# La Braciera Amarcord

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 05 Marzo 2019 17:40




Lo scorso **6 Febbraio 2019**, durante la cena di ringraziamento a clienti e giornalisti della **Pizzeria La Braciera** nei locali di **Villa Lampedusa** a **Palermo**, ho ripercorso mentalmente gli eventi che dal **Gennaio 2013** mi portarono fino ad oggi, mese in cui iniziai le recensioni delle migliori pizzerie di **Palermo** con la rubrica Pizza buona si può all'epoca caldeggiate dall'istruttore pizzaiolo **Peppe Sansone**. A quei tempi i locali che offrivano due o tre impasti erano pochissimi e comunque le farine erano sempre le stesse: classico, cioè una doppio zero con una spolverata di rimacino, kamut e cinque cereali, i più arditi si spingevano fino all'STG e alla senza glutine. Dopo le quasi 40 recensioni della rubrica "Pizza buona si può" il panorama è però nettamente cambiato, grazie al consiglio da parte di **Sansone,** da me poi sostenuto con forza, di sostituire il rimacino con un grano antico siciliano per conferire più profumi, sapori e più colore all'impasto, si è sviluppata una sorta di emulazione tra pizzerie sin da subito supportate dalle associazioni di pizzaioli che hanno dato più peso nei loro corsi a queste farine molite a pietra. Da allora nel settore è stato un crescendo, interpretato con particolare successo da **Daniele Vaccarella**, pizzaiolo storico de **La Braciera** grazie al connubio con l'illuminato management dei fratelli **Antonio**, **Marcello e Roberto Cottone**, titolari del locale.



Continuando con il mio amarcord, fu sempre nel 2013 che **Daniele Vaccarella** ideò e poi perfezionò il primo impasto totalmente preparato con grani antichi moliti a pietra impiegando le varietà **Tumminia**, **Russello** e **Bianco Madonita**, mi venne quindi spontaneo, dopo averlo assaggiato, dargli il nome di "**Tri-nacria**", appellativo comparso per la prima volta in un consultatissimo articolo che Antonella Poma, da me sollecitata, scrisse sulla maturazione dell'impasto, blend di farine oggi acquistabile presso **Molini del Ponte** di **Castelvetrano** (TP). Poi, ricordo bene la mia battaglia, ancora oggi attiva, sulla sostituzione della mozzarella in filone con quella a boccone in acqua, nonchè sull'aspetto della pizza, auspicando un cornicione pronunciato in onore della napoletana e tanto bello da guardare, ma con cottura siciliana, quindi più croccante, e infine sulle pizze con farciture equilibrate, nella quantità ed ovviamente nei sapori.

Tuttavia, pur avendo io spinto fin dalla prima recensione l'adozione delle birre artigianali nelle pizzerie, all'epoca destinate esclusivamente ad un pubblico di appassionati ed esperti, fu necessario aspettare il **Gennaio 2014** per vederle introdurre in modo consistente. Anche in questo caso ecco di nuovo **La Braciera** come elemento fondamentale della questione, infatti ricordo ancora bene il giorno in cui **Roberto Cottone**, seduto alla cassa, mi chiese di inventarmi un evento esclusivo per il suo locale, fu così che pensai di abbinare pizze ad alta digeribilità e/o preparate con grani antichi alle poche birre artigianali siciliane dell'epoca nel felice format degli "**Abbirriamo**", che mi permise di organizzare tante altre serate e invitare i birrifici che man mano andavano aprendo i battenti, arrivando così fino al 24esimo appuntamento dello scorso **Novembre 2018**.

Queste sono state le tappe che hanno portato i tre spicchi del Gambero Rosso a **La Braciera,** inoltre sia quest'ultima che la Pizzeria Mistral, anch'essa di Palermo,sono state inserite nella classifica 50 Top Pizza d'Italia, uniche e sole in Sicilia, guarda caso sono anche le prime due pizzerie recensite nella già citata rubrica "Pizza buona si può".

L'evoluzione di **Daniele Vaccarella**, dopo aver creato la **Sicilian School of Pizza**, oggi lo ha infine portato ad approdare alle pizze gourmet, perfetto connubio tra impasti e cotture a volte fantasiose e farciture realizzate con prodotti di eccellenza o comunque dal forte impatto gustativo, infatti ecco il menu della serata.

**La Montanarina**



Tre esempi di pizza fritta, un classico napoletano realizzato con un impasto STG però condito alla siciliana, infatti la prima era una replica dello sfincionello palermitano, condito con una pioggia di caciocavallo di vacca **Cinisara** e origano biologico. La seconda pizzetta era stata condita con **Pomodoro San Marzano**, **Alici di Cetara**, **Tuma Persa** e basilico. In ultimo è esplosa la dolcezza del datterino giallo e rosso deposto su mozzarella di bufala e basilico. Abbinamento effettuato con **Opere Trevigiane Brut** di **Villa Sandi**.

**Porcina**



Su un impasto costituito da un blend di farine siciliane selezionate da **Vaccarella**, erano state deposte in sequenza: crema di datterino giallo, stracciatella pugliese, porcini di **Alba** al naturale, prosciutto crudo di Parma e una fogliolina di basilico. Abbinamento effettuato con **Prosecco Superiore DOCG Millesimato** di **Villa Sandi**.

**Pizza al padellino**



Ho scoperto di amare gli impasti con i semi, si proprio i semi interi di vegetali vari, ottimi se inseriti in un multicereali come quello impiegato da **Vaccarella** per questa pizza al padellino, così chiamata per la particolare cottura all'interno di un contenitore metallico anche questa volta condita in modo magistrale con crema di friarielli, ricotta di bufala, gambero rosso di **Mazara del Vallo** e un croccante costituito da guanciale, pangrattato e cipolla. Abbinamento effettuato con **Sauvignon Tardo** di **Villa Sandi**.

**Padellino dessert**



Ritorna ancora il padellino, questa volta con un impasto di sola **Maiorca**, un grano tenero antico siciliano, quindi molito a pietra, farcito con crema al pistacchio, punte di crema pasticcera agli agrumi e frutti di bosco, adagiato su un letto di salsa di agrumi e decorato con una pioggia di scaglie di cioccolato. Abbinamento effettuato con **Dolce Sandi** di **Villa Sandi**.



Concludendo questo mio amarcord, grazie a recensioni e consumatori che si sono interessati di più alla qualità della pizza si è innescato un circolo virtuoso grazie al quale un intero settore della ristorazione è ripartito nel segno del miglioramento, infatti oggi non si apre nuova pizzeria senza che si contempli la maturazione dell'impasto e che ci siano grani antichi e birra artigianale siciliana, indubbio merito di un lavoro di divulgazione compiuto sui clienti, oggi sempre più esigenti a **Palermo** e in gran parte della sua provincia, le pizze di una volta, pesanti da digerire, brutte da vedere, con pessime farciture e tutte uguali, stanno tramontando per sempre! Tuttavia, l'attività di recensione e divulgazione tramite gli Abbirriamo, da me compiuta in questi ultimi anni, si è sempre svolta senza mai criticare o denigrare, ma premiando con punteggi e belle parole i migliori, com'è mia abitudine, cioè facendo risaltare coloro che si distinti per qualità e costanza, tra questi, come riconosciuto ormai anche da fuori **Sicilia**, entra a pieno titolo **La Braciera** insieme a tutto il suo staff a cui mi sento oggi di assegnare ben **5 "artusini",** ovvero il massimo del punteggio di **CucinArtusi.it** finora mai assegnato ad alcuna pizzeria.



***ALBUM E DOWNLOAD FOTO***