvm.ch



Carico *grà* Moghegno

Centro Natura Vallemaggia – www.cnvm.ch
Organizzazione Turistica Lago Maggiore e Valli – www.vallemaggia.ch
Quattro passi – www.quattropassi.ch
Amici volontari di Moghegno e dintorni
Ufficio forestale del VII circondario – Cevio
APAV – www.apav.ch

www.castagne.ch

CONDIZIONI PER IL CARICO E LO SCARICO DELLA GRÀ

1. Obiettivi generali

- mantenere viva la tradizione dell'essiccatura 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 18 ottobre (consegna castagne tra le 10.30 e le 12.00) e scaricata l'8 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 l'Organizzazione Turistica Lago Maggiore e Valli, Area Vallemaggia, 6670 Avegno (tel. no. 091 759 77 26).

3. Preparazione delle castagne per il carico

Al momento della consegna per l'essiccatura, 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 **termizzarle** o **metterle in novena**. La **termizzazione** consiste nel mettere le castagne in acqua a 45-50 gradi per una durata di 35-40 minuti, rigirandole continuamente e scremando quelle in superficie. Alla fine del processo, immergere le castagne immediatamente in acqua fredda e corrente per un periodo di 15-30 minuti. 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.

Indipendentemente dalla modalità scelta, **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'8 novembre 2018) 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.

5. Macinatura

Agli interessati saranno fornite le informazioni in merito alle possibilità di macinatura a Brontallo, Loco o altrove. **Vi è inoltre l'ottima opportunità di organizzare una visita guidata ai mulini e alla peste di Fusio, ristrutturati nel 2009**, contattando direttamente il responsabile dell'APAV (Flavio Zappa tel. no. 076 399 16 27). A **Moghegno** durante l'attività didattica vi sarà la possibilità di visitare **uno dei mulini ristrutturato nel 2012** dal Patriziato di Moghegno. Ulteriori informazioni in merito a macinatura di grano o visite personalizzate si possono chiedere direttamente al patriziato.