Il nuovo pizzaiolo de La Braciera di Palermo

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 18 Dicembre 2024 08:49


Dopo la separazione dal precedente pizzaiolo, **La Braciera** di Palermo dei fratelli **Cottone**, ha iniziato un percorso di ricerca di un sostituto, qualcuno che potesse condurre impasti e offerta verso una maggior innovazione, ma anche di coordinamento dei quattro punti vendita presenti in città, lo storico in **Via San Lorenzo**, **Villa Lampedusa**, **Aereoporto Falcone e Borsellino** e **Circolo del Tennis**. Importante responsabilità da assegnare, sia per i numerosi riconoscimenti ricevuti finora dal locale, ma anche un'onda da cavalcare continuamente.

Antonio Cottone però, dopo tanti anni di gestione della pizzeria, gode di conoscenze e capacità di analisi nell'ambito dei pizzaioli, e quindi incontra casualmente oggi, incontra casualmente domani, ha pazientemente aspettato che maturassero i tempi giusti con la figura giusta, in questo caso rappresentata da **Giancarlo La Manna**.

Qui di seguito ho allegato un video con alcune considerazioni di **Antonio Cottone** sull'argomento nuovo pizzaiolo, una breve bio di **Giancarlo La Manna** e i dettagli della sua pizza sfincione.

{youtube}78hhvDiEmIQ{/youtube}

Nato a **Palermo**, **Giancarlo** è stato "corteggiato", fin dall'età di soli 8 anni, dalla ristorazione e dagli impasti, con parentesi anche in cucina, complice una passione del padre, senza però mai cedere al suo fascino. Tuttavia solo all'età di 20 anni, il nostro predestinato, ha scelto la pizzeria come propria professione definitiva, aprendo un proprio locale a **Palermo**. Era quello un periodo in cui la pizza palermitana non godeva di grande gradimento, infatti gli impasti non si maturavano ancora, le farine erano di scarsa qualità come d'altronde la maggior parte degli ingredienti impiegati nelle farciture, insomma la pizza si digeriva a casa propria, di notte, e con tanta acqua! Condurre una pizzeria era un'impresa impossibile. Infatti nel 2015 **Giancarlo** decide di fermarsi e di colmare le sue mancanze tecniche, così come in quell'epoca fecero tanti vecchi e nuovi pizzaioli. Nei circa 10 anni successivi **Giancarlo** non ha più smesso di formarsi, arrivando fino ad un corso di grandi lievitati con il **Maestro Morandin**.



Per conoscere meglio Giancarlo La Manna lo abbiamo convinto a preparare una pizza tonda del suo repertorio, una libera rivisitazione dello sfincione palermitano che fa parte dell'offerta di Via San Lorenzo, ma che nonostante fossimo in Villa Lampedusa ci è comunque riuscito a preparare. Per la base dello "sfincione tondo" è stato scelto un impasto multicereali, in luogo del classico, poi è arrivata una cascata di cipolla stufata in agrodolce, cubetti di pomodorino giallo, schizzi di fonduta di pecorino e filetti di acciuga. Nella nostra versione mancava la mollica di pane di Tumminia che avrebbe dovuto ricoprirlo, proprio a simulare l'originale palermitano, tuttavia questa variazione ha sicuramente reso il prodotto più fotografabile!



In effetti, già i profumi evocavano lo sfincione e mangiarlo è stata solo una conferma, in tanti si sono cimentati nelle rivisitazioni dello sfincione palermitano, complici le sue rusticità e contrasti, i suoi sapori forti sono entrati in tanti piatti, primi e secondi, ma la versione a pizza tonda di **Giancarlo** ci ha particolarmente convinto grazie all'aromatizzazione della cipolla, alla sostituzione della salsa di pomodoro rosso con i cubetti di pomodorino giallo e all'acciuga intera che ogni tanto si poteva incontrare tra un boccone e l'altro.

In conclusione, la figura di **La Manna**, ci è sembrata perfetta per **La Braciera** e **Antonio Cottone** lo ha capito subito riuscendo a coinvolgerlo fin dal Luglio del 2024. Oggi, dopo circa 6 mesi, il nuovo pizzaiolo ha consolidato le basi, operando su impasti e organizzazione, è già stato inserito uno scioglievolissimo impasto classico per tutti i punti vendita composto da Tipo 1 e Tipo 0, e si appresta ad innovare ulteriormente i menu con le proprie novità. Le volete sapere adesso? Purtroppo è tutto top secret fino a Gennaio 2025, tuttavia sappiamo che **Giancarlo** è un appassionato di pizza in teglia e la nuova offerta risponderà ad una sola parola d'ordine, croccantezza, a buon intenditor...

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del Ricamificio La Nuvola di Palermo