

BERBERÈ: GLI ALOE BROS RACCONTANO I SEGRETI DELLA LORO PIZZA DI SUCCESSO



Incontro Matteo e Salvatore Aloe (anche detti Aloe bros) nella nuova pizzeria Berberè in Santa Croce a Firenze. E' qui che tra una fetta di pizza fumante e una birra artigianale mi hanno raccontato i segreti del loro successo. Volete un po' di numeri? 11 pizzerie (9 in Italia e 2 a Londra) in soli 9 anni...e no, non stiamo parlando di franchising, ma di gestione diretta. Leggere per credere.

Berberè, gli Aloe bros raccontano il segreto della loro pizza di successo

Berberè è una catena di pizzerie, una realtà composta con una solida filosofia gastronomica e impren-

ditoriale alla base. Quindi, per capirci, è meglio chiarire subito di cosa si tratta.



Intanto il nome, Berberè - un mix di spezie originario del Corno d’Africa, così come un mix sono le diverse competenze che portano alla realizzazione della pizza: dal piccolo produttore al pizzaiolo al cuoco allo staff in sala - è l’insegna di 9 pizzerie in Italia ([Castel Maggiore](#), [Bologna](#), [Firenze](#), [Milano](#), [Torino](#), [Roma](#), [Verona](#)) più 2 a Londra, una serie di locali, non in franchising, gestita direttamente dagli ideatori e proprietari, i fratelli Matteo e Salvatore Aloe, il primo chef, il secondo imprenditore. Bello, tra l’altro, il loro cognome, col suo richiamo alla natura e quella sonorità fortemente esotica. Se non è proprio *nomen omen*, siamo vicini.

La nascita di Berberè

“Dopo Castel Maggiore e Bologna, i nostri primi due locali, abbiamo aperto un Berberè a Firenze, in San Frediano, in Piazza de’ Nerli al numero 1. - Ci racconta Salvatore. - Mi davano del pazzo perché di là ci passavano pochi turisti. Ma noi volevamo principalmente costruire un rapporto coi fiorentini.” Ed è funzionato. Tanto che adesso gli Aloe bros, come si fanno chiamare, hanno aperto un nuovo Berberè più centrale, nella zona di Santa Croce, in via dei Benci 7, angolo via dei Neri.



Tutto è iniziato 9 anni fa. Matteo e Salvatore Aloe, di origine calabrese, erano studenti di Economia e Commercio a Bologna (adesso sono entrambi laureati). Il primo, per mantenersi agli studi, lavorava nella ristorazione, anche presso locali stellati, mentre il secondo era entrato nel multiforme mondo del retail. Mangiavano spesso la pizza, e ancora più spesso si sentivano male: *“Anche per un paio di giorni”*, aggiunge Salvatore ridendo. Così si sono domandati la ragione e hanno capito che il segreto della salute e del benessere risiedeva soprattutto nell’uso del lievito madre vivo.

Le parole chiave della pizza di Berberè

Per il loro tipo di pizza esistono delle parole chiave: è artigianale, è realizzata con lievito madre vivo e prodotti biologici selezionati - circa l’80% (*“ma noi vorremmo arrivare al 100%.”* - puntualizza Salvatore) - e servita rapidamente. Questo non significa che ci voglia poco a farla perché, al contrario, l’impasto a base di pasta madre riposa almeno 24 ore a temperatura ambiente controllata, tra i 20 e i 24 gradi, e questo permette di conferire alla pizza morbidezza interna e fragranza esterna.



Leggi anche: [Lievito madre: la bellezza della materia viva](#)





Farine semintegrali biologiche e presidi Slow Food

Per l'impasto sono utilizzate farine semintegrali biologiche di tipo 1, fatte di grani enkir, farro e Senatore Cappelli, sperimentati con l'azienda Alce Nero, i quali contengono all'interno fibre e vitamine idrosolubili, oltre agli oligoelementi presenti nel chicco. Per una migliore digeribilità della pizza la fermentazione è priva di lievito aggiunto. Mentre per la cottura delle pizze si è scelto un forno elettrico a pietra di 2 tonnellate, in grado di garantire una cottura ad altissimo livello, sempre a temperatura costante.

