



A Bologna apre una nuova pizzeria Berberè: è la seconda in città e la quindicesima in Italia

**Se la pizza dei fratelli Aloe si conferma una delle migliori in circolazione, il bellissimo locale in Piazza di Porta Saragozza è un valore aggiunto e un contesto perfetto per una convivialità di respiro internazionale**



La pizzeria Berberè in Porta Saragozza (Foto © Bruno Galizzi).

Una delle novità più interessanti della primavera bolognese riguarda l'apertura della **nuova pizzeria Berberè** che ha inaugurato lo scorso marzo in Piazza di Porta Saragozza 6/A.

### **Berberè a Bologna: terza pizzeria in Porta Saragozza**

Quella dei fratelli Aloe è un'avventura partita nel 2010 con il lancio del primo locale a Castel Maggiore. Un format sicuramente innovativo per quel momento storico in cui le espressioni qualitative della pizza avevano raggiunto livelli spesso molto scadenti e non si parlava ancora di "pizze gourmet".

Matteo e Salvatore, di origini calabresi e arrivati a Bologna per gli studi universitari, intuirono che fosse necessario tornare semplicemente al passato valorizzando un'arte antica che richiede qualità delle materie prime e tanta pazienza nell'impasto e nella lenta lievitazione. Da non trascurare, nel loro progetto, l'**impiego di farine semintegrali bio** e di **lievito madre vivo** che conferiscono alle pizze Berberè leggerezza e digeribilità uniche. Non è mancato anche un pizzico di **audacia negli accostamenti**, anticipando l'attuale tendenza a sperimentare anche in una pietanza come la pizza, semplice per natura.



Da sinistra, Salvatore e Matteo Aloe (Foto © Ufficio stampa).

Il resto è storia. Nel 2013 seguì un'altra insegna a Bologna in via Petroni e, in poco meno di dodici anni, una catena di 15 pizzerie in varie città italiane (oltre ai 3 bolognesi, sono attivi 5 locali a Milano, 2 a Torino, 1 a Verona, 3 a Firenze e 1 a Roma).

Non sono mancati i riconoscimenti importanti della critica gastronomica e dalle guide di settore. Berberè, infatti, è stata confermata per il 5° anno consecutivo **fra le migliori pizzerie d'Italia nella Guida del Gambero Rosso** ed è entrata nella **top five delle migliori catene di pizza artigianale del mondo nella prestigiosa 50 Top Pizza**.

### **Spazio, colori e contemporaneità nel nuovo Berberè**

Il nuovo spazio di Porta Saragozza offre uno spettacolare colpo d'occhio, per l'ampiezza dei locali, i soffitti e le pareti in pietra, la vivacità cromatica e le "vaporose" decorazioni "urban style" delle due artiste Sonia Piedad Marinangeli ed Elisa Placucci, conosciute con lo pseudonimo **TO / LET**.



Interni della nuova pizzeria in Porta Saragozza (Foto © Enzo Radunanza).

Confermato in pieno lo stile che contraddistingue tutti i locali del gruppo che hanno fatto dell'apparente, ma studiata, informalità un marchio di fabbrica che si incastra perfettamente in una macchina alimentata da efficienza in cucina e in sala. In un momento in cui, la ristorazione fatica a trovare personale, nell'azienda dei fratelli Aloe colpisce la presenza di dipendenti entusiasti e formati con attenzione per fornire al cliente un'accoglienza empatica e un servizio di valore.



Altri particolari degli interni (Foto © Enzo Radunanza).

Il nuovo **Berberè in Porta Saragozza ospita circa 160 coperti**, la gran parte dei quali nell'ampio dehors appositamente realizzato nel giardino interno del locale che promette di fare il tutto esaurito dalla primavera in poi.



Il dehors di Berberè in Porta Saragozza (Foto © Enzo Radunanza).

## Il menù Berberè: ingredienti eccellenti per pizze classiche o creative

Anche il menù del terzo locale bolognese è stagionale, articolato su una quindicina di proposte che vanno dalle pizze classiche a quelle più contemporanee arricchite con salumi, ortaggi e altri ingredienti di qualità oltre a molti Presi Slow Food.

La **Margherita**, ad esempio, è realizzata con fiordilatte d'Agerola, pomodoro bio, basilico e olio evo Alce Nero, la **Napoli** con acciughe siciliane, [capperi di Salina](#), fiordilatte d'Agerola, pomodoro e origano.



La Margherita di Berberè (Foto © Ufficio stampa).

Il legame con la città di origine si unisce alla creatività nella **Pizza Maggiore**, farcita con Mortadella artigianale Zivieri, patate di Bologna DOP e pesto al Parmigiano e fiordilatte mentre vegetariani e vegani troveranno la “**Viola**”, pizza con crema di barbabietola, porri saltati, olive nere, burro d’arachidi ed erba cipollina, solo per fare qualche esempio.



La “Crudo e squacquerone” con crudo di Norcia, squacquerone, rucola, fiordilatte d’Agerola, olio all’arancia (stampato).

## Le salse per intingere il cornicione e i dolci

Il cornicione della pizza da sempre divide le persone, c’è chi lo odia e chi invece lo considera la parte migliore, a patto che sia buono come quello di Berberè. Se poi si può intingere nella **salsa al miele all’nduja** o nella **salsa ’altra verde**, appositamente create da Berberè, allora il godimento a tavola dura fino all’ultimo morso.

Sobria nella varietà, ma eccellente, è la **carta dei dolci** che comprende tiramisù e, profiterole realizzati appositamente per Berberè dal [Maestro Pasticciere Luigi Biasetto](#).

### **Berberè Porta Saragozza – Bologna**

Piazza di Porta Saragozza 6/A, Bologna

Orari: tutti i giorni dalle 12.30 alle 14.30 e dalle 19 alle 23.30

[Sito web](#) – [Facebook](#) – Instagram

### **Data di creazione**

08/04/2022

### **Autore**

enzo-radunanza