

ESTILO DE VIDA

Cursos gastronómicos para 'cocinillas'

MARTA FERNÁNDEZ GUADAÑO 11 MAR. 2019 - 10:21



La sede de Kitchen Club en la calle Orense, en Madrid.

No solo de menús con estrella Michelin o locales cool de la gastronomía vive la fiebre foodie; hoy, la potencia de la **clientela gastronómica abre otra vía de negocio: los cursos para aficionados** a la cocina que buscan aprender ya no solo recetas, sino trucos e, incluso, técnicas. El resultado es un subsector en alza dentro del mercado culinario, en el que conviven escuelas clásicas y nuevos espacios que no solo imparten programas de enseñanza, sino que venden cursos con experiencia gastronómica incluida. Eso sí, precios para todos los gustos: desde sesiones por unos 30-45 euros hasta los 70-100.

Por el lado más tradicional, surgen proyectos como **Alambique**: esta tienda-escuela creada por Clara María González de Amezúa en Madrid en 1978, puede presumir de profes como Juan Mari Arzak en los ochenta y de jóvenes promesas como Luke Jang en la actualidad. Temática variada y horarios diversos dan pie a un buen catálogo, en cursos que finalizan probando los platos y con el plus de emplazarse en una de las tiendas de objetos de cocina más completas de Madrid. Otro veterano y reputado centro es la **Escuela de Cocina Telva**, creada por la revista femenina de Unidad Editorial, en cuyo catálogo conviven cursos en torno al bacalao o los baos (molletes orientales) con platos de cuchara de Juanjo López Bedmar (dueño de La Tasquita de Enfrente).

PUBLICIDAD

 Invented by Teads

ÚLTIMA HORA

- 13:19 **El Tribunal Supremo confirma el archivo de la querrela de Vox contra...**
- 13:16 **Siemens Gamesa logra un macrocontrato de 1.000 MW en Francia**
- 13:14 **Desalojan Torre Espacio, en Madrid, por un aviso de bomba**

LO MÁS LEÍDO

1. **EDP: 'El 'running' es muy rentable y, además, nos gusta'**
2. **Torres Colón, 50 años de un edificio transgresor**
3. **El valle más bonito de Andorra y L'Ovella Negra que cambia según la estación**
4. **La nueva despensa gastronómica**

5. Hermès, la mayor tienda artesanal del mundo

Modernos centros



Una sesión de MiMo Food, en San Sebastián.

En cuanto a los nuevos conceptos de escuela para aficionados, hay opciones como **Kitchen Club**, con triple sede en Madrid, bajo un proyecto del chileno Carlos Pascal y la española María González, con listado de cursos de cocinas internacionales (peruano o indio), sin descuidar especialidades españolas como arroz y cursos de chefs de renombre o sobre técnicas y sesiones a la medida de empresas.

A Punto es una librería-escuela en el barrio de Chueca, que alía cocina moderna con recetarios extranjeros o con especializaciones como los salazones. Mientras, **Sueños de Cocina** es el proyecto de Nacho Garbayo, ingeniero reinventado como chef, con sesiones como "Aprender desde cero" o "Una vuelta al mundo". **MiMo** arrancó hace cinco años en San Sebastián y ya cuenta con sedes en Mallorca, Sevilla, El Algarve (Portugal) y Londres: sus sesiones aspiran a "explorar nuevas culturas culinarias". En **La Patente** (Barcelona), recetas con huevos y platos con estrella Michelin tematizan cursos, mientras acogen teambuilding para empresas sobre cocina. De la cocina de mercado a la internacional, pasando por emplatado y estética culinaria, panes para cuidarse, "cocina fácil para tupper", pasta fresca o tartares y ceviches, este espacio a un paso del Mercado del Ninot, en Barcelona, permite realizar un breve curso, asistir a algún evento o contratar un programa a la medida de una empresa.

medida de una empresa.

Hay más pistas. **Cayena** es otra escuela consolidada en Madrid, que combina teambuilding y cooking parties con cocina peruana o cursos de cocina para extranjeros. En **Apetit'Oh**, hay cursos para novatos y más que novatos, con temática variada. Para cocina italiana, una buena pista es **Accademia del Gusto**, en Madrid.

