vinetur

Sarah Cicolini lleva la cocina italiana contemporánea a Madrid en la serie In Residence by Rioja

La chef es nombrada embajadora internacional de Rioja tras una exitosa edición con maridajes y platos tradicionales reinterpretados

martes 23 de septiembre de 2025



La segunda sesión del año de “In Residence by Rioja” ha finalizado este domingo en Madrid, tras cinco días en los que la chef italiana Sarah Cicolini ha presentado su cocina en el espacio Semilla Food Estudio, situado en el barrio de Salamanca. La iniciativa, impulsada por la Denominación de Origen Calificada Rioja, busca acercar a la capital propuestas gastronómicas internacionales maridadas con vinos de Rioja.

Sarah Cicolini, fundadora del restaurante Santo Palato en Roma y reconocida este año con el galardón Women in Food 2025 en Italia, ha ofrecido un menú de diez pases inspirado en recetas tradicionales del centro de Italia. Entre los platos servidos se encontraban jamón de cordero con aceite de romero y rábano picante, anolini rellenos

de berenjena asada y ricotta con agua de tomate, carbonara y una macedonia de turrón de Abruzzo con maritozzo. Cada plato se ha acompañado con una selección de vinos de la DOCa Rioja, como Remírez de Ganuza Blanco Reserva 2022, 1890 Manzanos Rosé, Artuke Maceración Carbónica, Viñedos Ruiz Jiménez Pago de Valcaliente Reserva 2019 y Vivanco Cuvée Inédita Rosado 2021.

La propuesta ha llenado todas las plazas disponibles tanto en los servicios de comida como en los de cena. Según explicó Cicolini durante el evento, su intención era trasladar a Madrid el ambiente de una trattoria contemporánea donde los platos tradicionales italianos se reinterpretan mediante la investigación y el uso de nuevas técnicas. La chef subrayó la importancia del vino como parte fundamental del relato gastronómico y señaló que maridar su cocina con vinos de Rioja le ha permitido crear un diálogo entre dos tradiciones que comparten valores como el origen y la autenticidad.

Durante esta edición, la DOCa Rioja ha nombrado a Sarah Cicolini “Embajadora Internacional de Rioja”, reconociendo su labor como prescriptora de los vinos riojanos en Italia. Este reconocimiento forma parte del programa especial que la Denominación está desarrollando durante su Centenario.

La serie “In Residence by Rioja” arrancó en mayo con la participación del chef australiano James Henry, responsable del restaurante Le Doyenné en Francia. La próxima y última sesión del año tendrá lugar entre el 15 y el 19 de octubre. En esa ocasión, el chef Poul Andrias Ziska traerá a Madrid la propuesta del restaurante PAZ, ubicado en las Islas Feroe y distinguido con dos estrellas Michelin. Las reservas para esta experiencia ya están abiertas a través del sitio web oficial del evento.

Con estas acciones, la DOCa Rioja refuerza su relación con la alta gastronomía y promueve el conocimiento internacional de sus vinos. La organización busca conectar territorios y culturas a través de experiencias culinarias que ponen en valor tanto la diversidad gastronómica como la calidad vitivinícola española.