



ERASMUS + PROGRAMME
GREEN JOBS FOR OUR PLANET EARTH 2016-2018

LUPPOLETO CAMUNO





CHI SIAMO



WWW.LUPPOLETOCAMUNO.COM

Siamo cinque amici che hanno deciso di produrre birra, partendo dalla coltivazione del luppolo in Val Camonica; inizialmente pensavamo di conoscere quasi tutte le caratteristiche del luppolo, ma coltivandolo, abbiamo scoperto altre sue sfaccettature e qualità. Il luppolo non è solo birra ma può essere prezioso anche per la salute e la cura della persona. Pochissimi conoscono le azioni detossinanti, depurative, rilassanti, lenitive e soporifere che lo rendono un elemento utilizzabile in molteplici campi.





WHO WE ARE

We are five friends who have decided to produce beer, starting with the cultivation of hops in the Camonica Valley; initially we thought we knew almost all of the characteristics of hops, but cultivating it we discovered other properties and qualities. Hops is not just beer but can also be beneficial for your health and well-being of the person. Very few people know the detoxifying, purifying, relaxing, soothing and suppressive actions that make it a usable element in multiple fields. Our idea is to be able to create different products that can meet many needs, enhancing hops properties.



COSA FACCIAMO



Produciamo diverse varietà di luppoli nobili provenienti da tutto il mondo. Il tutto nacque nel 2015, quando iniziammo con 15-16 piante per realizzare la birra in casa, ma poi studiando le proprietà del luppolo, abbiamo scoperto che con esso è possibile realizzare molto altro: tisane, cosmetici, prodotti per la cura del corpo. Ci occupiamo della coltivazione e successivamente della vendita del prodotto, affidando il trattamento del luppolo ad un'azienda affiliata. Il luppolo viene coltivato attraverso una struttura apposita, su cui si arrampica attraverso corde di cocco; viene raccolto a fine agosto/inizio settembre e poi conservato in freezer.



WHAT WE DO

We produce different types of top quality hops that come from all over the world. Our project started in 2015, when we began with 15-16 plants in order to produce beer at home. But after that, studying hops properties, we found that with it we can produce many other things: infusions, cosmetics, body care products. We manage the cultivation and later the product sales, entrusting the treatment of hops to an affiliated company. Hops grows along a particular structure, using coconut ropes as a growth support. Hops is harvested at the end of August/ beginning of September and then it is preserved in the freezer.





PERCHÉ È UN GREEN JOB?



I motivi sono vari: innanzitutto abbiamo rivalutato un campo in disuso, in stato di abbandono. Non utilizziamo in alcun modo prodotti inquinanti, e inoltre i nostri prodotti sono i primi a base di luppolo in Italia, in quanto è usato esclusivamente per la birra.





There are different reasons: first of all we reassessed a disused, in an abandoned state field. We don't use pollutant products and our hops products are also the first of their kind in Italy, as previously it was only used to produce beer.



WHY IS IT A GREEN JOB?

I NOSTRI PRODOTTI



Oltre a produrre birra, abbiamo due linee di prodotti: Hoppylife, cosmetici a base di luppolo (di ispirazione naturale e senza parabeni), e hoppytea, tisane a base di luppolo per combattere l'insonnia, rilassare e favorire la depurazione del corpo.



OUR PRODUCTS

Beside beer production, we have two lines of products: HOPPYLIFE, hops based cosmetics (derived from natural origins and paraben-free products), and HOPPYTEA, hops based herbal teas to fight against insomnia, to relax and to promote body purification.





