

Scritto da Administrator

Venerdì 27 Giugno 2014 06:12 - Ultimo aggiornamento Lunedì 05 Ottobre 2015 04:52

---



Un panino-pizza o forse una pizza a panino, sottile, morbida e croccante da farcire espressa e riscaldare nel forno a legna. È un'esperienza sensoriale più che un semplice pasto.

Io l'ho mangiato nel Cilento, a Marina di Camerota, e ne sono rimasta entusiasta. L'ho subito rifatto appena tornata a Roma, era sicuramente buono, ma la differenza la fa il forno a legna.

E' una preparazione tradizionale della cucina campana, diffusa in alcune aree della regione, commercializzata soprattutto nelle pizzerie di Gragnano.

Il Panuozzo ® (o Panozzo) nasce a Gragnano, in provincia di Napoli, ridente cittadina a pochi passi dalla penisola sorrentina, già famosa per la pasta e per il vino, nel 1983 da una intuizione della famiglia Mascolo, proprietari di una delle più famose pizzeria della provincia napoletana. Quella sera in casa Mascolo i bambini aspettavano la famosa pizza di papà Giuseppe. Nella cucina della sua pizzeria comincia l'opera, ma qualcosa si improvvisa nelle mani e nella fantasia di Giuseppe Mascolo: modifica la ricetta, cambia la forma, dandole quella caratteristica di ovale allungato. Nel frattempo entra un cliente della pizzeria e stupefatto dal profumo insolito e dalla faccia soddisfatta dei bambini dice sorridendo: " Prendo anche io uno di quei panini, anzi no nu panuozzo!"

Scritto da Administrator

Venerdì 27 Giugno 2014 06:12 - Ultimo aggiornamento Lunedì 05 Ottobre 2015 04:52

---

Così Mascolo con il suo panuozzo conferma la creatività della sua terra. Gragnano e la sua antica gens Grania,(da qui il nome) di origine romana, si dedicava alla lavorazione del grano e del pane.

Il Panuozzo ® in brevissimo tempo divenne una graditissima alternativa alla pizza. La bontà del prodotto fece immediatamente presa sul mercato prima locale, poi campano, successivamente delle regioni limitrofe. Oggi la notorietà del Panuozzo ® riguarda l'intero territorio italiano e molte sono state le richieste di importazione da altre nazioni.

Panuozzo ® è marchio registrato e di proprietà della famiglia Mascolo; la formula (sia di preparazione che di cottura) è segreta e gelosamente custodita.

Il panuozzo, come evoca in parte il suo nome, ha la forma di un grande panino lungo 25 – 30 centimetri ma preparato con lo stesso impasto della pizza. L'interno del panuozzo viene farcito con mozzarella, pomodori, verdure, ortaggi vari, salumi ecc. Rispetto alla pizza, peculiare è il fatto che richieda un secondo passaggio in forno, immediatamente prima del consumo, a farcitura avvenuta, al fine di scaldare gli ingredienti del ripieno e amalgamarli con il pane.

Come la pizza, la composizione della farcitura e dei condimenti può spaziare in un ampio numero di varianti. Gli ingredienti sono sempre gli stessi: acqua, farina e lievito naturale, ma poco, a temperatura ambiente. La pasta deve essere lasciata a riposare e lievitare a lungo, tra le 24 e le 48 ore, tenendo d'occhio fattori come il tempo e l'umidità. Dopo avergli dato la caratteristica forma allungata, il panuozzo viene infilato nel forno, rigorosamente a legna. Il tempo che cresca in altezza e si gonfi, poi viene tirato fuori, aperto a metà e farcito con specialità tipiche, come la parmigiana di melanzane o salsiccia e friarielli, per essere quindi reinfilato nel forno per ultimare la cottura.

Come ho accennato, la cottura avviene in due fasi. La prima fase nella quale la pasta viene infornata (la temperatura del forno deve essere di quasi 400gradi come per la pizza) e lasciata in forno fino a che la panella non inizia a gonfiarsi assumendo la forma di un grosso panzerotto.

Serve per cuocere quel tanto il panuozzo e permettere di tagliarlo in due. Quando l'impasto inizia a "sbuffare", cioè il vapore inizia a fuoriuscire, è il momento di estrarlo dal forno e tagliarlo in 2, proprio come si fa con un panino.

Scritto da Administrator

Venerdì 27 Giugno 2014 06:12 - Ultimo aggiornamento Lunedì 05 Ottobre 2015 04:52

---

La seconda cottura dura circa due minuti e può essere effettuata insieme agli ingredienti di farcitura. Dipende da cosa si sceglie. La base di farcitura di solito è la mozzarella o la provola. Il "ripasso" in forno amalgama gli ingredienti e lo rende croccante all'esterno. Il doppio passaggio è quello che lo differenzia in modo sostanziale e netto dal calzone, cioè il ripieno a cottura istantanea.