



Montagnam

LA VALLE STURA IN TAVOLA

IL GUSTO  
DELLA

VALLE STURA



## VALORIZZIAMO IL TERRITORIO E I PRODOTTI GENUINI

Il progetto Montagnam nasce con l'intento di far conoscere al mondo i valori, le abitudini e le tradizioni della Valle Stura.



## UN MARCHIO CHE CERTIFICA LA QUALITÀ DEI PRODOTTI ARTIGIANALI

Montagnam certifica la provenienza dei prodotti, ma anche e soprattutto la passione e la dedizione che i produttori mettono nel loro lavoro.



## UN PROGETTO ETICO E STRUTTURATO

Montagnam è regolato da un disciplinare, che non significa solo il rispetto di un'etica della produzione, ma è soprattutto un forte segnale di onestà da parte dei produttori che vi aderiscono.



**FEASR**  
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:  
l'Europa investe nelle zone rurali  
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020  
Sottosegretario: U.S.A.



UNA PICCOLA VALLE  
DAI **GRANDI VALORI**



**MONTAGNAM È RISPETTO  
PER GLI ANIMALI**

### **PREFERIAMO IL PASCOLO**

Praticiamo un **allevamento di tipo esclusivamente estensivo** e finché la stagione lo consente usiamo il pascolo perché garantisce la biodiversità, profuma i formaggi, rende più buona la carne. Anche in stalla l'alimentazione è naturale: gli animali mangiano solo fieno locale e l'unica integrazione consentita, nella misura massima del 5%, è costituita da sfarinati OGM-free nel periodo della lattazione.

### **CONOSCIAMO I NOSTRI ANIMALI UNO AD UNO**

Capre, mucche e pecore hanno un nome: per quanto numerosi siano il gregge o la mandria, **conosciamo tutti i componenti** con le loro peculiarità e il carattere che distingue ogni animale da un altro, rendendolo unico.

### **SEGUIAMO I RITMI BIOLOGICI DELL'ANIMALE**

Adattiamo le produzioni al **ciclo biologico dell'animale**: confezioniamo derivati della carne solo ed unicamente quando se ne presenti il caso e non priviamo i piccoli del latte materno per fare il formaggio. Anche la raccolta del miele non interferisce con l'equilibrio degli alveari perché ci premuriamo di lasciare nelle arnie scorte di miele per la vita delle api e per l'inverno che verrà.



## PRODUCIAMO SECONDO LA **STAGIONALITÀ**

Non raccogliamo frutta e verdura verdi ma **attendiamo i tempi di maturazione** per dare al cliente il prodotto più genuino possibile, secondo la disponibilità che ogni stagione offre.

## NON STRESSIAMO **IL TERRENO**

Prepariamo il terreno attraverso lavorazioni poco profonde per impattare il meno possibile sulla vita biologica del suolo e ne **raccogliamo a mano** i frutti. Ci adoperiamo per avere sempre boschi puliti, su cui possano crescere forti e sani i nostri castagni e non bruciamo il fogliame vicino alle piante per non danneggiarle.

## ASSECONDIAMO **LA NATURA**

La natura compie già da sé gran parte del lavoro: con il nostro intervento la accompagniamo nel processo produttivo mediante la **rotazione**, la **consociazione**, la **prevenzione** e la **scelta varietale**, volte a mantenere e valorizzare la biodiversità. **Concimiamo in modo naturale** esclusivamente a mezzo di letame o concimi certificati biologici.

**MONTAGNAM È  
CURA DELL'AMBIENTE**



## SEGUIAMO LE **ORME DI FAMIGLIA**

Abbiamo trasformato gli hobby dei **nostri padri** in attività a tempo pieno e riaperto le porte dei locali delle **nostre nonne**.

**Marta** di Bars Chabrier ha ritrovato le proprie **radici** a Sambuco come pastora, mentre **Andrea e Barbara** di Fiori dei Monti hanno unito le rispettive **discendenze di storiche famiglie** di margari.

**Debora** di Andata e Ritorno ha riaperto le porte del locale che fino agli anni '70 aveva gestito la nonna Caterina, **Alberto** di Apicoltura Fossati ha ereditato dal papà la **passione** per le api e l'ha coltivata fino a farla diventare il fiore all'occhiello dell'apicoltura biologica di alta montagna.

