

pizza

NÚMERO 101, ENERO 2016 € 4,0001

Y restauración

La revista de pizza y restauración italiana

Estrena Creatividad



ESPECIAL
¡CHEAP, CHEAP, HURRA!
LA CUESTA DE ENERO...
HACIA ABAJO

ESPECIAL
REINVÉNTATE

ESTRATEGIA
EL CONCEPTO
ES EL IMÁN



EL GUSTO ES NUESTRO



ACCADEMIA DEL GUSTO


• TEXTO: ANJA DE LA MORENA

La nueva Accademia del Gusto fue presentada el pasado 30 de noviembre en Madrid.

Se trata de una iniciativa totalmente fresca, diferente y que viene a cumplir uno de los grandes sueños de una de las figuras más importantes de la gastronomía italiana en nuestro país: Nicoletta Negrini.

Durante esta jornada y la del día 21, fueron muchos nombres los que se pasaron por las instalaciones de la Accademia del Gusto: José Carlos Capel, presidente de Madrid Fusión, una granada representación de toda la prensa nacional, así como cocineros, empresarios.

Toda una fiesta de inauguración acompañada de platos italianos que fueron "abriendo el apetito" de la excelente programación en la Accademia.



En la Accademia del Gusto

podrás degustar platos diarios de cocina italiana e incluso llevártelos a casa, si lo prefieres, cada día. O si lo deseas es experimentar tu mismo, comprar los productos delicatessen y crear tus recetas en casa.

Es posible que también estés pensando en hacer un curso de cocina, o un curso de pasta... tranquilo, estás en las mejores manos.

No sólo serás un experto al acabarlo, si no que también podrás lanzarte a hablar italiano ya que todos los cursos se impartirán en lengua italiana para poder practicar y profundizar en el idioma.

Un Universo Gastronómico Único

productos Negrini.

en nuestro país con la
cuidada selección de



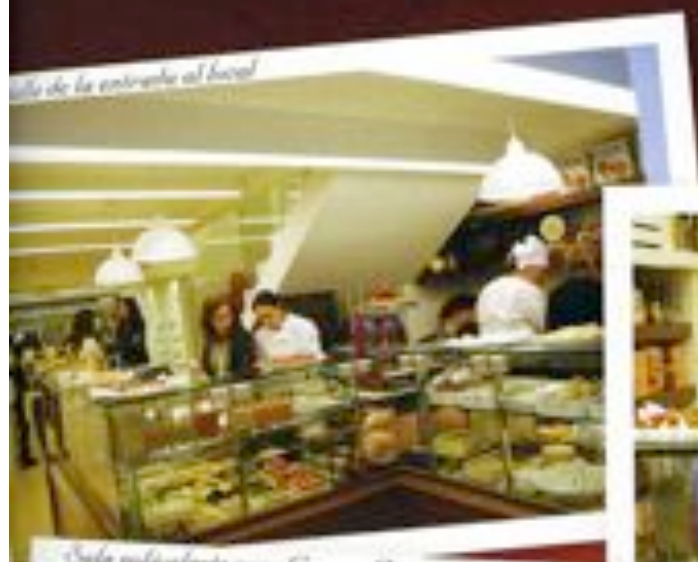
Ninetta Negrini con sus proprietarios

Ponte en contacto con la Accademia en:

Tel: 915353728

628 83 79 43

www.accademiadelgusto.es



Salida de la entrada al local



Acceso al piso superior



Sala polivalente para Cursos, Cenas y Recepciones



Decorado con un gusto excelente,

dentro de una línea moderna pero cálida, con toques perfectamente estudiados para hacerte sentir como en una tradicional tienda de ultramarinos. Según la vas recorriendo, sientes estar en un acogedor salón familiar donde dejarte llevar por las delicias de altísima calidad de Negri.

Si esto no es suficiente, puedes adentrarte en el maravilloso mundo del vino es el que Negri puede presumir de la mejor bodega de vinos italianos en nuestro país.

Una sala totalmente dedicada a la cata del vino, así como una programación específica anual de cursos para convertirse en todo un experto.

