

## L'Olio EVO di Vieste protagonista a "Pizza Doc"

Sarà dedicata alla Puglia e in particolare alla Città dell'Olio di Vieste la prima puntata di "Pizza Doc" il programma condotto da Tinto (Nicola Prudente) e Monica Caradonna che andrà in onda sabato 8 aprile alle 11.10 su Rai 2 e in diretta streaming su RaiPlay.

Per realizzare la puntata la troupe della trasmissione ha visitato Vieste e ha incontrato il produttore Salvatore Freda che dal suo uliveto ha descritto con parole appassionate l'incantevole paesaggio olivato del Gargano e ha raccontato la storia dei suoi olivi centenari, illustrando il processo di potatura che è ormai una tradizione di famiglia. "Pizza Doc" ha fatto un'incursione anche nel Frantoio dei F.lli Vieste dove ha incontrato Raffaele Vieste. Il suo intervento è stato un viaggio in tutte le fasi di lavorazione e trasformazione delle olive con un interessante approfondimento sulla cultivar di eccellenza del territorio: l'Ogliarola garganica.

Con gli oli dei produttori di Vieste gli chef pizzaioli - Vincenzo Nese della Pizzeria "Vesamè" e Matteo Allemano della Pizzeria "Morosini 7" - che si sfideranno in puntata, dovranno ideare e creare un antipasto e una pizza con a disposizione tre ingredienti base svelati all'ultimo secondo. Durante la preparazione Monica Caradonna, racconterà gli ingredienti scelti, facendoci scoprire i territori di origine attraverso aneddoti e curiosità, approfondendone gli aspetti organolettici, nutrizionali e storico-geografici. La trasmissione si concluderà con l'assaggio dei piatti preparati dai maestri dell'arte bianca e il brindisi finale dedicato alle eccellenze italiane.

Queste le ricette della prima puntata: come antipasti sono previsti "Lollipop di Focaccia" e "Focaccia alle cipolle"; per le pizze invece l'ingrediente principe sarà la patata della SILA IGP e saranno preparate la pizza "Patata Chic" con ingredienti: patate della SILA IGP saltata al burro, provola affumicata, lardo di maialino nero, funghi saltati al gin, pomodorini gialli pelati e tartufo nero; e la "Pizza Hollywood" con ingredienti: patate della SILA IGP saltata al burro, fiordilatte, tumin del mel, asparagi saltati in padella e pancetta croccante.

Grazie a "Pizza Doc" l'Olio EVO pugliese diventa una star della TV incontrando uno dei piatti tra i più amati e consumati al mondo: la pizza. Con questo importante progetto l'Associazione nazionale Città dell'Olio 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.

"Con questa iniziativa, abbiamo l'opportunità di far conoscere al grande pubblico le eccellenze olivicole italiane e le 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 -- ha dichiarato **Michele Sonnessa** Presidente delle Città dell'Olio - vogliamo far capire ai consumatori quanto è importante saper scegliere l'olio EVO da mettere in tavola e quanto è necessario proteggere il territorio



Associazione Nazionale  
Città dell'Olio

dal rischio abbandono, dando nuovo slancio all'oleoturismo".

"Questo risultato è il frutto di un percorso iniziato sette anni fa con l'ideazione di due eventi di punta dedicati all'olio EVO di qualità prodotto a Vieste: la Settimana dell'Olio ed ExtraGargano. Si tratta di due importanti occasioni di valorizzazione del prodotto e di incontro tra mondo dei produttori e ristoratori. In questo quadro, si inserisce anche "Pizza Doc" che attraverso un prodotto di eccellenza e di largo consumo come la pizza ci permette di mostrare al mondo, le nostre eccellenze e le bellezze del nostro territorio - ha detto l'assessore all'agricoltura del Comune di Vieste **Dario Carlino** - oggi possiamo affermare con orgoglio che, grazie a tutto questo impegno, siamo tra le realtà del Gargano e della Puglia che hanno saputo meglio valorizzare l'olio EVO e l'oleoturismo".