



Sara Morillo



GASTRONOMÍA

05-03-2013

Escuelas de Madrid donde aprender a cocinar: de la masa a la mesa

“No sé hacer ni un huevo frito” se alza como frase cumbre del oscurantismo culinario. Mientras nuestra gastronomía conquista el corazón de medio mundo, aquí una formadísima generación de emancipados trata de digerir una simpática realidad: no guisar ‘como lo hacía la abuela’. Para ellos –y para todos aquellos que tengan la costumbre de comer cada día–: las escuelas de Madrid donde aprenderás a agarrar la sartén por el mango.

Más sobre:

Libros, Gastronomía



DIME CÓMO ERES Y TE DIRÉ
A DÓNDE VIAJAR ESTAS VACACIONES

PARTICIPA

■ Tiempo de lectura **5 minutos**

Nuestra relación con la cocina del siglo XXI oscila entre **la inevitable tendencia a la devoción** y el *horror vacui* frente a los fogones. Hace pocos meses, un cocinero consagrado me confiaba una verdad como un templo: **nunca en nuestra historia se había hablado tanto de cocina y, al mismo tiempo, guisado tan poco en casa.** La paradoja resulta acaso más elocuente cuando nos confirman que el **último grito en tecnología culinaria** se impone entre particulares –por encima de la demanda profesional–.

Nos hemos acomodado, bien sea por la falta de horas al día, un desinterés confeso por cazuelas y ollas, un irrefrenable miedo al fuego o **porque sencillamente tenemos a nuestra vera unas buenas manos en la masa.**

Pero nunca es tarde. Desde aquí **te animamos a la autodeterminación culinaria.** En estas cinco cocinas amasarás pan, podrás macerar corvina para un ceviche, montar un rollo de *maki-sushi*, decorar unas tartaletas o crear un cóctel de **‘cría fama y échate a dormir’.** Para empezar toma nota de la receta del cocinillas airoso: **una dosis de técnica, kilos de buena materia prima y pasión a raudales.**



Salón principal de Kitchen Club
© Kitchen Club

1) Kitchen Club (Ballesta, 8) En marzo de 2010, cuando el barrio de Triball empezaba a encarecerse, **un nuevo inquilino se instalaba para alegría de sus vecinos alternativos** dispuestos a enfundarse un delantal. La fundadora, María González, reunió a Carlos Pascal, Nieves Gómez y Fernando del Toro, chefs procedentes de templos culinarios como Sudestada o Arzak, y a un equipo de sumilleres, encabezados por Andrés Aedo, formados en el Burj al Arab, el culmen del lujo de Dubai. Tiempo después, **la escuela captó a Andrés Madrigal como director gastronómico**, cuya experiencia se pone a disposición del alumnos bajo dos categorías: **Atelier Madrigal y Alta Cocina Low Cost**.



CURSO UNIVERSITARIO DE EXPERTO EN MARKETING DIGITAL PARA EMPRESAS DEL SECTOR DEL LUJO

¿Planificando tu futuro?

Especialízate en la profesión más demandada

VER MÁS

uc3m | Universidad Carlos III de Madrid

CONDÉ NAST COLLEGE SPAIN

Su amplia oferta, **dirigida especialmente a un público curtido en mesas de postín**, acapara variedades asiáticas, recetas para carnívoros profesionales, clases magistrales con **Dario Barrio, Rodrigo de la Calle o Ramón Freixa**, cursos de coctelería, sushi, setas y catas de vinos.



Fachada de Librería A Punto, en el barrio de Chueca

© Librería A Punto

2) Librería A Punto (Calle de Pelayo, 60) Como no podía ser de otra manera, Chueca cuenta con su modernísima escuela de cocina. **El centro de difusión de cultura gastronómica y vinícola** nació bajo la apariencia de librería para convertirse en un **espacio multidisciplinar dedicado a venerar las bondades de la cocina.**

A Punto divide sus actividades en tres zonas. A pie de calle, una suculenta tienda **colmada de más de 3000 títulos monotemáticos en varios idiomas.** Además de unos estantes repletos de menaje de diseño a la venta. En el sótano se encuentran las otras dos: **la sala de cata y la cocina, con un aforo para 15 personas,** que acogen reuniones y actividades diarias: catas de vino, cursos de cocina tradicional, internacional, en inglés, clases con grandes chefs y **hasta lecciones de fotografía gastronómica.**

En su joven equipo **se dan cita periodistas gastronómicas** (Sara Cucala o Ana Lorente), **cocineros** (Carmen Delgado de La Gorda o Luis Arévalo de Nikkei 225), **profesionales de la comunicación** (Roberta Bruno) **y hasta dos mascotas:** el can Penélope y **El Mono A Punto.**



