

IQUINTILI PIZZERIA, GUSTO E LEGGEREZZA NEL NUOVO DEHORS DI FURIO CAMILLO

27 Maggio 2021



ROMA - Il pluripremiato pizzaiolo casertano dopo aver riaperto i forni nelle sedi delle pizzerie iQuintili, il brand da lui ideato, di Roma e Napoli continua a proporre la sua iconica pizza caratterizzata dalla straordinaria leggerezza. Nella capitale le insegne di Tor Bella Monaca e Furio Camillo possono ora contare su un ampio spazio all'aperto che consente di ospitare tutti gli amanti della buona pizza.

Una ritrovata continuità lavorativa fondamentale per confermare quanto fatto di buono negli scorsi anni, in particolare in un 2020 all'insegna dei premi e dei riconoscimenti ricevuti dalle guide di settore, con menzione d'obbligo per il 18esimo posto assegnato a **Marco Quintili** da *50 Top Pizza* e per il premio Solania, ricevuto sempre dalla stessa guida quale novità dell'anno.

Riconoscimenti – si legge in una nota – giunti a coronamento di un lavoro fatto di passione, determinazione e programmazione, per offrire un prodotto unico: la grande conoscenza delle farine permette infatti a Marco Quintili di dar vita ad un impasto di straordinaria leggerezza, impreziosito da materie prime cercate in maniera meticolosa, prodotti dal sapore autentico che consentono di mettere in menu proposte tradizionali con una veste personale, gustosa, originale.

La riapertura segue il bel lavoro fatto per il delivery: anche in questo caso Quintili non si è accontentato di far consegnare le proprie pizze a domicilio, ma ha studiato un impasto ad hoc che valorizzasse il prodotto, per poterlo gustare a casa come in pizzeria. Un nuovo prodotto esplosivo, leggero, molto idratato, con un impasto che conta 24 ore di maturazione ed è ottenuto da una miscela segreta di farine messa a punto da Marco Quintili stesso, patron e pizzaiolo del concept.

Ora però l'offerta gastronomica de iQuintili si completa con il ritrovato servizio al tavolo (all'aperto), l'esperienza ideale per scoprire un percorso davvero ricco, fatto di pizze classiche e moderne, di golosi fritti e sapori sorprendenti, di dessert studiati per chiudere in dolcezza il pasto, il tutto corroborato da una carta dei vini delle birre all'altezza del menu proposto.

Diverse le novità nel menu stagionale, a partire dalla Pane, burro e alici con provola di Agerola, datterini arancioni saltati in padella con aglio e capperi, granella con burro e alici; l'Amatriciana in fiamme, condita con filetti di San Marzano Dop, cacio, pepe-cuvée della Tasmania, mozzarella di bufala, guanciale di maialino lucano allevato allo stato brado; la sua rivisitazione della Carbonara servita con provola affumicata, guanciale (croccante) di maialino lucano, crema pecorino e pepe cuvée e uovo disidratato 40 ore e infine grattugiato come bottarga; la Casertana con provola di Agerola, patate viola e gialle cotte alla brace, salsiccia di maialino nero casertano, pepe cuvée, crema di pecorino, basilico e papaccella napoletana; la Sei Formaggi con fior di latte dei Monti Lattari, Parmigiano, provola di Agerola, gorgonzola e crema di pecorino. In uscita formaggio in foglie di castagno di **Beppino Occe**lli.

Oltre alle pizze tradizionali come la Bufalina, con filetti di pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala e basilico oppure la Salsiccia e Friarielli e la "gamma delle marinare", si potranno ordinare anche le Frittatine declinate in Classica, Cacio e Pepe, Amatriciana, 'Nduja, Alla Parmigiana, Alla Puttanesca e la nuovissima Frittatina alla Porchetta (provola di Agerola, besciamella, porchetta, patate al forno e rosmarino). Poi ancora le Crocchette, tradizionali e speciali, e la Pizza Fritta, simbolo dello street food campano. Coerente con la proposta salata anche la linea dei dolci: su tutti primeggiano i Soffietti alla crema di pistacchio, pasta di pizza fritta a forma di bignè generosamente cosparsa da crema e granella di pistacchio. Servizio

personalizzato anche per la proposta del beverage, tra cui le birre artigianali firmate Baladin e un'ampia scelta tra i vini.

Marco Quintili nasce a Pignataro Maggiore, comune in provincia di Caserta. Dal 2014 diventa formatore per insegnare tecniche di autolisi e bighe; nel 2016 diventa Campione del Mondo di Pizza; nel 2017 apre il suo primo locale a Roma a Tor Bella Monaca, grande successo bissato con l'apertura a Furio Camillo nel 2020, per poi inaugurare a Napoli lo scorso autunno I Quintili Pizza & Food. Per l'estate è prevista una terza sede romana nel quartiere Laurentino.

Maestro degli impasti, ha teorizzato la sua idea di pizza contemporanea e tecnicamente napoletana. Volto televisivo del programma "Cuochi e dintorni" su *Alice Tv* e vincitore della prima edizione de *Il Boss delle Pizze*, Marco Quintili è riconosciuto come uno dei migliori pizzaioli del nostro tempo: sempre nel 2020 si è piazzato al diciottesimo posto nella classifica *50 Top Pizza* tra le migliori pizzerie in Italia e nel Mondo, vincendo il premio Solania come Migliore Novità dell'Anno, mentre ha ottenuto 2 spicchi nella prestigiosa guida del *Gambero Rosso*, confermato anche il premio come Migliore Pizzeria Emergente del Lazio secondo *Le Guide* di Repubblica.

