

16 diciembre 2016

PISTAS GASTRONÓMICAS

## Viajeros, ¡a los fogones!

### 15 escuelas de cocina para vivir una experiencia gastronómica completa en Madrid

REYES CUEVAS

Dicen los expertos que éste es el siglo de la salud. El de tomar conciencia (y cuidar) de nuestro estado físico, comer sano y hacer más ejercicio. Y, probablemente, también el de cocinar mejor. En mitad de este nuevo contexto, las escuelas de cocina buscan su sitio, intentando satisfacer la creciente demanda. En [Madrid](#), muchos barrios cuentan ya con espacios donde aprender a lidiar con el producto, la espumadera o la batidora, siempre a las órdenes de un experto chef. Las nuevas tendencias en los talleres culinarios madrileños pasan por cursos de cocina ecológica, infantiles y clases para perezosos. Todo vale con tal de aprender a cocinar o mejorar la técnica. Realizamos un recorrido por las escuelas más populares, aunque la oferta en la capital es mucho más amplia.

#### 01 A Punto

##### Escuela, tienda y librería



'Showcooking' de Joaquín Felipe en la escuela de cocina A Punto, en Madrid.

La ruta comienza en el barrio de Chueca, en la librería y escuela de cocina [A Punto](#) (Hortaleza, 64; +34 917 02 10 41; cursos desde 50 euros), una parada clave. Estos días celebra, precisamente, siete años de vida. Abrió sus puertas en 2009 como librería gastronómica, con utensilios de cocina y los primeros talleres. "Siempre hemos llenado las clases", apunta Sara Cucala, experta gastronómica y alma máter de este proyecto junto a Ana Lorente, crítica de vinos. Cree que lo importante para el aprendizaje es "tener tiempo y curiosidad. Y lo primero es un reto". En su web anuncian cursos de grandes chefs o de cocina internacional

(sobre *gyozas*, ramen, *sushi* o ceviches), con diversas fechas y horarios disponibles. También los hay de arroces, nuevas técnicas culinarias, panes, postres, catas o rutas culinarias. Algunos son en inglés, como los de tapas y paella, dirigidos principalmente a extranjeros. En su intento por crecer, crearon [Generación Chef](#), los exitosos talleres de cocina para niños. Y ahora lanzan [Apunto2go](#), una propuesta que consiste en cocinar en alguna de las dos plantas de su local y llevarse todo en un *tupper* para disfrutarlo en casa. También crearon en 2013 Pnka Producciones, una productora para lanzar vídeos *tasty* (de cocina rápida) y diversos reportajes. Nada es como antes.

## 02 Cocinea

### Platos de cocinas del mundo

Las escuelas de cocina evolucionan lentamente y, a veces, a través de nuevos recursos. [Cocinea](#) (Plomo, 10; +34 916 49 46 50) es el nuevo local de Roberto García Villar, de 45 años, situado a un paso de la plaza de Legazpi. Al principio pensó en un espacio para eventos, con dos plantas, luz natural, vigas vistas y aire industrial. Ahora lo usa también para impartir talleres culinarios para adultos y niños, con la colaboración de cocineros expertos. Para los mayores (desde 45 euros; miércoles y viernes) se ofrecen los de cocina árabe, peruana o nikkei. Un reto para todos los alumnos que acuden, de edades diversas. Además, se ofrecen clases sobre carpaccios y tartar, patés, setas, arroces, pescados o casquería, cocina al vacío y cerveza. De cara a Navidad, ha ideado un curso de menú navideño y otro para recibir invitados en casa (15 de diciembre, 19.30 a 22.30). Los niños a partir de 6 años (20 euros) pueden aprender a cocinar tartaletas, quiches o bizcocho navideño. También organizan cumpleaños y talleres en familia. Abajo está la cocina. Arriba, la zona de cata. Los cursos se detallan en su [web](#).



Curso de tres preparaciones de arroz en Cocinea, en Madrid.



