

Matteo Aloe: «Il segreto di Berberè è non avere segreti»

scritto da Enzo Radunanza | 05/10/2016



Berberè è un format di pizzeria che ha rivoluzionato questo settore, semplicemente ritornando alla tradizione. Dopo due locali a Bologna, uno a Firenze e uno a Torino, il 3 ottobre è stato inaugurato il Berberè di Milano e noi abbiamo incontrato Matteo Aloe, uno dei due fondatori.

La pizza ha una storia antichissima e spesso incerta, le cui prime testimonianze scritte risalgono al 997 nella cittadina di Gaeta. In tanti secoli, si è assistito a continue evoluzioni e sperimentazioni che hanno trasformato la pizza nel prodotto italiano più celebre e imitato nel mondo.

Come spesso accade, però, la rivoluzione più grande consiste proprio nel tornare alle origini e seguendo questo principio è nato il marchio [Berberè](#), un concept ristorativo fondato a Bologna da **Matteo e Salvatore Aloe**, due giovani imprenditori calabresi che hanno privilegiato tradizione e qualità. Attenta e curata anche la scelta dei locali con un arredamento giovane, moderno e accogliente; il personale è gentile e fa sentire immediatamente a proprio agio.

Dopo il primo **Berberè light Pizza & food** aperto nel 2010 a Castel Maggiore (Bo), nel 2013, i fratelli Aloe ne aprono un altro nel cuore di Bologna (**Alce Nero Berberè**), in partnership con Alce Nero, e uno a Firenze (**Berberè craft pizza & beer**) nello storico borgo di San Frediano. Nel febbraio 2016 inaugurano una pizzeria a Torino e il 3 ottobre 2016 sono sbarcati a **Milano in via Sebenico 21, nel quartiere Isola**.

Abbiamo incontrato **Matteo Aloe** per farci raccontare di questa bella impresa tutta giovane e italiana

Ciao Matteo, partiamo dal nome. Cosa vuol dire Berberè?

Berberè è una spezia etiope e, come tutte le spezie, è una miscela di vari ingredienti. Ci sembrava un riferimento adatto all'idea che avevamo del nostro progetto che unisce competenze diverse, come quella del pizzaiolo, del cuoco e del ricercatore di ingredienti. Volevano locali di tendenza, con un clima rilassato dove i nostri dipendenti fossero garbati ma, nello stesso tempo, rapidi ed esperti nel servizio. Soprattutto, avevamo in mente di riscoprire la vera pizza, quella buona, presentandola in questo contesto. Poi era un nome che suonava bene e che si ricorda facilmente.

Da Catanzaro a Bologna. Come ci siete arrivati?

Per frequentare l'Università e, come tanti ragazzi, ci siamo rimasti anche dopo.

L'esperienza della ristorazione è stata una scelta o un modo per crearsi un lavoro?

Ho studiato Economia e Marketing e, già durante gli studi, avevo fatto piccoli lavori nei ristoranti per mantenermi. La mia tesi di laurea riguardava il "*Restaurant marketing*" perché è un argomento che mi ha sempre appassionato e quindi ho lavorato in vari ristoranti di Bologna e Milano. Quando abbiamo aperto il primo locale avevo 24 anni e, dopo due anni, ho lavorato per circa tre mesi al **Museo Noma di Copenaghen** perché fino a quel momento non avevo avuto modo di viaggiare molto. Al ritorno, insieme a mio fratello Salvatore, ci siamo dedicati completamente a Berberè, avviando il secondo locale a Bologna e poi quelli di Firenze e Torino.

A Bologna siete stati i precursori di un nuovo corso nell'arte della pizza che, in realtà, è un ritorno alla tradizione più pura.

La nostra intenzione era dare l'opportunità alla maggior parte di persone di consumare cibo buono in un ambiente bello, dove ci fosse un servizio gentile, veloce e efficiente. Avevamo anche riscontrato che, nel settore della pizza, la qualità si stava abbassando e questo alimento così buono era diventato un fast food economico nel quale gli ingredienti non contavano niente. Noi abbiamo cercato di alzare un po' il livello e la qualità della pizza perché riteniamo che, anche una semplice Margherita, debba avere ingredienti di prima qualità a partire dalla mozzarella e dal pomodoro. Siamo stati, tra virgolette, anche fortunati a cavalcare l'onda perché adesso tanti seguono questa filosofia ed è giusto così, ne siamo contentissimi.

In cosa è moderna la vostra pizza?

