



LA ACCADEMIA DEL GUSTO, PRIMERA ESCUELA DE COCINA ITALIANA EN MADRID, DE LA MANO DE NICOLETTA NEGRINI. UN ESPACIO POLIVALENTE DESTINADO A LA REALIZACIÓN DE CURSOS DE COCINA, SESIONES DE VINOS, APERITIVOS, COMIDAS Y CENAS, ASÍ COMO A LA VENTA DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS ITALIANOS DE ALTA CALIDAD

# COMER, BEBER y sentir italiano



Como un regalo navideño ha llegado a Madrid la primera Escuela de Cocina Italiana, la **Accademia del Gusto**, que ha sido inaugurada oficialmente por el Embajador de Italia en España, **Pasquale Terracciano**, el primer día del pasado mes de diciembre, ante la expectación de un gran número de personas allí reunidas. La Accademia del Gusto es el sueño hecho realidad de **Nicoletta Negrini**, miembro de una de las familias que han protagonizado el despegue del sector alimentario de calidad en Italia. Un centro multidisciplinar dedicado a la auténtica gastronomía italiana, que engloba una tienda de productos gastronómicos y platos preparados para llevar, escuela de cocina, bodega y sala de catas. Ten-

drán lugar cursos de cocina, sesiones dedicadas al vino, catas monográficas, aperitivos comentados servidos 'a la italiana' -en los que se entregará al cliente una ficha sobre los productos que está consumiendo-, comidas y cenas también comentadas. Además, los espacios de la Accademia del Gusto pueden ser alquilados tanto por particulares como por empresas para presentaciones de productos, por ejemplo.

La actividad formativa, que comienza el 11 de enero 2010 con un primer ciclo de cursos culminará el 23 de febrero. El programa comprende sesiones dedicadas a las cocinas regionales italianas (cursos básicos de un día en los que se enseña a preparar un menú tradicional), ciclos especializados en la elaboración de pastas para practicar y profundizar el idioma mientras se cocina, así como catas de vinos, sesiones en las que profesores coordinados por el crítico vinícola **Juancho Asenjo** mostrarán los secretos de vinos italianos como el Barolo, Amarone o el Sangiovese.

También se celebrarán cursos impartidos por cocineros de los principales restaurantes italianos de Madrid y, además, se contará con la visita formativa de algunos de los mejores chefs de Italia. Los pequeños de la casa también están de enhorabuena, ya que serán protagonistas de algunos cursos, y también tendrán lugar cursos dedicados a la cocina rápida, así como sesiones de trabajo dirigidas por la nutrióloga **Marta Aranzadi**, entre otras actividades. Activida-



des dirigidas para satisfacer las pasiones y necesidades de los particulares y de los profesionales de hostelería.

Todo ello llevado a cabo en un local excepcional irradiante de luz que entra por los grandes ventanales de su fachada, que conjuga los elementos caracterizadores de las antiguas 'salumerie' (charcuterías) italianas y los elementos de sesgo más racionalista, gracias al trabajo llevado a cabo por la arquitecta **Teresa Sapey**, galardonada con el premio Arquitectura de Interiores de la Comunidad de Madrid 2005, y su equipo.

El espacio se divide en dos plantas, hallándose en la de puerta de calle la tienda con un atractivo escaparate de los productos gastronómicos que se venden en ella, y la sala en la que se impartirán los cursos de cocina, que está separada

de la tienda por una mampara de vidrio con un tirador en forma de cuchara de madera realizado en acero. En cambio, la planta de arriba sorprende con tres murales que muestran diferentes formas de pasta (spaghetti, penne y farfalle) en composición vertical. También se puede contemplar una madera de palet pintada de blanco y un mural que exhibe las distintas regiones italianas y los vinos que en ellas se producen, como símbolos decorativos de la zona destinada de esas joyas enológicas.

En definitiva, se trata de un espacio con alma gastronómica por los cuatro costados, incluso los baños están flanqueados por lámparas realizadas con un bastidor tras el que se utiliza un sistema de luces para dibujar un cuchillo y un tenedor.

Y, por si les pareciera poco, en el interior de los mismos se encontrarán tapaderas de cacerolas, platos y un proverbio italiano sobre el espejo: "Il diavolo fa le pentole ma non i coperchi" (el diablo hace las cacerolas pero no las tapaderas).



## CARNET de identidad

ACCADEMIA DEL GUSTO  
C/ Cristóbal Bordiú, 55  
28003 Madrid  
Tel.: 91. 535 37 28  
[www.accademiadelgusto.es](http://www.accademiadelgusto.es)