



Adotta un Hortulo





Storia

La coltivazione degli hortuli
*(i metodi colturali, i principi,
Francesco)*

Adotta un hortulo - l'esperienza
Personalizzazione dell'hortulo
(scegli i tuoi ortaggi!)

Il benvenuto degli Hortuli

Il costo dell'esperienza

Curiosità

Info e contatti



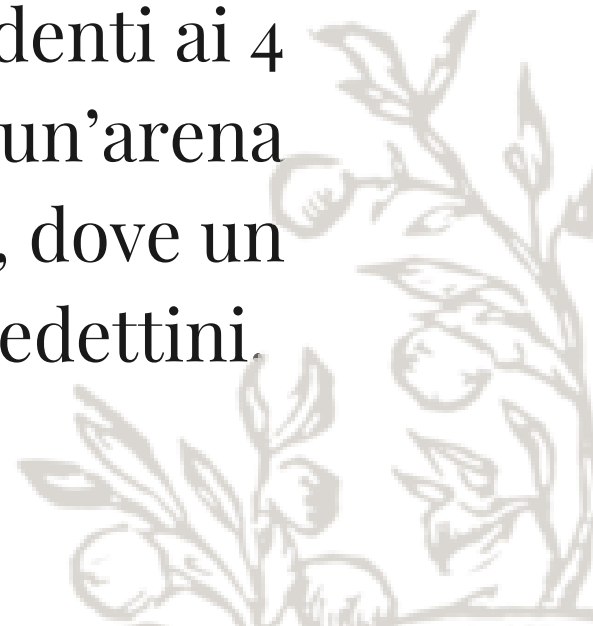


Storia

Intorno al 1444, nacque il Monastero Benedettino "extra moenia" (cioè fuori dalle mura) sotto il Sacro Convento di San Francesco a cui si erano aggiunti alcuni insediamenti che andarono così a creare il "piccolo borgo", avamposto di accoglienza della città, che oggi è il Borgo Antichi Orti.

Davanti e tutt'intorno, *gli Hortuli*.

10.000mq di cultivar alimentari ed officinali. Hortuli organizzati in quadranti corrispondenti ai 4 Elementi (acqua, terra, fuoco, aria) ed un'arena centrale per eventi ed attività all'aperto, dove un tempo sorgevano gli orti dei monaci benedettini.



La coltivazione degli hortuli



BORG O
ANTICHI
ORTI
Assisi

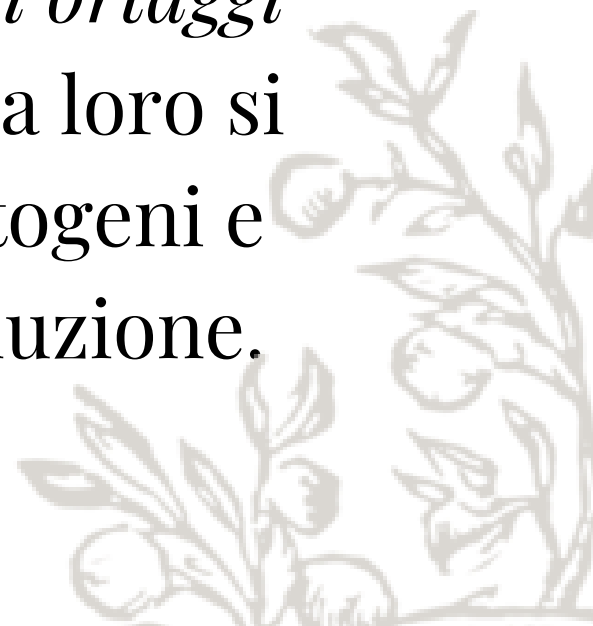


I metodi colturali

Partendo dalla tradizione contadina che attinge dalle risorse della natura, praticiamo un'*agricoltura naturale biologica*.

Non vengono infatti utilizzati concimi chimici e nessun altro prodotto di sintesi (diserbanti, antiparassitari, etc).

Utilizziamo anche la *consociazione di ortaggi* mettendo vicine piante che tra loro si aiutano per la resistenza ai patogeni e per una maggiore produzione.



