Berberè, per l'estate partnership con Brooklyn Brewery e Garrett Oliver

202306291128183-ed2af8f0

Berberè quest’estate si rinnova e avvia una collaborazione a 360° con **Brooklyn Brewery**, da una parte proponendo una selezione di birre del birrificio, dall’altra avvalendosi della consulenza di **Garrett Oliver** per la creazione di **una nuova pizza estiva**.

PAROLA D'ORDINE: ARTIGIANALITÀ

Ma le novità non si esauriscono qui: ulteriori spazi esterni ampliano i **dehors** esistenti per creare nuovi coperti e permettere di assaggiare in tutta freschezza le novità di questa estate.

Non è un caso che le birre che entreranno nella proposta di Berberè provengono da un **birrificio artigianale** e sposano perfettamente la filosofia proposta dalla catena, che usa una ricetta rustica per la sua pizza composta di farine bio macinate a pietra e lievito madre vivo (cosa che è valsa alla pizzeria il 4° posto della classifica 50 Top World Artisan Pizza Chains della guida 50 Top Pizza 2022)

Si tratta in particolare di:

Brooklyn Pilsner maltata fresca e "croccante" con delicate note luppolate.

Brooklyn East India Pale Ale ambrata e luppolata dai sentori erbacei, speziati e agrumati.

Brooklyn Lager, birra a bassa fermentazione caratterizzata da un deciso aroma maltato amaro e rinfrescante.

Lo stesso Garrett Oliver, mastro birraio di Brooklyn Brewery dal 1994 e acclamato critico gastronomico, fondatore del movimento Slow Food in USA e scrittore di libri cult sull’argomento, conferma: “*Ero felicissimo di lavorare con Berberè perché ho passato più di 20 estati in Italia, amo la pizza, faccio la pizza e amo quello che considero la ‘terza ondata’ della pizza, in cui vengono usati*

ingredienti interessanti provenienti da tutto il mondo per creare qualcosa di buono. È ciò che facciamo anche a Brooklyn Brewery, quindi penso che sia una partnership perfetta".

PAROLA D'ORDINE: ARTIGIANALITÀ

Non è un caso che le birre che entreranno nella proposta di Berberè provengono da un birrificio artigianale e sposano perfettamente la filosofia proposta dalla catena, che usa una ricetta rustica per la sua pizza composta di farine bio macinate a pietra e lievito madre vivo (cosa che è valsa alla pizzeria il **4° posto** della classifica 50 Top World Artisan Pizza Chains della guida **50 Top Pizza 2022**).

Si tratta in particolare di:

Brooklyn Pilsner maltata fresca e "croccante" con delicate note luppolate. Disponibili anche la birra;

Brooklyn East India Pale Ale ambrata e luppolata dai sentori erbacei, speziati e agrumati;

Brooklyn Lager birra a bassa fermentazione caratterizzata da un deciso aroma maltato amaro e rinfrescante.

Lo stesso **Garrett Oliver, mastro birraio di Brooklyn Brewery dal 1994** e acclamato critico gastronomico, fondatore del movimento Slow Food in USA e scrittore di libri cult sull'argomento, conferma: "***Ero felicissimo di lavorare con Berberè*** *perché ho passato più di 20 estati in Italia, amo la pizza, faccio la pizza e* ***amo quello che considero la 'terza ondata' della pizza****, in cui vengono usati ingredienti interessanti provenienti da tutto il mondo per creare qualcosa di buono. È ciò che facciamo anche a Brooklyn Brewery, quindi penso che sia una partnership perfetta*".

Il prodotto della collaborazione è una pizza estiva speciale, la **Brooklyn Brew master Special,** pensata per esaltare il gusto della birra. I suoi ingredienti sono **crema di peperoni**, **zucchine al forno** , **robiola di capra**, **salsa harissa**, **coriandolo**, **menta** e **prezzemolo** per un risultato deciso ma bilanciato, dai sapori mediterranei.

"*Ero davvero entusiasta quando Salvatore e Matteo mi hanno chiesto di pensare a una pizza per Berberè! Essendo di Brooklyn e avendo sempre lavorato con gente italiana ero un po' intimidito.* ***Quindi ho pensato al mio giardino, a ciò che mi piace coltivare e mettere sulla pizza***", conclude Oliver.