

LA REVISTA DE OCIO PARA EL FIN DE SEMANA DE **EL MUNDO**. N°644. DEL 2 AL 8 DE SEPTIEMBRE DE 2016



# COMER

## A LA MESA...

## ¡A APRENDER!

CON LA LLEGADA DE SEPTIEMBRE, NO SÓLO ARRANCA EL CURSO ESCOLAR, TAMBIÉN EL GASTRONÓMICO. «COOKING PARTIES», CLASES PRIVADAS O «TEAM BUILDING» SON ALGUNAS DE LAS PROPUESTAS PARA ESTA TEMPORADA

No siempre responden a la necesidad de aprender a cocinar con fines domésticos, sino que el ocio funciona como la razón más poderosa para apuntarse a un curso gastronómico. ¿Por qué no celebrar un cumpleaños reuniendo a un grupo de amigos en torno a unos fogones? ¿O, quizás, es posible fomentar el trabajo en equipo en una empresa, mientras se aprenden recetas y técnicas culinarias? Al final, hay un objetivo común: aprender para (casi siempre) terminar comiendo. Clases privadas, *cooking parties* (incluso *sushi party* o fiestas en inglés), sesiones a la medida o *team building*. Así, el acto de aprender es sólo un factor de la experiencia total, ya que lo que se aprende se cocina y, sobre todo, se come. Con temáticas variopintas, evidente avance de recetas extranjeras, enfoque hiperpráctico y precios desde 15 €, este es el programa de otoño de los cursos de cocina recopilado por METRÓPOLI.

**ACCADEMIA DEL GUSTO** | CRISTÓBAL BORDIÚ, 55 (MADRID) | ☎ 91 535 37 28 | WWW.ACCADEMIADELGUSTO.ES

En un par de horas, es posible conocer todos los secretos para elaborar pasta fresca rellena, masa de pizza, *risotto*, salsas y postres. Es la auténtica academia de la gastronomía italiana en Madrid, con catálogos periódicos de cursos para aficionados o cena-curso personalizada. Aparte, tiene una tienda con tentadoras ofertas. De 45 a 55 €.

**ALAMBIQUE** | PL. DE LA ENCARNACIÓN, 2 (MADRID) | ☎ 91 559 78 58 / 91 547 42 20 | WWW.ALAMBIQUE.COM

Es una de las escuelas para aficionados más veteranas de la capital. Clara María González de Amezcua arrancó en 1978 este proyecto, que cada año lanza un compendio de cursos, que complementa la otra *pata* de su

negocio: una completa tienda de menaje. Desde arroces y cocina asiática hasta gastronomía tradicional española o repostería. Sesiones variadas que suelen durar de 2 a 3 horas. Además, clases privadas y *cooking parties*. Desde 45 €.

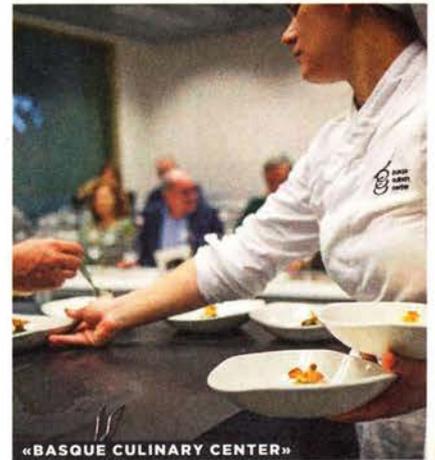
**BASQUE CULINARY CENTER** | Pº JUAN AVELINO BARRIOLA, 101 (SAN SEBASTIÁN) | ☎ 90 254 08 66 | WWW.BCULINARYCLUB.COM

Con su segunda promoción de licenciados en gastronomía, esta facultad de San Sebastián no es sólo un centro para profesionales. A través de *BCulinary Club*, ofrece cursos para entusiastas, con un temario que contempla desde la elaboración de tapas hasta una *cookies & pizza afternoon* o una jornada casi completa con visita a esta universidad (*Cook + VisEat + Taste*). Sesiones de mediodía, una jornada, algunas semanas o un mes. Desde 90 €.

**COCINEA** | PLOMO, 10 (MADRID) | ☎ 634 121 123 | COCINEA.ES

Roberto García y María Jesús González crearon, hace apenas un año, este espacio en Madrid. Imparten cursos para particulares, acompañados de cena o comida *in situ*. Es un buen lugar para asistir con niños a sesiones especiales y talleres familiares. Puede acoger todo tipo de eventos con algún enlace con la comida, incluidos *team building* para empresas y celebraciones privadas con chefs en directo. Desde 20 €.

