



COMUNE DI VELLETRI
Provincia di Roma

Piazza Cesare Ottaviano Augusto, 1 - CAP 00049 - Centralino ☎ 06961581 fax 0696158462

ASSESSORATO ALLA PROMOZIONE PRODOTTI LOCALI

La Città di Velletri nel corso dell'anno offre una serie di manifestazioni ricorrenti, molte delle quali di particolare spicco, realizzate attraverso una serie di scelte strategiche e seguendo lo spirito di un'azione di governo volta alla riqualificazione dei prodotti e delle peculiarità della nostra terra, con l'intento di promuovere il nome della nostra città in un ambito sempre più vasto e ricercato.

E' intenzione di questa Amministrazione attrarre ed invitare i viaggiatori e gli amanti delle gite di fine settimana, a godere di queste iniziative e a scoprire il nostro straordinario patrimonio che offre un territorio ricco di vegetazione, con prati, boschi, vigneti ed uliveti incorniciati in splendidi panorami, con aria pura ed un clima mite; antiche tradizioni, ruderi storici e musei ricchi di reperti unici, testimoni della nostra storia millenaria.

Le manifestazioni, organizzate e realizzate annualmente, sono attuate attraverso le innovazioni portate avanti da questa Amministrazione per l'arricchimento degli eventi, allo scopo di renderle sempre più interessanti ed appetitose, al fine di invogliare i turisti a visitare la nostra città per far conoscere i nostri prodotti, le nostre realtà, il nostro patrimonio territoriale, storico, culturale ed enogastronomico.

Siamo sicuri che la nostra città può ambire ad un ruolo di primo piano e ad un nuovo e rinnovato credito nell'ambito delle eccellenze territoriali, certi del fatto che chi verrà a visitare Velletri non rimarrà deluso nelle proprie aspettative e potrà vivere con noi gli eventi organizzati nel corso dell'anno da questa Amministrazione elencati e descritti a seguire.

Vi aspettiamo, dunque, per darvi il nostro caloroso benvenuto e vivere insieme momenti sicuramente da ricordare.

L'ASSESSORE ALLA PROMOZIONE PRODOTTI LOCALI
CARLO GUGLIELMI

MANIFESTAZIONI ANNUALI RICORRENTI

“ FESTA DELLE CAMELIE ”

E' una manifestazione con cui la Città di Velletri, divenuta “Città delle Camelie”, vista la sua straordinaria presenza nelle campagne veliterne, celebra in primavera, nella terza decade del mese di Marzo, il suo fiore con una grande festa, promuovendo scambi culturali con altri paesi e nazioni, contribuendo alla divulgazione del nome della città in campo internazionale.

Manifestazione di alto livello e valore culturale, botanico, storico e turistico che prevede, tra le altre iniziative, un tour guidato dei “Giardini delle Camelie”, dove poter visitare giardini privati per ammirare splendidi ed unici esemplari di piante di camelie e godere dell'ospitalità dei veliterni.

“FESTA DEL CARCIOFO ALLA MATTICELLA”

Manifestazione che si svolge nel mese di Aprile/Maggio, fondamentale per la promozione e la valorizzazione dei prodotti tipici locali e stagionali, molto attesa per la sua particolarità, visto anche il riconoscimento di “**Prodotto Tradizionale**” ed il relativo inserimento tra le “**produzioni di qualità della Regione Lazio**”, ottenuto dal Ministero delle Politiche Agricole. L'evento, realizzato attraverso iniziative folcloristiche ed enogastronomiche, con la collaborazione degli operatori di settore e delle diverse realtà territoriali, tende a valorizzare questa nostra specialità nostrana, la cucina tipica locale, le sue specialità di stagione e non solo, portando alla ribalta un piatto della più autentica tradizione velletrana, che si può gustare ed apprezzare secondo un'antichissima ricetta realizzata con prodotti locali di stagione.

In questo un periodo nella nostra città, nelle sue campagne, nelle sue piazze, si celebra l'arrivo della bella stagione con centinaia di falò dove vengono cotti i “carciofi alla maticella” accompagnati da olio, vino, pane ed altri genuini prodotti locali, in un connubio di sapori, tradizioni ed allegria, uniti alla simpatia della nostra gente.

“FRAGOLE, VINI E...”

