

ME TRO POLI

Chef en los ratos libres: los mejores cursos de cocina

Cocina y disfruta de una experiencia única.

Marta Fdez. Guadaño

28 de agosto de 2017



Sea o no efecto de la aparente fiebre por la cocina (Mejor no llamarla *foodie*), los cursos de cocina para aficionados han ido multifiplando atractivo y negocio en los últimos años. Mientras se visitan sites con recetas de chefs con estrella Michelin, se sigue a instagramers y youtubers empeñados en vendernos su lado como expertos culinarios y se multiplica el público que colecciona visitas a restaurantes, **la cocina se convierte en afición y asignatura para el público medio**, bajo una amalgama de demandas de cursos de todo tipo. Si unos se ven capaces de emular a mediáticos cocineros, otros clientes de escuelas para aficionados persiguen objetivos más prácticos: **aprender a cocinar rico, saludable y, a poder ser, sencillo para defenderse en el día a día de sus fogones caseros.**

Con diferentes duraciones, niveles de exigencia y conocimientos, contenidos variados y precios (desde apenas 20 euros), los lugares en los que se puede aprender son, en todo caso, escuelas, pero también espacios multidisciplinarios, destino de sesiones a la medida, clases privadas, cooking parties o team building, estas últimas planteadas como reuniones corporativas de equipos de una empresa. Como cada año, **Metrópoli** recopila una selección de cursos de cocina para sus lectores.

A punto. Calle Hortaleza, 64 (Madrid). Tfn: 91 702 10 41.

Esta **librería especializada en gastronomía suma, además, una escuela en su planta baja.** Situada en el barrio de Chueca (Madrid), propone una potente colección de sesiones, de variada temática y corte moderno, en algunos casos impartidas por conocidos cocineros. **Para este otoño, hay programas como cocina peruana,** con latas, caza mayor de temporada, platos con nuevos cereales, alta cocina para recibir en casa o, para quienes aspiren a emular a los chefs estrella, cocina molecular. Desde 55 euros.



Accademia del Gusto. Calle Cristóbal bordiú, 55 (Madrid). Tfn: 91 535 37 28

Autopresentada como la primera escuela de cocina italiana de Madrid, es el indudable espacio en el que aprender todos los secretos de este país: pasta fresca, salsas, recetas al horno, pizza, cocina de invierno o postres (no solo tiramisú) comprenden un programa ligado a la variada y sabrosa gastronomía de Italia. Además, cursos personalizados en función del cliente y, como complemento, una tienda con atractiva oferta. Desde 45 euros.

Alambique. Plaza de la Encarnación, 2 (Madrid). Tfn: 91 559 78 58 / 91 547 42 20

Inevitable centro en el que acercarse a la cocina o perfeccionarse en materia culinaria. **Esta escuela con tienda (que propone una potente oferta de menaje) es una de las más antiguas de la capital, fundada por Clara María González** de Amezúa en 1978 y de la que salieron nombres relevantes de la cocina madrileña (como Isabel Maestre). Su vuelta al cole cada septiembre contempla variedad en temática, horarios y duración (en torno a 2 o 3 horas), con opciones como arroces, recetas internacionales, pan, tapas y pinchos, cocina tradicional y española e incluso, moderna y molecular, aparte de cursos en inglés, sesiones de team building, infantiles o cooking parties. A partir de 45 euros.

Apetit'Oh. Calle Garibay, 6 (Madrid). Tfn: 91 552 76 98

Taller de cocina en Madrid, en la zona de Pacífico y Conde de Casal, donde es posible aprender una amplia variedad de cursos (cocina con algas, repostería, cocina japonesa, cupcakes o pan), algunos catalogados para novatos; al tiempo que es un espacio que puede acoger celebraciones y cursos a la medida. Desde 25 euros.

BCulinary Club. Paseo de Juan Avelino Barriola, 101 (San Sebastián). Tfn: 90 254 08 66

Materializa la versión para todos los públicos de **Basque Culinary Center**, centro universitario con sede en San Sebastián, que ya suma tres promociones de licenciados en gastronomía y que, junto con su potente oferta de másters y cursos para profesionales, tiene en BCulinary Club su espacio para entusiastas de la cocina. Con diferentes horarios y duraciones, se pueden aprender recetas de temporada o técnicas innovadoras y participar en un taller (el 22 de septiembre) especial denominado Culinary Zinema, un programa culinario ligado al Festival de Cine de San Sebastián. Precios desde unos 90 euros.

Cayena. Calle Colombia, 45 (Madrid). Tfn: 91 359 41 02

Con el subtítulo **Cooking & Business** y con un prestigio ganado a golpe de variada y profesional oferta, este centro madrileño ofrece un programa de talleres de cocina que suma sesión para cocinar en primera fila y degustar a continuación los platos preparados por los clientes en su comedor. Desde un par de horas de duración a una semana, hay temas como cocina de invierno, thai street food, arroces tradicionales, woks o carnes asadas. Además, organiza sesiones de teambuilding para empresas. Desde 60 euros.

