L’accoglienza enoturistica a Le Cerque, dove aprire le porte è molto più di un’attività imprenditoriale

scritto da Claudia Meo | 19 Settembre 2023



Una casa di campagna di charme al centro di una regione che ha la fortuna di racchiudere in un’estensione geografica limitata, paesaggi incantevoli, profonda cultura ed eccellente tradizione gastronomica.

Il casale, arricchito da 1 ettaro di vigneto, 2 di oliveto e 22 ettari di distesa boschiva in posizione collinare tra Todi e Deruta, è stato ricostruito a partire da un nucleo originale del XVII secolo, e impreziosito dall’esperienza di vita e di viaggio di Damiano, che, nel corso della sua intensa esperienza all’estero, ha stabilito un rapporto particolare

con gli angoli del mondo che ha visitato.

Le sale e le camere della struttura trasmettono il senso profondo di un’accoglienza e di una familiarità che è a disposizione di chi è pronto a **sintonizzarsi sulla frequenza del relax, del rispetto del luogo e della sua bio-diversità, fuggendo da un’idea standardizzata di consumo turistico**: Le Cerque è il luogo ideale dove valorizzare il proprio tempo libero, rinunciando a riempirlo di cose e di abitudini apparentemente irrinunciabili, per aprire, invece, la porta all’incontro.

Le esperienze che è possibile vivere a Le Cerque sono tutte costruite sulle esigenze del visitatore, a partire dalla degustazione dei vini e dell’olio prodotti in azienda, in cui è lo stesso Damiano ad intrattenere i suoi ospiti con uno storytelling tecnico ed emozionale che mette chi ascolta direttamente in contatto con il cuore pulsante del progetto.

Le **degustazioni** sono anche l’occasione per conoscere, in abbinamento, i prodotti del territorio, mentre per chi è alla ricerca di una conoscenza più approfondita delle tradizioni gastronomiche della regione, Le Cerque offre **cooking class** tematiche, guidate professionalmente da cuochi del territorio.

I **trekking** organizzati su richiesta dei clienti, come pure le esperienze di **biking**, sono mirati alla conoscenza dell’Umbria e delle sue ricchezze naturalistiche o culturali, secondo un concept di slow travel e un’idea di rispetto ambientale che guida tutto l’operato di Damiano, dalla coltivazione alla produzione, dalla vendita all’accoglienza in azienda.

L’intera produzione segue i **principi dell’agricoltura biologica**, senza uso di diserbanti chimici; le **varietà vegetali autoctone** rinvenute nel territorio, in primo luogo le diverse varietà di querce, per arrivare ai fusti e agli arbusti che ammantano le colline, sono custodite e difese

nella loro integrità. La natura ricambia questa attenzione regalando a chi si lascia modellare dalla sua energia una cornice di tranquillità e benessere.

Una formula che “paga”, se si considera che **gli ospiti de Le Cerque provengono da tutti i continenti, che non è insolito accogliere più volte gli stessi gruppi di visitatori, che la durata media del soggiorno è di circa 5 giorni**; con moltissimi dei suoi ospiti, Damiano stabilisce relazioni di eccezionale valore umano, destinate a durare nel tempo.

Il 60% dei turisti che scelgono Le Cerque per valorizzare il proprio tempo libero è di origine straniera; **la diversità è il grande principio ispiratore del progetto aziendale**, e non è raro accogliere, nel rispetto delle specifiche esigenze, viaggiatori rispettosi di tradizioni gastronomiche particolari, come quella kosher o halal.

La struttura può accogliere, sempre su richiesta, corsi di yoga e di altre discipline, come pure prestarsi per lo svolgimento di eventi aziendali o privati. Con i suoi 14 posti letto, in 6 camere, di cui 2 triple e 1 accessibile ad utenti con disabilità, Le Cerque è la cornice perfetta, accogliente e autentica, per momenti personalizzabili di connessione con la natura, con il territorio umbro e con le sue ricchezze enogastronomiche.