

L'olio campano protagonista a "Pizza Doc"

Sarà dedicata alla Campania e alla scoperta della Città dell'Olio di Oliveto Citra (SA) l'undicesima puntata di "Pizza Doc", il programma condotto da Tinto e Monica Caradonna che andrà in onda sabato 17 giugno alle 11.10 su Rai 2 e in diretta streaming su RaiPlay.

Per realizzare la puntata, la troupe della trasmissione ha incontrato al Castello Guerritore l'agronoma Marinella Cavalieri per andare alla scoperta della Valle del Sele, un territorio rigoglioso che si sviluppa tra le province di Salerno, Avellino e la regione Basilicata. Il Sele, il fiume che l'attraversa, è stato un fiume navigabile per moltissimo tempo ed è costellato da torri di avvistamento che servivano ad individuare le incursioni saracene nel territorio. Qui alle foci di questo fiume, sorge Oliveto Citra, borgo medievale che nel nome riecheggia la sua predisposizione millenaria alla coltivazione olivicola.

"Pizza Doc" ha poi intervistato il produttore Antonio Lullo che tra i suoi uliveti ha raccontato la grande passione per la coltura dell'ulivo, il forte legame e rispetto per l'"antico presente" testimoniato dalle cultivar Carpellesse e Rotondella. Oggi qui si lavora con la stessa cura che dei propri nonni ma in maniera diversa: vicino agli uliveti spontanei sono state, infatti, impiantate nuove piante di cui ci si prende cura con tecniche di lavoro più efficaci e redditizie. È stato poi Polidoro dell'Orto dell'omonimo Oleificio a raccontare dell'origine dell'olio "Colline Salernitane Dop", un prodotto di eccellenza che ha un aroma lievemente fruttato, delicato ed è un prodotto organoletticamente equilibrato e armonioso. E Oliveto Citra è uno degli 82 comuni che concorrono alla realizzazione dell'olio extravergine.

Con l'olio "Colline Salernitane Dop" i pizzaioli gourmet Luca Crivellenti della pizzeria "Luca's" e Samuel Sini della pizzeria "Samadrighe" dovranno ideare 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: l'antipasto di Luca Crivellenti sarà preparato con crema di baccalà, garmogli di ravanello, noci, uvetta, scaglie di caramello; quello di Samuel Sini con insalatina di carciofi crudi, stracciatella e lardo magro. Come pizze, invece, Luca Crivellenti proporrà la sua "Notte prima dei regali", mentre Samuel Sini presenterà la sua "Carattere invernale" Ingredienti protagonista della puntata sono lo zampone e cotechino di Modena 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 **Carmine Pignata**, Coordinatore regionale delle Città dell'Olio della Campania - 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 toscano."

La prima tappa di "Pizza Doc" porta gli spettatori a vedere come si realizza il salame cacciatore, un prodotto che abbraccia un'area molto vasta che va dall'Italia centrale a buona parte dell'Italia settentrionale. Si prosegue poi verso Siena con uno dei suoi dolci tipici, il Pan Co' Santi, frutto di ricette familiari che si sono affinate nel tempo fino a diventare un piatto tradizionale della città per spostarsi a Modena per scoprire storia e proprietà nutritive di due protagonisti delle festività natalizie, lo zampone e il cotechino. Conclude il viaggio, il giro in Campania, a Oliveto Citra, un borgo che già dal nome suggerisce la sua predisposizione millenaria alla coltivazione olivicola.