

Diario Di Montagna

MontErBerry

AZIENDA AGRICOLA

Coltivazioni di Montagna - Erbe Aromatiche - Frutti di Bosco



-CHI SIAMO (pag. 12)

-EVENTI IN PROGRAMMA (pag. 02)

-TI RACCONTO UNA STORIA (pag. 03-04-05-06)

-IL PRODOTTO DEL MESE... (pag. 10)

-RICETTE CON ORIGANO (pag. 08-09)

-IL NOSTRO CATALOGO PRODOTTI (pag. 11)

-LAMPONI E CONFETTURE (pag. 07)

GLI EVENTI IN PROGRAMMA

OPEN DAY Monterberry

L'Azienda Agricola Monterberry anche nel 2021 presenta il Calendario Eventi Monterberry !

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 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.



Scrivi una e-mail a info@monterberry.it e richiedi il PDF del Calendario Monterberry.

In arrivo..

*** Domenica 26 Settembre**, giornata dedicata alle «**Ortive 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. Patate, Fagioli, Mais e Zucche sono arrivati a maturazione, una giornata per scoprire le tecniche di raccolta e conservazione delle ortive di montagna e ovviamente iniziare a gustarle nelle pietanze del Pic-Nic del Contadino preparato per l'occasione.

*** Domenica 31 Ottobre**, una giornata per concludere la stagione dei contadini di montagna all'insegna dei prodotti del periodo: Noci, Castagne e Pere - il bosco regala bontà!

Vieni agli "OPEN DAY Monterberry"

LE NOSTRE STORIE

Il bosco nasconde una brutta realtà...

A chi non è mai capitato di sentire un suono, una melodia o una canzone e tornare con la mente ad un momento del passato, rivivere sapori, colori, sensazioni, emozioni che riaffiorano e in un attimo ti ritrovi catapultato indietro nel tempo.

A volte basta una canzone altre volte un profumo, nel mio caso i viaggi nel tempo arrivano quando i profumi e le fragranze della montagna si miscelano magistralmente con i suoni che una natura quasi primitiva di questo posto emette.

Quando arrivo nell'Azienda Agricola Monterberry, un concerto di suoni mi avvolge e immersa nella natura sono costretta a mettere in pausa mente e pensieri che presto si ritrovano a vagare lontani nel tempo e nello spazio. Un accordo di suoni che si perdono nell'immensità e la grandezza della montagna scatenando in me emozioni e ricordi.

Qui tutto ha il suo ritmo, il cinguettio degli uccelli, il fruscio delle foglie del bosco mosse dal vento, il dolce dondolare dei campanacci delle mucche al pascolo che regalano note colorate e compongono una musica armoniosa. Oggi però mancano delle note a questa musica, delle note che però io sento nonostante non ci siano.

Riempio il vuoto e sento il suono delle zappe, il fruscio ritmato delle falci che scorrono con le lame sulle erba per la prima mietitura del fieno primaverile, il vociare delle donne che si accingono alle semine di patate e fagioli e mi sembra di distinguere in quel vociare la risata di mia nonna che sempre sentivo da bambina e sembrava dovesse essere così per sempre. Rivedo i pastori con le loro greggi sazie scendere dalla montagna, vedo all'ombra degli alberi borracce e tascapane serviti per portarsi il pranzo della giornata, un pezzo di pane ed un pò di companatico.

Vedo e sento la vita dei pastori e contadini di montagna.

Vedo e sento il mio passato.

In questo vortice di ricordi improvvisamente un suono riecheggia nella vallata, e ripetutamente continua riportandomi alla realtà.

Cu-cu, Cucu', cu-cu, cucu'...

Quell'insistente cantilena e' tornata...durante l'inverno quasi se n'è sentita la mancanza...il cuculo.

Con il suo canto diventa predominante su tutto e tutti, nascosto nel bosco o tra la macchia si nega alla vista.

