



La via dell'iris



La Via dell'Iris è il frutto di una piccola rete del territorio veronese costituita da realtà locali situate ai piedi della Lessinia. I prodotti che proponiamo in questo box sono tutti accomunati dall'utilizzo di polvere d'iris della Val Tramigna. La volontà del progetto è di riportare alla luce antiche tradizioni del nostro territorio.

L'iris è un fiore ricco di storia, da sempre legato al mondo del magico e del divino. Iris prende origine dal greco Ἴρις e fa riferimento alla dea Iris, messaggera degli dei e portatrice dell'arcobaleno. Gli egizi lo coltivavano nella Valle del Nilo e l'olio essenziale era un prodotto di grande pregio. Nel XIII secolo Firenze scelse l'iris come simbolo della città. Prima ancora che venisse riconosciuto il suo grande valore nella profumeria, all'iris vennero attribuite virtù medicinali riconosciute dalla tradizione popolare.

Stiamo ripristinando e allargando l'habitat dell'iris, il quale ha come prima funzione il consolidamento dei pendii e dei terrazzamenti in val Tramigna, contribuendo così anche ad una maggiore biodiversità del territorio. Apprezzando questi prodotti lei sostiene il sogno di poter offrire una nuova opportunità di sviluppo sostenibile al nostro territorio.

Il progetto è nato dall'idea di due ragazzi di Verona nel 2012, Paolo e Roberto, durante la via Francigena in bicicletta. Vengono prodotte 4 tipologie di birra ognuna con una punta di Lessinia al loro interno. Blache in stile belga a base di frumento della Lessinia. Belgian Ale con Miele di Acacia della Lessinia, un prodotto corposo e intenso. Pils una bionda caratterizzata dalle bacche di Ginepro biologico della Lessinia, con un retrogusto di ginepro. IPA, Iris Pale Ale. Una birra da 5.5% dove in fase di bollitura la polvere di Iris si bilancia perfettamente con malto e luppolo per creare una birra inedita, corposa dove l'Iris del nostro territorio è protagonista.

www.laviadellalessinia.it - info@birralessinia.it



www.birralessinia.it



Fondo Prognoi è una piccola azienda agricola situata all'inizio della Valsquaranto la cui mission aziendale è custodire la vita. Il progetto di biodiversità sviluppato in questi anni evidenzia la responsabilità ambientale nella difesa di aria, acqua e suolo.

Il recupero e la conservazione di vecchie varietà di frutta, tra le quali il pero bergamotto con cui è stata realizzata la confettura Pere&Iris, ci permette di avviare progetti culturali dove l'innovazione si affianca alla riscoperta delle vecchie tradizioni locali e di fare rete con le realtà del territorio.

www.fondoprognoi.it - info@fondoprognoi.it

L'azienda agricola La Ferraretta Bianca è una fattoria con ristoro e accoglienza, centro di sperimentazione agro-silvo-pastorale, di permacultura e bioedilizia. Il nostro obiettivo è di camminare vivendo in condivisione con la madre terra, cercando di porci nel ciclo della vita uscendo dal paradigma consumistico e di sfruttamento, per entrare in quello del "prenderci cura".

www.laferrarettabianca.it - info@laferrarettabianca.it



la Ferraretta Bianca

Azienda Agricola



Crediamo nella capacità delle piante di contribuire al benessere della persona e tentiamo di veicolarne le proprietà attraverso i nostri prodotti. Realizziamo semplici preparazioni basandoci sulla farmacopea. Lavoriamo in una contrada, tempo fa abbandonata da coloro che cercavano di vivere meglio nelle città. Noi siamo ritornati perché crediamo che il futuro sia qui. All'interno della cassetta troverete un detergente mani-viso-corpo e due rizomi d'iris che, grattugiati, diffonderanno un piacevole aroma nell'ambiente.

www.erbamadretregnago.simplesite.com - erbamadre@yahoo.com