

TODAYPUBLISHER
PARTNER

Autentica cucina spagnola in Italia: ecco la certificazione per riconoscerla

Restaurants from Spain: i ristoranti che servono l'autentica cucina di Spagna

ICEX - ESPAÑA EXPORTACIÓN E INVERSIONES E.P.E.

22 settembre 2025 10:00

La cucina spagnola vanta una tradizione gastronomica molto ricca e variegata: ogni regione della Spagna, infatti, è caratterizzata da piatti tipici legati alla storia e cultura del territorio. Che si tratti di tapas andaluse, paella valenciana, jamón iberico o specialità catalane, ogni pietanza ha contribuito a rendere la gastronomia iberica apprezzata anche al di fuori dei suoi confini.

La vera essenza della cucina spagnola

I veri estimatori dei sapori tipici sono, quindi, più che felici di poter ritrovare la vera essenza della cucina spagnola anche nel proprio paese d'origine. Eppure, non sempre è facile distinguere tra una proposta gastronomica autentica e una semplice interpretazione commerciale.

Come riconoscere, quindi, quei ristoranti che davvero rispettano le tradizioni culinarie spagnole e utilizzano ingredienti di qualità?

Restaurants from Spain

La risposta arriva direttamente dalla Spagna, grazie al prestigioso sigillo ufficiale **Restaurants from Spain**, lanciato nel 2020 dall'ICEX (Agenzia statale per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese spagnole); si tratta di un marchio di riconoscimento che identifica i ristoranti spagnoli che, all'estero, offrono prodotti alimentari di qualità e servono un'autentica cucina spagnola.

Questo sigillo si fa strumento di appoggio e di riconoscimento di quei locali che sono, realmente, ambasciatori nel mondo della cucina di Spagna, diventando sia esempio per altre iniziative imprenditoriali della ristorazione che punto di riferimento per tutti coloro che ricercano la vera cucina spagnola all'estero.

I Nuovi Ambasciatori della Cucina Spagnola

Attualmente, nel mondo ci sono **più di 500 "Restaurants from Spain"**, una rete internazionale che garantisce standard elevati di autenticità.

In Italia sono **nove** i ristoranti che hanno già ottenuto questo prestigioso riconoscimento: La **Casa Ibérica** (con quattro sedi), **Albufera**, **Sevilla Mía** e **Sabor Catalán** a Milano, **Otra Vez** a Roseto degli Abruzzi e **CasaLoca** a Roma.

Particolarmente significativo è il fatto che nell'ultimo anno si siano aggiunti alla famiglia ben **quattro nuovi ristoranti certificati**: Sevilla Mía, Sabor Catalán, Otra Vez e CasaLoca, segno di una crescente attenzione verso l'autenticità della proposta gastronomica spagnola nel Belpaese.

Un viaggio andaluso tra tapas e momenti a Milano

Situato in Viale Coni Zugna 50 a Milano, **Sevilla Mia** è un progetto che racchiude momenti, felicità, vicinanza, unione e la libertà di condivisione che solo l'Andalusia può offrire.

Uno spazio in cui respirare lo spirito sevillano: un aperitivo a base di

pinchos, una cena con tapas o raciones, e un dopocena capace di regalare felicità e leggerezza, facendo sentire ogni cliente a casa o in vacanza.

Lo slogan "Tapas y Momentos" racchiude l'essenza del progetto, nato dall'entusiasmo di quattro giovani imprenditori innamorati del loro lavoro e dei momenti che vogliono condividere con la comunità. L'idea gastronomica unisce tradizione e contemporaneità, con piatti *signature* e grandi classici, insieme a ricerca e sperimentazione che danno vita a quella che definiscono "tradizione contemporanea".

Attraverso profumi, arredi, musica e storytelling, ogni esperienza diventa un piccolo viaggio in Andalusia, rafforzato dalle collaborazioni con fornitori selezionati del territorio. Sevilla Mia non è solo un ristorante, ma uno stile di vita.



