

# BERBERÈ

## il manifesto



..UN INNO ALLA CONVIVIALITÀ, UN MODELLO BEN RIPETIBILE CHE NON SCENDE A PATTI IN TERMINI DI QUALITÀ, SEMPRE AL TOP. DIETRO TUTTO QUESTO C'È IL GRANDE LAVORO DEI FRATELLI ALOE E DI UNO STAFF ALL'ALTEZZA DELLA LORO FILOSOFIA.

3 SPICCHI GUIDA PIZZERIE D'ITALIA 2020 DEL GAMBERO ROSSO



MIGLIORI  
PIZZERIE  
D'ITALIA  
2019



## SUGLI IMPASTI

Ognuna delle nostre palline di impasto **pesa 280g**, le cuociamo a 350° circa per 4 minuti, in modo da avere una pizza soffice all'interno, croccante all'esterno e ben cotta.

Usiamo tecniche diverse per offrire tre tipi di impasto:

- **CLASSICO:** 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 e Grano duro Senatore Cappelli.
- **IDROLISI:** realizzata mediante reazione chimica naturale, lasciando fermentare il grano spezzato con l'acqua calda. Semplice, vero?



## SUI PRODOTTI

Privilegiamo ingredienti biologici e prodotti di coltivazioni naturali, perché crediamo che l'agricoltura sostenibile sia l'unico modo per preservare la terra per le future generazioni.

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 in Italia, molata e insaccata per noi.
- **FARINA FARRO, ENKIR, SENATORE CAPPELLI (Bio)**, Mulino Marino. Una famiglia di mugnai da tre generazioni, che produce farine biologiche macinate a pietra naturale.
- **FIORDILATTE**, Agerola (Napoli). Da un caseificio fondato nel 1840 nella zona dei monti Lattari, solo latte italiano dalla provincia di Potenza. Sempre freschissimo grazie alle tre consegne settimanali.
- **MOZZARELLA DI BUFALA (Bio)**, Ponterè (Caserta). Dopo lunghe ricerche, abbiamo trovato una mozzarella di Bufala Dop di Caserta certificata biologica e buona! Il nostro fornitore alleva le bufale con solo foraggi e cereali naturali, per il pieno benessere dell'animale.
- **POMODORI (Bio)**, Alce Nero. Sono coltivati da contadini pugliesi in campo aperto e a terra, solo con concimi organici senza alcun trattamento di sintesi. Vengono quindi lavorati in modo da preservare sapori, profumi e proprietà nutrizionali.
- **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), animali allevati allo stato semibrado.

• **'NDUJA, SPILINGA** (Vibo Valentia). Da un'azienda artigianale 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. Di calibro medio e dal sapore intenso, sono prodotti dall'Azienda D'Amico, una delle più antiche dell'Isola di Salina, a conduzione familiare.

• **ACCIUGHE SICILIANE** (Catania). Pescate nel mar Ionio e lavorate dalla famiglia Testa, pescatori dal 1800.

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 GASSATE** sono certificate biologiche, e prodotte con frutta, senza coloranti. Karma Drinks partecipa a progetti fairtrade in Sierra Leone.



## SULLA SOSTENIBILITÀ

Ci impegnamo per evitare plastica e imballaggi inutili, usiamo per lo più forni elettrici, più puliti per l'aria della città, inchiostri ad acqua per i cartoni pizza e carta riciclata per questa tovaglietta, ingredienti bio e non da allevamenti intensivi. Tutto questo per scelta.

Ma ci sentiamo in dovere di fare ancora molto per rendere il nostro lavoro e il vostro piacere meno impattante per la salute della Terra.

Se conosci progetti di sostenibilità che pensi facciano al nostro caso scrivici a [info@berbere.it](mailto:info@berbere.it)



Alleanza Slow Food  
dei Cuochi



\*Presidio Slow Food