

1. THE CERTIFICATION PROCESS

RESTAURANTS FROM SPAIN is a certification given by the Spanish Ministry of Trade, Industry and Tourism to restaurants around the world that meet certain criteria:

- At least one person can speak to the clients in Spanish and can explain the concept behind the restaurant and its menu.
 - A chef who is qualified to prepare Spanish dishes and recipes.
 - A predominance of Spanish dishes and recipes, at least 60% of the menu.
 - PDO (protected designations of origins) / PGI (protected geographical indications) ingredients from Spain. One of these ingredients must be extra virgin olive oil, cheese, ham, or other Spanish cured meats.
 - 30% of the wines in the wine list must be Spanish PDO or PGI, and the wine list must contain at least 5 Spanish PDO or PGI wines.
 - Communication media platforms that show the Spanish identity of the restaurant.
 - Fully equipped restaurant kitchen
-
- What was the process like?

Each restaurant was asked to fill in a form, which was afterwards reviewed by the Spanish Economic and Commercial Office in Vietnam. If the restaurant appeared to meet the criteria, an appointment was arranged in which representatives from the office visited the restaurant and checked all the information. This was done by conducting interviews and taking pictures of the menu, the wine list, the dining area, and the kitchen.

All this information was then sent to the central offices in Madrid, Spain. There, both the forms filled in by the restaurant and the information collected by the representatives in Vietnam were reviewed by a professional committee, which in turn decided whether to award the certifications.

In Vietnam, all the restaurants that took part in the process were certified.

As of today, 173 restaurants have received this certification around the world. With **6 certified restaurants**, and followed by Thailand, Malaysia and Taiwan, with 2 certified restaurants each, **Vietnam is one of the highest awarded countries in South East Asia** only after Singapore, which boasts 15 certifications.

1. QUY TRÌNH CẤP CHỨNG NHẬN

RESTAURANTS FROM SPAIN là chứng nhận được cấp bởi Bộ Thương mại, Công nghiệp và Du lịch Tây Ban Nha cho các nhà hàng trên khắp thế giới đạt đủ các tiêu chuẩn sau:

- Có ít nhất một người có thể trao đổi với khách hàng bằng tiếng Tây Ban Nha và có thể giải thích concept và thực đơn của nhà hàng.
- Đầu bếp đủ khả năng chế biến và sáng tạo thực đơn các món ăn Tây Ban Nha.
- Lấy món ăn Tây Ban Nha làm chủ đạo, chiếm ít nhất 60% thực đơn.
- Nguyên liệu PDO (chỉ dẫn xuất xứ được bảo hộ) / PGI (chỉ dẫn địa lý được bảo hộ) từ Tây Ban Nha. Bắt buộc có một trong các nguyên liệu như dầu ô liu đặc biệt nguyên chất, phô mai, jamon hoặc một loại thịt nguội Tây Ban Nha khác.
- 30% rượu vang phải là rượu PDO hoặc PGI, và có ít nhất 5 loại rượu vang PDO hoặc vang PGI Tây Ban Nha .
- Các nền tảng truyền thông thể hiện bản sắc Tây Ban Nha của nhà hàng..
- Nhà bếp được trang bị đủ tiêu chuẩn nhà hàng.

- Quá trình này diễn ra như thế nào?

Mỗi nhà hàng sẽ được yêu cầu điền thông tin vào biểu mẫu để Thương vụ Tây Ban Nha xem xét.

Nếu nhà hàng đáp ứng các tiêu chí, Thương vụ sẽ hẹn thăm nhà hàng và gặp gỡ đại diện nhà hàng để kiểm chứng các thông tin đã được cung cấp thông qua phỏng vấn và chụp ảnh thực đơn, danh mục rượu vang, khuôn viên phục vụ và khu vực bếp.

Tất cả các thông tin này sau đó được gửi về văn phòng trụ sở tại Madrid. Tại đây một hội đồng chuyên gia xem xét các thông tin được cung cấp bởi nhà hàng và báo cáo của cơ quan đại diện tại Việt Nam trước khi quyết định có cấp chứng nhận cho nhà hàng hay không.

