

Ritorna 'Italia con Gusto', il tour gastronomico che avvicina la cucina regionale agli amanti della cucina italiana di carattere

In occasione della Settimana della Cucina Italiana, che si tiene ogni anno nel mese di novembre, la Camera di Commercio Italiana di Barcellona, in collaborazione con il Consolato Generale d'Italia di Barcellona, ripropone "Italia con Gusto", un tour gastronomico che fa tappa in 12 ristoranti di Barcellona rinomati per la loro attenzione alla gastronomia regionale di origine italiana.

I ristoranti partecipanti rappresentano la loro regione d'origine con piatti tradizionali, permettendo ai commensali di viaggiare con il palato in questa regione, con l'aggiunta che parte del ricavato sarà devoluto al Parco della Salina di Cervia (Emilia Romagna), gravemente colpito dall'alluvione dello scorso maggio.

Italia con Gusto si terrà nei 12 ristoranti partecipanti dal 13 al 26 novembre.

Italia con Gusto torna per la sua terza edizione, affermandosi come un appuntamento imperdibile per assaporare la gastronomia italiana a Barcellona nel mese di novembre. Si tratta di un'iniziativa della Camera di Commercio Italiana di Barcellona che, insieme al Consolato d'Italia, cerca di portare la tradizione delle ricette regionali italiane agli amanti della gastronomia italiana, ponendo l'accento sull'autenticità, l'origine e l'educazione.

Partecipano **dodici famosi ristoranti** della mappa gastronomica della nostra città, rinomati per essere i **portabandiera della cucina regionale delle loro città d'origine**. Ogni proposta può essere degustata attraverso un **menu a prezzo fisso**, il cui prezzo varia tra i 25 e i 35€, e consiste in un **antipasto, un piatto principale e un dessert** (bevande escluse). I clienti che prenotano in uno dei 12 ristoranti partecipanti potranno **scoprire ingredienti, preparazioni e sapori delle ricette regionali degli chef**. In questa edizione, in segno di solidarietà con la regione Emilia Romagna, devastata dalle piogge torrenziali dello scorso maggio, **parte del ricavato sarà destinato alla ricostruzione del Parco della Salina di Cervia**.

ristoranti partecipanti sono: **Xemei e Bacaro** (Veneto), **Menudo Pau, Punta e Bella Italia** (Campania), **Gravin** (Puglia), **Rasoterra** (vegano) e **Zaza Cuina i Vi** (Emilia Romagna), **Le Cucine Mandarosso** (Campania), **Raffaelli** (Toscana), **Le Romane** (Lazio) e **Massimo** (Lombardia).

Per citarne alcuni menù: Max Colombo di Xemei ci avvicinerà al Veneto con gli spaghetti al nero di seppia o il fegato alla veneziana con polenta. Zaza Cuina i Vi ci porta in Emilia Romagna con i suoi tortellini con spuma di parmigiano 24 mesi. Raffaelli presenta il ricettario toscano con piatti come il cinghiale in umido con olive e polenta toscana. Menudo Pau

presenta piatti campani come i ravioli alla caprese, Gravin offre prelibatezze pugliesi come le orecchiette con cime di rapa e Le Romane rappresenta la regione Lazio con una succulenta Porchetta d'Ariccia con patate al forno e rosmarino e focaccia romana. È un'occasione per viaggiare praticamente in Italia da nord a sud attraverso i piatti di questi 12 esponenti della gastronomia, assaggiando un totale di 45 piatti e 12 dessert a meno di 35 euro a testa.

I 12 ristoranti propongono questo menu per tutta la durata di "Italia con Gusto", **dal 13 al 26 novembre, a pranzo o a cena**. L'iniziativa è **aperta al pubblico** e chi desidera gustare questi menu non deve fare altro che prenotare presso i ristoranti, in base ai loro orari di apertura. Allo stesso modo, la proposta di ogni ristorante non si basa solo su ricette tradizionali. Al di fuori del menu e a scelta, è completata da **un'accurata selezione di vini della regione**, scelti da ogni ristoratore per essere il complemento perfetto di questa esperienza gastronomica globale.

Italia con Gusto si inserisce nella Settimana della Cucina Italiana nel Mondo come parte di un ampio programma promozionale promosso dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, giunto alla sua ottava edizione. Questa settimana di celebrazione della cucina italiana, in occasione della terza edizione di Italia con Gusto, si concentra su come **gli ingredienti della cucina italiana facciano parte di un'alimentazione non solo sana ma anche sostenibile**. L'innovazione sta nell'importanza che il territorio, i prodotti e i loro produttori hanno in una cucina che da sempre premia gli artigiani e i produttori, dando valore ai prodotti autentici italiani. Un esempio in cui la tradizione è innovazione e fonte di ispirazione per altre cucine.