

Bologna, Berberè apre “Casa Madre” la quarta pizzeria in città

scritto da Redazione | 30/05/2024



In via Murri, nei locali lasciati liberi dal Fourghetti, dal 30 maggio i fratelli Aloe inaugurano un nuovo locale in cui verrà servita la loro proposta di qualità. La palazzina comprende anche spazi destinati alla formazione teorica e pratica del personale

Prosegue la crescita di Berberè, il brand di pizza nato a Bologna nel 2010 e che ha raggiunto il traguardo di **21 locali in 8 città italiane e a Londra**. E proprio nel capoluogo felsineo, dove sono presenti già tre insegne (una a Castel Maggiore, una in via Petroni e l'[altra in Porta Saragozza](#)), oggi apre al pubblico la **quarta pizzeria chiamata “Casa Madre”**.

Berberè Murri Bologna, il quarto locale negli ex locali di Fourghetti

Siamo in via Murri 71, nella palazzina lasciata libera dal Fourghetti. Dopo il nuovo allestimento, i locali al piano terra accoglieranno **70 coperti interni oltre ai 60 del dehors esterno**. La Pizzeria **Berberè Murri** sarà aperta **tutti giorni con una carta ben consolidata** e basata su farine bio e

macinate a pietra, impasti con lievito madre vivo, guarniture stagionali e pizze servite in 8 fette da condividere.

Quattordici anni dopo la sua partenza, il progetto imprenditoriale dei fratelli **Salvatore e Matteo Aloe** è diventato una **grande azienda con oltre 380 dipendenti** distribuiti tra i 21 punti vendita, tutti a gestione diretta. Non mancano i riconoscimenti, oltre che del pubblico, **delle guide di settore** tra cui il **5° posto della classifica mondiale Artisan Chains della guida 50 Top Pizza** e **i tre spicchi del Gambero Rosso** per l'insegna di Castel Maggiore.



L'ingresso di via Murri (Foto © Ufficio stampa).

Casa Madre, il “quartier generale” di Berberè

Tra i motivi della crescita e del successo delle pizze di Berberè c'è la formazione continua del personale e il perfezionamento della qualità artigianale del prodotto. È proprio per la centralità della formazione è nata **“Casa Madre” di Via Murri**, una pizzeria ideata e costruita anche per essere un centro di formazione permanente all'interno di una palazzina che ospita gli uffici centrali del brand, spazi per masterclass e foresteria.

Sarà il punto di inizio per chi arriva, per imparare il mestiere e avviare un percorso professionale appagante, ma anche un laboratorio permanente di aggiornamento per chi già lavora con Berberè. La struttura ha ampi spazi per la **didattica teorica e pratica**: la cucina è stata disegnata in modo funzionale alla formazione durante i servizi, con due forni e un ampio spazio dedicato agli impasti. L'intero immobile nel quartiere Santo Stefano, quindi, diventerà un centro nevralgico da cui partiranno numerose iniziative. Oltre ai locali destinati alla formazione, l'edificio ospita la centrale

operativa di Berberè.



Ampi spazi con oltre 70 coperti (Foto © Ufficio stampa).



Il Dehors (Foto © Ufficio stampa).

Le masterclass di Berberè Murri Bologna nei prossimi mesi

Questa sede ospiterà delle vere proprie masterclass, tenute da professionisti del settore e dedicate a store manager e head chef 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.

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 sul luogo di lavoro.

L'idea dei Fratelli Aloe

«Il progetto Casa Madre è pensato proprio per coloro che credono in questo mestiere, comprendendone l'importanza, la serietà e la bellezza. È dedicato a chi vuole imparare e intraprendere una strada di successo ma anche a chi vuole migliorarsi e rimettersi in gioco. - spiega il **co-fondatore Salvatore Aloe**. - Casa Madre 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.»



Da sn, Matteo e Salvatore Aloe (Foto © Bruno Gallizzi).

«Al progetto imprenditoriale farà bene - aggiunge **Matteo Aloe** - perché avremo sempre più persone gentili che servono pizze buonissime in posti bellissimi. Imparare è una delle cose più belle al mondo e non dobbiamo dimenticarcelo. A Casa Madre insegneremo certo, allo stesso tempo, siamo sicuri, impareremo ancora molto».

Berberè Murri Bologna

Via Augusto Murri 71

Aperto tutti i giorni a pranzo e a cena

Orari: dalle 12.30 alle 14.30 e dalle 19.00 alle 23.30

Tel. 051.0988135 | www.berberepizza.it