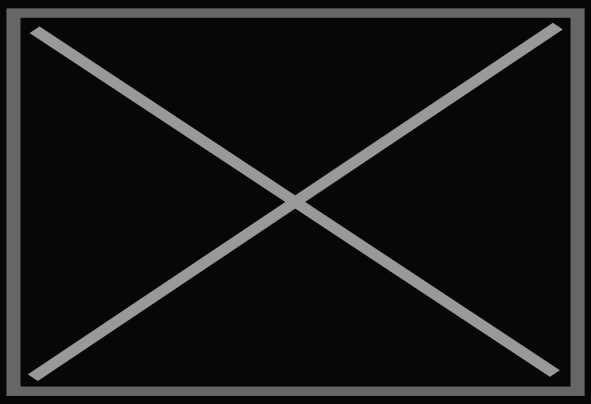
Il 30 agosto apre “Mr Panuozzo”: risate di gusto a Napoli

panuozzo-2-313d5115

Il 30 agosto apre a **Napoli**, in zona Fuorigrotta, “**Mr Panuozzo**”, un nuovo punto di riferimento per i buongustai napoletani e non. Il locale è gestito da **Salvatore Di Napoli**, veterano della ristorazione (da oltre 30 anni è “con le mani in pasta”) e da suo figlio **Daniele**. Grazie alla loro abilità si potranno gustare **panuozzi, panozzetti** (lunghi 25 cm, la metà del panuozzo classico, destinati al consumo per una sola persona) e **panini** fragranti e soffici, mai pesanti (perché l’impasto viene ben lievitato ed idratato, come vuole la tradizione gragnanese), farciti con prodotti di altissima qualità, nominati e assemblati in modo tale da celebrare la cultura, le tradizioni, il folklore napoletano (c’è, ad esempio, il panino intitolato a Eduardo De Filippo, quello dedicato a Pino Daniele, a Vincenzo Salemme, a Biagio Izzo, a Pulcinella, a Massimo Troisi). Il tutto “condito” da un servizio di sala accogliente, divertente, “poco convenzionale” e gratuito! Il personale “urla” le ordinazioni in cucina, parla napoletano, si esibisce in divertenti sketch e parodie, e in alcune sere ci scappa anche uno “spettacolino”… Magari qualche intervento di **Carmine Migliaccio**, giovane youtuber e rapper giuglianese, meglio conosciuto come “**Carolina**”, che attraverso la sua ironia e il suo talento analizza la società moderna realizzando divertenti video che gli hanno fatto guadagnare centinaia di migliaia di follower sui social. Anche i nomi di alcuni panuozzi fanno ridere, come “Il Porcellino” (il classico panuozzo con porchetta, provola e patatine) o “Il Ricottaro” (con ricotta, pepe, porchetta e provola).



Il panuozzo - Nato a Gragnano, il panuozzo è una delle eccellenze gastronomiche “made in Campania” più particolari. Si tratta di un **panino realizzato con la pasta della pizza** e preparato al forno in due fasi: dopo una prima cottura viene tagliato, farcito e nuovamente infornato, per ottenere un prodotto morbido e fragrante. Ideale per un pasto veloce ed economico, ad esempio una pausa dal lavoro, una merenda o una cena informale. A Napoli lo si può gustare da Mr Panuozzo, moderna insegna che lo propone in quaranta versioni (che diventano centinaia se si considera che i diversi ingredienti possono essere assemblati a piacimento), tutte accomunate dai sapori veraci e dall'utilizzo di prodotti artigianali italiani (campani soprattutto).

Mr Panuozzo – Don Salvatore 1968 - Il brand è stato lanciato il 18 marzo 2015 con l’apertura del primo punto vendita in via Cavalleggeri d’Aosta, al civico 44. Il 30 agosto sarà festeggiata l’apertura del nuovo punto vendita al civico 44 di via Filippo Illuminato (in zona Fuorigrotta): un sogno per Don Salvatore che - innamorato della terra che dal 1968 lo ha visto nascere, crescere a maturare – ha voluto creare uno spazio che la ricordasse in toto. "Abbiamo messo su un concept che esalta la napoletanità in tutte le sue forme", spiega il figlio Daniele. Il nuovo locale avrà circa 40 posti a sedere.

Fra i panuozzi best seller della “casa” il “Mr Chianina” (con hamburger di chianina 180 gr, provola e patatine) e il “Mr Black” (con hamburger di maialino nero 180 gr, provola e patatine). Tra le tante proposte c’è anche il **panuozzo vegetariano** farcito con melanzane, provola e friarielli. Ad affiancarlo ricette interessanti e audaci come il “Mr Mammà” con parmigiana, provola e polpette. Le carni utilizzate (porchetta, salsicce, pollo, hamburger fatti in casa con carni di chianina, scottona, maialino nero casertano, etc.) per comporre panuozzi e panini sono tutte certificate. Le polpette sono preparate dalla nonna di Daniele (ovvero la mamma di Don Salvatore) secondo un’antica ricetta che viene tramandata da generazioni e che custodisce gelosamente. La parmigiana al ragù, proposta tra i contorni oppure come “sfizio”, è invece preparata – sempre come vuole la tradizione napoletana – dalla mamma di Daniele e, quindi, moglie di don Salvatore, il quale – tra l’altro – è anche pasticcere, quindi delizia i suoi clienti con dolci sempre nuovi (non mancano mai cheese cake e profitteroles, i suoi preferiti).