

Alce Nero e Berberè insieme in via Petroni La pizza light sposa il biologico naturale

Nuovo locale pronto a settembre, sarà aperto anche di notte

IL PROGETTO

IDEATO DAL PATRON DI EATALY FARINETTI, PORTEREBBE CINQUE MILIONI DI TURISTI E DA 1.000 A 5.000 NUOVI POSTI DI LAVORO

LEADER IN ITALIA

ALCE NERO RACCHIUDE OLTRE MILLE TRA APICOLTORI E AGRICOLTORI, L'ANNO SCORSO HA FATTURATO QUASI 50 MILIONI DI EURO

PRODOTTI INNOVATIVI

NEL 2012 BERBERÈ È STATA INSERITA TRA LE 20 MIGLIORI PIZZERIE D'ITALIA SECONDO LA GUIDA 'IDENTITÀ GOLOSE'

DUE ECCELLENZE insieme per creare un nuovo modello di gastronomia e rilanciare la strada simbolo del degrado della città. È la sfida di *Alce Nero*, azienda leader in Italia del biologico guidata da Lucio Cavazzoni (foto a destra), e *Berberè*, il ristorante di Castel Maggiore di Matteo Aloe e Beniamino Bilali che ha rivoluzionato il concetto di pizza. A settembre, infatti, i due marchi sposeranno un matrimonio inedito, all'insegna del cibo di qualità, nello store di Alce Nero in via Petroni, in piena zona universitaria. Il locale sarà ristrutturato in agosto e verrà inaugurato a inizio settembre: una scelta non casuale, ma legata al via di *Sana*, il salone del biologico e del benessere che aprirà in Fiera il 7 settembre.

IN VIA PETRONI sarà costruito un forno, dove Berberè replicherà il proprio menu all'insegna dell'innovazione e della leggerezza che ha raccolto unanimi consensi nella clientela e nei siti specializzati. A

questo si aggiungeranno i prodotti di qualità di Alce Nero, uno dei partner in prima linea anche nel progetto 'Fico', il parco tematico dedicato al cibo immaginato dal patron di Eataly Oscar Farinetti al Caab.

L'UNIONE tra i due marchi non nasce improvvisata, ma arriva da lontano, da un percorso di reciproca stima, scambio di esperienze e voglia di collaborare insieme. Tanto che il progetto, se avrà risultati positivi, potrebbe essere solo il primo di una serie che punta a coinvolgere l'intera filiera della gastronomia di qualità del distretto bolognese. A questo si aggiunge la volontà di non abbandonare la strada, regolarmente al centro delle polemiche sul degrado della città. Anche per questo, il nuovo locale resterà aperto non solo a pranzo, ma anche a cena e a breve potrebbe essere seguito da iniziative simili.

Federico Del Prete

