

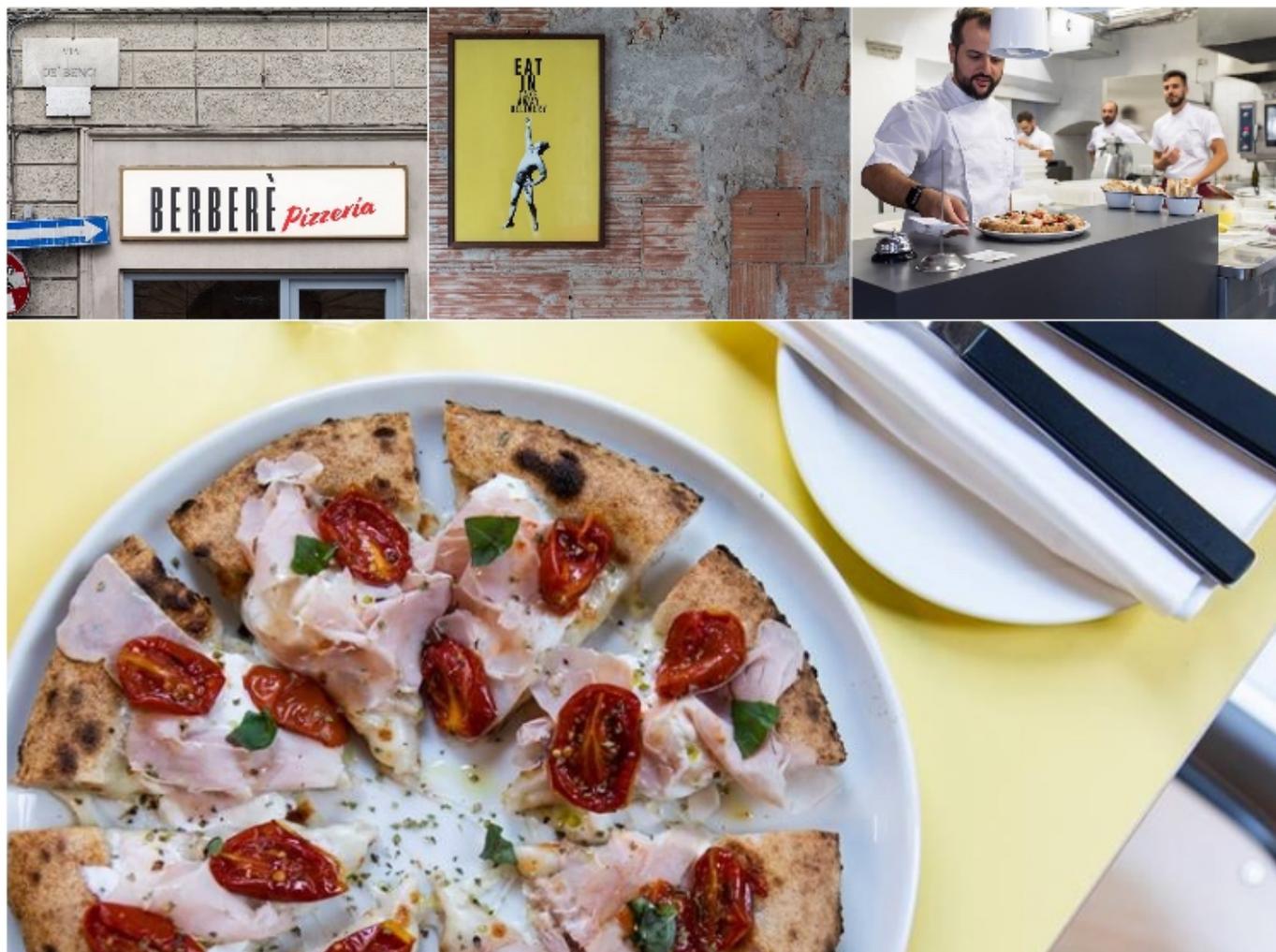
TUTTI I GUSTI DI BERBERÈ, DA OGGI ANCHE IN SANTA CROCE



Dove andare a mangiare la pizza a Firenze? Ovvio, da Berberè! *“Ah, quella pizzeria in Borgo San Frediano”* direte voi. *“Esattamente - vi rispondiamo noi - Ma lo sapevate che adesso hanno aperto anche in Santa Croce?”*. Avete capito bene, Berberè adesso è anche in Santa Croce.

Tutte le pizze di Berberè, da oggi anche in Santa Croce

Proprio così, dai primi di ottobre Berberè ha aperto la sua seconda sede fiorentina, ottava in Italia e decima in Europa. Eh sì, la genuinità dei prodotti, la cura delle materie prime, la passione per il proprio lavoro e la bontà alla fine pagano sempre, e Matteo e Salvatore Aloe, i fondatori di tutti i locali Berberè in Italia e all'estero (a Londra, sotto il nome di Radio Alice), lo hanno capito molto bene.



