



## Grottaferrata, a Villa Cavalletti inaugurato il nuovo Museo dell'Olio

*Nei Castelli Romani, nella storica Tenuta che domina la vallata, è stato restaurato il Villino Rosso per ospitare un nuovo progetto di divulgazione della cultura olivicola del territorio. Eventi e visite guidate permetteranno di scoprire i segreti della coltivazione delle olive, della spremitura a freddo e della degustazione*

### Il nuovo Museo dell'Olio dei Castelli Romani

Nell'anno del Giubileo, Roma si arricchisce di **una nuova attrazione** culturale per i pellegrini post-moderni: il **Museo dell'Olio** della **Tenuta Villa Cavalletti**. Situata a Grottaferrata, ai piedi dei Castelli Romani, la nuova struttura nasce per celebrare e diffondere la conoscenza sulla storia, le tecniche di produzione e la cultura antica dell'olio extravergine di oliva.



Villa Cavalletti (Foto © Augusta Boes).

Il museo offre un'esperienza immersiva che permette di **scoprire i segreti della coltivazione delle olive**, della spremitura a freddo **e della degustazione**. Attraverso eventi e **visite guidate da agronomi e sommelier**, i visitatori possono esplorare l'universo e le qualità sensoriali dell'olio extravergine, quello vero.

Un'iniziativa unica per sensibilizzare il pubblico sull'importanza di questo alimento in una dieta sana ed equilibrata nonché per valorizzare una tradizione impressa da secoli nel DNA culturale italiano.



Il Museo ospiterà visite guidate e degustazioni (Foto © Facebook Villa Cavalletti).

## Il progetto di restauro del Villino Rosso e del suo frantoio

Il seicentesco **Villino Rosso** che ospita il nuovo **Museo dell'Olio** ha aperto al pubblico il **29 novembre 2024** nella **Tenuta Villa Cavalletti**, dopo un restauro curato dal gruppo **Tierre** che ha coinvolto anche il frantoio del Novecento.



Il Frantoio (Foto © Facebook Villa Cavalletti).

Circondato da **27 ettari di bellezza** paesaggistica, che culmina nel parco secolare adiacente la Villa con **vista mozzafiato sulla Capitale**, il museo fa scoprire la filiera dell'olio, dall'uliveto monumentale alla degustazione del prodotto finito. L'iniziativa contribuisce a promuovere il **turismo rurale e sostenibile**, incentivando lo sviluppo economico locale e la salvaguardia di un territorio spesso sottovalutato.



Il panorama su Roma dalla Villa (Foto © Augusta Boes).

## I Castelli Romani: un'oasi di eccellenze enogastronomiche

Dalla magnificenza monumentale della Città Eterna all'intimo abbraccio dei borghi è un attimo se la destinazione sono i **Castelli Romani**, una zona che unisce paesaggi naturali suggestivi, borghi pittoreschi e una tradizione enogastronomica di altissimo livello.

Spesso la vicinanza alla Capitale penalizza questo territorio, relegandolo a semplice gita fuori porta per i romani, mentre i turisti restano concentrati su Roma. Per distinguersi e competere con la Città Eterna, quindi, i Castelli Romani **puntano su un'offerta di cibo e vino di qualità straordinaria** e a prezzi accessibili.



Gli ulivi nel Parco di Villa Cavalletti (Foto © Augusta Boes).

L'olio extravergine di oliva, prodotto nei frantoi locali, si affianca a **vini DOC e DOCG**, come il celebre Frascati, al **pane casereccio**, ai **formaggi artigianali** e persino al **gelato** preparato con ingredienti a chilometro zero. Questi prodotti non sono solo un piacere per il palato, ma raccontano la storia e le tradizioni di un territorio che vuole farsi riconoscere come **meta d'élite** per i viaggiatori più esigenti e i palati sopraffini.

## L'olio extravergine di oliva: un tesoro italiano sottovalutato

L'olio extravergine di oliva rappresenta uno dei **simboli più autentici del Belpaese**, radicato nella nostra tradizione agricola e culinaria. Eppure, paradossalmente, sembra essere più **apprezzato all'estero** che in patria. Gran parte della produzione di qualità superiore, infatti, viene **esportata in altri Paesi** dove viene considerata un vero e proprio lusso e celebrata per il suo sapore unico e le innumerevoli [proprietà benefiche](#).

Il fenomeno di "**fuga delle eccellenze**" – lo stesso accade per il vino ad esempio – riflette una tendenza allarmante: molti italiani sembrano ignorare il valore autentico dell'olio extravergine di oliva, preferendo spesso prodotti industriali di dubbia qualità. Questo non solo impoverisce la cultura gastronomica nazionale, ma **penalizza i piccoli produttori locali**, custodi di antiche tradizioni e tecniche di lavorazione tramandate di generazione in generazione.



Il bel restauro eseguito per ospitare il Museo dell'Olio (Foto © Facebook Villa Cavalletti).

## L'elisir di lunga vita indispensabile per la salute

L'olio extravergine d'oliva non è soltanto un condimento: è un autentico [elisir di lunga vita](#). Ricco di antiossidanti, acidi grassi monoinsaturi e vitamine, questo prodotto è considerato un pilastro fondamentale della **dieta mediterranea**, riconosciuta dall'UNESCO come patrimonio culturale immateriale dell'umanità.

Numerosi studi scientifici dimostrano che il consumo regolare di olio extravergine d'oliva aiuta a **prevenire malattie cardiovascolari**, riduce **le infiammazioni** e contribuisce alla **salute del cervello**. La sua capacità di combattere i radicali liberi lo rende anche un alleato prezioso nella lotta contro l'invecchiamento cellulare. Eppure, nonostante i suoi innumerevoli benefici, in Italia il consumo pro capite di olio di qualità è in calo, lasciando spazio a oli di origine incerta che non offrono le stesse garanzie in termini di salute e gusto.

Se siete a Roma **non perdetevi questa occasione unica**, un viaggio tra storia e memoria, ma anche un passo avanti nella valorizzazione dell'oro verde, una risorsa preziosa per l'economia, la società e l'ambiente dei Castelli Romani.

**Museo dell'Olio Villa Cavalletti**

Via XXIV Maggio, 73/75 – Grottaferrata (Rm)

[www.villacavalletti.it](http://www.villacavalletti.it)

**Data di creazione**

10/02/2025

**Autore**

augusta-boes