## 03 Kitchen Club

### Cursos a medida para todos

Nos adentramos en otra escuela de referencia, con variedad de cursos, vídeos corporativos y dos sedes: General Pardiñas 103 y Ballesta 8. En [Kitchen Club](#) (+34 915 22 62 63) es imposible no encontrar un taller al gusto del consumidor. Los hay desde 70 euros y para todo tipo de aficiones y rarezas. Abrieron su primer local en la zona de Triball, en 2010, un bonito espacio con interiorismo de su dueño, Carlos Pascal, un arquitecto reconvertido en cocinero que lleva este proyecto gastronómico junto

a su pareja, María González. En 2012 lo ampliaron con una sala de eventos, que también es escuela, en el madrileño Barrio de Salamanca, y en 2014 dieron un salto internacional, con un tercer espacio en Santiago de Chile. Hoy imparten 43 cursos (40 monográficos y tres mensuales) y un día al mes celebran la *kitchen party*, una mezcla de curso y cena de degustación. Para cocinar invitan a chefs de renombre. La sección [Regala un curso](#) de su web tiene mucho tirón. Los nuevos talleres son de *street food* y cocina para vagos, pero hay muchas posibilidades más: de cocina japonesa, thai, mexicana, italiana, vasca, molecular, panes, noodles o navideña.



## 04 Sueños de Cocina

### Fotos de revista y 'team building'

Cerca de Avenida de América damos con la escuela de Nacho Garbayo, un antiguo ingeniero que ha impartido cursos que van desde producto de temporada a técnicas de cocina a baja temperatura y al vacío. Aquí es posible aprender a cocer, freír, asar, rehogar, macerar, aliñar... Sus cursos abarcan todo tipo de posibilidades. Ofrece también *team building*: sesiones de liderazgo y compañerismo de empresa. En este caso, ligados a la cocina. Desde 2012, en [Sueños de Cocina](#) (Luis de Salazar, 8; +34 915 10 28 58;

desde 49 euros), Garbayo imparte los cursos personalmente a unos 200 alumnos mensuales, repartidos entre 10 y 15 talleres. Por su amplio y diáfano local, con moderno mobiliario, han pasado ya 4.500 pupilos –un 60% hombres y un 40% mujeres–, que buscan aprender, socializar y hasta desestresar. También acuden niños. El cocinero colabora en estas clases de “alta cocina de andar por casa” para que los platos queden perfectos. Cocinan desde un mar y montaña de butifarras artesanas, chipirones y setas, hasta un tataki de angus. Al final, los inmortaliza con una cámara y los cuelga en la página web y en las redes sociales. Los próximos cursos, de cuatro horas, están centrados en recetas navideñas (11 de diciembre, de 19.00 a 23.30) y *pintxos* de Nochevieja (18 de diciembre).

## 05 El Sentido del Gusto

### Semillas, diseño y cocina natural

Las escuelas, a veces, van más allá. La artista y diseñadora Vanessa Losada, experta en cocina natural, creó hace unos años el Aula de Biococina [El Sentido del Gusto](#) (Las Tablas, varias localizaciones; +34 620 788 763), donde imparte “un nuevo modelo de cocina ecológica”, según detalla en su web. “Una cocina más fresca, consciente, integrada, saludable, sostenible y, por supuesto, exquisita, en todas sus formas”.

Da cursos anuales (un fin de semana al mes, de 9.00 a 19.00, durante nueve meses) y también monográficos, como los de biococina tailandesa, quesos vegetales con frutos secos, pan ecológico sin gluten, recetas sanas de cacao, brunch y desayunos saludables, detox o de cocina rápida y de recetas saludables navideñas. Además organiza eventos para empresas (*showcookings*, comidas y cenas), celebraciones privadas con chef a domicilio y cuenta con una consultoría de asesoramiento. Algunos de los cursos también se imparten en inglés.



