Vanoi Officinalis

La **Vanoi Officinalis**, nata nella primavera 2010,
persegue un progetto di valorizzazione del territorio
mediante la raccolta **di specie spontanee note alla tradizione popolare**,
la **coltivazione di alcune varietà officinali**,
commercializzate dopo semplici trasformazioni.
Tutte le operazioni della filiera sono eseguite manualmente,
dalla semina alla confezione.

Il progetto nasce nella **Valle del Vanoi, Trentino sud-orientale,**
una delle maggiori aree non antropomorfizzate dell'arco alpino.
La varietà degli habitat e delle specie spontanee
fanno del Vanoi una perla di biodiversità.

La Vanoi Officinalis unisce natura e cultura,
conoscenza e rispetto dell'ambiente, scoperta e
trasmissione dei saperi legati all'uso delle piante officinali
e momenti esperenziali per offrire prodotti e servizi di qualità.

chi siamo

Adriana e Gabriella, siamo sorelle e viviamo nella Valle del Vanoi.
Per tradizione familiare usiamo le erbe officinali
e nel tempo queste conoscenze si sono trasformate in una passione
che desideriamo condividere con i meno fortunati
che non possono godere del patrimonio che il nostro territorio offre.

La Vanoi Officinalis ha sede in località Ronco, Canal San Bovo, TN;

come lavoriamo

Ci piace definirci raccoglitrici anziché contadine.
I saperi tramandati ci facilitano il lavoro e la conoscenza del territorio ci permette la scelta e la raccolta di alcune piante spontanee officinali diffuse sui declivi del Vanoi, nel rispetto dell'ambiente e delle norme forestali vigenti.

Varietà raccolte allo stato spontaneo:

achillea - *Achillea millefolium L.*;

betulla - *Betulla Alba L.*;

malva - *Malva silvestre*,

lampone - Rubus Idaeus L;

luppolo- *Humulus lupulus L.*;

ortica - *Urtica Dioica L.*;

sambuco - Sambucus *nigra L*;

timo - Thymus serpyllum L.

Le principali proprietà comunemente riconosciute alle piante raccolte allo stato spontaneo:
ACHILLEA: digestiva, problemi intestinali, disturbi femminili, immunostimolante; **BETULLA**: depurativa, drenante; **LAMPONE** foglie: aromatico, antinfiammatorio, vitaminizzante; **LUPPOLO** coni: rilassante, digestivo; **MALVA**: antinfiammatoria, leggermente lassativa; **ORTICA**: depurativa, diuretica; **SAMBUCO** fiori: dissetante, antinfiammatorio, antinfluenzale; **TIMO**: antinfluenzale, espettorante

In località Ronco Gasperi coltiviamo con modalità sostenibili e biologiche l'orto officinale.

Varietà coltivate:

calendula - *Calendula officinalis L.*;
cataria - *Nepeta cataria L.*;
fiordaliso - *Centaurea cyanus L.*;
girasole - *Helianthus annus L.*;
issopo - *Hyssopus officinalis L.*;
erba luigia - lippia triphilla kunze;
lavanda - *Laqvandula spica L.*;
malva Althea rosea L.;
melissa - *Melissa Officinalis L.*;
menta - *Mentha piperita L.*,
ribes - *Ribes nigrum L.*;
aromi da cucina

Le principali proprietà comunemente riconosciute:
MENTA tonica, digestiva, antisettica, dissetante; **MELISSA**: rilassante, antispasmodica, digestiva; **CATARIA**: calmante, lenitiva, digestiva; **CAMOMILLA**: rilassante, antispasmodica; **MALVA**: antinfiammatoria, emolliente, leggero lassativo; **CALENDULA**: antinfiammatoria, lenitiva, immunostimolante; **ISSOPO**: tossifugo, digestivo; **MONARDA**: digestiva, dissetante, balsamica; RIBES **NERO** foglie: aromatico, antinfiammatorio, depurativo

come coltiviamo:

- gli unici fertilizzanti utilizzati sono: letame maturo e il compost ottenuto dagli scarti dell'orto dell'anno precedente;
- tutte le operazioni di coltura sono eseguite manualmente: preparazione del campo, sovescio, concimazione, semina, pulitura dalle infestanti e raccolto;
- non sono usati antiparassitari di nessun tipo perché le varietà coltivate (scelte in base alla tipologia del terreno e le condizioni climatiche) e le consociazioni attuate li rendono superflui;
- l'assenza in loco di coltivazioni estese ed intensive non espone i nostri prodotti a contaminazioni di sostanze per diserbo di tipo volatile.

La Vanoi Officinalis non ha aderito al percorso di certificazione di azienda biologica perché ritiene che l'ambiente che la ospita, le modalità trasparenti perseguite nella coltura e nella trasformazione dei prodotti siano la principale certificazione di qualità che dobbiamo e possiamo offrire.

