

Diario Di Montagna



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 queste tecniche 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**.



EVENTI IN PROGRAMMA:

Dai 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...**caldaroste** per tutti!

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

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

TI RACCONTO UNA STORIA ...

La mia storia...raccontata da LEONARDO RICCIARDI - Presidente dell'Associazione Outdoor Campania

LE VIE AI MONTI

(Monte San Giacomo, 1° Novembre 2020)

Ci accoglie con gentilezza Francesca Romano, proprietaria da quattro anni dell'azienda di famiglia "Monterberry". Ci dirà dopo che proprio quattro anni fa il papà avrebbero voluto vendere la proprietà ormai abbandonata ed in disuso.

Lei si era opposta ed ha deciso se pur in parte di "ritornare" alla sua vita da pastorella.

Sì, perché lei per tanti anni quando era più giovinetta faceva la pastorella ed era abituata a salire su quei monti che sovrastano l'azienda portando le pecore al pascolo.

A chi le chiede se ha avuto una infanzia negata, risponde con il pragmatismo della cultura contadina: "non c'erano alternative, avere gli animali significava dedicare la propria vita a loro. E per quei tempi anche non tanto lontani, circa 20 anni fa, la pastorizia come l'attività agricola erano ancora la principale fonte di sostentamento per tante famiglie che vivevano a Monte San Giacomo".

Iniziamo il nostro percorso salendo per i rivoli di un tracciato montano che appena si intravede tra le brulle radure. Oggi non seguiremo un "sentiero C.A.I." ma una "storia" quella della giovane pastorella Francesca consulente del credito a Vallo Scalo.

Vorrei come al solito indicare io il percorso da realizzare per salire con minore asprezza quei monti ma Francesca con gentilezza mi sottrae temporaneamente di mano lo scettro del comando: "Leonardo vieni di qui ho qualcosa da farti vedere e da raccontare.

Mi porta per un piccolo passaggio tra due rocce deviando leggermente il percorso che avevo individuato. Poi mi spiega: "di qui transitavo sempre al termine delle mie giornate al pascolo facendo passare ad una ad una le mie pecore per contarle e verificare che ci fossero tutte".

Siamo circa una ventina a salire per questi monti, le Serre di Monte San Giacomo che nascondono i pianori adatti al pascolo di Campo Soprano e Campo Sottano.

Il distanziamento sociale verrà imposto dall'impervia salita caratterizzata da un discreto pendio. C'è qualcuno che arranca per qualche disavventura fisica avuta in passato: verrà premiato in cima con un applauso da parte di tutti gli escursionisti che nel frattempo hanno creato un piacevole "spirito di gruppo".

Saranno passate circa due ore da quando abbiamo lasciato l'azienda e traccia dopo traccia seguendo i rivoli di sentiero tracciati dagli animali arriviamo su una cima di cui non sappiamo il nome: non importa, è un posto bellissimo dal quale dominiamo il Vallo di Diano e la sottostante Teggiano.

E' una rupe che ci protegge dal modesto vento e sulla quale consumiamo il nostro frugale pranzo con particolare soddisfazione e piacere.

Mentre mangiamo, Francesca ci racconta un po' la sua esperienza ed in particolare quello che era il suo "cruccio" giornaliero: fare attenzione al pericolo dei lupi. "Il lupo, ci spiega Francesca, ammazza per istinto e non per mangiare. Di un branco di pecore può farne una strage".

Proprio su una di quelli rupi Lei come al solito era dall'alto a controllare le sue pecore. I cani dormivano ma il lupo del colore grigio come le rocce che contornavano i pianori era in agguato e ben mimetizzato.



Senza che Lei nè i cani se ne accorgessero si avventa su una pecora ammazzandola, poi su un'altra azzannandola alla gola. Quest'ultima rimarrà ferita ma Francesca con l'aiuto di altri pastori riuscirà con un fazzoletto a tamponare l'emorragia e salvarla.

Ci consegna un giornalino da Lei realizzato dove potremo integralmente leggere il suo racconto e la sua esperienza.

Il nostro cammino riprende tra "le vie ai monti". Siamo diretti traccia dopo traccia verso un rivolo di sentiero che eufemisticamente Lei descrive come "più comodo".

