

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 PER TE (pag. 03)

-IL NOSTRO CATALOGO PRODOTTI (pag. 07)

-I GIOCHI DI MONTERBERRY (pag. 04)

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

GLI EVENTI IN PROGRAMMA

Tornano gli «OPEN DAY Monterberry»

L'Azienda Agricola Monterberry è pronta a ripartire con il nuovo Calendario Eventi Monterberry per l'anno 2021!

L'ultima domenica di ogni mese, da Febbraio fino ad Ottobre, una giornata dedicata alla vita di montagna ed alle attività agricole montane.

Potrai rivivere le tradizioni di montagna alla scoperta dei cicli delle antiche tecniche di coltivazione, ascoltare le storie dei vecchi pastori, riposare all'ombra di Noci e Castagni, praticare trekking ad alta quota esplorando e conoscendo molti dei benefici delle erbe aromatiche di montagna, ma non solo... le nostre giornate sono la giusta occasione per rigenerarti e rilassarti grazie alle tecniche di Meditazione, Pilates, Massaggi Detox e trattamenti benessere.

Monterberry riapre le porte...anche per il 2021 offre la possibilità di conoscere e visitare l'azienda, le coltivazioni, condividendo così i sapori dei prodotti tipici del territorio e della montagna, il tutto condito da paesaggi spettacolari e mozzafiato che il Massiccio del Cervati regala.

CALENDARIO EVENTI 2021



Anche quest'anno sono lieta di aprire le porte a chi vorrà conoscere la mia azienda e vivere un'esperienza unica in questo angolo di paradiso. Scrivi una e-mail a info@monterberry.it e richiedi il PDF del Calendario Monterberry.

In arrivo..**Domenica 30 Maggio**, giornata dedicata alle «**Erbe Aromatiche e Spontanee di Montagna**» andiamo alla riscoperta di sapori e profumi che la nostra memoria sta perdendo, assaporando e gustando le ricchezze che la montagna ci regala ed in questo periodo non pecca certo di avarizia.

Vieni agli «OPEN DAY Monterberry»

TI RACCONTO UNA STORIA...

Ci siamo, a Monterberry è tempo di semina!!

Per chi ha deciso di fare agricoltura tradizionale, rigenerativa e biologica seguendo la stagionalità delle coltivazioni non è tutto così semplice come può sembrare o come magari può esserlo per chi fa agricoltura in zone pianeggianti lavorabili con macchine e attrezzature agricole.

I territori Montani presentano una difficoltà in più, poiché il lavoro manuale è ancora l'unico possibile e prevalente. Solo in piccola parte i terreni possono essere coltivati con macchine ed attrezzature.

Riprendere le coltivazione di questi terreni non è stato semplice e ogni volta il piantare e raccogliere non sono soli dei semplici gesti, ma un vero e proprio rituale che porta con sé ricordi e tradizioni. Queste attività mi riportano indietro negli anni e mi ritrovo di nuovo bambina quando insieme ai nonni in questi stessi campi si ripetevano gli stessi gesti di oggi. Ricordi ancora così vividi di quel tempo ormai passato che difficilmente potrà tornare. Ovviamente io ero più un'osservatrice che una lavoratrice, ma anche per me c'era qualcosa da fare.

Mi rivedo seduta in un solco di terra, fresca e profumata, appena smossa dalla mia nonna con la zappa per scavare le patate, che venivano lasciate lì in tanti piccoli mucchi, che sarebbero poi state raccolte in sacchi e portate a casa. A volte ero io quella addetta a questa operazione, ma il più delle volte coglievo l'occasione per evadere da quel contesto, e mi ingegnavo nell'auto realizzazione del mio gregge di asinelli. Sorrido a quel ricordo, che oggi osservo come se fossi su un altro pianeta nel futuro... vedo una bambina che senza pensieri in un polveroso terreno di "terrapuglia" è orgogliosa e felice, contenta di realizzare il suo gioco. Agli argini degli apprezzamenti di solito si piantavano zucche, cavoli e rape e così quando le patate venivano scavate queste continuavano a restare per la produzione di verdure da utilizzare durante l'inverno o per alimentare i maiali.

