

Diario Di Montagna

MontErBerry
AZIENDA AGRICOLA

Coltivazioni di Montagna - Erbe Aromatiche - Frutti di Bosco



-CHI SIAMO (pag. 08)

-TI RACCONTO UNA STORIA (pag. 03)

-IL PRODOTTO DEL MESE... (pag. 05)

-EVENTI IN PROGRAMMA (pag. 02)

**-UNA RICETTA DELLA TRADIZIONE
PER TE** (pag. 06)

-IL NOSTRO CATALOGO PRODOTTI (pag 07)

-DICONO DI NOI... (pag. 06)

GLI EVENTI IN PROGRAMMA

Siamo già al terzo anno e, a grande richiesta, abbiamo «aperto le porte» della nostra **Azienda Agricola di Montagna** ai visitatori, organizzando un **Open Day** una volta al mese (ultima domenica di ogni mese).

In queste giornate ripercorriamo le stagionalità delle coltivazioni permettendo ai visitatori di vivere con noi questi passaggi che si tramandano nel tempo.

Gli **Open Day** sono dunque dedicati, in base alla stagione, alla semina delle ortive, alla mietitura del grano, alla raccolta delle erbe spontanee, dei frutti di bosco, delle ortive, ecc..

Da Maggio ad Ottobre ogni ultima domenica accogliamo visitatori e clienti con un'attività didattica in campo, una breve escursione ed un'attività ricreativa di laboratorio o sedute di benessere con **Yoga-Pilates**. Gli ospiti potranno gustare un delizioso **Pic-Nic** all'aperto che consente di assaporare i nostri prodotti, all'ombra del **Grande Noce** con vista direttamente sul **Monte Cervati**.



Nei mesi di **Novembre** fino ad **Aprile** invece, quando i terreni sono a riposo considerato il clima montano più freddo, le nostre giornate **Open Day** prevedono **Escursioni** nei dintorni alla scoperta di viste e panorami mozzafiato. Anche per queste giornate è previsto il **Pic-Nic** all'aperto e... **caldarroste** per tutti!

Dunque non Vi resta che collegarvi al nostro sito www.monterberry.it e prenotarvi per il prossimo Open-Day in programma. Durante le giornate **Open Day** sarà allestito lo **shop Aziendale** per acquistare le nostre produzioni direttamente in Azienda.

EVENTI IN PROGRAMMA:

01 Novembre: Escursione sulle serre del Cervati organizzata da **Outdoor Campania**, con partenza dall'**Azienda Agricola Monterberry** accompagnati da chi quei luoghi li ha vissuti...durata 4/5 ore, rientro in Azienda con pranzo Pic-Nic all'aperto. Costo della giornata **20,00 euro**.

29 Novembre: Trekking & Pilates in Vetta, Secondo Open Day d'Autunno accompagnati nella scalata dalla Guida del Parco Giacomo Ciociano.

Per info e prenotazioni tel **333 2889495** o dal sito **www.monterberry.it**

TI RACCONTO UNA STORIA...

Il Lupo mi attacca... (tratto da fatti realmente accaduti)

Circa ventisette anni fa, il 12 agosto, vivevo una delle giornate più spaventose e drammatiche della mia vita.

*Avevo 16 anni e come tutte le estati trascorrevi le mie giornate aiutando i miei nell'attività di pastorizia. Il mio compito era la custodia e il pascolo di un gregge di circa 280 pecore che rappresentavano la principale fonte di reddito per la mia famiglia. Come ogni mattina sveglia alle 5:00, si partiva proprio da dove oggi è la sede della mia **azienda agricola Monterberry**, a quel tempo tutta la struttura era adibita a stalla e fienile, e nella parte antistante il fabbricato, proprio dove oggi è allestita l'area **Pic-Nic**, c'era la "**Corte**" ovvero un recinto che consentisse agli animali di sostare all'aperto, e come tutte le "Corti" che si rispettino la pianta di noce creava l'ombra e il fresco per il gregge.*

*Anche quella mattina, completata la mungitura del gregge, aiuto mio padre nella medicazione degli animali con eventuali ferite, che ricordo avveniva con una mistura di zolfo e olio spalmata sulla ferita, per evitare che le mosche potessero infettare le piaghe, dopo di che, il gregge esce dalla corte e si incammina per la strada sterrata che porta al "**Varco Casale**" luogo i piedi della montagna che ne segna da sempre l'accesso.*

Si tratta di un varco il cui spazio è ridotto ed è consentito il passaggio solo in fila indiana di persone ed animali. Ricordo che era proprio in questo punto che al rientro la sera si provvedeva alla conta del gregge, e dopo una giornata al pascolo potevi avere la certezza di aver fatto un buon lavoro di pastore e custode del gregge se il numero delle pecore che oltrepassavano il varco corrispondeva allo stesso numero di quelle che lo avevano passato al mattino.

