Berberè, a Bologna parte il progetto di formazione Casa Madre

20240603162606berb-9befecf1

A quattordici anni dal debutto, in **via Murri a Bologna** ha aperto i battenti una **nuova pizzeria Berberè**, la quarta del brand fondato dai fratelli Salvatore e Matteo Aloe, che va a sommarsi ai 21 locali in 8 città italiane e a Londra, tutti gestiti in forma diretta con più di 380 dipendenti.

L'ultima apertura però **non è solo una semplice pizzeria** ma qualcosa in più, visto che annovera anche una **struttura destinata a essere un centro di formazione permanente** provvista di **uffici, spazi per masterclass e foresteria.**

Occupati in precedenza dal bistrot Fourghetti, i locali accolgono **70 coperti interni e 60 nel dehor esterno**. La pizzeria è aperta tutti giorni con la proposta ormai conosciuta e apprezzata dalla clientela: farine bio e macinate a pietra, impasti fermentati con solo lievito madre vivo per 24 ore, guarniture stagionali e pizze servite in 8 fette da condividere.

Come le altre sedi, pure questa nasce da un **progetto architettonico site specific**, realizzato dallo studio di architettura Avamposti. Il look and feel, così come la comunicazione interna, sono stati curati dall’agenzia di comunicazione bolognese Comunicattive che ha coinvolto nuovamente le visual artist TO/LET per la realizzazione del wall painting.

Arrivata al 5° posto della classifica mondiale Artisan Chains della guida **50 Top Pizza** e premiata coi tre spicchi del **Gambero Rosso** per il locale di Castel Maggiore, Berberè deve il suo successo all' **investimento nella formazione continua del personale** che l’azienda è riuscita a coniugare col perfezionamento della qualità artigianale del suo prodotto. Proprio in virtù della centralità della formazione, all'interno di Berberè ora nasce “Casa Madre”.

Il progetto, con un **nome che omaggia il lievito madre**, ingrediente essenziale dell’impasto delle pizze Berberè nonché simbolo dell'artigianalità del processo produttivo di tutte le pizzerie del marchio,

è il **punto di inizio per imparare il mestiere** e avviare un percorso professionale appagante, ma anche **un laboratorio permanente di formazione** per chi già lavora con l'azienda.
L'intera palazzina di Via Murri diventerà pertanto il **centro nevralgico del brand** da cui prenderanno il via numerose iniziative legate alla formazione visto che la struttura può contare su ampi spazi da destinare a **didattica teorica e pratica**. La cucina è stata disegnata in modo funzionale alla formazione on the job durante i servizi, con due forni e un'ampia zona dedicata agli impasti.

Oltre allo staff stabile della pizzeria, in questa sede si concentreranno le figure più esperte interne all'azienda con il ruolo di trainer, per **trasmettere** alle persone neo assunte in formazione **le conoscenze tecniche riguardanti la pizza e il lievito madre**, **il modello Berberè di gestione di una pizzeria** ma anche **i valori del brand e l'ecosistema delle aziende che forniscono le materie prime**.
Lo spazio ospiterà vere e proprie **masterclass tenute da professionisti del settore** e dedicate a store manager e head chef delle pizzerie, **area manager** e a tutte le altre figure manageriali, in modo da continuare a investire nella cultura e nel coinvolgimento attivo delle persone che gestiscono le singole pizzerie e il brand in generale. Sono stati già programmati alcuni dei corsi di formazione tra cui **"La storia della pizza in Italia e nel mondo"**, ma anche un corso di **Leadership e comunicazione** per gestire i team di lavoro e il corso **"Safe at work"**, curato da Fondazione Libellula, per riconoscere e fronteggiare discriminazione e molestie sul luogo di lavoro.

Nella realizzazione degli uffici e della foresteria, Berberè ha collaborato con **Very Simple: Kitchen**, azienda bolognese che produce cucine freestanding in acciaio inox personalizzabili e modulabili. Very Simple: Kitchen ha scelto una soluzione capace di unire le esigenze di uno spazio funzionale all'interno di un punto di aggregazione per il personale.

«Il progetto Casa Madre è pensato per coloro che credono in questo mestiere, ***comprendendone l'importanza, la serietà e la bellezza****. È dedicato a chi vuole imparare e intraprendere una strada di successo ma anche a chi vuole migliorarsi e rimettersi in gioco»* dice **Salvatore Aloe**, fondatore di Berberè insieme al fratello Matteo.
«Casa Madre - prosegue - *è la celebrazione stessa del lavoro,* ***la nostra risposta positiva e proattiva a chi crede che sviluppare un brand nel mondo del food significhi annullare l'artigianalità del lavoro****. È il manifesto dell'industria più rappresentativa del Paese - quella della ristorazione - che vuole lasciare un messaggio lungimirante di immaginazione del futuro e investimento per realizzarlo. È, infine,* ***l'impegno concreto nel fornire strumenti per reagire alla carenza di personale nel settore».***