Ci penso...non credo di averne mai visto uno...da sempre si ferma in questa montagna...me lo ricordo con i suoi lunghi canti così strani e unici rispetto agli altri uccelli, ma non ricordo di averlo mai visto da vicino.

Chi è davvero il cuculo? Qual'è il suo compito nel mondo?

Un clic e cerco sul web la sua storia...
Ciò che scopro mi lascia davvero a bocca aperta.

E' un uccello migratore, che trascorre gli inverni in Africa, (furbo...se ne va al calduccio...ecco perché non lo si sente cantare durante i mesi invernali) a primavera ritorna prediligendo i boschi e la fitta vegetazione delle montagne d'Europa.

Fin qui tutto quasi normale, a parte un pizzico di orgoglio nel sapere che questo bizzarro animaletto ha viaggiato tanto per venire poi a rompere... il silenzio delle mie montagne, ma il peggio devo ancora scoprirlo...



Si perché quello che mai potevo immaginare è che si trattasse di un parassita ed un vero e proprio opportunist. No no... non sto esagerando...mai termini sono stati più appropriati per definire ciò che fa questo uccello.

Egli infatti non costruisce un suo nido, ma si appropria di quello di altri uccelli. La femmina del cuculo, individua il nido di altri piccoli uccelli e appena questi depongono le uova, alla prima occasione si introduce nel nido, elimina una delle uova, depone il suo uovo e vola via.

Penso ... ah!!...
...si risparmia di nidificare...si libera della prole ancor prima di covarla, e si gode la vita... un vero viver... questo cuculo.

Ma non finisce qui... infatti pare che, le uova del cuculo schiudano dopo soli 12 giorni, molto prima rispetto a quelle di altri uccelli e il pulcino quando viene alla luce seguendo il suo senso istintivo genetico si sbarazza delle altre uova presenti nel nido non ancora schiuse.

A questo punto i genitori adottivi ingannati da questo comportamento nutrono il Cuculo come se fosse loro per 2-3 settimane fino all' involo.

Insomma non potevo credere a tale cattiveria, ma pare sia proprio così la faccenda...

Forse a pensarci bene il suo canto non mi è mai piaciuto troppo...inconsciamente me lo dovevo aspettare che fosse un poco di buono...

E come spesso accade agli umani...anche tra gli animali c'è chi se ne approfitta usando l' astuzia e i sacrifici altrui per godersi la vita.

Se vuoi sentirlo cantare... ti assicuro che non si farà desiderare...

Vieni a trovarmi alla prossima giornata Open Day Monterberry. Ti aspetto.

www.monterberry.it

«La natura crea immagini di infinita bellezza.»

Per coglierle non basta vedere...ma bisogna saper guardare.

Questo uno scorcio di Monterberry, un campo di Mais Rosso dove spuntano, per lasciarsi baciare dal sole, splendidi girasoli.

I girasoli vegliano sulle spighe di mais e proteggono allo stesso tempo i fagioli che ad un livello più basso crescono all'ombra di Mais e girasoli.

Un vero quadro della natura, ma allo stesso tempo una realtà riproposta.

Si torna indietro ad un'agricoltura consociata.

Quando magistralmente i contadini utilizzavano quell'unico pezzetto di terra per coltivare più prodotti, si applicava un'agricoltura consociata che consentiva di avere cibo e non sfruttare il terreno.

Oggi non è consentito nei fascicoli aziendali riportare più culture, perché viene indicata solo quella prevalente, e la coltivazione con le macchine non ne permettono un'ideale gestione pertanto sono quasi totalmente scomparse le coltivazioni di questo tipo.

Era possibile vedere nello stesso terreno crescere insieme patate, pomodori, rape e cavoli.

O fagioli, mais e zucche. E tante altre varianti.

Chi ne conserva memoria, sa come poter fare gli abbinamenti giusti.

