

## Alambique, encuentro para los amantes de la cocina internacional

Publicado el 24/09/2013 por [Madriдер](#)

*¿Te gusta comer bien y propar especialidades de diferentes partes del mundo? ¿Qué tal un curso de cocina griega, libanesa, peruana o hindú? En la escuela de cocina Alambique profesores nacionales e internacionales te enseñan las técnicas para preparar pasta fresca, ceviche, cakepops y mucho más.*

### De la inspiración a la apertura

Alambique abrió sus puertas en Madrid hace más de treinta años, como tienda de menaje y utensilios de cocina con un espacio dedicado a impartir clases. Su fundadora, Clara María González de Amezúa se inspiró en la primera tienda de Williams Sonoma y un curso de cocina que frecuentaba durante su estancia en Estados Unidos. Para entonces, el concepto era totalmente nuevo: tienda y escuela de cocina tal cual no existían en Madrid. A su vuelta a España, Clara María compartió la idea con tres amigas con el fin de realizar el proyecto.



La tienda de Menaje de Cocina

“Al principio no fue fácil”, nos cuentan desde Alambique: “Abríamos los domingos con un barquillero a la puerta y ofrecíamos cafés para animar a la gente a entrar y conocer la tienda al salir de misa”. Un viaje al sur de Francia dio viabilidad al concepto. “Clara María conoció a algunos cocineros con tres estrellas Michelin, que entonces cerraban las puertas de sus establecimientos en invierno y los invitó a conocer España e impartir cursos en Alambique, que tuvieron gran éxito entre profesionales y aficionados.”

### La tienda y escuela de cocina hoy



Hoy en día Alambique, además de distribuir utensilios de cocina, es una escuela para todos los gustos y paladares: cocina tradicional española, recetas ligeras y saludables, ideas con productos de temporada, repostería gourmet y por supuesto cocina internacional. “Nuestro propósito es enseñar a guisar con las manos, la vista y el paladar y abrir nuevos horizontes sobre esta cultura, que es la cocina”, cuenta Alambique.

El equipo se compone de perfiles nacionales e internacionales. “No creemos que un mismo patrón valga para todo, por ello buscamos la colaboración de profesionales y aficionados con un profundo conocimiento de su especialidad. Nuestros cursos cuentan con profesores de nacionalidad española, francesa, japonesa, chino-malasia, americana, inglesa, turca, siria, mexicana y mucho más”.

## 1, 2, 3 propuestas Madrider

No importa si te consideras “novato” en la cocina o si ya eres un profesional. Hay clases abiertas para todos los niveles y gustos. Aquí te proponemos tres opciones Madrider y la [agenda actual de Alambique](#). ¡Seguro que encontrarás el taller ideal para ti!



### 1. Cocina libanesa de otoño

Anita Saad es libano-palestina y una apasionada de la cocina de Oriente Medio. En su curso enseña a preparar los platos más emblemáticos de la cocina mediterránea de países como el Líbano, Siria y Jordania.



**¿Cuándo?** 25.9. de 12:30 a 15:00

**¿Dónde?** Alambique Moraleja, Centro Comercial Moraleja Green, Avda. Europa 13-15

Información y matriculación [aquí](#)

### 2. Aromas de Mumbai

Roshni Kamrani y Mónica Kamrani son dos entusiastas de la cocina tradicional de la India, su país de origen. En este curso puedes aprender cómo preparar un delicioso menú compuesto de: Samosas (empanadillas triangulares), Chaana Masala (curry de garbanzos), Murhg Tandoori (pollo al estilo Tandoori), Vegetable Biryani (arroz Biryani de verduras), Baturros (tortitas fritas) y Seero (postre al estilo de Mumbai). ¡Qué aproveche!

**¿Cuándo?** 2.10. de 12:30 a 15:00

**¿Dónde?** Alambique Moraleja, Centro Comercial Moraleja Green, Avda. Europa 13-15

Información y matriculación [aquí](#)



### 3. Sushi

¿Siempre has querido saber cómo se preparan los makis, nigiris y sashimi? ¡Esta es tu



oportunidad! Esteban Murata y su hermano Agustín imparten estas indispensables clases de sushi. Esteban es también la mano derecha de Ricardo Sanz de Castro y Jefe de cocina de Kabuki Wellington, catalogado como el mejor restaurante de cocina de fusión japonesa mediterránea de Madrid.

**¿Cuándo?** 5.10. de 10:30 a 13:30

**¿Dónde?** Alambique Moraleja, Centro Comercial Moraleja Green- Avda. Europa 13-15

Información y matriculación [aquí](#)

Julia Karrer / [julia@madrider.es](mailto:julia@madrider.es)



Esta entrada fue publicada en [mmadrid](#) y etiquetada [Alambique](#), [Clara María González de Amezáa](#), [escuela de cocina Madrid](#), [tienda de cocina Madrid](#). Guarda el [enlace permanente](#).