## 06 La Magdalena de Proust

### Panes ecológicos y hamburguesas vegetales

Al adentrarnos en el terreno de la ecología todo se hace algo más complejo. Sin embargo, marca tendencia. Visitamos otra escuela verde, [La Magdalena de Proust](#) (Regueros 8; +34 914 67 33 11; viernes y sábados; desde 50 euros), que es principalmente un obrador y tienda de producto ecológico, situado en el barrio de Las Salesas, un referente. El director de fotografía Néstor

Calvo y la directora artística Laura Rodríguez lo abrieron en 2011 por su preferencia por el producto *eco*. Al fondo, acondicionaron una zona para impartir los talleres. Por ellos han pasado cientos de alumnos interesados “en la cocina natural, la nutrición y los productos ecológicos”, cuenta el fotógrafo. “Muchos alumno han aprendido a hacer verdadero pan de masa madre en el curso de pan”. Los de mayor demanda son también los de iniciación a la cocina vegetariana, como el de hamburguesas vegetales. Todos los talleres son de tres horas y, a diferencia de otras escuelas, disponen de su propio obrador ecológico.



## 07 Le Cordon Bleu

### Cocina francesa de prestigio

Los (escasos) programas y concursos gastronómicos en televisión –desde el espacio de Karlos Arguiñano al concurso *MasterChef*–, así como los canales temáticos (como Canal Cocina), han hecho que algunos conceptos gastronómicos comunes nos suenen a todos. Pero de ahí a convertirse en cocineros expertos hay un trecho. [Le Cordon Bleu](#) (Universidad Francisco de Vitoria, Pozuelo de Alarcón; +34 917 15 10 46;

cursos, desde 5.500 euros) es una de las grandes escuelas de cocina, donde especializarse seriamente. Ofrece una amplia gama de programas y cursos para todos los niveles y necesidades, desde los monográficos de un día para aficionados (a partir de 150 euros) a los especializados en técnicas culinarias, con diploma y certificado incluidos. Se dividen en Cocina, Cocina Española y Pastelería, y cuentan con rango universitario. En esta mítica escuela francesa se han formado y han impartido clases los grandes cocineros. Todo aquí, incluso las elaboraciones más básicas, como hacer mayonesa, montar nata o freír un huevo, se realiza con las más modernas tecnologías. De ahí, al plato más sofisticado.

## 08 Pimienta y Sal

### Del 'foie' al cumpleaños infantil

También en las afueras de Madrid, visitamos otra escuela veterana, con 15 años de trayectoria. [Pimienta y Sal](#) (Francia, 2; Pozuelo de Alarcón; +34 913 51 56 57) ofrece una luminosa cocina provenzal, con práctico y sencillo mobiliario donde trajar con los alimentos puede retrotraernos al pasado. También es tienda de accesorios: cubiertos, platos, vasos, copas, aceiteras, saleros, delantales, bandejas, coladores, espumaderas, termómetros, esterillas, sartenes, ollas, cacerolas, hiladores o incluso unas gafas para cortar cebolla sin derramar una lágrima. En el centro, bajo la campana de humos, está la isla central, con encimera rodeada de altos taburetes, fregadero y fuegos tradicionales. Dispone de microondas, horno, frigorífico, armarios y estanterías. Uno de los últimos cursos impartidos en ella se ha dedicado al *foie*, elaborado con trufa, pasta o salsas. Al frente de esta escuela están tres mujeres de bandera con mucha experiencia. Durante los cumpleaños, los niños cocinan todo. También organizan cursos navideños y campamentos. En el aprendizaje culinario no hay límites.



