







## VALMONTONE, TORNA ARMONIE DI OTTOBRE ED È UN SUCCESSO: DALLA MAGIA DELLA LOCATION AI SAPORI E CALICI DEL TERRITORIO

È stato un ritorno straordinario, quello di “Armonie di ottobre”, fermo dal 2019 per la pandemia. Per tre giorni ha animato Palazzo Doria Pamphilj, a Valmontone, con iniziative ed eventi dedicati alla promozione del territorio, attraverso l'esaltazione della cucina e del vino Cesanese. Oltre ai tantissimi visitatori, il festival organizzato dall'Associazione Bibere de Arte (nell'ambito del progetto “Arte dabere – Le dimore del vino”) è riuscito ad attirare anche molti operatori del settore che hanno potuto apprezzare le migliori cantine laziali, messe a confronto con altri importanti vini nazionali.

Ancora una volta padrini di eccezione della manifestazione sono stati lo chef stellato Paolo Gramaglia (1 Stella Michelin), patron del ristorante President di Pompei, e Roberto Cipresso, uno dei migliori enologi e studiosi di vino al mondo, ai quali sono aggiunti ospiti che hanno saputo dare una chiave di lettura diversa ad Armonie. Nei tre giorni della rassegna, si sono infatti alternati Piero Palanti (Guida Extravoglio); Giuseppe Verri, chef, artista scultore; l'enologo Maurizio de Simone, la geologa Maria Cristina Pratesi con Carlo Zucchetti e Pasquale Pace (a presentare la guida “I luoghi del Cesanese”) nonché gli chef di alcuni tra i ristoranti più noti del territorio (Zi Rico di Palestrina, Sora Maria e Arcangelo di Olevano Romano e La Tartaruga di Colferro).

Un evento che ha saputo offrire opportunità di crescita anche per i ragazzi dell'istituto alberghiero Livatino di Cave/Palestrina, dell'alberghiero Buonarroti di Fiuggi (Fr) come pure per gli allievi dell'is Via Gramsci di Valmontone (sezione grafica e turismo), in tutti i casi con i migliori allievi vincitori di borse di studio mirate presso le strutture dello chef Gramaglia.

Una vera festa che non ha perso di vista le motivazioni e gli spunti che sono alla base della Dmo, ovvero la promozione e la crescita di un territorio che – da Valmontone a Piglio – vuole ritrovare, e cavalcare, la propria vocazione per trasformarla in volano dell'economia locale attraverso una manifestazione che vuole promuovere il Cesanese, vitigno DOCG a bacca nera più rappresentativo del Lazio, riunendo al tempo stesso le migliori aziende enologiche regionali e nazionali per diffondere la conoscenza e il confronto dei prodotti vitivinicoli e gastronomici, dando vita ad un dialogo costante tra produttori, addetti ai lavori e consumatori.