Tất cả các nhà hàng tại Việt Nam tham gia ứng cử đều đã được cấp chứng nhận.

Cho tới hôm nay, có tổng số 173 nhà hàng trên toàn thế giới đã được nhận chứng nhận này. Với 6 nhà hàng, Việt Nam là một trong những quốc gia tại Đông Nam Á có số lượng nhà hàng đạt chứng nhận cao nhất khu vực, đứng trên Thái Lan, Ma Lai si a và Đài Loan- mỗi nước có hai nhà hàng- và chỉ đứng sau Sing ga po- với 15 chứng nhận đã được trao.

2. INGREDIENTS FROM SPAIN

Spanish cuisine is known for its simplicity and for the minimal transformation required from the original ingredients to the final dish. For this reason, good Spanish cuisine is intrinsically linked to quality Spanish ingredients. What are some of these ingredients?

Pimentón de la Vera, a smoked paprika from Extremadura in Western Spain. **Pimentón de la Vera** is a product of smoky, intense, and penetrating flavor and aroma, due to the drying process of the peppers by using smoke. The smoke comes from the local oak trees and gives an extraordinary taste to the paprika. As for its color, it is intense red with relative brightness. Both its flavor, aroma and color are highly stable over time.

Azafrán or saffron. Its sweetly pungent aroma infuses everything from paellas to roast suckling pig, soups, sauces, and even ice cream, making it an extremely versatile spice as well as a highly exclusive one. This highly aromatic saffron comes from the fields of Castilla-La Mancha in central Spain, the land of Don Quixote. Spanish saffron is the only saffron in the world with PDO, and it's set apart from saffron produced elsewhere by its bright red color and explosive aroma.

Cerdo Ibérico or Ibérico Pork. Ibérico Pork comes from the distinctive Black Iberian Pig. Native to the Iberian Peninsula, the pigs' special diet of acorns and elements of the natural forests in these areas impacts the meat directly, giving it a nutty, evocative flavor. Black Iberian Pigs, also known as *Pata Negra*, are bred to contain a higher fat content than many other pigs, which means that the meat they produce has a delightful tenderness.

Iberico pork also produce amazing quality cured meats, and the star ingredient **Jamón Ibérico** (or iberico ham). Iberico ham preparation requires specific spices and salt, and the process itself is carried out only subject to strict temperature limits and humidity levels. To experience the full taste of the Iberico ham, the ham is cut into thin strips. In Spain, there is a special technique for slicing *jamón*, and the slicing specialists are called *cortador*.

Aceite de oliva or olive oil. Spain grows over 260 varieties of olives, enabling olive oil from Spain to have the widest array of flavors and aromas. Extra-virgin olive oil is the highest quality among olive oil. Because the olives are free from defects and picked at peak ripeness, they have excellent flavor and aroma, providing a feast for the senses. Some of the most popular varieties of olive oil found in Spain are:

Arbequina: This variety is characteristic of the northeast, although its growth has spread to practically the entire country. Arbequina olives produce a very fluid and sweet oil, in which it is almost impossible to perceive bitter or peppery flavors, with a fruity aroma of olives, apple, banana and almond.

Picual: It is the most abundant variety in Spain and the world. There are currently approximately 900,000 hectares of production area in Spain. *Picual* oil is prized for its high stability (resistance to oxidation) which gives it great resistance to high temperatures, and it is ideal for preserving raw or cooked foods.

Arroz Bomba. Bomba rice is short grain pearl white rice that is cultivated in eastern Spain, in the region of Valencia. In Spanish, *bomba* is the word for bomb. Bomba rice gets its name thanks to its unique quality of water absorption, as it can absorb three times its volume without bursting. Since it can absorb a large amount of broth, it can keep an intense flavor. Due to its amazing properties, this type of rice the perfect ingredient for paella, one of the most popular Spanish dishes.

2. NGUYÊN LIỆU TỪ TÂY BAN NHA

Ẩm thực Tây Ban Nha được biết đến với sự đơn giản và sự biến đổi tối thiểu từ nguyên liệu thành món ăn. Do đó, đồ ăn Tây Ban Nha ngon gắn chặt với nguyên liệu Tây Ban Nha hảo hạng. Một vài nguyên liệu trong số đó là gì?