Queste esperienze vanno salvaguardate perché rappresentano una vera e propria risorsa per poter valorizzare al meglio le nostre culture.

Come pure la rotazione delle coltivazioni, l'importanza di cambiare ogni anno per mantenere un suolo ricco di minerali, sostanze nutritive e potersi rigenerare.

Insomma la natura ha un equilibrio che va rispettato e per farlo occorre conoscerne le regole.

Io vi aspetto a Monterberry per scoprire queste tecniche e gustare i Prodotti di Montagna Azienda Agricola Monterberry.

Scegli le prossime date in programma e partecipa alle giornate Open Day Monterberry.



Perché Monterberry è nata proprio a Monte San Giacomo?

In molti mi hanno chiesto il perché di un'idea imprenditoriale di valore, come quella che ho messo in piedi con l'Azienda Agricola Monterberry, sia stata avviata proprio qui.

Perché realizzarla proprio in un angolo di mondo, complicato da raggiungere con i mezzi pubblici e così tanto distante dalle grosse città.

Un'attività che voglia crescere, deve avere anche una collocazione commerciale specifica, una certa densità di abitanti, l'accessibilità, i servizi...questo impongono le regole del business.

lo ho avviato ed investito in un'azienda sapendo bene che non avrei avuto nulla a disposizione di tutto questo, almeno non adesso, ma che soprattutto non stavo rispettando le regole imposte dall'imprenditoria di successo.

Spesso, chi in questi anni ha conosciuto la realtà, che così faticosamente ho realizzato, rendendosi conto di dove si trovava, visitando il posto, mi ha poi detto:

- si molto bello, interessante, davvero un angolo di paradiso...ma non è un pò troppo fuorimano? Peccato perché se fosse stato altrove...o forse anche solo più vicino a dove abiti...sarebbe stato tutto più facile.

Ogni volta, nell'ascoltare queste affermazioni...vedo il sogno che sto vivendo andare in frantumi come un bicchiere di vetro che cade dal terzo piano di un palazzo.

Ma abbozzo un sorriso sarcastico e rispondo con leggerezza dicendo:

- Si sarebbe stato più facile, ma a me piacciono le sfide...a me, piacciono le cose difficili... !!!

Ovviamente, so bene che questo per il mio progetto imprenditoriale è un limite, non vivo nelle favole e so che qualsiasi investitore avrebbe bocciato la mia idea mettendo sul piatto tutti questi elementi.

Vivere a oltre 100km di distanza è fisicamente limitante in tante cose, attività, relazioni, dinamiche...

So che è logisticamente e tecnicamente limitante.

E allora perché?

Perché una scelta così azzardata e poco profittevole?

Penserete che la risposta semplicemente possa essere che ho dato vita a Monterberry qui, perché qui avevo un pezzo di terra di proprietà da riprendere a coltivare?

Sì, ma non è per questo e non è proprio così.

L'Azienda Agricola Monterberry si estende su quasi cinque ettari, alcuni non coltivabili perché bosco e roccia. Coltivare a 1100 mt, in alta montagna, in assenza di acqua, dove da novembre ad aprile il clima costringe la vegetazione ad un completo letargo e poter coltivare solo alcune varietà...non è il massimo.

Avrei invece, potuto scegliere di valorizzare la stessa attività a Torchiara, dove vivo da oltre trent'anni e dove ho terreni di proprietà almeno dieci volte più grandi.

Torchiara è sulla costa, sul mare, nel Cilento, un'area che vede ogni anno un turismo crescente. Un posto con ferrovie e mezzi pubblici, che permettono alle persone provenienti da tutta Italia di raggiungere le varie località in poche ore.

Nel CILENTO ho terreni che permettono produzioni agricole tipiche riconosciute e ricercate. Fico Bianco del Cilento, uve e vitigni primitivi, migliaia di piante di ulivo che producono oli eccellenti ed extravergini, mandorleti, frutteti agrumeti, che ogni anno regalano succulenti limoni, arance e mandarini, e ancora ho siepi di fichi d'India, per non parlare delle ortive che in abbondanza produciamo e trasformiamo.

