

l'osteria mio®

L'ITALIA IN UNA PIZZA



‘O FIORE MIO È LA REALIZZAZIONE DEL SOGNO DI UN BAMBINO GOLOSO CHE VOLEVA MANGIARE LA PIZZA TUTTI I GIORNI

La pizza, come cibo popolare e di apparente semplicità, è fondata su equilibri fragili: una magica alchimia fatta di impasti, temperature e gesti attenti. Un cibo che sta resistendo al tempo perché contiene una grammatica essenziale, ingredienti puri e un'immediatezza universale. 'O Fiore Mio è la bellezza di approfondire la conoscenza di una ricetta sulla quale si pensava di sapere già tutto e che invece ogni giorno rivela nuovi spunti di riflessione gastronomica. 'O Fiore Mio è la sfida di preparare un impasto con lievito madre, una delle modalità più antiche e difficili, dove sono determinanti le farine macinate a pietra, i lunghi tempi di maturazione e lievitazione, una cottura della pizza attenta e precisa nel forno a legna. 'O Fiore Mio è l'idea della condivisione della pizza nella ferma convinzione che assaggiare più preparazioni permetterà di divertirsi e di vivere i vari momenti del pasto come momenti di relazione. 'O Fiore Mio è una pizzeria che vuole mutare ed evolversi sempre, come fanno le stagioni. Ogni 3 mesi cambiano le pizze, gli oli extravergine d'oliva che suggeriamo in abbinamento, i dessert, i vini e le birre. È la volontà di rinnovarsi sempre e di non annoiarsi in una rassicurante routine. 'O Fiore Mio è l'Italia in una pizza, un viaggio entusiasmante alla scoperta dei migliori prodotti tipici dello stivale ed in particolare del proprio territorio. 'O Fiore Mio è il nostro lavoro quotidiano, il nostro progetto di vita, la passione per un mestiere, il sentimento d'unione che ci lega a tutti i nostri collaboratori.

LA STORIA

La pizzeria 'O Fiore Mio nasce nel 2011 a Faenza, seguita dal secondo punto vendita a Milano Marittima nel 2013, con il quale ha iniziato la proposta franchising del marchio.

Nel 2014, la pizzeria 'O FIORE MIO di Faenza è entrato a far parte dell'Alleanza Cuochi e Presidi Slow Food.

Nel 2014, 'O FIORE MIO ha ricevuto per il secondo anno consecutivo i Tre Spicchi, premio che la guida Gambero Rosso assegna alle migliori pizzerie del Paese.

Nel 2015 'O FIORE MIO inaugura il nuovo format 'O FIORE MIO Pizze di Strada nel cuore della città del gusto, Bologna.

Nel 2017 si classifica al 12° posto come miglior pizzeria in Italia e nel Mondo per la guida on-line 50Top Pizza.

I PUNTI DI FORZA

‘O Fiore Mio pizze di strada si propone come una pizzeria innovativa e tradizionale, i cui punti di forza sono identificabili in:

- farine integrali per mantenere la presenza del germe di grano nella farina e dunque un prodotto più nutriente, digeribile e profumato
- lievitazione e maturazione prolungate dalle 24 alle 48 ore
- impasto estremamente leggero e facilmente digeribile
- farciture realizzate con ingredienti eccellenti, di stagione e del territorio delle migliori aziende italiane
- farciture varie e golose per incontrare il gusto e la curiosità del cliente
- varietà offerta dei migliori oli extra vergine di oliva italiani, presentati in accompagnamento a tutte le pizze proposte per esaltarne l'unicità
- gesto artigiano come punto focale e di apprezzamento da parte del cliente.

GLI OBIETTIVI

L'offerta di 'O Fiore Mio si incentra sulla qualità della pizza, offerta in controtendenza all'omologazione degli impasti realizzati con farine scadenti, rapide lievitazioni e dubbie farciture che poco hanno a che vedere con la storia della Vera Pizza.

L'intento è quello di rendere accessibile e divulgabile, anche economicamente, una cultura alimentare diversa, ponendo l'accento sulla diffusione della biodiversità e alla valorizzazione delle caratteristiche qualitative ed organolettiche delle materie prime utilizzate nella realizzazione del prodotto finale.

Obiettivo finale è la creazione di una pizzeria innovativa e al contempo tradizionale che valorizzi il gesto artigiano e sia in grado di aprirsi e contaminarsi con i territori nei quali 'O Fiore Mio Pizze di Strada si inserirà.

Si vuole offrire un prodotto pizza ideale, piacevole e facile da consumare all'interno del punto vendita, ma anche per strada o a casa propria, mantenendone inalterate le caratteristiche.

IL DECALOGO DI 'O FIORE MIO

1. VALORE

La pizza di 'O Fiore Mio valorizza le forme, le strutture dell'impasto, le cotture e le farciture che nascono dalle tradizioni dei territori.

2. CREATIVITÀ

La pizza di 'O FIORE MIO è espressione della creatività del pizzaiolo, affinché il suo grado di cultura e di conoscenza del passato diventino semi di innovazione continua.

3. TECNICHE

La pizza di 'O FIORE MIO nasce da tecniche di lavorazione, conservazione e cottura che privilegiano la digeribilità del piatto a tutto vantaggio del benessere del cliente.

4. ECCELLENZA

La pizza di 'O FIORE MIO trova la sua espressione di massima eccellenza perché realizzata principalmente con ingredienti di produzione italiana, stimolando l'innalzamento della qualità nell'intera filiera agro-alimentare.

5. NUTRIZIONE

'O Fiore Mio predilige l'uso di ingredienti con il minor grado di raffinazione per esaltarne il valore nutrizionale, sia per l'impasto sia per la farcitura.

6. TEMPO

Gli impasti rispettano i tempi fisiologici di maturazione e di lievitazione che dipendono dalle materie prime e dalle tecniche adottate.

7. PER TUTTI I GUSTI

O' FIORE MIO Pizze di Strada propone pizza in teglia "alla romana", adatta a farciture sempre nuove per le diverse esigenze del cliente. Proposte vegetariane e vegane sono sempre contemplate, così come senza latticini.

