

Braciamiancora

BRACIAMIANCORA E' LA PRIMA REALTA' GIORNALISTICA CHE HA COME FOCUS IL MONDO CHE RUOTA INTORNO AI BRACIERI DI TUTTA ITALIA.



Braciamiancora è il naturale punto di approdo per gli amanti della buona tavola e per migliaia di appassionati, sparsi in tutto il paese che, come possono, amano accendere un grill e condividere momenti di spensieratezza e buona cucina.

Normale che la nostra vocazione fosse quella di rivolgersi ad un pubblico onnivoro, all'interno del quale, nemmeno a dirlo, spicca naturalmente la matrice degli amanti della carne, del pesce e del buon vivere.



Non esisteva in Italia una realta' editoriale condotta in maniera professionale che aggregasse le centinaia di migliaia di persone che amano cucinare con questo metodo di cottura tanto affascinante quanto antico.





## BRACIAMIANCORA

nato da un'idea di Michele Ruschioni è andato online il 1 dicembre del 2014, ha colmato questo vuoto diventando, già pochi mesi dopo la sua nascita, il punto di riferimento per centinaia di migliaia di italiani.

Dalla Sicilia alle Alpi abbiamo unito l'Italia avendo come colonna sonora il crepitio inconfondibile del cibo che cuoce alla griglia e facendo diventare tutti i nostri lettori dei veri "Fratelli di Griglia".

## Braciamiancora

/CHI SIAMO / /BERS / /IL BARBE TOUR / /BUYERS, RESTAURANT & RISTORANTI / /CONTATTI / /COLLABORAZIONI /



Ricerca per:  Cerca



UNA VITA TRA LA BRACE: ECCO DAVIDE L'UOMO CHE MISE SULLA BRACE UN VITELLO DA 500 KG

by Michele Ruschioni | posted in: Articoli, Il Barbe Tour, News | 0

10  
Tweet  
39.2K  
Share  
Email  
Share



EDITORIA



Il nostro nome lo dice chiaramente: amiamo tutto ciò che fa parte di questo mondo.

Ed è da questo punto di vista che raccontiamo un Universo caratterizzato da gusti, sapori, viaggi, scoperta di nuove terre, esperienze enogastronomiche di ogni tipo dove ristoranti, chef, cuochi, allevatori, coltivatori, veterinari, esperti del settore e consumatori si uniscono e si confrontano.



*La nostra passione per la brace non è un limite a quello che vogliamo raccontare, anzi. A volte ci dimentichiamo che la storia della nutrizione dell'uomo nasce circa 200mila anni fa proprio intorno ad un fuoco e a della brace ardente, tutto quello che poi l'uomo ha imparato a cuocere e mangiare è arrivato dopo la cottura alla brace. Ecco perchè guardiamo con forza e convinzione al futuro: siamo ben consapevoli delle nostre origini e da quale punto di vista partiamo. La nostra mission è chiara: raccontare il mondo che ruota intorno alla nostra tavola.*

ROMATODAY CRONACA EVENTI ZONE SEGNALA

### VIDEO | Guida alla grigliata perfetta: i segreti per un barbecue da urlo

Il 25 aprile si avvicina, il primo maggio è alle porte e si moltiplicano i pomeriggi da passare in compagnia all'insegna di spensierate braci. I segreti per renderle perfette svelate dall'inventore della formula Home restaurant a Roma, nonché direttore di Braciamiancorta.com, Michele Ruschioni

Redazione - 22 Aprile 2015

### Il Messaggero TV

HOME TV PRIMO PIANO ROMA SPORT SOCIETÀ SHOWBIZ CINEMA TECH MONDO ANIMALI VIAGGI MOTORI SALUTE

#### La ricetta di Michele Ruschioni: gli Arrosticini.

VIDEO TOP

- Società - Sbatteccia un fognone vecchio sei anni, il video...
- Società - Scopre che il fidanzato la tradisce con la...
- Società - Ha il lavoro gonfissimo, quello che il raddio...
- Società - Derubati in negozio, pubblicano il video con l...

