

Kitchen Club

# Un nuevo concepto de clases de cocina premium

El sexo masculino ya no es ajeno al mundo gourmet, el que ve cómo cada día son más los hombres que a diario se acercan y se sienten cómodos allí. Hoy hay clases de cocina para hombres, catas, degustaciones, gadgets y utensilios de diseño, máquinas para elaborar preparaciones de alto nivel y un sinfín de objetos que ayudan a que ellos sientan el gusto por cocinar y saber más.





Poco a poco en nuestro país han ido apareciendo talleres y clases de cocina para hombres, lo que ha significado que muchas marcas de electrodomésticos y de artículos de cocina se atrevan a desarrollar y poner a la venta productos especialmente diseñados para ellos. Es así que hoy es fácil encontrar cuchillos, mandiles, parrillas, robots de cocina y un sinnúmero de tecnológicos elementos nuevos en los que el sexo fuerte está dispuesto a invertir sin pensarlo dos veces, equipando la cocina de su casa de la mejor manera.

Dentro de este encantamiento que viven los hombres con un espacio que siempre fue muy asociado a la mujer, nace un lugar que ha hecho que ellos se sientan cómodos y muy atraídos por salir de su hogar e ir a clases de

cocina y coctelería. Se trata del Kitchen Club, ubicado en Avenida Kennedy 7518, Vitacura, obra del arquitecto chileno Carlos Pascal, radicado en España, quien hace varios años comenzó cocinando para sus amigos en su departamento en Madrid y, al poco tiempo, se le fueron sumando personas que querían participar de sus clases, por lo que tomó la decisión de abrir un taller donde impartir sus clases de cocina para grandes grupos de personas.

Hoy, ya cuenta con dos locales en Madrid y uno relativamente nuevo en Santiago, haciendo que de a poco este concepto de taller de cocina se convierta en la sensación del momento en nuestra capital.

### » Un club de cocina

El concepto detrás de Kitchen Club

es ser mucho más que una escuela de cocina y taller, ofreciendo un gran y novedoso centro de eventos que busca acercar a los amantes de la gastronomía (de la buena), empresas y otros curiosos para compartir conocimientos y experiencias en torno al calor de una cocina.

En una dinámica relajada en sus cursos y eventos, los encargados de este club logran que todos los participantes se sientan parte del proceso culinario. En total en su catálogo tienen más de treinta talleres de cocina para todos los gustos, con actividades entretenidas y participativas para disfrutar solo, en pareja, con amigos o compañeros de trabajo.

Además de lo anterior, cuenta con un gran espacio central único en Chile, habilitado especialmente para eventos tanto privados como de empresas.

### » El inicio de todo

Cuando Carlos Pascal recién llegó a la ciudad de Madrid, le gustó, se enamoró y se quedó. Si bien desde que era niño siempre le gustó cocinar y probar, nunca imaginó cómo terminaría de ligado a este mundo.

Ya instalado en la capital, y de forma completamente natural, comenzó a invitar a algunos de sus amigos más cercanos a cocinar, para ganar algo más de dinero, y cada vez que realizaba estos eventos se iba sumando más gente. Al tiempo tuvo que remodelar y ampliar su cocina (ubicada cerca de Gran Vía) para dejarla abierta y así poder recibir a todos los comensales, alumnos y amigos que se iban sumando todos los meses y, a su vez, aumentar la frecuencia de las clases, hasta que en un momento llegó a tener listas de espera.





Fue en ese momento que Carlos se replanteó su pasión por la cocina y comenzó a buscar un local donde formalizar sus clases y ganas de seguir cocinando tanto con amigos como con algunos desconocidos.

Hoy, ocho años después, junto a su señora, María González (productora de eventos), y su completo equipo de sala, ya existe formalmente Espacio Kitchen Club, con dos innovadoras sedes en Madrid (el 2010 abrió su primer espacio en Ballesta y el 2012 el segundo en Pardillas) y en Santiago. Todas modernas "escuelas" de cocina, donde se enseñan todo tipo de técnicas, especialidades y se imparten 50 cursos anualmente.

Los profesores son cocineros y chefs de España y el mundo (en el caso de Madrid), además de algunos cursos es-

**Kitchen Club es más que una escuela de cocina y taller. Hay cursos para todos los gustos y la idea es que sea algo entretenido y que todos participen. Se puede ir solo, en pareja o con un grupo de amigos.**

peciales que han realizado reconocidos chefs, como Joan Roca, Andoni, Andrés Madrigal, Ángel León y Quique Dacosta, entre otros.

Hay alumnos de todo tipo: jóvenes, adultos, empresarios, estudiantes, ejecutivos, dueños de casa, parejas jóvenes, etc., el espacio está abierto a todos quienes sienten las ganas de aprender y saber más, al igual que en Santiago, donde las clases son impartidas por los más destacados y reconocidos chefs nacionales.

En su página web es posible ver todos los tipos de cursos que se im-

parten durante el año, quienes los realizan, fechas, se pueden regalar cursos y, además, Carlos, junto a su equipo, realiza eventos y cooking parties para empresas y personas privadas que son parte de la otra área de negocio que Kitchen Club tiene en su segunda sede, muy demandada por la ubicación, comodidad y el estilo moderno del lugar.

#### » ¿Quiénes cocinan?

¡Todos! Puede participar e inscribirse cualquier persona que quiera vivir una experiencia de cocina úni-

ca y bastante completa, ya que, además de aprender a cocinar, todo está enfocado en internalizar técnicas para preparar originales platos. Lo mejor es que en las clases se prueba todo lo cocinado.

A su vez, los profesores son la "élite" de los cocineros nacionales. Aquí es posible tomar clases con el reconocido y premiado internacionalmente **Ciro Watanabe** (Osaka), **Virginia Demaria**, **Juan Morales** (DO Restorán), **Kurt Schmidt** (99 Restaurante) y **Marcos Baeza** (Naoki), entre otros premiados y conocidos chefs chilenos. **MT**