

Terre Giunchi: il gusto di un picnic all'imbrunire sulle colline cesenati

written by Riccardo Isola | 06/07/2021



Un'iniziativa a chilometro zero per l'azienda agricola che festeggia quest'anno i 25 anni della conversione al biologico e i 60 anni dalla realizzazione dell'uliveto

Godersi la natura, l'aria aperta, soprattutto in un periodo in cui lockdown vari hanno messo a dura prova la resistenza di chiunque, i buoni cibi e vini di un'azienda immersi in un'atmosfera che dire bucolica è quasi riduttivo. Esperienza autentica di quel chilometro zero che prende forma e sostanza nell'**azienda agricola Terre Giunchi** sulle prime colline del cesenate.

Imbrunire di Terre Giunchi: il picnic sulle colline cesenati

Dopo essere stata **una delle prime fattorie didattiche in Italia** (l'adesione arriva all'alba dell'iniziativa nazionale, era la metà degli anni '90 del secolo scorso) adesso l'azienda decide di dare forma a un format e un'offerta che guarda allo scorrere della sera. "**Imbrunire**", questo è il nome dell'iniziativa, si concretizza attorno al concetto stesso di filiera corta, potremmo dire a centimetro zero invece che chilometro, visto che dal campo alla tavola i prodotti ortofrutticoli, il vino, l'olio, la birra artigianale (nata dalla collaborazione con un micro birrifico di Piavola) e alcuni prodotti di artigiani del cibo locali finiranno nel cestino dei frequentatori di questa iniziativa.

Un progetto agro-turistico che per **Enrico Giunchi**, patron dell'azienda

«è a tutto tondo. Tre sono gli assi che ci caratterizzano: quello produttivo nell'azienda di 80 ettari a convertita a biologica ben 25 anni fa, quello commerciale con prodotti e i vini di nostra produzione, trasformati e a marchio Terre Giunchi e quello esperienziale, per far vivere l'atmosfera della vita in campagna in maniera speciale»

Imbrunire di Terre Giunchi: dettagli dell'evento

Dicevamo Imbrunire, un pic nic che si svolgerà, **tutti i mercoledì d'estate**, immerso tra gli ulivi al tramontar della giornata. Non mancherà anche la colonna sonora regalata da dj set e musica dal vivo. L'offerta prevede un cestino con aperitivo di benvenuto a cui farà seguito la cena sotto gli ulivi. Infine cocktail in roulotte vintage trasformata in bar. Ovviamente non mancherà il filo rosso della sostenibilità con cestini riutilizzabili in ferro, packaging e stoviglie monouso in materiali compostabili che diventeranno fertilizzante naturale per la stessa azienda. Il tutto rischiarato dalla soffusa luce del tramonto e da luci led a basso impatto.

La Cantineria: le proposte della cucina

A preparare le proposte del cibo la cucina de La Cantineria, altra novità 2021 di Terre Giunchi.

«Un incontro tra cantina e osteria che vedranno i nostri vini a marchio prodotti negli undici ettari di vigna a Rio Marano e nelle colline circostanti con il Sangiovese riserva, superiore e Igp, il Trebbiano e l'[Albana secco e passito](#), dall'altra l'osteria con le sue proposte caratterizzate dalla stagionalità dei prodotti».

Info Imbrunire: www.terregiunchi.it (Tel 389 609 9281- info@imbrunire.it).