La ricetta di Michele Ruschioni: gli Arrosticini. Video Giacomo Gabrielli/Ag.Totale



## CHEF RUBIO A NUDO PER BRACIAMIANCORA: IO, LA CUCINA E LA PASSIONE PER LA BRACE

by Michele Ruschioni | posted in: Articoli, News | 0

CLASSE 1983 E' LA NUOVA ICONA POP DELLA CUCINA NAZIONALE. GABRIELE RUBINI IN ARTE CHEF RUBIO, EX RUGBISTA E ORA CHEF PER PASSIONE E PER LAVORO HA CONQUISTATO LA FIDUCIA E L'AMMIRAZIONE DI MIGLIAIA DI APPASSIONATI IN TUTTA ITALIA CHEF ... Continued

Braciamiancorta pubblica quotidianamente articoli, notizie sul mondo del food, recensioni di ristoranti, appuntamenti, reportage, interviste a personaggi famosi, approfondimenti, ricette.

Ogni articolo è firmato da giornalisti professionisti e ha come scopo quello di colmare un vuoto giornalistico.

Braciamiancorta non è un blog dedicato al food ma una testata giornalistica registrata al Tribunale Civile di Roma.

IL PROGETTO BRACIAMIANCORTA È STATO APPREZZATO DA IMPORTANTI REALTÀ EDITORIALI ITALIANE CHE HANNO ALLACCIATO COLLABORAZIONI CON IL DIRETTORE RUSCHIONI PER RACCONTARE ANCHE DALLE LORO COLONNE LA BELLEZZA DELLA CUCINA AL BARBECUE.

# BRACIAMIANCORA E LA SUA ACCESSISSIMA OCCASIONE SOCIAL



Il progetto editoriale di Braciamiancora viaggia su due binari: il portale e le due pagine facebook **che contano più di 500 mila fan.**

39.2 K



## UNA VITA TRA LA BRACE: ECCO DAVIDE L'UOMO CHE MISE SULLA BRACE UN VITELLO DA 500 KG

DI SINO STORIE CHE VANNO RACCONTATE E QUELLA DI DAVIDE CARTA, QUARANTENNE ORIGINARIO DI BONNANARO PICCOLO PAESINO DI MILLE ANIME IN PROVINCIA DI SASSARI, E' UNA DI QUESTE. E' L'UOMO CHE CON LA SUA BRACE FA SOGNARE LA SARDEGNA E CHE SPERA IN UN FUTURO PROSSIMO DI DIVENTARE UN PROFESSIONAL GRILLER A TEMPO PIENO.

12.8 K



## I 10 ERRORI DA NON COMMITTERE MAI QUANDO SI FA UN BARBECUE O UNA GRIGLIATA

ROVINARE UNA GRIGLIATA E MOLTO FACILE SE INCIAMPATE IN QUESTO ELENCO DI ERRORI DOVE TROVERE SENZ'ALTRO UNO SBAGLIO CHE AVRETE FATTO ANCHE VOI QUANDO ERAVATE DEI GRILLER ALLE PRIME ARMI

Cosa c'è di più bello, rilassante e divertente di una grigliata tra amici? L'unica risposta che viene spontanea è questa: due grigliate tra amici. A patto che la prima sia riuscita bene e gli amici tenno. Capita, purtroppo e soprattutto ai neofiti, che l'entusiasmo iniziale non sia direttamente proporzionale al risultato finale e la grigliata vada in fumo rovinando serate, aspettative, e nei casi più gravi, anche amicizie. Ecco quindi un elenco degli errori da evitare.

