



Città di  
VELLETRI



Velletri Servizi



# Coltivando in festa...

VELLETRI 3-4 DICEMBRE MERCATO RIOLI



## ASPETTANDO IL NATALE

ALLA SCOPERTA DEI SAPORI TIPICI DEL TERRITORIO

**SABATO 3 DICEMBRE ORE 16:30**  
IPSSAR TOGNAZZI - VIALE S. D'ACQUISTO, 61  
**FESTIVAL DEL PANE**  
CONVEGNO E DEGUSTAZIONE



**SABATO 3 DICEMBRE**  
**DALLE ORE 16:00**  
**MERCATO DI RIOLI**  
- VENDITA PRODOTTI TIPICI  
- STAND ENOGASTRONOMICI  
- MUSICA E SPETTACOLO

**DOMENICA 4 DICEMBRE**  
**DALLE ORE 10:00**  
**MERCATO DI RIOLI**  
- VENDITA PRODOTTI TIPICI  
- STAND ENOGASTRONOMICI  
- LABORATORI PER BAMBINI  
- MUSICA E SPETTACOLO



**DOMENICA 4 DICEMBRE ORE 11:30**  
**MERCATO DI RIOLI**  
**CONVEGNO SUI PRODOTTI TIPICI**

**MERCATO ORTOFRUTTICOLO DI RIOLI**  
**VELLETRI - VIA RIOLI, 7**

# 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 in festa... aspettando il Natale" una due giorni dedicata alla qualità con musica, spettacoli, convegni e laboratori 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.

Saranno a confronto le produzioni del pane di Velletri, pane ospite per il quale si sta svolgendo un lavoro qualificato di posizionamento nel mercato a partire proprio dalla Denominazione Comunale ottenuta grazie al progetto Origine Comune. Stesso discorso per il “pane corenense” di Coreno Ausonio, piccolo paese della provincia di Frosinone, che farà bella mostra del suo prodotto bandiera, un pane intenso che conquisterà i visitatori. Sempre in fase di qualificazione è il pane di Rocca Massima che ha iniziato un processo di crescita interessante, la sua presenza al Festival è segno dell’innovazione dei suoi panificatori. Meglio conosciuti sono il pane di Lariano e il pane di Genzano che già godono di una fama e di un mercato importanti; con i loro produttori sarà interessante capire il percorso svolto fino ad oggi e quali sono le prospettive.

Al termine ci sarà una degustazione studiata dall’Alberghiero che metterà a confronto la qualità ma cercherà anche di mescolare i sapori e le tradizioni in un esperimento innovativo che già lascia l’acquolina in bocca. Ad accompagnare il pane ci saranno anche alcuni dei prodotti del progetto origine comune che si possono consultare sul sito [www.originecomune.it](http://www.originecomune.it) dove si trova anche il repertorio con tutti i prodotti che già hanno ricevuto il riconoscimento di Denominazione Comunale.

A seguire tutti al Mercatino di Rioli dove saranno allestiti stand enogastronomici, spazi musicali e tanti prodotti tipici che potranno essere gustati direttamente o acquistati. Domenica mattina spazio per i laboratori dove bambine e bambini potranno giocare con la qualità ma anche imparare delle buone pratiche da condividere con le loro famiglie. Poi tutti a pranzo per una giornata speciale che precede il periodo di festa più intenso dell’anno.

[Read More](#)

---