Mentre tutti erano impegnati nel portare avanti la raccolta delle patate, io mi guardavo intorno in cerca di distrazioni. Non avevo bisogno di molto, solo di una buona dose di fantasia e ciò che avevo intorno a me. Iniziano con il raccogliere legnetti e rami, occorreva trovarne della giusta misura e quantità, poi dovevo convincere nonna ad autorizzarmi alla raccolta di piccole zucche e a rubacchiare dai mucchi qualche patata. Ecco fatto!! Ora la realizzazione del mio asinello poteva avere inizio.

Con che orgoglio lo mostravo ai presenti!!!!..e potevo creargli nel terreno un percorso, fatto di ostacoli...che come una pista si distribuiva lungo tutto il terreno in cerca di un carico da trasportare sulla sella, anche essa creata con dei legnetti conficcati direttamente nella pancia.

Un gioco che mi permetteva di trascorrere il tempo senza essere di intralcio a chi invece portava avanti il lavoro dei campi fino a sera, quando tutti insieme si tornava a casa stanchi ma soddisfatti ognuno del proprio operato. Erano giornate semplici, dove si apprezzavano le piccole cose, e dove per essere felici bastava spesso non avere la preoccupazione che di un piatto in tavola caldo e fumante. Oggi la realtà è diversa, molti più agi sono presenti nella nostra quotidianità, ma allora perché quei ricordi così semplici quasi fanno commuovere il cuore?

Forse è proprio ricercando ancora una traccia di quelle emozioni che mi illudo di ritrovarle oggi quando continuo a portare avanti un progetto come quello dell'Azienda Agricola Monterberry.

Coltivare questi terreni non è solo finalizzato ad ottenere buoni prodotti, ma ogni anno con il ripetersi dei gesti di semina e raccolta mantengo in vita quei ricordi di sentimenti ormai perduti.

Storie di un Diario di Montagna www.monterberry.it

PS. Si ringrazia per la realizzazione dell'asinello il mio collaboratore Giovanni Petrizzo.



RICETTA

Zuppa di fagioli con cotica

- * 1 kg di fagioli
- * 100 gr. di cotica secca o fresca
- * mezza cipolla
- * rosmarino
- * 1 costa di sedano
- * origano
- * sale
- * acqua

Preparazione:

Prendere i fagioli messi a mollo la sera precedente.

Versarli nella "pignatta" (recipiente di coccio) insieme a tutti gli ingredienti.

Coprire con l'acqua e mettere il recipiente a cuocere vicino al fuoco nel caminetto.

Man mano che i fagioli assorbono l'acqua, aggiungere altra calda fino a cottura ultimata. Buon appetito.



Giochiamo?!

Oggi voglio portarvi con me nel passato e giocare...alla riscoperta del gioco da tavola: **“Due Lupi e Venti Pecore”**
Vi ripropongo un simpatico gioco da tavola di una volta, quando il tempo libero non era molto, ma spesso nelle ore calde del giorno quanto le greggi riposano... o alla sera al rientro dal lavoro nei campi si era soliti trascorrere momenti conviviali con la famiglia e gli amici.

Non era possibile guardare la tv o vagare sui social... e spesso i giochi richiamavano la vita e le attività rurali, come questo di cui vi parlo oggi che simboleggia l'attività della pastorizia.

Questo gioco nasce in Piemonte, precisamente nel paesino di Ungiasca dove, sulle pietre del muretto davanti la chiesa parrocchiale, i pastori avevano inciso lo schema di un tavoliere a croce e lì si fermavano a giocare.

Il lavoro molto duro e sacrificato della pastorizia non impediva di ritagliarsi un momento di riposo, di svago, di unione familiare e divertimento.

Considerato che a Monte San Giacomo era prevalente l'attività di agri-pastorizia, ecco che mi è sembrato davvero simpatico riprendere questo gioco, acquisirne le regole e far incidere lo schema su pezzi di legno in modo da poterci giocare e proporlo agli ospiti durante le giornate degli Open Day Monterberry.

