



ORIZZONTE FUCINO

WWW.ORIZZONTEFUCINO.COM



Un seme che sta per germogliare!

Il nostro progetto vuole cambiare il modo di produrre cibo, tornando a dare valore al tempo e alla qualità, invece che alla sola quantità.



Il nostro territorio

Per capire perché la nostra azienda è speciale, dobbiamo fare un salto indietro nel tempo. Immaginate di essere qui, ad Avezzano, poco più di 150 anni fa: davanti a voi non vedreste campi di carote o distese di grano, ma una distesa d'acqua azzurra che rifletteva le cime del Velino. Era il Lago del Fucino...



Perché proprio qui?

Il fattore climatico

01

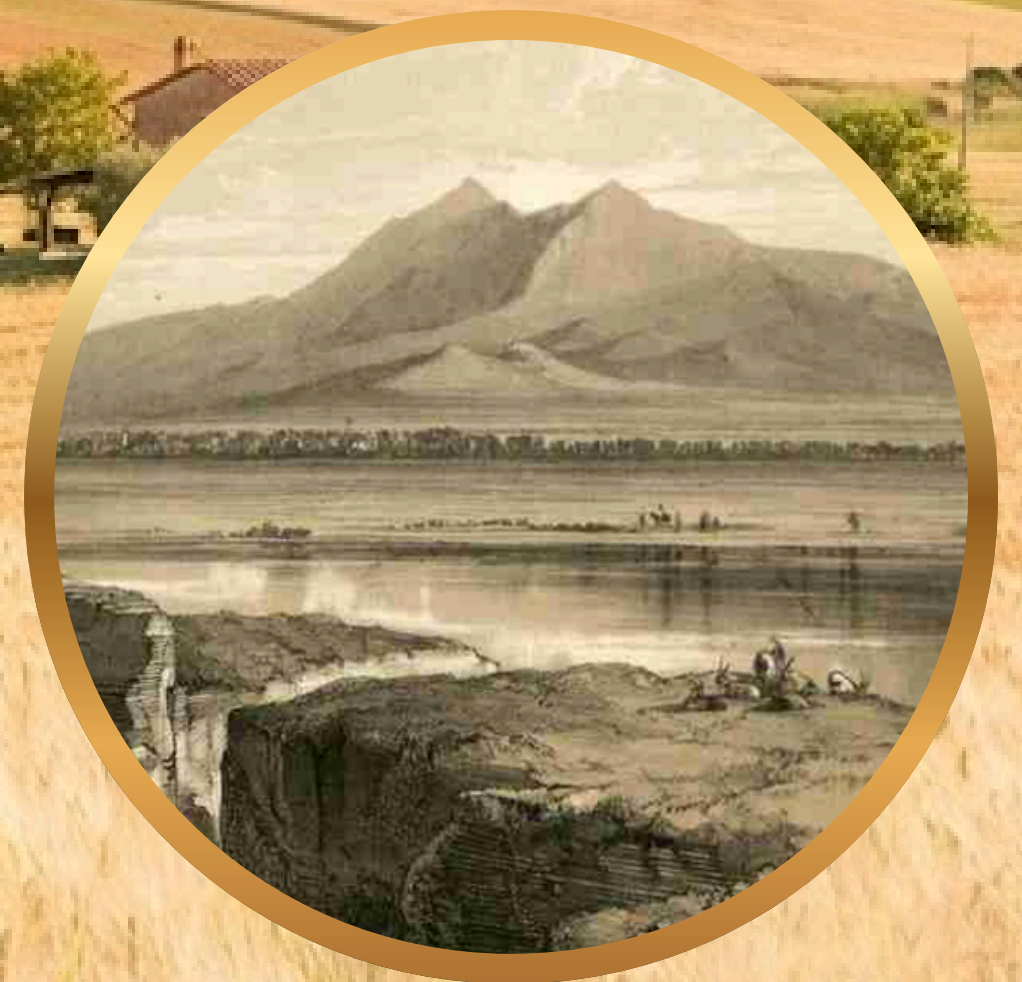
Il Fucino è circondato dalle montagne e si trova a circa 700 metri di altitudine.

Stato della Tenuta:

02

Terreni attualmente in fase di conversione al biologico per rigenerare l'ecosistema.

Perché coltiviamo su quello che un tempo era il fondo di un grande lago. Questo ci regala un suolo straordinario: leggero, profondo e naturalmente ricco di sostanze organiche. È un terreno che nutre le piante in modo equilibrato, conferendo ai prodotti una sapidità e una conservabilità difficili da trovare altrove.



