

A Roma arriva “FinaFina”, la nuova pizzeria di Marco Quintili

14 Ottobre 2024

di Redazione



ROMA – Da quella napoletana ha preso il diametro, quindi ampio ben 35 centimetri come per la pizza a ruota di carro. Dalla romana invece, si è lasciata ispirare dalla sottiligliezza della parte centrale e di quella del bordo , che caratterizza appunto il nome. È FinaFina, nuova attività imprenditoriale di **Marco Quintili**, il pizzaiolo casertano che da oltre dieci anni anima la Capitale con la sua idea di pizza.

La scuderia a nome Quintili oggi ha all’attivo ben quattro insegne in tutta Roma , ma per questa quinta apertura a cambiare non è di certo solo il nome ma è proprio la tipologia di pizza proposta. Dunque una pizza identitaria che dalle due più famose ha preso i punti di forza, ecco cos’è FinaFina!

Come sempre accade quando a capo del progetto “pizza” c’è Marco Quintili, la base di partenza è sempre la farina . Quintili ad oggi – dopo 20 anni di esperienza e di sperimentazione – è tra i più competenti tecnici della farina e gran parte della sua competenza l’ha costruita in quel di Marmirolo, in provincia di Mantova dove dal 1929 si trova il Molino Magri .

Ed è proprio insieme allo staff Magri che Quintili ha messo a punto una farina di tipo 0, pensata appositamente per la sua FinaFina che è ad alto contenuto di fibra. L’impasto, ad alta idratazione con una lievitazione di 48 ore , viene cotto in un forno costruito unicamente per rispondere alle esigenze di cottura della pizza FinaFina che quando arriva al tavolo deve mantenere la sua scioglievolezza, evitando assolutamente l’effetto “biscotto” preservando così la sua leggerezza e friabilità. Questo è garantito ovviamente da una cottura all’interno di un forno realizzato dall’azienda Zazzaro Forni che, sotto le precise indicazioni di Marco Quintili, ha prodotto un forno a legna la cui base di cottura non è fatta in cotto di Sorrento (come accade per molti forni da pizza napoletana) ma il suo suolo refrattario permette di stabilizzare la temperatura interna tra i 300 ei 330 °C e dunque garantire una cottura tenue e non particolarmente violenta, necessaria per la pizza FinaFina. Circa le farciture, Quintili ha le idee molto chiare: ci saranno ovviamente le pizze classiche quindi Margherita, Marinara, Capricciosa a cui vanno ad aggiungersi dei gusti stagionali .

La tradizione italiana a pranzo e a cena con pizza e fritti fragranti

FinaFina è aperta a pranzo e a cena per accogliere e soddisfare gli ospiti tra pizza e ottimi fritti. Sì, perchè come tradizione vuole, non esiste pizza senza un buon fritto! Qui da FinaFina la scelta dei fritti, come per la pizza, abbraccia la tradizione italiana: dunque fiori di zucca, magnum con ripieno di ziti alla genovese su crema di cacio e pepe oltre ad altre sorprendenti proposte d’autore.

Da bere: vino, bollicine, birra e carta delle acque

Da FinaFina anche la carta del bere è di ampio respiro. C’è una bella selezione dedicata ai vini “sparkle” sia nazionali che francesi con etichette di champagne. Per la birra invece Quintili continua la sua collaborazione con Baladin, il birrificio di Piozzo del visionario Teo Musso, e poi qui a Colli Albani c’è anche la carta delle acque con quattro tipologie di acqua.

Il locale di Colli Albani e i progetti per il futuro

Una posizione strategica per questa prima sede di FinaFina che si trova in Via Arrigo Davila n. 83 , vicino al Parco della Caffarella – uno dei polmoni verdi della Capitale – e a pochi passi

dalla fermata della Metro A – Colli Albani e dall’omonima piazza. Spazio ampio, forno a vista e una sala in cui trovano posto oltre 80 coperti. Come detto, aperta a pranzo e a cena, qui da FinaFina si respira e si percepisce il “concept” che ne è alla base già guardandosi intorno. L’ampia metratura ha dato la possibilità di installare la ricostruzione fedele di due macine a pietra e sulle pareti stampe e gigantografie raccontano la ricerca fatta sul grano e quindi sulla farina come pure l’attenzione per le materie prime italiane. A prediligere è il colore verde come chiaro richiamo alla campagna ed alla natura tutta.

Ma la scalata di Marco Quintili non si ferma di certo! Il progetto di FinaFina prevede altre aperture nella Capitale ed è infatti prevista per i primi mesi del 2025 la seconda inaugurazione nel quartiere Parioli.