## 09 Alambique

### La más veterana

No podía faltar en esta ruta la escuela de cocina más antigua de Madrid, [Alambique](#) (Plaza de la Encarnación, 2; +34 915 47 42 20), que hoy goza de una estupenda tienda *online*. Visitamos sus instalaciones, cerca del Palacio Real, un gran espacio diáfano que acoge en la parte de tienda todos los utensilios imaginables. Al

fondo está la zona de cocina, por la que han pasado miles de alumnos, algunos convertidos actualmente en chefs famosos. Triunfan los cursos de cocina al vacío, los de repostería, los temáticos para Navidad, el *dim sum* infantil y los de *street food*. También hay talleres de magia, de roscón de Reyes, *polvorones*, mazapanes, de cocina tradicional y molecular, así como de tapas, cócteles y de cocina sin gluten. Carmen Carro, de [Taberna Pedraza](#), acude a enseñar sus tortillas de Betanzos. Los maestros de [Kabuki](#) develan las claves del *sushi*. Alambique nació en 1978 y ofrece más un centenar de temáticas distintas al año. Hay de 10 a 12 alumnos por clase. La fundó Clara María González de Amezúa, Premio Nacional de Gastronomía en 1983, 1989 y 2016 (este último, a su trayectoria), hoy la dirige la escuela otra mujer: María Llamas. Ofrecen clases privadas, en inglés y *cooking parties* (fiestas gastronómicas).

## 10 Food Romance

### 'Showcookings', repostería y amigos

Elaborar un magret de pato y su chutney de mango, o una ensalada de quinoa tipo thai, tiene su intrínquilis. Nada es fácil, por más que lo parezca. [Food Romance](#) (Ulises, 49; +34 917 64 94 13) es la escuela de cocina y repostería de Mélanie Dyé, una francesa experta en marketing que dejó su faceta de empresaria para ponerse el delantal. Diplomada por Le Cordon Bleu, puso en marcha su sueño: "Siempre he sentido pasión por la cocina y deseaba crear un espacio donde pudiera compartirla", asegura. "Me gusta que la gente cocine conmigo". Una escuela también está para socializar, y en este espacio ubicado en la zona de Arturo Soria se celebran *showcookings* y fiestas gastronómicas para fomentarlo. "Para nosotros, la cocina va más allá del simple acto de preparar comida y alimentarse. Nos encanta la materia prima y disfrutamos de su elaboración. Los aromas, los sabores...". El local también tiene tienda, con utensilios y marcas del mundillo gastronómico.



## 11 Cayena

### Cocina thai y vídeo-recetas



¿Cuántas técnicas existen en cocina? Infinitas, como productos, tipos de platos o de cursos, cuya duración depende de cada escuela. En esta otra veterana y de prestigio, creada en 2005, con clases de unas tres horas, hay talleres dedicados a las carnes asadas (3 de diciembre, de 11.00 a 14.00), donde se aprende a distinguir diferentes cortes, como chuletón, paletilla o secreto ibérico, y también a cómo asarlos. En [Cayena](#) (Colombia, 45; 91 359 41 02; desde 55 euros) se enseña sobre repostería navideña (29 de diciembre, de 17 a 20.30h.), como roscones y *panettones*, además de talleres sobre arroces, *street food* tailandesa o

guisos de invierno, impartido por Diego Muñoz Cobo, que presentará (el 28 de enero) dos platos de cuchara y dos guisos: potaje de garbanzos con marisco y espinacas, y un suquet de rape. Roberto Martínez Foronda dará otro curso de cocina peruana (el 4 de febrero), donde enseñará a hacer una causa limeña o un tiradito nikkei. El de Álex Zurdo estará dedicado al wok, el 11 de febrero. El mundo también cabe en una escuela. Cuenta con una sección web repleta de [divertidas recetas en vídeo](#).

