



## Raccolta 2011 Castagne Biellesi: dove e quando...

da lunedì 19 settembre a lunedì 31 ottobre 2011

### Centri di Raccolta e Conferimento per il ritiro delle castagne

<b>Strona</b>	<b>ARNALDI MONICA</b> Azienda Agricola MOMO Fraz. Caligaris 2 015 74 21 23 - Tel. 335 8340630	<b>Lunedì</b> <b>Martedì</b> <b>Giovedì</b>	<b>15.00 - 18.00</b> su appuntamento telefonico
<b>Castagnea di Portula</b>	<b>Azienda Agrituristica Bio</b> <b>ORO DI BERTA</b> Via dell'Oro 173 015 75 65 01 Tel. 333 9536085 - 333 3451382	<b>Lunedì</b> <b>Martedì</b> <b>Giovedì</b> <b>Venerdì</b>	<b>08.00 - 10.00</b> <b>17.00 - 19.00</b> su appuntamento telefonico
<b>Donato</b>	<b>FLAVIANO VENTURIN</b> Località Serramezzana, 3 Tel. 015 641810	<b>Tutti i giorni</b>	su appuntamento telefonico
<b>Biella</b>	<b>Apicoltura Bio</b> <b>DARIO MONTEFERRARIO</b> Via Case Sparse Oropa 70 Tel. 338 6427259	<b>Lunedì</b> <b>Giovedì</b>	su appuntamento telefonico

### Punti di conferimento e informativi per la raccolta

<b>San Paolo Cervo</b> Fz. Riabella	<b>CONSORZIO RIABLIT</b> Presso sede Proloco Tel. 015 60522 - 328 6576416	<b>Tutti i giorni</b>	su appuntamento telefonico
<b>Curino</b> Presso Ex Scuola Elementare Cantone S.Martino	<b>Azienda Agricola Borgo Olzera</b> di <b>FARINA NICOLA</b> Tel. 340 6438771	<b>Lunedì</b> <b>Giovedì</b>	<b>10.00 - 12.00</b> su appuntamento telefonico
<b>Magnano</b>	<b>Azienda Agricola CAROLA D'AMICO</b> Cascina Carbonera, 2 Tel. 335 5285290	<b>Lunedì</b> <b>Giovedì</b>	<b>12.00 - 14.00</b> su appuntamento telefonico
<b>SOPRANA</b> Fz. Baltigati	<b>BROGLIA RINO</b> Fz. Baltigati 29 Tel. 015 777556 - 348 5193741	<b>Tutti i giorni</b>	su appuntamento telefonico
<b>Pettinengo</b> Fz. Vaglio	<b>PROLOCO</b> Vaglio Pettinengo Via Firenze, 2 Tel. 393 9802628	<b>Lunedì</b> <b>Giovedì</b>	<b>10.00 - 12.00</b> su appuntamento telefonico



## Pezzatura delle castagne alla consegna

N. castagne per kg.	Prezzo(**) Indicativo €	Cernita	Categoria	Utilizzo
Meno di 89	2.00	grosse e omogenee	1°	Mercato fresco
90 - 100	1,30	Non necessaria (*)	2°	Mercato fresco
101 - 120	1,00	Non necessaria (*)	3°	Fresco/essiccazione
Oltre 120	0,50	Non necessaria (*)	4°	Essiccazione

(\*) non eseguire la cernita, alla consegna si procederà alla calibratura di un campione come da regolamento.

(\*\*)La valorizzazione sarà effettuata in base alla valutazione corrente di mercato e verrà comunicata dal Centro di raccolta e dai Punti di Conferimento al momento della consegna.

**Per informazioni: 334 9598554 Associazione Biellese del Castagno**  
**arbo@associazionebiellesedelcastagno.it**

### REGOLAMENTO per la CONSEGNA delle “CASTAGNE BIELLESI” STAGIONE 2011

- 1 Il prodotto deve essere consegnato al più vicino centro di conferimento o raccolta, possibilmente in giornata.
- 2 Le castagne non fresche non saranno ritirate.
- 3 Al momento della consegna sarà stabilito, su un campione la pezzatura e il prezzo. La pezzatura sarà determinata dal numero di castagne presenti in un kg. e il prezzo come da tabella: ( esempio **97 pezzi = pezzatura 96 – 101 prezzo 1,30€**)
- 4 Stabilita pezzatura e prezzo si procederà per verificare il peso e la qualità: si preleverà 1kg. dalle castagne consegnate, dopo l'immersione in acqua, verrà scartata la parte di prodotto ritenuta non idonea (guscioni, rotte, bacate, ammuffite, ecc.).
- 5 La percentuale di scarto verrà determinata provvedendo alla pesatura del quantitativo rilevato non idoneo ( esempio: se sono stati rinvenuti 100 gr non idonei su 1kg esaminato, la percentuale di scarto risulterà del 10% )
- 6 Il pagamento avverrà alla consegna, al prezzo di pezzatura (come da tabella), per il peso del quantitativo ritenuto idoneo.



## Modalità di raccolta e consegna

### Cosa bisogna fare!

- Portare castagne sane, pulite e appena raccolte
- Raccogliere a più riprese le castagne cioè man mano che cadono
- Raccogliere le castagne ( pezzatura come da tabella )  
in un unico sacco traspirante o cesto (consigliato sacco iuta)
- Consegnare urgentemente le castagne presso un punto di conferimento o un centro di raccolta.

### Cosa NON si deve fare!

- ✓ Lasciare per troppo tempo le castagne a terra nel bosco o dopo averle raccolte lasciarle in magazzino
- ✓ Raccogliere castagne ammuffite e/o, con evidenti segni di balanino (es. buco del vermetto, ecc), guscioni (castagne vuote), foglie, terra, pietruzze castagne impolverate o altro.
- ✓ Consegnare castagne bagnate o troppo umide ( **per asciugare le castagne bagnate dalla pioggia è sufficiente sparpagiarle su un piano per mezza giornata**)
- ✓ Tardare a consegnare le castagne.
- ✓ Conservare le castagne in contenitori che non lascino traspirare (es. sacco dei rifiuti, borse nylon).

**E' importante che le castagne vengano raccolte tempestivamente:  
lasciarle a terra per troppo tempo pregiudica la qualità.**

[www.associazionebiellesedelcastagno.it](http://www.associazionebiellesedelcastagno.it)