

Berberè arriva a Modena e sceglie i locali della storica pizzeria degli allievi militari

8 Settembre 2023

di Redazione



MODENA – Berberè, fra le migliori pizzerie in Italia nella Guida del Gambero Rosso e al 4° 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: è Modena ad

accogliere la nuova apertura del brand di pizzerie artigianali dei fratelli Aloe.

La città, infatti, dal 14 settembre potrà contare sulla presenza di una nuova pizzeria Berberè, precisamente in Via del Taglio 40, al piano terra di Palazzo Pierallini, tipica residenza privata realizzata tra Settecento ed Ottocento, che dagli anni '70 del Novecento ha ospitato la storica pizzeria La Mamma, "casa" dei cadetti della famosa accademia militare cittadina. Il locale avrà circa 80 coperti e un caratteristico dehors immerso tra le vie del centro storico di Modena.

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 spicchiate in 8 pezzi in nome della condivisione.

Il menù è stagionale e propone a prezzi accessibili 16 scelte che spaziano dai gusti classici alle proposte vegane (come la Hummus con Hummus di ceci, melanzane al forno, pomodori datterini freschi, coriandolo, semi di sesamo e scorza di limone) e vegetariane (come ad esempio l'Ortolana con Zucchine al forno, patate schiacciate all'olio, provola affumicata, pesto di basilico con mandorle, pomodori datterini confit, basilico) a quelle arricchite con salumi, come l'immane '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 quattro salse (Salsa verde, Miele alla 'nduja, Pesto di basilico con mandorle, Salsa aioli) da utilizzare per intingere il cornicione, un'idea divertente che esalta il gusto dell'impasto della pizza. I dolci, classici della pasticceria 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 per questa nasce da un progetto architettonico site specific, realizzato dallo studio di architettura Avamposti. Il lookandfeel e la comunicazione interna sono stati curati dall'agenzia bolognese Comunicattive che ha coinvolto nuovamente per la realizzazione le visual artists 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, con un personale impiegato in continuo aumento (15 nuovi assunti per la sede di Modena e un totale di oltre 300 dipendenti). Lo staff, costantemente formato e coinvolto, garantisce un'elevata qualità sia nell'accoglienza che nel prodotto.