MESSAGGERO METROPOLI
Dir. Resp.: Virman Cusenza
Sezione: CONSIGLIO REGIONALE
Tiratura: 135.997 Diffusione: 97.243 Lettori: 1.021.000
Edizione del: 10/10/19
Estratto da pag.: 39
Foglio: 1/1

Chef stellati, vino e tartufi torna Armonie di Ottobre

▶Valmontone, sabato al via la manifestazione: tre giorni di degustazioni

L'EVENTO

Dopo il successo all'esordio, un anno fa, da sabato 12 a lunedì 14, torna a Valmontone "Armonie di ottobre", la manifestazione dedicata ai prodotti tipici del territorio e ai migliori vini del Lazio e d'Italia. Organizzata dal comune di Valmontone, con il patrocinio e il contributo di Arsial (agenzia regionale per lo sviluppo agricolo) e degli assessorati all'agricoltura e al turismo della Regione Lazio, l'iniziativa si arricchisce quest'anno di una nuova sezione: "Tartufo Più", in cui trova spazio una selezione dei tartufi bianchi e neri più pregiati della regione. Nelle splendide sale affrescate di Palazzo Doria Pamphilj, i visitatori troveranno oltre 70 cantine vinicole (con centinaia di etichette), 12 chef locali, una ventina di produttori del settore food del territorio e due ospiti speciali: lo chef stellato Paolo Gramaglia e il winemaker di Montalcino Roberto Cipresso, protagonisti di eventi mirati a far conoscere e apprezzare le eccellenze del Lazio. «Tra i piatti proposti – afferma Giulio Pizzuti, assessore alle attività produttive di Valmontone – non potranno mancare lo gnocco di tritello, riconosciuto da Arsial prodotto agroalimentare tradizionale (Pat) e la ciambella scottolata, per la quale i nostri cinque panificatori sono prossimi al riconoscimento De.Co. (denominazione origine comune) di Anci Lazio. Oltre, ovviamente, alla grande novità del tartufo, in collaborazione con l'associazione nazionale tartufai».

IL PROGRAMMA

Grande entusiasmo anche da parte del sindaco: «Come sempre – dice il primo cittadino Alberto Latini – abbiamo voluto coinvolgere le scuole, con la partecipazione degli istituti comprensivi di Valmontone e un concorso per gli istituti di istruzione superiore, alberghiero di Cave e grafico e turistico via Gramsci di Valmontone. Gli studenti si contenderanno i premi per la migliore ricetta e la migliore fotografia». Lo scopo, d'altronde è importante: «L'idea che c'è dietro questo progetto – commenta la consigliere regionale Eleonora Mattia, ex vice sindaco di Valmontone - è quella di uscire dagli schemi della fiera enogastronomica ed utilizzare i sapori e le eccellenze di un territorio come strumento di promozione turistica e culturale, di sostegno all'imprenditoria locale, di valorizzazione dei prodotti agricoli del territorio, fondendo in un'offerta le diverse facce della nostra economia».

M. Sba.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SARANNO COINVOLTE ANCHE LE SCUOLE IL SINDACO LATINI: «GLI STUDENTI IN GARA SI SFIDERANNO PER LA RICETTA MIGLIORE»

I sommelier al lavoro durante l'evento "Armonie di ottobre"

Peso: 17%
070-118-080
Telpress Servizi di Media Monitoring
Il presente documento è ad uso esclusivo del committente.