

stozze /ftòzzë/s.f. – **panino imbottito**

Oh, mitica "stozza"! Agognato pasto che ti accompagnava fedelmente ma che non vedevi l'ora di far scomparire dalla circolazione! Tentazione nelle ore scolastiche più noiose in attesa della ricreazione, nel lavoro manuale duro prima della pausa e nelle impegnative escursioni di montagna cercando il luogo più adatto per estasiarsi!

La "stozza", sublimazione del concetto di cibo!

Preparato secondo i gusti più personali al fine di soddisfare se stessi e distribuirne qualche boccone di assaggio, seppur con la dovuta parsimonia.

Anche se si tratta di pane e companatico, è difficile definire la "stozza" semplicemente un panino imbottito. Questa può essere la definizione più appropriata ma certo non riesce a renderne il senso.

Oggigiorno il vocabolo è poco utilizzato ma per chi ha una certa età evoca suggestioni di sapori quasi perduti.

Precisiamo che la "stozza" non va confusa con un banale spuntino. Per i bambini o per le signore si è sempre parlato di merenda o spuntino. Solo da giovanotti si aveva diritto alla "stozza" per soddisfare gli accresciuti appetiti.

Si parlava di "stozza", quindi, per riferirsi ad un abbondante e succulento panino imbottito, ma non con qualsiasi pane o qualsiasi farcitura. Era sì un panino ma non fatto con un panetto, perché questa forma piccola di pane non ha mai fatto parte della tradizione guardiese. Il panino

Stozze

Autore: Dun Ciccille

04 Aprile 2014 - Ultimo aggiornamento 04 Aprile 2014

è veramente "stozza" se è costituito da un trancio di pane ricavato da una forma di dimensioni maggiori. Ad onor del vero neanche due fette di pane con companatico possono essere definite "stozza". Il nome deriva, infatti, dal verbo *stuzzà*, rompere un pezzo di qualcosa, usato per il pane ma anche per le sigarette quando le ristrettezze inducevano a romperle a metà per usarle due volte o per favorire un amico. Le fette, quindi, non sono *stuzzate*

Occorre partire da una forma di pane, *filone* o *sfilatine*, o di pizza pane, tagliarne un pezzo e poi eseguire il taglio longitudinale per la farcitura. Il riempimento dovrebbe essere fatto con salumi più che con formaggi. Il salume più indicato? Non c'è dubbio: la superba *murtatelle*

! Subito dopo il prosciutto, meglio quello nostrano e assolutamente non quello cotto.

Ma saliamo di livello e raggiungiamo le vette delle "stozze".

Il riempimento più indicato è: la frittata! Frittata con peperoni, con verdure o erbe di campo lasciata riposare nel pane per permettere a questo di impregnarsi di olio. Risultato indescrivibile!

Non si può concludere senza citare quella che era l'antica originale "stozza". Si tratta della parte terminale di un filone, *lu scuzzette*, svuotata della mollica e riempita con pasta al sugo e carne, a volte rimanenze del pranzo domenicale ma più frequentemente interiora. Parte della mollica, ricompattata, viene usata per tappare il buco.

Questa "stozza", avvolta in una *mappine*, rappresentava il pasto degli operai che andavano a lavorare fuori casa, braccianti, contadini e muratori. Pasta, carne e pane da mangiare senza gavetta e senza posate.

Pensate un po', era considerato un pasto di second'ordine.

Stozze

Autore: Dun Ciccile

04 Aprile 2014 - Ultimo aggiornamento 04 Aprile 2014