### LA CARBONELLA QUESTA SCONOSCIUTA

L'80% delle grigliate tra amici prestigie l'utilizzo della carbonella e, soprattutto le prime volte, questa povera carbonella viene trattata in tutti i modi possibili. Evitiamo di accendere la carbonella utilizzando la dioxina o qualche liquido infiammabile, se da un lato aiutano l'accensione dall'altro puzzano maledettamente e l'idea che la bistecca possa "spossare" certi odori mette i brividi e ti disgusta. Insomma meglio accendere prima un fuoco con della legna tradizionale e poi aggiungere a questo la carbonella necessaria. Più quando c'ovine fatto la mano potete passare al cenero accenditore. Ricordate: appena i bricchetti di carbone saranno ricoperti da uno strato di cenere bianca (non prima) si deve procedere con la cottura.

### LA BRACE VA DISTRIBUITA BENE

Ricordate: è la brace che cuoce la vostra bistecca, il vostro trancio di pesce o le vostre verdure. Per questo distribuitela bene e in maniera uniforme su tutta la superficie di cottura. Attenzione: si troverete con alcuni cibi bruciati e altri cibi crudi. Attenti alle fiammate che sono inevitabili quando si usa la carbonella o il legno.

5197



## IL MANZO DI KOBE: IL SOGNO DI OGNI CARNIVORO

LA BISTECCA A 5 STELLE ARRIVA DAL GIAPPONE DOVE I MANZI VENGOANO CIOCCOLATI COME DA NESSUNA ALTRA PARTE DELLA TERRA, ECCO PERCHE' QUESTA CARNE PIACE COSI' TANTO ED ECCO PERCHE' ALMENO UNA VOLTA NELLA VITA VA ASSAGGIATA (NONOSTANTE IL PREZZO)

2065



## TOMAHAWK: LA VERA BISTECCA DI BRONTOSAURO

by Michele Ruschioni | posted in: Articoli, News | 1

VIAGGIO ALLA SCOPERTA DELLA TOMAHAWK UNA GIGANTESCA BISTECCA CHE SEMBRA USCITA DALLA MACELLERIA DEI PREISTORICI FLINSTONS Non è diffusa ed è anche poco conosciuta. Non ha un grande mercato ma ogni giorno riesce a conquistare interessanti "fette" di mercato. Merito ... [Continued](#)

ascia, Bistecca, brace, cottura, forma particolare, Jonathan Tarquinio, Ribeye Tomahawk, sale,

774



## IL POLLO PERFETTO SI GRIGLIA COSI'

by Michele Ruschioni | posted in: Articoli, Il Barbe Tour, News | 0

DIRE POLLO! QUICUNO IN MODO CORRETTO AL BARBECUE NON E' FACILE PER NIENTE, SVEGLIA I SEGRETI PER GRIGLIARLO ALLA PERFEZIONE E STUPIRE TUTTI. Il pollo è ideale. In tutte le sue varianti possibili e immaginabili. Vuol o non vuol rimane il centro di tutte le grigliate festose e i motivi, in fondo, sono molto semplici: facile reperibilità della materia prima, facilità nel mangiarlo (essete qualcosa di più comodo e accomodate di un sano cosciotto di pollo?) oltre che di cucinarlo in mille modi. Troppi volte, ahimè, i polli - siano allo spiedo, al bbq, alla griglia, o al forno - vengono maltrattati con risultati disastrosi. L'incanto griller, ornato di passione ma senza competenza, rischia di portare a

## CHEF RUBIO A NUDO PER BRACIAMIANCORA: IO, LA CUCINA E LA PASSIONE PER LA BRACE

by Michele Ruschioni | posted in: Articoli, News | 0

CLASSE 1983 E' LA NUOVA ICONE POP DELLA CUCINA NAZIONALE. GABRIELE RUBINI IN ARTE CHEF RUBIO, EX RUGBISTA E ORA CHEF PER PASSIONE E PER LAVORO HA CONQUISTATO LA FIDUCIA E L'AMMIRAZIONE DI MIGLIAIA DI APPASSIONATI IN TUTTA ITALIA.

