



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<https://www.closeup-archivio.it/food-pizzeria-iquntili-novita-dell-anno-2020-e-18esimo-posto-nella-50-to-p-pizza>

FOOD - Pizzeria IQuintili novità dell'anno 2020 e 18esimo posto nella 50 Top Pizza

- NEWS -



Date de mise en ligne : venerdì 2 ottobre 2020

Close-Up.it - storie della visione

Straordinario risultato raggiunto dalla Pizzeria IQuintili del Maestro Marco Quintili quello annunciato nella serata del 29 settembre in diretta streaming dall'organizzazione di 50 Top Pizza, popolare magazine dedicato all'arte bianca che con i suoi ispettori sparsi in tutta europa stila la più prestigiosa classifica con pizzerie da tutti gli angoli del Vecchio Continente. La Pizzeria IQuintili ha conquistato un 18esimo posto tra le migliori pizzerie, tra le primissime che realizzano la "contemporanea napoletana" e 4^a classifica tra quelle della Capitale di cui è l'unica in crescita nella speciale graduatoria.

Un grande orgoglio per il maestro Marco Quintili, che ha anche ricevuto il premio speciale Pizzeria Novità dell'anno 2020 essendo la Pizzeria IQuintili la migliore delle nuove realtà entrate nell'Olimpo della 50 Top Pizza: "Non ho parole per descrivere la mia gioia e la soddisfazione per questo traguardo. Questo mese di settembre è iniziato con l'InTaste Excellence Award al Festival di Venezia e si conclude con questo riconoscimento e con una posizione che mai avrei pensato di raggiungere. Il grazie più grande va agli ispettori, al mio staff, alla mia meravigliosa moglie che mi aiuta e sostiene sempre e soprattutto ai miei clienti che continuano a sceglierci ogni giorno". Il podio anche quest'anno ha visto al primo posto I Masanielli di Francesco Martucci da Caserta, al secondo Pepe In Grani da Caiazzo e al terzo I Tigli da San Bonifacio vicino Verona.

Il Maestro Marco Quintili, anche apprezzato tecnico del Molino Magri, ha conquistato gli ispettori di 50 Top Pizza grazie al suo panetto da 240 grammi e all'impasto di straordinaria leggerezza condito da un topping realizzato con prodotti di primissima qualità. Grande festa alla Pizzeria IQuintili con un brindisi insieme a tutto lo staff, che rappresenta per il maestro una grande famiglia. Dopo l'apertura del secondo locale a Via Eurialo 7C, quartiere Furio Camillo, i dipendenti sono diventati 30 e tra pochissimi giorni aprirà anche il terzo locale a Riviera di Chiaia a Napoli.