
ACCADEMIA DEL GUSTO

LA PRIMERA ESCUELA DE COCINA ITALIANA DE MADRID

CORSI DI CUCINA 2019

Con el nuestro asesor Gastronómico

Luca Gatti



Calle Cristobal Bordiu 55 28003 Madrid

Tel.m 915353728 movil 699953198

mail-escuela@accademiadelgusto.es

ACCADEMIA DEL GUSTO

LA PRIMERA ESCUELA DE COCINA ITALIANA DE MADRID

CURSO SAN VALENTINO

Día 13/02/19

DE 18.00H HASTA 21.00H



PREPARACION DE LA CENA DE SAN VALENTIN PARA DISFRUTAR AL DIA SIGUENTE CON TU PAREJA

ROLLITOS DE REMOLACHA

SALMON A LOS CITRICOS CON QUINOA

CREMA DE PATATA TRUFA Y POLOMITAS

PAPILLOTTE DE RAPE A LA VAINILLA

TIRAMISU DE FRESAS

CURSO PRACTICO DE 3 HORAS CON PREPARACION DE LA CENA DE SAN VALENTIN PARA DISFRUTAR AL DIA SIGUENTE CON TU PAREJA

PRECIO DEL CURSO DE PREPARACION DE LA CENA PARA DOS PERSONAS MAS UNA BOTELLA SPUMANTE EMILIA 70.00€

MINIMO 6 PERSONAS MAXIMO 10 PERSONAS

RESERVAR

Calle Cristobal Bordiu 55 28003 Madrid

Tel.m 915353728 movil 699953198

mail-escuela@accademiadelgusto.es

ACCADEMIA DEL GUSTO

LA PRIMERA ESCUELA DE COCINA ITALIANA DE MADRID

CURSO PIZZA

DIA 15/02/19 HORA 19.00H 21.30H



INTRODUCCION A LAS HARINAS Y A LA FERMENTACION

PREPARACION DE MASA PARA PIZZA

PREPARACION DE PIZZA MARGHERITA

PREPARACION DE PIZZA BLANCA CON TRUFA

PREPARACION DE PIZZA FRITTA

CURSO DE 2 HORAS Y MEDIA CON DEGUSTACION DE PIZZA Y LAMBRUSCO O CERVEZA ITALIANA

COSTO POR PERSONA 60.00€

MINIMO 5 PERSONAS MAXIMO 8 PERSONAS

RESERVAR

Calle Cristobal Bordiu 55 28003 Madrid

Tel. 915353728 movil 699953198

mail-escuela@accademiadelgusto.es

ACCADEMIA DEL GUSTO

LA PRIMERA ESCUELA DE COCINA ITALIANA DE MADRID

CURSO DI PASTA FRESCA CON HUEVO

Dia 20/02/19 de 19:00h-22:00h



INTRODUCCION A LAS HARINAS

PREPARACION DE LA MASA CON HUEVO

TAGLIATELLE CON SALSA DE BOLETUS Y AVELLANAS

PAPPARDELLE CON SALSICCIA CIRUELAS Y PIÑONES

STRACCI GORGONZOLA Y MANZANA

CURSO PRACTICO DE 3 HORAS CON DEGUSTACION DE LAS TRES PASTAS ACOMPAÑADAS DE UNA COPA DE VINO TINTO NERO D'AVOLA

PRECIO POR PERSONA 60.00€

MINIMO 5 PERSONAS MAXIMO 8 PERSONAS

RESERVAR

Calle Cristobal Bordiu 55 28003 Madrid

Tel. 915353728 movil 699953198

mail-escuela@accademiadelgusto.es

ACCADEMIA DEL GUSTO

LA PRIMERA ESCUELA DE COCINA ITALIANA DE MADRID

CURSO DI PASTA FRESCA CON HUEVO RELLENA

Dia 22/02/19 de 19:00h-22:00h



INTRODUCCION A LAS HARINAS

PREPARACION DE LA MASA CON HUEVO

PLIN PIEMONTESE

RAVIOLO DI CALABAZA

TORTELLONE MORTADELLA Y TRUFA