8. STAGIONALITÀ

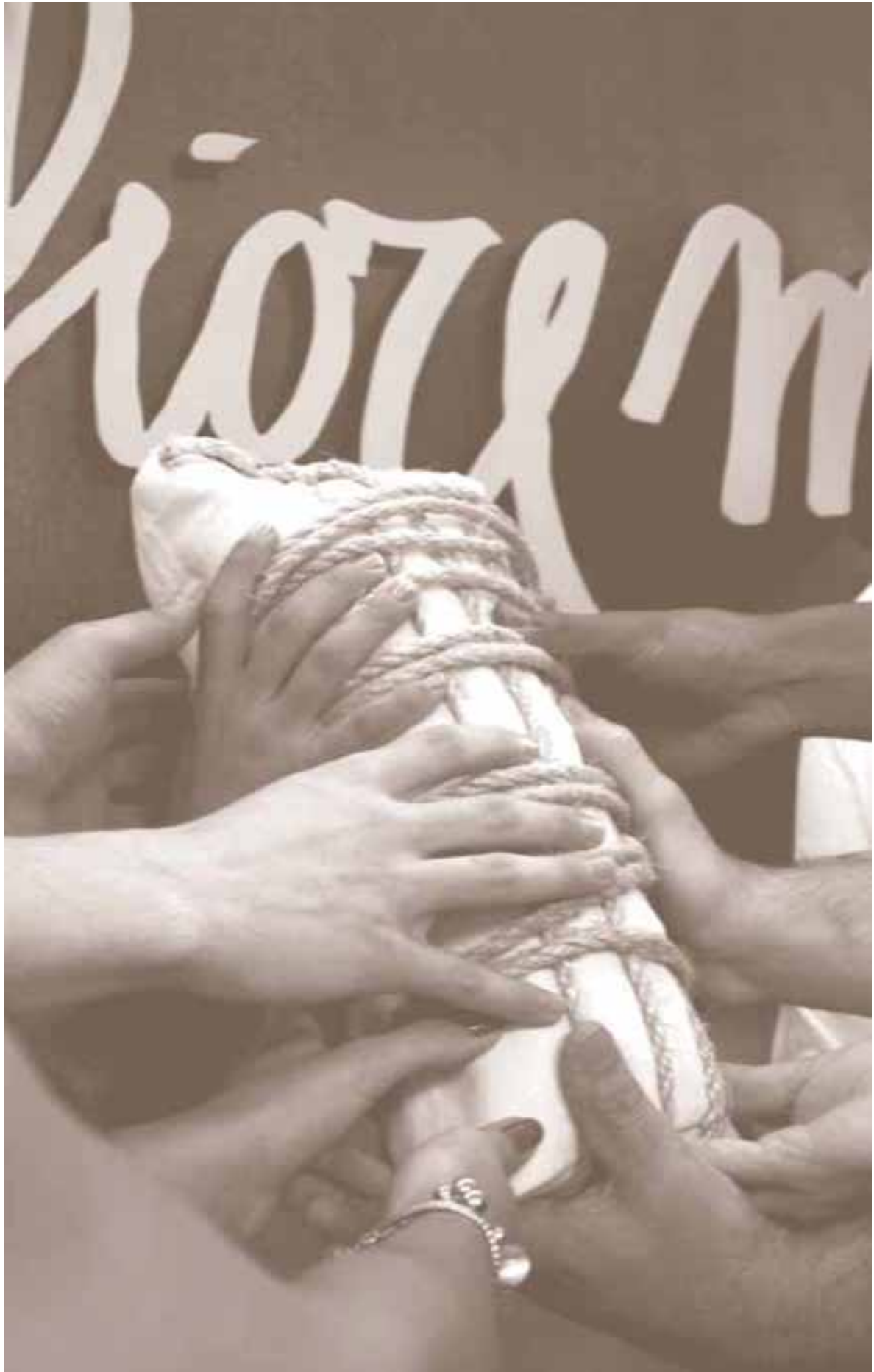
La farcitura delle pizze è aggiornata secondo la stagionalità degli ingredienti per dare al cliente l'opportunità di alimentarsi secondo i ritmi della natura. Si alternano circa 20 farciture per stagione.

9. ARTE

Pizzaioli, collaboratori e staff mantengono un buon livello di decoro della persona, delle attività e degli ambienti, indossano una divisa di lavoro e lavorano a vista per trasmettere il valore della propria arte con un piatto rispettoso degli ingredienti e dei consumatori.

10. GUSTO ITALIANO

La pizza di 'O Fiore Mio è strumento di divulgazione del gusto italiano e della ricchezza della Dieta Mediterranea che dai suoi prodotti trae origine il pomodoro.



LA SQUADRA

ERA GIUNTO IL MOMENTO

Sapevamo cosa volevamo fare e dove volevamo arrivare. Dovevamo solo condividere l'idea con collaboratori giovani e dinamici, che avessero la giusta curiosità e tutta la voglia di crescere professionalmente insieme a noi. Sapevamo tuttavia che per formare una buona squadra, ogni suo componente avrebbe dovuto mantenere la propria individualità, arricchendosi dell'interazione con gli altri. Servivano rispetto reciproco, senso di comunione ed entusiasmo, valori e principi da condividere senza i quali ora non saremmo qui e senza i quali non avremmo saputo affrontare gli imprevisti. Poi è venuta la condivisione di ogni momento di ricerca, dei momenti di degustazione e formazione insieme: ogni singolo volto che compone oggi la nostra squadra, dallo staff di cucina a quello di sala, ci ha seguito ed è cresciuto con noi. È questa la strada che ci permette di non perdere di vista il nostro obiettivo principale: la soddisfazione dei nostri ospiti nella consapevolezza di aver fatto il massimo per entrare in empatia con loro. Questo risultato si ottiene con un'innata propensione all'ospitalità che comunque è inscindibile da una competenza professionale impeccabile. Per questi motivi oggi il primo ringraziamento va ai nostri collaboratori, gli stessi che hanno creduto nel progetto e ci hanno accompagnato in questa splendida avventura.



