

PANINI E PIADINE IN SALSA ABRUZZESE, LA RICETTA DELLA STOZZA GOURMET

1 Febbraio 2020

di Rosa Anna Buonomo



PESCARA – Nel periodo invernale, ad andare per la maggiore è la “stozza del falegname”, farcita con crema di zucca, crema di gorgonzola, granella di noci, contenente foglie di radicchio e un gustoso hamburger. Prelibatezze della tradizione abruzzese e prodotti di stagione si sposano nelle creazioni di La Stozza Gourmet.

Il locale, aperto a Pescara, in viale Pindaro, propone ai suoi clienti stozze e spianate gourmet. La stozza, ossia il panino farcito, termine che arriva dalla tradizione contadina, e la spianata,

una sorta di piadina, preparata con diversi impasti.

“Abbiamo aperto a novembre di due anni fa”, racconta a *Virtù Quotidiane* **Francesco De Rubeis**, che gestisce il locale con la moglie. “Avevamo già delle esperienze nel campo della ristorazione. Così, abbiamo deciso di lanciarcì in una nuova avventura: proporre panini in versione ‘food porn’, molto allettante, difficile da preparare a casa. Usiamo prodotti un po’ diversi, per differenziarci dalla concorrenza, almeno su Pescara”.

Il menù cambia con le stagioni ed è caratterizzato dai prodotti tipici del periodo.

“Utilizziamo soltanto prodotti ricercati tra le eccellenze locali del territorio abruzzese. Le nostre stozze e le spianate sono rigorosamente artigianali e preparate con una lunghissima lievitazione”.

Passione e ricerca sono gli ingredienti fondamentali del progetto La Stozza Gourmet.

Il locale è stato apprezzato anche sul piccolo schermo: di recente, infatti, è stato protagonista di *Food Advisor*, in onda sul canale 33 del digitale terrestre. Lo chef **Simone Rugiati**, conduttore del programma, gira l’Italia alla scoperta dei piatti tipici che caratterizzano lo Stivale. Sono state le pallotte cace e ove il piatto scelto per la puntata a cui ha preso parte anche La Stozza Gourmet.

“Per noi è stata una vetrina importante. Siamo stati contattati direttamente dalla redazione del programma e partecipato a un casting. Abbiamo proposto le pallotte cace e ove in versione panino”, racconta. “In sostanza, abbiamo presentato la nostra stozza del contadino. Oltre alle pallotte, il panino contiene ricotta aromatizzata con salsa al basilico, pomodori verdi sott’olio, hamburger, sugo del contadino e qualche scaglia di pecorino”.

Uno dei piatti tipici della tradizione abruzzese, dunque, le pallotte cace e ove, proposte all’interno di un panino.

“Le stozze sono la nostra specialità. La mia idea era quella di preparare panini non stravolgendo troppo l’idea di eccellenza locale. Così, abbiamo deciso di presentare i prodotti abruzzesi in un contesto che richiamasse i giovani, ma anche le famiglie. L’idea è piaciuta, i clienti restano sorpresi dal nostro menù. I prodotti sono freschi, il pane lo prepariamo noi con una lunga lievitazione, che lo rende molto leggero. Molte persone tornano e fanno conoscere il locale anche ai loro amici; per noi è una grande soddisfazione”.

Tra gli ingredienti utilizzati per arricchire le stozze ci sono burrata, tartufo, polvere di peperone dolce di Altino.

“Utilizziamo prodotti stagionali e a chilometro zero, che variano a seconda delle stagioni. Le stozze e le spianate possono essere preparate in due versioni: con un impasto tradizionale o multicereale”.

La Stozza Gourmet vuole essere una sintesi tra tradizione e innovazione e si propone di far scoprire e riscoprire le delizie culinarie abruzzesi in un modo originale.