



Padova. Da Aguaquemada, la cucina spagnola è senza glutine e senza lattosio

Aperto lo scorso aprile in via Forcellini, il locale propone tapas, paella socarrat e altre specialità della tradizione iberica. Il menu è pensato per essere condiviso, senza distinzioni legate alle intolleranze alimentari

La cucina spagnola ha trovato un nuovo indirizzo a Padova con **Aguaquemada**, ristorante aperto in **via Egidio Forcellini** che propone tapas e paella con una formula ancora poco diffusa nella ristorazione italiana: un menu interamente senza glutine e senza lattosio.

Il locale dispone di circa cinquanta coperti e basa la propria offerta su **materie prime selezionate** e poco lavorate, escludendo gli alimenti ultraprocesati. Una scelta che affianca l'attenzione alle esigenze alimentari alla ricerca della qualità degli ingredienti e delle preparazioni.



L'esterno di Aguaquemada (Foto © Ufficio stampa).

La paella socarrat, protagonista del menu

La specialità della casa è la **paella socarrat**, preparazione tipica della tradizione valenciana. Il termine *socarrat* indica la sottile crosta dorata che si forma sul fondo della padella durante la cottura del riso, una parte molto apprezzata perché concentra aromi e consistenze diverse rispetto al resto del piatto.

Accanto al piatto simbolo del locale, la carta comprende numerose tapas, tra cui il **Pulpo a la Gallega** e la **paella El Marisco del Senyoret**, ricette che richiamano alcune delle preparazioni più rappresentative della gastronomia iberica.



La paella di Aguaquemada (Foto © Ufficio stampa).

Un progetto nato dopo una fase di sperimentazione

Aguaquemada è il risultato di un progetto iniziato nel **2024**, quando il format è stato sperimentato attraverso uno stand all'**Ippodromo di Padova** e successivamente alla **Fiera del Folpo di Noventa Padovana**. Due occasioni che hanno consentito di mettere a punto il metodo di lavoro e riscontrare l'interesse del pubblico prima dell'apertura del ristorante.



Alcune tapas del menu, tutte senza glutine e senza lattosio (Foto © Ufficio stampa).

Dietro l'iniziativa ci sono gli imprenditori **Samuel Gentile**, titolare di uno studio di marketing, **Matteo Gentile**, consulente nel settore della ristorazione, e **Alfonso Stefanelli**, già attivo nel mondo della ristorazione padovana con il progetto **Casa Barozzi**. A unirli è stato l'interesse per la cucina spagnola, maturato attraverso viaggi ed esperienze dirette. Da questa passione è nata l'idea di aprire a Padova un ristorante a tema, mantenendo anche l'abitudine spagnola alla condivisione delle portate.

Il nome "Aguaquemada", spiegano i fondatori, richiama la trasformazione che gli ingredienti subiscono durante la cottura, un riferimento simbolico al lavoro che avviene in cucina.

Con Aguaquemada, Padova amplia l'offerta dedicata alla gastronomia internazionale con un locale interessante e dalla bella atmosfera. Gli ambienti accoglienti e spaziosi lo rendono adatto sia a una cena tra amici che per incontri ed eventi aziendali.

RISTORANTE AGUAQUEMADA

Via Egidio Forcellini, 172/2 – Padova

Tel. +39 378 069 7788 | aguaquemada.it

Data di creazione

24/07/2026

Autore

enzo-radunanza