



Masseria San Iorio

Azienda BioAgrituristica



Produzione e trasformazione di frutti minori da agricoltura biologica



Masseria San Iorio Azienda BioAgrituristica

Località San Iorio - 67031 Castel di Sangro (AQ)

tel/fax 0864 841037

www.masseriasaniorio.it

info@masseriasaniorio.it



La Masseria si trova a Castel di Sangro (AQ), tra il Parco Nazionale d'Abruzzo e il Parco della Maiella. E' una piccola azienda agricola montana condotta da Juliette Grosso.

Coltiva i frutti minori con metodi esclusivamente biologici e li trasforma nel pieno rispetto della tradizione contadina.

Nel 1985 Juliette decise di vivere in una casa costruita interamente in legno, con materiali naturali ed in linea con i principi della bioedilizia. Conobbe così l'attuale compagno. Nel 1998 tutta la famiglia decise di dare sfogo alla propria **vocazione ecologista** avviando l'azienda di produzione biologica.

“Da quando abbiamo messo a dimora i primi lamponi, ribes e more” - dice Juliette - “ il nostro obiettivo è stato quello di recuperare e valorizzare territori abbandonati con tipiche coltivazioni montane, utilizzando solo metodi biologici e producendo cibi sani, buoni, pieni di sapori veri, esclusivamente di tradizione abruzzese. Un obiettivo che perseguiamo ogni giorno”.

Coltiviamo lamponi, ribes, more, uva spina, fragoline di bosco, lécine, amarene, visciole, rose canine, sambuco ed altri frutti minori. Solo con metodi biologici.

Antiche coltivazioni montane riscoperte oggi anche sulla scia della maggiore attenzione all'alimentazione. Questi frutti sono infatti consigliati sia per il basso potere calorico sia perché ricchi di vitamine e sali minerali.

Gustosi trasformati in confetture, frutta scioppata e liquori. Ottimi consumati freschi. Certamente particolari trasformati in gelatine.

Il laboratorio di trasformazione dei frutti è stato organizzato pensando alle antiche ricette della cultura contadina, spesso tramandate oralmente.

E come la cultura contadina vuole, noi alla Masseria:

- ⚙️ cuociamo a fiamma diretta la frutta appena colta
- ⚙️ mescoliamo di continuo aggiungendo solo zucchero o miele
- ⚙️ e prolunghiamo la cottura fino ad ottenere la giusta consistenza della confettura.



Masseria San Iorio

Denominazione	Azienda BioAgrituristica Masseria San Iorio
Attività	Azienda Agricola biologica di produzione e trasformazione di frutti minori
Localizzazione	Località San Iorio 67031 - Castel di Sangro, L'Aquila
Superficie aziendale	4,9 ettari di terreno certificato e controllato da ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e ambientale), delimitato a Nord-Est da un ruscello che sorge a circa 800 m a monte;
Coltivazioni	4000 piante di lamponi, ribes, more, uva spina in 2700 metri di filari (1000 mq)
	500 mq di fragole e fragoline di bosco
	300 piante di varietà locali di meli, ciliegi e susine su 5400 mq
	3500 mq di orto
	360 mq di piante ornamentali
	siepi e macchie spontanee di corniolo, more, rosa canina, noccioli, sambuco, al prato pascolo e ai terreni a riposo
Apiario stabile con 20 famiglie indispensabile per l'impollinazione	
Piccolo allevamento di animali di bassa corte, pecore, capre	
Produzioni	Frutti minori e ortaggi freschi Confetture Frutta sciropata con la frutta appena raccolta e zucchero di canna Liquori con alcool, grappa e vino Sott'oli con olio ev Miele millefiori



Masseria San Iorio Azienda BioAgrituristica

UNA FAMIGLIA TUTTA AL NATURALE

La Masseria San Iorio si trova a 1000 metri di altitudine, è una piccola azienda agricola montana, creata e condotta da Juliette Grosso di professione medico, specialista in Medicina Interna, Diabetologia e malattie metaboliche.