### CHEF RUBIO: PASSIONE BARBECUE

Nota al grande pubblico con il programma su Dmax "Uniti e Bisuniti" cucito su di lui, in cui viaggia su e giù per lo stivale alla scoperta dello street food, il cibo di strada più particolare e sconosciuto. Ha fatto parte della giuria di un altro programma di successo "Il re della Griglia", confermandosi un esperto conoscitore del mondo del barbecue e della brace che su di lui esercita un particolare fascino. Il suo amore per la griglia affonda le origini nella sua infanzia: "Da ragazzo osservavo il lavoro di mio padre, guardavo come ammonticchiava con la legna e soprattutto come si dedicava all'accensione del fuoco, aspetto che mi ha da subito attratto". Alla domanda su come si sia evoluto il fenomeno del barbecue precisa che si tratta di "una passione primordiale ed ancestrale che è sempre esistita e che ci sarà sempre ma parossisticamente è un mondo ancora sconosciuto che andrebbe approfondito specie per quanto riguarda le tecniche da affinare". Per Rubio infatti sono necessari cura e attenzione nella preparazione del barbecue, e sulle fasi cruciali come la scelta della legna e la modalità di accensione del fuoco. Insomma è necessario uno studio complessivo del barbecue e di tutto ciò che gli ruota attorno. Anche valutando la figura del serial griller per Rubio si tratta di "schiette e usuali convenzioni. Quelle del serial griller è una professione di alto rispetto ma comporre spesso a un ruolo che ci è e ci vuol addosso. E' sbagliato considerare la griglia come qualcosa a sé stante, creare dei compartimenti stagni in cui inserirsi. I migliori griller argentini, brasiliani e nordamericani devono ispirarsi ed essere multitalenti apprendendo farte della cucina in toto, dedicandosi a diventare del bravo gourmet". Alcune distinzioni in cucina sono cobonate e inuili. E ancora: "Nel grande universo del cibo ogni profilo professionale deve essere aperto e contaminato e collaborazioni perché si è figli di una unica arte: la cucina. Obiettivo comune deve essere quello di portare a casa sempre e comunque la qualità".

### STREET FOOD: QUESTO SCONOSCIUTO

Obiettivo della carriera professionale di Rubio in questo momento è far conoscere al grande pubblico lo street food, il cosiddetto cibo di strada legato alle origini di una comunità e chiave di lettura del suo modo di vivere, un tempo bisatrinato e ora elevato a cibo gourmet dai più importanti chef italiani. Il popolare chef è stato uno dei primi a dargli dignità con un programma dedicato. Cosa è cambiato? "In realtà è migliorato il bacino di utenza intorno a questo particolare universo del cibo ma la situazione non è cambiata molto dal punto di vista della tutela e della situazione normativa: non ci sono garanzie o norme che disciplinano questo aspetto". Si evince dalle sue parole che questo è un argomento che sta particolarmente a cuore al nostro chef, che considera lo stretto legame tra lo street food e l'uomo, una vera e propria comunione di gusto, qualcosa di fortemente empatico che porta ad amare e apprezzare tutti i sapori di questo mondo variegato e straordinario. Se gli si fa notare l'enorme successo che sta riscuotendo presso il pubblico, domandandogli se si sente più chef o come televisivo di successo risponde "Mi sento semplicemente una persona che fa quello che ama fare di più al mondo". Ogni etichetta o tentativo di identificarlo in una categoria non gli è addice proprio.

