

L'olio toscano protagonista a "Pizza Doc"

Sarà dedicata alla Toscana ed, in particolare, alla scoperta del Chianti la decima puntata di "Pizza Doc", il programma condotto da Tinto e Monica Caradonna che andrà in onda sabato 10 giugno alle 11.10 su Rai 2 e in diretta streaming su RaiPlay.

Per realizzare la puntata, la troupe della trasmissione ha incontrato il giornalista Leonardo Romanelli che ha raccontato che il Chianti è una terra di antiche tradizioni enogastronomiche, modellata dall'operosità costante dell'uomo, civilizzata in tempi remoti prima dagli Etruschi e poi dai Romani. Qui, la coltivazione dell'olivo ha una tradizione secolare, furono i monaci Benedettini e Vallombrosani a tramandarla nel Medioevo, grazie al recupero di terreni e alla realizzazione di nuovi oliveti dove prima vi erano boschi. È a partire da questo periodo che la produzione di olio raggiunge quantità superiori al fabbisogno delle famiglie, stimolando il commercio con le città vicine.

"Pizza Doc" ha poi intervistato Gianni Pruneti all'interno dell'oliveta della sua azienda. Il Presidente Consorzio di tutela Olio Chianti Dop ha parlato della nascita nel 1975 di quello che allora era il primo Consorzio dell'olio extravergine prodotto nel territorio del Chianti Classico di cui oggi fanno parte sette Comuni. L'olio Evo prodotto qui, nel 2000, ha ottenuto il riconoscimento della certificazione DOP per le specifiche caratteristiche chimiche ed organolettiche che derivano proprio dal suo territorio di origine.

Con Roberto Rappuoli, Tecnico Olio Chianti Classico Dop, invece, si è parlato di cosa comporta la denominazione DOP e di come funziona il disciplinare della DOP Olio "Chianti Classico" che è particolarmente severo e oltre a testimoniare l'assoluta assenza di difetti, pone limiti minimi anche per le caratteristiche positive: per esempio, l'acidità non deve superare un certo parametro e così anche i polifenoli responsabili delle proprietà "Amaro" e "Piccante" sono strettamente controllati. Delle proprietà dell'Olio Chianti Classico Dop, un olio intenso, fruttato di oliva, erba fresca e carciofo, ha parlato anche Pruneti sottolineando che non è un semplice condimento ma un alimento che perfeziona ed esalta i profumi e il gusto di ogni piatto.

Con l'Olio Chianti Classico Dop i pizzaioli gourmet Alex Osoianu della Pizzeria "Noformat" e Carmelo Pistritto della Pizzeria "Pistritto Bistrot" dovranno ideare 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: l'antipasto di Alex Osoianu sarà preparato con avocado, salmone affumicato, succo di limone ed erba cipollina; quello di Carmelo Pistritto con pomodoro giallo, vastedda del Belice e polvere di finocchietto selvatico. Come pizze, invece, Alex Osoianu proporrà la sua "Dolomitica" mentre Carmelo Pistritto presenterà la sua "Un viaggio a Treviso". Ingrediente protagonista della puntata è il formaggio Casatella Trevigiana 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".



Associazione Nazionale Città dell'Olio

“Siamo particolarmente orgogliosi di promuovere le nostre eccellenze 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 **Marcello Bonechi**, Vice Presidente Vicario delle Città dell'Olio – 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 toscano.”