LA LIEVITAZIONE

UNA MAGIA DI FARINA, ACQUA, TEMPO E FUOCO

Ancor prima dell'invenzione della scrittura, quando la civiltà si stava sviluppando con la coltivazione delle pianure più fertili, l'uomo scoprì che mescolando l'acqua alla farina ottenuta frantumando i cereali tra due pietre, si poteva ottenere una "focaccia" piuttosto grezza. Non solo. L'uomo si accorse che lasciato a riposo per qualche giorno, questo stesso impasto fermentava e che una volta cotto, risultava poi più buono e saporito. Da tale tecnica primitiva è nato il segreto per creare e coltivare questo fermento che è stato poi tramandato di generazione in generazione tra chi si è inventato panificatore pizzaiolo e pasticciere. Da allora, e in migliaia di anni, la necessità, l'occasione e l'appetito dell'uomo hanno permesso di arrivare alla preparazione di una ricetta che oggi si chiama in tutto il mondo "pizza". A 'O Fiore Mio realizziamo gli impasti per la pizza non solo con il lievito madre ma anche con metodiche che recuperano consuetudini ancora più antiche: è il caso dell'impasto di idrolisi, assai ricco di acqua e farina integrale, in grado di generare un prodotto soffice e vaporoso, con bassissima acidità.



La molitura a pietra dei cereali è senz'altro quella che consente di ottenere farine più complete, non impoverite da processi industriali troppo veloci e quindi meno soggette ad intolleranze alimentari. A 'O Fiore Mio lavoriamo anche farine di farro, kamut, triticum monococcum ed altre varietà di grani "antichi", mais, castagne, grano arso. La nostra ricerca di tecniche di lavorazione, materie prime e dei migliori ingredienti è iniziata oltre un anno prima dell'apertura e continua ogni giorno per mettere a punto nuove ricette e impasti. Ad un mese dall'inaugurazione abbiamo infatti incontrato Domenico Ghetti, "uomo della terra" e grande appassionato di agricoltura biologica: è con alcuni dei suoi frutti "dimenticati" che abbiamo avviato il processo di fermentazione del lievito madre che è al centro del nostro progetto. Un processo che da quel giorno in poi non si è più fermato. Il lievito madre è accudito tutti i giorni. Ci occupiamo di rinfrescarlo con farina ed acqua attraverso una tecnica precisa e curata nei più minimi dettagli per avere sempre a disposizione un fermento attivo ma di gusto fresco, non troppo acido e ideale per il nostro impasto. Dopo un periodo di riposo delle pagnotte in un ambiente tiepido, variabile da mezza giornata fino alle 48 ore, possiamo finalmente preparare la nostra pizza che, manipolata con maestria, viene messa in forno. In un forno a legna di pietra refrattaria avviene l'ultima magia: la cottura di un impasto soffice, ben sviluppato e leggero. Per noi è la pizza più buona del mondo!



LE MATERIE PRIME

FARINE, LIEVITO MADRE, POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA E OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

La pizza è forse la metafora più straordinaria per spiegare che il vero segreto della cucina italiana è l'enorme giacimento di prodotti agroalimentari d'eccellenza che l'Italia può vantare. Con 'O Fiore Mio abbiamo fin dall'inizio ricercato le migliori produzioni artigianali, da nord a sud, e la vera scoperta è stata la conoscenza di tantissimi artigiani che, come noi, dedicano tutte le loro energie ad una grande passione: chi nel lavoro nei campi, chi nell'allevamento, chi nella molitura o chi nella trasformazione del pomodoro, del latte, dei salumi, dell'uva e delle olive. Contadini, mugnai, allevatori, vignaioli, affinatori, macellai, pescatori che abbiamo avuto il piacere di conoscere uno ad uno, con l'orgoglio di aver costruito una filiera ormai collaudata che ci accompagna in questo progetto e senza la quale perderemmo l'essenza principale di 'O Fiore Mio, la stessa che al contempo ci conferisce la responsabilità di valorizzare al massimo una materia prima di grande valore. Tra gli ingredienti principali e maggiormente utilizzati ci sono naturalmente le farine. Acquistiamo farine macinate a pietra integrali e spesso di grani di antiche varietà, oppure sfarinati alternativi che hanno uno storico richiamo alla panificazione: mais integrale, grano arso o farina di castagne. Dal Piemonte alla Puglia, dall'Appennino toscano alla Romagna, gli elementi più importanti per noi sono la salubrità e la qualità dei cereali che utilizziamo.