Ma torniamo a quella giornata, partivo con il gregge e portavo nel percorso i soliti accessori, una giacca, non tanto per il freddo che pure poteva tornare utile perché in alta montagna le temperature anche ad agosto possono diventare pungenti, ma quanto per potermi stendere sopra e fare un sonnellino al fresco di qualche faggio; un ombrello perché in alta montagna anche con un cielo azzurro al mattino un temporale estivo ci mette un attimo a realizzarsi e lasciarti senza scampo e lì sopra non trovi nessun ricovero.

Una borraccia di acqua, perché nessuna fonte o sorgente è presente in quella zona della montagna, e ovviamente a completare il mio bagaglio lo zaino con dentro il pranzo e qualche libro per poter ammazzare il tempo e la noia.

Queste in genere erano le mie vacanze estive, che andavano da giugno a settembre, periodo in cui dalla costa cilentana, ci spostavamo con la transumanza in estate.

Ad agosto le giornate sono lunghe, e ricordo che facevo delle lunghe dormite su letti di felci all'ombra di faggi o aceri, cullata dal fruscio delle foglie mosse da fresche brezze estive. Il suono dei campanacci erano una musica di sottofondo in un silenzio altrimenti quasi assordante. I pochi suoni oltre le campane erano dovuti al continuo schiamazzo delle cicali, da parecchie cornacchie e da qualche falchetto.

Suoni a cui l'orecchio ormai abituato quasi non faceva più caso, tanto erano concilianti per un bel sonnellino. Più o meno la sosta durava dalle 11.00 del mattino fino alle 17.00 del pomeriggio e anche quel giorno mi trovavo in una delle vallate più belle e panoramiche di quella parte di montagna da quel punto potevo vedere tutto il Vallo di Diano, e nelle mie fantasie fantasticavo ad immaginare la vita frenetica delle persone che vivevano in quei paesini, un vero divertimento per me costretta solo ad immaginare e dover invece passare le giornate a badare al gregge con intorno tutta quella calma e quel silenzio.

(Continua a pag. 04)



Tornando a quel fatidico 12 Agosto, ricordo che mi ero posizionata sotto un acero a poca distanza dal gregge, erano circa le 14.30, la posizione scelta era ottimale sia per osservare il gregge in una visione di insieme, sia per mantenere la giusta distanza da esso ed evitare di essere attaccata dalle mosche...I cani invece, cinque tra maremmani e san Bernardo si distribuivano in mezzo al gregge e uno di loro di fianco a me.

Le giornate trascorrevano tutte più o meno con gli stessi ritmi, il mio ruolo era vigilare sul gregge affinché non ci fossero dispersi, ma soprattutto che non venisse attaccato dai lupi. Si i lupi, proprio quelli delle favole, il terrore di tutti i bambini, che fin da piccoli sono un vero e proprio incubo, tanto che il solo nominarli mette tutti in riga e che invece per me rappresentavano fin dall'età di 7 anni un pericolo reale da cui difendere il gregge su quelle montagne.

Mi rivedo ancora io bambina, con in testa tutti i racconti ascoltati dagli altri pastori, da mio nonno, da mio padre, che raccontavano di vicende in cui i lupi attaccavano il gregge, facendo strage e razzia. Immaginavo questo animale mostruoso, mescolando nella mia mente la sua immagine che era un po' di fantasia e un po' adattata alla descrizione dei racconti ascoltati. È' simile ad un cane pastore tedesco... mi dicevano, solo più piccolo, più chiaro...ma più astuto e cattivo.

Fino a quel giorno mi era capitato di vedere un lupo solo da molto lontano, indicatomi da un altro pastore, altre volte era capitato di aver avuto a che fare con il lupo, ma non me ne ero accorta... se non che' alla sera nella conta degli animali rientrati all'ovile avevo fatto la triste scoperta di non aver riportato a casa tutte le pecore e il giorno dopo verificavo che l'assenza era dovuta alla triste scoperta della carcassa sgozzata e ormai già in parte mangiata dai lupi.

