

Berberè, a Rimini una nuova pizzeria del brand dei fratelli Aloe

6 Dicembre 2023



RIMINI – Berberè, fra le migliori pizzerie in Italia e al 5° posto della classifica mondiale della guida *50 Top Pizza*, prosegue nel suo progetto di sviluppo continuando a puntare sulla sua regione di origine, l'Emilia Romagna: dopo Modena, ora è la volta di Rimini che è pronta ad accogliere la nuova apertura del brand di pizzerie artigianali dei fratelli Aloe.

La città simbolo della costiera romagnola, a partire dal 13 dicembre, accoglierà un nuovo punto vendita Berberè, il diciannovesimo: la pizzeria, che avrà 60 coperti all'interno e 40 nel dehors, aprirà nei locali che in precedenza avevano ospitato lo storico ristorante Pic Nic, in Via Tempio Malatestiano 30/32, nel cuore della città, a ridosso di Piazza Tre Martiri.

Seguendo l'identità del brand, quella di persone gentili che servono pizze buonissime in posti bellissimi, la pizzeria proporrà pizze artigianali con impasto da farine biologiche e macinate a pietra, fermentato con solo lievito madre vivo per 24 ore, condite con farciture stagionali e

servite già tagliate in 8 fette in nome della condivisione. Il menù è stagionale e propone a prezzi accessibili 16 scelte che spaziano dai gusti classici e intramontabili come quelli della Salsiccia e Friarielli (friarielli conditi, salsiccia di Mora Romagnola, provola affumicata, ricotta affumicata grattugiata) alle proposte vegetariane (come ad esempio la Spinaci con spinaci saltati, fiordilatte, olive nere, taleggio, scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi, salvia, pepe nero e scorza di limone, o la Zucca e Funghi con zucca in crema, fiordilatte, taleggio, funghi misti saltati, prezzemolo, olio al rosmarino) a quelle arricchite con salumi, come l'immaneabile 'Nduja e burrata (Burrata pugliese, 'nduja di Spilinga, fiordilatte, pomodori datterini confit, basilico) in onore delle origini calabresi dei titolari.

Oltre alle pizze la carta propone gli Sfizi da condividere, tra cui le deliziose Montanarine fritte, e le insalate. Presenti in menù tre salse (Salsa verde, Miele alla 'nduja, Salsa aioli) da utilizzare per intingere il cornicione, un'idea divertente che esalta il gusto dell'impasto della pizza. I dolci, tradizione della pasticceria classica come il tiramisù, e proposte più caratteristiche come il Gianduiotto (semifreddo gianduia, salsa all'albicocca e crumble croccante), sono realizzati per Berberè dal Maestro Pasticcere Luigi Biasetto.

Come per le altre pizzerie anche questa nasce da un progetto architettonico site specific, realizzato dallo studio di architettura Avamposti. Il look and feel e la comunicazione interna sono stati curati dall'agenzia bolognese Comunicative che ha coinvolto nuovamente le visual artist TO/LET per la realizzazione di un wall-painting che dialogherà con gli elementi architettonici già presenti nell'edificio.

Berberè conta sulla gestione diretta di un management giovane e in alta percentuale femminile: il 70% dei punti vendita Berberè è infatti guidato da donne nel ruolo di store manager. La ricerca continua di nuove figure da inserire nel team è la conseguenza naturale dello sviluppo costante del brand che anche nel nuovo indirizzo di Rimini prevede 15 nuove assunzioni tra personale di sala e pizzaiole/i. Lo staff, costantemente formato e coinvolto, garantisce un'elevata qualità sia nell'accoglienza che nel prodotto.

La pizzeria madre di Berberè, a Castel Maggiore, ha avuto anche quest'anno il riconoscimento dei 3 Spicchi nella Guida del Gambero Rosso.