

L'olio molisano protagonista a "Pizza Doc"

Sarà dedicata al Molise ed in particolare alla scoperta della Città dell'Olio di Termoli (CB), l'ottava puntata di "Pizza Doc", il programma condotto da Tinto e Monica Caradonna che andrà in onda sabato 27 maggio alle 11.10 su Rai 2 e in diretta streaming su RaiPlay che è stata presentata oggi nella conferenza stampa a cui hanno partecipato Nicola Malorni, Vice presidente Associazione Nazionale Città dell'Olio, Lucia Checchia, storica Unimol, Pasquale Di Lena, Ambasciatore Città dell'Olio e Dora Formato, Fondazione Italiana Sommelier. Un'occasione durante la quale il Vice Presidente Malorni ha lanciato una nuova collaborazione formativa con i pizzaioli molisani per promuovere l'uso dell'olio Evo molisano in pizzeria che partirà da settembre.

Per realizzare la puntata, la troupe della trasmissione ha incontrato la professoressa Lucia Checchia che ha raccontato che Termoli fino a 50-60 anni fa, intorno al centro antico e ai palazzi che arrivavano fino a Viale Trieste c'erano vaste distese di uliveti. E a testimoniare c'è un quartiere in città che si chiama "Villaggio degli Ulivi".

L'approfondimento è proseguito con Pasquale Di Lena, ideatore e fondatore delle Città dell'Olio che nacquero proprio in Molise a Larino (CB) nel dicembre 1994. Di Lena ha descritto il grande patrimonio olivicolo molisano con le sue venti varietà autoctone di olivi, illustrando le caratteristiche della cultivar più diffusa, la Gentile di Larino, da cui viene prodotto un olio particolare che Di Lena definisce "l'olio democratico per eccellenza", perché si abbina a tutto, a tavola, infatti, non disturba i piatti delicati come il pesce, ma può anche risultare anche piccante e speziato.

Nicola Malorni Vice Presidente delle Città dell'Olio ha parlato del "Parco degli Ulivi", un parco urbano nato dal recente recupero di spazi verdi pubblici che versavano in stato di abbandono e che oggi ospitano 100 nuovi piccoli olivi rappresentativi di tutta la biodiversità olivicola molisana. Il Parco è stato voluto per promuovere attività sociali e per illustrare le innumerevoli qualità dell'olivo presenti nella zona. È un progetto di riqualificazione di un contesto, oggi fortemente urbanizzato, che ha come fine l'inserimento sociale e lavorativo di disabili e il benessere dei cittadini. L'ulivo è riuscito a richiamare intorno a sé associazioni, gruppi, istituzioni, in un processo trasformativo che non ha riguardato soltanto i primi utenti cosiddetti "fragili" dei servizi territoriali, ma anche le comunità locali.

Con l'olio EVO di Termoli gli chef pizzaioli Giuseppe Pinto della pizzeria "Dipinto" e Davide Manera della pizzeria "Nostra Manera" 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 "Finger di pizza" di Giuseppe Pinto con spolverata di parmigiano e marmellata di peperoncino e "Sembra un dolce ma non lo è" di Davide Manera con guanciale, prosciutto crudo e fontina. Come pizze invece Giuseppe Pinto proporrà la sua



“Amatriciana Sbagliata” e Davide Manera la sua “Dimmi perchè piangi”. Ingrediente protagonista della puntata è la **cipolla rossa di Tropea IGP**.

“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”.

“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 **Nicola Malorni**, Vice Presidente 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 molisano.”