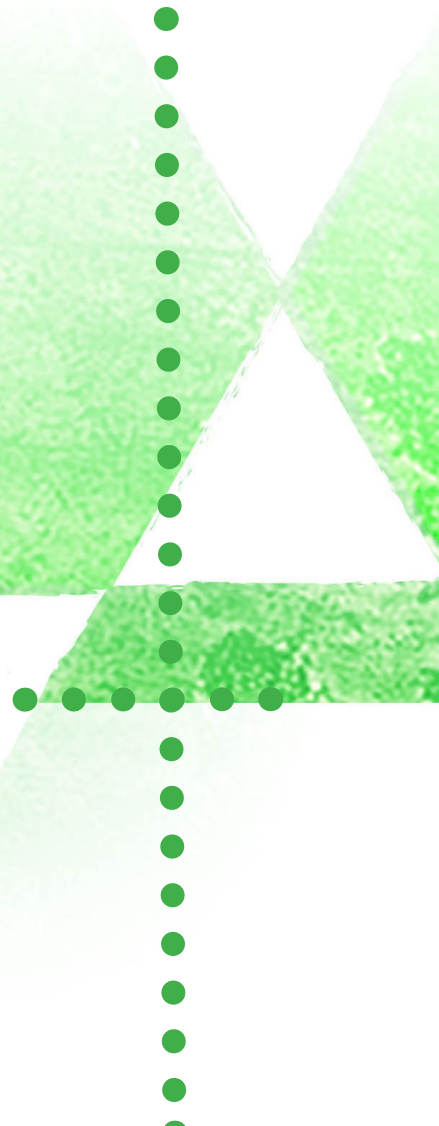
QUIZ

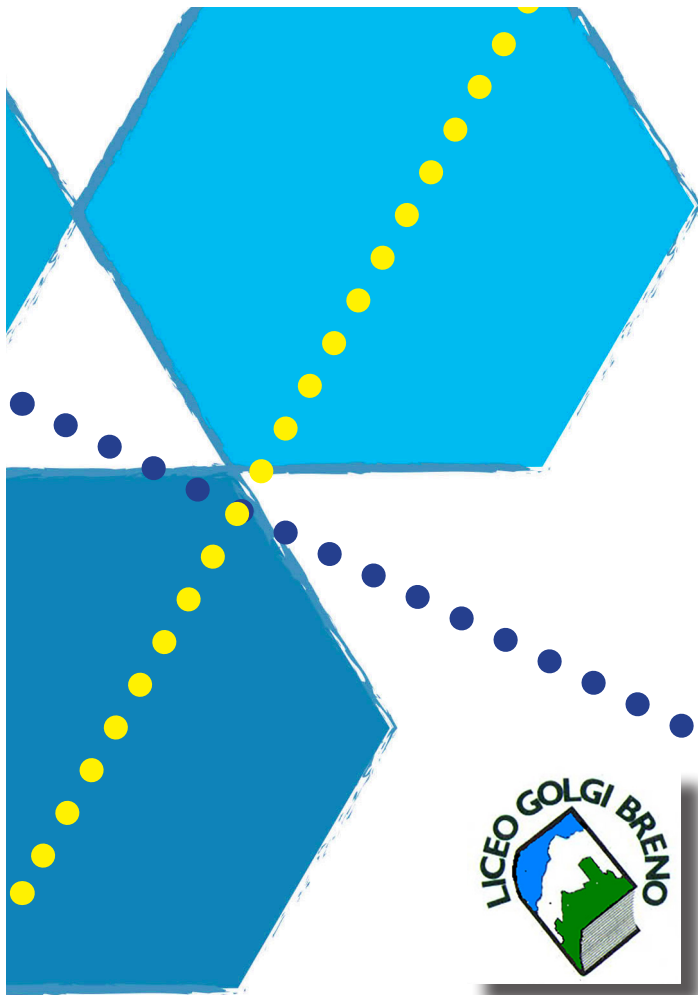
- 1- What is the name of the business activity?
- 2- Where is it situated?
- 3- How many people are involved in it?
- 4- What do they cultivate?
- 5- What did they produce at first?
- 6- What did they start to produce later?
- 7- What is the particular structure on which hops grow made of?
- 8- When is hops harvested?
- 9- What have they chosen for the bodyline products?
- 10- And for the herbal tealine products?





VARIE COLTIVAZIONI - VARIOUS CROPS





ERASMUS PROJECT
LICEO GOLGI BRENO (BS) ITALY

STUDENTS PARTECIPATING

- Mariana Corina Albu
- Marco Bella
- Martina Beltracchi
- Irene Berlinghieri
- Teresa Chiudinelli
- Isabel Fostinelli
- Annalisa Gaudiano
- Anna Ghirardelli
- Giulia Maggiori
- Laura Pezzucchi
- Marco Poletti
- Leonardo Stoissich
- Erisa Thaci

TEACHERS: Beatrice Orsignola, Tiziana Pelamatti, Angelo Baffelli, Lucia Botticchio, Virtus Zallot

curated by Cristina Cherchi