

## Forno a legna Vs forno elettrico, la sfida è all'ultimo grado di calore

26 Luglio 2023



PESCARA – Il suono del crepitio della legna che arde rende quasi magico il processo di cottura. Quando si assapora una pizza cotta in un forno a legna si innesca un circuito emozionale. Eppure oggi sono sempre di più i pizzaioli che scelgono di affidarsi ad altri tipi di cottura, come quelle del forno elettrico o anche (in casi minori) a gas.

I forni e legna hanno una tradizione antichissima, quasi ancestrale. La pizza tradizionale napoletana è legata a nodo stretto al forno a legna. Per trovare forni elettrici che possano davvero competere con i primi dobbiamo arrivare ad appena una decina di anni fa.





Fabio Riccio

“Fu la Izzo Forni di Napoli – racconta a *Virtù Quotidiane* **Fabio Riccio**, critico gastronomico esperto del mondo delle pizze che della storia dei primi forni elettrici ha parlato in un articolo sul suo sito **Gastrodelirio** – ad inventare grazie al suo proprietario, l’ingegnere napoletano di origine tedesche **Peppe Krauss**, il primo forno elettrico, lo Scugnizzo napoletano, in grado di cuocere come si deve una pizza napoletana fatta con tutti i crismi, praticamente con le identiche caratteristiche di una cotta in un forno a legna. La pizza napoletana deve essere cotta in un forno a legna ad una temperatura di almeno 420 gradi per 70-90 secondi. Una pizza cotta a temperature inferiori e per più tempo perde di umidità e, di conseguenza, anche morbidezza, caratteristica che consente alla pizza di essere piegata, torta e arrotolata su se stessa più volte. Lo scugnizzo napoletano è un forno elettrico che raggiunge agevolmente la temperatura di 500 gradi, e che per le sue caratteristiche (mattoni refrattari biscotto di Sorrento, giuste dimensioni e proporzioni della camera di cottura, giusto ricambio d’aria e altre) cuoce le pizze come e meglio di certi forni a legna, tanto da rendere praticamente

impossibile riconoscere la differente cottura”.

Da quella creazione, anche altri hanno inventato diversi forni elettrici. “Ci sono alcuni che cuociono anche molto bene – continua Riccio – . L’importante è che raggiungano la temperatura a regola d’arte e cioè almeno 450 gradi per la napoletana e 350 per la pizza italiana, contemporanea”.

In questo confronto, dove anche i costi si equiparano, a rimanere a favore del forno a legna per l’esperto è l’aspetto affettivo.

“Il forno a legna è rassicurante, bello, però la Comunità europea sta mettendo i bastoni tra le ruote, inserendo tante prescrizioni da rispettare, come il camino lungo o la certificazione della legna”, dice ancora il gastronomo.

In altre parole, secondo il critico, con un forno elettrico che riesce ad eguagliare la temperatura di uno a legna e di fronte alla bravura del pizzaiolo, non c’è grande differenza fra le due tipologie. Parere questo condiviso anche da **Guglielmo Vuolo**, pizzaiolo napoletano, trapiantato a Verona con il suo locale che vanta una tradizione nell’autentica pizza napoletana di cinque generazioni.

Vuolo fu uno dei primi a testare lo Scugnizzo Napoletano, il forno elettrico della Izzo. “L’ho usato all’epoca – rivela a Vq – ma poi ho deciso di tornare a quello a legna”. Una scelta, la sua, non legata alle prestazioni del forno o al risultato ottenuto, convinto che “se la pizza la sai fare, la sai fare. I forni elettrici che ci sono adesso, di nuova generazione, con la porta piccola che rimane sempre aperta sono in grado di dare la stessa pizza del forno a legna. La mia è stata una scelta personale: sono nato con il forno a legna, sono 5 generazioni che usiamo il forno a legna e quindi continuiamo ad usarlo. Il discorso è sempre a monte: se si compra della buona legna, di buon odore, tagliata in un certo modo, si ottiene un buon risultato. I nuovi pizzaioli devono capire che le cotture sono molto più importanti dell’impasto”.





*Guglielmo Vuolo con il figlio Enrico*



