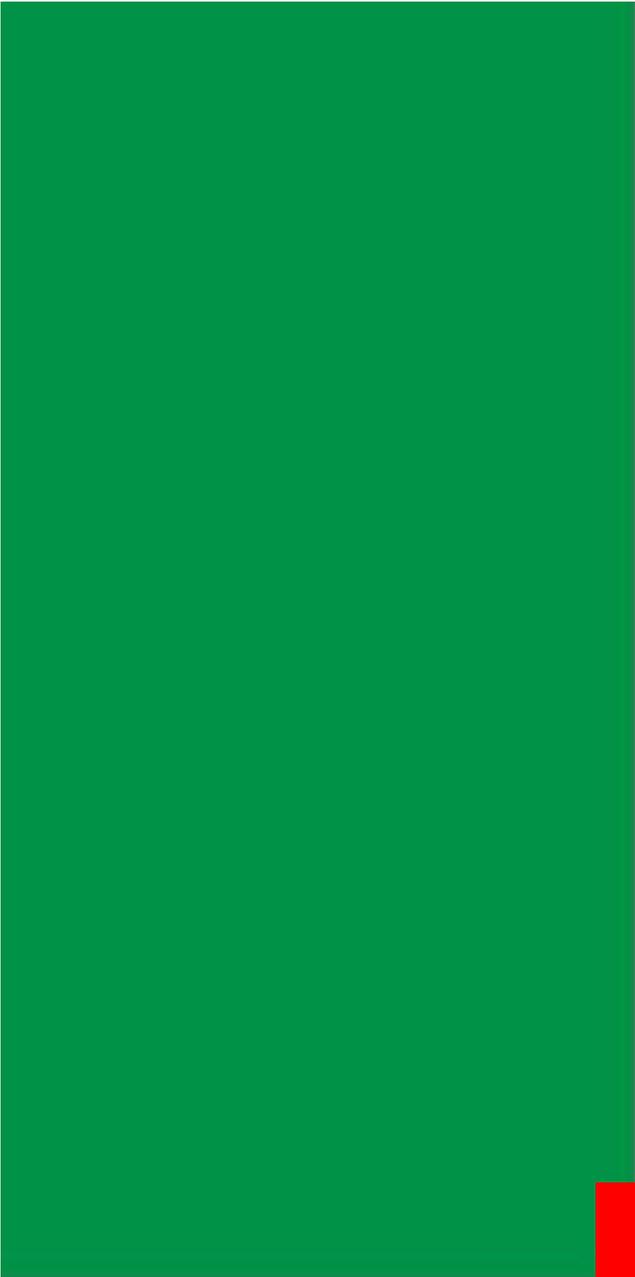




Published on *Istituto Comprensivo Monterotondo Via B. Buozzi 18* (<https://www.istitutobuozzimonterotondo.edu.it>)

MONTEROTONDO



LA SITUATION GÉOGRAPHIQUE



Monterotondo se trouve au centre du Latium et au centre de l'Italie, à

presque 30 Kilomètres de Rome.

La ville peut être divisée en deux parties:

- Monterotondo Alto.
- Monterotondo Scalo.

Monterotondo est caractérisée par de collines qui ne dépassent pas les 150 mètres d'altitude.mais qui sont riches d'oliviers et de vignobles.

Monterotondo Scalo est traversé par le fleuve Tibre.

Le climat est doux, avec des hivers pas trop froids et des étés pas trop chauds.

À Monterotondo il y a beaucoup de magasins et de services:

- la poste;
- des supermarchés;
- des boulangeries;
- des restaurants;
- la bibliothèque.

Maintenant, on va visiter les monuments les plus célèbres de Monterotondo : le Dôme, Le Palais Orsini, l'Arc de Saint Roch et la Place des Lions et après nous parlerons des fêtes et des plats typiques.

LES MONUMENTS

Le Dôme



En 1621 le “Concile des 40” décide de bâtir une nouvelle église à Monterotondo qui doit reprendre le style de la petite église qui avait été bâtie cinq ans auparavant.

La famille Barberini accepte la décision du Concile l'église est bâtie en 1630.

Mais bientôt l'argent pour terminer la façade finit à cause de la construction des murs de protection de la ville. Ainsi la façade n'a jamais été terminée.

En 1641 le Pape Urbain VIII visite le Dôme et donne des parements sacrés et une grande cloche.

En 1845 le nouveau Pape Grégoire XVI élève l'église au rang de Basilique Mineure.

À l'intérieur de l'église, on peut trouver un tableau de la Vierge Marie, attribué au peintre Domenico Pistrini. Il y a aussi une très belle statue en bois de la Vierge à l'Enfant.

L'autel est un ancien sarcophage qui remonte au II siècle a.J.

Le Palais Orsini





Elle a été projetée par l'architecte

Frontoni en 1722. C'était une porte des murs qui entouraient la ville et maintenant c'est la dernière des portes qui conduisent au centre-ville. Cette porte est un monument national qui est appelé "porte romaine" avant 1870 et aujourd'hui nommée "porte Garibaldi" après la conquête de Garibaldi.