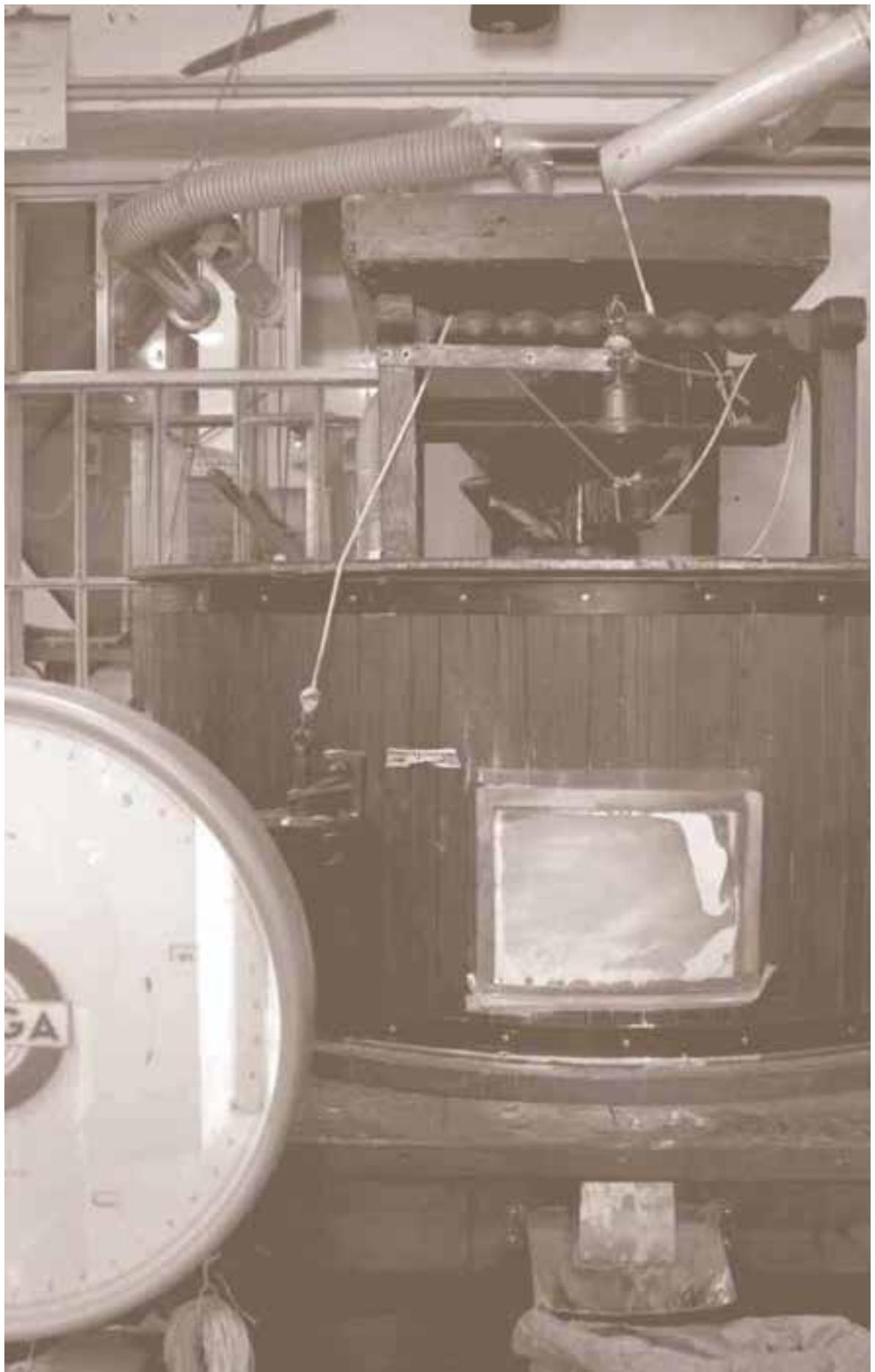
Il lievito madre, che lavoriamo quattro volte al giorno e ogni giorno dell'anno, ha origine dalla fermentazione dell'acqua con vecchi varietà di frutta di un amico contadino della prima collina romagnola: Domenico Ghetti si occupa di "frutti dimenticati", come li ha voluti evocare pionieristicamente il grande poeta Tonino Guerra, anche e soprattutto di quelli rari e in estinzione. Frutti antichi e recuperati soprattutto nelle aree collinari e appenniniche, piante sopravvissute (nonostante tutto) soprattutto nelle aree collinari romagnole. Uno straordinario esempio di biodiversità, un progetto culturale prima che agronomico. La nostra pizza nasce proprio da questi semplici elementi e non vuole perdere quel filo rosso che la vede legata a questi valori. Per il pomodoro abbiamo scelto invece una limitatissima produzione, ovvero un inarrivabile San Marzano: un concentrato di naturale dolcezza nella terra d'origine della pizza napoletana che da qualche anno è anche Presidio Slow Food e che viene lavorato in un laboratorio a carattere familiare. La Mozzarella di Bufala Campana DOP è prodotta invece da un piccolissimo caseificio nell'Alto Casertano. Il latte di grande qualità e carattere, conferito da piccoli allevatori della zona, è lavorato con maestria esemplare. La produzione della pasta filata e delle mozzarelle avviene ancora a mano, garantisce una produzione modesta ma di assoluto interesse che viene interamente venduta ogni giorno e non basta mai a soddisfare la grande richiesta. Infine, il grande lavoro di ricerca sugli oli extravergine d'oliva proposti per l'abbinamento alle pizze. L'Italia vanta la produzione di maggior qualità a livello mondiale. Vogliamo essere ambasciatori di questo immenso patrimonio e lo facciamo nella convinzione che sia il modo migliore di rappresentare l'Italia in una pizza.



LA NOSTRA FILIERA

UN VIAGGIO DI RICERCA

‘O Fiore Mio è prima di tutto un viaggio di ricerca continua in tutta Italia: abbiamo selezioniamo personalmente ogni nostro fornitore, produttore e artigiano: una rete di relazioni, di rapporti, di rispetto, di fiducia e di amicizie con uomini che ogni giorno lavorano per poter portare sulle nostre tavole il meglio che il nostro territorio tutti i giorni sa donarci. Nella scelta abbiamo voluto valorizzare i progetti sostenibili che mostravano un particolare rispetto per l’ambiente e per i processi di trasformazione, argomenti oggi importantissimi per il nostro ecosistema. La garanzia per i nostri clienti di una filiera certa. Conoscere a fondo le nostre materie prime diventa quindi una componente essenziale per la filosofia di ‘O Fiore Mio. Il nostro viaggio è cominciato dal Piemonte, con la visita a diverse realtà di mulini con macina a pietra a conduzione familiare. Poi giù lungo la via Emilia, abbiamo incontrato alcuni tesori della gastronomia mondiale. Il Prosciutto di Parma è un salume straordinario quando matura per almeno 24 mesi appeso alle scalere in legno nelle ampie sale di stagionatura a due passi dal fiume e da un microclima impareggiabile. Il Parmigiano Reggiano di Montagna, prodotto a 800 metri sul livello del mare, ai piedi del monte Cimone, stagiona almeno 3 anni prima di essere utilizzato sulle nostre pizze. E ancora Modena e Reggio Emilia, terre di aceti pregiati e le diverse realtà di produzione norcina e di formaggi a latte crudo dell’Appennino Tosco-Romagnolo.



Sulle prime colline faentine abbiamo incontrato Domenico Ghetti, un contadino “archeologo”, che per passione conserva alberi da frutto di antiche varietà. Il nostro lievito madre ha origine da questa frutta con l’obiettivo di portare un po’ di storia nel nostro futuro. In riva all’Adriatico, dalle Marche alla Puglia, ci riforniamo di alici, pomodorini, burrata e olio extravergine di oliva, vere essenze di dieta mediterranea che dialogano con Mozzarelle di Bufala saporite e croccanti, Pomodori San Marzano dolcissimi e Capperi di Pantelleria ricchi di sapore. Storie, volti, racconti e prodotti straordinari. Un progetto di filiera che esalta la pizza e arricchisce tutti coloro che del progetto fanno parte.



