Data evento

da Lun, 22 Novembre, 2021 - 09:00

a Dom, 5 Dicembre, 2021 - 23:00

Luogo Evento Barcellona

Iscrizioni non ancora aperte.

Prossimi eventi:

Mer 25 Nov, 2026

India, accesso al mercato: Focus Arredo, Design e Materiali **[1]**

(Online)

Mer 25 Nov, 2026

Fare Impresa in Svizzera **[2]**

(Lugano, Hotel Splendide Royal)

Lun 30 Nov, 2026

Italia–Romania 2026 - Economia, investimenti, cultura: un rapporto che cresce **[3]**

(Sala della Regina, Camera dei Deputati – Palazzo Montecitorio, Roma)

Barcellona
22 Novembre - 5 Dicembre 2021

*In occasione della sesta Edizione della **Settimana della Cucina Italiana nel Mondo**, la Camera di Commercio Italiana di Barcellona [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 Camera Italiana [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

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 Mancin**i.

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

Agroalimentare[7]

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

Collegamenti
[1] https://www.assocamerestero.it/eventi/india-accesso-al-mercato-focus-arredo-design-materiali
[2] https://www.assocamerestero.it/eventi/fare-impresa-svizzera
[3] https://www.assocamerestero.it/eventi/italia-romania-2026-economia-investimenti-cultura-un-rapporto-che-cresce
[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