I principi alla base della coltivazione



CURA DELLA TERRA

DELL'ACQUA, DELLE PIANTE, DEGLI ANIMALI

L'osservazione e cura delle piante che permette di conoscere e curare al meglio il mondo vegetale che ci circonda

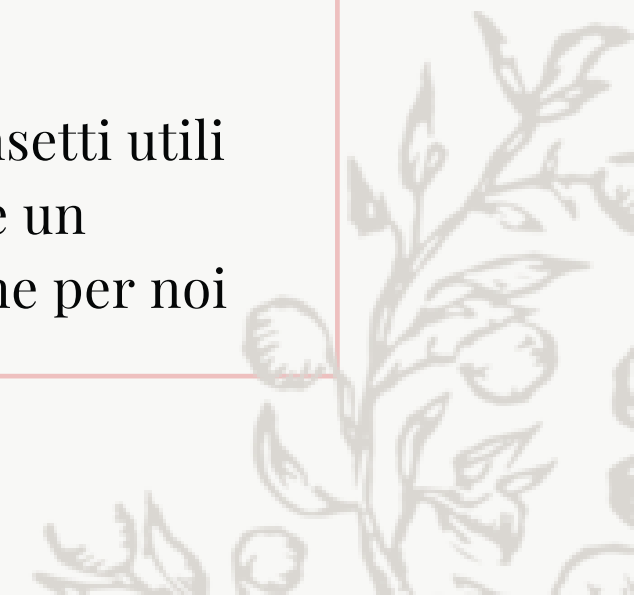
IMPARARE DALLE PIANTE

sono le piante che ci devono insegnare ad essere curate e coltivate meglio. prendiamo spunto dalle esperienze che facciamo in campo sull'osservazione prima e sulla stessa cura delle piante poi

RISPETTO della NATURA e delle PERSONE

COOPERAZIONE UOMO e MONDO VEGETALE

se la cooperazione tra uomo e mondo vegetale (insetti utili ad esempio) diventa armonica riusciamo ad avere un benessere sia per le piante e i micro organismi che per noi





FRANCESCO

Francesco, il responsabile degli hortuli, si prende cura di loro e indica quelle che sono le tecniche colturali e agronomiche fornendo anche suggerimenti ai ragazzi che collaborano con lui.

E' dall'età di 6 anni che Francesco coltiva orti e nel tempo libero insegna meditazione.

Francesco cerca sempre di entrare in contatto con le piante per comprenderne le esigenze.

Soggiornando al borgo, vi potrebbe anche capitare di sentire musica classica proveniente dagli hortuli...un toccasa per la loro crescita e produttività!

*Adotta un hortulo,
l'esperienza*



BORG
ANTICHI
ORTI
Assisi



Con l'adozione, avrai
n.1 lotto degli hortuli
da 25 mq con numero e
targa personalizzata

Coltiveremo le verdure che
potrai raccogliere
personalmente o ricevere
direttamente a casa tua

PERIODO DI RACCOLTA

da GIUGNO a NOVEMBRE*

*in caso di agenti atmosferici particolarmente avversi, se la produzione fosse compromessa potremmo posticipare la raccolta o sostituire gli ortaggi scelti