**COCINEROS** | WWW.CREATIVESIGNATURES.COM El *sumum* de la formación culinaria amateur es recibirla de un chef *top*. Varios cocineros han encontrado en los cursos una vía



«BASQUE CULINARY CENTER»

para relacionarse con los comensales, alternativa a sus restaurantes. El cántabro Jesús Sánchez tiene aula de cocina en la planta superior de *Cenador de Amós* (Villaverde de Pontones) para talleres en los que mezcla cocina y *coaching* o *teambuilding*. En *DSTAGE* (Madrid), Diego Guerrero convoca cursos periódicos, en los que los asistentes cocinan un menú de sus *greatest hits* para terminar comiéndose los platos. También en la capital, Javier Bonet cuenta con *Academia del Despiece*, mesa-aula, en donde los clientes cenar los platos que confeccionan; y *Taberna del Chato* planea su propia escuela. En cocina dulce, hay que anotar *Espai Sucre*, de Jordi Butrón y Xano Sagner, en

Barcelona, ciudad en la que Christian Escribà y Patricia Smchmidt lideran *Escribà Academy*, con cursos en torno a la pastelería. En la Ciudad Condal, *Hofmann* es escuela *top* profesional, fundada por la recientemente fallecida Mey Hofmann y en donde hay cursos para aficionados, fórmula que, de vez en cuando, organizan Dani García en Marbella y Ricard Camarena en Valencia. Desde 60 €.

**COOK LOVERS/GASMA** | AVENIDA ENRIQUE GIMENO, 67 (CASTELLÓN DE LA PLANA) | ☎ 96 421 76 49 | WWW.COOKLOVERS.ES Es la vertiente para amateurs dentro de *Gasma* (Centro Universitario de Gastronomía y Management Culinario adscrito a la Universidad CEU-Cardenal Herrera Oria). En este espacio ubicado en Castellón, es po-



«GASMA», EN CASTELLÓN



CURSO EN «SSF COOKING SCHOOL»



LIBRERÍA «A PUNTO»



«KITCHEN CLUB»

sible aprender sobre arroz, *street food*, cocina para principiantes e *impacientes*, dieta *detox*, pescados de bajo coste y *finger food*, con cursos de unas 3 horas. Desde 55 €.

**COOKING CLUB** | VEZA, 33 (MADRID) | ☎ 655 826 176 / 91 323 29 58 | CLUB-COOKING.COM

Se autodefine como *Club de amigos de la cocina y centro de reunión de amantes y curiosos de la cocina*, destinado a que cualquiera pueda aprender, «independientemente de los conocimientos previos». Con un máximo de 12 alumnos por clase y 24 fogones, cada sesión en este espacio implica la elaboración de un mínimo de 3 platos para degustarlos acto seguido con una copa de vino. Hay cursos de 2 horas y media, 4 días o, incluso, 4 meses. Desde 38 €.

**CREATIVE SIGNATURES** | CREATIVESIGNATURES.COM

Cursos online de gastronomía de grandes autores es el eje de este site, en el que es posible adquirir formación con cocineros de renombre como **Jordi Roca**, **Nandu Jubany**, **Rodrigo de la Calle**, **Ramón Freixa**, **Paco Roncero**, **Carles Gaig**, el *barman* **Javier de las Muelas** o el panadero **Xevi Ramon**. Recetas descargables y vídeos con sesiones de chefs. Desde 15 €.

**EL GUSTO ES NUESTRO** | PUENTE LA REINA, 25 (MADRID) | ☎ 669 72 15 91 | WWW.ELGUSTOESNUESTRO.ES

Creado hace un par de años por **Rocío Romero** y **Senén Prieto** (con un negocio de *catering* y eventos), es un moderno centro para aprender cocina libanesa, italiana, peruana, mexicana o japonesa, aparte de arroces o coctelería. En su sede del madrileño barrio de Las Tablas, las clases siempre terminan con todos sentados a la mesa. Desde 60 €.

**ESCUELA DE COCINA TELVA** | CRUCERO 25 DE MAYO, 10 (MADRID) | ☎ 91 345 74 78 | WWW.ESCUELADECOCINATELVA.COM

Centro decano de la formación para aficionados, creado por esta revista femenina. Catálogo extenso y variado: monografías de un par de horas sobre arroz

o pasta; cursos cuatrimestrales para diferentes niveles y la opción de sesiones a medida para particulares y empresas, combinadas con técnicas de liderazgo. A partir de 30 €.

