

Gli oli del territorio del Parcoaa

Il minicorso di assaggio degli oli del territorio del Parco dei Castelli Romani, tenuto dall'esperto Marco Romagnoli sabato 29 marzo 2025, presso la sede dell'Ente Parco a Rocca di Papa, ha registrato il tutto esaurito.

Come il vino anche l'olio prodotto nel nostro territorio rappresenta una delle eccellenze gastronomiche del Lazio. Il suolo vulcanico delle fertili colline della zona, insieme ad un microclima ideale, hanno favorito sin dai tempi antichi la coltivazione degli ulivi, una cultura agricola che affonda le sue radici in epoca romana e che ha fatto dell'olio d'oliva un prodotto molto apprezzato sia a livello locale che nazionale.



Le componenti chimiche e minerali del terreno di coltivazione delle varietà di ulivi autoctoni conferiscono al prodotto un gusto unico, un aroma fruttato e delicato, con un retrogusto leggermente piccante, che esalta perfettamente il sapore dei piatti tipici locali e lo rende piuttosto versatile in cucina.

Le aziende locali per garantirne la qualità promuovono un'agricoltura sostenibile e dei metodi di produzione tradizionale che prevedono la raccolta manuale delle olive e la spremitura a freddo per conservarne tutte le proprietà organolettiche.

Un'esperienza molto apprezzata dai partecipanti, che hanno avuto la possibilità di assaporare un olio genuino e gustoso, approfondendo la conoscenza di questo prodotto simbolo della cultura contadina dei Castelli Romani.

[Read More](#)