



MARCO CASOLLA

Napolitain de coeur, le Chef pizzaiolo Marco Casolla anime la scène gastronomique Toulonnaise à travers ses pizzas d'exception.

Son premier restaurant La Fabbrica Di Marco détient le label tant convoité « Verace Pizza Napoletana » qui couronne le talent et la créativité de son Chef emblématique.

Depuis l'été 2020, son second restaurant Il Parasole Di Marco situé Plage du Mourillon, célèbre la Dolce Vita des côtes Amalfitaines semant les effluves aromatiques des recettes du Chef sur la promenade du bord de mer.

UNE CRÉATIVITÉ EXCEPTIONNELLE

Loin de la banalité des classiques de la pizza, le Chef Marco Casolla est un virtuose qui compose des oeuvres : une pâte à la technique créative et des associations de saveurs recherchées.

Maître des techniques traditionnelles, le Chef mélange trois variétés de farines italiennes et obtient une pâte qui repose ensuite 96 heures à froid.

Sa première création signature : la pizza au rosé, dont la vinosité de la pâte surprend et sublime chaque arôme que Marco Casolla choisit d'y ajouter.

Depuis, la Delizia al Limone, délice créatif autour du citron de Sorrente et la pizza Caffècotto, alliance du café arabica, de l'aubergine et du prosciutto Grandi Biscotto, sont venues enrichir la collection de recettes incontournables, sucrées ou salées, reflets du génie créatif du Chef.

Parmesan 36 mois et autres fromages de caractère, charcuteries artisanales italiennes affinées, produits primeurs frais ou grillés de saison... autant d'éléments qui ornent les pizzas de Marco Casolla, plaisirs visuels et premières promesses d'un instant de plaisir gustatif inoubliable.

La table d'Il Parasole propose également des spécialités iodées et gourmandes, suivant les inspirations saisonnières du Chef.



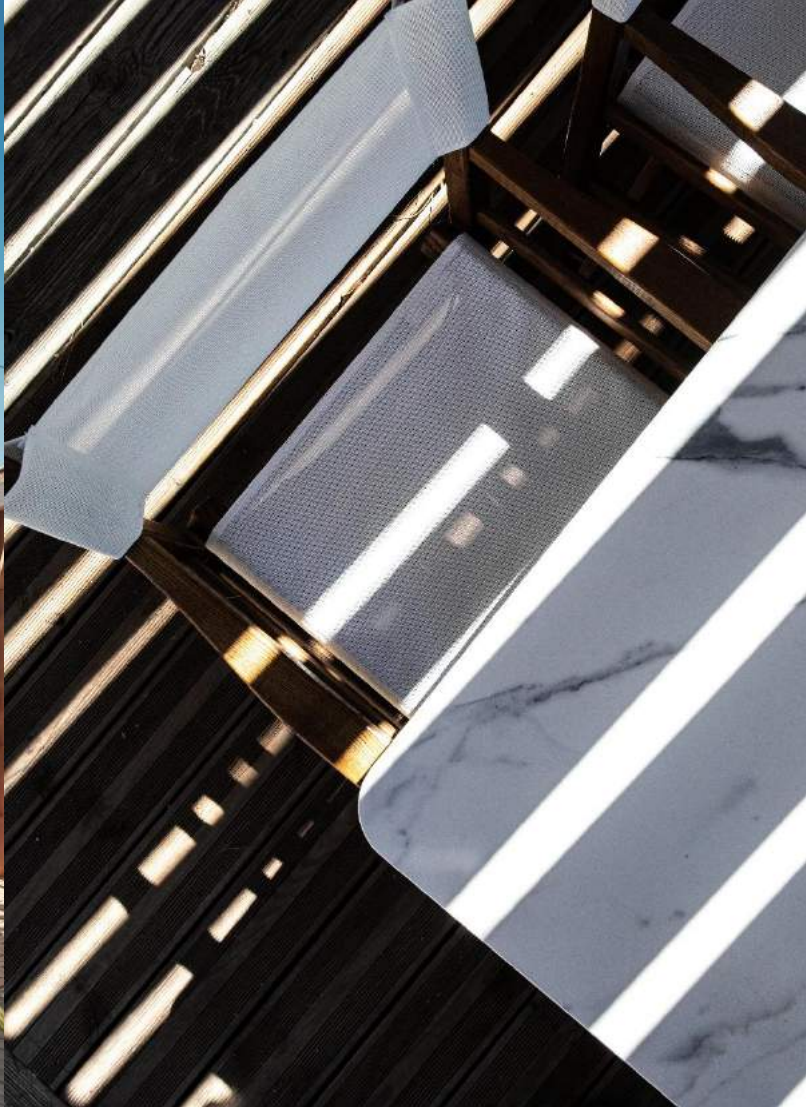
LA FABBRICA DI MARCO

Premier lieu et terrain de création du Chef Marco Casolla ouvert en 2013, La Fabbrica Di Marco est une référence à Toulon, Trattoria traditionnelle italienne sur place ou à emporter.

Cet établissement de charme réchauffe le centre ville historique de cette ville portuaire aux accents du sud.

Labéllisée "Verace Pizza Napoletana", inscrite au Collège Culinaire de France, la Fabbrica di Marco reflète tout l'engagement d'un Chef accueillant, généreux et solaire.





IL PARASOLE DI MARCO

LE DÉCOR CONFIE À L'ATELIER 360

La Dolce Vita des côtes Amalfitaines sur la plage du Mourillon

De la terrasse de jasmins au mur intérieur de restanques végétales, l'Atelier 360 a imaginé un écrin symbolisant la cuisine raffinée et naturelle de Marco Casolla.

Le choix s'est naturellement porté vers des matériaux durables et frais : céramiques blanches et camaïeux de verts, bois et terracotta...

Au plafond les parasols colorés, empreinte du lieu, illuminent l'espace. Ces objets iconiques rappellent l'Italie des plages de Naples ou de Capri et gardent précieusement la lumière chaleureuse du plus généreux des Chefs italiens.

INFORMATIONS PRATIQUES



27 rue Paul Lendrin, 83000 Toulon
0494629995

www.lafabbricadimarco.com

Capacité :

70 places extérieures / 70 intérieures

Plage du Mourillon, 83000 Toulon
0494312787

Capacité :

110 places extérieures / 80 intérieures
50 transats

CONTACTS PRESSE :

FOOD PUBLICIST

Victoire Ferrari
victoire@food-publicist.com
06 59 75 34 80

Anaïs Dulord
anaïs@food-publicist.com
06 88 47 28 25