



Food & Agroalimentare - A Roma la pizza mette a confronto ragione e sentimento: l'incontro tra Edoardo Papa e Marco Quintili - FOTOGALLERY

Roma - 25 set 2026 (Prima Notizia 24) Da una parte la cucina e l'intuizione, dall'altra lo studio degli impasti e dei processi. Nel menu a quattro mani di In Fucina, due modi di interpretare acqua e farina raccontano la pizza contemporanea.

Una pizza può nascere da un calcolo preciso o da un ricordo che torna alla mente davanti a un ingrediente. Per Edoardo Papa e Marco Quintili, le due strade si incontrano nel piatto. È questa l'idea al centro di Ragione e sentimento. Racconti di acqua e farina, la serata a quattro mani organizzata il 24 settembre da In Fucina, nel quartiere San Lorenzo a Roma. Papa, padrone di casa insieme alla moglie Emanuela e ai figli Giordana e Gabriele, porta nella pizza il suo legame con la cucina: cerca accostamenti, lavora sui dettagli, lascia spazio all'intuizione. Quintili affronta l'impasto con un metodo costruito su farine, lavorazioni e processi, con l'obiettivo di rendere riconoscibile la qualità anche nelle diverse sedi del suo progetto gastronomico. Il loro incontro ha una storia. Nel 2019 Papa sedeva nella giuria della prima edizione televisiva de Il Boss delle Pizze; Quintili partecipava come concorrente e vinse quella edizione. Sette anni dopo, il confronto si è spostato davanti al forno, attorno a ciò che ciascuno considera essenziale per dare carattere a una pizza. Il menu annunciato per la serata rendeva visibili le differenze. Tra le proposte di Quintili figuravano la frittatina di pasta alla genovese, la Fin'e pasta provola e pepe e la pizza Carbonara, sulla quale l'uovo, disidratato per 72 ore, viene grattugiato al momento del servizio. Papa ha scelto, tra le altre preparazioni, una pizza con funghi, pistacchi e mortadella e una Margherita al rum Jamaica. Ad aprire il percorso, il Romano con fichi e fiocco di culatello; per il finale dolce, il cannolo siciliano di Giordana ed Emanuela Papa e il Soffietto alla Kinder di Quintili. Al di là degli accostamenti, la serata ha proposto una domanda familiare a molti artigiani della ristorazione: come far crescere un'idea senza perdere la mano di chi l'ha creata? La risposta di Papa e Quintili passa per percorsi diversi. A unirli è la convinzione che acqua e farina, da sole, non bastino: a trasformarle in una pizza memorabile servono esperienza, cura e una voce propria.

di Maurizio Pizzuto Venerdì 25 Settembre 2026