

LUXURY CITY MAGAZINE in English & Castellano

MADRID

N° 01 Spring 2010
ES 3 € / EU 6 € / WM 5 €

deluxe

Madrid's
NEW!
Luxury
Magazine



8 414090 258074 00001

Shakira

"did it again" in Rock in Rio

Le savoir faire of Madrid
Béatrice D'Orléans

Museo Thyssen
pinceladas de Monet

Special Spring 2010
Events Madrid

AGENDA BCN SPRING 2010
Music · Theatre & Dance
Exposition · Events

gourmet



Nicoletta Negrini *Taste Academy*

Apprentice of Italy has just taken up root in Madrid in the form of the *Accademia del Gusto* (Taste Academy), a pioneering Italian culinary institute. The man behind this idea is Nicoletta Negrini, a member of one of Italy's most important culinary families.

The concept behind the Academy is not just limited to the school, but expands into a store where clients can purchase the most exquisite Italian culinary products, along with take-away meals. Its showcase delicacies include buffalo ice-cream and Negrini's very own products. Continuing through the shop we reach the classroom where they impart courses and specialised workshops on home-made pastries and regional cuisine. Classes are taught in Italian. Thus it represents a good chance to practice languages while learning how to make typical home-made pastries. The classes feature luxurious food and luxurious teachers to boot, where the finest Italian chefs in Madrid become professors. Ignacio Deias, from Boccon Divino, and Ana and Giroluca, from Pia di Prima, are just a few of the participating chefs. Like in Spain, no culinary course is complete without wine tasting. Here students will learn all about the secrets of wines such as Amazeo and Barolo.

This establishment, situated next to the Italian school on Cristóbal Borlló Street, wins on its location to maintain in close contact with Italian culture and all those non-professionals who adore everything the country has to offer. Designed by the Teresa Sapey architecture studio team, it combines elements that evoke the salience of old with more rationalist items. Pasta-shaped murals, wooden cutlery shaped door-knobs, a lighting system in the bathroom depicting a knife and fork and wine-related décor are but a few of the features kept from the imagination of the Teresa Sapey studio. Winner of the 2003 Community of Madrid Interior Architecture Award, this studio is responsible for Guiso stores the world over, as well as Mandarin Duck franchise locations.

With this center, the Negrini family is doing their part to promote Italian culture, along with their own products, and teach all interested parties what Italy is all about.

ACCADEMIA DEL GUSTO

Un "punto" de Italia acaba de llegar a Madrid, en forma de la Accademia del Gusto, la primera Escuela de Cocina Italiana, de la mano de Nicoletta Negrini, miembro de una de las familias más importantes en el sector gastronómico de Italia.

El concepto de la Accademia no es sólo una escuela, sino que además cuenta con una tienda donde se pueden encontrar los productos más exquisitos de la cocina italiana, y comida preparada lista para llevar. Destaca entre sus delicias el Helado de Bufala y los productos de la firma Negrini. En una sala contigua con la sala donde se imparten los cursos y ciclos especializados en la elaboración de pastas caseras y cocina regional. Las clases se imparten en italiano para además poder practicar el idioma mientras se aprende a cocinar un plato de tipo a pasta fresca. Comida de lujo y profesores de lujo también, los mejores cocineros italianos de Madrid, imparten muchas de las clases, Ignacio Deias, de Boccon Divino, Ana y Giroluca, de Pia di Prima, son sólo algunos de los nombres de los chefs. Como aquí, tampoco pueden faltar los cursos de vinos en los que se enseñan los secretos de vinos como el Amazeo o el Barolo.

El local, que está situado junto al colegio italiano en la calle Cristóbal Borlló, aprovecha en la ubicación para estar cerca de la cultura italiana y de aquellos no profesionales que les gusta todo lo que tiene que ver con el país. Diseñado por el estudio Teresa Sapey, el estudio de arquitectura, combina elementos que evocan el encanto saliente y más de carácter más racionalista. Murales con forma de pasta, pomos con forma de cubiertos de madera, en los baños un sistema de luces que dibujan un cuchillo y un tenedor, o elementos decorativos relacionados con el vino, son sólo algunos de los detalles que el estudio de Teresa Sapey ha llevado a cabo. Ganadora del Premio de Arquitectura de Interiores de la Comunidad de Madrid en 2003, es el autor de las tiendas Guiso en muchos puntos de la cadena Mandarin Duck.

Con este centro la familia Negrini consigue acercar la cultura italiana, promover sus productos y enseñar a todos aquellos interesados qué y cómo es Italia.

TEXT: ELENA CELLA / PHOTO: COLORE & LEGNO