



Raf Bonetta conquista Madrid tra showcooking e una cena a quattro mani con Gennaro Arrichiello

8 Ottobre 2025 

NAPOLI – Con la forza della semplicità, il profumo della tradizione e un’altissima preparazione tecnica **Raffaele Bonetta** ha conquistato Madrid. Il maestro pizzaiolo e brand ambassador di Molino Casillo è stato protagonista assoluto di una due giorni che ha celebrato la grande pizza italiana, tra showcooking da tutto esaurito e una cena a quattro mani destinata a restare nella memoria gastronomica della capitale spagnola.

Un viaggio tra arte bianca e passione, in cui Bonetta ha unito la tecnica alla sensibilità di chi vive la pizza come un linguaggio universale, capace di raccontare l’Italia nel mondo.

Al Regina Pizza, uno dei templi madrileni del gusto, Bonetta ha duettato con il maestro pizzaiolo di casa **Gennaro Arrichiello** in un evento esclusivo che ha incantato il pubblico. Due creazioni su tutte hanno conquistato la scena: “Omaggio a Madrid”, con impasto misto di farine Casillo, pomodori rossi e gialli infornati, provola affumicata e prosciutto crudo di qualità; e “Centro Storico”, una marinara d’autore che fonde memoria napoletana e visione contemporanea.

“Lavorare con Bonetta è stato molto, molto interessante – racconta Gennaro Arrichiello – lo considero un esempio da studiare, da cui imparare. A volte chi ha successo si sente “qualcuno in più”, ma Raffaele no: lui rimane con i piedi per terra, sempre disponibile e semplice, una persona umile, una grande persona”.

Un’esperienza che, per Arrichiello, è stata anche una lezione di vita: “Una cosa molto importante che mi ha detto Raffaele è che noi dobbiamo sempre metterci il cuore, ma ricordarci che non siamo dottori: diamo da mangiare alle persone, non dobbiamo farci divorare dall’ansia. Questo mi ha fatto riflettere tanto. Mi ha insegnato i piccoli dettagli tecnici, come temperature e tempi di cottura, ma soprattutto mi ha trasmesso l’importanza di restare umili e imparare ogni giorno qualcosa di nuovo”.

Il giorno seguente, Bonetta è salito sul palco della fiera SaporIta, la più importante vetrina spagnola dedicata alle eccellenze italiane, dove ha tenuto masterclass e showcooking gremiti di pubblico. Tra i protagonisti dei suoi impasti, le farine Molino Casillo, La 8 Plus, Semola Oro e Aroma, che hanno dato vita a creazioni capaci di unire artigianalità e innovazione.

“Questa esperienza a Madrid è stata straordinaria: due giorni intensi di confronto, passione e



cultura del gusto – racconta Bonetta –. Portare la mia pizza in un contesto internazionale come questo è stato motivo di grande orgoglio. Le farine Molino Casillo si sono rivelate ancora una volta alleate perfette: versatili, performanti e capaci di valorizzare ogni tipo di impasto. Unite a ingredienti accuratamente selezionati, mi hanno permesso di raccontare nel mondo la vera eccellenza italiana”.

Un legame, quello con Molino Casillo, che anche Arrichiello sente sempre più forte: “Sono da poco entrato nel gruppo Casillo e mi sono trovato benissimo – conclude –. Le loro farine sono spettacolari: ci sono tante varietà, non una sola per pizza o per dolci, e puoi scegliere quella che meglio si adatta al tipo di lavorazione che vuoi fare. Mi sento davvero contento di far parte di questa grande famiglia”.

Con questa doppia tappa spagnola, Raffaele Bonetta si conferma tra i protagonisti della pizza contemporanea internazionale, mentre Molino Casillo ribadisce la propria capacità di rappresentare nel mondo l’eccellenza italiana fatta di qualità, cultura e passione.