



apunta

COCINAMOS IDEAS





¿QUÉ ES A PUNTO?

A PUNTO es la única librería Gastronómica y Escuela de Cocina situada en el corazón de Madrid, en el barrio de Chueca. Es el primer concepto que aúna la cultura gastronómica, la literatura, el arte y la cocina en un único espacio. Un concepto novedoso que surgió hace ocho años inspirado en modelos de negocio similares en Londres, Viena, Roma, Nueva York...

A PUNTO es un espacio abierto a la cultura gastronómica y una factoría de ideas culinarias.

Esa simbiosis de actividades no es casual sino que expresa la voluntad, la vocación, de profundizar y transmitir la cocina - alimentación y gastronomía - como un hecho cultural. Como la actividad que, en torno a la hoguera primigenia, vio nacer el lenguaje y la organización que transformarían al simio en humano. Y la que posteriormente ha determinado la evolución científica, social y geopolítica de la humanidad.

La teoría es del biólogo evolucionista español más preclaro, Faustino Cordón. Su tesis y su libro "Cocinar hizo al hombre" condensan el principio fundacional y el desarrollo orgánico de A PUNTO.

¿POR QUÉ A PUNTO?

Conscientes de la importancia de ofrecer a los usuarios una mayor y mejor accesibilidad a los fondos editoriales de A Punto estamos en pleno proceso de renovación de nuestra web para permitir a nuestros usuarios acercarse a nuevos tipos de contenido y a mejorar la relación con la librería y su oferta.

Nuestra nueva web está directamente sincronizada en tiempo real con el stock de la tienda física. Además ofrecerá cursos de cocina en los que se recomendará y promocionará la venta de libros relacionados con la materia del curso y en los que se podrán encontrar alguna de las recetas que se elaborarán en los mismos.





NUEVA WEB

La nueva web de A Punto destaca por un mejorado diseño y una arquitectura de la información más definida convirtiendo este nuevo site en una web más fluida y usable que va a generar una gran experiencia de usuario.

ANTES



AHORA



¿POR QUÉ A PUNTO?

Ante unos usuarios cada vez más exigentes A Punto evoluciona creando nuevas herramientas y contenidos en formatos adaptados a los hábitos de consumo de información de nuestros clientes: contenidos multimedia, vídeos, streaming de presentaciones de libros...



[VER VÍDEOS](#)

EL LIBRO DE LAS
ESPECIAS

JOHN O'CONNELL

DEBATE





HISTORIA

A PUNTO abrió sus puertas en noviembre de 2008 con la imagen pública de librería gastronómica y escuela de cocina.

En agosto de 2012 se trasladó la sede a su emplazamiento actual donde mantiene esas actividades en un espacio mas amplio, al tiempo que desarrolla otros de los fines con los que se gestó:

- Divulgación histórica cultural del pensamiento y la literatura gastronómica: Festival ARCHIGULA.
- Asesoramiento gastronómico a diferentes empresas.
- Edición de libros, guías y revistas sobre gastronomía y enología: Editorial OPUS WINE.
- Producción multimedia de material didáctico, promocional y publicitario relacionado con gastronomía y alimentación: Productora PNKA.

EQUIPO

A PUNTO está formado por un equipo de profesionales de la comunicación multimedia, gastronomía, chefs, sumilleres... dirigidos por la sumiller y especialista en mercadotecnia Roberta Bruno y las periodistas gastronómicas, Ana Lorente y Sara Cucala.

Además del equipo fijo, por las cocinas y las ideas de A PUNTO pasan buena parte de los mejores chefs de España y ocasionalmente grandes figuras extranjeras.

A PUNTO ha sido el escenario de transmisión cultural para figuras de la gastronomía y el vino como Massimo Botura, Quique Dacosta, Paco Torreblanca, Joaquín Felipe, Paco Roncero, Jesús Almagro, entre otros.



ANA LORENTE

Estudió Periodismo en la primera promoción de la Universidad Complutense de Madrid y Sociología en la última de la Escuela Crítica de San Bernardo, en Madrid.

Redactora en Guía del Ocio desde su fundación (1975) y durante 18 años, se especializó en gastronomía y colabora de forma periódica u ocasional en casi todas las revistas españolas especializadas en gastronomía (Club de Gourmets, Sobremesa, Bouquet, Sibaritas, Vino y Gastronomía...)

Directora a lo largo de dos años de la revista Restauradores.

Actualmente subdirectora de la editorial Opus Wine, de la revista Mi Vino/Vinum y de eventos enogastronómicos.