QUANTITA' DA RACCOGLIERE

150 KG CIRCA NEL PERIODO DI RACCOLTA

COSA

VERDURE a tuo piacimento
ODORI ED ERBE OFFICINALI



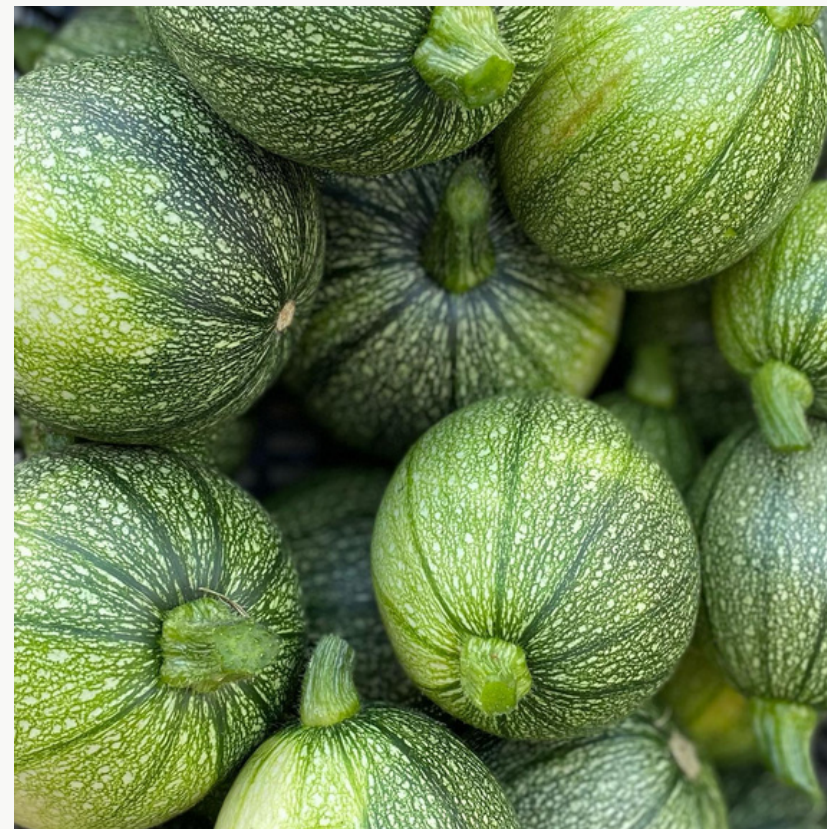
Personalizzazione dell'hortulo



BORG O
ANTICHI
ORTI
Assisi

Scegli cosa coltivare!

Da questa stagione potrai scegliere **n.10 ortaggi** da coltivare nel tuo hortulo.



Le piante orticole tra cui poter scegliere:

**AGLIO ROSSO
DI SULMONA**

Da giugno a novembre

**CAROTA
NANTESE**

**CAVOLO
VERZA**

veloce o tardivo

**CETRIOLO
LUNGO
DIGERIBILE**

**CETRIOLO
SOTTACETO
PICCOLO**

**CIPOLLA
ROSSA**
di Certaldo, di
Breme, di Tropea

**CIPOLLOTT
I**

**SCALOGNO
ROSSO
FRANCESE**



Le piante orticole tra cui poter scegliere:

