



L'Olio EVO di Ferrandina protagonista a "Pizza Doc"

Sarà dedicata alla Basilicata e in particolare alla Città dell'Olio di Ferrandina, la sesta puntata di "Pizza Doc", il programma condotto da Tinto e Monica Caradonna che andrà in onda sabato 13 maggio alle 11.10 su Rai 2 e in diretta streaming su RaiPlay.

Per realizzare la puntata, la troupe della trasmissione ha incontrato l'archeologo Antonio Pecci che ha raccontato la storia della città che sorge in collina su una delle sponde del fiume Basento, nella provincia di Matera. Qui, da sempre la coltivazione degli ulivi e la produzione dell'olio extravergine di oliva sono una particolarità di questo territorio; testimonianza "vivente" di una storia millenaria è il cosiddetto "Patriarca", un albero di circa duemila anni. Considerato l'ulivo più vecchio della Basilicata, con i suoi 8 metri di circonferenza, giganteggia nel cuore di un antichissimo uliveto, a poca distanza dal luogo dove sono stati rinvenuti i resti di un frantoio oleario del IV secolo a.C.

L'approfondimento è proseguito con Pietro Bitonti, presidente di Assoprol Basilicata, che ha parlato dell'oliva "Majatica" figlia del clima e prodotto storico. Diffusa solo nel Comune di Ferrandina e nelle zone limitrofe, dà un olio extravergine di colore giallo-oro con riflessi verdi dal sapore particolarmente delicato e debolmente fruttato. Bitonti ha anche spiegato come, oltre alla produzione dell'olio, Ferrandina abbia raggiunto notorietà internazionale per la produzione delle famose olive "infornate". Le prime testimonianze scritte sulle olive infornate risalgono al 1700, ma tuttora la lavorazione avviene secondo il metodo tradizionale che prevede una prima scottatura in acqua per pochi minuti e una successiva salagione a secco per un breve periodo. Le olive, parzialmente disidratate, sono sistemate su graticci e avviate "all'infornata" negli essiccatoi. La tecnica di lavorazione delle olive infornate di Ferrandina accentua la naturale sapidità dei frutti, ma mantiene al tempo stesso la dolcezza caratteristica della majatica.

Con l'olio EVO di Ferrandina gli chef pizzaioli Luca Fusacchia di "Bordo Pizzeria" e Gianluca Graci di "Fauzzeria" 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 puntata: come antipasti sono previsti un bagel con l'impasto del culluriello preparato da Luca Fusacchia e una rivisitazione del Culluriello di Gianluca Graci; come pizze invece "Dalla terra al mare" di Luca Fusacchia e la "Zuppa di speranza" di Gianluca Graci.

"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 nostra città - ha dichiarato il sindaco di Ferrandina **Carmine Lisanti** - è orgogliosa di essere protagonista di "Pizza Doc". Cogliamo sempre con entusiasmo, tutte le occasioni che ci permettono di mostrare e far



Associazione Nazionale Città dell'Olio

conoscere le bellezze della Basilicata e del nostro territorio. La nostra terra è piena di sorprese e l'oleoturismo può essere un'opportunità ulteriore di conoscenza dello straordinario patrimonio storico e gastronomico di Ferrandina.”

La prima tappa della puntata è in provincia di Siena con il prosciutto toscano, per conoscerne la storia secolare. Si prosegue poi con il culluriello, uno dei simboli della Calabria, per vedere quanto questo prodotto, semplice e veloce da preparare, è radicato nelle tradizioni popolari. Ci si sposta in Abruzzo, dove l'impegno degli agricoltori permette la produzione di un prodotto delicato come il fagiolo tondino del tavo. E infine si arriva a Ferrandina, in Basilicata, dove le sue olive oltre a fornire un olio caratteristico della regione vengono servite anche infornate. La puntata si conclude nelle colline di Conegliano Valdobbiadene, dove il lavoro dei viticoltori ha permesso la creazione di un paesaggio agrario davvero unico, come il vino che vi viene realizzato.