



[Pizza buona WEB](#)

o [APP ANDROID](#)

La Brace Food Experience di **Palermo** è un locale un po' diverso dalla solita pizzeria, pur essendo accompagnato dal consueto ristorante è però caratterizzato dalla presenza di steak house e banco sushi. L'ideatore è **Daniele Impallaria**, imprenditore della ristorazione che già vanta altri tre locali con offerta e servizi diversi, tra i quali bisogna citare la recente acquisizione di **Cibus**, un locale diventato storico per aver fatto da apripista alle botteghe di qualità, grazie alla sua offerta più elevata della media già diversi decenni fa. Questa interessante premessa, soprattutto unita alla presenza di **Sergio Vinci**, pizzaiolo del locale, lo scorso **28 Settembre 2021** mi ha spinto a visitare il locale. Come già accennato prima, **La Brace Food Experience** è nato un anno fa dal desiderio di **Daniele Impallaria** di offrire ai suoi clienti un locale originale, accogliente e con una particolare attenzione alla qualità, oggi **Daniele** è imprenditore tuttavia la sua storia è iniziata con una solida gavetta, avendo iniziato tanti anni fa in un bar ed avendo fatto anche il... pizzaiolo!



Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)

La scelta della tipologia di pizza de **La Brace Food Experience** va verso la napoletana, come aspetto e in parte anche come cottura, quindi come mi è capitato spesso di incontrare, il filo conduttore è la rievocazione del regno delle due Sicilie, oserei dire una pizza borbonica! In essa infatti convivono grani antichi e cotture a 400 gradi, pertanto l'impasto classico dovrebbe avere un indice glicemico relativamente basso, grazie alla ridotta presenza della doppio zero, ma una morbidezza campana. Un'ottima passata di pomodoro e una mozzarella locale che rende bene sulla pizza, completano il quadro dei quattro impasti disponibili. Come di consueto però tutti i dettagli li troverete nel breve video seguente.

{youtube}emobWN23-5o{/youtube}



Conclusioni

Gli ambienti interni ed esterni de **La Brace** sono particolarmente curati, semplici ma efficaci nella loro propensione all'accoglienza, il locale è molto ben illuminato, quindi sarà facile vedere bene in viso i propri commensali, ma soprattutto ciò che si mangia, aspetti che personalmente ritengo importanti, di contro un faretto abbagliante ha funestato le mie riprese video. L'offerta è molto completa con ben 43 possibilità di scelta e 4 impasti, buone notizie anche sui prezzi perchè al di là dell'unica pizza da 19 euro ed una seconda da 16, la media delle rimanenti è veramente bassa attestandosi sulla media dei 10 Euro. La margherita da 6,50 Euro, pur valendoci, spinge chiaramente a preferire pizze più farcite, vere espressioni del Food Experience, questo infatti è stato il mio conto:

1 margherita: 6,50 Euro

1 minerale 1 Lt: 2,00 Euro

Pizzeria La Brace

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 04 Ottobre 2021 08:09

1 coperto: 2,00 Euro

Quindi in due avremmo speso 19 Euro, ma come già detto prima, considerando tutto il menu pizze, il rapporto qualità prezzo è ottimo. A **La Brace**, a cura di **Nino Raccuglia**, sta per partire la nuova offerta per quanto riguarda il vino, con inserimento dei "naturali", ma soprattutto di birre artigianali siciliane, due le aziende scelte: **Irias** e **Alveria** con sei etichette da poter abbinare con le pizze, quindi ce n'è per tutti i gusti! Pertanto, avendo considerato tutti i parametri previsti dalla rubrica [Pizza buona si può](#), assegno ben 4 "artusini" pieni a **La Brace Food Experience** per il lavoro svolto finora.

Le magliette di Maurizio Artusi sono a cura del [Biscanificio La Nipolia](#) di Palermo

E Adesso? Che ci bevi sulla pizza? Spero una buona birra artigianale siciliana, conoscile meglio grazie alla prima e unica "[Guida alle birre artigianali di Sicilia](#)": una dettagliato manualetto di ben 240 pagine utile sia ai consumatori neofiti o curiosi del settore che ai ristoratori alla ricerca di un catalogo con il quale creare la propria offerta.



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)