



IL MANIFESTO BERBERÈ

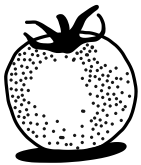


SUGLI IMPASTI

Ognuna delle nostre palline di impasto **pesa 280g**. Scegliamo appositamente di non stendere troppo l'impasto perché ci piace avere una pizza con tanti alveoli: soffice all'interno e croccante all'esterno.

Usiamo tre tecniche diverse per offrire tre tipi di impasto:

- **classico**: è un impasto *diretto* con **solo lievito madre vivo** e farina di tipo 1, 24h di fermentazione, a temperatura ambiente controllata.
- **speciale**: un impasto *indiretto* realizzato con una biga di lievito madre, fatto con farine di diversi cereali, alternative al grano tenero, quali farro, Grano duro Senatore Cappelli.
- **idrolisi**: è realizzato lasciando fermentare il grano spezzato con l'acqua calda. Semplice, vero?



SUI PRODOTTI

Ci impegniamo ad avere il più possibile **ingredienti biologici**, l'unica agricoltura capace di preservare la terra per le future generazioni. Circa il 75% di ciò che acquistiamo è certificato biologico. Alcuni prodotti non lo sono, ma provengono da contadini e allevatori che sposano la nostra stessa filosofia artigiana.

Ecco un elenco dei principali prodotti che utilizziamo:

Farina tipo 1 (Bio), Alce Nero.

Ricca di nutrienti e fibre, è prodotta da grani selezionati da Alce Nero e viene poi molata e insaccata per noi.

Farina Farro, Enkir, Senatore Cappelli (Bio), Mulino Marino e/o Alce Nero.

Fiordilatte, burrata, stracciatella (Bio), Putignano (Bari).

Da un'azienda che coltiva nei suoi campi biologici il foraggio

necessario per le mucche. Ha circa 400 capi bovini che producono latte in maniera naturale, nelle giuste quantità.

Mozzarella di Bufala (Bio), Canello di Arnone (Caserta).

Finalmente abbiamo trovato una mozzarella di bufala Dop di Caserta anche biologica.

Il nostro fornitore non è un caseificio, ma un allevatore di bufale. La mozzarella è prodotta soltanto con il latte di bufale al pascolo, non è pastorizzata per mantenere inalterate le qualità organolettiche del latte.

Pomodori (Bio), Alce Nero. Utilizziamo solo pelati provenienti da contadini che lavorano in Puglia.

Olio extra vergine d'oliva (Bio), Puglia e Calabria. Prodotto con varie tipologie di olive, principalmente Carolea.

Prosciutto cotto, Coppa, Salsiccia, tutti di **Mora Romagnola**, macelleria Zivieri di Monzuno (Bologna).

Nduja, Spilinga (Vibo Valentia): da un'azienda a conduzione familiare che utilizza peperoncino coltivato all'aperto tra Capo Vaticano e Monte Poro. Nessun colorante o conservante.

Capperi di Salina* (Bio e Presidio Slow Food), Messina, calibro medio.

Pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto*, (Bio e Presidio Slow Food), (Brindisi), coltivato in una bellissima riserva naturale.

Acciughe di Cetara (Salerno): Arrivano sotto sale, vengono dissalate in cucina e messe sott'olio per il servizio.

La stessa filosofia è applicata alle **bevande**. I vini sono pochi ma selezionati tra vignaioli che condividono la nostra visione.

Non ci facciamo mancare le birre artigianali che più ci piacciono. Le bibite gasate sono certificate biologiche, e prodotte con frutta, senza coloranti.