

In evidenza Ristoranti

La pizza Ammodo di Daniele Vaccarella. A Palermo dal 15 novembre

di: Francesco Pensavecchio

13 novembre 2022



Nel poliedrico mondo della pizza il nome di **Daniele Vaccarella** è più che conosciuto. Già pizzaiolo della pizzeria *La Braciera* di Palermo, si è distinto da più di 10 anni – anzi, proprio dal 2012 – per un raffinato lavoro di selezione delle farine e un meticoloso lavoro sugli impasti, sperimentando farine e prodotti del territorio a filiera corta. A lui il merito di essersi cimentato tra i primi con il lievito madre e con le farine integrali. I risultati degni di encomio, massimi i punteggi ricevuti dalle guide di settore, Gambero Rosso in testa con i “Tre Spicchi” nel 2016.

A partire da martedì 15 novembre 2022 si profila una stagione diversa, del tutto inedita. Terminata la collaborazione con la precedente attività, Daniele Vaccarella lavorerà in proprio, un suo locale & laboratorio di idee, la **Pizzeria Ammodo**. Indirizzo: via Empedocle Restivo, 90/B. L’apertura sarà preceduta da un evento dedicato alla stampa.

Il riferimento al nome è evidente. Il focus torna su materie prime selezionate, di indiscutibile e assoluta qualità. Prosegue il lavoro di ricerca sugli **impasti** e sui migliori **topping** per offrire esperienze sensoriali uniche. Insomma, come si intuisce, un lavoro fatto “...a modo”.

A Daniele siamo riusciti a strappare qualche anticipazione. Ricca la selezione di antipasti, tra questi due tipologie di *sfinzione*, quello palermitano e quello bagherese. Sfiziose le bruschette, con una selezione di salumi Levoni tra i quali la top “L’Artemano”. Verranno proposte quattro “montanarine” in una rilettura siculo-campana. Cinque gli impasti disponibili, più uno del giorno e uno senza glutine.

Il menù prevede più tipologie: le pizze *Tradizionali*, quelle firmate denominate “*Ammodo*”, le soffici al “*Padellino*”, le “*Croccanti*”, le “*Fritte*”, le “*Vegane*”, le “*Leggendarie*” e le “*Dolci*”. Anche i dessert saranno speciali, realizzati da un proprio pastry-chef.

Sul fronte bevande, **birra** e **vino** avranno un ruolo speciale con referenze artigianali italiane e internazionali. Previsto un percorso degustazioni con abbinamenti al calice.

Opening al pubblico: 15 novembre 2022, ore 19.30. Si consiglia di prenotare.

Pizzeria Ammodo

Via Empedocle Restivo, 90/b

(sotto i portici alla destra dell’ufficio postale, si noterà uno slargo al quale è necessario accedere).

90144 Palermo

Aperto: solo la sera

Giorno di chiusura: per adesso non è previsto

Tel. 091.7297128 – 3761378444

<https://www.instagram.com/ammodopizzeria>

<https://www.facebook.com/profile.php?id=100087043998893>

Google Maps: <https://goo.gl/maps/9TcnPAh1Tw4CvDa46>