

LA LUNA DE

# METROPOLIS

LA REVISTA DE TODO PARA EL FIN DE SEMANA DE EL MUNDO. Nº 219. DEL 22 AL 28 DE SEPTIEMBRE DE 2010

B: SE CONVIERTE EN



(DINE)

PENÉLOPE CRUZ, NICOLE KIDMAN  
Y SOPHIA LOREN PROTAGONIZAN  
LA VERSIÓN MUSICAL  
DE LA MÍTICA PELÍCULA DE FELLINI

MA  
GRIP

## FUERA DE CARTA

### ITALIA, PARA COMÉRSELA

ESCUELA DE COCINA Y TIENDA GOURMET TRANSALPINAS: TODO EN UNO EN LA NUEVA AFUENTADA DE NICOLETTA NESIMINI

Desde los últimos días de 2009, la capital de España cuenta con una institución que reúne la esencia propia de los madrileños por la gastronomía italiana. La Escuela Académica del Cuento (Escuela Académica del Cuento) ofrece un espacio para de formación técnica e filosófica, como un espacio para saber más de la cocina transalpina.

Impulsada por Nicolina Nesimini -directora representante de una familia dedicada a la producción y comercialización de diversas variedades de su país-, la Academia del Cuento dispone de un taller de cocina donde se imparten las clases, precedido de una tienda con acceso a la venta de los productos distribuidos por Nesimini. En este espacio, las técnicas son variadas: helados elaborados con leche de búfala, una larga selección de pastas artesanas, quesos, empanadas, pizzas, dulces, embutidos...

Y lo mejor es que la Academia se encuentra aquí. En la planta superior, hay una sala donde se realiza la actividad, que alberga una dignísima representación del patrimonio culinario italiano, un rico y diverso como difícil de abarcar en su totalidad. Allí también se exponen los productos artesanales que producen las Nesimini en el barrio de Malasaña.

La actividad pedagógica de la Academia del Cuento se ha desarrollado en un espacio del patrimonio culinario italiano, un rico y diverso como difícil de abarcar en su totalidad. Allí también se exponen los productos artesanales que producen las Nesimini en el barrio de Malasaña.



En el programa formativo participan los nombres de los cocineros italianos que trabajan en Madrid, como Sergio La Torre (Cocina Italiana), Ignacio Deras (Bocconissimo) o Andrés Tamborelli (Don Giovanni), que también participan en la Academia para enseñar sus técnicas. FOTO: FERRIS BLANQUERAS



El programa formativo incluye los nombres de los cocineros italianos que trabajan en Madrid, como Sergio La Torre (Cocina Italiana), Ignacio Deras (Bocconissimo) o Andrés Tamborelli (Don Giovanni), que también participan en la Academia para enseñar sus técnicas. FOTO: FERRIS BLANQUERAS

En el programa formativo participan los nombres de los cocineros italianos que trabajan en Madrid, como Sergio La Torre (Cocina Italiana), Ignacio Deras (Bocconissimo) o Andrés Tamborelli (Don Giovanni), que también participan en la Academia para enseñar sus técnicas. FOTO: FERRIS BLANQUERAS



En el programa formativo participan los nombres de los cocineros italianos que trabajan en Madrid, como Sergio La Torre (Cocina Italiana), Ignacio Deras (Bocconissimo) o Andrés Tamborelli (Don Giovanni), que también participan en la Academia para enseñar sus técnicas. FOTO: FERRIS BLANQUERAS

En el programa formativo participan los nombres de los cocineros italianos que trabajan en Madrid, como Sergio La Torre (Cocina Italiana), Ignacio Deras (Bocconissimo) o Andrés Tamborelli (Don Giovanni), que también participan en la Academia para enseñar sus técnicas. FOTO: FERRIS BLANQUERAS

