

CON IL CONTRIBUTO DELLA REGIONE LAZIO



## *Arte da Bere* Le Dimore del Vino



## *Armonie* DI OTTOBRE

IL TERRITORIO NEL BICCHIERE E NEL PIATTO

8 · 9 · 10  
OTTOBRE  
17:00 - 23:00



4<sup>a</sup> EDIZIONE

PALAZZO  
DORIA PAMPHILJ

VALMONTONE

LA DMO

*Bibere de Arte*

 **Ferrarelle**  
SOCIETÀ BENEFIT

**lentepubblica.it**  
il quotidiano partecipativo della P.A.





## ARMONIE DI OTTOBRE

### IL BRAND

---

---

*Armonie di Ottobre alla sua 4<sup>a</sup>edizione è un festival del vino per la promozione del cesanese, vitigno DOCG a bacca nera più rappresentativa del lazio, nell'ambito del progetto “Arte da Bere” - Le Dimore del Vino proposto dalla DMO “Bibere de Arte”.*

*Armonie di Ottobre oltre al cesanese, riunisce le migliori aziende regionali e nazionali con l'obiettivo di diffondere la conoscenza e il confronto dei prodotti vitivinicoli e gastronomici, dando vita ad un dialogo costante tra produttori, addetti al settore e consumatori finali.*

*La manifestazione promuove i prodotti tipici del territorio; attraverso eventi in cui tutti - esperti, appassionati, neofiti - possano entrare in contatto, conoscersi e confrontarsi.*



## ARMONIE DI OTTOBRE LA MANIFESTAZIONE

---

---

*Giunta alla quarta edizione,*

*Armonie di Ottobre*

*promuove la cultura enologica con forte  
interesse per il territorio laziale e la  
tradizione gastronomica di Valmontone,  
Piglio e dei loro territori.*

*All'interno della cornice di  
palazzo Doria Pamphilj la manifestazione  
crea percorsi di degustazione di vino, prodotti  
gastronomici del territorio e una selezione  
di aziende olearie.*

*L'evento 2022 punta ad accogliere anche  
un pubblico di tecnici e operatori del settore  
per la promozione economica e turistica  
dei castelli romani e della ciociaria.*

*A questo scopo sarà aperto il  
sabato e la domenica al pubblico,  
il lunedì ai buyer.*



## PAOLO GRAMAGLIA LO CHEF

*Anche la quarta edizione di Armonie di Ottobre, si avvale della preziosa collaborazione dello Chef Paolo GRAMAGLIA del ristorante President di Pompei.*

*Lo Chef Paolo GRAMAGLIA 1 stella Michelin condurrà uno show cooking nella serata di domenica e sarà presente durante tutta la giornata del lunedì.*

*Lo Chef presiederà una giuria qualificata per le premiazioni delle migliori ricette degli studenti dell'istituto alberghiero Rosario Livatino di Cave, dell'istituto alberghiero Michelangelo Buonarroti di Fiuggi e delle migliori foto degli studenti dell'Istituto via Gramsci di Valmontone.*

*Due studenti tra i più meritevoli degli istituti alberghieri riceveranno il premio "Salvatore GRAMAGLIA", consistente in una settimana di stage gratuito nelle strutture dello Chef.*

*La DMO premierà lo studente dell' IIS via Gramsci per la migliore foto riguardante soggetti inerenti l'enogastronomia.*

*La serata del lunedì si concluderà con la degustazione di un piatto dello Chef, per un trionfo di aromi in un viaggio che rimarrà impresso nello spirito e nella mente di ogni ospite.*



## — WINE & GOURMET AREA —



**1 PALCOSCENICO** Uno spazio centrale posizionato nel cuore della manifestazione.

**WINE & OIL TASTING** Degustazioni, talking, con le migliori produzioni italiane per tutti coloro che vogliono rimanere aggiornati sui i trend del settore.

**I NARRATORI** Esperti e operatori a condurre appuntamenti di degustazione.

### LA LOCATION

*All'interno del palazzo Doria Pamphilj si realizzerà un palcoscenico unico dedicato alle grandi produzioni enologiche e gastronomiche regionali e nazionali raccontate da esperti, giornalisti e protagonisti del settore.*

## — TEMPORARY KITCHEN —



**9 CHEF DEL TERRITORIO** Gli Chef del territorio e dintorni trasferiranno le loro cucine negli spazi dell'evento.

**9 PIATTI** Ogni Chef presenterà un piatto rappresentativo della sua cucina, sia caldo che freddo, utilizzando ingredienti tipici.

