



Lunes 8 de febrero de 2010



en Guiadelocio.com en Madrid en restaurantes

>> Encuentra!

Ocio en tu zona

Club GDO

Madrid Ver otras localidades

Madrid Ver otras provincias

Portada

Cine

Restaurantes

Teatro y danza

Conciertos

Arte

Tarde y noche

Ferias

Despedidas y fiestas

Cursos y aficiones

Estás en: Ocio en tu zona Madrid Madrid **Restaurantes**

Restaurantes

Buscar por:

Precio

Todos
 de 15 a 25 euros (852)
 de 25 a 35 euros (605)
 de 35 a 50 euros (476)
 de 50 a 75 euros (159)
 menos de 15 euros (209)
 más de 75 euros (51)

Tipo de cocina

Todos

ESPAÑOLA (495)
 Andaluza (48)
 Asturiana (38)
 Castellana (48)
 Gallega (70)
 Madrileña (16)
 Vasca (115)

EXTRANJERA (445)
 Asiática (60)
 Francesa (33)
 India (31)
 Italiana (206)
 Japonesa (62)
 Mexicana (49)
 Norteamericana (35)
 Siria (2)
 Suiza (3)
 Uruguay (2)

OTRAS COCINAS (668)
 Asador (38)
 Casera (65)
 Creativa (54)
 De Mercado (90)
 Fusión (34)
 Internacional (9)
 Marisquería (23)
 Mediterránea (247)
 Tapas (209)
 Tradicional (147)
 Vegetariana (21)

Zonas

Capital (2387)
 Arganzuela (46)
 Barajas (13)
 Carabanchel (13)
 Centro (862)
 Chamartín (297)
 Chamberí (309)


Madrid provincia/
 Comunidad (2961)
 Ajalvir (1)
 Alameda del Valle (1)
 Alcalá de Henares (34)
 Alcobendas (67)
 Alcorcón (15)
 El Escorial
 Las Rozas de Madrid (36)
 Majadahonda (53)
 Patones (3)
 Pozuelo de Alarcón (51)

Metro

Todos
 Acacias (5)
 Alonso Martínez (47)
 Atocha Renfe (4)
 Banco de España (69)
 Bilbao (65)


Accademia del Gusto

Una visión diferente de la cocina italiana



Tipo de cocina: Italiana
Precio: de 15 a 25 euros.
Especialidad: Embutidos, quesos y pastas
Teléfono: 91 535 37 28

Dirección: Cristobal Bordiú, 55, 28003, Madrid
Zona: Chamberí
Metro: Ríos Rosas



Servicios *

Abierto domingo: Sí
Días de Cierre: Domingo y festivos
Fumadores: Zonas habilitadas

Valoración usuarios: (0 votos)
Vota:

[Información general](#)

[Críticas](#)

[Artículos](#)

[Galería](#)

[Comentarios](#)

[Más en la zona](#)

Información general

Idеada por Nicoletta Negrini, la Accademia se concreta como una propuesta multifuncional. En parte es tienda de embutidos, quesos, pastas, salsas y platos precocinados, en parte es enoteca y en parte es escuela de cocina. Además, la Accademia hace las veces de restaurante a mediodía y de bar de tapas en la tarde de los jueves. Para comer ofrecen una fórmula sencilla, simple, atractiva y barata. A mediodía la escuela se convierte en comedor para ofrecer un divertido y cuidado muestrario de la despensa italiana. Por ejemplo, una selección de embutidos de alcurnia (imprescindibles la finocchiona, un salchichón que combina aromas de hinojo y maceración en vino tinto; la mortadela de Bolonia o la espectacular papada de cerdo curada con pimienta) o una tabla con seis quesos (si hay testum al barolo, mozzarella ahumada o burrata con trufa, no lo dudes ni un momento). La tercera alternativa es un trio de pastas que cambia cada día, pero que suele partir de pastas artesanas de alcurnia.

Crítica

Accademia del Gusto
 Corren tiempos diferentes para la hostelería, abocada a inventar cada día formas nuevas de afrontar el hecho culinario y mostrar alternativas imprescindibles para garantizar la supervivencia del negocio. Hay que adaptar las fórmulas a las exigencias del momento, a las querencias de las nuevas generaciones o a los quiebros de las antiguas. Hay quien organiza comidas con menús cerrados en comedores con aire de vivienda particular, quien cocina a domicilio y quien convierte su carta en una vuelta al mundo virtual en ochenta platos. Quien más, quien menos, todos se afanan en ser los primeros en...


Por: Ignacio Medina

Comentarios

- elisa (1 de 1).
ES DELICIOSO! FINALMENTE ABREN UN LUGAR VERDADERAMENTE ITALIANO

[ver más](#)

Envíanos tu comentario

¡Compártelo! 

Los indispensables

Críticas de restaurantes

Todos los restaurantes

[Volver](#)

Moncloa (6) Núñez de Balboa (48)
Otros
Todos
Comida a domicilio (45)
Terraza (313)
Abierto el domingo (1189)