

Nota de prensa

Los talleres de cocina de los Miele Experience Center en Madrid y Barcelona para los próximos meses abarcan diferentes estilos de cocina de muchos rincones del mundo y para varios tipos de celebraciones

Talleres de cocina Miele en Madrid y Barcelona: aprende recetas para estar a la altura en cualquier ocasión

Los próximos meses Miele ofrece más de 70 [talleres de cocina](#) en sus Miele Experience Center de Madrid y Barcelona para todo el que quiera aprender diferentes técnicas culinarias utilizando tecnologías de vanguardia. Se trata de cursos monográficos de unas 3 horas de duración, en los que un grupo reducido de no más de 14 alumnos aprenderá, de la mano de un chef profesional, varias recetas que degustará en el transcurso del taller.

Cada taller incluye además un recetario personalizado y la posibilidad de obtener hasta un 20% de descuento en la compra de accesorios de cocina Miele, Riedel, Le Creuset y WMF.

La propuesta formativa abarca distintos tipos de talleres: **cocina tradicional de diversas partes del mundo, cocina saludable, celebraciones, repostería, etc.**

Arroces, carnes y recetas infalibles

El calendario de cursos de septiembre a diciembre incluye algunos dedicados a cocinar o sacar el máximo partido a determinados alimentos: el [Curso de carnes rojas](#) (22 de septiembre en Madrid), descubrirá de la mano de Gonzalo D'Ambrosio y Le Creuset las claves para cocinar este alimento, y en el [Taller de asados](#) de Bernat Badia (el 3 de noviembre en Barcelona), se elaborarán distintas recetas de carne.

Además, en [Los mejores arroces](#) (27 de octubre en Madrid) Le Creuset demostrará cómo sus cocottes de hierro colado son idóneas tanto para paellas como para arroces al horno o rissottos. También se propone cocinar con ingredientes no tan tradicionalmente utilizados en la cocina española, como hará Bernat Badia en su taller [Cocinando con algas](#) (el 18 de octubre en Barcelona).

Para más información:

Goodwill Comunicación - 915768220

Patricia Madrigal / Javier Herreros

pmadrigal@goodwill.es / jherreros@goodwill.es

Una de las prioridades de los talleres es dar formación para preparar menús de forma sencilla pero con un toque diferente, como es el curso Nuestras recetas infalibles, que imparte María Gómez en Madrid el 28 de septiembre y el 5 de octubre.

Un paladar cosmopolita

Para los apasionados de la cocina de cosmopolita hay muchas posibilidades. El 4 de octubre Melanie Dye imparte en el Miele Experience Center de Madrid el curso Cocina tradicional de Francia, y Le Creuset invita a combinar técnicas e ingredientes de distintas cocinas del mundo el 17 de noviembre (también en Madrid) en el taller Cocina fusión.

En Barcelona nos sumergiremos en la cocina japonesa con ComerJapones.com y sus talleres de Sushi (26 de septiembre, 3 de octubre y 7 de diciembre); Sushi intermedio (19 de octubre, 16 de noviembre y 5 de diciembre) y Ramen, soba y udon (17 de octubre). Sin dejar de lado mundo oriental pero incluyendo otros destinos, Bernat Badia propone recetas de distintos puntos geográficos, en su Taller de cocina Thai (6 de octubre), Cocinas del mundo (11 de octubre), Taller de pasta fresca (8 de noviembre) y Taller monográfico de canelones (21 de diciembre). Además, el 25 de octubre, el 22 de noviembre y el 13 de diciembre Iván Surinder descubrirá en Barcelona los secretos de la Comida india.

Con mucho gusto...¡y salud!

La cocina no solo nos hace disfrutar: puede aportarnos numerosos beneficios para la salud y para depurar nuestro organismo. Tanto Barcelona (29 de septiembre) como Madrid (30 de septiembre) acogerán los talleres de Cocina detox, cursos que, en colaboración con la marca de menaje para el hogar WMF, mostrarán una forma sencilla, rápida y fácil de cocinar manteniendo los nutrientes y vitaminas de los alimentos.

