CON IL PATROCINIO DI

REGIONE LAZIO

ARSIAL
Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura nel Lazio

CITTA' VALMONTONE

ASSOCIAZIONE TURISTICA PRO LOCO VALMONTONE

Armonie di Ottobre

Storia
Enogastronomia
Tradizioni

13 - 14 Ottobre

Palazzo Doria Pamphilj
VALMONTONE

Sabato ore 17 - 22
Domenica ore 11 - 20

Assessore alle Attività Produttive
Giulio Pizzuti

Presidente Pro Loco
Ernesto Fanfoni

Il Sindaco
Alberto Latini

VALMONTONE OUTLET
Bed&Breakfast Borgo Imperiale
BCC Credito Cooperativo Cassa Rurale e Artigiana Paliano dal 1909
natalizia petroli
RL Rori e Lucidi
UnipolSai Assicurazioni
HELLO OUTDOOR
RI.CA. MENSA
CASTELLI immobiliare srl
Capital Car
Co.Man.Edil srl

Armonie di Ottobre

Nella splendida cornice del Palazzo Doria Pamphilj,
Chef, Ristoratori, Cantine,
Aziende produttrici di Olio Extravergine di Oliva
e Aziende Gastronomiche
saranno i protagonisti di un evento unico per il territorio,
che ha l'obiettivo di divulgare le eccellenze enogastronomiche
della regione Lazio.

Wine & Food Tasting

All'interno delle 4 sale del Piano Nobile, verrà ricreato un percorso a banchi di assaggio che vuole esaltare il programma iconografico, ricco di riferimenti mitologici e letterari, incentrato sul tema dei quattro elementi: Fuoco, Aria, Acqua e Terra.
Parteciperanno all'evento **16 aziende vitivinicole** selezionate tra le più importanti del panorama enologico regionale,
4 aziende produttrici di olio evo e **4 aziende agricole**.

Cantine:

AGRICOLTURA CAPODARCO
AZIENDA AGRICOLA LE ROSE
CANTINA IMPERATORI
CANTINA STEFANONI
CASALE DEL GIGLIO
CASALE MARCHESE
GOTTO D'ORO
I PAMPINI
L'AVVENTURA
MARCELLA GIULIANI
PAOLO E NOEMIA D'AMICO
PILEUM VITIVINICOLA PIGLIO
ROMAGGIOLI VINI
VIGNE DEL PATRIMONIO
VINI PACCHIAROTTI
VINICOLA SCHIAVELLA

Aziende produttrici di olio extravergine di oliva:

296 DI MARCO PROSSEDA
FRANTOIO PRESCIUTTINI
OLIO TRALDI
TENIMENTI MAROTTA

Aziende agricole:

AZIENDA AGRICOLA DAMIGELLI FRANCO
AZIENDA AGRICOLA BEEOS DI ATTIANI LEONARDO PRODUTTORI
LATTE CASILINA
PEPER DOP DI CALUDIA NATONI

Thanks to:

PANIFICIO BELVEDERE
F.LLI MARTINOZZI SRL

A supporto del progetto collaboreranno i ragazzi delle scuole
IIS Via Gramsci Valmontone (RM) e **IISP Rosario Lavatino Cave** (RM).

Food Gourmet

Uno spazio dedicato agli Chef locali.
7 ristoranti creeranno un menu unico che gli ospiti potranno degustare nella splendida cornice storica di Palazzo Doria Pamphilj.

Menu

Ristorante Rossodivino
Chicche di Patate viola con Pecorino di fossa e Liquirizia
Ristorante Chicco d'uva
Crepes di canapa con Broccoletti e Salsiccia, Ricotta e Pecorino
Ristorante Specus
Polpette di Scottona su vellutata di Porri e Zafferano
Ristorante Ciabba house
Burger di Chianina con Provola, crema di Zucca e Speck o con Broccoletti, Bufala e Guanciale
Ristorante Arsolitoposto
Porchetta valmontonese
Ristorante Olio sale e pepe
Maltagliati al Rosmarino con Fagioli
Ristorante La Locanda del Tasciotto
Guancia di Vitella brasata al Cesanese

Vinòforum Academy

Uno spazio culturale dedicato a tutti gli appassionati, esperti e non, in cui i docenti della Vinòforum Academy in collaborazione con l'**Enoteca di Pi** di Valmontone, ogni giorno proporanno delle degustazioni guidate abbinando i piatti degli chef con gli olii e i vini selezionati.