



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<https://www.closeup-archivio.it/food-wine-marco-quintili-protagonista-delle-video-ricette-del-centro-agroalimentare-roma>

FOOD&WINE - Marco Quintili protagonista delle video ricette del Centro Agroalimentare

Roma



NEWS -

Date de mise en ligne : giovedì 8 ottobre 2020

Close-Up.it - storie della visione

Il maestro pizzaiolo Marco Quintili protagonista per il CAR di Roma con la quinta video ricetta dedicata alla sua rinomata crocchetta alla gricia.

Il protagonista di questo quinto e penultimo appuntamento con "La Casa della Gastronomia", il nuovo format dedicato alla comunicazione del nuovo progetto "Origini" del CAR, è il maestro pizzaiolo Marco Quintili. Il titolare della Pizzeria IQuintili, che è stato recentemente premiato al Festival di Venezia e dalla prestigiosa guida 50 Top Pizza come Pizzeria Novità del 2020 nonché 18esima miglior pizzeria al mondo, propone nella sua video ricetta di questa settimana visibile sulla pagina Facebook del CAR l'ormai rinomata "Crocchetta alla gricia".

Un piatto dedicato ad un piatto della tradizione romana, terra di adozione di Marco Quintili da ormai dieci anni, nonché uno degli antipasti più richiesti: "Scelgo personalmente al CAR quasi tutte le verdure che utilizziamo alla Pizzeria IQuintili perché sono prodotti di altissima qualità. Questa collaborazione per La Casa della Gastronomia mi inorgoglisce. Nello specifico ho deciso di proporre questo antipasto, che è il più richiesto nelle mie due pizzerie. In questo caso la ricetta prevede di poggiare su una crema di pecorino una crocchetta di patate da 200 grammi con pan grattato fatto in casa, poi la patata viene aperta e all'interno mettiamo del guanciale croccante. Il tutto viene poi guarnito con una crema di basilico, che noi serviamo in una pratica pompetta di plastica".

www.facebook.com/centroagroa...

Il format "La Casa della Gastronomia"

"La Casa della Gastronomia" nasce con l'intento di dar voce alla cucina italiana d'eccellenza che crede nella qualità autentica, nella ricercatezza, nella valorizzazione del panorama agroalimentare nazionale, e diventa ogni giorno il punto di forza dei più rinomati esercizi di ristorazione di Roma e del Lazio, grazie alle garanzie ed i servizi sempre più attenti alla soddisfazione degli acquirenti che l'hub Centro Agroalimentare Roma implementa costantemente e con grande lungimiranza.

Il CAR offre un'ampia gamma di prodotti agroalimentari di qualità, disponibili 365 giorni l'anno e provenienti da tutto il territorio nazionale e dal mondo intero. Il progetto "Origini" è stato ideato in quest'anno segnato da numerosi cambiamenti ma anche dalla necessità di nuove soluzioni per il mercato della domanda e dell'offerta dei prodotti italiani freschissimi, sani e genuini, dalla tracciabilità, qualità e provenienza garantiti. "Origini" non rappresenta solo l'imprenditoria agroalimentare laziale garantita ogni giorno ai visitatori, ma un vero "percorso verde" che chef, ristoratori e acquirenti di ogni genere possono godersi a piedi negli ampi spazi del Centro Agroalimentare Roma, per respirare la natura e ritrovare il piacere di fare la spesa in un contesto che riporta al recupero delle buone abitudini attraverso nuove scoperte.

Marco Quintili, il maestro pizzaiolo protagonista delle video ricette del Centro Agroalimentare Roma

Il maestro pizzaiolo Marco Quintili protagonista per il CAR di Roma con la quinta video ricetta dedicata alla sua rinomata crocchetta alla gricia.

Il protagonista di questo quinto e penultimo appuntamento con "La Casa della Gastronomia", il nuovo format dedicato alla comunicazione del nuovo progetto "Origini" del CAR, è il maestro pizzaiolo Marco Quintili. Il titolare della Pizzeria IQuintili, che è stato recentemente premiato al Festival di Venezia e dalla prestigiosa guida 50 Top Pizza come Pizzeria Novità del 2020 nonché 18esima miglior pizzeria al mondo, propone nella sua video ricetta di questa settimana visibile sulla pagina Facebook del CAR l'ormai rinomata "Crocchetta alla gricia".

Un piatto dedicato ad un piatto della tradizione romana, terra di adozione di Marco Quintili da ormai dieci anni, nonché uno degli antipasti più richiesti: "Scelgo personalmente al CAR quasi tutte le verdure che utilizziamo alla Pizzeria IQuintili perché sono prodotti di altissima qualità. Questa collaborazione per La Casa della Gastronomia mi inorgoglisce. Nello specifico ho deciso di proporre questo antipasto, che è il più richiesto nelle mie due pizzerie. In questo caso la ricetta prevede di poggiare su una crema di pecorino una crocchetta di patate da 200 grammi con pan grattato fatto in casa, poi la patata viene aperta e all'interno mettiamo del guanciale croccante. Il tutto viene poi guarnito con una crema di basilico, che noi serviamo in una pratica pompetta di plastica".

Il format "La Casa della Gastronomia" "La Casa della Gastronomia" nasce con l'intento di dar voce alla cucina italiana d'eccellenza che crede nella qualità autentica, nella ricercatezza, nella valorizzazione del panorama agroalimentare nazionale, e diventa ogni giorno il punto di forza dei più rinomati esercizi di ristorazione di Roma e del Lazio, grazie alle garanzie ed i servizi sempre più attenti alla soddisfazione degli acquirenti che l'hub Centro Agroalimentare Roma implementa costantemente e con grande lungimiranza.

Il CAR offre un'ampia gamma di prodotti agroalimentari di qualità, disponibili 365 giorni l'anno e provenienti da tutto il territorio nazionale e dal mondo intero. Il progetto "Origini" è stato ideato in quest'anno segnato da numerosi cambiamenti ma anche dalla necessità di nuove soluzioni per il mercato della domanda e dell'offerta dei prodotti italiani freschissimi, sani e genuini, dalla tracciabilità, qualità e provenienza garantiti. "Origini" non rappresenta solo l'imprenditoria agroalimentare laziale garantita ogni giorno ai visitatori, ma un vero "percorso verde" che chef, ristoratori e acquirenti di ogni genere possono godersi a piedi negli ampi spazi del Centro Agroalimentare Roma, per respirare la natura e ritrovare il piacere di fare la spesa in un contesto che riporta al recupero delle buone abitudini attraverso nuove scoperte.