Immagine che contiene testo

Descrizione generata automaticamente

Comunicato stampa 26 aprile 2023

Sabato 29 aprile dalle 11.10 alle 12.00 su Rai 2 e in diretta streaming su RaiPlay

**L’Associazione nazionale Città dell’Olio si racconta a “Pizza Doc”**

La quarta puntata del programma condotto da Tinto e da Monica Caradonna racconta più di 25 anni di attività della Rete che riunisce oltre 400 territori olivati italiani

Sarà l’Associazione nazionale Città dell’Olio la protagonista assoluta della quarta puntata di “Pizza Doc”, il programma condotto da Tinto e Monica Caradonna che andrà in onda sabato 29 aprile 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 oltre 400 territori olivati italiani (Comuni, Province, Camere di Commercio, GAL e Parchi). Nel suo intervento il Presidente Sonnessa si è raccontato in prima persona a partire da alcuni ricordi d’infanzia legati al mondo dell’olio per poi illustrare le numerose attività dell’associazione che guida, a partire dalle parole chiave che da oltre 25 anni, ne descrivono l’impegno quotidiano: identità, cultura e territorio.

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 anche del futuro dei tanti borghi italiani che vivono della coltivazione dell’ulivo e che hanno bisogno di nuove opportunità per mantenere viva la loro civiltà olivicola, dei luoghi e delle persone che con la loro passione, la loro dedizione e i loro saperi tengono in vita tradizioni che resistono da millenni. Un patrimonio che deve essere rivalutato, anche dal punto di vista economico.

“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”. “Con questo importante progetto - conclude Sonnessa - l’Associazione nazionale Città dell’Olio realizza il primo esperimento di comunicazione enogastronomica in cui l’olio extra vergine di oliva italiano è l’assoluto protagonista. Il format, prodotto da Rg Factory, è la vetrina ideale per esaltare i luoghi ed i territori di origine dei nostri olio ed il loro legame con il cibo, in particolare con la pizza, patrimonio Unesco e simbolo dell’Italia gastronomica nel mondo”.

La prima tappa di questa puntata di “Pizza Doc” porterà gli spettatori in Lombardia con la bresaola della Valtellina, l’affettato magro e ipocalorico. Il viaggio proseguirà con le acciughe in salsa verde, simbolo della cucina piemontese per impararne la storia e la preparazione. Infine, ci si sposterà in Campania, dove un gruppo di produttori racconterà come si coltiva il limone e come questo frutto contribuisce a rendere celebre la costiera amalfitana. Il viaggio di Pizza Doc” si concluderà con la visita a Villa Parigini, la bellissima villa del XVIII secolo in provincia di Monteriggioni (SI) che oggi è la sede dell’Associazione Città dell’Olio.

Si sfideranno gli chef pizzaioli Daniele Vennari della Pizzeria “Fuoco Matto” e Paolo Aurite della Pizzeria “Pizzika”. Queste le ricette della quarta puntata: come antipasti sono previsti il cornetto fritto con salsa verde, confettura di peperoncino, crumble di pane e acciuga di Daniele Vennari e la fetta di pane con stracciatella, pomodoro al forno, acciuga e spuma di prezzemolo e finocchietto, mollica atturrata e olio all’aglio di Paolo Aurite. Come pizze invece saranno preparate “Costa d’Amalfi” di Daniele Vennari e il “Sole e mare” di Paolo Aurite.

Ufficio Stampa

Natascia Maesi

335 1979414 - [natascia.maesi@gmail.com](mailto:natascia.maesi@gmail.com)