

## L'Olio EVO di Andora protagonista a "Pizza Doc"

Sarà dedicata alla Liguria e in particolare alle Città dell'Olio di Andora, la quinta puntata di "Pizza Doc", il programma condotto da Tinto e Monica Caradonna che andrà in onda sabato 6 maggio alle 11.10 su Rai 2 e in diretta streaming su RaiPlay. Per realizzare la puntata, la troupe della trasmissione ha incontrato Giovanni Puppo, Presidente della Cooperativa Ortoflorofrutticola di Andora che ha descritto la particolarità delle coltivazioni olivicole liguri e cioè la prossimità con il mare: da una spiaggia di sabbia e dal porto in soli dieci minuti si è nel cuore di un uliveto.

"Pizza Doc" ha fatto un'incursione nell'uliveto di Alberto Petrucco con cui ha approfondito le caratteristiche dell'oliva taggiasca, la cultivar per cui la Liguria è famosa in tutto il mondo. Gli ulivi della zona coltivati su terrazzamenti sono alberi molto vigorosi e maestosi. Un tempo arrivavano anche a 8-10 metri e questo è uno dei motivi per cui realizzare l'olio in Liguria è molto difficile ma dà vita ad un prodotto di nicchia di altissima qualità. Si è parlato anche delle diverse tecniche di raccolta adottate nel corso degli anni. Una curiosità ha riguardato la storia delle Sasselline, giovani donne impiegate nella raccolta stagionale delle olive che provenivano dalle zone più interne al confine con il Piemonte e spesso sposavano i ragazzi del luogo.

Di tutte le fasi di lavorazione dell'olio EVO ha parlato Fabio Morro presso il suo frantoio soffermandosi sulle proprietà organolettiche dell'olio EVO di Andora, un prodotto di alta purezza e bassa acidità, delicato e fruttato, dolce e appena piccante.

Con l'olio EVO di Andora gli chef pizzaioli Giuseppe Riontino della pizzeria "Canneto Beach 2" e Roberto Muscas della pizzeria "Gusto al 129" 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 puntata: come antipasti sono previsti il "Tuppo siciliano rivisitato pugliese" preparato da Giuseppe Riontino e "Maritozzo con gli ingredienti del tuppo" preparato da Roberto Muscas e come pizze invece "Le consistenze del pecorino toscano DOP" di Giuseppe Riontino e "Che cavolo col pecorino" di Roberto Muscas. Protagonista come ingrediente principale di questa sfida all'ultima pizza: il Pecorino toscano DOP.

La prima tappa di questa puntata porterà gli spettatori in Emilia Romagna con il parmigiano reggiano, per approfondire la sua preparazione e le caratteristiche nutritive. Il viaggio proseguirà con la brioche col tuppo, simbolo della Sicilia, conoscendone la storia recente e il suo stretto legame con il territorio. Poi ci si sposta in Toscana, con il pecorino toscano, realizzato dalle abili mani dei mastri casari. Ultima e decisiva tappa Andora, in Liguria, dove faremo la conoscenza di persone che contribuiscono a rendere l'olio EVO uno dei più rinomati della regione.



Associazione Nazionale  
Città dell'Olio

“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”.

“La Liguria è orgogliosa di essere protagonista di “Pizza Doc”. Cogliamo sempre con entusiasmo, tutte le occasioni di visibilità che ci permettono di mostrare al mondo, le bellezze del nostro territorio. La nostra terra è piena di sorprese, l’oleoturismo a cui stiamo dando forte impulso qui da noi è un’esperienza immersiva a tutto tondo che porta i visitatori a contatto diretto con gli olivicoltori e con la bellezza del nostro paesaggio e del nostro mare” ha dichiarato il sindaco di Andora **Mauro De Michelis**.