Quel giorno ricordo che ero quasi in un dormiveglia, sentivo il suono dei campanacci, ad un tratto divenuti di colpo più rumorosi, segno che qualcosa stava agitando il gregge. Mi alzai, e guardando il gregge vedo che proprio di fianco al gregge qualcosa di strano costringeva una delle pecore a staccarsi dal gregge e a muoversi forzatamente, in pochi istanti realizzò che vicino c'era qualcosa che assomigliava a un cane, ma non era il colore dei cani del mio gregge...non era un mio cane.

Questo era più grigio, potevo adesso vederlo meglio e lui vede me, i nostri sguardi si incrociano, io mi alzo e mi dirigo verso di lui per capire con precisione cosa stesse succedendo, come mai quell'intruso era lì.

Spinto di pochi metri lo sguardo e a terra vedo un'altra pecora a pancia in aria... non dormiva...osservo meglio e vedo che aveva il collo pieno di sangue....realizzò che era morta. Era stata sgozzata. **Il lupo!!!** Il lupo, a quel punto ci sono reali possibilità che sia stata ammazzata da un lupo.

Sto avanzando sul luogo del «pecoricidio»... e riporto il mio sguardo sull'essere visto poc'anzi, mi osserva anche lui fermo, osservo meglio, ha gli occhi grigi e cattivi, la bocca intorno al collo della sventurata pecora che è immobile terrorizzata da quando gli sta accadendo.

Provo a lanciare un grido, per spaventarlo e inizio a correre verso di lui... ma dalla mia bocca non esce nessun suono, sono a pochi passi da lui, che continua a guardarmi senza scomporsi.

Con una calma che mai potrò dimenticare, il lupo lascia la presa, mi guarda, riesco finalmente a lanciare un grido, si svegliano i cani che non si erano accorti di nulla fino a quel momento, e iniziano ad abbaiare. Senza alcuna fretta il lupo si gira e si allontana, in pochi istanti scompare tra la vegetazione, a nulla serve l'avventarsi dei cani sulle sue tracce...è scomparso.

Realizzo che sono stata attaccata dai lupi, il gregge è lì, una pecora morta a pochi metri dal gregge e una rimasta ferma pietrificata, ancora in piedi con due rivoli di sangue che scorrono dal suo collo. Chiamo aiuto, un altro pastore a qualche centinaio di metri dal mio gregge mi viene in soccorso, cerco di raccontargli l'accaduto, ma non riesco a trovare le parole, sono scioccata... riesco solo a dire il lupo, il lupo ...e mostro la scena del crimine.

Il pastore prende dalla tasca un fazzoletto e lo avvolge intorno al collo della pecora sanguinante per bloccare la perdita ematica.

In questo modo si riesce a bloccare il sangue che fuoriesce dai fori causati dalle zanne, all'altezza della giugulare. Il pastore anziano cerca di farla riprendere, mi ordina di portare la borraccia con l'acqua e gliela svuota in testa... il getto di acqua la rianima...come uscita da un ipnosi la pecora torna cosciente, un po' stordita si inizia a muovere e si ricongiunge al gregge, con il collo avvolto nel fazzoletto.

A quel punto muoviamo il gregge da sotto gli alberi interrompendo il riposo quotidiano e facciamo la conta dei danni...

«Ben cinque morti ed un ferito»

Questo il ricordo che ogni 12 Agosto non potrò da quel giorno mai più dimenticare...

By le mie **«Storie di Pastori e Contadini di Montagna»**
di **Francesca Romano**



IL PRODOTTO DEL MESE:

«Patate Di TERRAPUGLIA»

Patate di montagna dell' Azienda Agricola Monterberry

Patate a pasta gialla, di diverse pezzature selezionate a mano in modo da dividere i tuberi di grandi dimensioni da quelli medi e da quelli di piccola forma adatti da cucinare interni.

Il prodotto rispecchia le caratteristiche della tipicità di questa produzione che da anni viene praticata nei terreni montani di **Monte San Giacomo**, ed è l'unica che ha resistito all'abbandono delle coltivazioni.

Una coltivazione tutta manuale che rispetta le annualità, senza forzature né utilizzo di concimi chimici o prodotti fitosanitari. La particolarità delle patate di Monte San Giacomo anche dette di **terrapuglia** o di fossa, è data proprio dalle particolari caratteristiche dei terreni e del territorio in cui esse vengono coltivate.

