



[Pizza buona si può](#)

Il **29 Gennaio 2013**, abbiamo visitato l'**Hosteria-Pizzeria La Braciera** situata a di **Palermo**. Il locale è gestito ormai da più di 16 anni da tre fratelli: **Roberto, Antonio e Marcello Cottone**. La conduzione familiare dei **Cottone**, sempre molto presenti in sala, assicura la buona soddisfazione del cliente, ma il vero punto di forza del locale è sicuramente il pizzaiolo. **Daniele Vaccarella** è una persona che pizzaiolo c'è nato, sin dalla tenera età di 13 anni, trovandosi spesso in cucina, egli impastava e infornava grazie alla professione del papà, chef della ristorazione palermitana dei bei tempi d'oro dei Cascino piuttosto che di Tarantino o dei Guddo. **Daniele**, però, non si è limitato a raggiungere il traguardo costituito da una buona pizza, bensì, nel corso degli anni, si è continuamente perfezionato frequentando corsi sugli aspetti più disparati del mondo della pizza, forni compresi. Grazie a questo adeguamento professionale, adesso, si può serenamente affermare che egli è un pizzaiolo "che sa quello che fa": **Daniele** ha preso coscienza di ciò che succede in un impasto come in un forno.

Il parere dell'enogastronomo (Maurizio Artusi)

Bisogan precisare che **La Braciera** offre ben 5 tipologie di impasto, di cui uno definito classico, preparato con una farina 00 cosiddetta forte (W390), molto vicina alla famosa Manitoba, e gli altri che spaziano dai 5 cereali al Kamut. E' proprio quest'ultimo che ha incuriosito sia **Peppe Sansone** che me, e quindi abbiamo ordinato le due abituali pizze margherita, di cui una di Kamut. C'è comunque da precisare che personalmente preferisco il profumo dei nostri grani duri antichi, come la **Tumminia**, il **Russello** e tanti altri, ma bisognava pur provare questa offerta, che comunque denota un forte interesse dei **Cottone** a fornire qualcosa di diverso ai clienti del proprio locale. La pizza dei fratelli **Cottone** aveva un bell'aspetto, una forma perfettamente rotonda ed una dimensione leggermente più piccola rispetto al solito, ma sappiamo bene che spesso la quantità di pasta va rapportata alla possibilità di riscaldamento del forno che la dovrà cuocere, soprattutto se esso è a legna, come nel caso de **La Braciera**.

Avendo utilizzato solo una farina 00, mancavano quei profumi di cui accennavo prima, ma ciò non ha impedito a **Daniele Vaccarella** di farci assaggiare un'ottima pizza, soprattutto nell'impasto, quasi da manuale. La mozzarella utilizzata per il condimento, invece, non era certamente un preparato alimentare ma poteva essere di miglior qualità, insomma, un formaggio senza lode e senza infamia, comunque non all'altezza del grande impasto che c'era sotto. Tra impasto normale e di Kamut, non ho notato grandi differenze, tranne una sapidità leggermente maggiore ed un'apertura di bolle inferiore nel secondo. Come poi specificatomi da **Peppe**, sembra che fare le pizze di Kamut non sia semplice, e quindi, **Daniele** è comunque riuscito a ottenere un ottimo risultato anche in questo caso.

Il parere del tecnico (Peppe Sansone, istruttore PIA)

Stavolta inizio con breve descrizione del LIEVITO MADRE, il mio agente lievitante preferito ed ecco perché:

Da Wikipedia "Il **lievito naturale**, chiamato anche **lievito acido**, **pasta acida**, **lievito madre**, **pasta madre e crescente**, è un impasto di farina e acqua acidificato da un complesso di [lieviti](#) e batteri lattici che sono in grado di avviare la fermentazione. A differenza del cosiddetto [lievito di birra](#), il lievito naturale comprende, tra i lieviti, diverse

specie di batteri lattici eterofermentanti ed omofermentanti del genere Lactobacillus. La fermentazione dei batteri lattici produce acidi organici e consente inoltre una maggiore crescita del prodotto e una maggiore digeribilità e conservabilità."

Questo per dare una semplice descrizione di un agente lievitante antichissimo e ancora oggi in uso, ma soprattutto di semplice realizzazione ed attuazione.

La Braciera, un connubio d'eccellenza rappresentato dalla gestione del locale (F.lli Cottone) e del comparto pizzeria affidata da anni ad un grande professionista che è Daniele Vaccarella il pizzaiolo, formato dalla **FIP** (Federazione Italiana Pizzaioli) ed in continua ricerca di farine di alta qualità. I due impasti che abbiamo provato (su una scelta di 5 diverse varietà e tipologie) erano davvero eccezionali, uno con farine di grano tenero altamente proteiche e un altro di sola farina di grano Khorasan Kamut entrambi con maturazioni superiori alle 48 ore, il forno a legna ha solo completato il tutto. Riepilogando tutti gli impasti offerti dalla Braciera : un impasto chiamato classico ma realizzato con farine altamente proteiche e maturazione superiore alle 72 ore, un impasto con un mix di farine ai 5 cereali, un impasto con un mix di farina di soia, un 4° impasto napoletano, ed il 5° con farine di grano Khorasan Kamut, tutti impasti che seguono la lunga maturazione e farine di alta qualità.



Conclusioni

I prezzi sono stati una piacevole sorpresa, poichè, nonostante l'offerta dei 5 impasti, ho notato che erano abbastanza contenuti, Kamut a parte, ma si sa in quel caso c'è un marchio da pagare, quindi prezzo identico per tutti gli impasti tranne che per il Kamut, per il quale bisogna aggiungere 1,5 euro ai prezzi segnati. Questo, invece, il nostro conto finale:

1 margherita: 5,00 Euro (Kamut 6,50)

1 minerale 1 Lt: 2 Euro

1 coperto: 2 Euro

Per due persone, senza la versione in Kamut, avremmo quindi speso **16,00 euro**, se i fratelli **Cottone** non ci avesse gentilmente offerto le pizze.

Pertanto, valutando i parametri servizio, ambiente, birre artigianali, purtroppo esistenti ma poco rappresentative, qualità degli ingredienti ed altri, considerando la particolare offerta di impasti e la professionalità ed esperienza del pizzaiolo **Daniele Vaccarella**, il punteggio complessivo finale si è attestato sui **4 "artusini"**, cioè **"ottimo"**.

moocasa_albumid=5839403400852842049