La pizza di Marco Quintili, tecnicamente napoletana e tecnicamente leggerissima

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 18 Aprile 2024 08:27



Marco Quintili, noto pizzaiolo e imprenditore di successo, self made man grazie ai suoi locali **iQuintili** sparsi per la penisola tra **Torino**, **Roma**, **Napoli** e **Caserta**, lo scorso **3 Aprile 2024** presso lo stabilimento di **Morello Forni** a **Carini** (PA), con la collaborazione all'azienda **Ma.Gi.** di **Gaetano Mineo** e **Academy siciliana**, ha eseguito una dimostrazione con le farine del **Molino Magri**, di cui tra l'altro è anche testimonial. Gli argomenti toccati sono stati molteplici e molto graditi dai numerosi operatori del settore presenti all'evento, ma uno di questi ha pervaso tutto l'incontro e mi ha particolarmente colpito, l'ossessione di **Marco Quintili** per la digeribilità e leggerezza del prodotto offerto dai suoi locali. Sicuramente aiutato dalle peculiarità enzimatiche delle farine del **Molino Magri**, **Marco** ha ribadito più volte questo concetto, aggiungendo all'ormai consolidata "maturazione" dell'impasto anche un altro aspetto, costituito dal peso del panetto che nei suoi locali è di soli 230 gr. In effetti, riordinando le mie esperienze maturate sin dal 2013 e quindi in più di 10 anni di recensioni di pizzerie, al momento più di 70, e studi di approfondimento della materia in questione, ho visto crescere progressivamente il peso dei panetti da uno standard 240 gr fino ai recenti 320 circa, probabilmente inseguendo la falsa equazione più ciccia=più cornicione alveolato, ottenendo invece solo una maggiore pesantezza della pizza, meno male che la doggy bag c'è. Aumentare il peso dell'impasto e quindi il cornicione può però causare anche problemi di cottura interna dello stesso, infatti mi é capitato fin troppo spesso, ed ovviamente anche una contrazione della spesa per coperto, ditemi chi di voi, dopo una mappazza del genere per quanto maturata e digeribile possa essere, é capace di ordinare anche un dessert o qualsiasi altra cosa da mangiare, piuttosto si consumano i cartoni della doggy bag! Insomma, l'idea di **Marco Quintili** é intelligente, tuttavia non é certamente una novità, avete visto o assaggiato la contestata pizza di **Flavio Briatore**? Dietro ad essa, oltre all'hipe intorno alle materie prime eccellenti impiegate e il glamour tipico dei suoi locali, c'é un concetto di leggerezza, un disco di impasto sottilissimo, che sicuramente pesa anche meno di quello di **Quintili**, studiato proprio per essere facilmente replicabile e soprattutto non appesantire gli stomaci dei facoltosi suoi clienti, in modo che possano ordinare dell'altro.
In conclusione, pizzaioli e gestori di pizzerie, riflettete, iniziate a pensare di ridurre sostanziosamente il panetto delle vostre pregiate pizze, a volte basta poco per migliorare un prodotto di per sé già ottimo, perché per fortuna, a prescindere della peso di questo benedetto panetto, di buone pizze oggi c'é ne sono moltissime. Comunque la pensiate, ascoltate cosa mi ha raccontato **Marco Quintili**, sulla sua vita e sulla sua pizza, nel video qui di seguito allegato.

{youtube}GcOrXrL5C-c{/youtube}

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del Ricamificio La Nuvola di Palermo



ALBUM E DOWNLOAD FOTO