

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

30 Settembre 2025



Lanciato in Spagna nel 2020, **RESTAURANTS FROM SPAIN** è il programma di certificazione che assegna un marchio di qualità ai ristoranti all'estero capaci di proporre vera cucina spagnola e prodotti autentici. La selezione avviene in Spagna tramite una Commissione che opera con criteri rigorosi di obiettività, tracciabilità e trasparenza.

Nel 2020 è stato lanciato dall'ICEX (Agenzia statale per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese spagnole) il programma di certificazione **RESTAURANTS FROM SPAIN**, per l'assegnazione di un marchio di qualità che identifica quei ristoranti spagnoli che all'estero non solo offrono prodotti alimentari di qualità, ma soprattutto servono un'autentica cucina spagnola. I ristoranti vengono selezionati da un'apposita Commissione in Spagna secondo rigorosi criteri di obiettività, tracciabilità e trasparenza.

I ristoranti certificati possono essere facilmente riconosciuti grazie al sigillo **RESTAURANTS FROM SPAIN** che espongono, un marchio che si fa strumento di appoggio e di riconoscimento di quei locali che sono gli ambasciatori nel mondo della cucina di Spagna, esempio e stimolo per altre iniziative imprenditoriali della ristorazione e riferimento per tutti coloro che ricercano la vera cucina spagnola all'estero.

Attualmente nel mondo ci sono più di 500 "Restaurants from Spain". In Italia sono già nove i ristoranti che hanno ottenuto il 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.

Nell'ultimo anno si sono aggiunti Sevilla Mía, Sabor Catalán, Otra Vez e CasaLoca.

<https://www.foodswinesfromspain.com/en/certified-restaurants-from-spain/certified-restaurants>

## Sevilla Mía: un viaggio andaluso tra tapas e momenti

VIALE CONI ZUGNA, 50, MILANO - 0289744428

Sevilla Mía a Milano è un progetto che racchiude momenti, felicità, vicinanza, unione e la libertà di condivisione che può offrirti l'Andalusia.



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 chiamiamo "tradizione contemporanea".

Attraverso odori, 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.



## **Sabor Catalán: ristorante spagnolo alle porte di Milano**

VIA ANTONIO GRAMSCI, 11, CORSICO - 0249634019

Sabor Catalán a Corsico dal 2009 propone autentica cucina tradizionale spagnola, preparata con ingredienti selezionati e nel rispetto delle ricette originali.

La gestione, ereditata da sua 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 ed 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. Mentre le paellas sono cucinate nella classica paellera, per offrire il gusto autentico della cucina iberica.

Per completare l'offerta gastronomica trovate una eccezionale selezione di bevande spagnole, dalla sangria realizzata artigianalmente secondo ricetta tradizionale ai più pregiati vini spagnoli di piccole cantine e famose come Bodegas Pinord.

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.

La filosofia del ristorante: riunire le persone attorno a un tavolo per gustare il buon cibo e la buona compagnia.





## Otra Vez: la Spagna autentica vive a Roseto degli Abruzzi

P.ZA GIUSEPPE VERDI, 10, ROSETO DEGLI ABRUZZI – 3791969164

Otra Vez è stato fondato dai fratelli Luciani ed è guidato dallo chef Angelini, nel cuore della suggestiva piazzetta Verdi di Roseto degli Abruzzi. Otra Vez è molto più di un ristorante: è un angolo di Spagna autentica. Nato dall'intuizione e dalla passione dei fratelli Francesco e Alessandra Luciani, in meno di un anno 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 dagli allievi del celebre Dabiz Muñoz, tre volte miglior chef del mondo. Ogni piatto racconta un viaggio: dalle tapas al jamón iberico, dalla paella al bocadillo de pulpo y piquillos, senza dimenticare i vini che intrecciano Spagna e Abruzzo.

Atmosfera raffinata ma accogliente, cura dei dettagli e una brigata giovane e dinamica rendono Otra Vez un unicum nel panorama nazionale.

Un ristorante che nasce a Roseto, ma che parla la lingua universale della grande cucina.

Otra Vez, una sensazione, un percorso, un invito a tornare. Un'altra volta.



## CasaLoca: l'anima di Ibiza nel cuore di Roma

CORSO DI FRANCIA, 207, ROMA - 0640069361

CasaLoca è nata dal sogno condiviso dello chef stellato Michelin Riccardo Di Giacinto, di sua moglie Ramona e del loro caro amico e socio Luca Colapietro. La loro visione è quella di portare lo spirito di una delle destinazioni più amate del Mediterraneo, Ibiza, nel cuore di Roma. CasaLoca non è solo un ristorante, ma un santuario di libertà, calore e gioia. Un luogo che fa sentire come a casa, con tutto ciò che si sogna: accoglienza, vitalità, divertimento e un pizzico di sorpresa.

Il ristorante immerge 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 all'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 il suo percorso, combinando eccellenza culinaria ed emozione, con ingredienti d'eccezione in piatti che parlano direttamente al cuore.

L'obiettivo di CasaLoca è amplificare e diffondere la conoscenza dell'eccellenza culinaria spagnola, dei suoi prodotti, della sua cultura e della sua atmosfera. L'intento è quello di essere un autentico ambasciatore della cucina spagnola all'estero, in particolare della sua anima mediterranea e insulare.

