



L'Olio EVO delle Città dell'Olio diventa una star della TV

L'Olio EVO delle Città dell'Olio diventa una star della TV. L'ingrediente principe della Dieta Mediterranea incontra uno dei piatti tra i più amati e consumati al mondo: la pizza. L'Associazione nazionale Città dell'Olio attraverso "Pizza Doc" - il programma condotto da Tinto (Nicola Prudente) conduttore di "Decanter" e di "Camper" e la giornalista enogastronomica Monica Caradonna in onda dall'8 aprile per 12 appuntamenti su Rai 2 ogni sabato dalle 11.15 alle 12.00 - realizza il primo esperimento di comunicazione enogastronomica in cui l'olio extra vergine di oliva italiano è l'assoluto protagonista. Il format, prodotto da RG Factory, è la vetrina ideale per esaltarne la biodiversità, i luoghi ed i territori di origine - ovvero le Città dell'Olio da cui nasce - ed il legame con il cibo, e in particolare con la pizza, patrimonio Unesco e simbolo dell'Italia gastronomica nel mondo. L'intento è quello di promuovere attraverso la divulgazione televisiva la conoscenza delle oltre 500 cultivar italiane, uno straordinario patrimonio di sapori e valori da salvaguardare e riscoprire che caratterizza la nostra identità culturale e ci rende unici al mondo. Ma anche di sensibilizzare gli spettatori sul tema dell'abbandono dei territori olivicoli, dando nuovo slancio all'oleoturismo.

Protagoniste delle 12 puntate in programma sono le Città dell'Olio: Rapolla (Pz), Andora (Sv), Usini, Uri e Ittiri (Ss), Termoli (Cb), Vieste (Fg), San Casciano Val di Pesa (Fi), Castellina in Chianti (Si), Greve in Chianti (Fi), Barberino Tavarnelle (Fi), Castelnuovo Berardenga (Si), Radda in Chianti (Si), Oliveto Citra (Sa); Ferrandina (Mt) e Corigliano Rossano (Cs). Un approfondimento speciale è dedicato alle attività della Camera di Commercio di Chieti-Pescara e alle iniziative di Fondazione Evo School - Unaprol-Coldiretti. La puntata conclusiva, invece, presenterà l'Associazione Nazionale Città dell'Olio e le attività che svolge da oltre 25 anni. Oggi a Roma la presentazione presso la Sala Cavour del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste la presentazione dell'anteprima a cui hanno partecipato i conduttori, il Vicedirettore Day Time Rai Angelo Mellone e il Sen. Patrizio Giacomo La Pietra, Sottosegretario Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste.

"L'olio italiano è uno dei principali simboli dell'eccellenza agroalimentare italiana - ha dichiarato il Sottosegretario **Patrizio Giacomo La Pietra** - ed è un piacere ed un dovere per ognuno di noi celebrarlo, valorizzarlo e promuoverne l'uso, come si prefigge in maniera meritoria la trasmissione Pizza Doc, che già si preannuncia gustosa e per veri intenditori della buona tavola. L'olio prodotto in Italia non è solo un alimento eccezionale dal punto di vista gastronomico e salutare, ma è il nobile frutto delle centinaia di cultivar che caratterizzano il nostro territorio e rappresentano un autentico patrimonio per il Paese, sia dal punto di vista strettamente economico, sia in termini di valori culturali di cui sono custodi millenari. Dedicare una trasmissione tv alla pizza, all'olio extra vergine d'oliva, alla scoperta delle Città dell'Olio è un'iniziativa alla quale plaudo con convinzione perché va proprio nella direzione in cui si sta muovendo il ministero dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare e di tutto il Governo Meloni, ossia valorizzare e contribuire alla conoscenza del nostro incommensurabile made in



Italy agroalimentare”.

“Con questa iniziativa, abbiamo l’opportunità di far conoscere al grande pubblico le tante eccellenze olivicole italiane e far capire ai consumatori quanto è importante saper scegliere l’olio EVO da mettere in tavola - ha dichiarato **Michele Sonnessa** Presidente delle Città dell’Olio - dietro ogni olio EVO delle nostre Città protagonista di “Pizza Doc”, c’è una storia che vale la pena raccontare. Abbiamo aderito a questo progetto proprio perché crediamo che dia voce alle tante persone che ogni giorno lavorano duramente per consentire all’Italia di aver un primato assoluto che si esprime nelle oltre 500 cultivar che celebrano una varietà e biodiversità unica al mondo. Parlare di Olio EVO parlando anche di territori di origine poi vuol dire anche e soprattutto parlare di turismo dell’olio, cioè delle tante esperienze legate a questo straordinario prodotto che abbiamo il dovere di far conoscere ma anche dei tanti progetti innovativi di agricoltura sociale che ci rendono orgogliosi dei nostri produttori locali. A tutto questo dobbiamo dare un valore, investendo di più e meglio”.

