

L'Olio EVO di Malcesine (VR) protagonista a "Pizza Doc"

Sarà dedicata al Veneto e in particolare alle Città dell'Olio di Malcesine in provincia di Verona, la settima puntata della II edizione di "Pizza Doc", il programma condotto da Tinto e Carolina Rey, che andrà in onda sabato 30 dicembre alle 11.10 su Rai 2 e in diretta streaming su RaiPlay.

Per realizzare la puntata, la troupe della trasmissione ha incontrato il produttore Luigi Casella presso il Castello Scaligero per raccontare le origini della coltivazione dell'ulivo che esiste in questa zona da migliaia di anni, già in età romana. Grande impulso alla sua diffusione sul Garda fu dato dai monasteri nel Medioevo che avevano bisogno di olio per l'illuminazione delle chiese, "l'olio lampante" e per i riti sacri. Qui nella regione più a nord del mondo dove è possibile coltivare l'olivo a scopo produttivo, sono presenti caratteristiche climatiche molto particolari grazie alle influenze mitigatrici delle acque del Lago di Garda, dall'alto del Castello scaligero, si percepisce poi in maniera chiara come il panorama sia caratterizzato da distese di ulivi che scendono fino alle sponde del lago creando un paesaggio unico. Delle 46.000 piante di ulivo della zona, il 90 % sono secolari e la quasi totalità sono proprio della varietà "Casaliva" o gentile da cui nasce l'olio extravergine d'oliva di Malcesine, un olio leggero, dal colore verde oro intenso e dal profumo delicato ed un sapore fruttato di mandorla dolce. Con il produttore Benigno Barzoi il racconto, invece, è nato da un ricordo d'infanzia per parlare della tradizionale tecnica della raccolta a mano delle olive. Per salire sugli ulivi i gardesani, infatti, si sono creati attrezzi particolari ed unici, il più emblematico è sicuramente lo "scalino" (una scaletta). Una volta raccolte le olive vengono portate in frantoio e qui comincia il ciclo della produzione: le olive vengono pulite e poi macinate delicatamente in una polpa fine che viene quindi pressata ed estratta. Dopo la spremitura, il risultato viene immediatamente filtrato per aumentare la durata di conservazione dell'olio extravergine.

Con l'olio EVO di Malcesine gli chef pizzaioli Matteo Ceschi della pizzeria "La Talpa 3.0" di Baselga di Piné e Roberto Cordioli della pizzeria "Elementi" di Barberino di Mugello, dovranno ideare e creare un antipasto e una pizza con i seguenti ingredienti di base: il bergamotto di Reggio Calabria, la mortadella, il pistacchio e naturalmente l'olio EVO di Malcesine. Durante la preparazione Carolina Rey 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 "Non è l'emoji" di Matteo Ceschi e "L'avocado senza legge" preparato da Roberto Cordioli e come pizze invece "Heidi" di Matteo Ceschi e "Vermicella" di Roberto Cordioli.

"Con questa iniziativa, abbiamo l'opportunità di far conoscere al grande pubblico le eccellenze olivicole italiane e le oltre 600 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 Sonnese**, 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".

"Il Veneto è orgoglioso 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



Associazione Nazionale Città dell'Olio

tondo che porta i visitatori a contatto diretto con gli olivicoltori e con la bellezza del nostro paesaggio e del nostro mare” hanno dichiarato la coordinatrice regionale delle Città dell'Olio **Rosy Silvestrinie Orio Mocellin** componente della Giunta nazionale.