

A VELLETRI VA IN SCENA LA QUALITÀ DEI PRODOTTI TIPICI

A Velletri è in arrivo un fine settimana pre-natalizio all'insegna dei prodotti tipici: sabato 3 e domenica 4 dicembre, al Mercato di Rioli si svolge "Coltivando infesta... aspettando il Natale" una due giorni dedicata alla qualità con musica, spettacoli, convegni elaboratori per le bambine e i bambini. Manifestazione promossa dal Comune di Velletri e organizzata dalla Velletri Servizi nell'ambito della convenzione per la gestione dello spazio commerciale del Mercato di Rioli con la collaborazione dell'IPSSAR Tognazzi e di Anci Lazio.

Sempre sabato 3 dicembre all'Istituto Alberghiero si svolgerà il Festival del Pane con la partecipazione dei pani dei comuni di Velletri, Lariano, Genzano di Roma, Rocca Massima e Coreno Ausonio, iniziativa promossa dal Comune di Velletri in collaborazione con Anci Lazio nell'ambito del progetto Origine Comune che sta promuovendo le Denominazioni Comunali come strumento di sviluppo del territorio. Un dibattito qualificato che terminerà con una degustazione nella quale sarà protagonista il pane di qualità gustato con nei piatti che prepareranno le ragazze e i ragazzi dell'Istituto Alberghiero "Ugo Tognazzi" che ospita l'iniziativa.

Due momenti della stessa manifestazione che consentirà a tutti di approfondire gli argomenti anche con il convegno che si svolgerà nella mattina di domenica 4 dicembre presso il Mercatino di Rioli dove esperte ed esperti del settore discuteranno dell'importanza dei luoghi come Coltivando che fanno bene all'economia locale.

Saranno allestiti degli stand per la degustazione ma anche per la vendita dei prodotti direttamente dai produttori, un modo per attendere il Natale con la qualità del territorio che prende forma in uno spazio che già rappresenta un'eccellenza.



Il programma della giornata di sabato 3 dicembre inizia alle 16:30 presso l'Alberghiero con il Festival del Pane, un convegno con esperti che forniranno elementi importanti per capire l'importanza di un prodotto essenziale per le nostre tavole. Dimostreranno che la diversità del pane è fonte di ricchezza per le nostre tavole ma anche di sviluppo sostenibile.