Un'importante caratteristica di questo tipo di produzione, è che durante la coltivazione non si irriga, in nessuna fase, conferendo così al prodotto una polpa con un minor contenuto di acqua in favore di un più alto contenuto di amidi nutrienti e sali minerali, specie in ferro di cui terreni sedimentari ne sono ricchi. La coltivazione di patate in questi terreni viene tramandata da tempi immemori ed è l'unica che ha resistito al progressivo abbandono dei terreni Montani, per cui è un prodotto molto ricercato ed apprezzato, infatti nel 2015 riconosciuto anche come **"prodotto tradizionale" della Regione Campania**



I quantitativi del prodotto sono limitati, si tratta di una coltivazione artigianale e non massiva o industriale quindi è possibile prenotare il prodotto fino ad esaurimento della disponibilità. Per soddisfare le richieste dei nostri clienti si può prenotare in anticipo il quantitativo desiderato, in modo da poterlo ottenere senza rischiare di rimanere senza.

L' Azienda Agricola Monterberry è disponibile anche per conservare il prodotto nei propri locali, idonei e adatti a tale scopo in quanto trattasi di locali sotterranei si trovano nello stesso fondo dove avviene la produzione. Questa scelta ci ha consentito oltre che di offrire un servizio richiesto dai clienti, anche di creare le stesse condizioni di conservazione dei tuberi di un tempo.

Come lo facevano una voltaIn passato per la conservazione delle patate, cercò scavate agli argini dei campi delle buche nel terreno, grandi tanto da riuscire a contenere l'intero raccolto.

All'interno di queste buche dette "fosse" veniva deposto l'intero raccolto, ricoperto da uno strato di felci, e sopra di queste risistemato lo strato di terreno.

Ad indicare che lì sotto fosse custodito il tesoro ... un segnale fatto spesso con rami o pietre, che ne permetteva l'individuazione precisa al momento di recuperare il bottino ...

Oltre che risolvere il problema del trasporto a valle del prodotto, considerato che quei tempi mancavano i trattori moderni, la viabilità, e anche gli spazi nelle abitazioni, questo metodo di conservazione consentiva di avere un prodotto inalterato fino all'estate successivo, senza che i tuberi si rinsecchissero o germogliassero.

La scelta oggi di depositare il raccolto in locali freddi e sotterranei, quasi privi di luce, è la soluzione moderna che ci permette di ottenere un risultato simile ai nostri avi ed un prodotto fresco e integro il più a lungo possibile. Noi ce la stiamo mettendo tutta, per riuscire a portare in tavola i sapori autentici che i nostri antenati attraverso la loro esperienza e le loro tecniche di coltivazione di questi territori ci hanno tramandato, adesso tocca a te scegliere di consumare un prodotto che non è quelli della grande distribuzione, ma un insieme di sapori, storia e tradizioni.

DICONO DI NOI

I miei prodotti arrivano negli USA

Per una realtà così piccola come la mia, questa è una vera e propria vittoria, vedere i prodotti coltivati giungere nei negozi di New York e leggere che persino lo chef **Bastianich** nei suoi ristoranti propone il mio origano e i miei fagioli nei suoi piatti.

L'articolo uscito sul **Corriere della Sera** Lunedì 12 Novembre 2018 mi rende davvero orgogliosa e felice!



RICETTA

Patn' e cicci (pesto di patate e fagioli)

Ecco la tipica ricetta del Piatto tradizionale di Monte San Giacomo, a base di patate e fagioli.

Friggere i peperoni in abbondante olio extra vergine di oliva, a cottura ultimata togliere solo i peperoni e riporli in un piatto e conservarli al caldo.

Nello stesso olio far soffriggere velocemente polvere di peperone dolce ed aglio (stando attenti a non bruciare la polvere), aggiungere le patate (coltivate tradizionalmente in montagna a Monte San Giacomo) tagliate grossolanamente, sedano, origano, sale qb. ed aggiungere acqua in modo da ricoprirle.

Quando le patate risultano quasi cotte, aggiungere i fagioli precedentemente lessati e lasciare terminare la cottura.

A cottura ultimata, quando l'acqua risulterà completamente assorbita, si schiacciano insieme tutti gli ingredienti (senza usare frullatori o mixer).