**VINI D'ECCELLENZA** Ad ogni piatto verrà abbinato un vino d'eccellenza.

### I PROTAGONISTI

*Gli Chef del territorio saranno i protagonisti dei ristoranti dell'evento. Per ognuno dei loro piatti di punta una carta dei vini d'eccellenza. Tutti gli Chef utilizzeranno piatti e posate 100% biodegradabili.*



## ROBERTO CIPRESSO

### WINEMAKER

---

---

*Roberto CIPRESSO è considerato uno dei migliori enologi e studiosi del vino al mondo. Inizia come winemaker nel 1987 a Montalcino, dove lavora per i più noti produttori di Brunello e dove oggi risiede la sua azienda "La Fiorita". Spinto dai successi in Toscana e presso aziende di altre regioni italiane, fonda Winemaking gruppo di consulenza agronomica ed enologica che segue oltre trenta aziende in tutta Italia. Esperienza estesa, negli anni, anche in ambito internazionale.*

*E' creatore del progetto Winecircus, cantina-laboratorio per attività di ricerca, in collaborazione con le Università di Padova, Torino, Venezia, Pisa, Udine e Palermo.*

*Numerosi sono stati i riconoscimenti per la sua attività e gli studi di ricerca scientifica nella vitivinicoltura: da Miglior Enologo Italiano nell'ambito di "Oscar del Vino 2006", a "Uomo dell'Anno" nella categoria Food, per la rivista Men's Health.*

*Il suo Brunello di Montalcino "La Fiorita" (riserva 2006) ottiene la Medaglia d'Oro al "Merano Wine Festival 2012" e viene inserito nei migliori 50 vini d'Italia di "Best Italian Wine Awards 2012".*

*A Valmontone, a Palazzo Doria Pamphilj,*

**DOMENICA 9 OTTOBRE DALLE ORE 18.00**

*Degustazione e riflessioni sul cesanese del Lazio.*



## — A C A D E M Y —



### SPAZIO ENOTECHE

Selezionate tra le più importanti del territorio con l'obiettivo di rafforzare il rapporto diretto con il consumatore finale e con le aziende produttrici partecipanti.



### OLEOTECA

Per comunicare l'eccellenza dell'extravergine di qualità.



### APPUNTAMENTI DI DEGUSTAZIONE

Grandi aziende e piccole realtà enologiche protagoniste di appuntamenti tecnici e non, tenuti da esperti.

## CULTURA ENOGASTRONOMICA

*Uno spazio culturale dedicato a tutti gli appassionati, esperti e non, che vogliono avvicinarsi al mondo dell'enogastronomia d'eccellenza italiana, per conoscerne ogni segreto e per entrare in contatto con i più grandi protagonisti della produzione enologica e gastronomica.*



## CAMPAGNA DI COMUNICAZIONE

### PORTALI WEB

L'evento verrà promosso sul canale web della DMO Bibere de Arte e sul canale web del Comune di Valmontone.

### SOCIAL NETWORK

Profili social della manifestazione, del comune, della DMO e applicazione comunale canale youtube.

### BROCHURE

Verranno stampate brochure di promozione della manifestazione da distribuire capillarmente sul territorio.

### AFFISSIONI ED EMITTENTI RADIOFONICHE

Nelle settimane precedenti l'inizio della manifestazione, verranno utilizzati differenti formati di affissioni e spot radiofoniche per la promozione dell'evento.

### LA PROMOZIONE

*Al fine di promuovere l'evento è stata pianificata una campagna di comunicazione integrata che punta a massimizzare la visibilità sui target di riferimento.*

*La campagna di comunicazione partirà nelle settimane precedenti l'inizio della manifestazione.*

*La strategia di comunicazione punta a coinvolgere diverse tipologie di pubblico: wine & food lovers, giovani, famiglie, operatori del settore food & beverage.*

*Arte da Bere*  
Le Dimore del Vino



IL TERRITORIO NEL BICCHIERE E NEL PIATTO

LA DMO  
*Bibere de Arte*

info e prenotazioni:

333 843 2943

349 652 5405

 @biberedearte

 @Arte da Bere - Le Dimore del Vino

[www.artedabere.com](http://www.artedabere.com)

associazionebiberedearte@gmail.com