**Remo, Stefano e Marinella** nella loro azienda L'Àrbol mettono in pratica la **conoscenza tramandata di generazione in generazione** su come devono essere curati i castagneti.

MONTAGNAM È **FAMIGLIA**



# MONTAGNAM È INNOVAZIONE DELLA TRADIZIONE

## IMPARIAMO DAI NOSTRI AVI

Selezioniamo le castagne Garrone Rosso, la varietà patriarca della nostra valle, e le essicchiamo nei **sécou**, strutture tipiche del territorio recuperate e restaurate.

Quando è possibile, **mungiamo a mano** per mantenere vivo il rapporto uomo-animale che fa bene ad entrambi e produciamo **formaggi a latte crudo**, in nome del rispetto delle antiche tradizioni, della qualità e della complessità aromatica. In estate portiamo le mandrie negli alti pascoli d'alpeggio con **la transumanza** che non è solo lungo cammino ma una ventata di cultura tramandata da generazioni.

## CI INNOVIAMO CONTINUAMENTE

Trasformiamo frutta e verdura in **laboratori all'avanguardia** e le essicchiamo con la **tecnologia "a freddo"** per conservare aspetto, consistenza e sapore del prodotto appena raccolto. Portiamo avanti l'antica tradizione del **mulino a pietra** nel quale maciniamo le castagne, perfezionando il sistema di granulometria per poter ottenere farine adatte a diverse fruizioni. Portiamo sul territorio l'antica pratica dell'**apiterapia** facendo un uso innovativo di tutti i prodotti dell'alveare per il benessere delle persone.



MONTAGNAM **SIAMO NOI**

# ANDATA E RITORNO

Debora



## IL SORRISO COME ARMA VINCENTE

Dal 2018 a Rittana esiste di nuovo un posto accogliente che funge da alimentari e bar dove poter fare la spesa, degustare prodotti locali o prendere un caffè facendo due chiacchiere con qualche abitante del paese. Da Debora Orso si riscopre la bellezza della vita in un piccolo e vivace paese di montagna, attraverso **il sorriso e la passione** che mette nel suo lavoro. Qui puoi trovare tutti i prodotti Montagnam, genuini, di qualità e altamente territoriali. Debora saprà accompagnarti nella scelta dei prodotti che fanno al caso tuo con **gentilezza e disponibilità**.

**Andata e Ritorno di Debora Orso**

Via Roma, 20 - Rittana (CN) | +39 347 825 1432

# APICOLTURA FOSSATI

Alberto



## APICOLTORE DI MONTAGNA

Alberto Fossati è il giovane volto dell'azienda storica avviata nel 1980 dal papà a Sambuco, in alta Valle Stura e che è oggi realtà di riferimento per il **miele di montagna di alta qualità certificato biologico**.

Seguendo le fioriture stagionali, le api di Alberto producono una grande varietà di miele, dall'**acacia** al **castagno**, dal **tarassaco** fino a specie caratteristiche delle zone di alta montagna quali **millefiori**, **rododendro** e **melata d'abete**. **Polline**, **pappa reale**, **caramelle**, **torroni** e **prodotti di cosmesi** vanno a completare la variegata scelta di prodotti naturali a base di miele, mentre un **apiario del benessere** in prossimità dell'azienda offre un'esperienza di relax e meditazione.

## Apicoltura Biologica Fossati

Via Cuneo, 12A - Sambuco (CN) | +39 348 911 7823

# BARS CHABRIER

Luca e Marta



## ALLEVATORI, PASTORI E PRODUTTORI

Dal 2016 Luca Giacosa e Marta Fossati allevano capre per la produzione di **formaggi caprini a latte crudo** e derivati caprini. Da aprile a novembre puoi trovare tra i freschi la **ricotta**, il **tomino fresco** e lo **yogurt**, tra gli stagionati - in ordine crescente di stagionatura - il **caprino alla francese**, la **caciotta**, la **ricotta** da latte, la **toma** e la **toma stagionata**. Compatibilmente con la stagionalità naturale propria del ciclo di vita dell'animale, puoi trovare anche i trasformati di capra come la **finanziera**, il **ragù bianco**, il ragù rosso, lo spezzatino e il **salame** di capra mentre nei mesi primaverili è in vendita la tenerissima **carne di capretto**.