Tienda y escuela de cocina Alambique

© Tienda Alambique



**DIME CÓMO ERES Y TE DIRÉ
A DÓNDE VIAJAR ESTAS VACACIONES**

PARTICIPA

3) Alambique (Plaza de la Encarnación, 2) Abierta desde 1978, esta **exquisita tienda de menaje y artículos de cocina** –clásicos y de diseño–, se convirtió en punto de encuentro de pioneros incautos que **empezaban hacer experimentos con las recetas de la abuela**. Las clases de cocina, surgidas de manera espontánea, pronto acapararon a una cuadrilla que obligó a abrir la escuela **bajo el nombre del autor de Nuevo Arte de Cocina**, Juan Altimiras. Hoy, además de la tienda de Madrid, cuentan con una **sede en Vigo** (República Argentina, 25).

Su equipo acapara **chefs de aquí y de otros continentes que ilustran al personal** con técnicas para elaborar quesos, secretos para un risotto, sesiones magistrales, **trucos para hacer pan en casa** y medidas perfectas para un cóctel. Revisa su **programación** y encontrarás temática ligada a las legumbres, **los sabores de la India**, **los crêpes** o la huerta del País Vasco.



Pasta decorada con albahaca en Cooking Club

© Cooking Club

4) Cooking Club (Veza, 33 bajo, esquina Muller) Próxima a Plaza Castilla, la escuela ofrece cursos de entre uno y cuatro meses donde hasta 24 fogones **calientan delicias al mismo tiempo en plena hora punta.**

Aseguran sus propietarias que son **un club de amigos amantes de la gastronomía** que proponen cursos para recién llegados o avezados cocinillas que desean pulir técnicas con clases que no superan los 12 alumnos, cuyas habilidades ponen a prueba cocinando **tres recetas por cabeza.** Sus lecciones abarcan referencias vegetarianas, italianas, marroquíes, odas al foie, al ceviche o a las cremas y cursos a medida, **como los que dedican a los niños.**



Salón de catas de Librería A Punto

© Librería A Punto

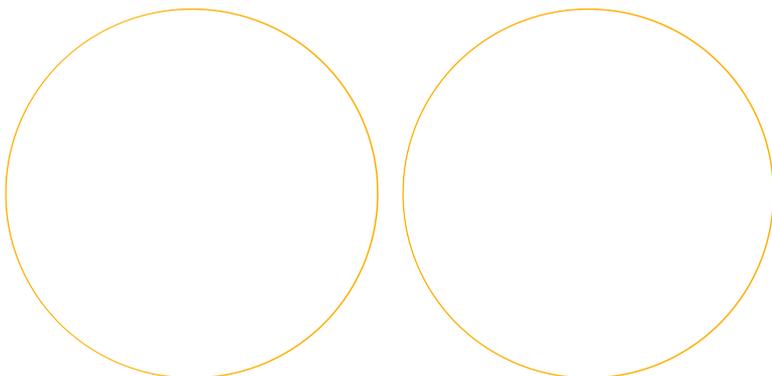
5) El Granero de Lavapiés (Calle de Argumosa, 10) El vegetariano del **paseo marítimo de Lavapiés** suma más de 30 años cocinando sano. Sus comensales, **que siempre repiten experiencia**, encuentran productos ecológicos, frescos y naturales que se manifiestan en una carta de recetas caseras presentadas con salero y francamente asequibles.

Después de años recibiendo halagos por su maña e inventiva, hoy invitan a conocer los entresijos de su cocina. A partir de marzo, **ponen a disposición los fogones de El Granero** para acercar a quién se anime una gastronomía que, **prescindiendo de la carne y el pescado**, ofrece un sugerente abanico de posibilidades.

Puedes colarte los martes y miércoles, de 19.00 a 21.30, en su edén de verdes creaciones: croquetas de champiñones, sushi vegetariano, arroz turco, **hamburguesas de seitán con cebolla caramelizada y rúcula**, tarta de tofu con kiwi, **hortalizas rellenas de bulgur y tofu**, hummus, lentejas al curry... ¿Apetito satisfecho?

Cocina vegetariana en El Granero de Lavapiés
© El Granero de Lavapiés

Ideas **Traveler**



Esta Semana Santa...

Los mejores japoneses

Ellas nos inspiran

Vámonos a Ingl:

Lo más **visto**

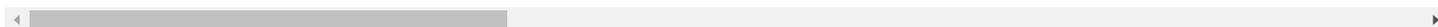
— VER MÁS

VIAJEROS

¿En qué momento del vuelo es más probable que ocurra un accidente?

VIAJEROS

Y las nuevas ciudades que Monopoly España son...

**Suscríbete a nuestra newsletter**

E-mail



Acepto las [Condiciones de Uso](#) y política de [protección de datos](#)

**Condé Nast
Traveler**