Pimentón de la Vera, một loại bột ớt xông khói vùng Extremadura ở phía tây Tây Ban Nha. **Pimentón de la Vera** có vị khói, đậm và đậm hương vị do được sấy khô bằng khói. Khói được tạo ra từ gỗ sồi bản địa đem lại cho bột ớt hương vị độc đáo. Về màu sắc, nguyên liệu có màu đỏ đậm hơi sáng. Gia vị này giữ được cả hương vị và màu sắc tương đối lâu dài.

Azafrán hay nhụy nghệ tây saffron. Vị sắc sảo nồng nàn của loại gia vị này được sử dụng rộng rãi từ paella đến lợn sữa quay, các món xúp, món sốt hay thậm chí cả kem nên có thể nói đây là một loại gia vị vừa rất linh hoạt vừa vô cùng chuyên biệt. Gia vị nụ hoa nghệ tây đậm đà nhất đến từ các cách đồng vùng Castilla-La Mancha thuộc trung phần Tây Ban Nha, quê nhà của Đôn Qui hô tê. Saffron của Tây Ban Nha là loại saffron duy nhất trên thế giới được bảo hộ về xuất xứ dẫn xuất xứ, và khác biệt với mọi loại saffron các nơi khác do có màu đỏ tươi sáng đặc trưng và hương thơm bùng nổ.

Cerdo Ibérico hay thịt heo Ibérico. Thịt heo Iberico là sản phẩm từ giống heo đen Iberia đặc biệt. Có nguồn gốc từ bán đảo Iberia, chế độ ăn uống đặc biệt của lợn với quả sồi và các thức ăn từ rừng tự nhiên ở những khu vực này tác động trực tiếp đến thịt lợn, tạo vị hạt phỉ và đặc biệt gây ấn tượng. Heo Iberia đen, còn được gọi là Chân Đen, được nuôi để có hàm lượng chất béo cao hơn nhiều loại heo khác, có nghĩa là thịt của giống heo này có độ mềm hấp dẫn.

Thịt lợn Iberico cũng là nguyên liệu cho các sản phẩm thịt nguội chất lượng xuất sắc, và món Jamón Ibérico nổi tiếng. Việc chế biến đùi heo muối Iberico đòi hỏi các yêu cầu về gia vị và muối cụ thể, quá trình sản xuất phải được tiến hành trong các điều kiện về nhiệt độ và độ ẩm nghiêm ngặt. Để thường thức trọn vẹn hương vị của đùi heo muối Iberico, đùi heo muối sẽ được xẻ thành các lát mỏng. Ở Tây Ban Nha có một kỹ thuật đặc biệt để cắt lát jamon, và các chuyên gia cắt lát được gọi là cortador.

Aceite de oliva hay là dầu ô liu. Tây Ban Nha trồng hơn 260 loại ô liu nên dầu ô liu từ Tây Ban Nha có hương vị và mùi thơm vô cùng phong phú. Dầu ô liu extra virgin là loại có chất lượng cao nhất trong số các loại dầu ô liu. Ô liu được chọn làm dầu này là những quả hoàn toàn không có khiếm khuyết, được thu hoạch đúng độ chín để mang lại hương vị và mùi thơm tuyệt hảo tạo hân hoan cho các giác quan. Một số loại dầu ô liu phổ biến nhất ở Tây Ban Nha là:

Arbequina: Giống này là đặc trưng của vùng đông bắc, mặc dù hiện nay đã được trồng rộng khắp đất nước. Ô liu Arbequina cho ra dầu rất mượt và ngọt, trong đó gần như không thể cảm nhận được vị đắng hoặc vị cay, với hương thơm trái cây của ô liu, táo, chuối và hạnh nhân.

Picual: Đây là giống phổ thông nhất ở Tây Ban Nha và thế giới, hiện có khoảng 900.000 ha diện tích canh tác ở Tây Ban Nha. Dầu Picual được đánh giá cao bởi tính ổn định cao (khả năng chống oxy hóa), giúp dầu có khả năng chịu nhiệt độ cao và rất lý tưởng để bảo quản thực phẩm sống hoặc nấu chín.