### NIENTE ESTREMISMI A TAVOLA

Nel tempo in cui ruvide mode alimentari proliferano come funghi e si diffonde a macchia d'olio il culto del veganesimo, a volte estremo e polemico con chi non condivide il loro credo, Rubio risponde con un no alle esagerazioni e distacchi di alcune scelte perché "molto spesso alcune persone si attaccano a un principio, seguendo i dettami di quella che è una moda alimentare, non perché si è realmente convinti che quello che si mangia o meglio che non si mangia faccia bene". E' importante "Amare il cibo in tutte le sue forme e nello momento in cui ognuno si sente più libero e portato a fare". Proprio con la sincerità e schiettezza che lo contraddistingue lancia una sorta di appello: "Stando agli estremismi e alle esagerazioni a tavola". E a sorpresa ci svela che "Un carnivoro e un vegano possono benissimo convivere insieme". Parola di Rubio. Veronica Pisto



## UN OCEANO DI BIRRA CHIAMATO PERONI SIMBOLO DELL'ITALIA CHE PRIMA LAVORA E POI BRINDA

by Michele Ruschioni | posted in: Articoli, Il Barbe Tour, News | 0

INSIEME AI VERTICI DI BIRRA PERONI ABBIAMO CELEBRATO LA RACCOLTA DELL'ORZO E PARTECIPATO AD UN FOTO CHE SI RIPETE DA SECOLI PER RACCONTARCI UNA BIRRA ORGOGLIO DEL MADE IN ITALY. Prima della bottiglia ghiacciata, prima dello schiuma che sale vorticoso nel bicchiere, prima ancora della fermentazione. Prima di ogni cosa, quando si parla di birra e di industria brassicola, c'è la raccolta dell'orzo. Momento sacro e che ripete i suoi riti da secoli e secoli. Birra Peroni, leader incontrastato nel panorama nazionale, ha pensato bene di mostrare questo momento sacro alla stampa specializzata affinché potesse raccontarlo agli amanti della birra italiana per antonomasia. Non capita tutti i giorni di scoprire che dietro la spensieratezza e la leggerezza che regala un birra fresca ci siano l'impegno di tanti uomini e il lavoro incessante di trebbianatori mastodontici. E molto, molto altro ancora. Tutto inizia dall'orzo. Distese sconfinare di orzo. E alle porte di Roma, dalle parti di Bracciano nella tenuta del Casale Santa Brigida, la Peroni produce e raccoglie una parte del suo orzo distico.

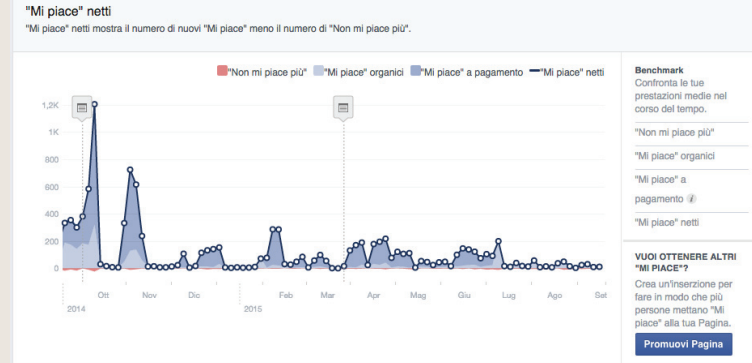
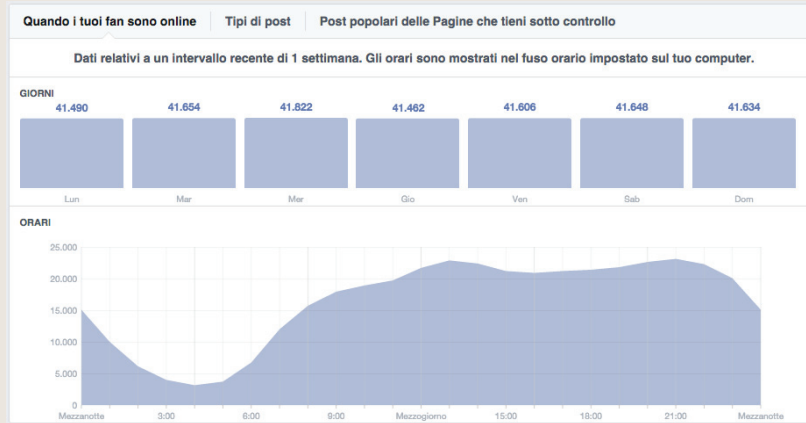


ALCUNI ARTICOLI SONO DIVENTATI VIRALI TRASFORMANDOSI IN VERI FENOMENI DEL WEB, ARRIVANDO AD AVERE DELLE CONDIVISIONI SUI SOCIAL NETWORK IMPRESSIONANTI E GENERANDO PICCHI DI VISITATORI DA CAPOGIRO.

