



L'Associazione Città dell'Olio nuovamente protagonista a "Pizza Doc"

Sarà l'Associazione nazionale Città dell'Olio la protagonista assoluta della nona puntata di "Pizza Doc", il programma condotto da Tinto e Carolina Rey che andrà in onda sabato 10 febbraio alle 11.10 su Rai 2 e in diretta streaming su RaiPlay. Per realizzare la puntata, la troupe della trasmissione ha incontrato Michele Sonnessa Presidente della Rete - nata a Larino nel 1994 - che riunisce quasi 500 territori olivati italiani (Comuni, Province, Camere di Commercio, GAL e Parchi). Nel suo intervento il Presidente Sonnessa ha raccontato la storia e la mission e vision dell'associazione spiegando perché è importante promuovere la cultura dell'olivo extravergine di oliva di qualità in termini non solo di prodotto olio ma di paesaggio, ambiente, biodiversità, cultura, identità.

Le Città dell'Olio sono, infatti, la realtà leader nella divulgazione della cultura dell'olivo e dell'olio extravergine di oliva di qualità attraverso la formazione degli operatori e i progetti di educazione alimentare rivolti alle scuole; nella tutela dell'ambiente ed il paesaggio olivicolo in un'ottica di sostenibilità e nella promozione dell'oleoturismo attraverso la valorizzazione dei tanti percorsi turistici esperienziali legati all'olio che è possibile vivere nelle Città dell'Olio e dell'agricoltura sociale con progetti innovativi rivolti soprattutto alle giovani generazioni. Attraverso le parole del Direttore Antonio Balenzano, invece, si è parlato di recupero del territorio. Un'emergenza ambientale perché, quando non vengono attuate le normali pratiche agricole, il terreno è maggiormente esposto a incendi, a dissesto idrogeologico e altre calamità naturali, ed economica in quanto si rischia di veder scomparire attività che esistono da generazioni, perdendo un patrimonio immenso. Obiettivo dell'associazione è, infatti, quello di creare nuove opportunità per i tanti piccoli borghi italiani che vivono di olivicoltura così che si possa continuare a mantenere florida la loro civiltà olivicola.

"Il punto di forza della nostra olivicoltura è la "biodiversità". In Italia abbiamo oltre 600 cultivar da cui nascono oli EVO di qualità e di eccellenza - ha dichiarato **Michele Sonnessa** - la nostra è una missione sociale che mira al mantenimento dell'ambiente originario con tutte le sue innumerevoli risorse e che punta a far conoscere il lavoro prezioso di tanti piccoli produttori che sono i veri ambasciatori del nostro olio nel mondo".

Si sfideranno gli chef pizzaioli Claudio Mauceri della Pizzeria "Caveau Ispica" e Antonio Gerace della Pizzeria "**In Pizza & Burger**". Queste le ricette della nona puntata: come antipasti sono previsti il "*Sacchetto a sorpresa (Burrata Fritta)*" di Antonio Gerace e "*Caramella del Sud*" di Claudio Mauceri. Come pizze invece saranno preparate la pizza "Colpo di Coda" di Antonio Gerace e la pizza "Primavera Sicilia" di Claudio Mauceri. Il vino scelto per l'abbinamento è il Primitivo di Manduria Rosso. Il prodotto protagonista della puntata è il miele millefiori Generazione Honey.