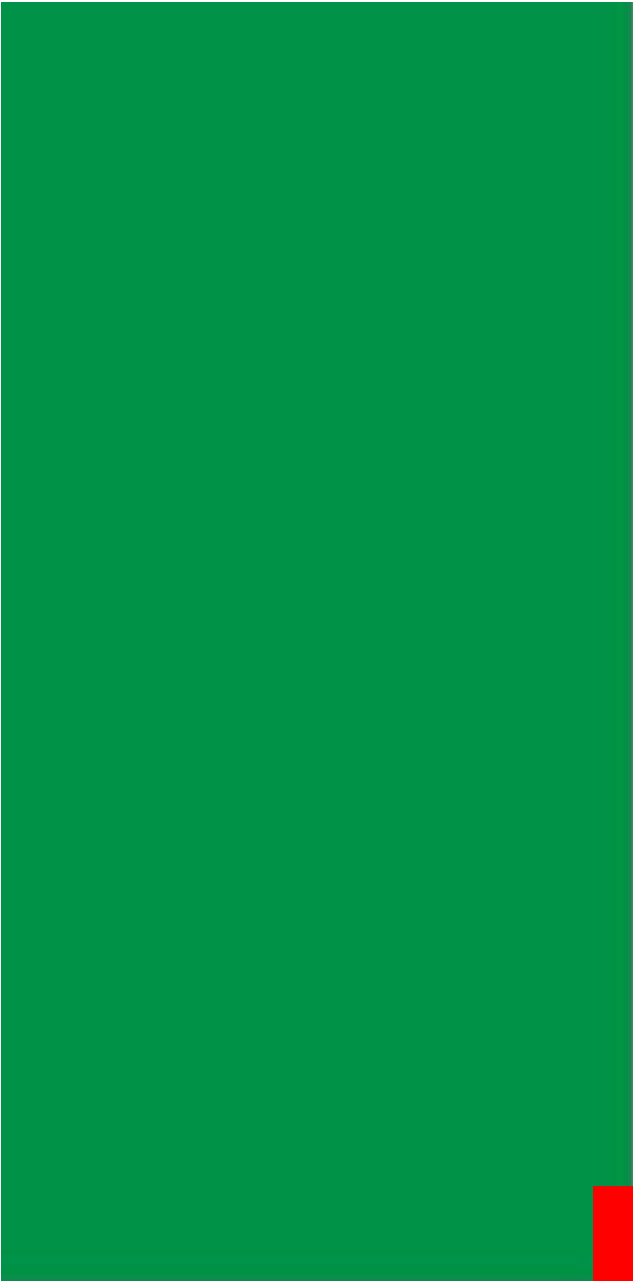
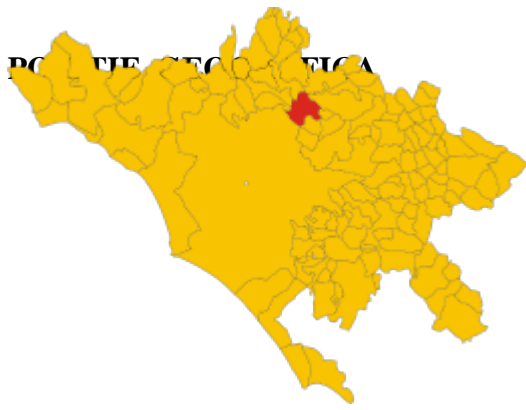




Published on *Istituto Comprensivo Monterotondo Via B. Buozzi 18* (<https://www.istitutobuozzimonterotondo.edu.it>)

MONTEROTONDO





Monterotondo se gaseste in centrul regiunii Lazio si in centrul Italiei.

Distanta de Roma este de 30 km si este impartit in :

- Monterotondo Orasul de Sus
- Monterotondo Scalo

In zona Monterotondo se gasesc coline ce nu depasesc altitudinea de 150m , cu vita-de-vie si maslini.

Orasul este traversat de raul Tevere.

Clima este potrivita, cu ierni nu foarte friguroase si veri nu prea calduroase .

In Monterotondo exista multe magazine si servicii , de exemplu:

- posta
- supermecate
- magazine pentru paine
- cateva restaurante
- biblioteca

Acum vom vizita Domul, Palatul Orsini, Arcul lui San Rocco si Piata Leilor, apoi vom vorbi despre sarbatori si retete tipice din Monterotondo.

MONUMENTELE

Domul



In 1621 " Consiliul celor 40 "hotarase sa construiasca o noua biserică la Monterotondo , care trebuia sa reia vechea biserică ce era construită acum cinci secole . Familia Barberini trebuia sa accepte decizia Consiliului. Puse astfel , o piatra in locul unde ar fi trebuit sa fie construită noua biserică, care fu construită in 1630.

Din cauza ca ar fi trebuit sa mareasca suprafata zidurilor de protectie ale orasului , nu posedau destui bani pentru decorarea fatadei bisericii , acesta fiind motivul pentru care fatada este simplă .

In 1641, papa Urbano VIII vizitase Domul daruind cateva obiecte sacre si un mare clopot.

In 1845 noul papa Gregorio XVI a redat biserică Bisericii Minore. In biserică se gaseste un mare tablou al Maicii Domnului atribuit lui Domenico Pistrini.De altfel, exista o frumoasa statuie a Maicii Domnului cu Pruncul .

Altarul este un antic sarcofag datat in sec II d.C.

