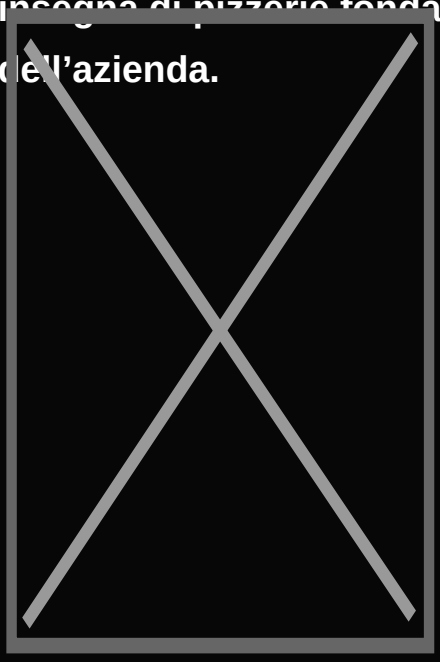
Miscusi e Berberè insieme per portare la dieta mediterranea nel mondo

miscusuhead-1c63cd39

Miscusi rafforza la sua missione entrando nel capitale di Berberè, l’innovativa insegna di pizzerie fondata dai fratelli Aloe che continuano a rimanere alla guida dell’azienda.

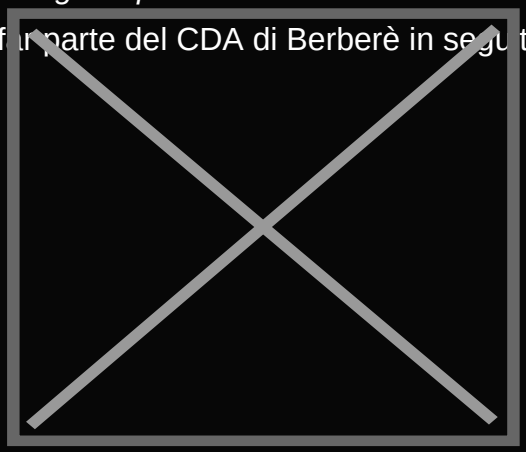


Insieme contano **30 locali tra l’Italia e l’estero**, **600 collaboratori** tra i due team e un **fatturato** aggregato che, alla fine del 2022, dovrebbe toccare i **40 milioni di euro**. Uno sviluppo che non si ferma, con Berberè che cresce del 20% sugli stessi ristoranti, rispetto al 2019 e diventerà presto B-Corp e Miscusi che si prepara a due nuove aperture importanti: a giugno la seconda apertura a Londra e a settembre la terza a Torino. Il gruppo, si prepara ad un nuovo fundraising per accelerare l’espansione, conquistare le capitali Europee e superare a 100 milioni di euro di fatturato nel 2024.

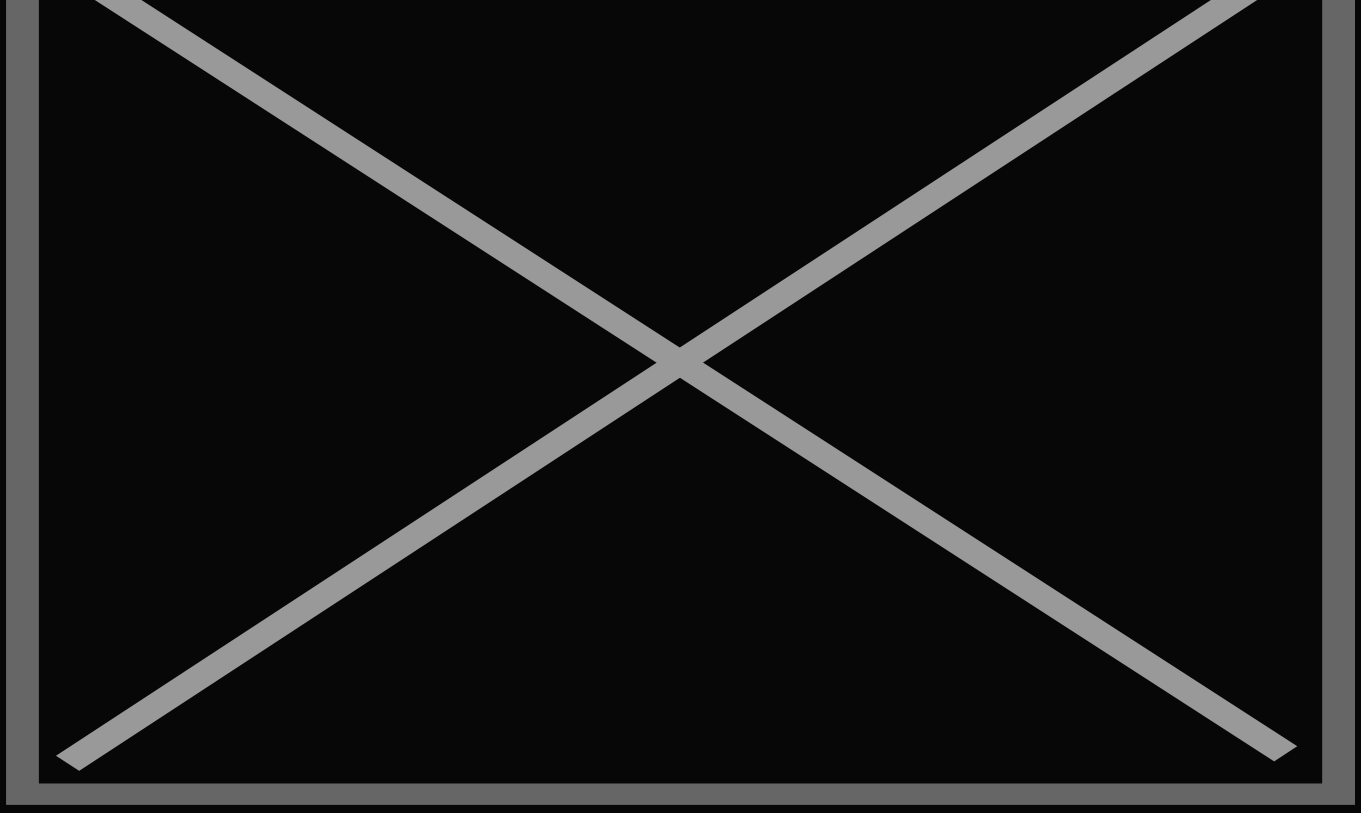
Promotori dei “Good Carbs” e luoghi di aggregazione, **Miscusi** e Berberè sono uniti da una visione comune: **rendere le persone felici diffondendo la dieta Mediterranea**, dieta che la FAO dichiara tra le più salutari per l’umanità e il pianeta. Da un lato Berberè, dal 2010 impegnata a portare in tavola pizze realizzate con le migliori farine, tutte biologiche, solo lievito madre vivo, e lievitazione lenta.