EL CURSO DE PASTA FRESCA RELLENA SE PUEDE HACER SOLO DESPUES DE HABER HECHO EL CURSO DE PASTA FRESCA CON HUEVO

CURSO PRATICO DE 3 HORAS CON DEGUSTACION DE LAS TRES PASTAS ACOMPAÑADAS DE UNA COPA DE VINO TINTO NERO D'AVOLA

PRECIO POR PERSONA 60.00€

MINIMO 5 PERSONAS MAXIMO 8 PERSONAS

RESERVAR

Calle Cristobal Bordiu 55 28003 Madrid

Tel. 915353728 movil 699953198

mail-escuela@accademiadelgusto.es

ACCADEMIA DEL GUSTO

LA PRIMERA ESCUELA DE COCINA ITALIANA DE MADRID

CURSO SALSAS PARA PASTA

Día 27/02/19 de 19:00h 21:30h



INTRODUCCION A LA PASTA ITALIANA, AL METODO DE COCCION Y LOS ALIÑOS

PENNE TOMATE FRESCO, ALBAHACA Y BURRATA

TROFIE AL PESTO GENOVESE CON JUDIAS Y PATATAS

ORECCHIETTE CON BROCOLI Y AZAFRAN

CURSO DEMOSTRATIVO DE 3 H CON DEGUSTACION DE LOS PLATOS PREPARADOS ACOMPAÑADO DE UNA COPA DE VINO BLANCO PINOT GRIGIO

PRECIO POR PERSONAS 55.00€

MINIMOS 6 PERSONAS MAXIMOS 10 PERSONAS

REVERSAR

Calle Cristobal Bordiu 55 28003 Madrid

Tel. 915353728 movil 699953198

mail-escuela@accademiadelgusto.es

ACCADEMIA DEL GUSTO

LA PRIMERA ESCUELA DE COCINA ITALIANA DE MADRID

CURSO PASTA FRESCA DE SEMOLA

Dia 13/03/19 de 19:00h22:00h



INTRODUCCION A LA HARINAS Y A LA PASTA FRESCA SIN HUEVO

PREPARACION DE LA MASA SIN HUEVO

CAVATELLI CON PEZ ESPADA Y MENTA

STROZZAPRETI CON SALSICCIA Y TOMATE

ORECCHIETTE BROCCOLI Y AZAFRAN

DEGUSTACION DE LAS TRES PASTAS CON UNA COPA DE VINO TINTO CHIANTI

PRECIO POR PERSONA 60.00€

MINIMO 5 PERSONAS MAXIMO 8 PERSONAS

RESERVAR

Calle Cristobal Bordiu 55 28003 Madrid

Tel. 915353728 movil 699953198

Mail. escuela@accademiadelgusto.es

ACCADEMIA DEL GUSTO

LA PRIMERA ESCUELA DE COCINA ITALIANA DE MADRID

CURSO PIZZA

DIA 15/03/19 HORA 19.00H 21.30H



INTRODUCCION A LAS HARINAS Y A LA FERMENTACION

PREPARACION DE LA MASA PARA PIZZA

PREPARACION DE PIZZA CON BURRATA

PREPARACION DE PIZZA BLANCA CON QUESOS

PREPARACION DE PIZZA RELLENA

CURSO DE 2 HORAS Y MEDIA CON DEGUSTACION DE PIZZA Y LAMBRUSCO O CERVEZA ITALIANA

COSTO POR PERSONA 60.00€

MINIMO 5 PERSONAS MAXIMO 8 PERSONAS

RESERVAR

Calle Cristobal Bordiu 55 28003 Madrid

Tel. 915353728 movil 699953198

mail-escuela@accademiadelgusto.es

ACCADEMIA DEL GUSTO

LA PRIMERA ESCUELA DE COCINA ITALIANA DE MADRID

CURSO DE RISOTTO

Dia 20/03/19 hora 19:00h-21:00h



-INTRODUCCION AL ARROZ CARNAROLI -VIALONE NANO

RISOTTO CON RISO CARNAROLI CON VINO Y PERAS

RISOTTO CON VIALONE NANO PEREJIL Y QUESO STRACCHINO

RISOTTO MILANESE CON AZAFRAN Y TUETANO

CURSO DEMOSTRATIVO DE 2 HORAS CON DEGUSTACION DE RISOTTOS Y COPA DE PROSECCO

