



Davide Fiorentini: un “Hub” per sviluppare la filosofia del pane e della pizza

Fra le farine e le lievitazioni ci è nato perché la famiglia era titolare di una delle pasticcerie storiche di Faenza, ma una volta cresciuto **Davide Fiorentini** ha trovato la propria strada nella pizza e oggi anche nel pane. Davide è un “ragazzo” di 52 anni: sorridente e affabile ci racconta con entusiasmo la sua ultima creatura che gli sta già dando molte soddisfazioni. Lo abbiamo incontrato, infatti, nel suo “**0 Fiore Mio Hub**” che ha inaugurato lo scorso 15 gennaio a **Faenza**, la patria romagnola delle ceramiche artistiche da dove è partito il suo progetto. Su una vecchia autorimessa, in un punto strategico della città immerso nel verde pur rimanendo centrali, si sviluppa questa struttura di 320 mq totali, di cui 250 dedicati al laboratorio dove si fa ricerca e sperimentazione a 360° sul mondo delle farine, dei lieviti e delle fermentazioni.



Davide, come è nato 0 Fiore mio Hub?

“E’ nato come esigenza di produzione per controllare la filiera. La nostra ricerca ci ha portato a sviluppare un impasto innovativo, ad alta idratazione, che viene abbattuto per conservarlo meglio e poi spedito nei vari punti vendita, dove poi viene rigenerato. Da qui possiamo controllare la produzione e sviluppare nuove idee: insieme a **Jonathan Trombini**, che ha già molta esperienza nella panificazione, abbiamo provato a rinnovare il concetto di panificio. Ci sono voluti sei mesi per sviluppare l’ idea e insieme agli

architetti dello studio Cicognani-Bartoletti abbiamo realizzato questo format nuovo. Oggi infatti bisogna incentivare il consumo del pane e anche i fornai devono adeguarsi alle nuove esigenze dei clienti. L' ho chiamato "hub" anche perché vorrei che diventasse un centro di connessione fra me e altri colleghi."



La struttura è ampia: una sorta di open space illuminata naturalmente dal sole che gira intorno alla struttura e quando anche il dehor sarà completato farà da arredo urbano a questo angolo di Faenza affacciato sulla passeggiata che costeggia il fiume Lamone.



Davide, oggi sei uno dei pizzaioli italiani moderni e il tuo contributo al mondo della pizza negli ultimi anni è stato molto importante: facciamo un passo indietro e ci racconti come hai iniziato?

"Sono cresciuto tra gli impasti nella pasticceria di famiglia, aperta già nel 1959; la mia passione, però, è stata da sempre la pizza: dieci anni fa la mia pizzeria preferita ha chiuso, e allora ho pensato di mettermi io al bancone di pizzaiolo e ho iniziato a studiare farine e impasti. Ho iniziato seguendo il progetto della pizzeria di San Patrignano, Spaccio, dove ho conosciuto il maestro pizzaiolo **Beniamino Bilali**, con cui è nata una collaborazione; il progetto "0 Fiore mio" è decollato nel 2011, quando ho inaugurato il mio primo punto vendita a Faenza. Successivamente sono arrivate le altre aperture: nel 2014 abbiamo aperto a Bologna, poi Milano, dove abbiamo inaugurato recentemente anche il secondo punto vendita. Infine è arrivato "0 fiore mio Hub" che abbiamo appena inaugurato qui a Faenza: questo è un vero laboratorio di ricerca e sviluppo

dei lievitati a 360° dal pane alla pizza alla pasticceria da forno”.

Il format è di quelli innovativi perché guarda al mondo della panificazione con una filosofia contemporanea che sta investendo tutta Europa, a partire dai Paesi più a Nord che hanno colto per primi questa nuova tendenza: oltre alla possibilità di acquistare il pane, ci si può fermare per consumare la pizza, che resta il prodotto di maggior richiamo, oppure fare colazione.



Cosa troviamo nell' Hub?

“In primis il pane, realizzato con lievito Madre. Insieme a Jonathan abbiamo sviluppato parecchie idee che ci hanno portato alla realizzazione di varie tipologie: pane sciapo, che sarebbe il nostro “toscano”; pane al farro; la classica baguette; pane al multicereale; pane al farro; pane in cassetta alla farina di segale; pane al grano duro con semola rimacinata che ricorda il classico pugliese; infine c' è il pane con farina “Mazì” realizzato con l'innovativa farina del **Molino Paolo Mariani** di Senigallia che fornisce le sue farine in tutto il mondo. Questa farina, fra l' altro, sarà presentata ufficialmente il prossimo 25 febbraio a San Patrignano con un evento a cui prenderemo parte anche noi insieme a Gabriele Bonci e al maestro panificatore Giuliano Pediconi”.



Poi c' è la parte dolce..

“Sì, lo scopo è di proporre i lievitati tutto il giorno. La mattina abbiamo i dolci, fra cui vari tipi di croissant: classico, integrale, croissant francese, cornetto vegano; pan au chocolat, pane burro e marmellata e poi torte da forno come la torta di mele e la crostata”.



Il progetto però è ancora più ampio...

“Sì. Abbiamo il bar perché ho pensato di proporre l’ aperitivo con il cestino di pane misto abbinandolo ad una proposta alcolica ricercata: abbiamo una collaborazione con Birra del borgo e il birrifico locale “La Matta”; poi ci sono i vini, tutti biologici e biodinamici. Ci sono anche le bollicine e i liquori distillati; in futuro mi piacerebbe proporre anche dei drink fermentati per chiudere un cerchio. Per quanto riguarda la caffetteria abbiamo scelto una torrefazione faentina, Mokador: mi piace mettere in evidenza le aziende locali che lavorano sulla qualità”.



E poi c’ è la pizza che nel tuo format regna sovrana. Tutto è partito dalla pizza, che hai continuato a studiare fino ad arrivare all’ eccellenza che ti ha aperto la porta delle guide e che ti ha fatto diventare fra i riferimenti del nuovo mood che ha investito la pizza negli ultimi anni. Com’ è la tua pizza?

Sulla pizza abbiamo fatto un lavoro lungo fino ad arrivare ai risultati che ho descritto. L’ idea di abbattere l’ impasto nasce da una necessità: facciamo una pizza ad alta idratazione ma durante i tempi di lievitazione e maturazione, che arrivano a 24-32 ore, molta acqua evaporava andando ad incidere sul sapore finale: abbattendo l’ impasto riusciamo ad evitare questo inconveniente e il risultato in termini di sapore è superiore. Per le farciture invece ho fatto molta ricerca sui produttori e mi affido sempre alla stagionalità degli ingredienti. Inoltre, siamo stati la prima pizzeria a proporre la carta degli oli: ne abbiamo sempre quattro a rotazione, fra cui uno locale e gli altri tre presi dai grandi territori italiani in fatto di olio come Abruzzo, Puglia e Sicilia. Poi ci sono i vegetali, che rifornisco sia da un orto

biologico che da Domenico Ghetti, collezionatore e coltivatore di frutti antichi”.



Non possiamo non citare la Scuola napoletana da dove è partito tutto, però oggi i bravi pizzaioli sono sparsi in tutta Italia: cosa pensi in merito?

“Sono molto amico di Franco Pepe, con cui c’è stima, anche se il tempo per vedersi è sempre poco. Per fortuna ci sono gli eventi dedicati che offrono una bella opportunità di scambio. Credo che aldilà delle tradizioni sia necessario parlare un linguaggio comune”.

Manuela Di Luccio

0 Fiore mio Hub

Via Ponte Romano, 1 -Faenza- RA

Telefono: 0546 604847

www.ofioremio.it