Arroz Bomba. Gạo bomba là loại gạo hạt ngắn có màu trắng ngọc trai được trồng ở phía đông Tây Ban Nha, vùng Valencia. Trong tiếng Tây Ban Nha, *bomba* có nghĩa là bom. Gạo bomba được đặt tên như vậy do khả năng hấp thụ nước độc đáo của nó, gạo có thể hút nước gấp 3 lần thể tích của nó mà không nứt vỡ. Vì có thể hấp thụ nhiều nước dùng nên cơm nấu từ gạo bomba rất đậm vị. Từ đặc tính tuyệt vời đó, loại gạo này là nguyên liệu hoàn hảo cho paella, một trong những món ăn nổi tiếng nhất của Tây Ban Nha.

3. SPANISH APERITIVO

Like their neighbors in France, and their fellow Mediterraneans in Italy, the Spanish are devoted believers in the aperitif, or aperitivo: the practice of eating and drinking in advance, and anticipation, of a larger meal. While in those other countries it's most often before dinner, in Spain it's traditionally before lunch, although there are no rules and many regional variations.

A social ritual across the continent, it's also something of a science. Many beverages and foods are supposed to help wake up the taste buds and begin the digestive process. The ideal selection is a mix of sour, salty, and sweet flavors by way of pickles, chips, canned seafood, cheeses, cured meats, and olives.

And while part of the pleasure of the aperitivo lies in sharing these foods and drinks in company – at a bar, on a terrace, in a plaza – it's also more than possible to recreate the experience at home, using premium Spanish products that have long been associated with that magic hour before the main meal:

Patatas fritas or potato chips: A bowl of salty potato chips tends to come as standard with any aperitivo, but there's a world of difference between generic varieties that hardly taste of anything, and premium brands that take much more care in the sourcing, cutting, and cooking, always with olive oil.

Aceitunas or olives: Many provinces of Spain grow different strains of olives with their own flavors. Around Madrid, for example, your gin&tonic might be served with a side of local Campo Real olives, seasoned with fennel and oregano.

Canned seafoods: some of the finest mussels, razor clams, and octopus to be found in Spanish waters are canned as luxury products and eaten straight from the tin as tapas, with some bread.

Jamón ibérico y queso manchego or ibérico ham and manchego cheese: you've got to be careful with the more substantial aperitivo items – the object is to intrigue the stomach, not to fill it too early. It is always a challenge to contain oneself in the presence of these classic Spanish snacks.



3. ĐỒ KHAI VỊ TÂY BAN NHA

Giống như quốc gia láng giềng Pháp và quốc gia anh em Địa Trung Hải Italia, người Tây Ban Nha là những tín đồ của bữa khai vị, hay là aperitivo: văn hóa ăn uống trước bữa chính. Nếu như ở các nước khác tập quán này thường diễn ra trước bữa tối, ở Tây Ban Nha lại có truyền thống ăn aperitivo trước bữa trưa, mặc dù không có quy tắc và cũng nhiều biến thể tùy vùng.

Dù chủ yếu phát xuất từ tập quán xã hội, văn hóa này cũng có yếu tố khoa học nhất định. Nhiều đồ uống và thực phẩm được cho là giúp đánh thức vị giác và khởi động quá trình tiêu hóa. Lựa chọn lý tưởng là sự kết hợp của các hương vị chua, mặn và ngọt như là đồ chua, khoai tây chiên, hải sản đóng hộp, pho mát, thịt nguội hay ô liu.

Một cách trải nghiệm thú vị của văn hóa aperitivo là cùng bạn bè thưởng thức đồ ăn và đồ uống tại quán bar, sân thượng, quảng trường- nhưng cũng hoàn toàn có thể tạo ra trải nghiệm tại nhà với một số sản phẩm cao cấp đến từ Tây Ban Nha, từ lâu đã đồng hành với thời gian kỳ diệu trước bữa ăn:

Patatas fritas hay là khoai tây chiên: một tô khoai tây chiên đã được coi là tiêu chuẩn trong mọi bữa aperitivo, nhưng có một sự khác biệt hoàn toàn giữa khoai tây chiên chung chung gần như chả có vị gì với các thương hiệu cao cấp chăm chút từ nguồn nguyên liệu đến cách cắt và chiên, luôn là với dầu ô liu.