Ed è stata proprio l'esperienza professionale a spingere Juliette a creare la Masseria San Iorio. Il desiderio forte era ed è quello di poter far crescere la propria famiglia lontano dai rischi di una alimentazione innaturale, rivalutando il modo in cui i **suoi genitori contadini** l'avevano cresciuta.

Fu così che nel 1985 Juliette, insieme a Tullio, pioniere della bio-edilizia, costruì la prima struttura della Masseria, realizzandola scrupolosamente con materiali naturali ed eco-compatibili, **legno, pietra, cotto**, ecc.. Raccolse le pietre da tutte le terre circostanti e ne fece un robusto muro di cinta, impianta il primo orto, alleva gli animali da cortile, seleziona una razza di galline autoctone e selvagge, fa colazione con il latte appena munto, beve l'uovo ancora caldo, prepara marmellate con la vecchia ricetta di nonna e la Ratafià con quella di "Argene", mito paesano di questo liquore antico.

Da allora dedica il suo tempo libero all'orto e ai rosai. E la sera, stanca degli innumerevoli impegni, si rilassa ammirando un favoloso cielo stellato. **"Oh! Finalmente si torna a vivere!"**

La "Masseria San Iorio" è nata, quindi, come **rifugio** rigorosamente ad uso familiare, con tutti i sogni e le passioni che ciò comporta. Una passione che è diventata "la febbre" di tutta la famiglia:

"Guarda papà! quanto è brutto quel terreno abbandonato

"Amò, perché non dissodiamo quel terreno? Perché non sistemiamo quella scarpata? Perché non rimettiamo una siepe lì?".

Una passione che alla lunga ha assorbito le energie di tutti i membri della famiglia, mettendo a dura prova la resistenza fisica di ognuno. **"Che fare? Non ce la faccio più!! Abbandoniamo?"**

"Ma non si può abbandonare una "cosa" così bella, non si possono dimenticare le vigorose litigate con i cacciatori che sparavano su qualsiasi forma vivente, le litigate con il vicino che bruciava le erbacce e con esse buona parte delle siepi spontanee, non si può fuggire al vitale sentimento che si prova nel vedere che la natura intorno rinasce e rinvigorisce, nel vedere le siepi ripopolarsi di mille specie di animali, nell'osservare l'armonia e la convivenza tra le specie che solo la natura sa dare. Non si può fuggire a qualcosa che ormai ti è entrata irrimediabilmente nel sangue. Sarebbe come rinunciare alla propria vita", dice Juliette..

Così nel 1998, per decisione unanime, la passione si trasforma in un'azienda produttiva continuando a rispettare tutti i principi e la vocazione ecologista finora perseguita. Da quel momento è diventata una gara continua di tutta la famiglia, per migliorare giorno per giorno **prodotti, ambiente, ospitalità**, dividendosi i compiti e assumendo i ruoli più idonei alla propria attitudine: Naturalmente, al primo posto, della lista vengono nonna Ida, nonno Levino e nonna Clara, **figli di contadini, e a loro volta contadini**, ispiratori e istruttori per buona parte delle attività produttive aziendali, risolutori di molti dubbi di percorso. Grazie a loro e ai loro racconti è stato possibile risalire a preziose ricette e usanze che altrimenti, sarebbero andate irrimediabilmente perdute

Clara, la figlia di Juliette e Tullio, è diventata la "responsabile zootecnica" e oltre a tenere sempre sotto controllo la salute e il benessere del **cortile**, spesso le tocca mungere le capre prima di andare a scuola.

Giuseppe, il primogenito, studia Ingegneria e quindi non poteva non cimentarsi con la progettazione del **laghetto**, oltre naturalmente a tenere sotto controllo tutta la situazione tecnica dell'azienda, mezzi, impianti, cancelli elettrici ecc.

Tullio è sempre più indaffarato ad allestire tettoie, rifugi e l'**osservatorio** da dove i bambini, oggi, senza disturbare gli animali, possono osservare la vita che c'è intorno al laghetto.

