



Novità per i “pizza lover”: Berberè apre la quarta insegna a Bologna

Casa Madre di Berberè è la nuova pizzeria del brand nato a Castel Maggiore nel 2010. Non solo pizza ma una centrale operativa negli ex locali del Fourghetti. Disponibili 70 coperti interni oltre ai 60 del dehors esterno e spazi per la formazione del personale ed eventi

C’è una buona notizia per **chi ama la pizza di Berberè**, il brand fondato dai fratelli **Salvatore e Matteo Aloe** nel 2010 a Castel Maggiore (BO) e che attualmente gestisce direttamente 21 locali in 8 città italiane e a Londra.

Dopo Castel Maggiore, appunto, via Petroni e [Porta Saragozza](#), **dal 30 maggio** apre la quarta pizzeria sotto le due torri, in **via Murri 71**, nella palazzina lasciata libera dal Fourghetti, che ha

trovato casa a Milano.



Gli interni di Berberè Murri Bologna (Foto © Ufficio stampa).

Casa Madre di Berberè: pizza ma anche formazione e masterclass

Il progetto si chiama **“Casa Madre”** perché oltre ad accogliere i “pizza lover” con **70 coperti interni e 60 nel dehors esterno**, la struttura è anche un **centro di formazione permanente** per insegnare il mestiere ai nuovi arrivati e aggiornare chi già lavora con Berberè. Si aggiungono, inoltre, spazi per **masterclass e una foresteria**.



Il dehors con 60 coperti (Foto © Ufficio stampa).

La cucina, ad esempio, è stata disegnata in modo funzionale alla formazione durante i servizi, con due forni e un'ampia zona dedicata agli impasti. D'altra parte, **tra i motivi della crescita e del successo del gruppo**, c'è la formazione continua del personale e il perfezionamento della qualità artigianale del prodotto. È proprio per la centralità della formazione è nata "Casa Madre" di Via Murri.

In quattordici anni il progetto dei fratelli Aloe è diventato una **grande azienda con oltre 380 dipendenti** distribuiti tra i 21 punti vendita. Non mancano i riconoscimenti delle guide di settore tra cui il 5° posto della classifica mondiale **Artisan Chains della guida 50 Top Pizza** e i **tre spicchi**

del **Gambero Rosso** per il locale di Castel Maggiore.

Il menù della nuova pizzeria bolognese di Berberè

La nuova pizzeria nel quartiere Santo Stefano sarà **aperta tutti giorni con le proverbiali pizze di Berberè**, ottenute con **farine bio e macinate a pietra**, impasti con lievito madre vivo per 24 ore e abbinamenti particolari composti da ingredienti stagionali, servite in 8 fette da condividere.

Questa sede ospiterà delle vere proprie masterclass, tenute da professionisti del settore e dedicate a store manager e head chef delle pizzerie, area manager e a tutte le altre figure manageriali, in modo da continuare a investire nella cultura e nel coinvolgimento attivo delle persone che gestiscono le singole pizzerie e il brand in generale. I temi trattati saranno tra i più disparati, ma nel 2024 sono stati già programmati alcuni dei corsi di formazione di “Casa Madre”, tra cui **“La storia della pizza in Italia e nel mondo”**, ma anche un corso di Leadership e comunicazione per gestire i team di lavoro e il corso **“Safe at work”**, curato da Fondazione Libellula, per riconoscere e fronteggiare discriminazione e molestie sul luogo di lavoro.



Da sn, Matteo e Salvatore Aloe (Foto © Bruno Gallizzi).

Le dichiarazioni dei Fratelli Aloe

«Il progetto Casa Madre è pensato proprio per coloro che credono in questo mestiere, comprendendone l'importanza, la serietà e la bellezza. È dedicato a chi vuole imparare e intraprendere una strada di successo ma anche a chi vuole migliorarsi e rimettersi in gioco. – spiega il **co-fondatore Salvatore Aloe**. – Casa Madre è la celebrazione stessa del lavoro, la nostra risposta positiva e proattiva a chi crede che sviluppare un brand nel mondo del food significhi annullare l'artigianalità del lavoro. È il manifesto

dell'industria più rappresentativa del Paese – quella della ristorazione – che vuole lasciare un messaggio lungimirante di immaginazione del futuro e investimento per realizzarlo. È, infine, l'impegno concreto nel fornire strumenti per reagire alla carenza di personale nel settore.»

Al progetto imprenditoriale farà bene – commenta **Matteo Aloe** – perché avremo sempre più persone gentili che servono pizze buonissime in posti bellissimi. Imparare è una delle cose più belle al mondo e non dobbiamo dimenticarcene. A Casa Madre insegnneremo certo, allo stesso tempo, siamo sicuri, impareremo ancora molto”.

Casa Madre di Berberè

Via Augusto Murri 71, Bologna

Aperto tutti i giorni a pranzo e a cena (dalle 12.30 alle 14.30 e dalle 19 alle 23.30)

Tel. 051.0988135 | www.berberepizza.it

Data di creazione

2024/05/30

Autore

redazione