

PISTAS GASTRONÓMICAS

## Aprendices de chef

Cursos de tartas o de 'sushi', hay de todo en Madrid para cocinillas

REYES CUEVAS

18 ENE 2013 - 00:00 CET



Un curso de cocina en Alambique, escuela y tienda de utensilios en la madrileña plaza de la Encarnación.

Socializar, evadirse, ahorrar en tiempos de crisis o aprender a cocinar. En indistinto orden, estas parecen ser las razones principales para la aparición de nuevas aulas de cocina en Madrid. En los últimos tres años se han multiplicado los espacios nuevos. Chefs madrileños con fama, de Andrés Madrugal a Chema de Isidro, aprovechan la oportunidad. Visitamos algunas de estas aulas —para aficionados—, que ayudarán a triunfar en esa cena de amigos.

### 01 Kitchen Club



Nuevo espacio de Kitchen Club en la calle del General Pardiñas, en Madrid.

En la zona Triball, área de reconversión del centro, se encuentra este centro del mediático Andrés Madrigal. Tras su paso por Balzac y proyectos como Bistró Madrigal, el chef de 44 años quiso abrir escuela propia hace dos. En ella imparte su Atelier Madrigal. Cuenta con 40 cursos, y la ayuda de dos socios. Uno es el autor del impecable interiorismo de este antiguo burdel: el arquitecto y cocinero Carlos Pascal. Maderas nobles, mobiliario de firma. La cocina de Darío Barrio, Especial Nikkei o Alta Cocina Low Cost son otros cursos populares. Aparte, los de cocinas del mundo, coctelería o cata de *gin-tonics*. Por ellos han pasado ya 10.000 aprendices de chef. Además, acaban de inaugurar un segundo local (en la calle del General Pardiñas, 103) con dos cocinas para 23 personas cada una.

» Ballesta, 8. 915 22 62 63. [www.kitchenclub.es](http://www.kitchenclub.es). 90 euros por tres horas y media de curso.

## 02 A Punto



La librería y escuela de cocina A Punto, en el barrio de Chueca.

Ana Lorente (crítica de vinos), Sara Cucala (periodista gastronómica) y Roberta Bruno (publicista) abrieron esta librería con 5.000 referencias y utensilios de cocina en Chueca. Desde 2009, la han visitado 14.000 alumnos. Esta tarde, 10 aprendices cocinan con delantales corporativos en un sótano luminoso. Novatos y

expertos, de 24 a 55 años. Chema de Isidro, 42 años, con gorra de chef y un restaurante con cursos (Bellalola), ofrece la exitosa clase de *Arroces de temporada*. Consejos, chistes, fotos con el móvil. Huele rico, y el ambiente bulle como la tartera de fumé. Pelan langostinos y se fríe el rape. Intercambio de tarjetas. Una fotógrafa marroquí, un abogado argentino o un ganadero extremeño, que repite curso, juzgan sus arroces melosos, más y menos “agarraos”.

---

» Pelayo, 60. 917 02 10 41. [www.apuntolibreria.com](http://www.apuntolibreria.com). 40 euros; tres horas. Bellalola ([www.restaurantebellalola.com](http://www.restaurantebellalola.com)).

### 03 Summa

Los cinco asistentes al curso de *Sushi Tradicional* podrían integrar un sello *indie*: un creador de eventos de surf, el director de una emisora alternativa, un artista de circo, una moderna fisioterapeuta y un estudiante de 17 años amante del *manga*. Nadie pasa de los 40, todos se inician. Al frente, la chef española de 34 años de este japonés de la zona financiera. Se cuece arroz, cargado de almidón, hasta que tome textura pegajosa. Luego, se mezcla en una esterilla con salmón, atún o aguacate. Hay que rodar, prensar, desenrollar y cortar el rollo resultante con cuchillo de un solo filo. Los *maki*, *wasabi*, *niguri* se riegan con vino blanco. Sobran risas y maña en esta sala anexa, que también es tienda y *take away*.

---

» Profesor Waksman, 9. 914 57 95 07. [www.restaurantesumma.com](http://www.restaurantesumma.com). 50 euros; dos horas.

### 04 Chefslab

Sergio Pérez, 38 años, es el moderno cocinero y autor de este “espacio versátil y camaleónico”, como dice, surgido hace cinco años en un chalet que ahora recibe a pesos pesados de la nueva cocina: Rodrigo de la Calle o Ángel León. El último grito es un *brunch* para niños.

---

» Avenida de los Toreros, 37. 912 79 46 99. [www.chefslab.com](http://www.chefslab.com). 50 euros; tres horas.