Tagliamo gradualmente la montagna e riconducendoci al sentiero da dove siamo saliti ridiscendiamo in Azienda. Spostandoci di poco acquisiamo panorami stupendi su tutte le montagne del circondario. Di fronte a noi, quasi a sembrare di poterlo toccare con mano, il Massiccio della Motola, poco più in là quello del Cucuzzo delle Puglie ed in lontananza il Panormo, la cima più alta della catena Alburnina.

Dietro di noi il Massiccio del Cervati e via via in lontananza dopo il Vallo di Diano si scorgono i Monti della Lucania: Il Volturino e la Montagna di Viggiano.

Riflettiamo: non è necessario salire in cima alla montagna più alta per godere di bei panorami!!! Il suo lavoro di pastorella era sicuramente un sacrificio ma, se pur annoiata dalla ripetitività delle giornate passate in montagna quando il cielo era terso, Francesca godeva sicuramente della vista di splendidi panorami.

Arrivati al varco la nostra discesa ci distanzia ancora di più fino e, dopo qualche ora, siamo in azienda. Una lavata e vai con lo shopping!!! Si perché Francesca per questo suo ritorno al passato se pur non potendo avere cura di animali, si è dedicata alla attività agricola riprendendo la coltivazione di antichi semi.

Gli escursionisti fanno provviste di pasta aromatizzata al timo o all'origano, di patate e fagioli, quasi a presagire il malaugurato arrivo di un nuovo lockdown. Ma sarà sicuramente la giornata vissuta in piena empatia con la natura a creare una riserva di autostima che li salvaguarderà da un eventuale periodo di ristrettezze.

Alla cheticella, gli escursionisti raggiungono le loro auto parcheggiate lungo la strada provinciale: faranno un ritorno a casa appagati dalla piacevole giornata passata "sulle vie ai monti" ma anche pensierosi su quanto il corso delle vicende umane neghi e consenta al tempo stesso il godimento di uno dei nostri beni più preziosi: la libertà!!!!

Alla prossima, perché una prossima ovviamente ci sarà!!!!

Leonardo Ricciardi

"Cesti di Natale o Shopper"

Hai già provato i Prodotti dell'Azienda Agricola Monterberry?

Se ancora non hai idea di cosa regalare a Natale, l'Azienda Monterberry ti da la soluzione!!!

Abbiamo deciso di proporvi i sapori della tradizione montana e rurale del nostro territorio in squisiti **Cesti** o **Confezioni Natalizie** da comporre come più vi piace.



Saremo felici di passare questo Natale con voi!!

Cosa mettere nei cesti ??

Visita il nostro sito www.monterberry.it nella sezione «Listino», scegli i prodotti che preferisci e corri ad ordinarli nella pagina del sito «Ordini e prenotazioni»

IL PRODOTTO DEL MESE:

«Biscotti al Timo»

Vuoi sapere il motivo per cui tengo in modo pressoché maniacale e ai miei ormai leggendari **Biscotti al Timo**, di come sono diventati il prodotto più venduto dell'**Azienda Agricola MonterBerry**.

Hai presente quando senti un particolare profumo e ti ritrovi immediatamente catapultato in un momento felice del passato?..Beh a me succede sempre quando sento due odori: quello del prato appena tagliato, che associo alla primavera, all'aria aperta, al profumo del fieno e quello del pane caldo e fragrante cotto nel forno a legna.

Esatto, proprio il pane di una volta, il cui profumo si mischia a quello della legna scoppiettante e questa miscela di odori invade l'ambiente. Quando le mie narici catturano questi due profumi, mi ritrovo come per magia nella vecchia cucina allestita da mia nonna, lì di fianco all'ovile a Monte San Giacomo. Quella casa di fortuna, abitata e utilizzata per praticità nella vita quotidiana delle attività di pastorizia, sia dai miei nonni che dai miei genitori, contiene e racchiude ricordi e profumi.



In quei ricordi c'è lei, nonna, cicciottella e indaffarata che prepara il pane e allo stesso tempo da un occhio alla pentola che borbotta sul fuoco, con al suo interno quello che sarà il pasto della giornata. Ogni volta che infornava il pane era l'occasione per mettere nel forno anche una teglia di Biscottini al Timo...Beh, devi sapere che i miei biscotti al **Timo Monterberry**, seguono ancora la speciale ricetta della mia nonna.