Ciò che senz'altro colpisce è che qui le pizze sono poche, 12-14 al massimo, a seconda del locale. *“Ciò che cerchiamo di fare è di non ripetere gli ingredienti - ci spiega Salvatore - e a ogni nuova stagione proponiamo un nuovo menù, a parte le classicissime come la Margherita. A seconda delle stagioni poi inseriamo dei presidi Slow Food.”* In quella che abbiamo davanti ci sono dei *capperi di Salina*, per dire, oppure le *alici di Cetara*, così come il *pomodoro Fiaschetto di Torre Guaceto*. Interessante, per noi toscani, è la proposta della pizza al cavolo nero, una di quelle che va per la maggiore. La pizza viene servita già tagliata a 8 fette, condite una per una, in modo da stimolare la convivialità fra i commensali.



Birre artigianali e vini biodinamici

Per quel che concerne le birre, 9 anni fa gli Aloe bros hanno incontrato una piccola ma eccellente ditta di distribuzione di Bologna, L.A.B., che colleziona le migliori birre artigianali italiane, e da lì è nata una lunga e proficua collaborazione. *“Secondo me, però, anche se forse per tanti dirò un’eresia, con la pizza sta molto meglio il vino - afferma Salvatore. - Abbiamo 10-12 vini, alcuni biodinamici, altri come minimo biologici. I produttori sono molto piccoli. Dalla Toscana, per esempio, prendiamo i vini di Pacina. Stiamo anche aumentando la nostra lista: diventeranno 5 bianchi e 5 rossi, 2-3 bollicine, 1 rosato. Mentre per le birre, dipende dalla conformazione del locale. Qui a Santa Croce, ad esempio, abbiamo 4 spine più altre 2-3 scelte in bottiglia.”*

Riconoscimenti importanti

Si può, dopo solo 9 anni di attività, ricevere premi importanti? Sì, si può. Berberè è presente in edizioni prestigiose come, ad esempio, Ristoranti d’Italia (Ed. Gruppo Espresso 2018), ma soprattutto ha ricevuto i



3 spicchi da "Le Pizzerie d'Italia" (Ed. Gambero Rosso 2018). *"Noi non miriamo a diventare una grossa catena di pizzerie, anche perché io e Matteo vogliamo mantenere il controllo diretto della varie gestioni. Questo per noi è sinonimo di qualità diffusa, senza però dover costringere il cliente a rinunciare alla sua serata: la cena deve essere relativamente veloce."*



Architettonicamente i locali, pur essendo tutti diversi l'uno dall'altro, con allestimenti studiati sito per sito (grazie anche alla collaborazione con l'agenzia di comunicazione Comunicative, che cura l'interior design, e a quella con lo Studio Rizoma, che si occupa del progetto architettonico), tendono allo stile contemporaneo, al colore, beneficiando della presenza di spazi o di oggetti che trasmettano la filosofia Berberè: ad esempio la cucina a vista che rende trasparente la preparazione delle pizze, o un wall painting realizzato da artisti contemporanei.

