



RIBELLE

Quattro serate di cibi e vini rivoluzionari

Quattro incontri per raccontare il biologico come scelta radicale: interventi, esperienze innovative e degustazioni per una nuova cultura del cibo

12-15 settembre

Alce Nero Berberè (Via Petroni 9/c), Bologna

Bologna, 3 settembre 2015 - Nell'ambito di SANACITY, il cartellone di eventi collaterali al Sana, il *Salone Internazionale del biologico e del naturale*, che si terrà a Bologna da sabato 12 a martedì 15 settembre, Alce Nero Berberè, l'innovativo format di ristorazione nato nel 2013 dall'incontro tra Berberè, il progetto creato da Matteo e Salvatore Aloe che ha rivoluzionato il concetto di pizza, e Alce Nero, il marchio di oltre mille agricoltori e apicoltori biologici in Italia e nel mondo, presenta "RIBELLE - Quattro serate di cibi e vini rivoluzionari". La volontà è quella di raccontare il biologico come scelta "radicale", per una maggior consapevolezza del processo che va dal campo alla tavola. Le prime due serate, "Grano Ribelle" con il Prof. Dinelli e "Vino e vignaioli/e naturali" con il regista Jonathan Nossiter, sono in programma il 12 e 13 settembre dalle ore 18.15, nel cortile interno del locale Alce Nero Berberè (via Petroni 9), mentre le serate "Metti, una sera a cena" con lo chef Simone Salvini e "Pizza Revolution" con lo chef patron di casa Matteo Aloe, si terranno il 14 e 15 settembre dalle ore 20.30 nel locale Alce Nero Berberè in via Petroni 9/c.

Si inizia sabato 12 settembre alle 18.15 con la serata "Il grano ribelle" in cui Giovanni Dinelli, Professore ordinario della Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna, racconterà del suo progetto «Bio-Pane» sulla coltivazione dei cereali antichi. Le farine alimentari, e prima ancora le stesse varietà di grano, riso, orzo e avena, sono state un po' alla volta sostituite da farine più produttive e capaci di resistere, «allungandosi», alle pesanti lavorazioni meccanico-industriali. Con il risultato però di vedere ridotto anche della metà il loro contenuto di micronutrienti, e aumentato invece quello del glutine, con il conseguente aumento di persone intolleranti al glutine. Dinelli ha da poco concluso la sperimentazione triennale su alcune varietà di grano nate prima del 1950, quando tutta l'agricoltura era, di fatto, biologica, per verificare non solo la loro «tenuta» ambientale, ma anche la loro compatibilità produttiva che va dalla coltivazione sul campo alla trasformazione in pane, con risultati, anche dal punto di vista nutrizionale, di grande interesse.

Domenica 13 settembre sempre alle 18.15 si terrà la serata "Vino e vignaioli/e naturali", l'incontro con il regista del docu-film "Resistenza naturale" (Lucky Red, 2014) Jonathan Nossiter. Dieci anni dopo "Mondovino", Nossiter torna a raccontare la bevanda alcolica più antica del mondo, questa volta attraverso la voce di Corrado, Giovanna, Elena e Stefano, quattro vignaioli naturali che hanno deciso di ribellarsi alle regole di un ordine economico e politico che non salvaguarda la biodiversità e la tipicità ma, anzi, appiattisce e omologa la produzione agroalimentare, talvolta mettendo paradossalmente a dura prova anche la qualità e salubrità dei prodotti. Il vino diventa così un pretesto per portare l'attenzione su tutta la catena alimentare.

Lunedì 14 settembre con "Metti, una sera a cena" torna protagonista la grande cucina con la cena preparata dallo chef Simone Salvini, uno dei più talentuosi cuochi italiani, fra i padri della cucina naturale. Salvini, che da maggio si occupa, insieme al collega Matteo Aloe di Berberè, della proposta gastronomica del ristorante Alce Nero Berberè a EXPO e che presto collaborerà anche nel locale di Via Petroni, propone solo ingredienti biologici e vegetariani, combinati in ricette semplici che esaltano le



caratteristiche organolettiche e i sapori delle materie prime. La cena, su prenotazione al costo di 40 euro (compresa acqua e vino), sarà composta da 4 portate con prodotti di stagione, un'occasione unica per assaporare l'*alt(r)a* cucina di uno degli chef che ha rivoluzionato la cucina vegana.

Infine **martedì 15 settembre** per la serata "**Pizza Revolution**" lo chef e patron di casa **Matteo Aloe** sarà a disposizione di tutta la clientela per rispondere a domande e soddisfare curiosità sulle pizze Berberè. Una delle caratteristiche principali della pizza proposta è, infatti, la sostituzione della lievitazione con la maturazione naturale: il processo di maturazione dell'impasto della pizza dura almeno 24 ore e viene realizzato senza impiego di lievito chimico ma attraverso l'utilizzo di **pasta madre viva e con il processo dell'idrolisi degli amidi**. Ed è proprio la sostituzione della lievitazione con la maturazione naturale che rende la pizza Berberè più leggera, più sana e più buona. Inoltre verrà regalato al pubblico partecipante un pezzetto di pasta madre per cimentarsi nella preparazione di prodotti della panificazione e diventare a propria volta "spacciatori di pasta madre".

Le serate del 12 e 13 settembre sono ad ingresso gratuito. Per la cena a pagamento realizzata dallo chef Simone Salvini è necessaria la prenotazione al numero 0512759196.

Alce Nero Berberè

La partnership fra Alce Nero, il marchio leader del biologico in Italia, e Berberè, la giovane società bolognese dei fratelli Aloe che ha rivoluzionato il concetto della pizza, avviata nel 2013 con l'apertura del locale Alce Nero - Berberè a Bologna, si è consolidata a maggio 2015 con l'ingresso di Alce Nero nella società Berberè Srl attraverso l'acquisizione della quota del 49% della società. Le due realtà, unite dalla comune filosofia alimentare, proseguono il loro cammino verso la definizione di un nuovo concetto di ristorazione: il biologico come scelta "radicale", l'artigianalità come filo conduttore nel processo che va dal campo alla tavola, la proposta di cibi buoni e nutrizionalmente equilibrati, che fanno bene alla salute, il connubio tra accessibilità e cibo vero. Il tutto sotto il segno di un'imprenditorialità consapevole, progettuale, in grado di mantenere un'azienda sana, sotto tutti i punti di vista, producendo cibo per rendere felici tutti gli attori che partecipano al processo, dai fruitori finali a chi produce le materie prime, dagli artigiani in cucina a chi serve in sala.

<http://alceneroberbere.it/>

<u>Contatti ufficio stampa Alce Nero Berberè</u>	
Elisa Coco Responsabile ufficio stampa Comunicative coco@comunicative.it + 39 338 5864109	Francesca Bartoli Account ufficio stampa Comunicative redazione@comunicative.it + 39 329 4452433
<u>Contatti ufficio stampa Alce Nero</u>	
Cristina Pasquini Responsabile ufficio stampa Say What c.pasquini@saywhat.it +39 388 3938334	Giulia Maiocchi Account ufficio stampa Say What g.maiocchi@saywhat.it +39 023191181