



FORO PYMES ÍTALO-LATINOAMERICANO SOBRE LA CADENA AGROALIMENTARIA DEL LAZIO (SUR DEL LAZIO, ITALIA 24 – 26 DE SEPTIEMBRE DE 2025)

Listado preliminar de visitas técnicas (en actualización)

Sector Floricultura

[Azienda Agricola Di Meo Remo](#) – Nettuno

Fundada en 1994 a partir de la compra de una pequeña parcela donde se producían crisantemos en maceta. Hoy en día, el grupo Di Meo está formado por 4 empresas, que se extienden por una superficie de más de 40 hectáreas, y un consorcio especializado en la venta de plantas aromáticas alimentarias en macetas.

[Vivaio Aumenta](#) - Pontinia

Vivaio Aumenta es una empresa italiana de floricultura fundada en 1984 por Antonio Aumenta, hoy reconocida internacionalmente por su excelencia e innovación en el sector. Con más de 200 hectáreas repartidas en cinco sedes, combina tradición y técnicas de producción de vanguardia para ofrecer una amplia selección de plantas mediterráneas y exóticas. Produce especímenes raros, plantas jóvenes, árboles de gran tamaño y formas de arte topiario como bonsáis, nubes y esferas. La calidad de los cultivos y el cuidado estético la convierten en un punto de referencia también para los viveros extranjeros de toda Europa.

Sector Hortofrutícola

Società Agricola Sant'Eufemia – Cisterna di Latina

[San Lidano](#) – Sezze

San Lidano es una empresa hortofrutícola en el corazón del Agro Pontino especializada en la producción de cuarta gama. Fundada en 1997, San Lidano es una Organización de Productores reconocida por la UE, representada por su Presidente Luciano di Pastina. Gracias a sus más de 60 miembros, San Lidano cultiva directamente sus materias primas en unas 1.000 hectáreas de terreno, de las cuales más de 200 están cubiertas por modernos invernaderos. Gracias al control directo de la producción, San Lidano puede garantizar el abastecimiento con una cadena de suministro corta y controlada de una amplia variedad resultante de la singularidad del territorio pontino: desde las hortalizas, de primera y cuarta gama, hasta las 20.000 toneladas de sandías, tradicionales y sin semillas.

Sector Lácteo

[Azienda Agricola Circe](#) – Pontinia

Azienda Agricola Circe es una cooperativa situada cerca del Parque del Circeo, entre las llanuras y las montañas Lepini, entre los ríos Ufente y Selcella. Abarca unas 270-700 hectáreas, donde, desde los



años 50, se crían búfalas para la producción de leche, que luego se transforma en mozzarella y queso en la lechería de la empresa. Utilizando prácticas agronómicas sostenibles como la agricultura de conservación, los digestatos para fertilización y los cultivos de cobertura, la empresa garantiza forraje de calidad. También ha desarrollado una lechería artesanal propia donde la leche fresca se transforma diariamente en productos de alta calidad, como mozzarella, trenzas, burrata, stracciatella, ricotta y quesos curados. También promueve una cadena de suministro ética, haciendo hincapié en la sostenibilidad, la transparencia y el respeto por el territorio.

[Caseificio Paoella](#) – Fondi

Lechería fundada en 1929. Especializada en la producción de mozzarella de búfala y otros productos lácteos. La quesería destaca por su producción tradicional, utilizando leche de sus propias granjas y por obtener la marca D.O.P. (Denominación de Origen Protegida) para su mozzarella.

Settore Eno-Oleturismo

[Cantina Sant'Andrea](#) – Borgo Vodice

La Cantina Sant'Andrea nació de una larga tradición familiar vinculada a la viticultura, con raíces en Pantelleria al principio y luego en Túnez, antes de establecerse definitivamente en la fértil llanura pontina. Fundada en 1964 por la familia Pandolfo, hoy la bodega cuenta con más de 100 hectáreas de viñedos repartidos entre Borgo Vodice, Aprilia, Sabaudia y Terracina, donde se cultivan tanto cepas internacionales como Merlot, Syrah y Chardonnay, como variedades locales como Moscato di Terracina, Cesanese y Aleatico. El vínculo con el territorio es fuerte, en particular con el famoso Moscato, cultivado en la zona colinar de Terracina. Cada año produce más de 16 etiquetas que van desde las más cotidianas hasta las de gama alta como *Dune*, *Sogno*, *Riflessi* y *Oppidum*. Los vinos de Cantina Sant'Andrea son apreciados tanto en Italia como en el extranjero y han ganado numerosos premios en concursos internacionales.

[Le Folaqhe](#) – Loc. Barchi Terracina

Una parada ideal para quienes deseen conocer la zona a través del vino, el aceite y los sabores tradicionales. Aquí, el enoturismo y el oleoturismo son parte integrante de la vida agrícola cotidiana. La finca cultiva cuidadosamente viñedos y olivares, produciendo directamente aceite de oliva virgen extra y vino de la casa, que acompañan cada plato servido en el restaurante agroturístico. Los huéspedes pueden participar activamente en las actividades de temporada: desde la vendimia hasta la cosecha de aceitunas, experimentando de primera mano el vínculo entre la tierra y la mesa.