L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

IDENTITÀ ITALIANA

La pizza, insieme alla pasta secca, rappresenta l'anima popolare della cucina italiana e l'olio ne è il testimone territoriale, l'elemento di continuità tra la civiltà contadina e la nostra contemporaneità. Nessun prodotto come l'olio è radicato nelle comunità che hanno infatti custodito con passione e sacrificio, in tutte le regioni, gli oliveti secolari tramandati per generazioni. Ecco perché il progetto 'O Fiore Mio coinvolge i piccoli produttori di qualità che hanno rivoluzionato la scena italiana negli ultimi anni, in un continuo avvicendamento di scoperte e caratteri. Nessuna nazione come l'Italia può vantare una così grande varietà di cultivar e gli oli del Bel Paese diventano facilmente gli elementi simbolici, in purezza, delle identità locali. Noi siamo impegnati a farli conoscere, a promuoverli, a farli diventare importanti dove normalmente passano inosservati. Uno sforzo forse, ma anche l'opportunità di raccontare l'Italia che cresce e regala futuro ai suoi valori più antichi. 'O Fiore Mio è diventato in pochi anni il progetto di riferimento dell'olio extravergine d'oliva italiano, segnalato per questo su guide e su siti e social network di settore. Ne andiamo fieri e continueremo a lavorare per esprimere una filiera che solo in Italia può essere così interessante e profonda. Crediamo che l'olio italiano sia un patrimonio incredibile e dovremmo perciò essere tutti impegnati a valorizzarlo e proteggerlo. Per farlo è fondamentale conoscerlo e per conoscerlo sempre più dovremmo coinvolgerlo nel nostro quotidiano. Anche in una pizza.



IL VINO

UN ABBINAMENTO DA TUTELARE

La pizza è il piatto più popolare al mondo, una compagna del nostro quotidiano, un piccolo rito della convivialità informale. Il successo della pizza ne ha tuttavia banalizzato i contenuti, relegando in secondo piano tutto quello che le ruota attorno, dalle materie prime alle bevande in abbinamento. Negli anni '70 Luigi Veronelli già ammoniva gli italiani a non abbandonare il vino in abbinamento alla pizza. Erano i tempi di *A tavola alle 7*, la prima trasmissione che parlava di cucina e vino, e Veronelli aveva già capito che l'identità era un patrimonio in pericolo, da tutelare e documentare. Gli anni '70 però furono spietati e la birra, con la sola insidia della coca cola, si affermò come compagna indiscussa della pizza. 'O Fiore Mio oggi riapre il discorso sul vino, l'italianissimo vino, e lo fa con una selezione di etichette che ruota ogni tre mesi e che spazia da prodotti semplici e popolari a bottiglie più raffinate. A fare da filo conduttore una certa sensibilità verso i vini prodotti nel modo più naturale possibile, uve biologiche e biodinamiche, fermentazioni con lieviti indigeni e nessuna aggiunta di prodotti enologici. Questo perché la digeribilità, e di conseguenza i valori della salubrità, sono un obiettivo del nostro lavoro, un risultato che è la sintesi delle scelte sulla filiera delle materie prime, sulle lievitazioni e anche sulle bevande. A voi deve rimanere il piacere per prodotti sani e buoni, per una confidenza con la qualità che è una scelta culturale precisa, testimoniata in ogni passaggio del nostro lavoro. 'O Fiore Mio propone una selezione di etichette che ruota ogni tre mesi e che spazia da prodotti semplici e popolari a bottiglie più raffinate, per offrire vini rappresentativi dei territori italiani più vocati e ricchi di tradizione, vitigni autoctoni e produttori d'eccezione.



LE BIRRE

UN'ARTIGIANALITÀ DA RISCOPRIRE

Il connubio pizza-birra che si è consolidato negli anni, ha spostato gli obiettivi di produzione sulla quantità a discapito della qualità. Numerosi micro-birrifici italiani hanno rischiato di scomparire. Soffocati dalle grandi industrie alimentari. Grazie a progetti gastronomici dove le materie prime sono diventate assolute protagoniste, si è riscoperto il valore dell'artigianalità di un ulteriore prodotto fermentato: La birra. In generale la birra artigianale è una birra non pastorizzata, prodotta senza l'utilizzo di conservanti e utilizzando ingredienti selezionati e di prima scelta. La birra artigianale è un prodotto "fresco e genuino" e 100% NATURALE, prodotta con 4 ingredienti di base: acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito. 'O Fiore Mio, offre nella sua carta delle birre, una selezione di diversi birrifici che si trovano sul territorio nazionale, con prodotti che incontrano i diversi gusti dei clienti. 'O Fiore Mio propone una selezione di birre alla spina e birre in bottiglia di microbirrifici italiani. A differenza di quella industriale, la birra artigianale non è pastorizzata quindi è meno durevole tuttavia si caratterizza per essere più ricca di aromi poiché le sostanze aromatiche e gustative non vengono rimosse dalla pastorizzazione. La proposta di 'O Fiore Mio prevede rinnovi trimestrali della carta, la selezione delle migliori referenze italiane e anche estere suddivise per tipologia, nonché la collaborazione con realtà di ogni territorio nel quale si apriranno nuovi punti vendita.

LE PIZZE

VARIETÀ, RISPETTO E TRADIZIONE

La pizza, presentata senza aggettivi. Perché la pizza è pizza. Non ci interessano i modelli. A noi piace la pizza in tutte le sue declinazioni. L'importante è che sia buona e realizzata con materie prime di valore. Abbiamo privilegiato una lettura "storica" delle tipologie di pizza più diffuse e che prepariamo secondo la tradizione napoletana ma anche in una variante più alta e soffice. In futuro chissà. Ci interessa la semplicità, la presenza di pochi ingredienti che devono reciprocamente valorizzarsi e ogni sera presentiamo quattro capitoli di storia e attualità della pizza. Tra le pizze classiche si trova l'ormai famosa Salsiccia e Friarielli, molto richiesta tra l'autunno e l'inverno, oppure la Romana che con le sue alici, l'origano e il pomodoro profuma di mare e di macchia mediterranea. Nelle pizze della tradizione poi non manca mai il Calzone o la Diavola, che invade di piccante il gusto della scamorza affumicata fusa e filante. La stagione e il territorio si esprimono sempre in modo diverso, in ogni periodo dell'anno, con pizze abbinare agli ortaggi di mercato e a varietà locali come il Carciofo Moretto o lo Scalogno di Romagna, oppure a salumi di Mora Romagnola o a nobili prodotti caseari come il Parmigiano Reggiano. In omaggio alla grande scuola napoletana sono sempre presenti infine la Margherita e la Mastunicola. Pizze popolari che cerchiamo di interpretare in maniera impeccabile nei fondamentali ingredienti con le quali vengono composte e farcite.



