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'Aereoporto 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 aereoporto, 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 <u>Ricamificio La Nuvola</u> di Palermo



ALBUM E DOWNLOAD FOTO