

Pizzeria Berberè, nasce il centro di formazione permanente “Casa madre”

12 Marzo 2024

di Redazione



BOLOGNA – Berberè nasce a Bologna con l’apertura della prima pizzeria alle porte della città (Castel Maggiore) nell’ormai lontano 2010. Da allora il progetto si è sviluppato e diffuso, con l’apertura di 19 locali in 8 città italiane e a Londra, gestiti tutti in forma diretta da 350 dipendenti, e tanti riconoscimenti, tra cui il 5° posto della classifica mondiale Artisan Chains della guida *50 Top Pizza*.

La leva del successo del brand di pizze da lievito madre vivo dei fratelli Aloe non è mai stata un segreto: è grazie all’investimento nella formazione continua del personale che l’azienda è riuscita a coniugare una crescita significativa con il mantenimento e anzi il miglioramento

della qualità artigianale del suo prodotto. È proprio in virtù della centralità che la formazione ha sempre avuto nel progetto Berberè che nasce “Casa Madre”, il suo primo centro di formazione permanente con sede proprio a Bologna, in Via Murri 71 (nei locali occupati in precedenza da Fourghetti).

Il nome dello spazio richiama alla mente il lievito madre: non solo un ingrediente essenziale dell’impasto delle pizze Berberè, ma anche il simbolo della artigianalità del processo produttivo di tutte le pizzerie del marchio, poiché necessita di un ciclo quotidiano di cura e lavorazione. Allo stesso modo la “Casa Madre” di Berberè sarà il punto di inizio per chi arriva, il luogo dove imparare il mestiere e avviare un percorso professionale appagante, con la possibilità di continuare a crescere e a imparare a ciclo continuo, proprio come il lievito madre.

La nuova sede bolognese, che occuperà i locali dell’intera palazzina in via Murri, diventerà il cuore pulsante del brand, un luogo vivo e pieno di iniziative. Oltre ai locali destinati alla formazione, nell’edificio sarà attiva la centrale operativa di Berberè. “Casa Madre” ospiterà inoltre una pizzeria aperta tutti giorni con la proposta ormai conosciuta e apprezzata dalla clientela: farine bio e macinate a pietra, impasti fermentati con solo lievito madre vivo per 24 ore, guarniture stagionali e pizze servite in 8 fette da condividere.

La struttura avrà ampi spazi per la didattica teorica. La cucina sarà disegnata in modo funzionale alla formazione on job durante i servizi: avrà due forni e un’ampia zona dedicata agli impasti.

Oltre allo staff stabile della pizzeria, in questa sede si concentreranno le figure più esperte interne all’azienda, per trasmettere alle persone neo assunte in formazione le conoscenze riguardanti la pizza e il lievito madre, il modello Berberè di gestione di una pizzeria ma anche i valori del brand e l’ecosistema delle aziende che forniscono le materie prime.

La formazione non sarà riservata solo alle persone appena assunte, ma sarà erogata anche a coloro che lavorano in azienda già da tempo. Il bello del mestiere nella ristorazione è proprio che non si finisce mai di imparare. Lo spazio infatti ospiterà delle vere proprie masterclass, tenute da professioniste e professionisti del settore e dedicate a store manager e responsabili di cucina 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. Per Berberè questa è la chiave per mantenere la qualità del cibo servito, dell’accoglienza, della gestione, anche moltiplicando le aperture. 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.

“Il progetto – dice **Salvatore Aloe** – è dedicato alle persone che credono che questo sia un mestiere serio e bellissimo, che hanno voglia di imparare e intraprendere strade che letteralmente possano portarli in tutto il mondo. Ma anche a chi questo lavoro lo fa già da tempo e desidera continuare a crescere, o a chi ha bisogno di un nuovo inizio e ha solo la necessità di una guida per imparare e rimettersi in gioco. Casa Madre di Berberè 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”.

Continua Matteo: “Imparare è una delle cose più belle al mondo e forse ne stiamo dimenticando il piacere. Ricordo come ero felice quando da bambino ho imparato ad andare in bici. Nella ristorazione è un po’ la stessa cosa: aver tolto le rotelle è fondamentale, ma non ci si deve fermare a quello. Con questo spirito vogliamo dare la possibilità a chi è assieme a noi di imparare sempre qualcosa di nuovo, anno dopo anno, anche solo per il piacere di farlo. Al progetto imprenditoriale farà bene, perché avremo, sempre e sempre di più, persone gentili che servono pizze buonissime in posti bellissimi”.