Come pure i vecchi giochi de "La Settimana" e "La Campana", la sfida "Due Lupi e Venti Pecore", rappresenta un gioco molto antico che metteva in competizione i partecipanti attraverso una sfida.

Nello specifico il gioco "Due Lupi e Venti Pecore" ha un principio molto semplice: uno o pochi contro tanti.

Bastava uno schema spesso inciso o intagliato e delle pedine, realizzate utilizzando dei fagioli, bianchi per le pecorelle, neri per i lupi.

E via con l'abilità a sfidare la sorte che toccava alle tante pecorelle, in balia di un lupo feroce ed affamato a cui difficilmente riuscivano a scappare!

Si tratta di un gioco simile alla Dama ma non si parte alla pari con un numero uguale di pedine, no, è un gioco con sproporzione di pedine a testimonianza della disparità spesso presente in passato in alcuni stati sociali (pochi contro molti).

Il significato di questo antichissimo gioco pare riproponga anche un rituale di fertilità. La scelta del lupo infatti, non è casuale; questo animale era considerato grande predatore ed era in competizione con gli stessi uomini cacciatori i quali, per propiziare una buona caccia o per proteggere gli armenti, cercavano di onorare l'animale sia per ingraziarselo ed evitare che gli sottraesse il sostentamento, sia per poter ereditare dallo stesso la capacità di caccia. Quindi non solo un gioco ma anche un simbolo propiziatorio.

ECCO IL REGOLAMENTO:

Il diagramma è composto da 5 quadrati disposti a croce nei cui nodi vengono posizionati venti fagioli bianchi rappresentanti altrettante pecore e due fagioli neri che invece sono i lupi.

2 partecipanti, uno ha 20 pecore, (le pedine simboleggiate dai fagioli bianchi), l'altro 2 lupi (le pedine simboleggiate dai fagioli scuri).

Il braccio meridionale della croce è l'ovile, ed è qui che devono far ritorno le pecore.

Le pecore però non possono entrare nell'ovile perché proprio lì stanno in agguato i due lupi.

Le pecore possono muoversi di un punto per volta, solo lungo i segmenti orizzontali e verticali.

I lupi invece, possono spostarsi di un punto per volta sia lungo i segmenti orizzontali che verticali ed in più anche secondo i segmenti diagonali.

I lupi possono mangiare le pecore saltandole ed andando in un punto retrostante purché libero, come nel gioco della dama.

Se un lupo può mangiare la pecora, deve mangiarla! Le pecore possono bloccare il lupo nei movimenti.

La prima mossa tocca alle pecore che, come sacrificio, cominciano a farsi mangiare dai lupi.

Vincono se riescono ad entrare nell'ovile in 9 pecore, occupando i 9 punti del braccio meridionale della croce.

Pronti a giocare?

Allora vi aspettiamo ai nostri Open Day Monterberry per farlo i insieme.

Contattaci per sapere le date in programma per il 2021.

www.monterberry.it



IL PRODOTTO DEL MESE:

Fagioli Nani di Montagna

Una delle ortive coltivate e diffuse nel comune di Monte San Giacomo, oltre le patate, sono i FAGIOLI. Il territorio Agricolo di Monte San Giacomo è composto di terreni montani, situati ad un' altitudine superiore ai 1000 mt s.l.m., i fagioli fanno e facevano parte delle colture di questi posti. In passato lo si poteva trovare coltivato in file intercalari al mais, oppure in consociazione con le patate.

Tanto è che "Patan e cicc" è uno dei piatti tipici di Monte San Giacomo, ovvero (patate e fagioli), questa è una dimostrazione che sia le patate che i fagioli, erano due prodotti che era possibile trovare in ogni casa, dunque coltivati da ogni famiglia.

Diverse sono le varietà di fagioli del posto, alcune anche molto antiche, altre più comuni tra cui il "Fagiolo Borlotto Nano".