Quarto posto nelle **50 Top Pizza** fra le pizze artigianali più buone al mondo, Berberè ha fatto della qualità del prodotto e del servizio la propria strada. Dall’altro Miscusi, il brand della pasta certificato B-Corp, nato un paio d’anni prima del Covid ed **entrato subito nel cuore della Gen Z Milanese**, dopo diversi investimenti sperimentali in agricoltura rigenerativa ha appena lanciato un menù innovativo che riparte dalla terra.

“Ci conosciamo da tanti anni, ho sempre avuto molta stima di Salvatore e Matteo, due fratelli con una passione immensa per quello che fanno che si sente tutta quando mangi la loro pizza. Abbiamo investito in Berberè per iniziare un progetto che vedrà nascere un gruppo che mette a sistema prima di tutto tecnologia e filiera, i due asset che reputiamo più importanti per la rivoluzione di cui abbiamo bisogno: quella dei contadini - racconta **Alberto Cartasegna**, co-founder e CEO di Miscusi entrato a far parte del CDA di Berberè in seguito all’investimento.



*Serve una **rivoluzione copernicana**: siamo quello che mangiamo. Dobbiamo conoscere e rispettare il cibo, ne va della nostra salute e di quella della nostra terra. Che poi è la stessa cosa. Guardo con grande positività al futuro: oggi si parla tanto di **cambiamento climatico**, il food giocherà un ruolo chiave, il 25% delle emissioni di CO2 deriva dalla produzione alimentare. Con Miscusi abbiamo investito milioni di euro in capitale umano e tecnologia, girando l’Italia in lungo e in largo, prendendo accordi diretti sui campi, disintermediando le logiche di mercato e costruendo una squadra di biologi, nutrizionisti, chef e agronomi. Adesso, Miscusi e Berberè uniscono le forze per proseguire, insieme, su questo percorso: **preoccuparci della felicità dei nostri ospiti** per portare in tavola un piatto sempre più gustoso, ma anche allo stesso tempo perfettamente digeribile ed estremamente rispettoso della terra e dei contadini che la lavorano”.*



“In Miscusi abbiamo trovato delle persone con grandi competenze e con una visione simile alla nostra riguardo al fare impresa nella ristorazione nel nostro Paese. È stato bello da subito condividere le idee per trovare soluzioni, il Covid ci ha poi avvicinato ancor di più e abbiamo considerato l’opportunità di lavorare assieme su molti aspetti comuni per essere ancora più organizzati e ***affrontare i prossimi anni con competenza*** *e strumenti, necessari per le sfide che ci attendono* - commentano **Salvatore e Matteo Aloe** di Berberè - *Così come, abbiamo fatto nel 2015 con l’entrata di* ***Alce Nero****, oggi abbiamo aperto le porte anche ad Alberto e a Miscusi, con la certezza che le tre aziende assieme potranno fare grandi cose per se stesse, per le persone che lavorano, per i clienti e per il pianeta”.*