

Raffaele Bonetta brilla al SIGEP World 2025

By **napoli2** 22/01/2025 0



Il maestro pizzaiolo **Raffaele Bonetta** brilla tra i protagonisti indiscussi dell'edizione 2025 del **SIGEP World di Rimini**, una delle fiere più importanti a livello internazionale dedicata ai settori panificazione, pasticceria e ristorazione. Le sue performance hanno catturato l'attenzione dei presenti, grazie alla combinazione perfetta di attrezzature di ultima generazione e ingredienti di altissima qualità oltre, naturalmente, al sua verve creativa basata su anni di studi e alta preparazione tecnica.

A dare il tocco di classe la scelta delle pregiate farine del **Molino Casillo** e dei **forni Moretti Serie T e Serie X** che hanno permesso a Bonetta di proporre piatti eccezionali capaci di unire tecnica e qualità come nessun altro nelle due giornate del 20 e 21 gennaio in cui, in diversi appuntamenti, è stato impegnato in dimostrazioni live di grande successo.

La tecnologia dei forni Moretti, unita alle qualità superiori delle farine Casillo, in grado di esaltare ogni tipologia di impasto, hanno permesso al maestro Bonetta di creare pizze d'autore

che hanno conquistato occhi e palato del pubblico presente. *“Il nostro successo è dettato dalla scelta dei nostri partner e alla capacità di stare al passo con la tecnologia – afferma Bonetta -. Sono entusiasta della collaborazione con Moretti Forni e Molino Casillo, fondamentali per ottenere la qualità di cottura che cerco nelle mie creazioni”*. Bonetta, infatti, è costantemente alla ricerca di innovazione, elemento centrale della sua “visione scientifica” che si riflette anche in uno dei piatti proposti: *“Un dolce-non dolce al padellino creato con cacao, siero di mozzarella di bufala e ricotta, pensato per essere leggero, con un profilo aromatico unico e una consistenza morbida che solo questo forno sa darmi – prosegue -. Questo prodotto, come tutti i miei piatti, è pensato per emozionare e per essere condiviso, un po’ come la pizza perché, per me, l’esperienza in pizzeria deve lasciare un segno e far divertire”*.

Il programma dell’evento ha visto Bonetta impegnato in performance straordinarie, durante le quali ha preparato pizze e condiviso i segreti della sua arte e della sua lunga esperienza professionale. Bonetta, infatti, è divenuto, in pochi anni, punto di riferimento nel panorama della pizza, sia in Italia che all’estero e il SIGEP World 2025 è stato, dunque, l’occasione perfetta per far conoscere e apprezzare da vicino la sua arte.