Desde los centros profesionales, hay opciones. **BCC Culinary Club** es la versión para entusiastas de la gastronomía de Basque Culinary Center, en San Sebastián: curso de un día sobre bombones o técnicas de cocina al vacío o Conviértete en un chef (10 sesiones en 2 meses). **Cook Lovers** es el área para cocinillas de Gasma (Universidad CEU-Cardenal Herrera), en Castellón: finger food o cursos de padres con hijos. En **Le Cordon Bleu** (con sede en Madrid en la Universidad Francisco de Vitoria), existen cursos cortos para aficionados.

RELACIONADOS

Estilo de Vida

Gastronomía

Te recomendamos

Enlaces promovidos por Taboola

Los iEarphones que arrasan en ventas
iEarPhones

Las 30 mujeres más bellas del mundo
Easyviajar

Nada por escrito | Nacionalistas en Madrid
El Mundo

El FMI alerta de riesgos de caída en el precio de la vivienda
Expansión

Las mejores torrijas de Madrid para 'pecar' en Semana Santa
Telva

Banca: vuelven las fusiones defensivas
Expansión

COMENTARIOS

E GASTRONOMÍA

GASTRONOMÍA

Helados responsables y veganos para este verano

L. RUIZ-OCAÑA 16 ABR. 2019 - 12:20





La población de consumidores que se declara vegana (rechaza el uso y consumo de todos los productos de origen animal) va en aumento, y según el estudio de la consultora Lantern, en nuestro país hay alrededor de 3,6 millones de personas (7,8 % del total) que basa su dieta exclusivamente, o la mayoría, en productos de origen vegetal (6,3% flexitarianos, 1,3% vegetarianos y 0,2% veganos).

Para todos ellos, comer en casa alimentos preparados por uno mismo es relativamente fácil. Pero el problema surge cuando uno sale a tomar algo fuera, o cuando en pleno paseo por la calle surge algún antojo. Y en cuanto llega el buen tiempo las salidas se multiplican, y con ellas las ganas de disfrutar de un helado en pleno paseo.

Las marcas son conscientes de este nicho consumidor y de que su presencia va creciendo, por lo que para esta temporada ha aumentado la propuesta más vegetal para este dulce helado.

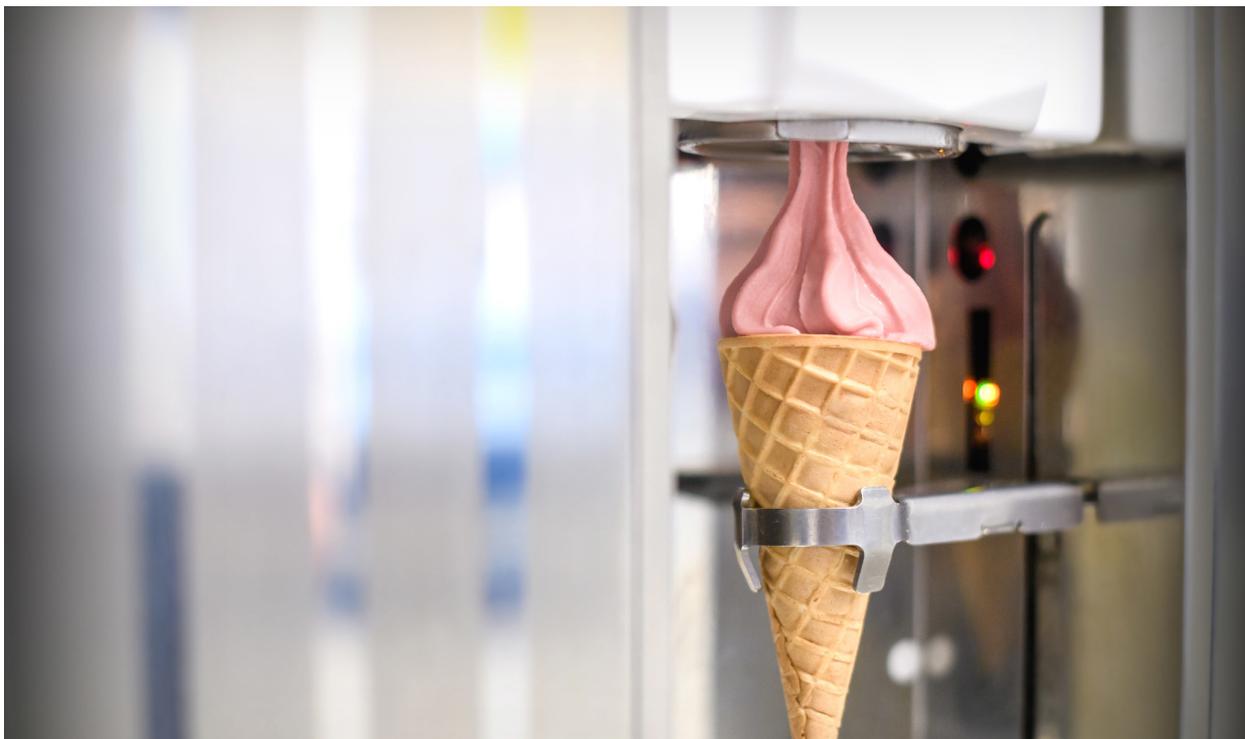
El cono de Ikea, se vuelve vegano y responsable con el planeta