FAGIOLINO

NANO VERDE

PONGO

ZUCCA

VIOLINO

MELANZANA

lunga, bianca,
striata

PEPERONE

corno giallo, corno
rosso, friariello,
digeribile citrino

PORRO

FINOCCHIO

INVERNALE

SEDANO

PROFUMATO

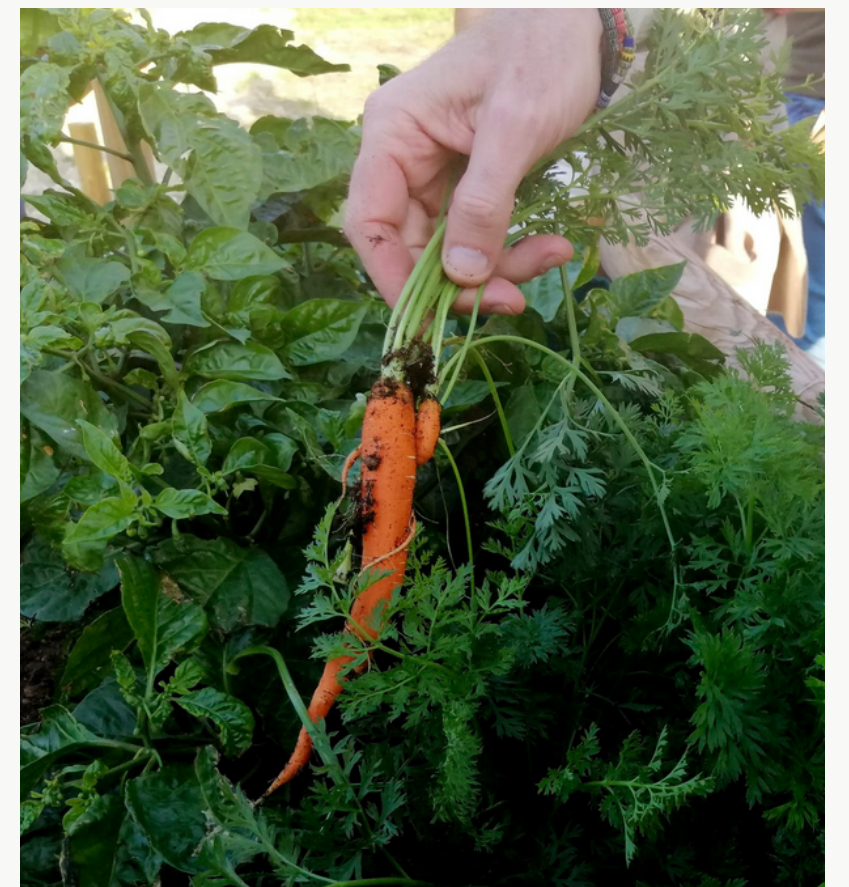
ZUCCHINO

chiaro fiorentino,
giallo, tondo chiaro

PATATA

PASTA

BIANCA



Indeciso su cosa piantare? Chiedi a Francesco!



Da quest'anno potrai scegliere quali piante coltivare nel tuo hortulo tra una lista che Francesco ha stilato sulla base della stagionalità e della loro capacità di adattarsi ai nostri climi. Se sei indeciso, Francesco è a tua disposizione per una consulenza.



Non solo Hortuli...

Oltre al supporto per gli ortaggi dell'hortulo, Francesco è a disposizione per consulenze su cura del giardino, allevamento di piccoli animali domestici e coltivazione dell'orto.



*Il benvenuto
dagli hortuli*



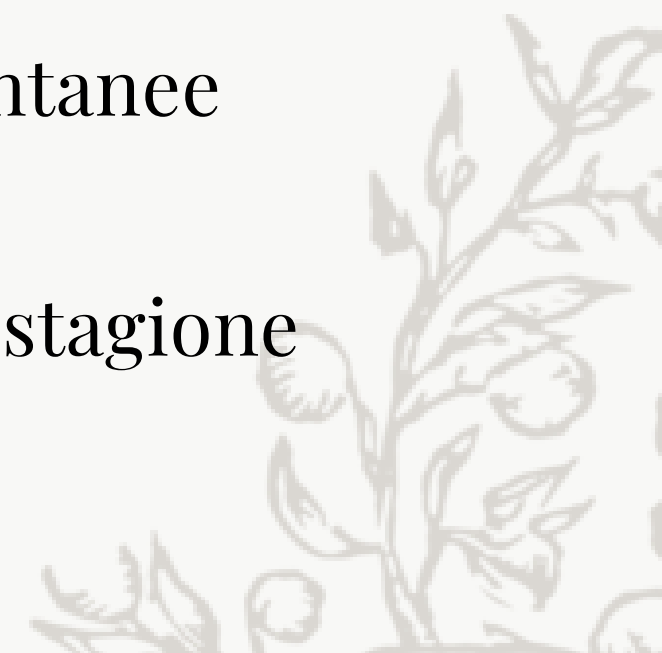
BORG O
ANTICHI
ORTI
Assisi



BENVENUTO DEL BORGHI

Una scatola di benvenuto per ringraziarti dell'adozione contenente:

- una bottiglia di olio biologico dell'oliveto, da 500ml
- selezione di erbe per tisana e lip balm realizzati nel Laboratorio Spagirico con le erbe spontanee raccolte nel borgo
- odori ed erbe freschi di stagione