Sì, produco realmente con la mia famiglia tutto questo da sempre, perché i miei genitori sono contadini coltivatori e pastori.



Dunque il perché tornare a coltivare la terra a Monte San Giacomo, non è da ricercare nella visione di un business di successo, quello è solo una conseguenza, se pur minima, di lavoro e strategia imprenditoriale.

Il perché è da ricercare in concetti più profondi, più passionali, viscerali.

La passione e l'amore, in questo caso per un territorio, ti danno poi la spinta di proseguire contro le difficoltà e le avversità, ma questi sentimenti così intimamente evocati sono il reale motivo che mi ha portato a scegliere Monte San Giacomo come sede della mia attività.

Le radici che ogni essere vivente ha, danno realmente la forza di creare e di vivere, di Ri-tornare. Le mie radici, sono qui a Monterberry.

Le mie origini sono qui.

I miei nonni sono sepolti qui.

Quando voglio ritrovare me stessa, devo tornare qui. Posso vivere ovunque, la sera fermarmi a dormire in qualsiasi parte del mondo, anche per anni, anche per sempre.

Ma quando voglio tornare a CASA, al MIO Paese, allora devo tornare a Monte San Giacomo. A Monterberry. Questo per me è Casa.

E quando ti senti a casa ti senti nel posto più bello del mondo.

Quel posto, lo fai diventare il posto più bello al mondo.

Perché con ORGOGLIO vuoi mostrare a tutti il tuo angolo di paradiso.

Forse non è la scelta imprenditoriale migliore, ma è la migliore scelta per il proprio cuore e la propria anima.

Vi aspetto quindi con orgoglio e immenso piacere per ospitarvi nella mia Azienda.
Per farvi vivere con me le emozioni della mia terra e delle mie origini.
Per farvi gustare dove nascono i Prodotti di Montagna Azienda Agricola Monterberry.

Fare agricoltura nell'entroterra in un terreno montano

Ho passato gli ultimi quattro anni a studiare come rendere economicamente autonoma una startup, la mia Azienda Agricola Monterberry.

Non pensavo potessi arrivare fino a questo punto, partivo senza capitali, senza fondi o pratiche dove vengono dati contributi agevolati, senza macchine né attrezzature, ma soprattutto senza certezze nel futuro che avevo davanti.

Molti tentavano di dissuadermi, dandomi della pazza perché andavo ad investire in un territorio lontano dal turismo costiero, un paesino montano definito area marginale e disagiata, dove il turismo sembrava solo un termine lontano e troppo complesso per quei luoghi.

Avevo però con me la passione, la conoscenza di una cultura contadina, saperi e sapori, che stringevo forte nella memoria e tra le mani, ma che come un pugno di sabbia li sentivo scivolare tra le dita e presto li avrei perduti per sempre.

Allora ho pensato che questo sgretolarsi di ricordi andava fermato.

Così iniziò la mia missione, perché solo chi ha una missione da compiere può affrontare gli ostacoli di chi vuole fare Agricoltura e Turismo nel nostro territorio.

Il primo spiraglio di luce l'ho visto quando dopo gli studi e gli sforzi compiuti nei primi mesi ho messo in vendita i miei primi prodotti e le persone li acquistavano ed apprezzavano.

Si trattava del momento della verità.

Perché avrebbe dimostrato se i sacrifici che avevo compiuto nei mesi prima...Cioè tutto lo studio, lo stress e il tempo investito...Fossero davvero valse a qualcosa. Se ciò che avevo realizzato potesse

Questo è stato il primo passo di ciò che è oggi un'azienda conosciuta e ricercata.

Un'esperienza che mi rende orgogliosa per quanto può trasferire a chi cerca di tornare al sano buon vivere.