Se torni indietro, col pensiero non viene anche a te subito in mente un piatto che solo tua nonna sapeva cucinare così bene?

Sono certa che sì, ed è per questo che i biscotti al timo Monterberry sono così apprezzati da tutti: perché hanno il sapore di casa, il ricordo di nonna.

In effetti quando vengono serviti nelle degustazioni che spesso faccio sul territorio, si vede subito il loro colore dorato e se ne percepisce la friabilità. Sono nell'insieme croccanti e gustosi, e il loro sapore ti mette subito allegria, ti dà gioia.

Li guardi e già stai bene, li assaggi e tutto intorno è felicità e piacere!

E' questa la sensazione che provavo io ogni volta che mia nonna li serviva in tavola, ed è questo lo stesso entusiasmo che amo osservare nel volto dei miei clienti quando si trovano ad assaporare i miei biscotti al timo.

Mi piacerebbe davvero far provare anche a te, se ancora non l'hai fatto, il gusto inconfondibile ed unico dell'esclusiva ricetta, rubata a mia nonna...Vorrei avere un tuo giudizio... Mi piacerebbe sapere se anche per te questo sapore rievoca ricordi ormai lontani e se effettivamente sono speciali, gustosi e saporiti come te li sto descrivendo.



Ti avverto però che, i biscotti al timo MonterBerry fanno per te solo se:

- Sei un vero buongustaio e apprezzi le bontà tipiche della cucina di una volta;**
- Ti piace il gusto dolce e croccante del grano non raffinato;**
- Sei un amante delle erbe aromatiche del nostro territorio, e dei loro profumi.**
- Ti piacciono da impazzire il gusto fresco e fruttato del buon olio d'oliva.**

Ti ci ritrovi? Allora perfetto!..Ma non posso evitare di farti una domanda: sei pronto ad una scorpacciata fuori misura? Cosa intendo per "fuori misura"?

Ti spiego meglio, alla Monterberry le cose mi piace farle in grande ...ovvero nessuno può restare insoddisfatto e con la voglia di Biscotti al Timo. Chiaramente la qualità è la cosa a cui tengo di più in assoluto, però anche la quantità non guasta, non credi? Ogni confezione deve saper appagare tutti i sensi, non trovi? Deve essere: buona, bella, profumata ...e anche la pancia alla fine deve essere piena! Il sapore di buono e delle aromatiche spontanee dell'alta quota ti aspettano in questi biscotti. Dai, diciamolo, non hai proprio motivi per non salire in cima alla montagna!

Per sapere dove puoi acquistarli o come averli direttamente a casa tua, inviami un messaggio, oppure vai sul sito www.monterberry.it

DICONO DI NOI

I miei prodotti negli USA

L'Origano Rosso di montagna dell'**Azienda Agricola Monterberry**...anche nel 2020 continua il suo Viaggio negli Stati Uniti D'America presso il Famoso **Ristorante il Capriccio** uno dei migliori ristoranti Italiani negli Stati Uniti. E a New York...a Manhattan nel famoso **Ristorante San Pietro**.. uno dei migliori ristoranti Italiani nel Mondo.



RICETTA Biscotti al Timo



Biscotti pronti e fragranti, profumo di timo dappertutto...
Se non li hai ancora provati...non puoi capire che cosa ti stai perdendo.

- ✓ Senza uova;
- ✓ Senza latte;
- ✓ Senza conservanti;
- ✓ Senza coloranti.

Sono dei biscotti dolci preparati con la farina integrale del nostro grano di montagna, olio evo e vino. Lo zucchero e il timo sono il conservante naturale di questi deliziosi biscottini.

Ideali da gustare accompagnati da un bel the caldo, un mix perfetto per affrontare il freddo inverno!

Trovi i Biscotti al Timo sul sito
www.monterberry.it



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

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

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

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)

-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 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/DpjvNz>»



Sede: Contrada Filtelle, snc - 84030 Monte S. Giacomo - SALERNO - ITALIA