LA MARGHERITA

La storia di Napoli e dell'Italia nel mondo. Una pizza la cui qualità dipende da quel sottile equilibrio tra l'umidità del pomodoro, la mozzarella fior di latte e un impasto steso a mano che deve cuocere in forno appena per pochi secondi. Il profumo del basilico e quello dell'Olio Extravergine d'Oliva esaltano il gusto complessivo di una pizza che non tramonterà mai.



LA NAPOLETANA

È un concentrato di sapori che rappresenta tutto il Sud Italia. La pizza napoletana ci fa ricordare le vacanze, le Isole, l'estate, il sole e il mare. I suoi profumi ci riportano all'infanzia e al profumo tipico di alcune pizzerie che non troviamo più. Il Pomodoro San Marzano, le alici, le Olive di Gaeta, i capperi e l'origano di Pantelleria sono elementi straordinari che insieme diventano esplosivi.



LA SALSICCIA E FRIARIELLI

Un grande classico. Un abbinamento straordinario. Una pizza per l'autunno e l'inverno, quando cioè le infiorescenze delle cime di rapa sono nel pieno della stagione. Una pizza cafona, dove anche l'aglio e il peperoncino sono attori protagonisti e indispensabili. L'impasto di grano arso è poi l'occasione per sottolineare il grande lavoro di ricerca su antiche farine oggi poco diffuse.



LA BUFALINA

L'esempio più significativo del nostro lavoro. Vogliamo studiare ogni singolo ingrediente per valorizzarlo al meglio. Tutti noi mangiamo abitualmente la Mozzarella di Bufala Campana a crudo. È giusto. Andrebbe sempre mangiata così, lasciata a temperatura ambiente per diverse ore nel suo latticello per apprezzarne il gusto del latte, la consistenza e la freschezza. Noi la facciamo così.

I FORMAT

LA NASCITA DI “PIZZE DI STRADA”

Nel 2014 il progetto di ‘O Fiore Mio veste anche i panni di Street-Food. Nasce il primo “Pizze di Strada”: la pizza è al taglio, alla “romana”, venduta a peso o nel maxi formato 40”60 centimetri da portare a casa o da consumare all’interno del locale. Pizze gustose, fragranti e altamente digeribili. ‘O Fiore Mio Pizze di Strada si propone come una pizzeria innovativa e tradizionale, i cui punti di forza sono identificabili in:

- farine biologiche macinate a pietra e senza additivi aggiunti per mantenere la presenza del germe di grano nella farina e dunque un prodotto più nutriente, digeribile e profumato
- lievitazione e maturazione prolungate dalle 24 alle 48 ore al fine di ottenere un impasto leggero e facilmente digeribile
- farciture realizzate con ingredienti eccellenti, di stagione e del territorio delle migliori aziende italiane
- gesto artigiano come punto focale e di apprezzamento da parte del cliente.



BUFALINA

La fragranza e leggerezza dell'impasto, la sapidità della mozzarella di bufala, il profumo del basilico e il gusto del pomodoro. Tradizionale ed irrinunciabile



FARCITA

Base bianca, crudo 24 mesi e
bufala. Croccante, profumata
e gustosa. Per tutte le ore.

I NOSTRI
LOCALI
OGGI

FAENZA

PIZZERIA GOURMET



Via Mura San Marco, 4/6
48018 Faenza (RA)

BOLOGNA

PIZZE DI STRADA



Piazza Malpighi, 8 D/E
40123 Bologna (BO)

MILANO

PIZZE DI STRADA



Piazza Argentina, 4
20124 Milano (MI)

'O Fiore Mio is the dream come true of a little boy who loved to eat and who wanted to have pizza every single day. Pizza... so traditional and apparently simple, is founded on a fragile equilibrium, it is a magical alchemy of dough, temperature and careful gestures. A food that has resisted over time because it has an essential formula, pure ingredients and a universal immediacy.

'O Fiore Mio is the wonder of enhancing the know-how of a recipe which we thought we knew everything about, but that on the contrary offers us new ideas for gastronomic reflection every day. 'O Fiore Mio is the challenge of making dough with sourdough starter, one of the most ancient and difficult techniques, where the stone ground flour, the long maturing and leavening times, a careful and precise firing in a wood-burning oven all play fundamental roles.

'O Fiore Mio is the idea of sharing pizza in the certainty that tasting different varieties is more fun and offers the opportunity to live the different times of the meal as moments of shared experiences.

'O Fiore Mio is a pizzeria that is always evolving, just like the seasons. Every three months the pizzas change, as do the extra virgin olive oils we recommend and match accordingly with each pizza, the desserts, the wines and the beers. The desire to always offer something new and to never get bogged down in a reassuring routine.

'O Fiore Mio is Italy in a pizza, an exciting journey into the discovery of the best typical products from our entire "boot" shaped country and in particular from our local territory.

THE TEAM - THE TIME HAD COME

We knew what we wanted to do and where we wanted to go. We just had to share our idea with young and dynamic collaborators, who had the right amount of curiosity and all the desire to grow professionally together with us.

Nevertheless, we were aware that to train a good team each and every member had to maintain their own individuality, gaining wealth from the interaction with the others. The ingredients for this are reciprocal respect, a sense of communion and enthusiasm, values and principles to share without which we would not be here today and without which we would not have been able to face any unexpected challenges.

Then there was the sharing of every moment of research, the moments of tasting and training together: every single face that today makes up our team, from the kitchen to the dining room staff, has followed us and grown with us. This is the way that will allow us to not lose sight of our main aim: satisfying our guests with the awareness to have done our utmost to enter in empathy with them. A result that can be gained with an innate inclination towards always being hospitable which goes hand in hand with impeccable professional skill.

These are the reasons why today our main thanks goes out to our collaborators, the same ones who believed in our project and who have accompanied us on this splendid adventure.

THE LEAVENING - THE MAGIC OF FLOUR, WATER, TIME AND FIRE

Even before the invention of writing, when civilisation was developing the cultivation of more fertile plains, when mankind discovered that by mixing water and flour that came from crushing cereal between to rocks, it was possible to obtain a rather rustic "focaccia".

Not only that. Mankind realised that, if they left this dough to rest for some days, it would ferment, and once cooked, it was better and tastier.

Thanks to this primitive technique the secret of creating and cultivating this ferment was born, and it was then passed down from generation to generation, amongst those who invented the trades of bakers, pizza makers and pastry chefs. Since then, and over thousands of years, mankind's needs, opportunities and appetites led to the preparation of a recipe, that today, all over the world is called "pizza".

