

La Fondazione Evo School si racconta a “Pizza Doc”

Sarà la Fondazione Evo School-Unaprol, la Scuola Superiore dell'Olio EVO promossa da Unaprol, Coldiretti e Campagna Amica, la protagonista assoluta della nona puntata di “Pizza Doc”, il programma condotto da Tinto e Monica Caradonna che andrà in onda sabato 2 giugno alle 11.10 su Rai 2 e in diretta streaming su RaiPlay. Per realizzare la puntata, la troupe della trasmissione ha incontrato il presidente di Unaprol David Granieri nella sede di via Nazionale nel cuore della Capitale. Qui, la Scuola Superiore dell'Olio EVO, ha il suo quartier generale dove si svolgono attività di formazione per diffondere la conoscenza dell'**olio EVO**, formare **professionisti del settore**, supportare lo sviluppo delle **aziende olivicole** e dialogare con le istituzioni.

L'approfondimento realizzato dalla trasmissione grazie all'intervento di Nicola Di Noia il Direttore Generale di Unaprol, permetterà al grande pubblico di conoscere più da vicino questo nuovo centro di riferimento per tutti gli operatori della filiera olivicola dove insegnano assaggiatori professionali, agronomi, tecnici ed esperti del settore olivicolo, scelti sulla base dell'esperienza nell'ambito della formazione e della comunicazione. Nell'occasione si è parlato anche dell'offerta didattica della scuola, che si divide in una parte teorica e una di formazione sensoriale, attraverso prove, incontri e degustazioni, ed è pensata per offrire una formazione altamente specializzata per quanti operano nella produzione, distribuzione e promozione dell'olio di qualità. Qui, infatti, si organizzano corsi base e tecnici (con attestazione di idoneità e certificazione per l'iscrizione nell'elenco nazionale degli assaggiatori), seminari divulgativi e corsi professionalizzanti dove verranno approfonditi tutti gli argomenti rilevanti per il settore: stili alimentari e di consumo, attributi positivi e negativi dell'olio, cultivar principali, marketing, biodiversità, nutraceutica, usi gastronomici (è prevista la traduzione simultanea in inglese delle lezioni).

“Prosegue il viaggio di “Pizza Doc” alla scoperta delle Città dell'Olio e delle eccellenze olivicole italiane che rappresentano il nostro straordinario patrimonio di sapori e valori da salvaguardare e riscoprire” ha dichiarato **Michele Sonnessa**, presidente delle Città dell'Olio: “come accaduto per la nostra associazione, questo approfondimento è dedicato ad una realtà - Unaprol con la sua Fondazione Evo School - con cui abbiamo una forte sinergia e con cui lavoriamo per far capire ai consumatori quanto è importante saper scegliere l'olio Evo da mettere in tavola e quanto è necessario conoscere e proteggere il territorio dal rischio abbandono, dando nuovo slancio all'oleoturismo”.

“Promuovere e valorizzare il grande lavoro dei produttori e la grande qualità del nostro prodotto è fondamentale, così come qualsiasi progetto che miri a sensibilizzare i consumatori ad una scelta consapevole, e noi ogni giorno con Unaprol e Fondazione Evo School lavoriamo in questa direzione - ha dichiarato **David Granieri** - progetti di comunicazione come questi ci permettono di far conoscere il mondo dei professionisti che lavorano per garantire qualità del prodotto di concerto con le aziende e per far crescere conoscenza e consapevolezza nei confronti di questo alimento così prezioso e così richiesto da appassionati di tutto il mondo”.

Si sfideranno gli chef pizzaioli gourmet Giovanni Senese Pizzeria Senese Lab e Carmine Fontana della Pizzeria Trecentogradi e Mimosa. Queste le ricette della puntata: per antipasti sono previste due rivisitazioni del Pan de' Morti e poi saranno preparate la pizza “La mia scarpariello” di Giovanni Senese e la pizza “Sapori Antichi” di Carmine Fontana. Protagonista il parmigiano reggiano delicato.



Associazione Nazionale Città dell'Olio

La prima tappa di questa puntata porterà gli spettatori nel Lazio con la Mandorla, un frutto dalle origini lontane che ha trovato terreno fertile anche in Italia, nel Maccarese. Si prosegue poi con un'antica ricetta della cucina lombarda, nata per recuperare e riutilizzare gli scarti di pasticceria: il Pan de' Morti per spostarsi infine in Emilia-Romagna, con il parmigiano reggiano, un prodotto dalla storia millenaria e dalle caratteristiche uniche. La trasmissione proseguirà poi con un giro a Roma per conoscere la realtà di una scuola di formazione interamente dedicata all'olio extravergine d'oliva e si concluderà in una piccola area collinare del Veneto, dove il terroir contribuisce a dar vita a un vino rinomato nell'intera regione: il Cartize.