Palatul Orsini





PALAZZO ORSINI
di Marino
Il Palazzo Orsini è un edificio storico di Marino, in provincia di Roma, che ospita la sede della Banca di Marino. L'edificio è stato restaurato e trasformato in una moderna struttura bancaria, mantenendo intatto il suo valore storico e artistico. L'edificio è caratterizzato da una facciata in pietra e da un portale d'ingresso con un arco a tutto sesto. All'interno, il palazzo conserva alcuni ambienti storici, come la sala capitolina e la sala del consiglio, che sono stati restaurati e utilizzati come spazi espositivi e di lavoro. Il palazzo è aperto al pubblico e ospita diverse iniziative culturali e artistiche.

rn central.

Are doua porti din care una, aceea din piata Marconi este caracterizata printr-un bogat decor baroc cu modele care s
unt simbolul familiei Grillo. In palat sunt inca insemne papale : Medici si Orsini .Salile sunt decorate cu bogate fresce
din perioada renasterii . A doua curte interna se numeste” Curtea fantanii”, pentru ca in centru se afla o fantana
construita in sec XVI de un artist roman. Mai tarziu, la cutremurul de la Avezzano din 1915 fu reconstruit . Din 1890
palatul este sediul birourilor administrative ale orasului.



Proiectata de arhitectul Frontoni in

1722, era o parte din zidurile care inconjurau orasul; e ultima dintre cele patru porti de acces spre centrul orasului
.Aceasta poarta e un monument national numit” poarta romana” inainte de 1870. Este numita “poarta Garibaldi” dupa
cucerirea orasului de catre Garibaldi. Pentru a intra in oras, venind dinspre Tevere, Garibaldi a trebuit sa dea foc portii
care inchidea accesul spre centrul orasului .Deasupra portii sunt doua steaguri: italian si european.

Garibaldi: Giuseppe Garibaldi(Nizza ,Iulie 1807- Caprera, Iunie 1882) era un general si un patriot. Este unul dintre cei
mai celebri istorici italieni, renumit in toata lumea si un erou national.

Fantana Leilor



Fantana Leilor se afla in Piata Leilor si a fost construita in 1845 de Cardinalul Lambruschini, ca simbol al orasului



Piata Leilor se afla in centrul vechi al

orasului, care la origini era numita Piata Poporului. Mai tarziu a fost numita Piata Leilor pentru ca in centru este o fantana cu o sculptura ce reprezinta patru lei. In piata sunt diferite magazine ,un restaurant, un bar, si o librerie. Langa piata este o cladire de unde a vorbit Garibaldi poporului.

Via Cavour



Via Cavour face legatura între Dom și Piața Leilor. Se află în centrul orașului, unde se găsesc diferite magazine: baruri, magazine de îmbrăcăminte, frizerii, magazine alimentare, un chiosc de ziare, o macelarie.

Gradina Lebedei
In



fata Primariei din Monterotondo se gaseste Gradina Lebedei. In gradina sunt alei pentru plimbare si unele instalatii de joaca pentru copii. Este inco

njurata de copaci. In centru este Fantana Lebedei , numita asa pentru ca langa ea este o statuie ce reprezinta un om ce tine o lebada din al carei cioc curge apa. Tot aici se afla si un monument dedicat eroilor cazuti in Primul Razboi Mondial.

SARBATO

Sfantului An
Sarbatorea S



in care se tine in 17 Ianuarie. Sfantul Anton Abate

este protectorul animalelor . Pe strazile orasului sunt prezentati

cai din zona precum si flori din hartie si panza. Dimineata , crestinii aduc caii lor in fata Domului. Seara are loc celebra
"Torciata": persoanele, cu torte in mana, avand pe cap o caciula bicolora (rosu si negru) se plimba pe strazile
orasului."Torciata" dureaza circa doua ore si se termina langa casa unui domn care ofera tuturor participantilor gustari,



toarea "mulattierilor" Noua "gazda"
e statuia Sfantului Anton .

În 24 Iunie se ține această sărbătoare. În fața pieței Domului, populația se strânge pentru a asculta muzica și a dansa. Mâncarea tradițională este pe baza de melci. La miezul nopții se arde "o vrajitoare" ce simbolizează sosirea verii.



Bruno Buozzi : s-a născut la 31 Ianuarie 1881 și a fost

ucis de soldații germani la Roma, în 4 Iunie 1944. În timpul fascismului B.Buozzi a fost un sindicalist important. Când Roma a fost ocupată de soldații germani, B.Buozzi s-a refugiat în multe locuri, dar la sfârșit a fost capturat de soldații nazisti. A fost prizonier și în Iunie 1944 a fost ucis împreună cu alți prizonieri, lângă Roma, "La Storta". După moartea sa, multe străzi, școli și piețe au primit numele Bruno Buozzi în toată Italia.

RETETE

Covrigi



Ingrediente:

- 1 kg făină;
- 3,3 cl vin alb;
- 3 linguri sare;
- 3 linguri de an.

Preparare:

Se încălzește vinul împreună cu anise. Se amestecă toate ingredientele până se obține o compoziție moale. Se împarte masa în 9 porții egale, se formează covrigii și se fierb. Se coace caldă pe o grătar timp de 90 min, apoi se pun la cuptor pentru



2 oua;

- 200g zahar;
- 1 pahar de vin alb;
- drojdie;
- coaja de lamaie;
- 400g faina;
- nuci.

Preparare:

Se amesteca zaharul cu ouale . Se amesteca faina si toate ingredientele formand o pasta. Se formeaza bastonase si se dau la cuptor pentru 20 minute. Se scot din cuptor pentru a fi taiate in parti mai mici apoi se coc inca 15 minute. Se pun la rece .

URL Sorgente (modified on 17/06/2014 - 23:15):

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