Un passo alla volta...è solo così che possiamo provare a cambiare il nostro futuro.

Fare agricoltura, salvaguardare la nostra terra, il nostro cibo, la nostra cultura e la nostra storia.

Creare esperienze sensoriali che connettono alla natura attraverso attività didattiche, laboratori, sport, e degustazione, è quello che durante le giornate Open Day facciamo.

Si può fare...non è semplice, nulla ci verrà regalato, ma vivere nel rispetto della ciclicità della natura e delle stagionalità si può fare... anche in montagna, anche lontano dai centri urbani, dai servizi e gli agi delle grandi città.

Si può fare anche in un piccolo angolo di mondo.

Vieni a trovarmi per vivere un'esperienza unica che ti permetterà di mettere un passo nel passato e di volgere lo sguardo al futuro.



Ti aspetto Domenica 26 settembre alla giornata Open Day Monterberry

FRUTTI DI BOSCO E CONFETTURE

I frutti di bosco coltivati a Monterberry sono un vero spettacolo, gustosi e coloratissimi.

Abbiamo le fragoline che crescono nel sottobosco e nelle siepi, all'ombra delle felci; a luglio inizia la maturazione dei lamponi, delicati e freschi, lamponi o come vengono chiamate nel dialetto Sangiacomese...*frammommal*, deliziosi, una vera squisitezza; ad agosto completano lo scenario le bellissime more, con pochissimo zucchero, sono davvero una chicca!



Confettura di Lamponi e More

I nostri frutti di bosco diventano subito una confettura deliziosa e genuina, ideale per farcire crostate, biscotti o da mangiare al naturale.

Ingredienti: frutta, zucchero, limone.



Ti presentiamo ora una favolosa ricetta da fare con le nostre confetture...

Rotolo ai lamponi o more

INGREDIENTI:

- ✓ Farina 150 gr
- ✓ Zucchero 100 gr
- ✓ 1 bustina di lievito per dolci
- ✓ 4 uova
- ✓ 1 cucchiaio latte
- ✓ 1 vasetto di confettura ai Lamponi o More Monterberry

PREPARAZIONE

Sbattere le uova con lo zucchero; aggiungere poi la farina, il latte e la bustina pane angeli. Dopo aver amalgamato perbene tutto il composto, disporlo in una teglia da forno rettangolare ricoperta di carta forno (vi consiglio di utilizzare la piastra del forno). Cuocere la base del nostro tronchetto a 180 gradi per 10 minuti (NON deve essere troppo cotta, ma morbida). Togliere dal forno, capovolgere su un vassoio ricoperto di un nuovo foglio di carta da forno ed eliminare la carta da forno utilizzata precedentemente. Farcire questo lato (il fondo) con confettura monterberry di More o Lamponi ed arrotolare il dolce aiutandosi con il nuovo foglio di carta da forno che adesso si trova sotto. Far riposare il dolce il frigo per 2 ore, dopodiché tagliare a fette e servire, guarnendo con frutta fresca e glassa di more o lamponi. Attendo il vostro responso!

Buon appetito!



Ricette con Origano

Pane Biscottato con Origano

Il pane biscottato all'origano, o anche detto "fresedde" nel dialetto locale, rappresenta da sempre per il territorio cilentano un piatto veloce, salutare, ma soprattutto buonissimo. La ricetta originaria prevedeva del Pane biscottato leggermente bagnato in acqua, posizionato su un piatto da portata, qualche pomodorino rosso e succoso che ci va rigorosamente schiacciato o premuto sopra, a filo far cadere un buon Olio evo, Sale, e a chi piace ancora un pò di Origano (considerando che il nostro pane biscottato all'origano lo contiene già nell'impasto).

Pochi ingredienti ma una vera delizia.

