

# Colle Picchioni apre ai weekend tra cucina, vino e territorio

**Autore:** Silvia Speciale

**Data:** 10 Aprile 2026



A partire da domani, sabato 11 aprile, in occasione dei cinquant'anni di attività, ogni weekend Colle Picchioni aprirà al pubblico le porte della propria tenuta, con un nuovo progetto dedicato alla ristorazione: 'A Tavola con Colle Picchioni'. Un'iniziativa che segna un passaggio importante per l'azienda, che accanto alla produzione vinicola introduce un'esperienza enogastronomica pensata per valorizzare i prodotti agroalimentari tradizionali del Lazio e raccontare il territorio attraverso la cucina. Ogni sabato e domenica, gli ospiti potranno vivere un'esperienza immersiva tra i filari, dove il cibo diventa strumento di narrazione, memoria e identità.

La proposta gastronomica sarà guidata dallo chef Valerio Di Mauro, che porterà in tavola una cucina di qualità fondata sulla ricerca e sul recupero della tradizione laziale. Un lavoro attento sugli ingredienti e sulle lavorazioni, che restituisce dignità e contemporaneità a prodotti spesso dimenticati della cultura contadina regionale.

Un progetto di ristorazione che prende corpo dalle ricette e dalla visione della fondatrice Paola Di Mauro, figura centrale nella storia dell'Azienda, premiata a marzo 2026 come esempio di leadership femminile nell'ambito del progetto "L'Italia delle Donne", promosso dal Ministero per la Famiglia, la Natalità e le Pari Opportunità. Un riconoscimento che ne celebra il ruolo pionieristico, fin dagli anni '80, nel coniugare lavorazione artigianale, apertura internazionale e tutela della biodiversità locale.

Altro elemento distintivo del progetto sarà un percorso di valorizzazione territoriale continuo: ogni weekend, infatti, verrà presentata un'azienda del Lazio, raccontandone la storia, il lavoro, le scelte produttive e il legame con il territorio. I prodotti diventeranno così il punto di accesso a un racconto più ampio, fatto di persone, filiere e identità locali. Un modo concreto per portare in tavola non solo ingredienti, ma cultura materiale, tradizioni e visioni produttive del territorio.

In occasione dell'inaugurazione di sabato 11 aprile infatti, verrà presentato il lavoro dell'Azienda che quest'anno ha consolidato il proprio posizionamento nel panorama enologico italiano, aggiudicandosi con l'Hèkos Franc 2024, il premio come 'Rosato dell'anno', dalla prestigiosa guida DoctorWine di Daniele Cernilli.

Gli spazi della tenuta accoglieranno gli ospiti in un'atmosfera che cambia con le stagioni: all'aperto tra le vigne nelle giornate più luminose, o negli ambienti interni, al tepore del camino, negli inverni pensati per garantire intimità e accoglienza.

Inoltre, sempre in occasione dell'apertura, sarà presentata anche la mostra dell'artista Mauro Malgrande, dedicata al rapporto tra immaginario contemporaneo e intelligenza artificiale, che accompagnerà il pubblico come elemento culturale integrato all'esperienza.

Un primo appuntamento che segna l'inizio di un percorso in cui enogastronomia e arte convivono, mantenendo al centro la valorizzazione del territorio e delle sue eccellenze.

---

Riferimento articolo: [https://travelnostop.com/lazio/enoturismo/colle-picchioni-apre-ai-weekend-tra-cucina-vino-e-territorio\\_671860](https://travelnostop.com/lazio/enoturismo/colle-picchioni-apre-ai-weekend-tra-cucina-vino-e-territorio_671860)

Generato il 17/06/2026