ÚLTIMA HORA

- 13:19 **El Tribunal Supremo confirma el archivo de la querrela de Vox contra...**
- 13:16 **Siemens Gamesa logra un macrocontrato de 1.000 MW en Francia**
- 13:14 **Desalojan Torre Espacio, en Madrid, por un aviso de bomba**

LO MÁS LEÍDO

1. **EDP: 'El 'running' es muy rentable y, además, nos gusta'**
2. **Torres Colón, 50 años de un edificio transgresor**
3. **El valle más bonito de Andorra y L'Ovella Negra que cambia según la estación**
4. **La nueva despensa gastronómica**
5. **Hermès, la mayor tienda artesanal del mundo**





Ayer q5 de abril IKEA empezó a vender en España una nueva alternativa a su archifamoso cono de helado de nata de 0,50 céntimos al que muy pocos nos conseguimos resistir en nuestras visitas a sus tiendas. Se trata de un helado vegano de fresa, con una base de fruta ya que se elabora con concentrado de fresa, y se servirá sobre un cono también vegano, aunque quizá lo más novedoso es que también es responsable con el planeta y que su huella de carbono es aproximadamente la mitad que la de los helados tradicionales de origen lácteo.

Las propuestas de Unilever



El gran conglomerado multinacional ha lanzado a través de **Frigo** 14 referencias de helado vegano de las marcas Magnum, Cornetto, Solero y Ben & Jerry's. Esta última es además una marca que fue pionera en temas de comercio justo, ya que desde 2012 más de 120 ingredientes de sus helados están certificados con sello Fairtrade de productos certificados como justos.

Pero las propuestas a pie de calle también son muchas, así, tan solo a Madrid en todas estas heladerías podrá encontrar opciones veganas: **Mamá Elba** (C/ Cea Bermúdez 29, en Chamberí; y C/ De la Ruda, 15 en La Latina); Helados Giuseppe Ricci (Calle de las Huertas 9, Chueca); Lolo Polos (Calle Espíritu Santo 16, Malasaña) o La Romana, con varias localizaciones en Madrid.

RELACIONADOS

Gastronomía Distribución

Te recomendamos

Enlaces promovidos por Taboola

Los iEarphones que arrasan en ventas
iEarPhones

Ahorra hasta un 80% en tu próximo smartphone
SubastaVIP

Cinco chaquetas de Zara que te restarán años sin proponértelo
Telva

La 'start up' española Red Points cierra una ronda de 34 millones
Expansión

Botas y botines de Zara para apurar el entretiempo
Telva

Descubre cuáles son las fusiones defensivas

 **COMENTARIOS****EDICIONES****OTRAS WEBS DE UNIDAD EDITORIAL****Masters - Escuela UE****Trabajo - Expansión y Empleo****Madrid Fashion Week****Fuera de Serie****Coches - Marcamotor.com****Hemeroteca****Noticias de Agencias****Suscripciones Expansión****Unidad Editorial****Expansión en Orbyt****Directorio Empresas****Guía TV****Farmacia - Correo****El Mundo****Directorio Autónomos****Eventos y Conferencias****Farmacéutico****Tienda MARCA****Directorio Ejecutivos****Marca****Cuídate Plus****Nauta360****Diccionario Económico****Marca Apuestas****Medicina - Diario Médico**

Apúntate a nuestras newsletters

Apuntarme