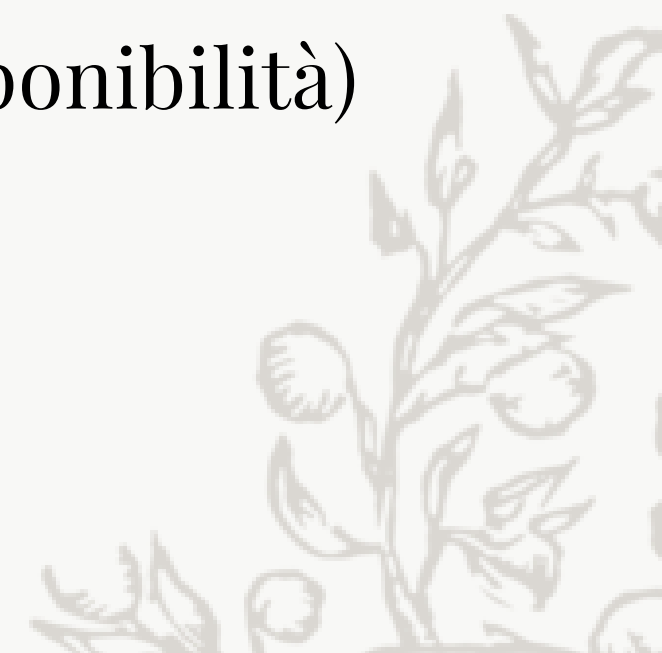




SCONTO 20%

per n.2 pernottamenti con prima colazione in una delle nostre residenze per 2 persone che potrete regalare o godervi voi stessi.

(su richiesta, previa disponibilità)



UN "ULIVO BIOLOGICO"

nell'uliveto ai piedi della Basilica di San Francesco con targa personalizzata che potrete decidere a chi dedicare.

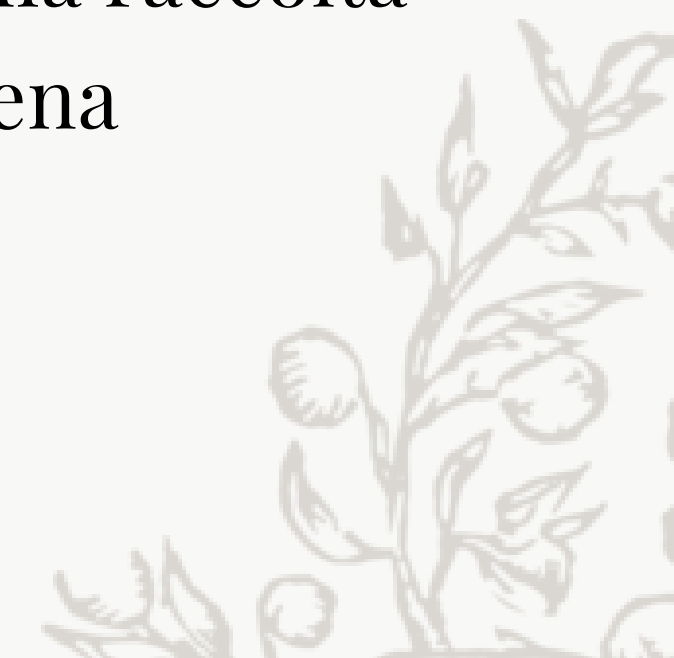
I nostri olivi non ricevono trattamenti chimici ne concimi di sintesi.





"LA RACCOLTA DELLE OLIVE"

Ad ottobre partecipa alla raccolta delle tue olive insieme a Francesco e ai ragazzi degli hortuli! Vivi appieno l'esperienza della raccolta e porta a casa l'olio appena franto..del tuo olivo!





L'OLIO NUOVO

..porterai a casa l'olio dell'oliveto.
500 ml al momento dell'adozione
dell'hortulo, 500 ml di olio nuovo
dopo la raccolta e 3 lt a Natale.

Il nostro è un olio totalmente
naturale che nasce da olivi leccini,
frantoiani e moraioli.



*Adotta un hortulo,
il costo dell'esperienza*



BORG O
ANTICHI
ORTI
Assisi

Scegli l'adozione che preferisci:



900€/ANNO

1 spedizione al mese, ciascuna da 25kg

1200€/ANNO

2 spedizioni al mese, ciascuna da 13kg

1400€/ANNO

3 spedizioni al mese, ciascuna da 9kg



Se vivi in Umbria..

600€/ANNO

potrai venire personalmente a ritirare o a raccogliere gli ortaggi e le erbe officinali del tuo hortulo.

Quantità: 25kg al mese

Potrai accordarti con Francesco sulla raccolta



...anche lo Chef va a raccogliere le verdure per preparare i suoi piatti!



..una piccola curiosità!



Andrea,
appena può trascorre
il tempo negli hortuli!







*"Un viaggio nelle radici
del passato,
un'esperienza emozionale
e sensoriale dove presente
e futuro si incontrano.*

*Il Borgo Antichi Orti è
magia ed autenticità."*





Info e contatti: 0757827201
info@antichiortiassisi.com