Tradizione catalana alle porte di Milano

Dal 2009 **Sabor Catalán**, situato in Via Antonio Gramsci 11 a Corsico, propone un'autentica cucina tradizionale spagnola, preparata con ingredienti selezionati e nel rispetto delle ricette originali.

La gestione, ereditata dalla madre originaria della Catalogna, è oggi affidata ai fratelli Olivi: Mattia, chef che custodisce i sapori della tradizione e Alessandra, sommelier che seleziona personalmente i vini spagnoli più adatti ad accompagnare i piatti.

Vengono selezionati con premura e importati direttamente salumi, carni, conserve e formaggi tipici, che vengono trasformati con cura e creatività in tapas tradizionali e contemporanee, pensate per essere condivise in un'atmosfera accogliente e conviviale. Le paellas sono cucinate nella classica paellera, per offrire il gusto autentico della cucina iberica.

Naturalmente, viene dedicata attenzione anche alle bevande proposte, che vanno dalla sangria (realizzata artigianalmente secondo ricetta tradizionale) ai più pregiati vini spagnoli di piccole cantine e famose, come Bodegas Pinard.

Nel rispetto della tradizione, ogni anno vengono importati i calçots direttamente dalla Catalogna e si organizzano le tradizionali calçotadas, momenti di festa e convivialità che richiamano le usanze catalane.

Il porron è il simbolo del ristorante: emblema della gioia di stare a tavola,

della condivisione e dello spirito conviviale tipico della cultura spagnola.



Autenticità spagnola in Abruzzo

Situato in Piazza Giuseppe Verdi 10 a Roseto degli Abruzzi, **Otra Vez** è stato fondato dai fratelli Francesco e Alessandra Luciani, che sono riusciti a ricreare un vero e proprio angolo della Spagna più autentica.

In meno di un anno dalla sua apertura, Otra Vez è diventato un punto di riferimento per chi cerca un'esperienza gastronomica capace di emozionare. La cucina è affidata a Paolo Angelini, giovane e talentuoso chef abruzzese con esperienze stellate, che ha saputo apprendere i segreti culinari spagnoli direttamente dagli allievi del celebre Dabiz Muñoz, tre volte riconosciuto come miglior chef del mondo.

Ogni piatto racconta un viaggio: dalle tapas al jamón iberico, dalla paella al bocado de pulpo y piquillos, senza dimenticare una carta dei vini che intreccia sapientemente Spagna e Abruzzo. L'atmosfera raffinata, ma

accogliente, la cura dei dettagli e una brigata giovane e dinamica rendono Otra Vez un'esperienza unica nel panorama nazionale.



Lo spirito di Ibiza nel cuore di Roma

In Corso di Francia 207 a Roma, **CasaLoca** nasce dal sogno condiviso dello chef stellato Michelin Riccardo Di Giacinto, di sua moglie Ramona e del loro caro amico e socio Luca Colapietro: portare lo spirito di una delle destinazioni più amate del Mediterraneo, Ibiza, nel cuore della Capitale.

Il ristorante si presenta, così, come santuario di libertà, calore e gioia.