La salvaguardia della bontà

Tutte le pizzerie sono gestite direttamente dalla proprietà, così da poter salvaguardare l'artigianalità e le caratteristiche originarie del prodotto. Lo staff è formato con attenzione, dedicando particolare importanza al rapporto con il pubblico, alle relazioni tra colleghi e alla preparazione delle pizze e degli altri sfizi culinari preparati nelle cucine di Berberè.

Vorrei sottolineare che parlo della bontà di Berberè per esperienza diretta; l'altra sera infatti sono stata invitata a mangiare proprio nella [nuova pizzeria in Santa Croce](#) (al posto di dove un tempo sorgevano L'Osteria e il Caffè dei Benci, due luoghi cult della movida fiorentina di qualche anno fa). Il locale ha mantenuto solo alcune delle caratteristiche precedenti: sono rimaste le volte di mattoncini rossi, le grandi pareti-finestra e, in parte la posizione del bancone. Per il resto è tutto cambiato, si respira una moderna e accogliente atmosfera post-industriale: banchi di scuola come tavolini e un bellissimo wall-painting sulla parete che divide la sala dalla grande cucina a vista.



Segreti di bontà

Annalisa, la manager di Berberè Santa Croce, mi ha accolto con un sorriso sincero e gioviale (cosa che di questi tempi è sempre più difficile trovare, anche nella ristorazione) e, dopo avermi accompagnata al tavolo e offerto un bicchiere di un ottimo prosecco biodinamico, ha iniziato a raccontarmi alcuni dei segreti di bontà della pizza di Berberè.

Innanzitutto per l'impasto viene utilizzato solo lievito madre vivo: il processo di maturazione dura infatti almeno 24 ore a temperatura ambiente controllato, per aumentarne la digeribilità. Per l'impasto vengono utilizzate farine semintegrale biologiche (oltre al grano anche con enkir, farro e [Senatore Cappelli](#)) risultato della sperimentazione e collaborazione con Alce Nero, il marchio leader del biologico in Italia. Inoltre, mi racconta Annalisa, sin dal 2010 i pizzaioli di Berberè propongono una pizza altamente digeribile, totalmente priva di lievito aggiunto.



“Com’è possibile?” - vi chiederete voi (e anche io sul momento). “Tramite il processo fisico dell’idrolisi degli amidi, che permette all’impasto di fermentare senza aggiungere lievito” - rispondiamo noi (per dire la verità, risponde Annalisa).

Berberè, la pizza più buona che c’è

Annalisa mi suggerisce 4 pizze: *Zucca, taleggio, funghi e fiordilatte* (la pizza autunnale per eccellenza); *Pomodoro Fiaschetto, Bufala di Caserta e Capperi di Salina* (il Mediterraneo in bocca, praticamente); *Salsiccia, finocchietto, fiordilatte e parmigiano* (chiudere gli occhi per ritrovarsi bambini a correre nei campi d’estate); *Burrata, prosciutto cotto e pomodorini confit* (delicatezza, gusto, “scioglievolezza” direbbe qualcuno). Prima di servire le pizze, Annalisa decide di farmi provare anche uno degli sfizi di Berberè: *Pane, burro e acciughe*. Le acciughe le marinano loro, il burro è biologico, il pane croccante...un tripudio. Il tutto annaffiato da un’ottima bottiglia di Dolcetto GustoNudo, vino biologico dei vignaioli eretici.



Ah! Vorrei tranquillizzarvi su una cosa: non sono sola a cena, sono con altre 3 persone...se fossi stata da sola a mangiarmi 4 pizze neanche l'alta digeribilità delle pizze di Berberè avrebbe potuto salvarmi da visioni mistiche date da un'indigestione coi fiocchi.

7 strati di delizia

Per concludere quest'esperienza enogastronomica fatta di materie prime di eccellente qualità e alta maestria nelle lavorazioni, Annalisa ci fa assaggiare la Torta Setteveli *Champion du Monde* del maestro pasticcere Biassetto, un concentrato di gioia distribuita su 7 diversi strati di cioccolato... commovente.



Direi che con la Setteveli è tutto e spero di avervi convinto che alla domanda: *“Dove si mangia una delle migliori pizze a Firenze?”*, la risposta più giusta da dare sia: *“Da Berberè”* (Santa Croce o [San Frediano](#), quello vedete voi). Se siete ancora scettici e volete toccare con mano (in questo caso sarebbe meglio dire assaggiare con bocca) la bontà della pizza di Berberè, fate pure...sono certa che dopo il primo morso, sarete d'accordo con noi.

[Pizzeria Berberè](#) - [Via dei Neri, 7 Firenze](#) - Tel. +39 055 3994589