IL CATALOGO PRODOTTI

01 Patate di TERRAPUGLIA

Patate di Montagna, prodotto tradizionale di Monte San Giacomo, riconosciuto nel 2015 dalla Regione Campania. Patate a pasta bianca e pasta gialla, la loro particolarità è data dall'assenza di irrigazione durante l'intera fase di coltivazione e dai terreni di Terrapuglia in cui crescono.

02 Fagioli Nani

Fagioli nani tipici e tradizionali della montagna, non irrigati, dalla buccia sottile e di facile digeribilità. Varietà bianco tondino o Borlotti. Confezioni da 250 gr in scatole color Avana (conf. Regalo) o sottovuoto.

03 Origano Rosso di Montagna

Origano coltivato a pieno campo, raccolto a mano ed essiccato in modo naturale. Viene utilizzato nella cucina mediterranea soprattutto per il suo inconfondibile profumo. Disponibile in 3 formati: rametti in scatola o sacchetto da 30gr, foglie essiccate in sacchetto da 27gr.

04 Timo Serpillo

Timo spontaneo di alta montagna, raccolto a mano, essiccato ed esfoliato. Foglie confezionate in bustine da 7 gr. Pronto da utilizzare per pietanze dolci o salate, o per infusi decotti e tisane.

05 Castagne

Raccolte nel nostro bosco a 1100 mt. Da gustare bollite e abbrustolite. Sacchi da 1 kg.

06 Noci di Montagna

Noci di montagna, saporite e gustose. Ideali non solo a fine pasto, ma anche per snack salutari. Sacchi da 1 kg.

07 Zucche

Zucche di montagna verdi dal gusto delicato, ideali per zuppe, vellutate o grigliate per arricchire i tuoi piatti. Vendibili a peso

08 Lamponi e More

I frutti raccolti vengono lavorati per la preparazione di biscotti composte e gelatine. Disponibili freschi solo nei mesi di Luglio e Agosto. Confezioni da 500 gr.

09 Confettura di Lamponi

Confettura deliziosa e genuina di lamponi o more, ideale per farcire crostate, biscotti o al naturale. Disponibilità limitata. Vasetti da 100 ml

10 Biscotti dolci al Timo

Biscotti preparati in modo artigianale al delizioso gusto del timo che svolge funzione di conservazione naturale del prodotto. Non contengono né uova né latte o derivati. Confezioni da 250 gr. **Ingredienti:** farina di grani antichi di montagna, zucchero, olio di oliva, vino, timo e lievito.

11 Pasta al Timo

Pasta artigianale al timo, in formato cortecce o tubetti. Sapore delicato e aromatico, ottimo per sughi freschi sia con pesce che con verdure. Confezioni da 500gr. **Ingredienti:** farina di grani antichi di montagna, timo e acqua.

12 Olio al Timo

Condimento a base di olio di oliva aromatizzato al Timo. Confezionato in bottiglie da 100 ml pronto all'uso, per condire insalate, bruschette, primi o secondi piatti a proprio piacimento. **Ingredienti:** olio di oliva, timo, aglio.

13 Formaggi alle Erbe

Caciottine morbide di latte vaccino, con erbe aromatiche a all'interno, quali origano, timo, peperoncino, noci o peperone crusco. Gusto dolce e con leggere note lattiche ed un intenso profumo delle erbe. Da accompagnare ad un'insalata o per un antipasto fresco. **Ingredienti:** latte, caglio, erbe aromatiche a seconda della variante.

14 Pane Biscottato con Origano

Un prodotto tradizionale del Cilento, preparato con farina integrale di grani antichi e origano di montagna. Un connubio che rende questo pane buonissimo dal sapore unico. **Ingredienti:** farina di grani antichi, sale, lievito madre, acqua, origano rosso di montagna.

15 Tarallini Rustici

Deliziosi stuzzichini alle erbe di montagna, da gustare con aperitivi o da soli. Confezioni da 250 gr. Nessun conservante aggiunto. 3 varianti disponibili: rosmarino, origano e peperone crusco. **Ingredienti:** farina, sale, spezie o erbe aromatiche, olio, vino, bicarbonato.

16 Farina Integrale di Mais Rosso

Antica varietà di mais rosso, Questa farina è ottima per gustose polente o impasti. Confezioni da 500 gr.

17 Grani Antichi

Farina Integrale

Utilizzata per la preparazione dei nostri prodotti. Sapore autentico e naturale. Ideale per cucinare pane, pasta e focacce. Disponibile solo su ordinazione.

Chicci di grani antichi

Ideali da utilizzare per zuppe o insalate. Confezioni da 500 gr.

