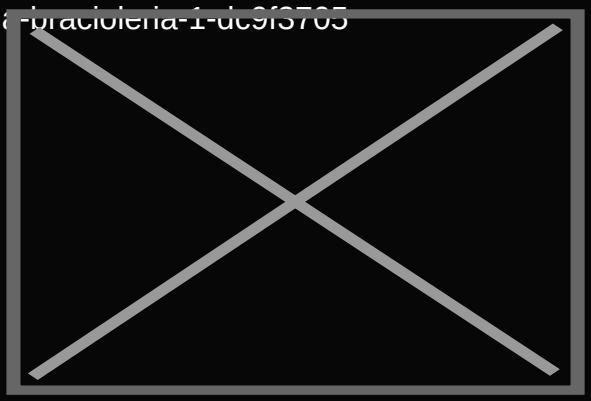
La Bracioleria porta la braciola messinese a Milano

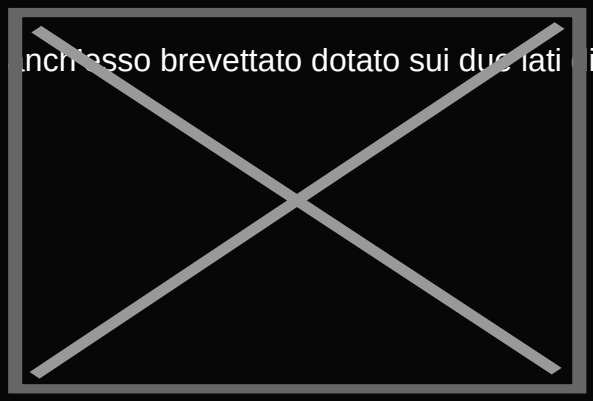
la-bracioleria-1-dc9f3705



La braciola messinese è forse una delle ricette meno note della cucina siciliana: involtini ripieni di mollica condita e cotti sulla pietra lavica dopo essere stati infilzati in uno spiedino. Ora, per merito di Roberto Ruggeri, giovane esperto di marketing (non per caso messinese) questo tipico street food tradizionale sbarca a Milano in un ristorante che si chiama appunto La Bracioleria, un locale con alcune particolarità originali.

Primo: il menu si compone di braciole e alcuni contorni a scelta. Come a dire: qui si gusta la vera braciola messinese e nulla più. Una scelta coraggiosa ma anche differenziante, che segue l'onda dei locali monotematici (la piadineria, per citarne una). Il posizionamento di prezzo è molto easy: con 12 euro si ha una porzione di braciole con contorno, coperto, pane e acqua. Vino al calice o in bottiglia.

Secondo: C'è una cura ad alcuni dettagli non secondari, come il piatto brevettato che consente di togliere lo stecco degli spiedini con estrema facilità e senza strani equilibrismi per non schizzarsi.

Terzo: il Recharge Table, tavolo anche esso brevettato dotato sui due lati di un carica batterie universale per cellulare e tablet. 

Quarto: la partnership siglata con ActionAid. I clienti de La Bracioleria potranno scegliere se ottenere uno sconto di 2 € sullo scontrino oppure donare questa stessa cifra ad ActionAid. Basterà scattare una foto mentre si è nel locale, caricarla su Facebook e taggarsi presso facebook.com/labracioleria, oppure fare check-in su Foursquare, per ricevere un codice che darà diritto allo sconto o, in alternativa, si potrà scegliere di donare i 2 € ad ActionAid.

Quinto: i vini. Grazie aun accordo con **Duca di Salaparuta**, La Bracioleria offre una attenta scelta di vini siciliani, che si sposano perfettamente con i sapori della braciola.

«L'idea de La Bracioleria è nata cinque anni fa – dichiara uno dei due soci dell'iniziativa Roberto Ruggeri – ma solo in quest'ultimo anno si è trasformata in realtà: la cura della qualità, la ricerca della tecnologia, il luogo perfetto finalmente si sono incontrati qui, nella prima Bracioleria, La ricetta della braciola è quella tradizionale, tramandata da sempre nelle famiglie di Messina. Abbiamo cercato di portare all'interno dei nostri locali le eccellenze messinesi, come le crocchette di patate che fanno da contorno alle braciole, preparando tutto secondo la tradizione della mia città. Nel 2014 contiamo di inaugurare la sezione asporto, dove proporremo anche polpette, salsiccia, cotolette alla messinese e altre prelibatezze rigorosamente siciliane. I nostri progetti per il 2014 non si fermano però qui: il ristorante di Milano non vuole essere un'esperienza isolata, abbiamo in programma una nuova apertura a Roma per settembre e successivamente vorremmo esportare l'esperienza della braciola messinese anche fuori dall'Italia».

Oltre alla classica braciola di manzo o vitello, La Bracioleria proporrà durante l'anno delle "Limited Edition" seguendo la stagionalità dei prodotti: è già in programma nei prossimi mesi una variante con ripieno e panatura ai pistacchi di Bronte e una braciola di pesce spada.