

Madrid



La Accademia del Gusto, la primera y única escuela de cocina italiana en Madrid

Una verdadera experiencia gastronómica con vocación formativa impulsada por Nicoletta Negrini

Eloisa Lamata MADRID.

A tan sólo unos metros del Consulado de Italia, concretamente en la calle Cristóbal Bordini, se encuentra uno de los puntos de referencia de la cocina italiana en Madrid, la Accademia del Gusto, un espacio pensado para ser un elemento dinamizador de iniciativas gastronómico-culturales con acento italiano. La primera escuela de cocina transalpina de Madrid nace de la mano de Nicoletta Negrini, miembro de una de las familias más importantes del sector alimentario de calidad en Italia.

La casa Negrini se dedica desde hace cuatro generaciones a la producción de embutidos de gama alta y desde 1986 a la distribución de productos gastronómicos italianos en España y Portugal.

Nicoletta ha sabido conjugar a la perfección la cultura familiar con su pasión por las mejores materias primas en esta propuesta multifuncional en la que, aparte de poder adquirir productos frescos y de calidad, podemos asistir a un curso de cocina o, incluso, a una cata de vinos dirigida.

A la hora del almuerzo, podemos degustar desde una selección de embutidos (imprescindibles la *finocchiona* y la mortadela de Bolonia) cortados con la genuina y auténtica *Berkel*, hasta una deliciosa tabla de quesos (la *burrata* o el *stracchino* son de obligada elección). "Cada producto viene con su ficha donde explica qué es y las características que tiene. Porque todo lo que hacemos tiene un fondo didáctico", explica Beatrice Allemandi, responsable de comunicación de la academia. Otra opción es deleitarse con uno de los menús de la escuela que cada día está dedicado a un ingrediente distinto y resulta asequible para todos los bolsillos.

La actividad pedagógica de la Accademia del Gusto, cuyo pilar es la magnífica chef Enrica Barni, incluye un elenco de cursos básicos de un día de duración, ciclos especializados en la elaboración de pastas frescas y clases que combinan la lingüística con la gastronomía ("*Mangiare e parlare italiano*"). En ellos, no sólo ofrecen la posibilidad de aprender a hacer pastas, risottos o pizzas, sino de hacerlo en familia, con amigos o hasta con los jefes, para potenciar el *team building* (dinámica de grupo).

En la planta superior nos encontramos con la mayor enoteca de vinos italianos en España que alberga más de 350 etiquetas de todas y



Fachada de la Accademia del Gusto, en la calle Cristóbal Bordini, 55. ELECONOMISTA

Gusto dell'Accademia, nueva marca en Mercado de San Antón

Con el fin de acercar todavía más al público español las bondades de la cocina italiana nace la marca Gusto dell'Accademia, un nuevo concepto para el que se ha elegido el mejor de los emplazamientos: el recientemente remodelado Mercado de San Antón en el madrileño barrio de Chueca.

Es la parte de la Accademia del Gusto dedicada a la comida lista para consumir, ya sea en el mismo mercado, en casa, o en cualquier otro lugar. Todo elaborado con productos del día de primera

calidad y delante del cliente.

En este nuevo espacio *show-cooking*, podemos encontrar, además de suculentos *antipasti* de embutidos italianos como la mortadela con trufa negra, especialidades frías como el *vittello tonatto* (ternera en salsa de atún), y platos calientes como *melanzane alla Parmigiana* (berenjenas a la parmesana).

En definitiva, un lugar para disfrutar de esa magia infravalorada en demasiadas ocasiones por restaurantes sin escrúpulos que llaman "pasta" a cualquier cosa.

cada una de las regiones de Italia representadas con sus mejores bodegas. En este espacio se organizan catas temáticas en las que profesores coordinados por el crítico vinícola Juancho Asenjo muestran los recovecos de los viñedos del país de la bota y nos desvelan los secretos de grandes vinos como el *Barolo*, el *Amarone* o el *Brunello*.

Allí también se encuentra la solera de los Negrini, de la que Nicoletta se siente especialmente orgullosa, y en la que reposan los aceites balsámicos siguiendo la tradición de los famosos *aceti di Modena*. Sólo se pueden extraer dos litros y medio al año (en noviembre o diciembre), así que, en Navidades, tenemos la posibilidad de adquirir una pequeña dosis de este elixir que la Accademia pone a la venta.

Pero esto no es todo, porque además, ofrecen asesoramiento empresarial exclusivo a negocios de hostelería italianos y con el que poder guiarlos en temas como la creación o reelaboración de la carta, la formación del personal, o la búsqueda de ideas para nuevos conceptos de negocio (como piadinería, paninoteca, tapas, etc.).

Su decoración

El trabajo de diseño llevado a cabo por la arquitecta Teresa Sapey, galardonada con el premio de Arquitectura de Interiores de la Comunidad de Madrid en 2005, y su equipo, ha sabido optimizar al máximo el espacio de este local irradiante de la luz que entra por los grandes ventanales de la fachada y con multitud de elementos característicos de las antiguas *salumiere* (charcuterías) italianas.

A pie de calle se encuentra la tienda con un atractivo escaparate de los productos gastronómicos que venden en ella; dentro, su estructura sigue el ritmo de un menú italiano, desde el pan hasta el último dulce, pasando por los quesos, los embutidos y las pastas.

La sala en la que se imparten los cursos de cocina está separada de la tienda por una mampara de vi-

Tienda, espacio de degustación, sala de catas, escuela de cocina y enoteca en un mismo local

drio, aportándole amplitud al local. Y la bodega, en la planta de arriba, también está estructurada como la carta de un restaurante: blancos, rosados, tintos y espumosos. Y cada sección dividida en vinos jóvenes, crianzas y reservas.

Difícil dar más en tan poco espacio, así es que, como el objetivo de toda empresa que tenga éxito es la expansión, desde la Accademia ya están trabajando en la apertura de nuevos locales Gusto dell'Accademia ubicados en zonas gastronómicas y otros puntos de referencia en este sector.

No obstante, han desarrollado un concepto de *corner* con una selección de sus mejores productos y que, de llevarse a cabo, estarían presentes en las tiendas *gourmet* más destacadas de Madrid.

