La Braciera, festa e storia

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 26 Febbraio 2020 08:42



Per il quinto anno consecutivo la **Pizzeria La Braciera** di **Palermo** ha conseguito i **Tre Spicchi** della guida del **Gambero Rosso** che premia le migliori pizzerie d'Italia e i fratelli **Cottone**, titolari del locale, hanno voluto ringraziare coloro che dall'esterno hanno creduto nella loro evoluzione organizzando "**La Braciera in Festa**", esclusiva serata dello scorso **11 Febbraio 2020** svoltasi presso la sede estiva di **Villa Lampedusa** insieme alle pizze gourmet del **Maestro Pizzaiolo Daniele Vaccarella**.

Per completezza di informazione, ai **Tre Spicchi** bisogna aggiungere che **La Braciera** continua a comparire al **41°** posto della classifica 50 Top Pizza d'Italia 2019 e **46°** nella **Pizza Awards 2019**, come già da me scritto nel mio amarcord dell'anno scorso inoltre durante la serata, numerosi volti hanno contraccambiato l'affetto dei **Cottone**, tra i quali tanti giornalisti, ma anche autorità e rappresentanti di enti come l'assessore comunale alle Attività Produttive **Leopoldo Piampiano**, il consigliere comunale **Dario Chinnici**, la presidente di Confcommercio Palermo **Patrizia Di Dio**, la rappresentante del Gambero Rosso **Chiara Pulizzotto** e quella di "50 Top Pizza" **Barbara Guerra**. Sul fronte cibo, invece, secondo me ben due sono le novità salienti da mettere in primo piano, poichè segnano delle svolte che spero vengano seguite da tante altre pizzerie. Il mio primo focus è sull'adozione della carta degli oli, argomento tanto vituperato quando agognato dai gourmet e in passato già affrontato su CucinArtusi.it, in sostanza troppo spesso si trova una pizza buona o di livello elevato tuttavia condita con un olio dal gusto e provenienza a dir poco anonimi, quando non pessimo. Per l'occasione era presente **Manfredi Barbera** dell'omonima azienda olivicola siciliana, partner dell'iniziativa che produce diverse fasce di prodotto di cui una particolarmente elevata in qualità chiamata "**Lorenzo**", appositamente selezionata per la nuova carta. La seconda interessante notizia è quella dell'adozione del cosiddetto menu elettronico visualizzabile su smartphone tramite un QR code esposto sui tavoli, ideato dalla start-up palermitana **Amavery** e presentato per l'occasione da uno dei soci **Ivano Capra**. Interessante idea che si presta ad ulteriori implementazioni utili al locale e al cliente, immagino ad esempio l'inserimento di link all'account su Tripadvisor e a recensioni varie, possibilità di avere immediatamente una bozza del conto grazie alla integrazione con i sistemi di gestione già esistenti, pagamento online tramite strumenti elettronici, approfondimenti e storia dei piatti, delle pizze e sugli ingredienti impiegati, webcam sulla cucina/pizzeria, chat per info, sezione prenotazione dall'esterno, notifica di nuovi eventi, inviti, integrazione con il sito web aziendale, ecc. ecc. Insomma una vera finestra di comunicazione bidirezionale con il cliente, così almeno me la immagino io.

Una storia, quella de **La Braciera**, lunga e costellata di successi, merito della strada scelta sin dall'inizio dai fratelli **Cottone**, un percorso incentrato sulla qualità che paga sempre, prima o poi, come mi hanno raccontato **Antonio Cottone** e **Daniele Vaccarella** nei seguenti video, una **Braciera Story** che contiene anche le ultime novità.

{youtube}iotTCwgYoz8{/youtube}

{youtube}arB-oiGOkrY{/youtube}

Passando alle pizze della serata "**In Festa**", **Daniele Vaccarella** ed il suo staff hanno dato un'ottima dimostrazione di affiatamento e professionalità, quindi nulla da eccepire in condimenti e impasti, questo è stato il menu con gli abbinamenti degli oli.



Padellino - Impasto di grani siciliani e farina perciasacchi con zucca rossa, ricotta di pecora delle Madonie aromatizzata all'erba cipollina e gambero rosso di Mazara, con olio extravergine di oliva Barbera **Lorenzo n. 5** da

olive varietà Nocellara denocciolate.



Cruch Siculo - Con estratto di pomodoro Coop.La Rinascita, Vastedda del Belìce Dop, ”capuliato” di pomodoro secco, crema di basilico a km. zero e polvere di pomodoro, con olio extravergine di oliva Barbera **Lorenzo n. 3** da olive varietà Biancolilla Bio D.O.P. Val di Mazara.



Napulè - Impasto napoletano, pelato bio 100% italiano e a crudo la mozzarella Barlotti a latte crudo, acciughe di Aspra, basilico km. zero, origano bio Gandolfo Filippone, con olio extravergine Barbera **Lorenzo n. 1** da olive varietà Cerasuola Bio D.O.P. Valli Trapanesi.



Bonbon - Con panatura di zucchero ricoperti di crema al pistacchio e alla nocciola con polvere di pistacchio.

Negli impasti ha indubbiamente vinto la croccantezza, testimoniata dal cosiddetto "crunch", parola chiaramente onomatopeica derivata direttamente dal classico rumore prodotto dal morso, ma anche la classica semplicità della Napulè, devo però precisare che sono rimasto particolarmente colpito dall'abbinamento di questi con gli oli, nel senso che le parti scondite degli impasti si sposavano in modo superbo con i "**Lorenzo**": tutta forza del "pane e olio"? Non ha caso, all'inizio della serata, i pani del Maestro **Vaccarella** sono stati offerti insieme all'olio extravergine di varietà **Coratina** di **Barbera**.

Partner gastronomici dell'aperitivo che ha anticipato la serata sono state le aziende **Olio Barbera** con l'angolo della varietà **Coratina**, **Caseificio Podere dei Leoni** con l'angolo della mozzarella, **Salumi Villani** con l'angolo del Crudo di Parma D.O.P. 18 mesi e **Villa Sandi** con l'angolo delle bollicine. Gli abbinamenti vinicoli della serata sono stati invece affidati alla **Cantina Cusimano,** la quale ha chiuso la sua degustazione con il particolarissimo **Moscato dello Zucco**, realizzato in seguito ad una sperimentazione e recupero dell'antico vitigno condotta alcuni anni fa.



ALBUM E DOWNLOAD FOTO