

Un'amatriciana in formato pizza, la ricetta "A-Marificio" di Palamaro per Bonetta

18 Gennaio 2024



NAPOLI – È certamente un pizza stellata di fatto, ma è anche, e soprattutto, il progetto “pizzeria di cucina”, con cui **Raffale Bonetta** apre il suo 2024. Si chiama “A-Marificio” l’iniziativa, nata dalla collaborazione tra Raffaele Bonetta e lo chef **Pasquale Palamaro**, che sarà presentata al Sigep a Rimini durante la masterclass Moretti. Un'amatriciana in formato pizza e, al tempo stesso, una pizza in versione amatriciana, ma di mare.

Tutto nasce e si lega allo strabiliante progetto Marificio, firmato dallo chef Pasquale Palamaro, stella Michelin con Indaco del Regina Isabella, nella splendida cornice di Lacco Ameno a Ischia (Napoli), oggi vero e proprio ambasciatore del pescato.

“A- Marificio è una fetta di un grande progetto – afferma Bonetta – punto cardine del mio nuovo locale a Napoli. Ho immaginato un menu degustazione con pizze firmate da quattro

chef stellati. La collaborazione con Pasquale Palamaro è stata da subito travolgente. Abbiamo la stessa visione e condividiamo tanti progetti, come quello dell'Accademia Perrella, dove siamo entrambi docenti. Già da tempo c'era il desiderio di creare qualcosa insieme. Lui è un vero vulcano di idee e conoscenze. Abbiamo fuso passione, creatività, professionalità e il tocco personale di entrambi. Ed è venuto fuori un capolavoro: A- Marificio. Il primo dei tanti che seguiranno".

A-Marificio, pizza da forno classica con salsa di guanciale di spada e all'uscita fettine di ventresca di spada ultrasottile e pecorino fresco. È questa la prima ricetta che lo chef Palamaro firma per un pizzaiolo. E già si è in odore di altra novità: "E questa è solo la prima - dice Pasquale Palamaro- in occasione dell'apertura della pizzeria di Raffaele presenteremo un'altra ricetta di pizza".

Mare e terra si intrecciano in un perfetto connubio. La prima volta che un pizzaiolo punta tutto su una ricetta firmata da una stella Michelin.

"La mia idea - spiega ancora lo chef Palamaro- è stata quella di creare un'amatriciana di guanciale di spada. All'uscita, fettine ultrasottili di ventresca di spada su un letto di pasta soffice e leggera. I sapori vengono, infine, esaltati da una spolverata di pecorino. Ovviamente iniziamo da qui, una nuova ricetta sarà invece pronta per l'apertura".

Lo chef stellato è noto per aver dato vita al Marificio a Ischia, un laboratorio di salumi di mare, valorizzandoli nel sapore: "Quattro anni fa ho deciso di dare un nuovo taglio alla mia cucina e dedicarmi solo a quella di mare. Ho pensato a una linea di salumi di mare che si ispirano a quelli di carne. Alcuni pescatori della zona hanno abbracciato con entusiasmo questo progetto. Nel trovare il nome a questa azienda, abbiamo scoperto che mancava una parola che raccontava il mare. E così è nato il Marificio".

Raffale Bonetta, classe 1983, ma prima di tutto e soprattutto un "fuoriclasse" che fa parlare di sé ancor prima che se ne scriva, capace di superare ogni aspettativa e di sorprendere oltre l'immaginazione, ha deciso di segnare un altro traguardo, dopo i numerosissimi riconoscimenti per gli impasti. Per Bonetta la pizza può e deve sposare la cucina: "Ho puntato tutto sulla ricerca, sulla formazione in merito a materie, tecniche di cottura, abbinamenti, con l'ausilio di chef con esperienza in tre stelle Michelin. Immagino un futuro pizzaiolo che sappia trattare con tecnica e rispetto tutti i prodotti con cui lavora. Solo così la figura del pizzaiolo sarà valorizzata e avrà la considerazione che merita".

Non si dimentichi che Bonetta è stato definito da **Albert Sapere** di *50 Top Pizza* il "sacerdote degli impasti". Cresciuto tra farina e nozioni di biologia, ama studiare, sperimentare,

innovare. La sua pizza contemporanea è un inno alla leggerezza, un equilibrio di gusti e sapori. Nel 2020 è stato premiato da *50 Top Pizza* con il suo Ristorante Pizzeria Ciarly e ha conquistato il titolo di Performance dell'Anno 2020-D'Amico Award.

Primo pizzaiolo ad approdare tra le cucine di Alma, autorevole Scuola Internazionale di Cucina Italiana. Bonetta è anche un docente dell'Accademia Nazionale Pizza Doc, dove tiene corsi sulle tecniche avanzate di preparazione della pizza contemporanea.

Raffaele Bonetta, accanto e insieme a personaggi e colleghi come **Renato Bosco, Tommaso Foglia, Alessandro Scuderi, Diego Vitagliano, Gianluca Fusto, Mirko Petracci, Massimiliano Prete, Ian Spampatti** sarà testimonial di una masterclass al Sigep a Rimini, domenica 21 gennaio alle 15. Tema dell'iniziativa è tutta l'innovazione, l'intelligenza e la qualità dell'ingrediente calore di Moretti Forni.