Ricordo che da piccola quando trascorrevi i pomeriggi estivi a giocare tra i vicoletti del paese insieme ad un numero indefinito di bambini, a metà pomeriggio, puntualmente venivamo richiamati tutti all'ordine da qualche mamma per la pausa merenda.

Ci costringevano a lasciare le nostre attività di gioco ed a riunirci tutti intorno ad una bella zuppiera di acquasale.

I pezzi di pane e pomodoro presi con le mani riempivano grossi bocconi...per velocizzare la pausa.

Una merenda, sana, gustosa e veloce...che ci avrebbe dato energia e ristoro fino all'ora di cena.

Rivedo quei momenti, dove noi bambini, seduti in modo alquanto disordinato e a volte rocambolesco sui gradini di qualche casa, prendevamo con le mani un pezzo di pane ciascuno, con l'ansia e la smania di fare in fretta per poi tornare subito alle nostre attività di scorribanda.

Questi ricordi spensierati di quelle belle giornate estive spesso riaffiorano alla mente e a volte vorrei poter tornare come per magia indietro nel tempo ed essere di nuovo a quei momenti.

Ecco questo piatto è un'ancora per tornare indietro nel tempo... e rivivere almeno per un istante la spensieratezza di quei giorni.

Il pane all'origano nasce tra i prodotti Monterberry che realizzo, proprio grazie a questi ricordi.

Il pane biscottato all'origano ha già all'interno dell'impasto l'origano di montagna.

Quando avviene la preparazione, nel momento che viene messo in forno per la cottura tutto intorno si espande un profumo di origano, di estate, una aroma intenso invade tutto l'ambiente circostante, un mondo di ricordi tornano alla memoria...



Stuzzichini Origano-Peperone Crusco-Rosmarino

Si aggiungono ai nostri **Prodotti di Montagna** anche gustosi stuzzichini, ideali per uno snack leggero e salutare!!!... stuzzichini all'origano, peperone crusco e rosmarino che potrai provare, oltre che sfusi, anche nel nostro Kit Aperitivo, che contiene tutto per un Aperitivo Montanaro DOC.



Ricette con Origano

Sformatini di panzanella (Antipasto o cena veloce)

Avete mai fatto la Panzanella?

Oggi condivido con voi la ricetta che ci ha preparato **Rachele Ubaldo**, che ormai è una nostra affezionata consumatrice dei Prodotti di Montagna Azienda Agricola Monterberry, ed in modo specifico del Pane Biscottato all'Origano.

Seguite passo passo le indicazioni...e buon appetito!!!

1. Bagnare il pane biscottato in una ciotola con acqua, velocemente; strizzarlo e sbriciolarlo grossolanamente con le mani.
2. Tagliare a dadini dei pomodori maturi, poco cetriolo e gambi di sedano; condirli con cipollotto fresco, foglie di basilico spezzettate, origano, sale, pepe e una spruzzata di aceto rosso.
3. Unirvi il pane sbriciolato, mescolare il tutto e aggiungere olio extravergine di oliva.
4. Far riposare il composto al fresco, per un pò.
5. Pressare la panzanella in un coppapasta o, meglio, servirsi di una fuscella di plastica per ricottine. In mancanza di entrambi, utilizzare una bottiglia di plastica, tagliandone un cerchio/anello.
6. Posizionare gli sformatini sul piatto di portata, guarnirli con foglie di basilico e un filo d'olio.

Che dire...

grazie Rachele...

e aspettiamo la prossima ricetta made Monterberry



IL PRODOTTO DEL MESE:

Origano Rosso di Montagna

Questo è il periodo della fioritura, uno spettacolo per gli occhi ed un vera delizia per i sensi.

Noi coltiviamo la varietà rossa, più pregiata e rara, tanto che di quello spontaneo ne è vietata la raccolta perché in estinzione.

Ho scelto di coltivarlo perché forse più di tutte questa pianta rappresenta la montagna.

Il nome deriva dal greco Origanos composto da Oros, montagna, e da Ganos, "delizia, bellezza, gioia", con il significato quindi di: "bellezza di montagna".

