



Montagnam

LA VALLE STURA IN TAVOLA

LE GOÛT
DE LA **VALLÉE**
DE LA **STURA**



NOUS VALORISONS LE TERROIR ET LES PRODUITS NATURELS

Le projet Montagnam est né avec l'intention de faire connaître au monde entier les valeurs, les habitudes et les traditions de la vallée de la Stura.



UN LABEL QUI CERTIFIE LA QUALITÉ DES PRODUITS ARTISANAUX

Montagnam certifie l'origine des produits, mais aussi et surtout la passion et le dévouement que les producteurs mettent dans leur travail.

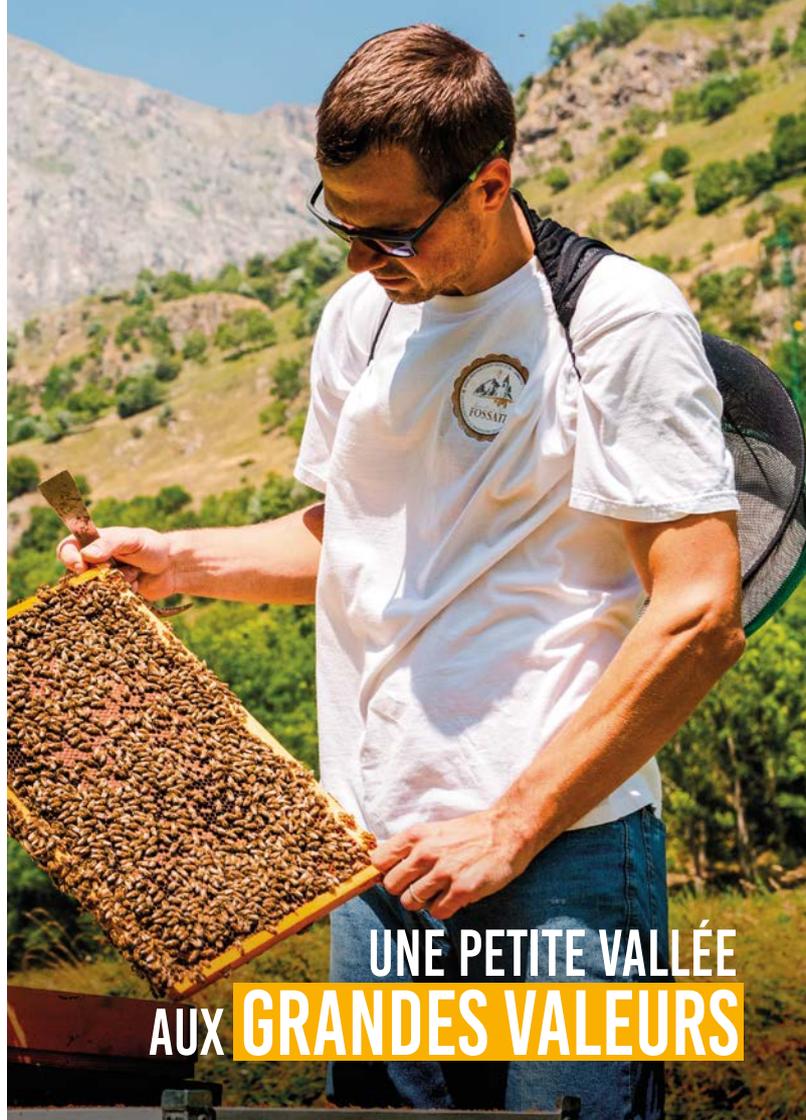


UN PROJET ÉTHIQUE ET STRUCTURÉ

Montagnam est régi par un cahier des charges, qui non seulement implique le respect d'une éthique de production, mais est surtout un témoignage fort de l'honnêteté des producteurs qui y adhèrent.



FEADER
Fonds Européen Agricole pour le développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales
Programme de développement rural 2014-2020
Sous-mesure 16.4



UNE PETITE VALLÉE
AUX GRANDES VALEURS



**MONTAGNAM EST
RESPECT
POUR LES ANIMAUX**

NOUS PRÉFÉRONS LE PÂTURAGE

Nous pratiquons un **élevage exclusivement extensif** et, tant que la saison le permet, nous utilisons les pâturages car ils garantissent la biodiversité, parfument les fromages et améliorent le goût de la viande. À l'étable aussi, la nourriture est naturelle: les animaux ne mangent que du foin local et le seul complément autorisé, à hauteur de 5% maximum, est la farine sans OGM pendant la période de lactation.

NOUS CONNAISSONS NOS ANIMAUX UN PAR UN

Toutes les chèvres, les vaches et les moutons ont un nom: aussi nombreux que soient les troupeaux, nous en **connaissons tous les membres avec leurs particularités et le caractère** qui distingue chaque animal d'un autre, le rendant unique.