Pour entrer en ville, en arrivant de la vallée du Tiebe, Garibaldi a brûlé la porte qui fermait l'accès au centre-ville. Au dessus de la porte, il y a deux drapeaux, le drapeau italien et celui européen. Sopra la porta ci sono due bandiere, la bandiera italiana e quella europea.

Garibaldi: Giuseppe Garibaldi (Nice, Juillet 1807 – Caprera, Juin 1882) était général et patriote.

C'est l'un des personnages parmi les plus célèbres de l'histoire italienne, devenu célèbre dans le monde entier.

Fontaine des Lions



QVOD V E.
ALOSIVS LAMBRVCHINI CARD EPISCOPVS SABINGRVM
A GREGORIO XVI PONTIFICE MAXIMO
PRINCIPE INDVLGENTISSIMO
IMPER AVT
VT ERETI PRÆFECTVS PRIMVM CONSTITVERET VQ
ORDO POPVLS ERETICORVM
IN MEMORTAM TANTI BENEFCII
PASTORI AMATISSIMO B M
COLUMNAM EXTENSAM
NOVVMQ FORVM EIVS
III KAL SE



Place des Lions se trouve dans la partie

ancienne de la ville.

À l'origine, la place s'appelait Place du Peuple. Après, on a décidé de lui changer de nom à cause de la fontaine avec quatre lions qui a été placée au milieu de la place .

Sur la place, on peut trouver des magasins, un restaurant, un bar et une librairie.

À côté de la place il y a une construction où Garibaldi parla au peuple.

Rue Cavour



Elle relie le Dôme à Place des Lions. Elle se trouve au centre-ville et elle est entourée de magasins de tout sorte: cafés, magasins d'habillement, poissonnerie, boucherie, un kiosque à journaux, etc.

Jardin du Cygne

En face de la Mairie de Monterotondo il y a le Jardin du Cygne.



Dans ce petit jardin on peut trouver des sentiers pour se promener et des manèges pour les enfants.

Le jardin est entouré de arbres et de pelouses. Au milieu, il y a la fontaine du cygne, caractérisée par un homme qui tient un cygne, du bec duquel sort de l'eau. Dans le jardin il y a aussi un monument qui représente les soldats morts pendant la Première Guerre Mondiale.

LES FÊTES

La fête de
Saint Antoine



animaux.

En janvier, c'est la fête de Saint Antoine, le patron des

Dans les rues de la ville, il y a des défilés de chevaux et de fleurs en papier tissu. Le matin, les fidèles amènent leurs chevaux devant le Dôme pour recevoir la benediction. Le soir il y a la célèbre "Torciata", une procession dans les rue de Monterotondo, où toutes les personnes apportent une torche allumée et portent un chapeau noir et rouge. La "torciata" dure presque deux heures et se termine chez la personne qui organisera la fête l'année suivante. Cette personne offre un buffet et on attend les feux d'artifice. Cette fête est aussi nommée la fête des "mulattieri".



Le 24 juin, c'est la fête de la

“Ciummacata”. Devant la place du Dôme, la population se rassemble pour écouter de la musique et pour danser. Le plat typique de cette fête est à base d'escargots. À minuit, on brûle une sorcière, symbole de l'arrivée de l'été.



Bruno Buozzi est né le 31 janvier 1881 et il a été tué par

les soldats allemands à Rome, le 4 juin 1944. Pendant la période du Fascisme, B.Buozzi a été un important syndicalist. Quand Rome a été occupée par les soldats allemands, il s'est réfugié n'importe où, mais enfin il a été capturé par les nazistes. Il a été fait prisonnier et en juin 1944 il a été tué avec d'autres prisonniers à “La Storta”, près de Rome. Après sa mort, beaucoup de rues, de places et d'écoles ont pris le nom “Bruno Buozzi”.

LES RECETTES

Les "Ciam"



Ingrédients:

- 1 kilo de farine;
- 33 cl de vin blanc;
- 3 cuillères à café de sel;
- 3 cuillères à soupe de anis.

Préparation:

Rechauffer le vin avec l'anis.

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une masse homogène.

Partager le pâte en neuf parties égales, former des ronds et les laisser bouillir.

Laisser sécher 90 minutes environ, et faire cuire au four une heure.

Tozzetti

Ingrédien



- 2 oeufs;

- 200 g de sucre;
- 1 verre de vin blanc;
- Levure chimique;
- pelure d'un citron;
- 400 g de farine;
- noisettes.

Préparation:

Fouetter les oeufs avec le sucre.

Ajouter un à la fois, la farine et les autres ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène mais bien souple. Former des pains longs 20-30 cm, les poser sur une plaque recouverte de papier cuisson et cuire pendant 20 minutes.

Couper la pâte en tranches de 2 cm de hauteur puis remettre les biscuits dans le four éteint pendant 15 minutes pour qu'ils sèchent et se refroidissent.

<https://www.istitutobuozzimonterotondo.edu.it/monterotondo-fr>