Aceitunas hay trái ô liu: Nhiều tỉnh của Tây Ban Nha trồng nhiều loại ô liu khác nhau với hương vị riêng. Ví dụ như quanh Madrid thì rượu gin & tonic của bạn sẽ được phục vụ kèm một phần ô liu Campo Real tẩm ướp với tiêu hồi và hương thảo.

Hải sản đóng hộp: các loại vẹm, nghêu sò, bạch tuộc ngon nhất được thu hoạch từ vùng biển Tây Ban Nha và được chế biến thành đồ hộp cao cấp để thưởng thức trực tiếp như món tapas, với bánh mì vài lát.

Jamón ibérico phô mai măng chề gô: bạn phải rất cẩn thận với mấy món ăn nhẹ nhiều chất này- mục đích của aperitivo là đánh thức cái bụng chứ không phải làm bạn no quá sớm. Nhưng mà đúng là chẳng dễ gì cầm lòng trước sự hiện diện của mấy món Tây Ban Nha kinh điển này.



ABOUT PAELLA

To define exactly what paella contains is almost impossible. There are as many variations of paella as there are cooks, with many claiming that their recipe is the best tasting or most authentic. The origins of the dish, however, are quite humble.

Valencia in Eastern Spain is the undisputed home of paella. It is one of the largest natural ports in the Mediterranean and has been one of the most important rice-producing areas in Spain since rice was introduced by the Moors over 1200 years ago. In fact, the Spanish word for rice is *arroz*, which is derived from Arabic, not Latin like most of Castilian Spanish.

Paella was originally farmers' and farm laborers' food, cooked by the workers over a wood fire for the lunchtime meal. It was made with rice, plus whatever was to hand around the rice fields and countryside: tomatoes, onions, and snails, with a few beans added for flavor and texture. Rabbit or duck might also have been added, and for special occasions, chicken plus a touch of **saffron** for an extra special color and flavor. Subsequently, this dish was popularized in other Spanish regions, and variations were made such as seafood paella or paella mixta (seafood and meat). Each variation was born from the ingredients that were available in each area.

Paella was also traditionally eaten straight from the pan in which it was cooked with each person using their own wooden spoon.

It is a little confusing, but *paella* or to be more exact *la paella* is the name for the cooking pan itself and not the dish. The word probably has its roots in the Latin word *patella* meaning pan.

In Spain paella is still very popular. Not only do families congregate *en masse* to eat paella in restaurants, but it is often cooked on weekends, at holiday homes, or at beach or mountain picnic sites. There are many paella competitions all over Spain and very often a giant paella is the centerpiece for many gatherings.

It's easy to see why - paella can create a party, a ceremony, and a debate (often over the making of the paella itself!) - making it one of the most sociable and enjoyable of all culinary occasions.

And finally, if you don't already know – and you want to impress your friends, "paella" is pronounced "pa-e-ya" with the "e" as in "bet".



Guinness world record winner for the biggest paella

VỀ PAELLA

Định nghĩa chính xác paella bao gồm những gì là bất khả. Các biến thể của paella cũng nhiều như số nghệ nhân chuyên nấu món này, rất nhiều trong số họ khẳng định rằng paella của họ là ngon nhất và công thức của họ là chuẩn nhất. Nguồn gốc của món này, tuy vậy, lại khá là khiêm tốn.

Valencia ở miền Đông Tây Ban Nha là quê hương không thể bàn cãi của paella. Đây là một trong những cảng tự nhiên lớn nhất ở Địa Trung Hải và đã từng là một trong những khu vực sản xuất lúa gạo quan trọng nhất ở Tây Ban Nha kể từ khi cây lúa được người Moor giới thiệu cách đây hơn 1200 năm. Trên thực tế, gạo tiếng Tây Ban Nha là arroz và từ này có nguồn gốc từ tiếng Ả Rập, không phải tiếng Latinh như hầu hết các từ tiếng Tây Ban Nha.