Juliette, oltre a coordinare i **bravissimi collaboratori della Masseria**, è alla continua ricerca di piante antiche, arbusti in via di estinzione, di ricette ormai dimenticate da secoli, collaborazioni con piccole realtà come la sua, per poter offrire ai suoi **Ospiti** una gamma sempre più ricca di **prodotti Biologici Tipici Regionali**

Dantina, che da anni opera nel "sociale", amica di molti gruppi musicali e studiosi di balli popolari, organizza corsi di danze antiche (**pizzica salentina, tarantella calabrese, tammurriata napoletana**) e feste tradizionali che si svolgono periodicamente in Masseria (**Festa di Primavera, Festa della tosatura, Festa della trebbiatura, Festa della vendemmia, Festa del maiale**).

I risultati di tutto questo impegno, e soprattutto di tutto questo amore con cui operano in azienda sia i familiari che i dipendenti è straordinario.

Vale proprio la pena di visitare la Masseria: solo così si può capire come qualcuno possa diventare **"dipendente" da una passione** così faticosa.

Però, attenzione perché quella febbre è contagiosa, il sentimento e l'amore potrebbero rendervi **natura-dipendenti** e rischierete di avere delle crisi di astinenza per la lontananza dalla Masseria San Iorio.

Produzione



Confetture extra di:

- ⊗ Ribes
- ⊗ Lamponi
- ⊗ More
- ⊗ Frutti di bosco
- ⊗ Fragole
- ⊗ Lécine
- ⊗ Mele
- ⊗ Mele cogyne



Confetture

Rosa canina - Prugnolo - Sambuco - Uva spina
Ribes nero - Ciliegie e Ribes - Corniole - Zucca al Ginepro

Frutta Sciropata

Gelatina di frutta

La frutta "spiritosa"

La salsa agrodolce

Sott'oli

Liquori & Grappe



Il bio agriturismo

Nell'edificio padronale, dove le soluzioni ecologiche coinvolgono anche l'arredo e le fonti di energia, è disponibile un BILOCALE di 60 mq (camera matrimoniale, ampio soggiorno con divano letto per due persone, bagno, angolo cottura attrezzato e terrazzo).

Oltre tutto il necessario per cucinare, gli ospiti troveranno nella credenza anche le nostre confetture per la colazione e potranno rifornirsi di frutta e di verdura dal frutteto e dai nostri orti.

Ideale per gli amanti della natura, dei cibi sani, del vivere in sintonia con l'ambiente circostante. Chi lo desidera può partecipare alle nostre attività, in una sorta di stage per assaporare gli antichi ritmi contadini.

Un soggiorno immersi in antichi sapori e profumi, dove tutto è relax e naturalezza.

Per chi trascorre qualche giorno con noi ma anche per chi non può pernottare in masseria: **AREE PIC NIC - OSSERVATORIO AMBIENTALE - VISITE GUIDATE - LAGHETTO - RIFUGIO - PUNTO VENDITA**



La bio edilizia

L'ARTE DI COSTRUIRE IN ARMONIA CON LA NATURA

La bioedilizia non è una moda o una disciplina scientifica moderna, nè una creazione di ecologisti sognatori. L'eco-casa non è più un lusso per pochi o la scelta di qualche spirito illuminato. La casa ecologica comincia a uscire dalla vaghezza delle buone intenzioni e nell'ambiguità della new age per entrare nel mondo concreto dell'imprenditoria.

Una casa fatta con materiali naturali, secondo le regole della bioedilizia, che non danneggiano chi ci abita, che non sono pericolosi per chi li produce, per chi li mette in opera e per chi li deve smontare e abbandonare, è una casa ecologica.

Fondamentale è anche l'eliminazione o la riduzione ai minimi termini delle fonti di inquinamento interno, che modificano la qualità dell'aria, producono campi elettromagnetici artificiali o generano emissioni dannose. La bioarchitettura, da questo punto di vista, si pone all'avanguardia nel superamento dagli eccessi della tecnologia, per la capacità di mostrare che un'architettura amica della natura è amica dell'uomo.



Bio Agriturismo Masseria San Iorio



Vivi il tuo ritmo
naturale