Y como "Joya del Corona",

una increíble selección de Aceto Balsámico en barrica de su propia bodega, única en su género.

Sólo por poder probar semejante selección de Aceto, la visita a la Accademia del Gusto es obligada.

Algunos de los invitados. En el centro el Sr. Sergio Pappano junto a la Sra. Negriani



Nivedita Negriani en su selecta zona de vinos



Vipra Rosso

Vino del Drupo Italiano di Vini, lanzado ahora con un precio exclusivo. Procede de la región de Umbria y es joven, fácil de beber, ideal para acompañar cualquier tipo de comida. Es de un color rojo muy concentrado y posee un perfume intenso, con sensaciones de cereza negra y mora y un sabor suave y fresco, armónicamente estructurado.

3⁹⁹€

• Negrioli - Tel. 916 011 440

Sangue

di Giuda. Comenzamos con la propuesta de este refinado vino, de color rojo intenso, a un precio muy interesante. Este calice, elaborado en el Oltrepo Pavese, en la región de Lombardia, tiene un sabor ligero y amable, con aromas de fruta madura, mora, fresa y frutas del bosque. Es agradablemente dulce y con una larga persistencia. Sangue di Giuda llega a la cocina española tras superar el control de los restaurantes italianos.

4⁷⁰€

• Negrioli - Tel. 916 011 440



Barrua

Promoción de Barrua, cosecha de 2004, en unidades de 75 cl. El vino responde a la elegancia que caracteriza a la bodega santa Agrícola Púnica que, a pesar de ser joven, ha recibido ya varios reconocimientos. La vendimia se realiza a mano y todo el proceso de elaboración es sumamente cuidado. El vino es de color rojo violeta con matices carmesí. En nariz es intenso, con matices de fruta madura y pétalos de violeta.

• Garda Import
Tel. 902 881 185

23⁹⁹€

Cerasuolo

di Vittoria (la preciosa bodega siciliana Planeta sorprende con uno de los vinos más típicos y apreciados de la región: el Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G., cultivado en el dominio de Dorili. Al igual que el anterior, el caldo pertenece a L'Emporium, la exclusiva selección enológica de Garda Import, que ahora ofrece la botella de 75 centilitros por un precio promocional. El vino, de la añada 2006, tiene un color rojo rubí muy vivo y brillante, con un aroma de frutas rojas y un sabor gustoso y largo, a la vez que fresco y concentrado.

11⁹⁹€

• Garda Import
Tel. 902 881 185



Menús de calidad

a un máximo de... ¡¡5 euros!!

Utilizar productos de la máxima calidad en la elaboración del menú sin realizar un gran desembolso si es compatible.

Negrini ha confeccionado una serie de combinaciones en la que ingredientes de primera calidad son la base de exquisitos platos que harán que la cuenta de cierre sea mucho más llevadera.

MENÚ 1 - NEGRINI

Entrante: Ensalada con ciliegine de mozzarella y tomates secos de tres colores

60 gr de ciliegine de mozzarella	0,20 euros
15 gr de tomates amarillos	0,11 euros
15 gr de tomate seco	0,15 euros
40 gr de rúcula	0,60 euros
Total	1,06 euros

Plato principal: Soffi al vento con salsa calabrese de salchicha

110 gr de soffí al vento	0,65 euros
100 gr de salsa calabrese	0,78 euros
Total	1,43 euros

TOTAL MENÚ:

3⁰⁰ €

MENÚ 2 - NEGRINI

Entrante: Ensalada de burrata con tomates amarillos semisecos en aceite de oliva

300 gr de burrata	1,17 euros
60 gr de rúcula	0,60 euros
30 gr de tomate amarillo	0,22 euros
Total	2,19 euros

Plato principal: Sacchetti al gorgonzola con salsa de parmesano

120 gr de sacchetti	1,20 euros
60 gr de nata	0,22 euros
40 gr de parmesano reggiano	0,69 euros
Total	2,11 euros

Postre: Helado de hiñala a la clementina

50 gr de helado de hiñala a la clementina	0,68 euros
---	------------

TOTAL MENÚ:

4⁹⁸ €