# NUMERI E VISITATORI



» Dal 1 Dicembre 2014 al 1 Febbraio 2016 Braciamiancra ha registrato oltre 2.646.638 pagine visualizzate.

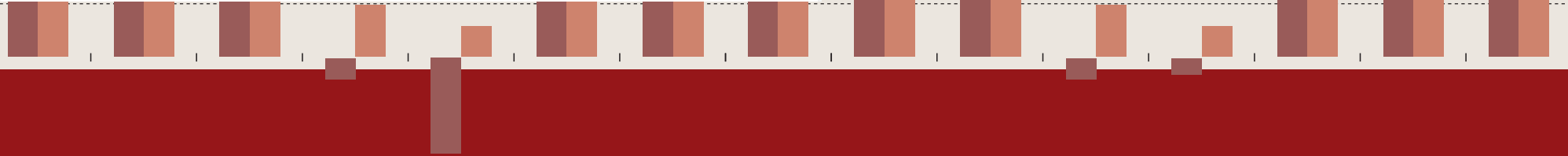


Braciamiancra.com - 12 - 4.635 - Nuovo

Salvo Michele Ruschioni

Ranking

By Total	Views	By Year	Views	By Half Year	Views
UNA VITA TRA LA BRACE: ECCO DAVIDE L'UOM...	59,496	UNA VITA TRA LA BRACE: ECCO DAVIDE L'UOM...	59,496	I 10 ERRORI DA NON COMMITTERE MAI QUANDO...	26,122
LE 10 COSE DA DIRE A UN VEGANO QUANDO IN...	26,994	LE 10 COSE DA DIRE A UN VEGANO QUANDO IN...	26,994	IL MANZO DI KOBE: IL SOGNO DI OGNI CARNI...	11,216
I 10 ERRORI DA NON COMMITTERE MAI QUANDO...	26,122	I 10 ERRORI DA NON COMMITTERE MAI QUANDO...	26,122	SUA MAESTA' LA FIORENTINA: ECCO LE 7 REG...	10,211
I SEGRETI DEL POLPO ALLA GRIGLIA	14,350	I SEGRETI DEL POLPO ALLA GRIGLIA	14,350	I SEGRETI DEL POLPO ALLA GRIGLIA	7,742
IL MANZO DI KOBE: IL SOGNO DI OGNI CARNI...	11,216	IL MANZO DI KOBE: IL SOGNO DI OGNI CARNI...	11,216	I TRUCCHI PER GRIGLIARE UNA SALSIACCIA AL...	6,776
SUA MAESTA' LA FIORENTINA: ECCO LE 7 REG...	10,211	SUA MAESTA' LA FIORENTINA: ECCO LE 7 REG...	10,211	UNA VITA TRA LA BRACE: ECCO DAVIDE L'UOM...	5,846
IL SALE DELLA DISCORDIA: VI SPIEGHIAMO C...	5,999	IL SALE DELLA DISCORDIA: VI SPIEGHIAMO C...	5,999	TOMAHAWK: LA VERA BISTECCA DI BRONTOSAUR...	4,742
TOMAHAWK: LA VERA BISTECCA DI BRONTOSAUR...	9,064	TOMAHAWK: LA VERA BISTECCA DI BRONTOSAUR...	9,064	PORCA VACCA CHE CASINO!	4,497
I TRUCCHI PER GRIGLIARE UNA SALSIACCIA AL...	6,776	I TRUCCHI PER GRIGLIARE UNA SALSIACCIA AL...	6,776	VI SPIEGHIAMO QUANTO E' BUONO IL WURSTE...	3,839
VI SPIEGHIAMO QUANTO E' BUONO IL WURSTE...	6,337	VI SPIEGHIAMO QUANTO E' BUONO IL WURSTE...	6,337	LA SALSA BARBECUE: COME PREPARARLA IN CASA...	2,550
PORCA VACCA CHE CASINO!	4,497	PORCA VACCA CHE CASINO!	4,497	IL SALE DELLA DISCORDIA: VI SPIEGHIAMO C...	2,049
BRACIAMIANCORA VI SVELA I SEGRETI PER GR...	3,802	BRACIAMIANCORA VI SVELA I SEGRETI PER GR...	3,802	IL POLLO PERFETTO SI GRIGLIA COSI'	1,777
/ CHI SIAMO /	3,596	/ CHI SIAMO /	3,596	BRACIAMIANCORA VI SVELA I SEGRETI PER GR...	1,526
LE CINQUE REGOLE PER UN BBQ PERFETTO	3,383	LE CINQUE REGOLE PER UN BBQ PERFETTO	3,383	I TRUCCHI PER UNA AMERICANA PERFETTA	1,485
I NOSTRI AMICI DA TUTTA ITALIA	3,343	I NOSTRI AMICI DA TUTTA ITALIA	3,343	IL DILEMMA DEI DILEMMI: MEGLIO LA COTTUR...	1,460