### 05 Estudiahosteleria.com



El cocinero Darío Barrio en un curso de cocina de Kitchen Club. **LUIS SEVILLANO**

Llegó en abril desde Zaragoza y su fuerte es la formación *online*, con cursos y posgrados en hostelería. También los cursos puntuales: en 6 meses hubo 10, y 700 matriculados. Roberto Moral es el cocinero que este mediodía ofrece a los 20 apuntados el de *Cocina de Supervivencia* en el primer piso del Café de Oriente, con vistas al Palacio Real. “Donde tú ves una nevera vacía, yo veo un mundo de posibilidades”, es su lema. Con una merluza, salmón, tres latas de conservas, pan seco, una magdalena, aceite, vinagre, ajo y sal, se han creado diez platos, como el de ajoblanco de alubias con mejillones en escabeche.

---

» Estudios Superiores Abiertos de Hostelería. Plaza de Oriente, 2. 976 70 06 60.  
[www.estudiahosteleria.com](http://www.estudiahosteleria.com). Desde 40 euros; dos horas.

## 06 Dismuco

Nacho Garbayo, ingeniero de profesión, cambió la oficina por el delantal y se hizo chef a domicilio. Pasó por la Sociedad Gastronómica de San Sebastián y, en mayo, reformó un antiguo bar de copas. El *marketing* y la web son vitales. Da 20 cursos de cocina tradicional al mes, comidas, y lo alquila para *cooking parties*. Hoy toca curso de pinchos. Entre 15 aprendices, un banquero o unos recién casados. Monta una carrillera sobre crema de hinojo y migas con romero digna de foto de revista especializada.



» Luis de Salazar, 8. 915 10 28 58. [www.suenosdecocina.es](http://www.suenosdecocina.es). 35 euros; tres horas.

## 07 Le Cordon Bleu

Los cursos de Cordon Bleu muestran su lado académico en esta antigua escuela francesa con nueva sede en el campus de la Universidad Francisco de Vitoria. Desde hace un año, un nuevo edificio acoge cinco aulas teóricas y prácticas dotadas con la última tecnología. Los profesores son chefs franceses y ofrece certificados. Hay monográficos de cocina y repostería. Aparte, cursos con titulaciones básicas y avanzadas (de 5.400 a 35.000 euros).

» Universidad Francisco de Vitoria (Pozuelo de Alarcón). 917 15 10 46. [www.lcbmadrid.com](http://www.lcbmadrid.com). Monográficos: 150 euros; un día.

## 08 Alambique

En una mítica tienda de accesorios de cocina, entre hornos y microondas, se celebra el curso de tartas de fondant, una pasta de azúcar para modelar. Cortadores, rodillos, pinceles, colorantes... se usan para este ejercicio artesanal de repostería, en este centro de la chef María Llamas. Lo imparte una cocinera de 35 años a seis aplicadas alumnas. Todas coinciden: "Cocinar es una terapia para relajarse".

» Plaza de la Encarnación, 2. 915 59 78 58. [www.alambique.com](http://www.alambique.com). 60 euros; tres horas.

### ARCHIVADO EN:

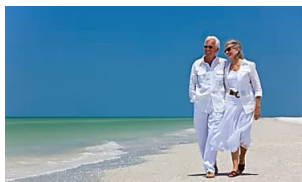
Darío Barrio · Andrés Madrigal · Viajes · Madrid · Gastronomía · Comunidad de Madrid · Ofertas turísticas · España · Turismo · Cultura

### CONTENIDO PATROCINADO



**Cómo Invertir Sabiamente Pequeñas Cantidades**

(VICI MARKETING)



**4 maneras para no quedarse sin dinero durante su jubilación.**

(FISHER INVESTMENTS ESPAÑA)



**2.000€ de ahorro y entrega inmediata en tu SEAT Seminuevo**

(DAS WELTAUTO)



**Alcachofas al horno: No podrás resistirte**

(BONDUELLE)

**Y ADEMÁS...**



**Aitana y Cepeda intercambian unos enigmáticos**

(TIKITAKAS)



**Pequeños detalles que te están haciendo engordar poco a poco**

(DEPORTE Y VIDA)



**Alfred, de 'OT 2017', estalla en Twitter tras lo que le ha ocurrido**

(HUFFINGTON POST)



**Marta Sánchez arremete contra Jordi Évole en 'El**

(HUFFINGTON POST)

recomendado por

© EDICIONES EL PAÍS S.L.

[Contacto](#) | [Venta de contenidos](#) | [Publicidad](#) | [Aviso legal](#) | [Política cookies](#) | [Mapa](#) | [EL PAÍS en KIOSKOyMÁS](#) | [Índice](#) | [RSS](#)