

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

written by Enzo Radunanza | 08/04/2022



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

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.

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**.

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.

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 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.

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.

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](#)