

La Braciera Awards... in volo!

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 19 Marzo 2023 05:48



Per scegliere il titolo, ho voluto parafrasare il nome del nuovo punto vendita della **Pizzeria La Braciera**, quarto locale che tra qualche mese aprirà all'interno dell'**Aeroporto Falcone e Borsellino** di **Palermo**, infatti esso si chiamerà **La Braciera... al volo**. Simpatica soluzione per continuare la serie dopo **La Braciera... in villa**, ed è proprio a **Villa Lampedusa**, lo scorso **15 marzo 2023**, che si è svolta la settima edizione de **La Braciera Awards**, una festa dedicata ad autorità e giornalisti per celebrare i premi conseguiti dal locale negli ultimi anni e che quest'anno ha visto aggiungersi, dopo i **3 spicchi del Gambero Rosso** e la **31esima posizione nella Top 50 Pizza Italia**, anche la **66esima nella Top 100 Pizze Mondo**, quindi "al volo" perchè prossimamente in aeroporto, e "in volo" grazie quest'ultimo riconoscimento. Questo e tanto altro mi ha raccontato **Antonio Cottone**, titolare delle strutture insieme ai fratelli **Marcello** e **Roberto**, ovviamente si è anche parlato di **Daniele Vaccarella**, Maestro Pizzaiolo già volto de **La Braciera** da tanti anni che però, qualche mese fa, ha scelto di seguire una nuova strada con il proprio locale. Devo dire che però, i pizzaioli dello staff hanno dimostrato grande precisione e soprattutto coesione, **Antonio Cottone** nel video mi ha parlato di "squadra", ebbene non era la solita definizione di circostanza per descrivere uno staff composto da tre persone, in effetti, durante le mie puntatine e frequentazioni in pizzeria, ho trovato una vera "squadra", affiatata, pronta a lottare per la propria pizza utilizzando tutti gli strumenti che i mezzi de **La Braciera** gli possono rendere disponibili. Infatti, la coesione è quell'ingrediente fondamentale che unisce **Michele Adelfio**, **Vito La Terra** e **Marco Mungianu** e che gli ha permesso di gestire l'importante serata senza sbavature, soprattutto nei tempi di uscita, un vero orologio svizzero della pizza, tuttavia è vero che il focus, per ovvi motivi, durante la serata è stato tutto incentrato sui pizzaioli, ma ovviamente non si può tralasciare di citare ed elogiare anche gli altri componenti dello staff, allargato a tutto il locale, quindi anche la sala e la cucina hanno evidentemente fatto parte di quella coesione. **Michele**, **Vito** e **Marco** sono tre ragazzi che, nonostante le storie profondamente diverse tra loro, si sono ritrovati con un'unica missione, quella della pizza, i primi due sono stati braccia di **Vaccarella** per diversi anni, a loro si è successivamente aggiunto **Marco**, un "testardo" di sardo che deve ottenere sempre quello che vuole da impasti e farciture, ma anche un vero macinatore di comande grazie alla sua pregressa esperienza in **Germania**. Per il menu vi rimando al mio video e alle fotografie di **Lidia Caracausi**, vi lascio solo con il mio particolare apprezzamento della "barchetta", uno scrigno fritto di impasto a base di **Perciasacchi**, farcito con mozzarella e soprattutto con uno straordinario pesto preparato in casa **La Braciera** solo con pistacchi e olio extravergine di oliva, una vera goduria con cui la pizzeria ha, secondo me, raggiunto il massimo della perfezione!

{youtube}KEejrM9vATU{/youtube}

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del [Disomificio La Nuova](#) di Palermo



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)