



FORUM PMI ITALO-LATINOAMERICANO SULLA FILIERA AGROALIMENTARE DEL LAZIO (BASSO LAZIO, ITALIA, 24-26 SETTEMBRE 2025)

Elenco preliminare visite tecniche (in aggiornamento)

Settore Florovivaismo

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

Nata nel 1994 dall'acquisto di un piccolo appezzamento di terreno in cui venivano prodotti crisantemi in vaso. Oggi il gruppo Di Meo si compone di 4 aziende, che si estendono su una superficie di oltre 40 ettari, ed un consorzio specializzato nella vendita di piante aromatiche alimentari in vaso.

[Vivaio Aumenta](#) - Pontinia

Il Vivaio Aumenta è un'azienda florovivaistica italiana fondata nel 1984 da Antonio Aumenta, oggi riconosciuta a livello internazionale per l'eccellenza e l'innovazione nel settore. Con oltre 200 ettari distribuiti in cinque sedi, unisce tradizione e tecniche produttive all'avanguardia per offrire una vasta selezione di piante mediterranee ed esotiche. Produce esemplari rari, piante giovani, grandi alberi e forme artistiche topiarie come bonsai, nuvole e sfere. La qualità delle coltivazioni e la cura estetica la rendono un punto di riferimento anche per vivai esteri in tutta Europa.

Settore Ortofrutticolo

Società Agricola Sant'Eufemia – Cisterna di Latina

[San Lidano](#) – Sezze

San Lidano è una azienda ortofrutticola nel cuore dell'Agro Pontino specializzata nella produzione di IV Gamma. Nata nel 1997, San Lidano è un'Organizzazione di Produttori riconosciuta dalla UE, rappresentata dal suo Presidente Luciano di Pastina. Grazie ai suoi oltre 60 Soci, SanLidano coltiva direttamente le proprie materie prime su circa 1000 ettari di superficie, di cui oltre 200 coperti da moderne serre. Grazie al controllo diretto della produzione, San Lidano è in grado di garantire l'approvvigionamento con una filiera corta e controllata di un vasto assortimento frutto dell'unicità del territorio pontino: dalle verdure, di I gamma e di IV gamma, alle 20.000 tonnellate di angurie, tradizionali e senza semi.

Settore Lattiero-Caseario

[Circe](#) – Pontinia

Agricola Circe è una cooperativa situata nei pressi del Parco del Circeo, tra pianure e Monti Lepini, tra i fiumi Ufente e Selcella. Si estende su circa 270–700 ettari, dove – fin dagli anni '50 – si allevano bufale per la produzione di latte, trasformato poi in mozzarelle e formaggi nel caseificio aziendale. Utilizzando pratiche agronomiche sostenibili come l'agricoltura conservativa, digestati per concimazione e cover crops, l'azienda garantisce foraggio di qualità. Ha inoltre sviluppato un



caseificio artigianale interno dove il latte fresco è trasformato quotidianamente in prodotti di alta qualità, tra cui mozzarella, trecce, burrate, stracciatelle, ricotte e formaggi stagionati. Promuove inoltre una filiera etica, enfatizzando sostenibilità, trasparenza e rispetto del territorio.

[Caseificio Paoella](#) – Fondi

Caseificio fondato nel 1929. Specializzato nella produzione di mozzarella di bufala e altri prodotti caseari. Il caseificio si distingue per la produzione tradizionale, utilizzando latte proveniente da allevamenti propri e per l'ottenimento del marchio D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) per la sua mozzarella.

Settore Eno-Oleturismo

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

Cantina Sant'Andrea nasce da una lunga tradizione familiare legata alla viticoltura, con radici che affondano a Pantelleria e poi in Tunisia, prima di stabilirsi definitivamente nella fertile pianura pontina. Fondata nel 1964 dalla famiglia Pandolfo, oggi la cantina si estende su oltre 100 ettari di vigneti distribuiti tra Borgo Vodice, Aprilia, Sabaudia e Terracina, dove si coltivano sia vitigni internazionali come Merlot, Syrah e Chardonnay, sia varietà locali come Moscato di Terracina, Cesanese e Aleatico. Il legame con il territorio è forte, in particolare con il celebre Moscato, coltivato nella zona collinare di Terracina. Ogni anno produce oltre 16 etichette che spaziano dalle linee più quotidiane a quelle di punta come *Dune*, *Sogno*, *Riflessi* e *Oppidum*. I vini di Cantina Sant'Andrea sono apprezzati sia in Italia che all'estero e hanno ottenuto numerosi riconoscimenti in concorsi internazionali.

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

Tappa ideale per chi desidera vivere il territorio attraverso il vino, l'olio e i sapori della tradizione. Qui l'enoleturismo e l'oleoturismo sono parte integrante della quotidianità agricola. L'azienda coltiva con cura vigneti e uliveti, producendo direttamente l'olio extravergine d'oliva e il vino della casa, che accompagnano ogni piatto servito nel ristorante agrituristico. Gli ospiti possono partecipare attivamente alle attività stagionali: dalla vendemmia alla raccolta delle olive, vivendo in prima persona il legame tra terra e tavola.