
ACCADEMIA DEL GUSTO

LA PRIMERA ESCUELA DE COCINA ITALIANA DE MADRID



NUESTRAS ACTIVIDADES

GASTROCULTURA: Después de éxito del año pasado repetimos

CENAS CURSO, es decir, cenar en el aula de cocina al lado de nuestra chef Enrica Barni que mientras va preparando vuestra cena explica lo que hace:

LA COCINA DE LAS GRANDES CIUDADES GASTRONOMICAS: NAPOLES

VIERNES 27.01 Horario: 21:00
PRECIO: 55 € Max. : 14 personas

MENÚ

Mozzarella de bufala con tomatitos confitados de tres colores
Salame Napoli con Taralli
Melanzane alla Parmigiana con mozzarella de bufala ahumada
Tartano (Focaccia rellena típica)

—
Pasta Paccheri con tomatitos frescos, queso ricotta de bufala y albahaca

—
Tarta caprese
Cannoli rellenos de ricotta de búfala

VINOS

Blanco Falanghina Campi Flegrei

Lacryma Christi - Feudi San Gregorio

Greco di Tufo – Feudi San Gregorio

Limoncello

LAS ARMONIAS EN LA COCINA ITALIANA

Buscamos la mejor “armonía” entre 4 pastas y 4 vinos italianos:

JUEVES 2.02 Horario: 21:00
PRECIO: 50 € Max.: 12 personas

MENÚ

Rosette bolognesi gratinadas con parmesano

Rigatoni all’amatriciana

Trofie con pesto

Pasta soffi di vento con ragú calabrés

—
Surtido de postres: tiramisú, tarta de frutos del bosque, cannolo siciliano, panettone, vasto de chocolate con limoncello

VINOS

Blanco espumoso: Prosecco - Maccari

Rosado: Ciró – Librandi

Tinto: Ripasso della Valpolicella – Allegrini

Blanco: Soave Cortegiara



ESCUELA DE COCINA

Os proponemos aprender a cocinar las más conocidas salsas para pasta del recetario italiano de la mano de nuestra Chef Enrica Barni:

CLASE DE COCINA: LAS BASES DE LA COCINA ITALIANA

LUNES 30.01 Horario: 20/22 H.

PRECIO: 45 € Max. : 12 personas

PROGRAMA

- ❖ Spaghetti alla carbonara
- ❖ Bucatini all'amatriciana
- ❖ Trofie con pesto alla genovese
- ❖ Penne all'arrabbiata

TODO ACOMPAÑADO POR UNA BUENA COPA DE VINO TINTO ITALIANO

ENOCULTURA

Un camino por Italia... De norte a Sur.

CATA DE 6 VINOS TINTOS

MIÉRCOLES 1.02

Horario: 18:30/ 20:30 H.

PRECIO: 50 €

Max. : 16 personas

PROGRAMA

- ❖ Barolo de Gagliasso - Piemonte
- ❖ Amaraone della Valpolicella de Allegrini - Veneto
- ❖ Brunello di Montalcino (2006) de Piccini - Toscana
- ❖ Contado Aglianico de Di Majo Norante - Molise
- ❖ Cannonau de Argiolas - Cerdeña
- ❖ Naro d'Avola Chiaromonte de Firriato - Sicilia

PROFESORA: NICOLETTA NEGRINI

A PARTE DE.....

Poder reservar nuestra aula de cocina para cenar con tus amigos, compañeros de trabajo, familia y disfrutar de la dedicación exclusiva de nuestra chef Enrica Brani que cocinará delante de ustedes o CON ustedes una autentico menú italiano.

Infórmate sobre nuestros menús degustación o regionales con maridaje de vinos de la misma región.

PRECIO: a partir de 40 €

GRUPOS DE MÍN 10 Y MÁX. 16 PERSONAS

FECHAS DISPONIBLES:

28 DE ENERO / 3 y 4 DE FEBRERO

SERVICIO DISPONIBLE TODOS LOS DÍAS A MEDIODÍA SIN NECESIDAD DE NUMERO MINIMO DE PERSONAS

Para info y reservar llamar o escribir a:

info@accademiadelgusto.es

Teléfonos: 91 5353728 – 628 837943