PRECIO POR PERSONA 50,00 EUROS

MINIMO 6 PERSONAS MAXIMO 10 PERSONAS

RESERVAR

Calle Cristobal Bordiu 55 28003 Madrid

Tel. 915353728 movil 699953198

mail-escuela@accademiadelgusto.es

ACCADEMIA DEL GUSTO

LA PRIMERA ESCUELA DE COCINA ITALIANA DE MADRID

CURSO PIZZA

DIA 27/03/19 HORA 19.00H 21.30H



INTRODUCCION A LAS HARINAS Y A LA FERMENTACION

PREPARACION DE LA MASA PARA PIZZA

PREPARACION DE PIZZA CO BOLETUS

PREPARACION DE PIZZA BLANCA CON QUESOS

PREPARACION CON ANCHOAS

CURSO DE 2 HORAS Y MEDIA CON DEGUSTACION DE PIZZA Y LAMBRUSCO O CERVEZA ITALIANA

COSTO POR PERSONA 60.00€

MINIMO 5 PERSONAS MAXIMO 8 PERSONAS

RESERVAR

Calle Cristobal Bordiu 55 28003 Madrid

Tel. 915353728 movil 699953198

mail-escuela@accademiadelgusto.es

ACCADEMIA DEL GUSTO

LA PRIMERA ESCUELA DE COCINA ITALIANA DE MADRID

CURSO DI PASTA FRESCA CON HUEVO

Dia 05/04/19 de 19:00h-22:00h



INTRODUCCION A LAS HARINAS

PREPARACION DE LA MASA CON HUEVO

TAGLIATELLE CON SALSA DE ESPARRAGOS

TAGLIOLINI CON TRUFA

FARFALLE CON SALSA DE TOMATE Y BURRATA

CURSO PRACTICO DE 3 HORAS CON DEGUSTACION DE LAS TRES PASTAS ACOMPAÑADAS DE UNA COPA DE VINO TINTO NERO D'AVOLA

PRECIO POR PERSONA 60.00€

MINIMO 5 PERSONAS MAXIMO 8 PERSONAS

RESERVAR

Calle Cristobal Bordiu 55 28003 Madrid

Tel. 915353728 movil 699953198

mail-escuela@accademiadelgusto.es

ACCADEMIA DEL GUSTO

LA PRIMERA ESCUELA DE COCINA ITALIANA DE MADRID

CURSO DI PASTA FRESCA CON HUEVO RELLENA

Dia 12/04/19 de 19:00h-22:00h



INTRODUCCION A LAS HARINAS

PREPARACION DE LA MASA CON HUEVO

CANSONCELLO

TORTELLONE RELLENO DE BACALA MANTECADO

MEZZELUNE ALLA PARMIGIANA

EL CURSO DE PASTA FRESCA RELLENA SE PUEDE HACER SOLO DESPUES DE HABER HECHO EL CURSO DE PASTA FRESCA CON HUEVO

CURSO PRACTICO DE 3 HORAS CON DEGUSTACION DE LAS TRES PASTAS ACOMPAÑADAS DE UNA COPA DE VINO TINTO NERO D'AVOLA

PRECIO POR PERSONA 60.00€

MINIMO 5 PERSONAS MAXIMO 8 PERSONAS

RESERVAR

Calle Cristobal Bordiu 55 28003 Madrid

Tel. 915353728 movil 699953198

escuela@accademiadelgusto.es

ACCADEMIA DEL GUSTO

LA PRIMERA ESCUELA DE COCINA ITALIANA DE MADRID

CURSO SALSAS PARA PASTA

Día 24/04/19 de 19:00h 21:30h



INTRODUCCION A LA PASTA ITALIANA, AL METODO DE COCCION Y LOS ALIÑOS

RIGATONI ALLA NORMA

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

SPAGHETTI CARBONARA TRADICIONAL

***CURSO DIMOSTRATIVO DE 3 H CON DEGUSTACION DE LOS PLATOS PREPARADOS ACOMPAÑADO CON
UNA COPA DE VINO BLANCO PINOT GRIGIO***

