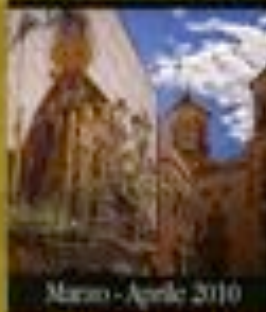


spettacolo tecnologia moda spettacoli  
 comunicazione pubblicità  
 cultura economia

20

# infoItaliaSpagna®

La rivista degli italiani in Spagna



Marzo - Aprile 2010

20



L'Accademia del Gusto di Madrid

## A scuola di cucina italiana



In alto: l'Accademia del Gusto di Madrid. In basso: la pizza napoletana Stg

Senza essersi lo scorso gennaio i corsi dell'Accademia del Gusto, la prima scuola di cucina italiana aperta a Madrid. Nei locali di calle Cruzador Borchi, 25, si insegna a cucinare, degustare vini, scegliere il miglior menu per occasioni o eventi importanti, tutto secondo le regole italiane. L'Accademia è stata creata da Nicoletta Negri, imprenditrice conosciuta in tutta Spagna per i prodotti enogastronomici di qualità che commercializza da anni, e porta la firma dell'architetto Teresa Lopez. Spazi accoglienti e spaziosi, atmosfera di antica salumeria da una parte e laboratori enzimati dall'altra, per garantire la miglior tenuta nel corso.

All'Accademia si insegnano piatti regionali italiani, si impara a preparare la pasta fresca, le specialità tipiche, i dolci ma anche i menu a basso carbonio. Le lezioni spiegano le caratteristiche di vari ingredienti come il Barolo o l'Amareno e quali formaggi accostare alle diverse etichette. Ci saranno corsi che spieghino come meglio abbinare una bevanda, corsi di bon-ton, corsi di cucina rapida e quelli rivolti all'alimentazione infantile.

All'Accademia si possono anche acquistare prodotti italiani e piatti pronti da asporto, è inoltre possibile offrire lo spazio per eventi, iniziative aziendali, riunioni varie.  
 Accademia del Gusto, Tel: 91 535 37 35/428 83 79 42  
[www.acciademiadelgusto.com](http://www.acciademiadelgusto.com)

Finalmente il riconoscimento

### Pizza napoletana Stg



Un lungo percorso ha portato la pizza napoletana ad ottenere il riconoscimento di "Specialità Tradizionale Garantita". Per frangere del resto il "Napuletana Stg" secondo quanto stabilito dal Disciplinare di produzione certificato da Bruxelles, la pizza deve avere un diametro non superiore ai 20 cm, il fondo italiano (o "a lieve") con un ammorbidimento solo parzialmente prelevato, mozzarella di Bufala Campana DOP o la mozzarella Stg, aglio, un filo d'olio, sale e foglie fresche di basilico. La cultura deve arrivare esclusivamente in forno a legna e, accompagnata dal formo, la pizza deve avere una consistenza soffice ed elastica.

## Quei grassi, grassi trans

Definiti "vergini" in realtà sono nocivi per la salute

Una ricerca italiana pubblicata su "Diabetes Care" ha dimostrato che l'assunzione di grassi trans, definiti "vergini" in realtà, è associata a un aumento del rischio di diabete di tipo 2. I ricercatori hanno analizzato i dati di una grande coorte di adulti, scoprendo che l'assunzione di questi grassi era associata a un aumento del rischio di diabete di tipo 2. I ricercatori hanno anche scoperto che l'assunzione di questi grassi era associata a un aumento del rischio di diabete di tipo 2.

Questi grassi, presenti negli oli vegetali idrogenati, di solito usati per friggere, sono associati a un aumento del rischio di diabete di tipo 2. I ricercatori hanno anche scoperto che l'assunzione di questi grassi era associata a un aumento del rischio di diabete di tipo 2.

Una ricerca di altri 10 anni, pubblicata su "Diabetes Care", ha dimostrato che l'assunzione di grassi trans è associata a un aumento del rischio di diabete di tipo 2. I ricercatori hanno anche scoperto che l'assunzione di questi grassi era associata a un aumento del rischio di diabete di tipo 2.