

'O fiore mio: l'amore per il gusto sforna opere d'arte d'assaggio

scritto da Riccardo Isola | 14/10/2016



C'è una ricerca antropologica e archeologica nella filosofia contemporanea del fare pizza gourmet da parte del duo manfredo composto da Matteo Tambini e Davide Fiorentini.

'O fiore mio



Le comunità del gusto s'incontrano a tavola.

Stili, consistenze, omaggi, accostamenti si impastano con sperimentazioni, azzardi e consapevolezze. Un gioco di specchi, divergenze e contrasti. Un dialogo tra territorio ed artigianalità. Sono questi, oltre a tempo, fuoco e studio, gli ingredienti fondamentali che firmano il successo di **'O fiore mio**, la pizzeria con cucina guidata da **Matteo Tambini** e **Davide Fiorentini**, incastonata nella mura antiche di Faenza.

La pizza oggi non è più solo momento *cheaper* di vivere l'alimentazione. È, o meglio può essere, invece uno straordinario veicolo d'esplorazione e avvicinamento ad orizzonti di sapore e bontà nuovi. Ed è qui che entra in tavola 'O fiore mio.

C'è una forza rigenerante nelle pizze che si sfornano, a mezzogiorno e sera, in questo locale romagnolo. C'è una energia e una potenza che si rispecchia in quel "semplice" cerchio di farina arricchito da *topping* fantasiosi. C'è **la fame di sfamare con gusto**. C'è la voglia di stupire presentando particolarità e produzioni che difficilmente si portano al palato, all'esperienza sensoriale primaria.

C'è l'interesse di essere intellettualmente onesti nei confronti della clientela. Raccontare il presente della pizza personalizzata da un gusto gourmet (provare la **pizza Racconto d'autunno** con pere volpine al Sangiovese, porcini, guanciale e raviggiolo) in cui il racconto delle materie prime utilizzate si intreccia con la sapienza della mani infarinate e la potenza del fuoco.

Uscire dallo stereotipo convenzionale per percorrere traiettorie gourmet fatte di ingredienti straordinari del patrimonio agro-alimentare italico. Il simbolo autentico è l'omonima **pizza 'O fiore mio** realizzata con **fiordilatte, burrata e prosciutto di Parma 24 mesi**.

Il gioco delle consistenze e degli accostamenti, assolutamente succubi, in senso positivo, della triade fatta di stagionalità, sapori e sostenibilità sono il lievito di questa esperienza gastronomica firmata 'O fiore mio.

Lievito madre, farine particolari (canapa, castagne, enkir piemontese) e di **grani antichi** (Gentil Rosso, Arso pugliese, Tumminia), **prodotti caseari di altissima qualità** (fiore di latte, bufala). Ogni pizza è una testimonianza al contempo antropologica e archeologia della cultura e delle culture dell'alimentazione italiana (a riprova è la Napoletana con San Marzano, alici, olive di Gaeta, capperi

e origano di Pantelleria).

Italiana, sì, perché la filosofia che il duo faentino segue non è quella dell'indeterminato "Km zero" ma la ben più difficile e personale impostazione del "chilometro buono". Piccola differenza semantica grande distanza intellettuale.

Che **'O fiore mio** sia sinonimo di serietà nei confronti del piacere della tavola lo dimostra anche la carta degli oli, unica forse a livello nazionale per una pizzeria, e della possibilità di accostare inebrianti abbinamenti, oltre che con artigianali birre, anche con grandi vini, sia del territorio sia entra regionali. Non manca nemmeno una sperimentale incursione tra le bolle dei cugini d'Oltralpe.

Ma la voglia di guardare avanti in questi cinque anni di attività ha portato 'O fiore mio a contaminarsi con i *mood* imperanti dello street food. Ecco così la presa in forma, questa volta in teglie, di 'O fiore mio - Pizze di Strada (Bologna, piazza Malpighi 8). Pizze al taglio succulenti e fragranti accompagnano pasti fast ma sempre con l'approccio e l'anima dell'idea di casa: presentare il meglio del gusto nella semplicità della forma.



'O fiore mio
via Mura San Marco 4, Faenza (Ra)
Aperto tutti i giorni a pranzo e sera
Tel. 0546667915
www.ofioremio.it