

SMAKA DIG RUNT GENOM SPANIEN I SVERIGE.





Smaken av Spanien – i Sverige

Tapas som skickas runt bordet, tunt skuren jamón ibérico, manchego, olivolja och ett glas spanskt vin. Den spanska matkulturen handlar lika mycket om gemenskap som om det som ligger på tallriken. Och för den som söker de genuina smakerna finns numera flera adresser i Sverige som bär på en bit av Spanien.

Den spanska gastronomin har sedan länge en självklar plats långt utanför landets gränser. Kanske beror det på mångfalden: Från Galiciens skaldjur och Baskiens pintxos till Kastiliens charkuterier, Andalusiens olivoljor och Medelhavskustens risrätter. Men också på själva sättet att äta.

En spansk måltid är sällan bara en rad individuella tallrikar. Rätter delas och skickas runt. Man smakar av varandras, beställer in något mer och låter samtalet fortsätta. Det är en matkultur där måltiden får ta plats. Även i Sverige finns krogar och delikatessbutiker som vill förmedla just den känslan – och där råvarornas ursprung och kvalitet står i centrum.

En kvalitetsstämpel från Spanien

För att göra det enklare att hitta genuina spanska matupplevelser skapade ICEX, den spanska statens organisation för internationell handel, 2020 kvalitetscertifieringen Restaurants from Spain. Utmärkelsen ges till restauranger utanför Spanien som erbjuder en autentisk spansk matupplevelse av hög kvalitet. Bedömningen omfattar allt från råvaror och tillagning till vinlista och den samlade upplevelsen kring bordet.

2024 lanserades Colmados from Spain, motsvarande certifiering för butiker specialiserade på spanska livsmedel. I dag finns fler än 580 certifierade restauranger och 160 butiker i över 50 länder. Bakom satsningen står Foods & Wines from Spain, ICEX internationella plattform för att sprida kunskap om Spaniens mat, vin och gastronomiska kultur.



Spanska skafferier i Stockholm

Hos **Casa Navarro** är ambitionen att samla några av Spaniens främsta delikatesser under ett tak. Här samsas ibéricochark och ostar med konserver, olivoljor, vinäger, grönsaker och utvalda köttprodukter. Personlig service och kunskap om produkternas ursprung är en viktig del av upplevelsen.

Madrid Deli arbetar på liknande sätt med produkter hämtade direkt från Spanien: olivolja, manchego, jamón ibérico, chorizo, vinäger, konserver och sötsaker. Här finns dessutom handmålad keramik från södra Spanien, tillverkad av lokala hantverkare.

Hos **Salmantinos** går historien längre tillbaka. Sedan 1997 har familjen Rodríguez försett Stockholm med spanska delikatesser. Grundaren Mariano Rodríguez växte upp på landsbygden utanför Salamanca och filosofin är fortfarande densamma: bara produkter som familjen själv skulle vilja ställa på bordet.

I centrum står Jamón Ibérico de Bellota, ofta kallad pata negra, tillsammans med olivoljor, oliver, ostar, honung, marmelader och ekologiska produkter som väljs ut direkt hos producenter i Spanien. Mariano Rodríguez arbete för spansk matkultur har också uppmärksammats med flera utmärkelser, däribland en från spanska staten 2014.

Tapas: Maten som för människor samman

Samma tanke om gemenskap märks på de restauranger som fått certifieringen Restaurants from Spain. **Madrid Tapas Bar** är en hyllning till den spanska tapaskulturen och har blivit en mötesplats för både stockholmare och besökare. Menyn hämtar inspiration från olika delar av Spanien, med en särskild koppling till Valladolid, och kombinerar klassiska smaker med modernare inslag. Den spanska vinlistan är en självklar del av helheten.

På **La Esquina de la Tontería** är delandet själva utgångspunkten. Här ställs patatas bravas, pan de cristal med tomat, spanska ostar, skinkkroketter, gambas al ajillo, boquerones och galicisk bläckfisk på bordet tillsammans med ibéricoprodukter som skinka från Joselito. Det är egentligen den spanska måltiden i koncentrat: många smaker, många fat – och helst många runt bordet.

Den 5 oktober arrangeras Taste Spain Stockholm på Nordic Light Hotel. Evenemanget samlar spanska producenter och företag inom mat och dryck och vänder sig till den svenska branschen som vill upptäcka nya produkter, producenter och affärsmöjligheter.

FWS Foods and Wines from Spain

#alimentosdespaña



Taste Spain Stockholm

5 oktober 2026, kl. **12–18**
Nordic Light Hotel, Stockholm

För företag inom mat- och dryckesbranschen. Föranmälan krävs.
LÄS MER: Foods & Wines from Spain

Hitta din närmaste autenticitet-certifierade spanska restaurang och butik:

COLMADOS:
Casa Navarro, Madrid Deli, Salmantinos

RESTAURANTS:
Madrid Tapas Bar, La Esquina de la Tontería