



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<https://www.closeup-archivio.it/food-wine-la-torrente-il-maestro-pizzaiolo-marco-quintili-nel-calendario-2021>

FOOD&WINE - La Torrente, il maestro pizzaiolo Marco Quintili nel calendario 2021

- NEWS -



Date de mise en ligne : domenica 3 gennaio 2021

Close-Up.it - storie della visione

La Torrente, storica passata di pomodoro campana tra le più amate in Italia, ha annunciato il calendario 2021 con i maestri della pizza tra cui il pluripremiato titolare della **Pizzeria IQuintili**.

Torna anche nel 2021 il calendario dei maestri della pizza de La Torrente, storica passata di pomodoro campana fra le più amate in Italia. Un calendario che porterà la giusta nota di colore in ogni ambiente, sia in cucina che in sala da pranzo dando più gusto al nuovo anno. Tante idee da assaporare, con tutte le dritte utili per realizzarle. La Torrente ha scelto come testimonial del suo calendario pizzaioli selezionati in tutta Italia: ogni mese troverai tutte le informazioni sulle farciture delle pizze, per avere spunti gustosi da portare in tavola. E con i prodotti La Torrente, il risultato è assicurato.

Dodici mesi per dodici pizze straordinarie, realizzate con l'esplosivo gusto del pomodoro La Torrente. Un inizio di fuoco, per questo 2021: a Gennaio, Marco Quintili presenta la sua Amatriciana in fiamme, a base di Pomodoro San Marzano DOP: "Sono davvero onorato di essere stato scelto per far parte di questo #calendario. Ormai è tanto tempo che lavoro al fianco de #latorrente, questo perché voglio offrire ai miei clienti le migliori materie prime ed in tanti anni non ho mai trovato un'azienda migliore con tante varietà di pomodoro".

Il maestro titolare della pizzeria IQuintili è ormai diventato un volto della televisione italiana dopo aver partecipato a Mica Pizza e Fichi su La7, trionfato a Il Boss delle Pizze su Alice TV e ottenuto numerosi riconoscimenti come dalla guida 50TopPizza (18esima miglior pizzeria al mondo) e all'ultimo Festival di Venezia come eccellenza italiana. Il maestro ha recentemente annunciato l'apertura della sua quarta pizzeria, la terza a Roma dopo le prime due nella Capitale e quella aperta lo scorso ottobre sul lungomare di Chiaia a Napoli: "Nonostante il covid-19 non ci siamo fermati e sono davvero orgoglioso che con la nuova pizzeria andremo a coprire una zona di Roma diversa in un quartiere molto popolato, non posso però ancora annunciare la zona. Pensando a quanto ho realizzato in questi anni sono davvero orgoglioso di me e del mio team, la speranza è che il 2021 sia un anno di rinascita per tutti specie per tanti colleghi in difficoltà meno fortunati". Un periodo magico dunque per Marco Quintili che presto sarà protagonista anche in nuovi programmi televisivi.

Gli altri nel calendario La Torrente

Oltre al maestro Marco Quintili ci sono tanti altri pizzaioli nel calendario: a febbraio tocca a Claudio Vicanò, che ci fa innamorare della Pomopizza, preparata con l'omonimo ingrediente di casa La Torrente. In fondo, pizza e pomodoro sono una coppia inseparabile. Marzo profuma di primavera e di ingredienti genuini: ci pensa Luciano Sorbillo a sfornare l'intramontabile Pizza Regina Margherita DOP, con i prelibati pomodori Pelati. Ad Aprile è la volta di Alberto Buonocore, che ci porta alla scoperta dei gustosi Friarielli, una bontà che unisce e mette tutti d'accordo (solo materie prime selezionate, of course).

Un Maggio al femminile, con Filomena Castrovillari e il Filetto di Pomodoro con Basilico, un ingrediente dal sapore dolce e dalla polpa compatta. L'estate è ancora più calda, a Giugno, con la Sbriciolata del Piennolo di Salvatore Lioniello: una pizza che prende quel suo colore rosso fuoco dal Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP. A luglio non potevano mancare i succulenti Datterini: ci pensa Giuseppe Auriemma a presentarci la sua gustosa pizza Datterini Rossi, un'autentica carezza d'estate. Tocca poi a Francesco De Gregorio con la Pacchetelle di Pomodorino giallo, una pizza che farà gola a chi è sempre aggiornato sulle tendenze food del momento.

Settembre è tempo di nuovi inizi. Con i Dadini La Torrente il Diavoletto di Vicano di Michele Cuomo, il giusto sprint è assicurato. E Ottobre? L'autunno lascia spazio al buon sapore della natura, con la pizza a base di Pomodori Pomo Bio preparata da Valerio Quagliozzi. Ricco di vitamine il Corbarino di Mario Guarno: l'ingrediente perfetto per affrontare il mese di Novembre. E per concludere in grande stile, a Dicembre c'è Antonino Esposito con la sua

specialità, Pomodori di Sorrento. Con la polpa carnosa e il delicato sapore di questi ingredienti, il lieto fine è assicurato.

12 mesi tutti da gustare con il pomodoro de La Torrente insieme a questi fantastici maestri della pizza.