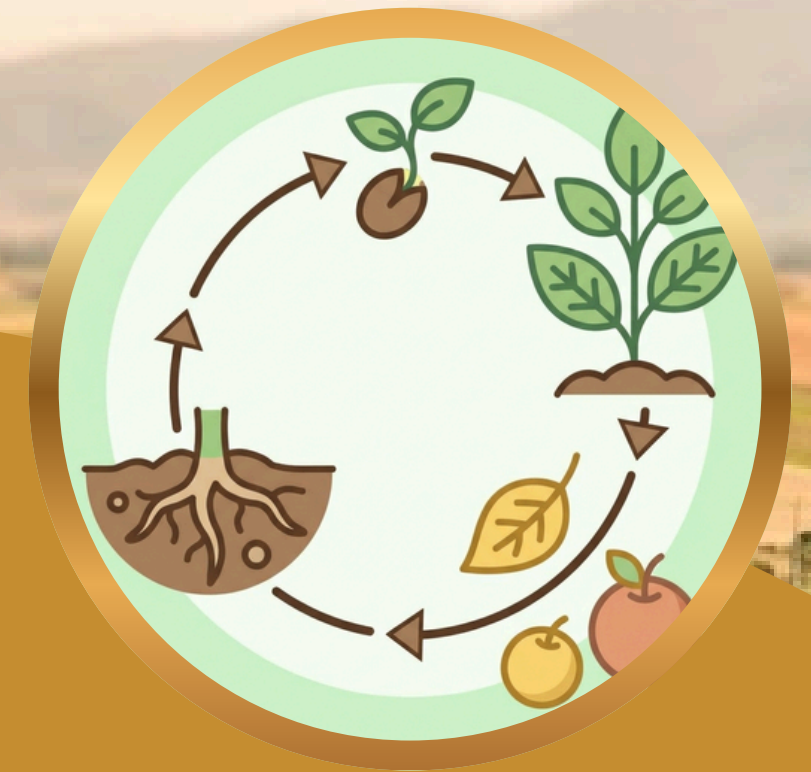
Non solo Terra: Il Nostro Allevamento



Benessere Animale:
Allevamento
all'aperto (stato semi-
brado) con ampi
spazi di pascolo.



Alimentazione Naturale:
Solo foraggi bio e cereali
antichi prodotti
direttamente nei nostri
campi.



Ciclo della Fertilità:
Integrazione tra allevamento
e agricoltura per una
concimazione naturale e
sostenibile.



Perché abbiamo deciso di iniziare?

La nostra missione si fonda su tre pilastri fondamentali:

01 Custodire il passato:
Vogliamo recuperare e preservare le varietà antiche

02 Rispettare la vita:
Abbiamo scelto il biologico non come etichetta, ma come stile di vita.

03 Accorciare le distanze:
Il nostro obiettivo è il Km 0.



Coltivare con Rispetto: Il Nostro Metodo

01

Agricoltura Rigenerativa:

Non solo bio, ma tecniche che arricchiscono il suolo (sovescio, rotazioni colturali).

02

Zero Chimica di Sintesi:

Utilizzo esclusivo di fertilizzanti organici e lotta integrata naturale.

03

Risparmio Idrico:

Sistemi di irrigazione a goccia per preservare la risorsa acqua del Fucino.

04

Salvaguardia dei Semi:

Campo catalogo per la riproduzione in purezza delle varietà antiche.



Dalla Terra alla Tavola: Il Modello Km 0

Ristorazione Etica:
Partnership con chef locali che
valorizzano le materie prime del territorio.

E-commerce Locale:
Prenotazione online per ridurre gli
sprechi e garantire freschezza.

Vendita Diretta:
Punto vendita in azienda per un
contatto autentico con il
produttore.



Il futuro ha radici antiche

Il Nostro Sogno:
Trasformare un'idea in una realtà
sostenibile per il Fucino.

Prossimi Passi:

Completamento della conversione Bio.

- Primo raccolto di varietà antiche.
- Apertura dell'allevamento etico.

Unisciti alla nostra Visione:

Per un'agricoltura che rispetta la terra
e nutre l'anima.



Coltivare non è solo produrre, è
un atto di speranza.

Contatti:

- Classe: 3S
- Nome: Orizzonte fucino
- Avezzano (AQ) - Fucino
- email: orizzontefucino@gmail.com
- sito: www.orizzontefucino.com

