

L'olio abruzzese protagonista a "Pizza Doc"

Sarà dedicata all'Abruzzo e in particolare alla scoperta di Ortona, Moscufo, Pianella e Loreto Aprutino, le città dell'Olio custodi dell'"oro abruzzese", la settima puntata di "Pizza Doc", il programma condotto da Tinto e Monica Caradonna che andrà in onda sabato 20 maggio alle 11.10 su Rai 2 e in diretta streaming su RaiPlay.

Un viaggio nel territorio reso possibile grazie alla Camera di commercio di Chieti Pescara che è da sempre impegnata nella valorizzazione della produzione olearia del territorio. Per realizzare la puntata, la troupe della trasmissione ha incontrato Silvano Ferri, presidente del Consorzio di Tutela dell'Aprutino Pescaresse DOP. Al centro dell'approfondimento, la storia dell'olivicoltura abruzzese conosciuta sin dall'epoca dei romani che sotto l'impulso del monachesimo benedettino, nel famoso "Triangolo d'oro" di Loreto Aprutino, Moscufo e Pianella assume un ruolo importante per le implicazioni di ordine economico, sociale ed ambientale tanto da coprire oggi l'80% della produzione regionale con la più alta concentrazione di oliveti. Le terre tra le province di Chieti e Pescara si trovano incastonate tra i monti della Maiella e il Gran Sasso, grandi oliveti secolari coprono il succedersi di valli e colline in una terra che difficilmente potremmo immaginare senza tale coltura e nell'area sono presenti ben due Dop: l'Olio extravergine Aprutino Pescaresse e il Colline Teatine per la zona di Chieti con uliveti antichi che arrivano fino al mare. Le cultivar principali sono la Dritta, la Toccolana, la Intosso e la Gentile di Chieti equamente distribuite sul territorio e testimonianza di biodiversità.

Con Pier Carmine Tilli del Movimento Turismo Olio invece si è parlato di cosa vuol dire prendersi cura della pianta di olivo durante tutto l'anno. La potatura è infatti uno dei passaggi fondamentali: permette alla pianta di svilupparsi al meglio, asseconda naturalmente la sua crescita e la sua capacità di produrre.

Con l'olio EVO di Chieti gli chef pizzaioli Gazmir Sallaku della pizzeria "Briciole di pane" e Francesco Pellegrino della pizzeria "Levante" e 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 previste due rivisitazioni della pastiera; come pizze invece "Aaglio su tela" di Gazmir Sallaku e "Ritorno alla terra" di Francesco Pellegrino. Ingrediente protagonista della puntata è l'aglio bianco polesano Dop.

"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".

"Siamo particolarmente orgogliosi di promuovere le eccellenze abruzzesi prendendo parte a "Pizza Doc". Cogliamo sempre con entusiasmo tutte le occasioni che ci permettono di mostrare e far conoscere i prodotti del nostro territorio con una grande vocazione olivicola - ha dichiarato **Gennaro Strever**, presidente della Camera di commercio Chieti Pescara - la nostra terra è piena di sorprese e l'oleoturismo può essere un'opportunità ulteriore di conoscenza dello straordinario patrimonio naturale, storico e gastronomico del territorio chietino pescarese."



Associazione Nazionale Città dell'Olio

La prima tappa della puntata è a Mantova, unica città lombarda a produrre il parmigiano reggiano, dove scopriremo quanto è importante l'alimentazione delle mucche per realizzare un prodotto di qualità.

Si prosegue poi con la pastiera napoletana, un dolce dai pochi ingredienti, tutti fortemente legati al territorio per poi spostarsi in Veneto, con l'aglio polesano, per conoscerne le caratteristiche e proprietà salutari. Il viaggio di "Pizza Doc" si conclude nelle province di Chieti e Pescara, per vedere l'impegno di persone che portano avanti un'antica tradizione olearia.