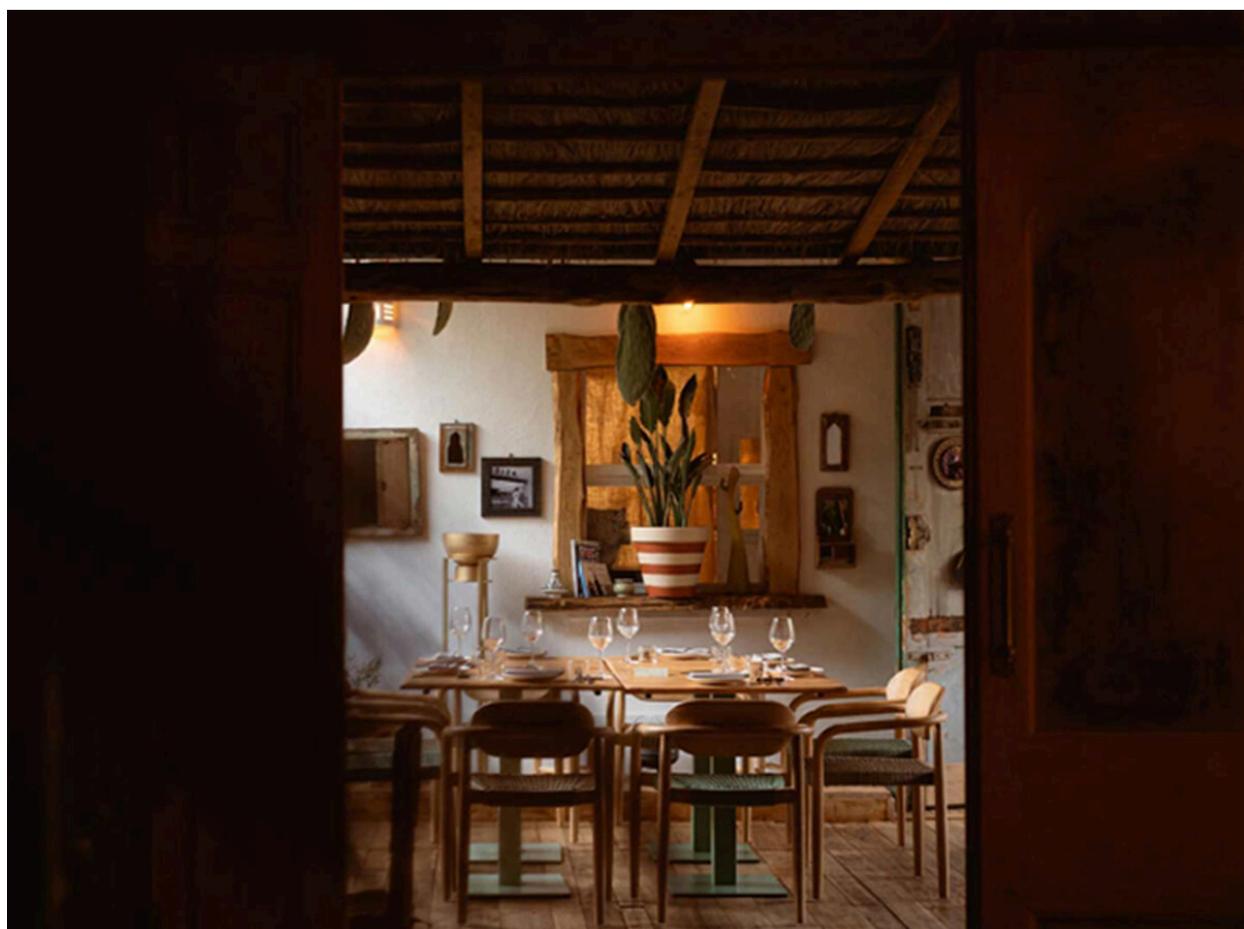
Un luogo che fa sentire come a casa, con accoglienza speciale carica di vitalità, divertimento e un pizzico di sorpresa.

Il ristorante è in grado di far immergere gli ospiti nella cucina spagnola,

celebrando sapori decisi, ingredienti autentici e uno spirito festoso e rilassato.

Dopo quattro anni di esperienza in Spagna (inclusi quelli presso l'iconico El Bulli sotto la guida di Ferran Adrià), lo chef Riccardo può, ora, esprimere il suo profondo legame con la cultura e la cucina iberica. Il menù riflette questo percorso, combinando eccellenza culinaria ed emozione, con ingredienti d'eccezione in piatti che parlano direttamente al cuore.

CasaLoca persegue l'obiettivo di essere un autentico ambasciatore della cucina spagnola all'estero, in particolare della sua anima mediterranea e insulare.



Grazie al sigillo **Restaurants from Spain**, la Spagna è un po' più vicina: non resta che scegliere il ristorante più vicino per vivere un'esperienza

gastronomica dall'autentico sapore iberico.



© Riproduzione riservata