NOUS SUIVONS LES RYTHMES BIOLOGIQUES DE L'ANIMAL

Nous adaptons la production au **cycle biologique de l'animal**: nous ne conditionnons les produits carnés que lorsque cela est nécessaire et nous ne privons pas les petits du lait de leur mère pour fabriquer du fromage. La récolte du miel n'interfère pas non plus avec l'équilibre des ruches car nous prenons soin de laisser un stock de miel dans les ruches pour la vie des abeilles et pour l'hiver à venir.



MONTAGNAM EST RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

NOUS PRODUISONS EN FONCTION DES SAISONS

Nous ne cueillons pas les fruits et légumes verts, mais **nous attendons qu'ils mûrissent** afin d'offrir au client le produit le plus authentique possible, en fonction de ce qui est disponible à chaque saison.

NOUS NE STRESSONS PAS LE SOL

Nous préparons le sol par un travail superficiel pour avoir le moins d'impact possible sur sa vie biologique et **nous récoltons les fruits à la main**. Nous nous efforçons d'avoir toujours des forêts propres sur lesquelles nos châtaigniers peuvent pousser forts et sains et nous ne brûlons pas le feuillage près des plantes pour ne pas les endommager.

NOUS SOUTENONS LA NATURE

La nature fait le plus gros du travail: nous l'accompagnons dans le processus de production par **la rotation, les cultures intercalaires, la prévention et le choix des variétés**, dans le but de **préserver et de renforcer la biodiversité**. Nous fertilisons de manière naturelle, exclusivement avec du fumier ou des engrais certifiés bio.



NOUS SUIVONS **LES TRACES DE LA FAMILLE**

Nous avons transformé les passe-temps de nos **pères** en activités à plein temps et rouvert les portes des locaux de nos **grands-mères**.

Marta de Bars Chabrier a redécouvert ses **racines** de bergère à Sambuco, tandis qu'**Andrea et Barbara** de Fiori dei Monti ont uni leurs descendance **issues de familles historiques de margari**.

Debora de Andata e Ritorno a rouvert les portes de l'auberge tenue par sa grand-mère Catterina jusque dans les années 1970, tandis qu'**Alberto** de Apicoltura Fossati a hérité de la **passion de son père** pour les abeilles et l'a cultivée jusqu'à ce qu'elle devienne le fleuron de l'apiculture biologique en haute montagne. **Remo, Stefano et Marinella** mettent en pratique dans leur entreprise L'Arbol **les connaissances transmises de génération en génération** sur la manière de soigner les châtaigniers.

**MONTAGNAM EST
FAMILLE**



**MONTAGNAM EST
INNOVATION
DE LA TRADITION**

NOUS APPRENNONS DE NOS ANCÊTRES

Nous sélectionnons les châtaignes "Garrone Rosso", la variété patriarcale de notre vallée, et les faisons sécher dans des **sécou**, les structures locales typiques qui ont été récupérées et restaurées. Chaque fois que cela est possible, **nous trayons à la main** pour maintenir vivante la relation entre l'homme et l'animal qui est bonne pour les deux, et nous produisons des **fromages au lait cru** au nom du respect des traditions anciennes, de la qualité et de la complexité aromatique. En été, nous emmenons les troupeaux vers les pâturages de haute montagne avec **la transhumance**, qui n'est pas seulement un long voyage mais un souffle de culture transmis de génération en génération.

NOUS INNOVONS EN PERMANENCE

Nous traitons les fruits et légumes dans des **laboratoires de pointe** et les séchons à l'aide d'une **technologie "à froid"** afin de préserver l'apparence, la texture et la saveur du produit fraîchement récolté. Nous perpétons l'ancienne tradition du **moulin en pierre** dans lequel nous broyons les châtaignes, en perfectionnant le système de granulométrie pour obtenir des farines adaptées à différents usages. Nous apportons la pratique ancienne de **l'apithérapie** dans la région, en utilisant de manière innovante tous les produits de la ruche pour le bien-être des personnes.



MONTAGNAM C'EST NOUS

ANDATA E RITORNO

Debora



UN SOURIRE COMME ARME GAGNANTE

Depuis 2018, il existe à nouveau un lieu accueillant à Rittana, qui fait office d'épicerie et de bar où l'on peut faire ses courses, déguster des produits locaux ou prendre un café tout en discutant avec quelques habitants du village. Chez Debora Orso, vous pourrez redécouvrir la beauté de la vie dans un petit village de montagne animé, à travers **le sourire et la passion** qu'elle met dans son travail. Vous trouverez ici tous les produits Montagnam, authentiques, de qualité et hautement territoriaux. Debora vous accompagnera dans le choix des produits qui vous conviennent avec **gentillesse et disponibilité**.