18 Cesti

Possibilità di realizzare cesti componendoli con i prodotti sopra riportati.

Il cesto è una particolarissima cassetta di cartone simil legno per regali unici e gustosissimi.

È possibile aggiungere elementi Gadget del kit Monterberry se richiesti (cappellino, borraccia e sacco)

-CHI SIAMO-

Sono Francesca Romano, titolare dell'Azienda Agricola Monterberry, nata nel 2016 nel bel mezzo del nulla.

Monterberry nasce dalla voglia di voler valorizzare un'agricoltura ecosostenibile a discapito di tutto il cibo derivante da un'agricoltura industrializzata piena di sostanze chimiche dannose per la salute e di tutti i prodotti agricoli importati dall'estero che ci vengono quotidianamente offerti dalla grande distribuzione.

Con a disposizione un fondo di quasi **5 ettari** situato a oltre 1100 mt sul livello del mare, una zona montana disagiata, senza l'appoggio di strutture industrializzate e distante da centri urbani, decido di avventurarmi in un'impresa considerata da pazzi.

La mia idea era valorizzare il territorio in cui ero cresciuta, in cui i miei nonni e i miei genitori avevano per una vita fatto agricoltura, faccio uno studio del territorio, delle coltivazioni tradizionali tipiche, della ciclicità delle coltivazioni di montagna e decido di avviare la mia azienda agricola posizionandomi sui prodotti di montagna, ortive erbe aromatiche e frutti di bosco, e dalla crasi di queste parole nasce il naming ed brand della mia **Azienda Monterberry.**

Nell'attesa di realizzare il primo raccolto di ortive, promuovo sui social la mia attività ed inizio a creare la lista di clienti in target,

Nel periodo invernale, quando i campi non sono coltivabili, lavoro sulle erbe aromatiche e creo una linea di prodotti alla erbe, come **biscotti al timo, pasta al timo, formaggi alle erbe, pane biscottato all'origano.**

Mi avvalgo di laboratori terzi per la trasformazione dei prodotti e di materie prime del territorio.

La mia idea e la mia iniziativa ottengono subito grande visibilità e ben presto ricevo inviti a portare la mia testimonianza in ambienti e convegni del settore, quale esempio per i giovani che vogliano investire in agricoltura.

Curo il packaging delle confezioni dei miei prodotti e grazie al mio lavoro di valorizzazione delle materie prime, riesco a vendere i miei prodotti a prezzi ben più alti di qualsiasi altro prodotto simile; attiro l'attenzione di un'azienda che si occupa di importare prodotti italiani all'estero, che acquista l'intero raccolto disponibile e così da due anni i miei prodotti arrivano negli Usa, **persino lo chef Bastianich nei suoi ristoranti propone il mio origano e i miei fagioli!**

Non mi fermo, iscrivo l'Azienda al Biologico e cresce tra chi mi segue la voglia di conoscere questa realtà, così al secondo anno inizio delle giornate di «Open Day» con visita aziendale e Pic-Nic all'aperto.

Inoltre, per soddisfare la curiosità delle persone inizio a raccontare le storie della mia infanzia, e metto in cantiere un libro ed un fumetto per bambini. Il crescente e continuo interesse per le attività svolte mi fanno abbozzare un ulteriore percorso, ovvero quello di una scuola dell'agricoltura, per insegnare e svolgere le attività delle coltivazioni manuali della terra, e consentire alle persone di diventare autonome nelle coltivazioni di un piccolo orto. Da qui prende forma la mia idea che da tempo cerco di concretizzare, ovvero fare formazione per le aziende del territorio, creare sinergia tra le aziende rispetto ad un mercato in crescita ed un interesse sempre più forte per le realtà agricole biologiche ed ecosostenibili.

Per me non è stato facile, ma nemmeno impossibile e mi piacerebbe molto poter trasferire i concetti applicati per poter aiutare altre realtà agricole che trovano difficoltà ad emergere.

CI TROVI QUI



333 2889495



info@monterberry.it



SITO INTERNET : www.monterberry.it



PAGINA FACEBOOK: «Monterberry»



CANALE YOUTUBE: «Azienda Agricola Monterberry»



PAGINA INSTAGRAM: «monterberry»



GOOGLE MAPS: «<https://g.co/kgs/DpjuNz>»



**SEDE : C.da Filtelle, snc 84030 Monte San Giacomo - Salerno - ITALIA
P.Iva: 05088690655**