Creative signatures

Este site de cursos online de gastronomía de grandes autores es una **vía para aprender a cocinar de forma cómoda**, ya que el cliente se forma vía online en el momento que decide; con recetas descargables y vídeos y con el plus de que los profes son chefs de renombre, como Jordi Roca, Paco Roncero, Rodrigo de la Calle, Ramón Freixa, Hideki Matsuhisa o David Gil. Desde 19 euros.

Cocinea. Calle Plomo, 10 (Madrid). Tfn: 634 121 123

Precioso espacio de Madrid, **impulsado hace un par de años por los emprendedores Roberto García y María Jesús González**. Cuenta con un hiperactivo programa de cursos, como cocina de tupper, platos mexicanos, carnes y guarniciones, cocina con antelación o un completo curso para principiantes, que engloba pautas básicas sobre cortes, caldos y huevo. Además, sesiones de team building y eventos. Desde 45 euros.



Contacto cocina. Calle Oquendo, 20 (Madrid). Tfn: 91 502 76 37

No es una escuela de cocina, sino un **espacio multidisciplinar surgido hace un año y medio con la vocación de servir como “punto de encuentro** para la difusión e interacción gastronómica entre profesionales, amateurs, foodies y gourmets”. Este local de Madrid funciona como centro de coworking al tiempo que acoge eventos y cursos de cocina, con un programa que contempla temáticas como cocina fitness, pizza, arroces, postres individuales, estilismo gastronómico o una masterclass de sushi impartida por el equipo de Kabuki. Desde 59 euros.

“Cook Lovers” / Gasma

Es la versión para principiantes y aficionados de **Gasma**, el Centro Universitario de Gastronomía y Management Culinario adscrito a la Universidad CEU-Cardenal Herrera Oria, con sede en Castellón. Finger food, cocina a ritmos latinos o smoothies son opciones. Desde 55 euros.

Cooking Club

”**Club de amigos de la Cocina**” se presenta para animar a cualquier aficionado, independientemente de los conocimientos previos, con temas como cocina vegetariana, vasca y bollería. Casi siempre el máximo es de 12 alumnos por clase y las sesiones duran desde 2 horas y media hasta varios días. Desde 38 euros.

Escuela de cocina Telva. Calle Crucero 25 de mayo, 10 (Madrid). Tfn: 91 345 74 78

Creada por la revista femenina del **Grupo Unidad Editorial**, es ya una veterana escuela para la formación de cocinillas. Variedad y flexibilidad son rasgos de su amplio programa, que permite aprender diversas temáticas como celebraciones en casa, ensaladas, desayunos y snacks saludables, dulces argentinos o cocina peruana. Diferentes duraciones, con cursos intensivos (con opciones avanzada o express) o, por ejemplo, semanales o cuatrimestrales, aparte de clases a medida. Cuenta con sedes en Madrid y Barcelona. Desde 70 euros.

Kitchen Club. Calle Ballesta 8 y Calle General Pardiñas, 103 (Madrid). Tfn: 91 522 62 63 / 628 993 408

Es una de las escuelas de referencia de Madrid, a través de la que el emprendedor chileno Carlos Pascal y la española María González innovaron en la oferta de cursos de cocina, primero con un local en la calle Ballesta y, después, con otro (mucho más amplio) en el barrio de Salamanca. Se aprende en grupos reducidos para luego sentarse a probar lo cocinado, en torno a temáticas exóticas como ramen, dim sum o platos mexicanos o peruanos, junto a otras como arroces, pescados, carnes o cocina para vagos. Diversas duraciones de las sesiones y opción de cursos y eventos a la medida para particulares y empresas. Desde 70 euros.

La Patente. Calle Villarroel, 123 (Barcelona). Tfn: 93 323 88 30

Recetas exprés para sorprender, tapas y platillos marineros, platos con estrella Michelin o gazpachos son opciones en esta “escuela de lo cotidiano”, un moderno espacio situado cerca del Mercado del Ninot, en Barcelona. Clasificados por temáticas y por intereses, conforman un amplio calendario, al que se suma la fórmula de eventos privados. Desde 45 euros.

Sueños de cocina. Calle Luis de Salazar, 8 (Madrid). Tfn: 669 334 643

El ingeniero reinventado como chef, emprendedor y docente Nacho Garbayo lidera esta escuela, en la que es posible aprender desde alta cocina de andar por casa a temáticas muy útiles como “rico, rápido y para todos los días”. Sesiones de una tarde a varios días. Desde 35 euros.