Paella ban đầu là thức ăn của nông dân và công nhân nông trại, được công nhân nấu trên bếp lửa cho bữa ăn trưa. Nó được nấu với gạo, cộng với bất cứ thứ gì kiếm được quanh những cánh đồng lúa vùng thôn quê: cà chua, hành tây và ốc, với một ít đậu được thêm vào để tạo hương vị và kết cấu. Thỏ hoặc vịt cũng có thể được thêm vào, và đối với những dịp đặc biệt, gà cùng với một nhúm saffron để có thêm màu sắc và hương vị đặc biệt. Sau đó, món ăn này được phổ biến ra các vùng khác của Tây Ban Nha, và các biến thể cũng được tạo ra như là paella hải sản hoặc paella thập cẩm (hải sản và thịt). Mỗi biến thể được sinh ra từ những nguyên liệu sẵn có ở từng địa phương.

Paella ngày xưa thường được ăn trực tiếp trong chảo nấu, và mỗi người sẽ sử dụng thìa gỗ của riêng mình.

Hơi khó hiểu nhưng paella hay chính xác hơn “la paella” là tên gọi của cái chảo để nấu món này chứ không phải món ăn. Từ này có lẽ có nguồn gốc từ tiếng Latin patella có nghĩa là chảo.

Ở Tây Ban Nha, paella vẫn rất phổ biến. Không chỉ các gia đình tụ tập để ăn paella trong nhà hàng, mà món này cũng thường được nấu vào cuối tuần, khi các gia đình cùng về quê nghỉ, hoặc tại các điểm dã ngoại cả trên núi lẫn ven biển. Có rất nhiều cuộc thi paella trên khắp Tây Ban Nha và một chảo paella khổng lồ thường là tâm điểm cho nhiều buổi tụ họp.

Rất dễ hiểu tại sao paella có thể - tạo ra một bữa tiệc, một buổi lễ, và một cuộc tranh cãi (thường là về cách làm chính món paella đó) khiến mỗi buổi gặp gỡ trở nên gần gũi và thú vị

Cuối cùng, có thể bạn chưa biết, nếu bạn muốn gây ấn tượng với bạn bè, “paella” được phát âm là “pà-ê-ya”



Chảo paella giữ kỷ lục Guinness chảo paella lớn nhất

4. REFERENCES

If you have any questions, please contact us at:

Néstor Santos Franco – nestor.santos@comercio.mineco.es

Carlos Domínguez Agulleiro – cdomingueza@comercio.mineco.es

Phuong Ngo Mai – pngo@comercio.mineco.es

Spanish Economic and Commercial Office in Vietnam

(+84) 028 3825 01 73

hochiminhcity@comercio.mineco.es

Restaurants from Spain certification:

<https://www.foodswinesfromspain.com/spanishfoodwine/global/shop-travel-and-dine/get-the-certification/home/index.html>

You can find some photos of traditional Spanish dishes and ingredients available for download here:



(Available until July 27th)

If you need to access these photos at a later date, please contact us.

1. CUNG CẤP THÔNG TIN

Nếu bạn có bất cứ câu hỏi gì vui lòng liên hệ:

Néstor Santos Franco – nestor.santos@comercio.mineco.es

Carlos Domínguez Agulleiro – cdomingueza@comercio.mineco.es

Phuong Ngo Mai – pngo@comercio.mineco.es

Thương vụ Tây Ban Nha tại Việt Nam

Spanish Economic and Commercial Office in Vietnam

(+84) 028 3825 01 73

hochiminhcity@comercio.mineco.es

Chứng nhận Restaurants from Spain:

<https://www.foodswinesfromspain.com/spanishfoodwine/global/shop-travel-and-dine/get-the-certification/home/index.html>

Bạn có thể tải một số hình ảnh món ăn truyền thống của Tây Ban Nha và các nguyên liệu tại đây:



(QR có hiệu lực đến hết 27th tháng 7)

Nếu bạn cần ảnh sau ngày QR hết hạn, vui lòng liên hệ với chúng tôi.