PRECIO POR PERSONAS 55.00€

MINIMOS 6 PERSONAS MAXIMOS 10 PERSONAS

RESERVAR

Calle Cristobal Bordiu 55 28003 Madrid

Tel. 915353728 movil 699953198

mail-escuela@accademiadelgusto.es

ACCADEMIA DEL GUSTO

LA PRIMERA ESCUELA DE COCINA ITALIANA DE MADRID

CURSO DE RISOTTO

Dia 08/05/19 hora 19:00h-21:00h



-INTRODUCCION AL ARROZ CARNAROLI -VIALONE NANO

RISOTTO CON RISO CARNAROLI CON BOLETUS

RISOTTO CON VIALONE NANO GORGONZOLA Y NUECES

RISOTTO GAMBONES Y MENTA

CURSO DEMOSTRATIVO DE 2 HORAS CON DEGUSTACION DE RISOTTOS Y COPA DE PROSECCO

PRECIO POR PERSONA 50,00 EUROS

MINIMO 6 PERSONAS MAXIMO 10 PERSONAS

RESERVAR

Calle Cristobal Bordiu 55 28003 Madrid

Tel. 915353728 movil 699953198

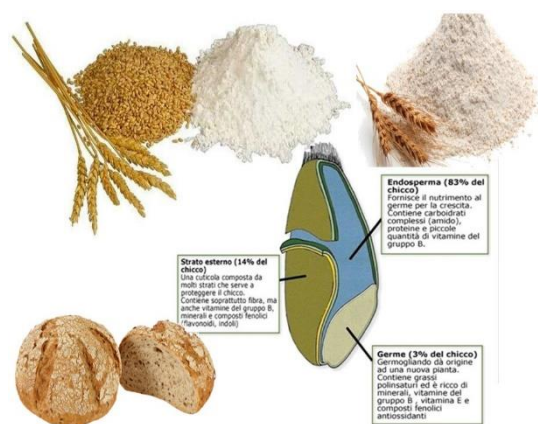
mail-escuela@accademiadelgusto.es

ACCADEMIA DEL GUSTO

LA PRIMERA ESCUELA DE COCINA ITALIANA DE MADRID

CURSO PRACTICO DE PAN Y FOCACCIA

Dia 10/05/19 hora 19;00h 22:00h



-INTRODUCCION A LAS HARINAS Y A LA FERMENTACION

-PREPARACION DE MASA DE PAN INTERGRAL

-PREPARACION DE FOCACCIA CLASICA CON ACEITE DE OLIVA

-PREPARACION DE FOCACCIA CON TOMATITOS CHERRY Y CEBOLLA

CURSO PRÁCTICO DE 3 HORAS CON DEGUSTACION DE PANINI Y FOCACCE RELLENAS CON CERVEZA ITALIANA

PRECIO POR PERSONA 60.00€

MINIMO 5 PERSONAS MAXIMO 8 PERSONAS

Calle Cristobal Bordiu 55 28003 Madrid

Tel. 915353728 movil 699953198

mail-escuela@accademiadelgusto.es

ACCADEMIA DEL GUSTO

LA PRIMERA ESCUELA DE COCINA ITALIANA DE MADRID

CURSO DE CARBONARAS

15/05/19 de 19:00h22:00h



HISTORIA DE LA CARBONARA

CARBONARA CLASSICA CON GUANCIALE

CARBONARA DE MONTRAÑA CON GUANCIALE BOLETUS Y TRUFA

CARBONARA DE VERANO CON CALABACIN Y AZAFRAN

CARBONARA DE MAR CON VENTRESCA DE ATUN

CURSO DEMOSTRATIVO DE 3 HORAS CON DEGUSTACION DE TODOS LOS PLATOS ACOMPAÑADO CON UNA COPA DE VINO TINTO CHIANTI

PRECIO POR PERSONA 50.00€

MINIMO 6 PERSONAS MAXIMO 12 PERSONAS

RESERVAR

Calle Cristobal Bordiu 55 28003 Madrid

Tel. 915353728 movil 699953198

mail-escuela@accademiadelgusto.e

ACCADEMIA DEL GUSTO

LA PRIMERA ESCUELA DE COCINA ITALIANA DE MADRID

CURSO PASTA FRESCA DE SEMOLA

Dia 17/05/19 de 19:00h22:00h



INTRODUCCION A LA HARINAS Y A LA PASTA FRESCA SIN HUEVO

PREPARACION DE MASA SIN HUEVO

ORECCHIETTE CON SALSA DE BROCCOLI Y SALSICCHA

TROFIE CON SALSA PESTO CLASICA

PICI CON SALSA AGLIONE

DEGUSTACION DE LAS TRES PASTAS CON UNA COPA DE VINO TINTO CHIANTI

PRECIO POR PERSONA 60.00€

