#### Data evento

da Lun, 22 Novembre, 2021 - 09:00

a Dom, 5 Dicembre, 2021 - 23:00

Luogo EventoBarcellona

Iscrizioni non ancora aperte.

#### Prossimi eventi:

Mer 26 Nov, 2025

<u>L'Africa che cresce – Opportunità per le PMI italiane</u> [1]

(Online)

Mar 02 Dic, 2025

### The Best of Italian Design 2025 [2]

(Istituto Marangoni Miami (3704 NE 2nd Ave, Miami, FL 33137))

Gio 04 Dic, 2025

Webinar "Strategie di recupero crediti: approcci giuridici e pratici in Italia, Francia e Spagna" [3]

(Online)

Barcellona

22 Novembre - 5 Dicembre 2021

In occasione della sesta Edizione della **Settimana della Cucina Italiana nel Mondo**, la <u>Camera di Commercio</u> <u>Italiana di Barcellona</u> [4] organizza, in collaborazione con Linfa Marche, un tour gastronomico in 21 ristoranti di Barcellona, rinomati per la qualità dei prodotti e per la scelta di una proposta gastronomica legata alle tradizioni regionali.

"La Settimana della Cucina Italiana nel Mondo" è un'iniziativa promossa e ideata dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale con l'obiettivo di promuovere il settore agroalimentare italiano all'estero in termini di unicità, qualità, sostenibilità, territorio e biodiversità.

A Barcellona, la <u>Camera Italiana</u> [4] dedica quest'anno un omaggio a uno dei prodotti artigianali e nostrani che meglio definisce la cultura gastronomica italiana nel mondo: **la pasta**.

In questa edizione, la pasta è, dunque, grande protagonista e, più precisamente, quella della regione Marche, un territorio rinomato in Italia e nel mondo per la produzione di pasta artigianale secondo metodi tradizionali e con l'utilizzo di grani di altissima qualità. Il clima del territorio favorisce, infatti, la produzione di grano di qualità e, di conseguenza, la proliferazione, nel corso dei decenni, di piccole aziende di produzione di pasta artigianale che

# "La Settimana della Cucina Italiana nel Mondo" a Barcellona: Un omaggio

Published on Assocamerestero (https://www.assocamerestero.it)

hanno valorizzato l'ottimo prodotto locale attraverso metodi di elaborazione altamente qualitativi, come i metodi tradizionali di essiccazione e il sistema di trafilatura al bronzo che conferisce alla pasta porosità e le permette di essere setosa ed elastica una volta cotta.

Degna di nota è anche la volontà dei produttori marchigiani di sviluppare progetti volti a privilegiare l'uso di materie prime biologiche ed il recupero di grani antichi. Nasce così un prodotto di eccellenza che offre grandi proprietà nutrizionali, grazie alla maggiore quantità di antiossidanti, proteine, vitamine e minerali, presenti nella pasta di grani antichi.

La regione Marche è conosciuta, inoltre, per la produzione di pasta all'uovo, ampiamente rappresentata dai Maccheroncini di Campofilone IGP: specialità apprezzata in tutto il mondo che si caratterizza per un formato di pasta lunga sottilissimo che si ottiene dall'impasto di dieci uova per ogni chilo di farina e senza aggiunta di acqua. Le ricette presentate dai 21 ristoratori, nel corso di due settimane (dal 22 Novembre al 5 Dicembre), offrono un ampio spettro della versatilità della pasta nelle sue molteplici forme e presentazioni, così come una fotografia esaustiva e completa delle diversità culinarie regionali. Dai Tubetti Rigati con fagioli Lamon, radicchio di Treviso e balsamico di Xemei alle Mezze maniche al forno con porchetta, porcini e tartufo del ristorante Contracorrent, passando per gli spaghettoni alla Nerano di Menudo Bar, i maccheroncini con ceci e baccalà di Le Cucine Mandarosso o le interessanti mezze maniche rigate con formaggio di pecora, pepe nero e ricci di mare di Agreste.

Un totale di 18 formati diversi saranno protagonisti dell'itinerario, molti dei quali sconosciuti o poco conosciuti in Spagna come, ad esempio, i Bucatini (che Tapas 2254 elabora con tonno e pistacchi di Bronte DOP), i Paccheri di grano antico Senatore Capelli (che Leccabaffi presenta con pesto di castagne e Taleggio), i Gobbetti (con guancia di maiale stufato del ristorante Zaza Cuina i Vi), le Casarecce (che Punta offre alla genovese) o i maccheroncini di Campofilone (che Il Birrino presenta nella sua ricetta classica marchigiana: con ragù).

In occasione di questo omaggio alla pasta non mancano i produttori, che hanno contribuito con il loro eccellente prodotto alla realizzazione dell'iniziativa: Pasta La Biologica, Pastificio Spinosi, Pasta Girolomoni, La Pasta di Campofilone di Marilungo, La Pasta di Borgo Pace, Pasta Tomassini, La pasta di Aldo e la Pasta Mancini.

I ristoranti partecipanti sono: Xemei, Bacaro, Galù, Raffaelli, Le Romane, Le Cucine Mandarosso, Menudo Bar, Tapas 2254, Fastuc, Contracorrent, Malumore, Il Birrino, Massimo, Gravin, L'Osteria del Contadino, Punta, Can Sardi, Locanda della Nonna Flo, Leccabaffi, Zaza Cuina i Vi y Agreste.

Scopri di più [5]

(Contenuto editoriale a cura della Camera di Commercio Italiana – Barcellona [4])

Allegati 🕎

Nota stampa [6]

Galleria Foto VISUALIZZA SCHERMO PIENO (per uscire: ESC per desktop, doppio tap per mobile)

Condividi

Reti Sociali

### **ARGOMENTI**

# "La Settimana della Cucina Italiana nel Mondo" a Barcellona: Un omaggio

Published on Assocamerestero (https://www.assocamerestero.it)

## Agroalimentare[7]

**Source URL:** https://www.assocamerestero.it/eventi/settimana-della-cucina-italiana-nel-mondo-barcellona-unomaggio-alla-pasta

#### Collegamenti

- [1] https://www.assocamerestero.it/eventi/lafrica-che-cresce-opportunita-pmi-italiane
- [2] https://www.assocamerestero.it/eventi/the-best-of-italian-design-2025
- [3] https://www.assocamerestero.it/eventi/webinar-strategie-recupero-crediti-approcci-giuridici-pratici-italia-francia-spagna
- [4] https://www.assocamerestero.it/ccie/camera-commercio-italiana-barcellona
- [5] http://www.cameraitalianabarcelona.com/2021/11/vi-semana-de-la-cocina-italiana-en-el-mundo/
- [6] https://www.assocamerestero.it/sites/default/files/contenuto\_redazione/eventi/uploads/documents/la\_settimana\_della\_cucina\_italiana\_nel\_mondo.pdf
- [7] https://www.assocamerestero.it/ricerca-per-argomenti/%3Ftid%3D481