Nell'antica Grecia si lasciavano pascolare le pecore e le capre nei campi di origano perché una dieta ricca di quest'erba rende le carni ed il latte particolarmente gustosi.

Gli Egizi, oltre a servirsene per la conservazione delle mummie, lo utilizzavano per unguenti e per il massaggio del corpo dopo il bagno. Secondo il filosofo greco Aristotele (384-322 a. C.) le tartarughe, dopo aver placato la loro fame mangiando un serpente, dovevano ingerire subito dopo dell'origano, altrimenti sarebbero morte.

I Romani usavano l'erba sia in cucina che in molte ricette medicinali.

Plinio lo consigliava bollito, in impacchi, per contusioni e mal di denti; mescolato con miele e nitro, scriveva, avrebbe reso bianchi i denti.

Per curare la gola infiammata si applicava un trito con noce di galla e miele, mentre la cura della milza consisteva in foglie di origano mescolate con miele e sale.

Chi era stanco si aiutava con un unguento frizionato su tutto il corpo, stando però attento a non bagnare il ventre.

Impiastri con fichi abbrustoliti e origano, facevano scoppiare i foruncoli.

Comune a tutte le varietà di origano era la proprietà di tenere lontano i serpenti e con l'origano stesso venivano curate le persone morse dalle vipere.

Nel Medioevo gli uomini calvi si frizionavano il cuoio capelluto con il suo olio perché credevano- o speravano- che facesse ricrescere i capelli.

Nell'età Moderna era lodato come antidoto contro la "malattia nera dell'anima" cioè la depressione, tanto che in alcuni vecchi detti tedeschi lo si ritrova con il nome di "erba del buon umore".

Non ti resta che provarlo perché è tra i Prodotti di Montagna Azienda Agricola Monterberry, il nostro «fiore all'occhiello».

Vieni a trovarmi e potrai tu stesso raccogliarlo in campo.

Ti consiglieri tante ricette e il modo migliore per conservarlo a lungo senza che perda cuore e fragranza.



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 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.

Ceci di Montagna

Ceci di Montagna Monterberry, coltivati a 1100 mt senza irrigazione ed essiccati al sole. La loro raccolta inizia a fine estate, fra agosto e settembre. Questo legume al gusto è croccante e carnoso; oltre ad avere un gusto intenso e profumato ha una ricca quantità di proteine e sali minerali. Confezioni da 250 gr sottovuoto.

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.

Olio al Timo

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

Ingredienti: olio di oliva, timo, aglio.

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.

Formaggi alle Erbe

Caciottine morbide di latte vaccino, con erbe aromatiche 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.

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!

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 e More

Confettura deliziosa e genuina di lamponi o more, ideale per farcire crostate, biscotti o al naturale. Disponibilità limitata. Vasetti da 100 ml e 250 ml. **Ingredienti:** frutta, zucchero, limone.

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 Limone e Arancia

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

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.

Farina Integrale di Mais Rosso

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

Chicchi di Grani Antichi

Grano coltivato in alta montagna, mietitura a mano. Avviene a mano anche la pulitura, con il solo uso del setaccio, o anche detto... «cernicchio». 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)

Gioco da Tavola «Due Lupi e Venti Pecore»

Una bellissima shopper che contiene:

* Lo schema del gioco «Due Lupi e Venti Pecore», scolpito su una tavola di legno compensato;

* Le istruzioni con le regole del gioco;

* Un sacchetto con 20 fagioli bianchi e 2 scuri per le pedine

(pecore e lupi). Ideale per rilassarsi e divertirsi insieme ai tuoi amici. Potrai riceverlo in omaggio effettuando un ordine minimo di 30,00 euro dei Prodotti dell'Azienda Agricola Monterberry, oppure acquistarlo direttamente.



-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 distanti 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>»

MontErBerry



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