SARA CUCALA

Periodista, filóloga y escritora. Ha trabajado con los más importantes medios de comunicación españoles como el diario El Mundo o Televisión donde coordinó proyectos relacionados con la gastronomía. Ha publicado varios libros de gastronomía algunos de ellos premiados a nivel internacional como Desayunos en Madrid (RBA. 2008)

ROBERTA BRUNO

Sumiller y Marketing Manager.





FILOSOFÍA

Asociar la alimentación - la comida, cada plato y cada bocado- con la geografía, la historia, los conceptos estéticos, económicos y políticos que determinan su origen y su aparición en la mesa, el proceso de implantación y su impacto socioeconómico y cultural.

Así se enseña, de forma teórica y práctica, a través cada una de las actividades que propone, programa o directamente realiza A PUNTO, desde las clases diarias a los íntimos o grandes eventos creados para organismos públicos, grupos privados o empresas,

Cada ingrediente tiene detrás una historia, cada plato es obra de unas manos, de un pasado, de una cultura. Esa es la que A PUNTO investiga, profundiza, comparte y transmite en:



LIBRERÍA

Con una oferta de más de 4.000 referencias sobre gastronomía y bebida, sobre nutrición y salud, de manos de chefs y autores de todo el mundo.





TALLERES Y CURSOS DE COCINA

Diariamente se imparten clases de cocina o cata, bien como talleres puntuales o como cursos intensivos o prolongados.

El programa abarca desde las cocinas españolas hasta un recorrido gastronómico por todo el mundo, y desde las fórmulas tradicionales hasta las técnicas más vanguardistas apoyándose e inspirándose en el fondo documental de A Punto.

Los profesores son los y las chefs de cocina fijos de A PUNTO y profesionales de restaurantes especializados, nombres relevantes de la gastronomía de este país seleccionados exclusivamente porque reúnen conocimiento culinario y cultural, junto con aptitud didáctica.

ACONTECIMIENTOS BIBLIOGRÁFICOS Y GASTRONÓMICOS

- Feria del Libro de Madrid
- Salón de Gourmets
- Madrid Fusión
- Mixology
- Instituto Cervantes



MIXOLOGÍA



ARCHIGULA

FESTIVAL DE CULTURA GASTRONÓMICA Y LITERATURA



FEBRER

er Gutiérrez
Hormaechea y
er

ce Castro, Inés
rasio Posada
mba y Unai

a
apunto
Española de Punto
de la Academia de la Lengua

ARCHIGULA

En el espacio A PUNTO se suceden reuniones y espectáculos en torno a la gastronomía, como el primer Festival de Literatura y Gastronomía que se ha desarrollado en España bajo el nombre ARCHIGULA, cuya primera edición se desarrolló en enero de 2015 con la colaboración de escritores de la talla de Eduardo Mendoza, Juanjo Millás, Dolores Redondo, Maruja Torres, Almudena grandes, Carmen Posadas.

[VER VÍDEO](#)



FERIAS

A PUNTO está presente en las principales y más importantes ferias y eventos gastronómicos. Su amplia y especializada oferta bibliográfica convierten a A PUNTO en un referente nacional para profesionales, foodies y cualquier persona aficionada a la cocina, la gastronomía y el vino.

[VER VÍDEO](#)



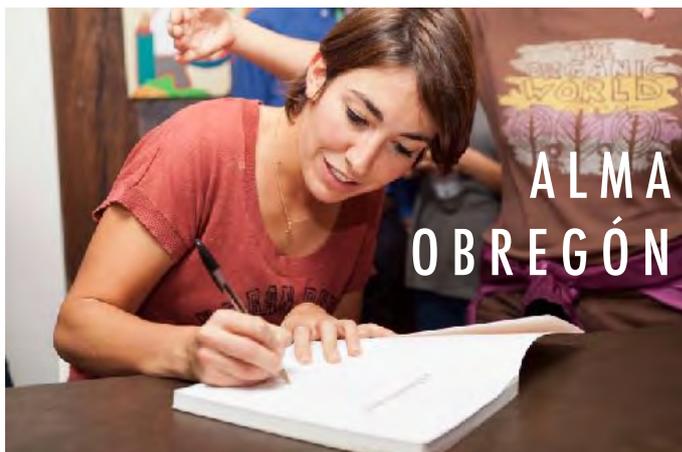
FIRMA DE LIBROS

A Punto es el lugar elegido por numerosos autores, chefs e influencers para presentar sus últimas obras.

Un lugar de encuentro de editores, autores y su público.

Contamos con sistema de proyección, de audio e Internet con Wi-FI.

[VER VÍDEO](#)





a punto

WWW.APUNTOLIBRERIA.COM

C/HORTALEZA, 64
28004 - MADRID
TLF.: + 34 917 021 041