El otro gran artífice de la cocina saludable, que ofrecerá sus cursos en el Miele Experience Center de Barcelona, es Bernat Badia, con el Taller vegano (4 de octubre), el Taller para celiacos (21 de octubre), el Taller de cocina macrobiótica (4 de noviembre) y el Taller monográfico o nutricional (18 de noviembre).

El mismo chef impartirá también en Barcelona un Taller de croquetas (30 de septiembre), un Taller de Tartaletas saladas (9 de noviembre), un Taller de mar y montaña (11 de noviembre), un Taller de tapas creativas (19 de diciembre) y un taller de Cocina con niños (29 de diciembre).

Para más información:

Goodwill Comunicación - 915768220

Patricia Madrigal / Javier Herreros

pmadrigal@goodwill.es / jherreros@goodwill.es

Cocina de temporada y vestida de gala

Cada época nos pide y ofrece unos alimentos y técnicas distintas, como sucede con las ocasiones especiales, para las que necesitamos un menú específico.

En Madrid, el curso Asados de otoño (16 de noviembre) utiliza los mejores productos de temporada para sacar al máximo partido al horno.

En Barcelona se exprimirá todo el sabor característico de los próximos meses en el taller de Cocina con sabor a otoño (13 de octubre), de la mano de km0.cat; el de Cocina de mercado de otoño (14 de octubre), con Bernat Badia; el Taller de arroces de otoño (20 de octubre), que imparte Gonzalo d'Ambrosio con ayuda de los utensilios de Le Creuset, y el taller Se acerca el invierno (23 de noviembre), con los chefs Daniel Amador y David Pallás en colaboración con Kenwood. Y llegada esta época, ¿qué mejor que un plato caliente de cuchara para combatir el frío? Bernat Badia conduce en Barcelona un Taller de legumbres o platos de cuchara (10 de noviembre) y otro de Sopas, cremas y caldos calientes (30 de noviembre). El mismo chef se encargará también de poner el punto sofisticado a las ocasiones especiales con el taller "Comida en miniatura: celebraciones" (24 de noviembre).

En ambas capitales se impartirán también cursos con recetas divertidas o específicas para fechas señaladas: Julio López y WMF se harán cargo de los talleres de Recetas para Halloween (20 de octubre en Madrid y 27 de octubre en Barcelona) y de varios monográficos con recetas y menús para Navidad (24 de noviembre en Madrid y 25 de noviembre en Barcelona), y en octubre (5 y 28), los chefs David Pallás y Daniel Amador, en colaboración con Kenwood, propondrán en Barcelona recetas de altura para los más sibaritas.

En diciembre tendrán lugar más talleres dedicados a preparar menús especiales para Navidad (7 de diciembre en Madrid y 20 y 22 en Barcelona), algunos de ellos, impartidos por David Pallás y Daniel Amador en colaboración con Kenwood (1 y 14 de diciembre en Barcelona). Además, Le Creuset ofrece talleres con menús para celebraciones (15 de diciembre en Madrid y Barcelona), con recetas fáciles pero sofisticadas para ocasiones especiales.

Un dulce final

Los más golosos disponen de un mundo de posibilidades a su alcance. En Madrid, podrán profundizar en el maravilloso mundo del cacao con el Curso de iniciación al chocolate (10 de octubre); aprenderán a elaborar los más afamados dulces de nuestro

Para más información:

Goodwill Comunicación - 915768220

Patricia Madrigal / Javier Herreros

pmadrigal@goodwill.es / jherreros@goodwill.es

país vecino con el Curso de repostería francesa (26 de octubre y 2 de noviembre) y se iniciarán en la elaboración de sus propias tartas con Melanie Dye (8 de noviembre).

David Pallás es el anfitrión de honor en Barcelona, donde impartirá varios cursos (10 de octubre, 24 de octubre, 14 de noviembre, 28 de noviembre y 12 de diciembre) sobre la que es su gran especialidad: el chocolate.



Para más información:
Goodwill Comunicación - 915768220
Patricia Madrigal / Javier Herreros
pmadrigal@goodwill.es / jherreros@goodwill.es