# FACEBOOK

Le pagine ufficiali di Braciamiancora sono il luogo di ritrovo di tantissimi appassionati che quotidianamente e spontaneamente inviano le foto delle loro performance culinarie, generando una condivisione spontanea che rende la pagina attiva e vivace. OGNI SETTIMANA OLTRE 900 MILA PERSONE VENGONO RAGGIUNTE DAL PROFUMO DELLE NOSTRE ATTIVITA' SUL SOCIAL NETWORK.

The screenshot shows the Braciamiancora Facebook page. The main post is titled "I SEGRETI DEL POLPO ALLA GRIGLIA | Braciamiancora.com" and features a photo of a large octopus on a grill. The post has 14,342 people reached and 17,771 likes. The page also shows a navigation menu, a cover photo of roasted meats, and a sidebar with statistics like "97.021 Copertura dei post" and "8.127 Interazioni con i post".

This screenshot shows a Facebook post from Braciamiancora featuring a man grilling a large pig. The post is titled "Se c'è una cosa che ci fa impazzire è il polpo alla griglia: ecco i segreti per bracciarlo a dovere..." and has 39,2K likes. The photo shows the pig on a large outdoor grill.

This screenshot shows a Facebook post from Braciamiancora featuring a large rack of ribs. The post is titled "DEL MAIALE NON SI BUTTA VIA NIENTE: ECCO TUTTI I TAGLI MENO CONOSCIUTI E QUELLI DA FARE ALLA GRIGLIA" and has 17,771 people reached. The photo shows the ribs on a wooden cutting board.

This screenshot shows a Facebook post from Braciamiancora featuring a man grilling meat. The post is titled "Massimiliano da Sortino (Siracusa) all'opera con veri pezzi grossi della griglia sei il nostro eroe" and has 18,049 people reached. The photo shows the man standing next to a large grill with meat cooking.



*Fb è il palcoscenico virtuale dove, chi ha appena grigliato una bistecca, sale e riceve applausi e complimenti.*

Su Fb gli utenti condividono gli articoli che vengono pubblicati sul portale, si scambiano opinioni, ricette e pareri sul mondo della brace. Tutto ciò genera la crescita continua dei "mi piace" e genera un "engagement" molto forte e convinto. (NB L'engagement altro non è che "l'unità di misura del coinvolgimento")