## 12 Escuela Chema de Isidro

### Inglés para niños y cocina solidaria

Cambiando de registro, hace seis años que Chema de Isidro abrió su propia escuela, con capacidad para 32 alumnos. Antes, tuvo un famoso restaurante, Bellalola. Su idea es enseñar con utensilios culinarios que cualquiera pueda tener por casa, con nociones prácticas y amenas. La [Escuela de Cocina Chema de Isidro](#) (Cenicientos, 8; +34 679 28 27 47; desde 40 euros), situada en Estrecho, abre de jueves a domingo. En su cocina algunos cursos son casi fijos, como los de arroz, *sushi* y croquetas. También hay para niños y en inglés (27 y 29 de diciembre, de 12.00 a 14.00). De Isidro se formó en la escuela de Hostelería y Turismo de Madrid, pasó por hoteles, restaurantes y el Casino de Madrid, además de ferias y congresos. Ha impartido clases en otras escuelas y ha publicado dos libros. Su labor solidaria pasa por [CESAL](#), una ONG que proporciona clases a chavales en situación de exclusión social. Después, les ayudan a buscar restaurantes para hacer prácticas.





## 13 Apetit' Oh!

### Todos los sabores del mundo

En Conde de Casal damos con [Apetit'Oh!](#) (Garibay, 6; +34 915 52 76 98; desde 25 euros), un espacio acogedor con cursos trimestrales y sesiones monográficas de un día, de temática variada, todos los días de la semana. Celebran eventos privados y cumpleaños para todas las edades. Los talleres estrella son los de arroces y risottos, y el de cocina para novatos. En su web se puede descargar el temario e

incluso cuenta con un buscador por tipos de cocina y fechas predeterminadas. Tienen los más insospechados: cocina india, colombiana, checa o sueca. También, árabe, vegana, de tapeo detox, tofu, *muffins*, bizcochos... Celebran eventos, tienen *take away* y catering. Al frente de la escuela están una madre y su hija, apasionadas de la cocina y sus ingredientes.



## 14 Accademia del Gusto

### Platos italianos

La representación internacional en esta ruta la aporta esta escuela de cocina italiana en Madrid, que hace las delicias de sus compatriotas y allegados. La [Accademia del Gusto](#) (Cristóbal Bordiú, 55; +34 915 35 37 28; desde 65 euros) ofrece cursos de cocina y también permite descubrir la cultura del vino, con talleres de recorridos por las zonas vinícolas del país (en los cursos de iniciación) o profundizar con catas y nociones sobre las uvas autóctonas (con los monográficos). Ya en cocina, resulta difícil decidirse entre el taller de risottos, el de pasta fresca, salsas, tiramisú... También hay temáticos, según la estación (otoño, invierno o Navidad), e incluso uno sobre cocina y cine. Todo a cargo de la chef Enrica Barni. Es posible diseñarse un curso a medida, entre amigos, y la escuela también organiza eventos de empresa y asesoramiento. Además, son tienda y presumen de tener la mayor enoteca de vinos italianos en España, con más de 400 referencias. Tienen quesos frescos o curados y embutidos de diferentes regiones. Su tienda *online* permite comprar, con entrega a domicilio. Acogen *brunch*, catas, meriendas... y por la noche cenas de trabajo o negocios.



## 15 De Olla y Sartén

### Campamentos infantiles e intensivos

Uno de los talleres más originales lo encontramos en [De Olla y Sartén](#) (Béjar, 13; +34 917 26 59 67), en el barrio de la Guindalera: se trata de campamentos culinarios infantiles durante vacaciones de Navidad (del 26 al 30 de diciembre; de 9.00 a 14.00). También está el de padres y niños (11 de diciembre; 11.00 a 13.00), donde disfrutar de la cocina en familia, una tendencia en auge. O clases solo para niños (17 de diciembre;

de 11.00 a 12.30). Dividen sus cursos entre iniciación y avanzados, y los primeros son perfectos para empaparse, en ocho clases (275 euros), de cortes, fondos, masas, arroces, fritos, guisos, pescados y carnes. El avanzado abarca ya cocina internacional, pastas y nuevas técnicas.

Cerca de aquí está la [Escuela de Cocina Paco Amor](#) (Angel González Tejedor, 15; +34 911 57 79 08) imparte su famoso taller dominical sobre arroces, donde cocinar y socializar es igual de importante. Además, en su web [Paco cuelga vídeos](#) ejerciendo de Arguiñano.