At 'O Fiore Mio we make pizza doughs not only with sourdough starter but also adopting methods that recall even more ancient traditions: this is the case of the hydrolized dough, rich in water and wholemeal flour, able to generate a soft and light product, with a very low acidity. The stone grinding of the cereals is without a doubt what helps to obtain more complete flours, that have not been impoverished by rapid industrial processes and therefore our flours are less subject to dietary intolerance problems. At 'O Fiore Mio we also work with spelt, kamut, einkorn, as well as other types of "ancient" grains like corn, chestnut and burnt grain. Our research into processing techniques, raw materials and into the best ingredients began more than a year before we opened 'O Fiore Mio and still goes on every day in order to perfect new recipes and doughs.

One month before our official opening we met Domenico Ghetti “a man of the land” and a great enthusiast of organic farming: it is in fact with some of his “forgotten” fruits that we started the process of fermenting our sourdough starter, which is at the heart of our project.

A process that since that day has never stopped.

We look after our sourdough starter every day. We refresh it with flour and water, according to a precise and careful technique in the even most minimum details so as to always have an active enzyme, but of a fresh taste, that is not too acidic and ideal for our dough. After a resting time when the “balls” remain in a lukewarm environment, that can vary from 12 hours up to 48 hours, we can finally make our pizzas, which following an expert manipulation, are then baked in the oven. The final magic takes place in a wood-fired refractory stone oven: the baking of a soft dough, well developed and light. In our opinion it is the best pizza in the world!

THE RAW MATERIALS - FLOUR, SOURDOUGH STARTER, TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

The pizza is perhaps the most extraordinary metaphor for highlighting that the real key to unlocking Italian cuisine lies in the enormous availability of par excellence farm foods that our country can boast of. Right from the start at ‘O Fiore Mio we have been on the lookout for the best farm food products, from the north to the south of Italy. In fact, the real discovery has been meeting an enormous number of artisans who, just like us, dedicate all of their energy to a great passion: those who work in the fields, those who breed farm animals, those who mill flour or process tomatoes, milk, cured meats, grapes and olives. Farmers, millers, breeders, wine makers, cheese affineurs, butchers, fishermen whom we have had the pleasure to meet one by one and the pride of being able to have built a supply chain that is now tried and tested. A supply chain that is accompanying us on this project and that without which we would lose ‘O Fiore Mio’s main essence, the same, that in addition renders us responsible for making the utmost of truly valuable raw materials. Among the main ingredients and the ones we use the most there are of course the flours. We buy stone ground wholemeal flours, which often come from wheat of antique varieties, or alternative meals which recall historic breadmaking techniques: wholemeal corn, burnt wheat or chestnut flour. From Piedmont to Puglia, from the Tuscan Apennines to the region of Romagna, the most important elements for us are the wholesomeness and the quality of the cereals we use. We manipulate our sourdough starter four times a day and 365 days of the year, it comes from the fermentation of water with old varieties of fruit which have been cultivated by one of our farmer friends on the “romagnoli” foothills: Domenico Ghetti is an expert of “forgotten fruits”, as the great poet Tonino Guerra was the first to evoke them, also and especially when it comes to those rare and disappearing varieties. These are ancient and revived fruits originating especially in the hill and Apennine areas, plants that have survived (despite everything) in the hills of the Romagna region. An extraordinary example of biodiversity, first and foremost a project based on culture, and then on food. Our pizza is in fact the result of these simple elements and it does not want to lose that common denominator that sees it tied to these values.

As far as tomato is concerned, we chose on the other hand a very limited tomato production, an unreachable San Marzano tomato: a concentrate of natural sweetness that comes from the home land of the Neapolitan pizza and that for some years has also been a “Slow Food Presidium” and that is processed in a family run laboratory.

The Buffalo mozzarella, is instead produced by a very small dairy in the upper Caserta area. The top quality milk with character, that is supplied by small-scale breeders of the area, is processed with an exemplary mastery.

The production of both the stretched curd and the mozzarellas is still carried out by hand, guaranteeing a modest output but of great interest in that the entire daily production is sold every day and it is never enough to satisfy the great demand there is for it.

Finally, there is the meticulous research carried out on the extra virgin olive oils that are offered for a perfect match with our pizzas. Italy can boast of the highest quality production on a global level. We want to be the ambassadors of this immense patrimony and we are doing it with the conviction that it is the best way to represent Italy in a pizza.

OUR SUPPLY CHAIN - A JOURNEY OF RESEARCH

'O Fiore Mio is first of all an ongoing journey of research all over Italy: we have personally selected each and every supplier, producer and artisan. A network of relationships, of respect, of trust and of friendship with men and women who work every day to be able to bring to our tables the best that our territory endows us with every single day.

In making this selection we have wanted to promote the eco-friendly projects which showed a particular respect for the environment and for the processing techniques, issues which today, are truly important for our eco-system. Our guests' guarantee of a quality controlled supply chain.

Therefore having a profound knowledge of our raw materials is therefore an essential component of 'O Fiore Mio's philosophy. Our journey started in Piedmont, with visits to various family-run stone grinding mills. Then we went southwards along the via Emilia, encountering on the way some of the treasures of the world's gastronomy. Parma Ham is an extraordinary cured meat when it is matured for at least 24 months hanging from wooden beams in the large maturing rooms which are just a stones' throw from the river and from an unequalled micro-climate. The Parmigiano Reggiano di Montagna parmesan cheese produced at 800 metres above sea level, at the feet of mount Cimone, matures at least 3 years before being used on our pizzas. And then there is Modena and Reggio Emilia, the lands of prestigious vinegars and of the various realities of cured pork meat production and of raw milk cheeses of the Tuscan-Romagnolo Apennines.

At the foothills of Faenza we met up with Domenico Ghetti an "archaeologist" farmer, who for love conserves fruit trees bearing ancient varieties. Our sourdough starter comes from this fruit with the aim of adding some history to our future.

On the Adriatic coast, from Marche to Puglia, we get our anchovies, our cherry tomatoes, our burrata mozzarella and extra virgin olive oil, the real essence of the Mediterranean diet that relate perfectly with tasty and crunchy Buffalo mozzarella, sweet San Marzano Tomatoes and Pantelleria capers that are full of flavour.