In località Ronco Pieroi, in un piccolo laboratorio, eseguiamo le operazioni di cernita ed essiccazione.

operazioni di trasformazione:

- l'essiccazione delle nostre erbe, unica trasformazione compiuta, è svolta tramite: essiccatore ad aria (per i fiori e la frutta); essiccazione tramite deumidificatore (per gran parte delle foglie); essiccazione al naturale in ambiente riparato e ventilato (per alcune varietà e in coincidenza di condizioni meteo favorevoli). Il ciclo d'essiccazione si conclude nell'arco di 24 - 120 ore a seconda del prodotto;

- tutte le varietà sono sottoposte a essiccazione entro 2 ore dal raccolto, in modo da evitare fermentazioni o alterazioni del prodotto nelle ceste di raccolta;
- non usiamo additivi per accelerare la fase di essiccazione,
- il disidratamento, l'esaltazione dell'aroma e la conservazione del colore. Non sono praticate forme di sterilizzazione del prodotto (radiazioni ionizzanti o atmosfera protetta)
- la disinfezione del prodotto è compiuta tramite cicli di congelamento (- 18°) del prodotto secco;
- per garantire la massima trasparenza nel prodotto finito abbiamo deciso di non sminuzzare le nostre erbe in fase di miscelazione. Questo accorgimento consente al consumatore di verificare, apprezzare e riconoscere cosa sta per bere;

Per la composizione degli infusi e il loro miscelamento ci avvaliamo della consulenza del dott. farmacista Trotter Damiano. Il confezionamento del prodotto avviene presso il Laboratorio farmaceutico Trotter, Fiera di Primiero.

Non siamo erboriste né vogliamo sostituirci a questa figura professionale. Le miscele da noi prodotte non intendono sostituire farmaci o cure mediche.
Riteniamo che l'uso consapevole delle piante officinali possa contribuire al benessere fisico in associazione ad alimentazione variata e stili di vita salutari.
Le proprietà dei principi attivi riconosciuti alle piante officinali sono facilmente reperibili presso l'amplia bibliografia disponibile e le fonti ufficiali.

i nostri prodotti: infusi in confezioni da 25 g o 20 g*

Gli Infusi del sorriso - buoni tutte le ore

- menta + ortica + petali fiordaliso;
- achillea + cataria + petali calendula;
- sambuco + erba luigia + fiori monarda;
- sambuco + foglie ribes nero;

Gli Infusi del dopo pasto

- achillea + menta + fiori monarda;
- achillea + salvia + calendula;
- menta + achillea + malva fiore + lavanda fiore;
- santoreggia + foglie lampone + menta + petali calendula;

Per una pausa di relax e prima di coricarsi

- camomilla + cataria;
- melissa + lavanda + malva*;
- luppolo + melissa + petali girasole*;

Infusi balsamici

- issopo + menta + timo + malva fiore;
- cataria + malva + timo + calendula;

Infusi depurativi

- achillea + ortica + calendula;
- betulla + calendula;

Infuso amico dell'intestino

- malva;

su richiesta si confezionano

aromi da cucina

basilico;
maggiorana;
salvia;
timo;
issopo;
dragoncello;
origano;
levistico;
santoreggia montana;
rosmarino;

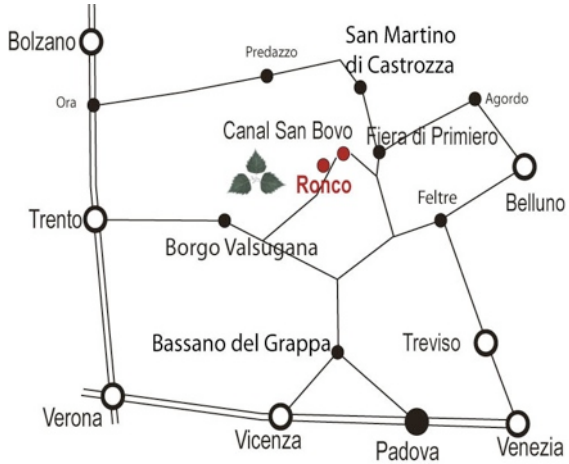
petali da cucina in confezioni da 10 g
calendula;
fiordaliso multicolore;

cuscini aromatici
rilassanti
balsamici

Si eseguono confezioni regalo personalizzate
e per omaggistica aziendale.

I nostri prodotti sono acquistabili
in azienda - vendita diretta -
e tramite e-mail con spedizione postale
oppure
ci puoi trovare nei mercatini locali
e presso alcuni rivenditori di zona:

- Caseificio Sociale di Primiero - a Mezzano
- Famiglia Cooperativa di Canal San Bovo - a Lausen

Vi invitiamo a contattarci per ulteriori informazioni
e a venire a conoscerci personalmente
per apprezzare il contesto che ci ospita,
visitare i nostri orti e conoscere i nostri prodotti.

Recapiti:
328.3624017 - vanoi.officinalis@gmail.com