

Raf Bonetta, Peppe Errichiello e Sasà Martucci insieme per una speciale cena in cui Napoli e Giappone si incontrano

11 Settembre 2026

di Redazione



AFRAGOLA - Incontro tra Napoli e Giappone con tre grandi maestri pizzaioli, la pizza come linguaggio universale capace di raccontare territori, culture e contaminazioni. È questo lo spirito di "Fusion Experience", la serata in programma giovedì prossimo, 17 settembre alle ore 20.00 presso Pizzeria Donna Margherita ad Afragola (Napoli), che vedrà protagonisti **Raf Bonetta, Peppe Errichiello e Sasà Martucci**.

Una unione tra tre percorsi, tre sensibilità e tre modi di interpretare la pizza contemporanea, accomunati dalla ricerca, dalla qualità delle materie prime e dalla volontà di superare i confini della tradizione senza dimenticarne le radici.

Il tema della serata sarà il dialogo tra la cultura gastronomica partenopea e quella giapponese, in un percorso di degustazione che unirà tecniche, ingredienti e suggestioni provenienti da due mondi apparentemente lontani, ma legati da una profonda attenzione alla materia prima, alla precisione e all'equilibrio.

Protagonista di questo ponte culturale sarà Peppe Errichiello, originario di Afragola e da diciotto anni protagonista della scena gastronomica giapponese, a Tokyo, dove ha costruito una carriera internazionale fino a conquistare il primo posto nella classifica 50 Top Pizza Asia-Pacific 2026.

Al suo fianco Raf Bonetta, protagonista della pizza contemporanea napoletana, premiato nel corso della sua carriera con importanti riconoscimenti, tra cui i Tre Spicchi Gambero Rosso e il premio Novità dell'Anno 2024 di 50 Top Pizza Italia, oltre a numerosi riconoscimenti legati alla ricerca sugli impasti.

Completa il gruppo Sasà Martucci, anima de I Masanielli, tra i protagonisti della pizza italiana contemporanea e da anni impegnato nella valorizzazione del territorio, nella ricerca e nella sostenibilità.

Il suo percorso è costellato di importanti riconoscimenti nazionali e internazionali dal 9° posto a 50 Top Pizza Italia 2026 al Forno Verde 2026 oltre ai Tre Spicchi Gambero Rosso.

“Fusion Experience” sarà dunque molto più di una semplice serata dedicata alla pizza: sarà un viaggio gastronomico tra Napoli e Tokyo, attraverso il lavoro e le esperienze di tre maestri che hanno scelto, ognuno a modo proprio, di trasformare la tradizione in ricerca.