## Bars Chabrier

Via Cuneo, 26 - Sambuco (CN) | +39 320 830 9801

# FIORI DEI MONTI

Andrea e Barbara



## IL PROFUMO DEI PASCOLI DI MONTAGNA

Un'azienda familiare nata da Barbara Viale e Andrea Colombero che nel 2016 hanno deciso di trasferirsi in bassa Valle Stura dove allevano bovini di razza Piemontese, Abondance e Valdostana per la produzione di **formaggi vaccini a latte crudo**, formaggi mai standardizzati che si adattano alla materia prima disponibile ogni giorno. Oltre al **burro** e allo **yogurt**, abbiamo quindi, in ordine crescente di stagionatura: la **Moiolina**, il **Tajarè**, la **Toma alpina**, il **Nostrale**, il **Castelmaigre**, il **Bleu** e il **Saben**.

### Azienda Agricola Fiori dei Monti

Frazione Maigre, 1 - Moiola (CN) | +39 345 410 7533

# GERMINALE

comunità agro-ecologica



## LA COOPERATIVA DI COMUNITÀ

Germinal è una comunità agro-ecologica che lavora per valorizzare il territorio attraverso la coltivazione, l'allevamento e l'integrazione. Tra i prodotti di Germinal: **verdure fresche** di stagione, **piccoli frutti**, **confetture**, **succhi**, **essiccati**, **sottaceti**, **sali** alle erbe, **creme spalmabili**, **condimenti**, **biscotti**, **pasta all'uovo**, **tisane** e **carne di agnello sambucano** (affidata a un laboratorio esterno).

### Germinal Cooperativa Agricola di Comunità

Via Paschero, 2 - Demonte (CN) | +39 338 106 8347

# L'ÀRBOL

Remo, Stefano e Marinella



## PRODUTTORI DI GARRONE ROSSO

Remo, Stefano e Marinella si dedicano alla castanicoltura: il 95% del coltivo è costituito dal **Garrone Rosso**, una varietà che si contraddistingue per forma e lucentezza oltre che per le eccellenti qualità organolettiche. Le castagne sono raccolte e selezionate manualmente per essere poi lavorate nel laboratorio, dove avvengono i processi di essiccazione e battitura, in seguito ai quali sono di nuovo selezionate manualmente e mondate da eventuali frammenti di pellicina. Si ottengono così prodotti di esclusiva eccellenza: **castagne** fresche ed essiccate, **farina di castagne** macinata a pietra e **dolci** a base di farina di castagne.

### Azienda Agricola L'Àrbol

Via Mameli, 6 - Moiola (CN) | +39 331 412 3210

# LA FRAGOLINA

Ilda



## COLTIVAZIONE BIOLOGICA

Un'azienda certificata biologica che produce **frutta e verdura fresca di stagione**. Grazie alla tecnologia della disidratazione a freddo, sono disponibili tutto l'anno **frutta e verdura disidratata**. Nella serra fungaria avviene la coltivazione di **funghi Shiitake e Pleurotus**, varietà di origine giapponese molto ricercate per le azioni biologiche e le qualità extra-nutrizionali, adatti al consumo fresco o essiccati. Con la sua frutta, La Fragolina produce anche **succhi e sciroppi** presso laboratori biologici qualificati.

### Società Agricola La Fragolina s.s.

Via XI Settembre, 15 - Borgo San Dalmazzo (CN) | +39 349 236 6221



**SCEGLI MONTAGNAM** e contribuisci a  
**proteggere la biodiversità** del territorio  
e a **conservare sapori e tradizioni** di una  
montagna che non vuole essere abbandonata.

Trovi **tutti i prodotti Montagnam**  
presso il negozio **ANDATA E RITORNO**  
Via Roma, 20 Rittana (CN)  
e sul sito **MONTAGNAM.COM**

  @montagnamvallestura



**FEADER**  
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:  
l'Europa investe nelle zone rurali  
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020  
Sottosegno 16.4

