

Pizza, Raffaele Bonetta protagonista a Madrid con due eventi

29 Settembre 2025

di Redazione



MADRID – Doppio appuntamento con la pizza di Raffaele Bonetta nella capitale spagnola che si prepara ad accogliere il talento e la passione del maestro pizzaiolo napoletano, protagonista di due eventi esclusivi che uniscono tradizione, innovazione e alta cucina in veste di Brand Ambassador di Molino Casillo.

Oggi, lunedì 29 settembre, Bonetta sarà ospite del celebre locale madrileni Regina Pizza per una serata a quattro mani insieme al pizzaiolo di casa **Gennaro Arrichiello**. Un evento che promette di esaltare i sapori autentici italiani attraverso un incontro unico di stili, tecniche e creatività.

La proposta di Bonetta sarà “Omaggio a Madrid”, una pizza in doppia cottura con impasto

misto di farine Casillo con topping di pomodori rossi e gialli infornati, provola affumicata e un prosciutto crudo di qualità. E poi la pizza al forno “Centro Storico”, una marinara rivisitata con aggiunta di olive denocciolate, capperi, pomodori semidry origano e aglio. Semplicità dal grande impatto visivo.

Domani, martedì 30 settembre, il gran sacerdote degli impasti sarà tra i protagonisti della quarta edizione di Saporlta, la più importante fiera gastronomica spagnola, organizzata da Cbg Distribuzione, dedicata alle eccellenze italiane.

Una giornata di showcooking, masterclass e degustazioni guidate, dove il maestro presenterà la sua arte insieme a rinomati chef e pizzaioli internazionali, premiati e riconosciuti per esperienza e innovazione. Tra le attrazioni di Saporlta anche performance di pizza acrobatica e proposte culinarie d'avanguardia, in un contesto che celebra il meglio dell'enogastronomia italiana a Madrid.

“Siamo entusiasti di portare a Madrid un evento così importante dedicato alla pizza, simbolo della tradizione italiana e della qualità che Mulino Casillo rappresenta nel mondo – afferma Bonetta -. Con questa iniziativa vogliamo valorizzare la nostra esperienza nel selezionare e trasformare il grano in farine d'eccellenza, ingredienti che diventano l'anima della vera pizza. Madrid è una città dinamica e internazionale, un punto d'incontro perfetto per condividere la nostra passione con pizzaioli, professionisti e appassionati. Questo evento non è solo una celebrazione della pizza, ma anche un'occasione per trasmettere i valori che ci guidano ogni giorno: autenticità, innovazione e rispetto della tradizione. Il nostro obiettivo è far vivere un'esperienza unica, che unisca Italia e Spagna nel segno del gusto e della qualità. Crediamo che ogni pizza possa raccontare una storia, e con Mulino Casillo vogliamo che questa storia parli di eccellenza e futuro”.

Tre le referenze del Molino Casillo che saranno utilizzate dal maestro pizzaiolo: La 8 Plus, Semola Oro e Aroma. Tre farine che rappresentano tradizione, ricerca e qualità, pensate per interpretare al meglio le diverse anime della pizza contemporanea.

La 8 Plus è una farina con germe di grano ottenuta da una lenta macinazione dei migliori grani di forza. È la scelta ideale per pizze ad altissima idratazione e lunghissime lievitazioni, capace di garantire stabilità e scioglievolezza senza mai risultare gommosa.

Perfetta per impasti diretti e indiretti, dà vita a una pizza contemporanea dal profumo intenso e dal caratteristico cornicione pronunciato, oggi simbolo della pizza al piatto. Semola Oro è una semola rimacinata di grano duro frutto di una doppia macinazione che assicura fine granulometria e colore dorato inconfondibile. Ricca di proteine, è ideale per pane, pizza e

focaccia, offrendo gusto autentico e il profumo unico del grano duro. Una farina che racconta la tradizione molitoria italiana con uno sguardo sempre rivolto all'innovazione. Infine, Aroma è una farina tipo "1" con germe di grano, dedicata agli amanti della pizza romana. Grazie a un processo di macinazione lento e accurato, esalta croccantezza, profumo e friabilità, regalando un'esperienza sensoriale unica: un'autentica "romana" dal carattere deciso e dall'aroma inconfondibile. Con queste tre eccellenze, Molino Casillo accompagna Raffaele Bonetta nel valorizzare l'arte bianca portando in Spagna gusto, tradizione e innovazione tutti italiani.

Due giorni che confermano ancora una volta come la pizza napoletana, nelle mani di un interprete come Raffaele Bonetta, sia molto più di un piatto: è cultura, passione, spettacolo.