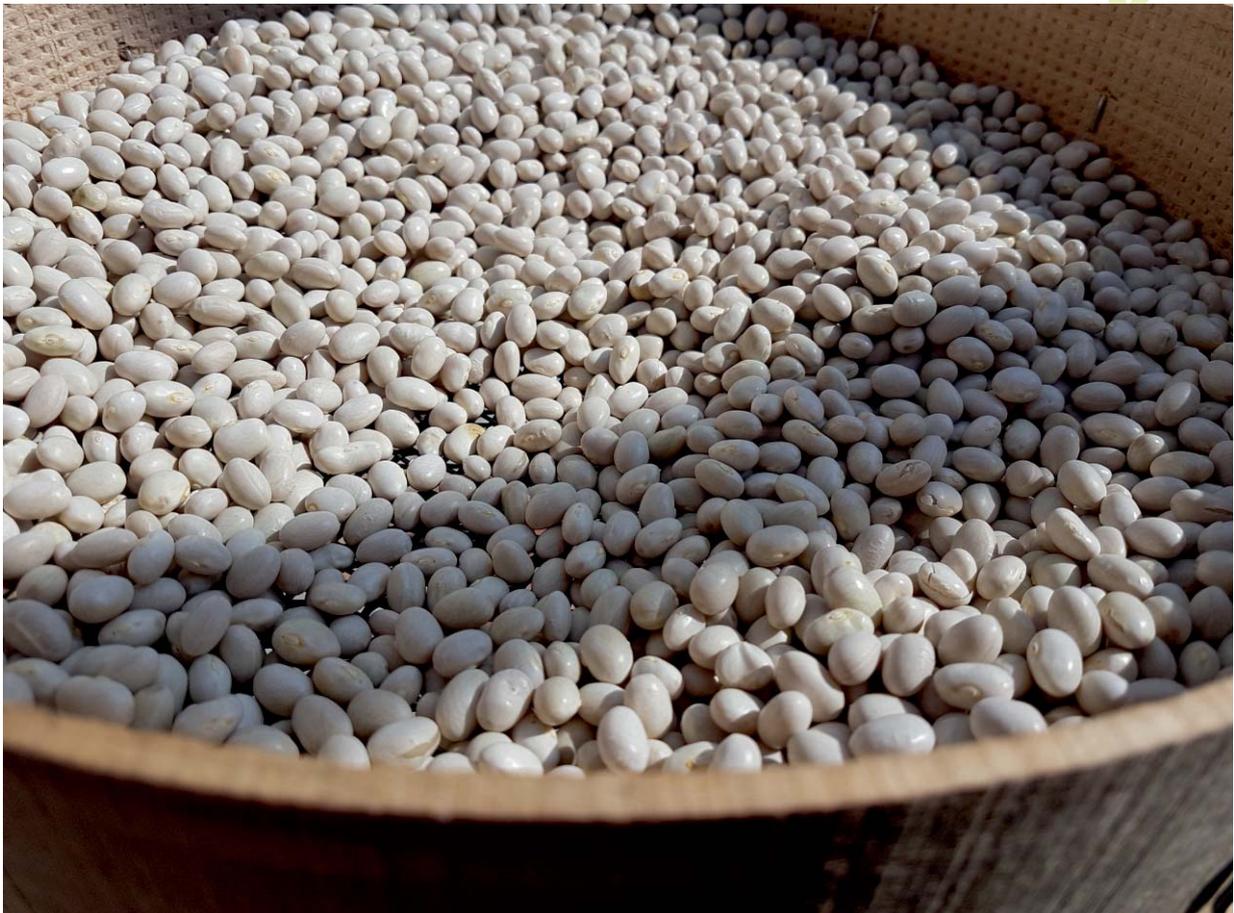
Questo tipo di legume, si presenta in baccelli lunghi tra i 15 e i 17 cm, appiattiti e screziati di rosso su una base crema, all'interno possono contenere dai 6 agli 8 fagioli di colore bianco screziati di rosso. Il prodotto è coltivato in assenza di qualsiasi antiparassitario, come tra l'altro tutte le colture di questi territori che venivano praticate principalmente per il consumo familiare e non ad uso commerciale, o al massimo venivano scambiati, barattati con altri prodotti agricoli alimentari dei territori vicini che non erano presenti o non coltivabili per le condizioni ambientali del posto.

