



## SERATE D'AUTUNNO STORIE DI PIZZA

**MERCOLEDÌ 28**  
OTTOBRE 2015

**BUON COMPLEANNO  
'O FIORE MIO!  
UNA STORIA NAPOLETANA:  
"DA ATTILIO ALLA PIGNASECCA"  
raccontato da ANTONIO MATTOZZI  
(scrittore e storico napoletano)**

La pizza napoletana è la mamma di tutte le pizze. Fin dalla seconda metà dell'800, a Napoli prende vita il piatto simbolo dell'identità italiana più famoso nel mondo.

La pizza si cucinava in casa e in piccole botteghe. Si mangiava per strada, piegata a libretto, e doveva costare poco perché faceva parte dell'alimentazione popolare.

Attilio Bachetti è figlio e nipote d'arte ed è un grande interprete di questa fantastica tradizione napoletana. Antonio Mattozzi è considerato invece la memoria storica della pizza napoletana. Ha scritto un libro sulla pizza, "Una storia napoletana: pizzerie e pizzaiuoli napoletani tra Sette e Ottocento", edito da Slow Food Editore, che sta per essere pubblicato anche in Inghilterra. La cena a base di classiche pizze napoletane sarà accompagnata da una selezione di vini firmata Les Caves des Pyrene, nota azienda di distribuzione, che seleziona piccoli produttori capaci di far emergere nei vini il carattere dei territori dai quali provengono.

La cena si concluderà infine con una montagna di bigné allo zabaione.

**50 POSTI DISPONIBILI SU PRENOTAZIONE.**

**ORARIO DI INIZIO ORE 19.00 E 21.00**

**COSTO DELLA SERATA: EURO 25,00**

**MERCOLEDÌ 25**  
NOVEMBRE 2015

**"ALCHIMIE OFFICINALI"  
OVVERO LE MISCELE ESPLOSIVE  
DI UN PIZZAIOLO, DI UNO SCRITTORE  
E DI UN BARMAN**

Non l'ha scelto lui, il mestiere del pizzaiolo. È stato un matrimonio combinato... e all'inizio eran dolori: le pizze gli venivano con gli spigoli, e niente discoteca con gli amici il sabato sera. Dopo vent'anni, Cristiano Cavina è ancora al lavoro alla Pizzeria Il Farro di Casola Valsenio, quando non è impegnato in giro per l'Italia a presentare un suo libro. In realtà la carriera l'ha fatta come scrittore di opere di successo, con le quali ha vinto numerosi premi e si è fatto conoscere al grande pubblico.

L'ultima sua fatica letteraria è proprio dedicata alla pizza, "La pizza per autodidatti", e ve la presenteremo durante la serata con l'aiuto di Beppe Sangiorgi, giornalista, scrittore ed esperto enogastronomo. Assaggerete due pizze "officinali", a base di erbe aromatiche, preparate da Cristiano (versione pizzaiolo) e due pizze stagionali di 'O Fiore Mio con impasto al grano Gentil Rosso. Curiosi e insoliti gli abbinamenti che saranno curati da Jonathan Di Vincenzo, eclettico "bar tender" del The Noble Experiment di Santarcangelo di Romagna, che utilizzerà le alchimie d'alambicco del maestro profumiere Baldo Baldinini. Una super degustazione a cura della Biscotteria Zenzero Candido di Riolo Terme sublimerà la serata.

**50 POSTI DISPONIBILI SU PRENOTAZIONE.**

**ORARIO DI INIZIO ORE 19.00 E 21.00**

**COSTO DELLA SERATA: EURO 25,00**

**MERCOLEDÌ 02**  
DICEMBRE 2015

**'O FIORE MIO E BERBERÈ  
A SOSTEGNO DELLA  
FONDAZIONE SLOW FOOD  
PER LA BIODIVERSITÀ**

Ci sono storie imprenditoriali che hanno diversi punti in comune ma che poi si distinguono e diventano originali in base al modello di business che decidono di avviare. È il caso di queste due pizzerie dell'Emilia Romagna: Berberè e 'O Fiore Mio. Si è soliti etichettare il genere come "pizzerie gourmet", ma state sicuri che durante la serata capirete come è possibile interpretare con diverse filosofie un prodotto straordinario come la pizza. Lievito madre e filiere rispettose del territorio, della sostenibilità ambientale e della qualità organolettica dei prodotti sono i denominatori comuni delle reciproche esperienze. A voi leggere invece la diversità dei percorsi per uscirne di sicuro arricchiti. 4 pizze per 4 birre artigianali, provenienti da 4 Paesi diversi: una degustazione davvero internazionale, che non dimenticherete facilmente, a cura di Cantina della Birra.

Dolce chiusura con il Panettone goloso di Antonio Laudati, bravo artigiano che a Forlimpopoli gestisce Acqua e Farina, una bottega/forno/pizzeria che dovete assolutamente conoscere. Una parte dell'incasso della serata sarà devoluto a Slow Food Italia, al fine di sostenere i loro progetti a tutela della biodiversità e le attività della rete di Terra Madre.

**50 POSTI DISPONIBILI SU PRENOTAZIONE.**

**ORARIO DI INIZIO ORE 19.00 E 21.00**

**COSTO DELLA SERATA: EURO 30,00**

**'o fiore mio**

Per prenotazioni: 0546 667915  
Pizzeria O Fiore Mio  
Via Mura S. Marco 4/6 **Faenza**  
[www.ofioremio.it/faenza](http://www.ofioremio.it/faenza)

f Pizzeria 'O Fiore Mio  
@ofioremio  
instagram.com/ofioremio