

Bibliografia e sitografia

- www.castagne.ch: un sito che presenta il carico della grà di Moghegno!
- Quaderno del centro didattico cantonale "il castagno nel cantone Ticino
- Il Castagno – rivista dell'Associazione dei castanicoltori della Svizzera italiana – Autunno 2003
- Agricoltore ticinese – rubrica "Il castanicoltore"
- www.wsl.ch/sottostazione/
- www.marrone.net
- www.lapelle.it/alimentazione/castagna.htm
- www.adottauncastagno.it:8080/castagno/jsp/index fla.jsp
- www.pandalbero.it/index.html

Alcune ricette su internet:

- www.dolcitalia.net/superdolci/supercastagne.htm

Per saperne di più:

- Dossier documentario Il castagno in Ticino scaricabile da internet al link seguente:
www.sbt.ti.ch/BCB/home/drt/dossier/castagno/

E' noto come l'albero del castagno ed il suo frutto siano stati di primaria importanza nella storia del Cantone Ticino in quanto prodotto base.

Il dossier si snoda essenzialmente su due assi: uno umanistico, l'altro naturalistico.

Nella sezione 1 sono raccolti i documenti che offrono una visione generale dell'argomento. Si passa quindi ad una documentazione legata ad aspetti più specifici quali l'etnografia del castagno, il suo peso nella storia ticinese e nella lingua parlata.

Seguono poi i documenti che riguardano gli aspetti naturalistici con una particolare attenzione alla problematica del cancro corticale del castagno. Per maggiori referenze in questo ambito rimandiamo l'utente alla sezione 11. Indirizzi dove potrà trovare le coordinate di enti attivi nel campo delle scienze naturali e suscettibili di fornire ulteriori dati.

Gli ultimi due capitoli riguardano gli aspetti legali ed economici. Il dossier contiene le leggi sulle foreste a livello federale e cantonale che regolamentano problemi quali il dissodamento e il rimboschimento; riguardano quindi indirettamente l'albero del castagno. Per quanto riguarda l'economia del castagno, viene dato uno spazio particolare all'Associazione castanicoltori della Svizzera Italiana che raggruppa i proprietari di boschi e selve, le produttrici e i produttori di castagne. La sezione 9. Rassegna stampa contiene articoli tratti da quotidiani. Facciamo notare che si tratta unicamente di una nostra scelta, e offrono unicamente tracce informative che si potranno approfondire con il resto della documentazione del dossier oppure con quanto segnalato nella sezione 11. Indirizzi (compresi indirizzi Internet e banche dati).

Nella sezione 10. Bibliografia ed elenco documenti audiovisivi - è indicato quel materiale documentario non contenuto nel dossier, ma che potrebbe servire per ricerche puntuali. Per contro non sono state riprese le bibliografie inserite nei vari documenti poiché allegate agli stessi. L'elenco di documenti audiovisivi è costituito da registrazioni televisive e radiofoniche della RTSI. Le videocassette e i compact disc sono disponibili presso il Servizio audiovisivi (SAV) della Biblioteca cantonale di Bellinzona e sono consultabili sul posto, come pure le banche dati della TSI (VisiWeb) e della RSI (LogosWeb).

- Conedera M, Jermini M, Sassella A e Sieber TN, 2004. Raccolta, trattamento e conservazione delle castagne allo stato fresco. Sherwood, 107-108:1-15.

La castagna e' un frutto delicato e molto deperibile: dissecca rapidamente ed è spesso oggetto di attacchi parassitari da funghi e insetti che si esprimono in particolare dopo la raccolta. Nell'ambito delle numerose iniziative di rilancio della castanicoltura attualmente in atto, le conoscenze su tecniche di raccolta, trattamento e conservazione del frutto fresco assumono un'importanza di primo ordine. La possibilità di applicare tecniche efficaci ed economicamente sostenibili è un aspetto cruciale per il successo delle iniziative di recupero. In questa scheda si è tentata una sintesi delle conoscenze disponibili sulle caratteristiche della castagna, sui principali fattori di deperimento e sulle tecniche di raccolta, trattamento e conservazione da adottare per evitare il deprezzamento del prodotto finale. Le indicazioni di riferimento soprattutto alle condizioni della Svizzera subalpina e sono quindi trasferibili anche alla realtà norditaliana; molti aspetti riguardano comunque la castanicoltura in generale e hanno quindi ampia applicabilità.