

## L'Olio EVO delle Città dell'Olio di Usini, Uri e Ittiri protagonista a "Pizza Doc"

Sarà dedicata alla Sardegna e in particolare alle Città dell'Olio di Usini, Uri e Ittiri, la seconda puntata di "Pizza Doc", il programma condotto da Tinto e Monica Caradonna che andrà in onda sabato 15 aprile alle 11.10 su Rai 2 e in diretta streaming su RaiPlay. Per realizzare la puntata, la troupe della trasmissione ha incontrato il funzionario dell'Agenzia regionale Laore Antonio Montinaro e il produttore di Uri Angelo Sogos nel suo uliveto nel comprensorio di Coros parte integrante del Logudoro tra Sassari ed Alghero, tra i comuni di Usini, Uri e Ittiri, dove attiva una produzione olivicola storica e di pregio e l'olivicoltura è una tradizione consolidata che gli abitanti si sono tramandati nel tempo con ulivi piantati più di 100 anni fa.

"Pizza Doc" ha fatto un'incursione anche nel frantoio dei Fratelli Ezza a Usini e ha incontrato il produttore Baingio Delogu ad Ittiri per conoscere meglio la Bosana, la varietà che si produce in questa zona in cui a rendere particolari gli uliveti è il recupero della chioma delle piante storiche grazie a potatori professionali e metodi all'avanguardia. Una caratteristica che dà la all'olio un gusto deciso che richiama note di carciofo ed erba fresca.

Con gli oli dei produttori di Usini, Uri e Ittiri, gli chef pizzaioli Luca Doro della pizzeria "Doro Gourmet" e Antonio Sciannamea della pizzeria "La Plume" 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 la "Montanara fritta di Sant'Antuono" preparata da Luca Doro e "Finger di pizza soffiata" preparati da Antonio Sciannamea e come pizze invece saranno preparate la "Abbagnale" da Luca Doro e la "Finocchiona contaminata" da Antonio Sciannamea. Protagonista come ingrediente principale di questa sfida la Finocchiona IGP.

Grazie a 'Pizza Doc', l'olio Evo sardo 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 dal rischio abbandono, dando nuovo slancio all'oleoturismo”.

“La Sardegna è molto felice di essere protagonista della prima puntata di “Pizza Doc”. Cogliamo sempre con entusiasmo, tutte le occasioni di visibilità che ci permettono di mostrare al mondo, le bellezze del nostro territorio - ha detto **Giovanni Antonio Sechi** Vicepresidente delle Città dell'Olio - attraverso la conoscenza del nostro olio EVO vogliamo incuriosire i visitatori ed invitarli a scoprire le Città dell'Olio di Usini, Uri e Ittiri, i loro monumenti e i loro paesaggi mozzafiato”

“La nostra terra è piena di sorprese, l'oleoturismo a cui stiamo dando forte impulso qui da noi è un'esperienza immersiva a tutto tondo che porta i visitatori a contatto diretto con gli olivicoltori. La coltura dell'olio EVO in questa zona è una tradizione che si tramanda di padre in figlio, una passione lunga una vita e scoprire cosa c'è dietro un prodotto di eccellenza come quello che con mani esperte produciamo qui, è una fortuna che non capita tutti i giorni” ha dichiarato **Maura Boi**, coordinatrice delle Città dell'Olio della Sardegna.