



Contact presse
Agence MIN
Benoit Laplanche-Servigne
06 83 74 38 79
benoit@agencemin.fr

Marco Casolla et son équipe propose dans le sud de la France les meilleures pizzas d'Italie avec le label napolitain "vera pizza napoletana" (seuls 5 pizzaioli en France ont cette certification) et des pizzas haut de gamme, véritables créations gastronomiques, qui le placent au rang des plus grands.

Après des années de marketing et de bonnes idées pour les autres, Marco Casolla a eu envie de les développer à son compte dans le sud de la France. C'est ainsi que sont nés les projets d'un premier restaurant trattoria et pizzas napolitaines intitulé Fabbrica di Marco, puis - en s'entourant notamment d'Emmanuel jeune pizzaiolo napolitain - d'un second restaurant autour de la pizza, la création d'un triporteur avec four à pizza authentique intégré et des envies d'événements, d'expansions autour de la cuisine italienne.

Loin des clichés, Marco Casolla, son chef et ses équipes proposent de vraies recettes italiennes de qualité et des pizzas certifiées "vera pizza napoletana". Il est l'un des 5 pizzaioli en France à avoir ce label d'exception. Il est par ailleurs depuis cette année adoubé par le Collège culinaire de France et reconnu Restaurant de Qualité.

C'est que Marco Casolla, italien pur souche, ne transige pas avec la qualité. Son savoir-faire repose sur une formation à l'Académie de Naples auprès d'un des meilleurs pizzaioli du Monde: Guglielmo Vuolo, confirmant que l'Art de faire la pizza napolitaine a bien sa place au patrimoine immatériel de l'Unesco (ça n'est pas la pizza mais l'art de savoir la faire)

Et c'est ainsi qu'il a forgé sa réputation, avec d'une part une véritable pizza napolitaine - protégée par un label - dont seuls 690 pizzaiolos au Monde (dont 300 en Italie) détiennent le droit de la fabriquer, et seulement cinq en France. Commission et diplôme à l'appui - et d'autres parts avec des pizzas haut de gamme, véritables créations qui le placent au rang des plus grands.

A la carte estivale on retrouve par exemple, parmi les ingrédients des pizzas, des produits sélectionnés avec un extrême soin: la Friarielli, une plante originaire exclusivement de la région de Napoli dont les Napolitains sont terriblement friands, du saucisson de cochon noir de Caserta DOP, une huile issue de la fermentation des anchois de Cetara Côte amalfitaine DOP, du fromage originaire de la région de Sorentto à base de lait de vache Agerolese DOP, de la Ricotta de lait de vache très frais et très doux PAT (DOP), du citron traditionnel de la péninsule de Sorrento et de l'île de Capri (DOP) et des tomates en grappe originaire du Vesuvio.

Ses pizzas originales, de haute volée, avec des produits d'exception et une (al)chimie des saveurs - avec des préparations ultra précises de mélanges de farines de levage de la pâte et de textures - en font un plat gastronomique.

Les recettes créatives sont imaginées avec des ingrédients de grande qualité venus tout droit d'Italie, une pâte non standard de 270g, constituée d'un mélange de 3 à 5 farines sélectionnées avec soins, de 75% à 80% d'eau dont le taux d'hydratation et temps de levage dépendent d'une multitude de paramètres tels que les températures extérieures, le taux d'humidité ambiant, ... et cuites en quelques secondes très maîtrisées à 470 degrés, dans un four certifié.

La pizza devient légère, digeste, d'une subtilité de dégustation incomparable et d'une finesse en bouche qui change toute la perception qu'on a de ce plat populaire italien.

Mais le Chef propose également une carte de plats gourmands de la cuisine italienne, avec des cuissons authentiques, des produits d'origine similaires à ceux des grandes maisons. Pas étonnant donc que ses deux restaurants (à Toulon) soient complets toutes les semaines, tout comme le fait que les sollicitations, avec son incroyable triporteur, se multiplient d'un bout à l'autre de la Côte.

Avec ces recettes, cette sélection rigoureuse de produits exceptionnels, Marco Casolla ambitionne ainsi de se développer davantage dans tout le sud avec envergure, événements et d'associer son savoir-faire à de grands chefs comme Lionel Levy (Chef étoilé à l'Intercontinental de Marseille).

Ou comment marier avec élégance, des plats populaires, des traditions et de la haute gastronomie.

Contact presse:
Agence MIN
Benoit Laplanche-
Servigne
06 83 74 38 79
benoit@agencemin.fr