Andata e Ritorno di Debora Orso

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

APICOLTURA FOSSATI

Alberto



L'APICULTEUR DE MONTAGNE

Alberto Fossati est le jeune visage de l'entreprise historique fondée en 1980 par son père à Sambuco, dans la haute vallée de la Stura, et qui est aujourd'hui un point de référence pour le miel de montagne de haute qualité, certifié biologique. Suivant les floraisons saisonnières, les abeilles d'Alberto produisent une grande variété de miel, de l'**acacia** au **châtaignier**, du **pissenlit** aux espèces caractéristiques des zones de haute montagne comme le **mille-fleurs**, le **rhododendron** et la **miellée de sapin**. Le **pollen**, la **gelée royale**, les **bonbons**, le **nougat** et les **produits cosmétiques** complètent le choix varié de produits naturels à base de miel, tandis qu'un rucher de bien-être situé à proximité de la ferme offre une expérience relaxante et méditative.

Apicoltura Biologica Fossati

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

BARS CHABRIER

Luca e Marta



ÉLEVEURS, BERGERS ET PRODUCTEURS

Depuis 2016, Luca Giacosa et Marta Fossati élèvent des chèvres pour la production de **fromages au lait cru et de dérivés de chèvre**. D'avril à novembre, on trouve parmi les fromages frais la **ricotta**, le **tomino** frais et le **yaourt**, et parmi les fromages affinés - par ordre croissant de maturité - le **fromage de chèvre à la française**, la **caciotta**, la **ricotta** au lait, la **toma** et la **toma affinée**. Conformément à la saisonnalité naturelle du cycle de vie de l'animal, vous pouvez également trouver des produits à base de chèvre tels que la **finanziera**, le **ragoût** blanc, le ragoût rouge, le pot-au-feu et le **salami de chèvre**, tandis qu'au printemps la tendre **viande de chevreau** est en vente.

Bars Chabrier

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

FIORI DEI MONTI

Andrea e Barbara



LE PARFUM DES PÂTURAGES DE MONTAGNE

Une entreprise familiale créée par Barbara Viale et Andrea Colombero qui, en 2016, ont décidé de s'installer dans la basse vallée de la Stura où ils élèvent des bovins piémontais, abondance et valdôtains pour la production de **fromages au lait cru de vache**, des fromages qui ne sont jamais standardisés et s'adaptent à la matière première disponible chaque jour. Outre le **beurre** et le **yaourt**, les fromages sont, par ordre croissant de maturité, **Moiolina**, **Tajarè**, **Toma alpina**, **Nostrale**, **Castelmaigre**, **Bleu** et **Saben**.

Azienda Agricola Fiori dei Monti

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

GERMINALE

Communauté agro-écologique



LA COOPÉRATIVE COMMUNAUTAIRE

Germinalina est une communauté agro-écologique qui travaille à la valorisation du territoire par la culture, l'élevage et l'intégration. Les produits de Germinalina comprennent: des **légumes frais de saison**, des **petits fruits**, des **confitures**, des **jus**, des **fruits secs**, des **cornichons**, des **sels aux herbes**, des **pâtes à tartiner**, des **condiments**, des **biscuits**, des **pâtes aux œufs**, des **tisanes** et de la **viande d'agneau Sambucano** (travaillée par un laboratoire externe).

Germinalina Cooperativa Agricola di Comunità

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

L'ÀRBOL

Remo, Stefano e Marinella



PRODUCTEURS DE GARRONE ROSSO

Remo, Stefano et Marinella se consacrent à la culture des châtaigniers: 95% de la récolte est constituée de **Garrone Rosso**, une variété qui se distingue par sa forme et son éclat ainsi que par ses excellentes qualités organoleptiques. Les châtaignes sont récoltées et sélectionnées à la main, puis traitées dans le laboratoire, où elles sont séchées et battues, après quoi elles sont à nouveau sélectionnées à la main et débarrassées de tout fragment de peau. Il en résulte des produits d'une excellence exclusive: **châtaignes** fraîches et séchées, **farine de châtaigne** moulue sur pierre et **gâteaux** à base de farine de châtaigne.

Azienda Agricola L'Àrbol

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

LA FRAGOLINA

Ilda



AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Une entreprise certifiée biologique qui produit des **fruits et légumes frais de saison**. Grâce à la technologie de déshydratation à froid, les **fruits et légumes déshydratés** sont disponibles toute l'année. Dans la champignonnière, on cultive les **champignons Shiitake et Pleurotus**, des variétés d'origine japonaise très recherchées pour leurs actions biologiques et leurs qualités extra-nutritionnelles, adaptées à la consommation fraîche ou sèche. Avec ses fruits, La Fragolina produit également des **jus** et des **sirops** dans des laboratoires biologiques qualifiés.

Società Agricola La Fragolina s.s.

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



CHOISISSEZ MONTAGNAM et contribuez à
protéger la biodiversité de la région et à
préserver les saveurs et les traditions d'une
montagne qui ne veut pas être abandonnée.

Vous pouvez trouver **tous nos produits**
dans la boutique **ANDATA E RITORNO**
Via Roma, 20 Rittana (CN)
et sur le site **MONTAGNAM.COM**

  @montagnamvallestura



FEADER
Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe Investit dans les zones rurales
Programme de développement rural 2014-2020
Sous-mesure 16.4