

CON IL CONTRIBUTO DELLA REGIONE LAZIO



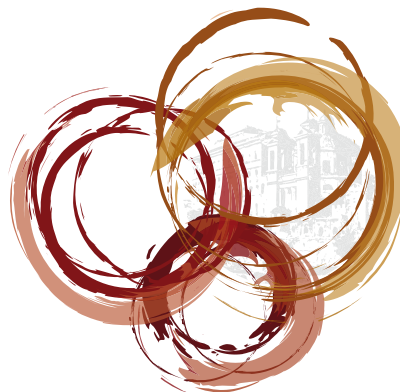
REGIONE
LAZIO



COMUNE DI PIGLIO



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

 **Ferrarelle**
SOCIETÀ BENEFIT

lente pubblica.it
il quotidiano partecipativo della P.A.



4^a EDIZIONE

PALAZZO
DORIA PAMPHILJ
VALMONTONE

LA DMO

Bibere de Arte



— A R M O N I E D I O T T O B R E — I L B R A N D

*Armonie di Ottobre alla sua 4^a 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.

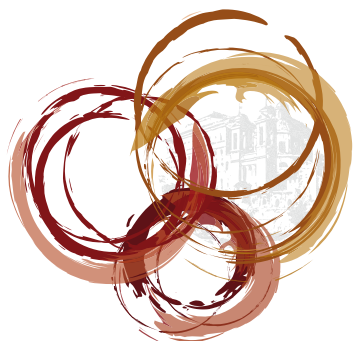
LA PROMOZIONE

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



Armonie DI OTTOBRE

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

associazionebiberedearte@gmail.com