Non c'è niente di particolarmente moderno se non il fatto che abbiamo rinnovato gli ambienti e puntato sulla cortesia. La tecnica è esattamente quella classica, utilizziamo solo farine macinate a pietra e il lievito madre al posto di quello chimico. Il processo di maturazione dell'impasto dura 24 ore e per rendere la pizza più digeribile abbiamo sperimentato un processo di fermentazione totalmente privo di lievito, che sfrutta gli zuccheri naturalmente presenti nel grano per auto fermentare. In pratica la **pizza di Berberè** è come si faceva tanto tempo fa anche se l'abbiamo "vestita" in maniera contemporanea.

Quindi la pizza di Berberè non ha nessuna ricetta segreta né un brevetto

Assolutamente. La nostra pizza è fatta di tre semplici ingredienti: acqua, farina e sale che servono anche a creare il lievito madre. Si tratta della ricetta tradizionale che tutti possono replicare ed

infatti la diamo senza problemi ai nostri clienti. Se vogliamo parlare di segreto è quello di farla, nello stesso modo a Bologna, Firenze, Torino o Milano.

Parlaci di più delle farine che impiegate

Intanto scegliamo la farina di tipo 1 di cui, attualmente, si parla tanto ma sei-sette anni fa era una novità nel settore. Non dobbiamo dimenticare, però, che era quella che si usava fino a 60 anni fa quando la 00 non esisteva e quindi anche in questo siamo ritornati indietro nel tempo. Scegliamo, inoltre, farine macinate a pietra di diversi cereali (enkir, kamut, farro, segale, mais, etc) e biologiche.

Nel vostro menù è importante anche la stagionalità

Esatto, a parte le pizze più classiche, cambiamo il menù ogni tre mesi perché segue le stagioni e i loro frutti.

Come siete stati accolti i primi tempi?

Il primo locale che si trova nel centro commerciale **Le Piazze di Castel Maggiore** è stata quasi una sfida perché era il primo ristorante o pizzeria in una struttura simile, non avevamo le patatine né la Coca-Cola e prezzi erano leggermente più alti. Almeno i primi tre mesi, le persone erano un po' scettiche, spesso andavano via dopo aver letto il menù. Solo gradualmente ci hanno apprezzato e hanno sposato, in pieno, la nostra filosofia

Cosa avete portato della Calabria nelle vostre pizze?

Tra gli ingredienti abbiamo la *'nduja* e abbiamo avuto l'origano selvatico fino a quando un contadino, di cui avevamo fiducia, ce l'ha fornito. Ma ciò che abbiamo portato della nostra regione sono soprattutto le tradizioni contadine dei nostri nonni, il forte legame con la campagna e la voglia di mangiare in modo semplice e genuino.

Alcune vostre pizze hanno ingredienti particolari come il miele oppure accostamenti inconsueti e non banali. A chi vengono le idee?

Inizialmente ero io che sperimentavo nuove ricette; in seguito le idee ci sono arrivate anche dai nostri pizzaioli. Ad esempio in inverno, avremo una **pizza al cavolo nero**, un prodotto tipico toscano che ci è stato suggerito dai pizzaioli di Firenze dove la serviamo già.

Da pochi giorni avete aperto anche a Milano, potete rivelarci qualche novità?

Sostanzialmente seguiremo la stessa impostazione. Fin dall'inizio di questa avventura abbiamo sognato di creare una piccola azienda che avesse dei locali nelle principali città italiane dove proporre la nostra buona pizza. In ogni nuovo punto vendita mandiamo i dipendenti che già hanno maturato un'esperienza presso di noi.

Quando aprirete a Napoli, la patria della pizza?

Mi piacerebbe moltissimo anche perché sono del sud e sono sicuro che avremmo l'approvazione dei napoletani. Quando siamo stati lì per un evento, la nostra pizza è piaciuta tanto e anche i napoletani che vengono a mangiarla nei nostri locali sono abbastanza contenti. Vedremo in futuro.

Pensate anche all'estero?

Al momento ci stiamo concentrando sull'Italia e già questa non è un'operazione facile se vogliamo fare le cose perbene. Se un giorno ci fosse la possibilità ci piacerebbe aprire a Londra perché è un mercato sicuramente competitivo ma anche bello, c'è tanta energia e noi ci andiamo spesso per rubare qualche idea.

Vi sentite più imprenditori o pizzaioli?

Bella domanda (sorride, ndr). Io, soprattutto i primi due anni, ero tutti i giorni in cucina ma non mi

sento di rispondere che sono un pizzaiolo perché ho un'altissima considerazione di questa professione. Noi stessi selezioniamo con attenzione i nostri pizzaioli e facciamo molta formazione interna ma vi garantisco che è un mestiere non semplice. Se chiedi a mio fratello lui ti risponde imprenditore, diciamo che io mi sento una via di mezzo.