NEWS - 19 APRILE 2023

L'Olio EVO di Rapolla protagonista a "Pizza Doc"

Sarà dedicata alla Basilicata e in particolare alle Città dell'Olio di Rapolla, la terza puntata di "Pizza Doc", il programma condotto da Tinto e Monica Caradonna che andrà in onda sabato 22 aprile alle 11.10 su Rai 2 e in diretta streaming su RaiPlay. Per realizzare la puntata, la troupe della trasmissione ha incontrato Giovanni Sisti che ha raccontato le bellezze del borgo della Basilicata che sorge a quasi 450 mt sul livello del mare, dominato dal Monte Vulture, un vulcano spento alle cui pendici si apre il vecchio cratere oggi occupato dai due laghi di Monticchio. Rapolla sorge su uno sperone tufaceo, scavato manualmente dagli abitanti per ricavarne oltre mille cantine che nel tempo hanno rappresentato il luogo ideale dove conservare i tanti prodotti tipici del territorio del Vulture Melfese. Dal racconto appassionato è emerso anche il ricordo di una vecchia usanza quella di mettere davanti la porta delle grotte-cantine un ramoscello di ulivo e un tralcio di vite (a rappresentare la Pace e la Vita), invitando a gran voce le persone ad assaggiare ed acquistare olio e vino.

Attraverso le parole dell'agronomo Raffaele Sepa, la trasmissione mostrerà la vastità del patrimonio olivicolo di Rapolla: 70.000 piante di ulivo in circa 700 ettari, un terreno vulcanico ricco di quei microelementi fondamentali per i processi naturali dell'ulivo che nel tempo ha preso forma nella cultivar principale di Rapolla, l'Ogliarola del Vulture, nota per la delicatezza, la fragranza e il sapore lievemente fruttato.

"Pizza Doc", infine, ha fatto un'incursione anche presso Rapolla Fiorente, la Cooperativa Olivicola che esiste dal 1968, la prima cooperativa italiana a ricevere il riconoscimento di OP (Organizzazione di Produttori). Qui il direttore Donato Americo ha guidato la troupe alla scoperta del moderno frantoio dotato di tecnologie avanzate dove ben 270 soci produttori trasformano le loro olive in ottimo olio EVO. Qui sono state illustrate al pubblico che vedrà la puntata, tutte le procedure di oleificazione delle olive effettuate entro 48 ore dalla raccolta.

Con gli oli dei produttori di Rapolla, gli chef pizzaioli Alessio Mattaccini della Pizzeria "Spiazzo" e Emmanuele Stellino della Pizzeria "Rosso Verace" si sfideranno in puntata, 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 prima puntata: come antipasti sono previsti la stracciatella con alice e zest di lime di Alessio Mattaccini e la patata bollita con prosciutto cotto, pangrattato, parmigiano reggiano, uovo e gel di limone di Emmanuele Stellino. Come pizze invece saranno preparate "Le consistenze del peperone" di Alessio Mattaccini e il "Peperone a mare" di Emmanuele Stellino e come ingrediente principale di questa sfida: la Mortadella IGP e il Peperone di Carmagnola.

Grazie a ‘Pizza Doc’, l’olio Evo lucano diventa una star della tv incontrando uno dei piatti tra i più amati e consumati al mondo: la pizza. Con questo importante progetto 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 esaltarne la biodiversità, i luoghi ed i territori di origine – ovvero le “Città dell’Olio” da cui nasce – ed il legame con il cibo, e in particolare con la pizza, patrimonio Unesco e simbolo dell’Italia gastronomica nel mondo.

“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. Da lucano, inoltre, non posso che essere orgoglioso della mia città Rapolla”.