

La preparazione delle castagne per l'essiccazione

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 **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.