Manifestazione che si svolge nella terza decade del mese di Maggio, realizzata in collaborazione con le Associazioni di categoria e le Associazioni dei Commercianti, per dar risalto ad altre nostre importanti realtà agricole, quali la coltivazione delle fragole, la raccolta delle ciliegie ed a quella vinicola, offre una giornata di degustazione di questi prodotti, accompagnata da musiche, spettacoli, animazione ed iniziative promozionali di diverso genere, da vivere con tutta la famiglia.

“FESTA DELL’UVA E DEL VINO”

Tradizionale ed immancabile manifestazione di fine estate che si svolge nel mese di Settembre e che risulta essere una delle più importanti e conosciute della Regione Lazio, anticipata dalla celebrazione, nel mese di Agosto, da un evento dal sapore antico: la **“Vendemmia Notturna”** realizzata presso una tipica e rinomata Azienda del territorio veliterno, rappresenta una preziosa vetrina della nostra produzione enologica.

La kermesse notturna, voluta ed organizzata da questo Assessorato, è entrata a far parte, a pieno titolo, della manifestazione di Settembre, anche e soprattutto per il successo ottenuto nelle precedenti edizioni, che l’hanno resa uno degli appuntamenti più interessanti dell’estate, dove si effettua la vendemmia in orario notturno, eseguita secondo regole e tecniche antiche da vignaioli locali.

Nel corso della manifestazione di Settembre sono allestiti, all’interno di tutto il centro storico cittadino, numerosi stand caratteristici in legno, con prodotti tipici locali, soprattutto vino e prodotti eno/gastronomici; vengono attuate una serie di iniziative di alto profilo legate alla realizzazione di: convegni, mostre, esposizioni, manifestazioni storiche e culturali (Sfilata storica in costume, Giostra della Quintana, etc); iniziative folcloristiche (Corsa delle Botti, Pigiatura dell’Uva, Carri allegorici con distribuzione di uva, vino e panzanella); attività sportive (realizzazione dello storico “Giro podistico delle Vigne”) e tanto altro ancora che permetterà ai visitatori di godere, conoscere ed apprezzare il territorio veliterno, le sue realtà agricole, storiche e culturali e i suoi prodotti enogastronomici.

“FRANTOI APERTI”

Manifestazione che si effettua nel mese di novembre, nel periodo della raccolta delle olive ed in cui i frantoi sono al pieno del ritmo lavorativo, volta a dare risalto alla coltivazione dell’olivo ed alla produzione dell’olio extravergine di oliva, al fine di mettere in evidenza la straordinaria importanza dell’olivicoltura nel nostro territorio, rilevante sia sotto il profilo produttivo che economico.

Il calendario della manifestazione prevede diversi progetti che coinvolgono direttamente i Frantoi, le Aziende Agricole, le attività produttive del territorio, le Scuole primarie con iniziative finalizzate all’educazione alimentare, alla conoscenza del territorio, attraverso la realizzazione di progetti formativi ed istruttivi.

Le iniziative messe in campo per questo importante appuntamento hanno lo scopo di mostrare da vicino la filiera olivoleica e di dare la possibilità di degustare, insieme all’olio, altri prodotti tipici, attraverso un tour guidato dei frantoi veliterni.

“ZUPPA DI CAVOLETTI E BACCALA”

La neonata manifestazione dedicata alla **“Zuppa di cavoletti e baccalà”**, che si svolge ai primi del mese di novembre, vuole far conoscere un’altra delle magnifiche specialità produttive e culinarie del nostro territorio.

Questo particolare evento permette ai visitatori provenienti da fuori città, non solo di fare la classica gita fuori porta, ma anche di conoscere e degustare le particolari pietanze che i nostri contadini hanno elaborato, in questo caso unendo il cavolo nero (cavoletto), tipico del nostro territorio che, grazie al terreno vulcanico nel periodo autunnale cresce

rigoglioso nelle campagne veliterne, con il baccalà, il pane tostato ed il nostro magnifico olio, a rappresentare la storia e la memoria delle tradizioni culinarie dei nostri nonni; a godere di musica popolare, poesie ed attività ludiche all'insegna della goliardia e della più vera tradizione veliterna.

Anche per questo piatto tipico è in itinere il riconoscimento di **“Prodotto Tradizionale”**.