“Sono orgoglioso di questa importante collaborazione. Mi sono impegnato tanto perché si arrivasse a questo matrimonio anche perché è proprio l’amore il sentimento che nutro verso le nostre cultivar. Mi viene da aggiungere finalmente! - ha dichiarato **Tinto** - Mi occupo da vent’anni di comunicazione enogastronomica in radio e tv e l’olio extravergine di oliva, i suoi territori ed i suoi protagonisti non hanno mai avuto un appuntamento fisso, sono sempre comparsi un po’ casualmente nelle varie scalette dei programmi. A “Pizza Doc” finalmente ci sarà un appuntamento fisso in ogni puntata. Faremo il possibile per poter divulgare la cultura dell’olivo e dell’olio di oliva di qualità attraverso uno dei piatti italiani più consumati ed apprezzati in tutto il mondo, la pizza!”.

“Dopo una intensa comunicazione sul vino l’Italia ha il dovere di recuperare una narrazione tecnica, scientifica, storica sull’olio che finalmente è considerato non più solo come un condimento come altri, ma ha assunto il ruolo di ingrediente essenziale nella cucina italiana - ha dichiarato **Monica Caradonna** - lo vengo da una Regione in cui sin da bambini impariamo ad amare l’olio extravergine d’oliva vivendo la bellezza e la meraviglia del grande patrimonio di ulivi secolari che disegnano la Puglia. È stato pertanto per me un onore e un piacere contribuire alla divulgazione corretta di uno degli elementi più importanti del paniere della dieta mediterranea. Con “Pizza Doc” faremo un incredibile viaggio dell’Italia dei piccoli e grandi produttori attraversando storie di uomini e donne e di territori che diventeranno finalmente protagonisti del sabato di RAI 2”.

La trasmissione mette al centro le persone, i luoghi, i paesaggi, le emozioni, i racconti delle comunità dove viene realizzato l’olio EVO. La pizza, tanto amata da bambini e adulti, diventa così un’opportunità di comunicazione preziosa per raccontare l’eccellenza e la varietà dei nostri oli extravergine di oliva ma soprattutto la cultura olivicola millenaria di cui siamo custodi e ambasciatori.

Saranno i maestri dell’arte bianca: Vincenzo Nese (Lombardia), Matteo Allemano (Piemonte), Luca Doro (Campania), Antonio Sciannone (Veneto), Roberto Muscas (Toscana), Giuseppe Riontino (Puglia), Emmanuele Stellino (Sicilia), Luca Crivellenti (Veneto), Samuel Sini (Sardegna), Francesco Pellegrino (Puglia), Gazmir Sallaku (Lombardia), Alex Osoianu (Trentino Alto Adige), Carmelo Pistrutto (Sicilia), Giuseppe Pinto (Lazio), Davide Manera (Piemonte), Giovanni Senese (Liguria), Carmine Fontana (Calabria) Luca Fusacchia (Lazio), Paolo Aurite (Sicilia), Daniele Vennari (Toscana), Antonio Aniello Fedullo (Campania), Ernesto Criscuolo (Veneto), Gianluca Graci (Sicilia) e Alessio Mattaccini



(Lazio) a mettersi in gioco.

Ogni chef pizzaiolo dovrà ideare e creare un antipasto e una pizza con a disposizione tre ingredienti base svelati all'ultimo secondo. Durante la preparazione la giornalista enogastronomica Monica Caradonna, racconterà gli ingredienti scelti, facendoci scoprire i territori di origine attraverso aneddoti e curiosità, approfondendone gli aspetti organolettici, nutrizionali e storico-geografici e dando voce a produttori, allevatori e olivicoltori. Al termine della puntata, dopo vari mini doc sul territorio, ci sarà in studio il gran finale con assaggio di pizze ed antipasti ed il brindisi finale dedicato alle eccellenze italiane.

Questa prima stagione di "Pizza Doc" potrebbe essere un esperimento pilota. Se i dati auditel confermeranno il successo atteso, potranno essere tante altre le Città dell'Olio e tanti altri oli Evo italiani i protagonisti della nuova stagione del programma.