

L'olio calabrese protagonista a "Pizza Doc"

Sarà dedicata alla Calabria e alla scoperta della Città dell'Olio di Corigliano-Rossano (CS) l'undicesima puntata di "Pizza Doc", il programma condotto da Tinto e Monica Caradonna che andrà in onda sabato 24 giugno alle 11.10 su Rai 2 e in diretta streaming su RaiPlay.

Per realizzare la puntata, la troupe della trasmissione ha incontrato la produttrice di olio Maria Grazia Minisci che ha descritto Corigliano-Rossano, terra fertile e vitale. Incastonata nel tipico paesaggio mediterraneo dell'Alto Ionio, dove le montagne selvagge si contrappongono ai dolci litorali dalla sabbia finissima, Corigliano-Rossano custodisce immensi tesori d'arte quali il Codex Purpureus Rossanensis, evangelario miniato più antico e prezioso al mondo, patrimonio Unesco dal 2015. Nel suo nome Corigliano rivela, già dalla sua origine greca ("chorion elàion", paese degli ulivi), la sua antica vocazione per la coltura dell'ulivo. In questa zona, infatti, la storia della coltura dell'ulivo e della relativa produzione di olio esiste da sempre anche se nell'800 l'utilizzo dell'olio non era alimentare. L'olio che si estraeva era definito Olio Lampante perché serviva ad illuminare le strade del paese e le case. Nel tempo è avvenuto un salto culturale che ha permesso di recuperare e sviluppare una produzione olearia di altissima qualità.

"Pizza Doc" ha poi intervistato Cesare Renzo produttore che da oltre 10 anni si occupa di oleoturismo. Renzo ha illustrato la principale cultivar della zona: la Dolce di Rossano che da 6 anni anche un Presidio Slow Food e i percorsi turistici che la città offre ai visitatori raccontando loro come si viveva e lavorava un tempo, anche attraverso la scoperta di oggetti semplici come le ceste per la raccolta delle olive, o i vari strumenti agricoli che si utilizzano per la cura della pianta dell'ulivo.

Con l'olio di Corigliano-Rossano (CS) i pizzaioli gourmet Ernesto Criscuolo delle Pizzeria "Basilicò" e "Fassina" e Antonello Fedullo della Pizzeria "Armonia oltre il gusto" 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 Ernesto Criscuolo è il "Finto Gelato" fatto con mouse di ricotta, prosciutto crudo e granella di pistacchio, quello di Antonello Fedullo è "Calzoncino agricolo" con scarola, olive, uvetta, capperi e acciughe. Le pizze sono l'"Estiva" di Ernesto Criscuolo e l'"Armonica" di Antonello Fedullo. Ingrediente della puntata è la mela della Valtellina 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 **Flavio Stasi** Coordinatore regionale delle Città dell'Olio della Calabria - 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 della puntata ci porta in Emilia-Romagna con il parmigiano reggiano, per approfondire il rapporto che ha con il territorio e le persone che lo producono. Si prosegue poi a Vighizzolo d'Este, in Veneto, dove una scuola di formazione unica nel suo genere si occupa di preparare i futuri maestri “dell'arte bianca” per spostarsi in Lombardia, alla scoperta della mela della Valtellina, un frutto che coinvolge un'intera vallata nella sua coltivazione, raccolta e valorizzazione. Si conclude con un giro a Corigliano Rossano, in Calabria, dove l'olio da sempre è stato una preziosa risorsa per la comunità.