**ESCUELA MASTER CHEF** | WWW.ESCUELAMASTERCHEF.COM

Es la materialización como escuela online de un fenómeno televisivo. Bajo la dirección del mediático **Jordi Cruz**, se basa en un programa de 160 lecciones en vídeo, con opciones como pastas, carnes, cocina dulce, mundo vegetal o sopas y cremas. Desde 9,95 €.

**ESTUDIA HOSTELERÍA** | ☎ 97 670 06 60 | WWW.ESTUDIAHOSTELERIA.COM

Alianza entre la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla, Grupo Lezama y la Universidad San Jorge.

Aparte de sus cursos para profesionales, tiene sesiones para aficionados. Sede central en Zaragoza y filiales en Madrid y Andalucía, además de la oferta online. Desde 50 €.

**KITCHEN CLUB** | BALLESTA 8 Y GENERAL PARDIÑAS, 103 (MADRID) | ☎ 91 522 62 63 / 628 993 408 | WWW.KITCHENCLUB.ES

Responsable de la innovación en los cursos de cocina en la capital, este centro arrancó hace siete años de la mano del chileno **Carlos Pascal** y la española **María González**. Con doble sede en Madrid, el fin es aprender, divertirse y terminar, cómo no, comiendo y bebiendo. ¿Temática? Principiantes y perfeccionamiento son las fórmulas más extensas (4 días de 3 horas cada sesión), mientras que los minicursos de cocina japonesa o peruana, pintxos vascos, arroces o *ramen* duran unas pocas horas. Eventos corporativos y clases participativas completan su oferta. Desde 70 €.

**LE CORDON BLEU** | CARRETERA POZUELO-MAJADAHONDA, KM 1,800 (POZUELO DE ALARCÓN, MADRID) | ☎ 91 715 10 46 | WWW.LCBMADRID.COM

No está mal aprender las bases de cocina española, pastelería o panadería en uno de los grandes centros globales de la

formación gastronómica. Su sede en Madrid, dentro de la Universidad Francisco de Vitoria, ofrece los llamados *cursos cortos* de una sesión, talleres prácticos con una duración de 3 a 5 horas. Al finalizar la clase, se prueban las elaboraciones, que, además, se pueden llevar a casa en un *packaging*. Desde 100 €.

**LIBRERÍA A PUNTO** | HORTALEZA, 64 (MADRID) | ☎ 91 702 10 41 | WWW.APUNTOLIBRERIA.COM

Esta librería gastronómica del barrio de Chueca funciona como escuela de cocina, con aula, que estructura un programa para aprender sobre guisos, frituras, verduras, caza o setas. Y, más allá de la vertiente tradicional, hay cursos sobre el uso del sifón o la técnica de la *sferificación*. Varios reconocidos cocineros imparten sesiones. Desde 40 €.

**SUENOS DE COCINA** | LUIS DE SALAZAR, 8 (MADRID) | ☎ 669 334 643 | WWW.SUENOSDECOCINA.ES

*Alta cocina de andar por casa*, *Esta cocina es una lata*, *Aprender desde cero* o *Un paso más* son algunos cursos convocados para septiembre por **Nacho Garbayo**, ingeniero reinventado como cocinero y profesor al frente de este centro madrileño. Los cursos duran desde una tarde hasta 12 sesiones de 4 horas cada una. Desde 45 €.

**LA PATENTE** | VILLARROEL, 123 (BARCELONA) | ☎ 93 323 88 30 | WWW.LA-PATENTE.ES

Cocina para *tupper* o adolescentes, o hamburguesas de autor. Es parte del temario impartido en este espacio situado cerca del Mercado del Ninot, en Barcelona. Además, organiza *cooking parties in English* y sesiones sobre *nutrición y cocina para gente real*. Desde 45 €.

**SSF COOKING SCHOOL** | OKENDO, 1 (SAN SEBASTIAN) | ☎ 943 42 11 43 | WWW.SANSEBASTIAN-FOOD.COM

Situada dentro del lujoso Hotel María Cristina, San Sebastián Food Cooking School organiza cursos *express* de un par de horas o clases de mediodía sobre cocina vasca, pintxos o recetas de famosos chefs. Es un proyecto de San Sebastián Food, agencia de turismo gastronómico centrada en ofrecer experiencias ligadas a la gastronomía vasca. Desde 50 €.

**MARTA FDEZ. GUADAÑO**