In cottura il Fagiolo Borlotto Nano produce un brodo chiaro e acquista un sapore delicato, ottimo per zuppe e minestre.

La semina avviene da aprile a giugno, e la raccolta a partire da metà settembre.

Il prodotto viene consumato sia fresco, che secco durante tutto l'anno.

È possibile oggi trovare nuovamente questi prodotti in commercio, e nell'Azienda Agricola Monterberry di Monte San Giacomo, adesso è tempo di raccolta...



DICONO DI NOI



Giuseppina Matilde Setaro consiglia **Monterberry**.
18 ago 2020 · 🌐



...

Ci sono stata ieri ..e già mi manca ! lo consiglio x il buon cibo assolutamente genuino e fresco x il paesaggio incontaminato pieno di profumi selvatici ma soprattutto per la squisitezza della padrona di casa persona davvero ammirevole .



Tu

Commenti: 3



Mi piace



Commenta



Condividi



Duane Spilde consiglia **Monterberry**.
29 apr 2020 · 🌐



...

Francesca answered my request for information so promptly and cordially, and she included a description of their area in ...
Francesca ha risposto alla mia richiesta di informazioni in modo così tempestivo e cordialmente, e ha incluso una descrizione della loro zona in Campania. Sembra bellissimo e speriamo di visitarli quando arriveremo di nuovo in Italia. Amiamo i loro Fagioli Nani di Montagna in zuppe e insalate.



Giuseppe Peppino Spina consiglia **Monterberry**.
26 ago 2019 · 🌐



...

"ubi amor ibi oculos"

Dal bello con la minuscola ci si può in camminare verso il vero Bello, che è anche il vero Bene. Importante è procedere e non avere chiusure, remore, essere veramente liberi.

Solo l'amore sa cogliere quello che occhi distratti non riescono a vedere.



Angela D'Alto consiglia **Monterberry**.
26 ago 2019 · 🌐



...

In un paesaggio mozzafiato, a oltre mille metri, nasce la azienda agricola Monterberry. Un trionfo di colori e sapori, e la montagna protagonista di questa bellissima narrazione. Sabato eravamo in tantissimi, e abbiamo trascorso una giornata stupenda, gustando pietanze a base di prodotti autoctoni, imparando a conoscere meglio la natura, in allegria e con l'ottima compagnia di Francesca, alla quale vanno i nostri complimenti. Luogo consigliatissimo!



Tu e altre 2 persone

Commenti: 1



2

Commenti: 2

IL CATALOGO PRODOTTI

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.

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.

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.

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.

Castagne e Farina di castagne

Raccolte nel nostro bosco a 1100 mt. Da gustare bollite e abbrustolite. Sacchi da 1 kg. La Farina di Castagne si utilizza per la preparazione di dolci, pasta frolla e pasta fresca; è senza glutine

Noci di Montagna

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

Zucche

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

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.

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

Confettura di Agrumi

Un altro modo di valorizzare e apprezzare le erbe aromatiche della montagna. Tutto rigorosamente biologico. Vasetti da 250 ml nelle varianti: **limoni e rosmarino, arance e lavanda, fichi e alloro.**

Scorzette candite di Limone

Facili da preparare e dal gusto indimenticabile. Ideali da gustare magari a fine pasto, perché aiutano la digestione. Vasetti da 150 gr.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

Farina Integrale di Mais Rosso

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

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.

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)

Aperitivo di Montagna

Un delizioso «Kit Aperitivo» composto da:

*Tarallini alle Erbe e Spezie in 2 varianti, Rosmarino e Peperone Crusco;

*Salsiccia Sangiacomese senza conservanti ma solo con sale e spezie di montagna;

*Caciocavallo piccantino del Vallo di Diano, con latte vaccino e caglio di capretto.

Ideale per stupire i tuoi amici e regalare un aperitivo unico!

-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 mie 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 crisi 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 vogliono 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: Contrada Filtelle, snc - 84030 Monte S. Giacomo - SALERNO - ITALIA