

L'olio novello di Castel di Guido ottiene la certificazione Igp Roma

12 Dicembre 2024

di Redazione



ROMA – L'olio novello biologico prodotto dall'azienda agricola comunale "Castel di Guido" ha ottenuto la prestigiosa certificazione Igp Roma, un riconoscimento che valorizza la qualità dell'uliveto, il territorio dell'agro romano e il lavoro del personale aziendale.

"Questo risultato testimonia l'eccellenza dei prodotti del nostro territorio, capaci di affermarsi come volano di sviluppo economico e turistico, e rappresenta un passo significativo nel nostro impegno per tutelare e promuovere l'agricoltura biologica e sostenibile", ha dichiarato **Sabrina Alfonsi**, assessora comunale all'Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei Rifiuti.

Per celebrare questo importante traguardo, il prossimo 15 dicembre, dalle 10,00 alle 17,00, l'azienda agricola di Castel di Guido aprirà le sue porte con una grande festa di Natale dedicata alla cittadinanza.

L'evento sarà un'occasione speciale per conoscere da vicino questa realtà unica nel panorama romano, attraverso visite guidate agli uliveti e degustazioni dell'olio novello biologico. Sarà organizzata anche una vendita straordinaria dell'olio, richiesta dai cittadini dopo la raccolta delle olive dello scorso 31 ottobre, a cui ha partecipato anche il sindaco **Roberto Gualtieri**.

L'azienda agricola comunale "Castel di Guido" rappresenta un modello virtuoso di agricoltura sostenibile e biologica. Situata a pochi chilometri dal centro di Roma, si estende su una superficie di 2.000 ettari, dove si coltivano cereali biologici e si allevano bovini, tra cui vacche frisone e maremmane. Ogni mese vengono prodotti circa 20.000 litri di latte destinati alla Centrale del Latte di Roma, mentre l'uliveto, che copre 30 ettari con 1.500 piante, produce oltre 2.000 litri di olio biologico.

Durante la giornata, i visitatori potranno scoprire i segreti della produzione dell'olio, conoscere i prodotti della terra e il lavoro dei butteri. Per i più piccoli, sarà possibile osservare da vicino gli animali dell'azienda e vivere un'esperienza immersiva a contatto con la natura.

Questo riconoscimento si inserisce nel più ampio impegno di Roma Capitale per la promozione del cibo sostenibile e di qualità. L'Assessora Alfonsi ha più volte sottolineato l'importanza di progetti volti a rendere Roma una capitale del cibo sostenibile, attraverso il supporto all'agricoltura biologica, la valorizzazione delle filiere locali e il sostegno alle fasce più fragili della popolazione.

La festa del 15 dicembre sarà animata dalle associazioni del territorio, che organizzeranno attività nella piazza del Borgo, e da un punto ristoro dove saranno offerti in degustazione prodotti e vini locali.

L'appuntamento è aperto a tutti i cittadini che vorranno partecipare a questa giornata di festa e celebrare insieme le eccellenze agroalimentari dell'agro romano.