

Accademia del gusto: la primera y única escuela de cocina italiana en Madrid



[Ampliar foto](#)

Nicoletta Negrini, miembro de una de las familias que ha protagonizado el despegue del sector alimentario de calidad en Italia, ha creado la primera escuela de cocina azurra en Madrid.

La cocina italiana tiene un nuevo punto de referencia en Madrid, la **Accademia del Gusto** con cursos de cocina, catas y cursos de vinos, venta de delicatessen, aperitivos, comidas y cenas comentadas, comida para llevar,... De la mano de Nicoletta Negrini, miembro de una de las familias que ha protagonizado el despegue del sector alimentario de calidad en Italia, nace la primera escuela de cocina azurra en Madrid.

La *Accademia del gusto* se encuentra en la calle Cristóbal Bordiú, muy cerca del consulado de Italia, y nace con la vocación de un espacio multiusos dividido en tienda, aula de cocina y sala de catas. Los cursos empezaron el pasado 11 de enero e incluyen sesiones dedicados a las cocinas regionales italianas (cursos básicos de un solo día en los que se enseña a

preparar un menú tradicional), ciclos especializados en la elaboración de pastas caseras –tortellini, ravioli, lasagne, spaghetti....-, cursos impartidos en lengua italiana para poder practicar y profundizar el idioma mientras se cocina, o catas de vinos en los que profesores, coordinados por Juancho Asenjo, mostrarán los secretos de vinos como el Amarone, el Barolo o el Sangiovese.

Además, habrá cursos impartidos por los cocineros de los principales restaurantes italianos de Madrid (Ignacio Deias, de Boccón Divino, Ana y Gianluca, de Piu di Prima, Romano y Rita Felli, del Caffè Romano, Marco di Tullio, de Casa Marco, Angelo Loi, de la Taverna Siciliana....) se recibirá la visita formativa de algunos de los mejores chefs de Italia, se impartirán cursos para niños, sesiones de trabajo dirigidas por la nutróloga Marta Aranzadi, ciclos dedicados a la cocina rápida....

El trabajo de diseño del espacio ha sido realizado por otra italiana de renombre, Teresa Sapey conjugando por un lado los elementos que caracterizan a las antiguas salumerie y por otro elementos de sesgo más racionalista.

[Anuncios Google](#)

[Pasta Italiana](#)

Un Toque de Gagnano en tu Casa Descubre Ya Pasta Garofalo!

[PastaGarofalo.it](#)

[Cursos de Jefe de Cocina](#)

Curso de Cocina

¿Te apasiona cocinar? Obtén tu título de FP. Infórmate!

www.formacion-universitaria.com/FP