Extraordinary stories, people and products. A supply chain project that enhances the pizza and enriches all of those involved in the project.

THE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL - AN ITALIAN IDENTITY

Pizza, together with dry pasta, represent the traditional soul of Italian cooking and olive oil is the territorial witness, the element of continuity between the farming civilisation and our everyday modern life.

There is no other product like olive oil to be so eradicated into the communities. These communities throughout all the Italian regions have in fact safeguarded their century old olive groves, which have been passed down over the generations with passion and sacrifice. That is why the 'O Fiore Mio project involves small quality producers who have revolutionised the Italian scene over the past few years, through an ongoing alternation of discovery and character.

No other country can boast, as Italy can, such a large variety of cultivars and therefore the "Bel Paese's" (as Dante described Italy) oils easily become symbolic elements, in terms of purity, of the local identities. We are committed to promoting them, giving them importance where otherwise they would have gone unobserved. Perhaps this is an effort, but also an opportunity to tell the story of Italy that is growing and providing a future to its most ancient values.

In just a few years, 'O Fiore Mio has become the project of reference when it comes to Italian extra virgin olive oil: thanks to this it has been highlighted in guides, on websites and social networks of the sector. We are proud of this and we shall continue to work towards expressing a supply chain that only in Italy can be so interesting and profound.

We believe that the Italian oil is an incredible patrimony and therefore we should all be committed to appraising it and protecting it. To do this it is of the utmost importance to know all about it and to know more about it we need to involve it in our everyday life. Even on a pizza.

THE WINE - A MATCH THAT REQUIRES SAFEGUARDING

Pizza is the most popular dish in the world; it accompanies us in our everyday lives, a small rite that is a part of informal dining. The success of the pizza has nevertheless rendered its context banal, placing everything that revolves around it, from the raw materials to the beverages that are best consumed with it in the background.

In the 1970s Luigi Veronelli was already urging Italian not to abandon wine as the best beverage to drink with pizza. This was the time when the first television programme dealing with food and wine, called “A tavola alle 7” was going on air, and when Veronelli had already understood that identity was a patrimony in danger, that needed safeguarding and documenting. However the 70’s were ruthless and beer, with the only temptation of Coca Cola, confirmed itself as pizza’s indisputable companion. Today ‘O Fiore Mio is relaunching the wine issue, true blue Italian wine, and the key is a selection of labels that rotates every three months and that ranges from simple and traditional products to more refined bottles.

The central idea is to create a certain awareness towards those wines that have been produced in the most natural way possible, organic and biodynamic grapes, fermentation with local yeasts and no winemaking additives. This is because its digestibility, and as a result its healthiness, are one of the aims of our work, a result that is the synthesis of the choices made on the supply chain when it comes to the raw materials, the leavening and also the beverages. What is left is for you to enjoy healthy and wholesome products, to be sure of the quality that is a precise cultural choice, which can be found in every step of our work.

LE PIZZE OUR PIZZAS

A pizza does not require adjectives. Pizza is pizza. We do not care about the versions. We love pizza in all its forms. What is important is that it has to be good and made with top quality raw materials. Up to now we have been focussing on a “historic” interpretation of the most popular types of pizzas and that we make both in the “Neapolitan” version as well as in a higher and softer version. Who knows what the future will hold. We are concerned with simplicity and the presence of few ingredients that need to reciprocally validate each other.

Every night we offer four chapters of historic and contemporary pizzas. Our classics include the famous Salsiccia e Friarielli - sausage and broccoli rape, a very popular choice in autumn and winter, then there is the romana with that fragrance of the sea and of the Mediterranean maquis: anchovies, oregano and tomato. Amongst our “traditional” pizzas there must always be the “calzone” folded pizza or the “diavola” where that hot spicy taste invades the smoked, melting and stringy scamorza. The seasons and the territory express themselves in very different ways at any time of the year with pizzas that go perfectly with market produce, Mora Romagnola cured pork, Moretto artichokes, shallots or pit cheese. In honour of the great Neapolitan school the “Margherita” and “Mastunicola” pizzas can always be found on our menu. Popular pizzas that we aim to interpret in an exemplary manner when it comes to the fundamental ingredients we use to fill and top our pizzas.

“LA MARGHERITA”

The history of Naples and of Italy all over the world. A pizza whose quality depends on that delicate balance between the humidity of the tomato, the “fior di latte” mozzarella and the dough rolled out by hand that has to be oven baked for just a few seconds. The perfume of basil and that of the Extra Virgin Olive Oil enhance the overall taste of a pizza that will live on forever.

“LA NAPOLETANA”

This is a concentration of tastes that represents the entire South of Italy. The “napoletana” pizza recalls holidays, the isles, the summer, the sun and the sea. Its fragrance takes us back to our childhood to that smell of those “long lost pizzerias”. The San Marzano tomatoes, anchovies, Gaeta olives, capers and oregano from Pantelleria are all extraordinary elements that create an explosive combination.

LA SALSICCIA E FRIARIELLI - SAUSAGE AND BROCCOLI RABE

A great classic. An extraordinary match. We offer this pizza only in autumn/winter, that is when the broccoli rabe shoots are in full season. A “vulgar” pizza, where even the garlic and the hot chilli pepper play leading indispensable roles. The burnt wheat flour dough highlights the immense research work being carried out on these ancient flours that today are not so easy to find.

LA BUFALINA

Our flagship pizza. We study every single ingredient to enhance it to the maximum. We all usually eat buffalo mozzarella raw. This is the right thing to do. It should always be eaten raw, left at room temperature for several hours in its own buttermilk in order to appreciate the taste of its milk, its consistency and its freshness. That is how we do it.

'o fiore mio



P I Z Z E R I A

Redazione testi

Davide Fiorentini

Giorgio Melandri

Si ringrazia

Valentina Preti

Traduzione inglese

Lisa Anne Vespignani

Foto a cura di

Cinefood

Filippo Cantoni

Mattia Alberani

Davide Fiorentini

Grafica e Stampa

Litografia Fabbri

Stampato nel mese di Ottobre 2014

TUTTI I DIRITTI RISERVATI

© 2014 'O Fiore Mio

www.ofioremio.it

È vietata la riproduzione, anche parziale,
con qualsiasi mezzo, compresa la fotocopia,
anche ad uso interno o didattico, non autorizzata.