MINIMO 5 PERSONAS MAXIMO 8 PERSONAS

Calle Cristobal Bordiu 55 28003 Madrid

Tel. 915353728 movil 699953198

mail-escuela@accademiadelgusto.es

ACCADEMIA DEL GUSTO

LA PRIMERA ESCUELA DE COCINA ITALIANA DE MADRID

CURSO DE SALSA CLASICA PARA PASTA

DIA 22/05/19 de 19:00h-21:00h



TAGLIATELLE CON RAGU BOLOGNESE

SPAGHETTI CARBONARA

BUCATINI ALL'AMATRICIANA

MEZZEMANICHE ALLA GRICCIA

CURSO DEMOSTATIVO DE 2 HORAS CON DEGUSTACION DE LOS PLATOS ACOMPAÑADO DA UNA COPA DE VINO NERO D'AVOLA

PRECIO POR PERSONA 45.00€

MINIMO 6 PERSONAS MAXIMO 10

Calle Cristobal Bordiu 55 28003 Madrid

Tel. 915353728 movil 699953198

mail-escuela@accademiadelgusto.es

ACCADEMIA DEL GUSTO

LA PRIMERA ESCUELA DE COCINA ITALIANA DE MADRID

CURSO DI PASTA FRESCA CON HUEVO

Dia 24/05/19 de 19:00h-22:00h



INTRODUCCION A LAS HARINAS

PREPARACION DE LA MASA CON HUEVO

TAGLIATELLE CON SALSA AI FUNGHI

TAGLIOLINI CON CACIO E PEPE

PAPPARDELLE RAGU DI CINGHIALE

CURSO PRATICO DE 3 HORAS CON DEGUSTACION DE LAS TRES PASTAS ACOMPAÑADAS DE UNA COPA DE VINO TINTO NERO D'AVOLA

PRECIO POR PERSONA 60.00€

MINIMO 5 PERSONAS MAXIMO 8 PERSONAS

Calle Cristobal Bordiu 55 28003 Madrid

Tel. 915353728 movil 699953198

mail-escuela@accademiadelgusto.es

ACCADEMIA DEL GUSTO

LA PRIMERA ESCUELA DE COCINA ITALIANA DE MADRID



CURSO SALSAS DE MAR PARA PASTA

Dia 24/05/19 de 19:00h 21:30h

PASTA PATATE E COZZE

LINGUINE FRUTTI DI MARE

SPAGHETTI CON VONGOLE

CALAMARATA CON AMATRICIANA DE MAR

*CURSO DIMOSTRATIVO DE 3 H CON DEGUSTACION DE LOS PLATOS PREPARADOS ACOMPAÑADO CON
UNA COPA DE VINO BLANCO PINOT GRIGIO*

PRECIO POR PERSONAS 55.00€

MINIMOS 6 PERSONAS MAXIMOS 10 PERSONAS

Calle Cristobal Bordiu 55 28003 Madrid

Tel. 915353728 movil 699953198

mail-escuela@accademiadelgusto.es

ACCADEMIA DEL GUSTO

LA PRIMERA ESCUELA DE COCINA ITALIANA DE MADRID

CURSO PASTA FRESCA DE SEMOLA

Dia 28/05/19 de 19:00h22:00h



INTRODUCCION A LA HARINAS Y A LA PASTA FRESCA SIN HUEVO

PREPARACION DE MASA SIN HUEVO

CAVATELLI CON PEZ ESPADA Y MENTA

STROZZAPRETI CON SALSICCIA E POMODORO

ORECCHIETTE BROCCOLI E ZAFFERANO

DEGUSTACION DE LAS TRES PASTAS CON UNA COPA DE VINO TINTO CHIANTI

PRECIO POR PERSONA 60.00€

MINIMO 5 PERSONAS MAXIMO 8 PERSONAS

Calle Cristobal Bordiu 55 28003 Madrid

Tel. 915353728 movil 699953198

**[mail-
escuela@accademia
delgusto.es](mailto:mail-escuela@accademia-delgusto.es)**