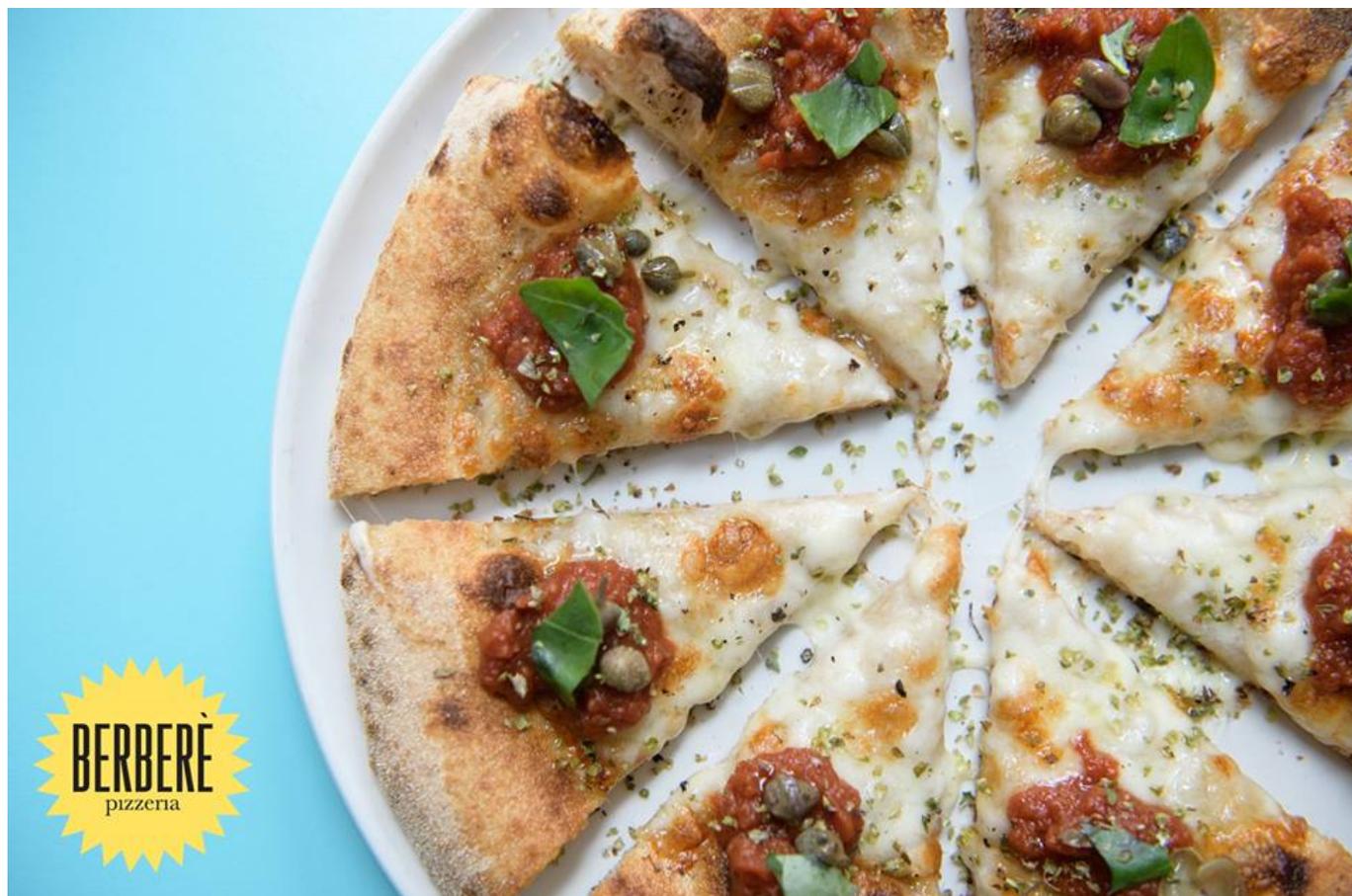
I segreti del successo di Berberè

I segreti del loro successo sono tanti e pochi. Secondo il punto di vista. Per la gestione interna si sono ispirati ai grandi restaurant group internazionali che curano anche i più piccoli particolari. Ogni pizzeria annovera un manager responsabile in perpetuo contatto con la struttura centrale. L'area manager a sua volta si occupa del personale e forma i responsabili. Ma è tutto qui? Una questione di managerialità? *"Be', noi veniamo da una famiglia di contadini - ci informa Salvatore. - I contadini hanno notoriamente molta*

pazienza, una caratteristica fondamentale per questo tipo di lavoro. Non si può pretendere tutto e subito.



Leggi anche: [Grani antichi ritrovati, "Senatore Cappelli" il frumento centenario](#)



Poi ovviamente si deve avere totale dedizione, senza risparmio, verso la professione. E c'è anche il fatto che io e mio fratello ci compensiamo bene: lui più incentrato sulla ricerca gastronomica, io più sull'organizzazione. A volte è importante anche essere in disaccordo: questo ci aiuta, attraverso il confronto e la ponderazione, a sbagliare il meno possibile."

E in effetti, sembra che per ora abbiano sbagliato davvero poco. Un in bocca al lupo da tutto la redazione di TuscanyPeople per il prosieguo della loro attività già di grande successo.



PER APPROFONDIRE:





Tutti i gusti di Berberè, da oggi anche in Santa Croce





[Berberè craft pizza & beer: a Firenze pizza, amore e fantasia](#)





[Borgo San Frediano: una strada molto Cool](#)

La tua passione è la Toscana? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)



