

Mercoledì 25 Novembre 2026
Promozione del Made in Italy [1]

Madrid, pizza napoletana e vini italiani protagonisti di «Italia, Patrimonio en la mesa»

La cucina italiana come espressione di un patrimonio che intreccia tradizioni, saperi artigianali e identità territoriali. È questo il filo conduttore di ***Italia, Patrimonio en la mesa***, la masterclass organizzata da ENIT – Agenzia Nazionale del Turismo, in collaborazione con la Camera di Commercio e Industria Italiana per la Spagna (CCIS) [2], il 24 novembre a Madrid, nell'ambito dell'XI Settimana della Cucina Italiana nel Mondo [3].

L'iniziativa, ospitata presso la Eat School della CCIS, ha coinvolto giornalisti enogastronomici, content creator e operatori del settore in un percorso dedicato alla pizza napoletana e ai vini italiani provenienti da territori riconosciuti dall'UNESCO. Un appuntamento che si inserisce nel tema di questa edizione, "Cucina italiana patrimonio UNESCO: territori e filiere d'eccellenza", la prima celebrata dopo il riconoscimento della cucina italiana come Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.

Protagonista della masterclass è stata **Antonia Ricciardi**, maestra pizzaiola, presidente dell'Università della Pizza Italiana nel Mondo e Brand Ambassador in Spagna dell'Associazione Verace Pizza Napoletana. I partecipanti hanno seguito le diverse fasi di preparazione della pizza, dalla lavorazione dell'impasto alla lievitazione, dalla stesura a mano alla cottura, cimentandosi direttamente nella realizzazione della propria pizza. L'esperienza ha permesso di approfondire le tecniche e i saperi legati all'arte del pizzaiuolo napoletano, iscritta dal 2017 nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'UNESCO.

Accanto alla pizza, la degustazione guidata dalla sommelier **Dalia Masia** ha proposto tre vini rappresentativi di altrettanti territori italiani legati al patrimonio UNESCO: il Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG La Gioiosa, proveniente dalle colline di Conegliano e Valdobbiadene; il Fiano Sannio DOP La Guardiense, dalla provincia di Benevento; e la Barbera d'Asti Ruré Marchesi di Barolo, espressione dei paesaggi vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato. I vini sono stati forniti da Negrini SL, azienda specializzata nella distribuzione di prodotti gastronomici italiani, che ha collaborato all'iniziativa.

Attraverso l'incontro tra degustazione, formazione e racconto delle produzioni locali, ENIT e CCIS hanno proposto al pubblico spagnolo un itinerario ideale tra le eccellenze enogastronomiche italiane, mettendo in evidenza il legame tra i prodotti, i territori di origine e il loro potenziale di attrazione turistica.
Galleria Foto VISUALIZZA SCHERMO PIENO

(per uscire: ESC per desktop, doppio tap per mobile)

Ultima modifica: Mercoledì 25 Novembre 2026

Condividi

Reti Sociali

ARGOMENTI

Settimana Cucina Italiana nel Mondo [4]

Source URL: https://www.assocamerestero.com/notizie/madrid-pizza-napoletana-vini-italiani-protagonisti-italia-patrimonio-en-mesa

Collegamenti
[1] https://www.assocamerestero.com/notizie/%3Ffield_notizia_categoria_tid%3D577
[2] https://www.assocamerestero.it/ccie/camera-commercio-industria-italiana-spagna?utm_source=chatgpt.com
[3] https://www.assocamerestero.it/notizie/xi-settimana-della-cucina-italiana-nel-mondo-ccie-valorizzano-territori-filiere-del-made
[4] https://www.assocamerestero.com/ricerca-per-argomenti/%3Ftid%3D1296