

A Pozzuoli apre la pizzeria di Raffaele Bonetta, tre chef stellati firmano il menù del “sacerdote degli impasti”

5 Marzo 2024

di Redazione



POZZUOLI - Dall'11 marzo la pizzeria di **Raffaele Bonetta** diventa realtà all'indirizzo Corso Umberto I, n.53, sul lungomare di Pozzuoli (Napoli). L'apertura è stata inserita tra le più attese dell'anno.

Dopo anni di preparazione e dedizione, Raffaele Bonetta è pronto a stupire il pubblico con la sua proposta che unisce l'arte della pizza alla raffinatezza della cucina. La sua nuova pizzeria rappresenterà un punto di incontro tra tradizione e innovazione, dove i sapori autentici della pizza napoletana si fonderanno con l'eleganza e la creatività della cucina gourmet.

Bonetta – informa una nota – offrirà due menù distinti, ognuno pensato per soddisfare i gusti più esigenti. Il primo menù presenterà un’ampia scelta di pizze contemporanee e le classiche della tradizione napoletana. Inoltre, sarà possibile provare la pizza crunch, realizzata con un mix di farine (orzo, segale e mais) e lievito madre e tanti altri particolari impasti, come quelli al cacao. Il nuovo locale sarà un vero e proprio lab per il “Gran sacerdote degli impasti” (così definito da **Albert Sapere** di *50 Top Pizza*), dove esibirà tutto il suo estro e sapere, appunto.

Il secondo menù, un mix di studio e innovazione, con pizze gourmet che porteranno il concetto di pizza ad un livello altissimo, come mai prima. Equilibrio di sapori, colori e materie prime, per unire la raffinata ed elaborata cucina stellata alla semplicità della pizza.

È la prima volta che un pizzaiolo inserisce, tra le proposte, un menu degustazione firmato da ben 3 chef stellati: **Francesco Franzese**, **Pasquale Palamaro** e **Domenico Iavarone**.

La passione di Francesco Franzese per il cibo è stata tramandata da generazione in generazione: la sua famiglia è da sempre impegnata nel settore ittico. Ha origini napoletane, ha lavorato e lavora presso rinomati ristoranti italiani e internazionali. Nel 2021 arriva l’ambito riconoscimento, Franzese conquista la stella Michelin al Rear di Nola. Non era, però, la prima volta: anche al ristorante salernitano “Casa del Nonno 13” l’aveva confermata.

“La collaborazione – dice Franzese – è sempre un’occasione di confronto. Poi, con una persona come Raffaele Bonetta, un ragazzo intelligente, con un grande spessore e passione, si è trasformata in un’esperienza significativa. Sono stato ben lieto di accogliere la chiamata da Bonetta ed essere uno dei tre stellati che faranno parte di questo menu degustazione. Entrambi facciamo food, ma sono due segmenti diversi del settore, ma proprio dall’incrocio di questi nascono meravigliosi progetti”.

Pasquale Palamaro, stella Michelin con Indaco del Regina Isabella, nella splendida cornice di Lacco Ameno a Ischia (Napoli), oggi è un vero e proprio ambasciatore del pescato. Lo chef stellato è noto per aver dato vita al Marificio a Ischia, un laboratorio di salumi di mare che si ispirano a quelli di carne, valorizzandoli nel sapore, dedicandosi solo alla cucina di mare.

“Con Raffaele – spiega Palamaro – non è la nostra prima collaborazione, ce ne sono state tante altre, siamo due spiriti simili. Anche io sposo la filosofia della pizzeria di cucina che non è un concetto completamente nuovo. Altri pizzaioli hanno sperimentato il contributo di chef stellati. La novità sta, però, in quello che ha fatto Bonetta: unire tre chef stellati e inserire un menu dedicato nel suo menu”.

Domenico Iavarone, originario di Casavatore in provincia di Napoli. Il suo amore per la

gastronomia inizia all'età di 15 anni, quando inizia a lavorare nelle cucine di piccole, ma simboliche realtà del territorio. Iavarone predilige la qualità e la semplicità delle materie prime. Vuol far gustare la vera essenza degli ingredienti, senza troppe manipolazioni e artifici. Per sei anni è stato lo chef del Josè Restaurant, dove ha conquistato nel 2019 la stella Michelin, la prima per Torre del Greco. Attualmente lavora allo Zest, ristorante del Grand Hotel La Favorita nel cuore di Sorrento.

“Adoro Raffaele Bonetta – afferma Iavarone – un persona seria e molto professionale. È stato un immenso piacere ricevere la sua chiamata, mi sento davvero onorato. Insieme ci divertiremo tanto. Concepire il food in un modo alternativo, essere lo chef di una pizza, mettere la sua cucina su una pizza, significa regalare e fare un'esperienza”.

La fusione tra l'arte della farina bianca del maestro Bonetta e la cucina gourmet sarà un'occasione unica per scoprire il futuro della pizza e per vivere un'esperienza culinaria senza precedenti.

La carta dei vini, invece, condurrà in un viaggio alla scoperta delle migliori etichette ed esclusive bollicine provenienti dalle regioni italiane e dalla Francia.

Il design del locale è moderno, curato nei dettagli, dispone di tavoli ampi per la degustazione. Un totale di 80 coperti disposti in uno scenario studiato e arredato per lanciare il nuovo mood: la pizzeria di cucina.