

7 y 8 SHOWCOOKING DE COCINA MADRILEÑA



el cocido
madrileño



el arroz con
bogavante



el fumet de
marisco



Aprender a cocinar, vivir una receta, conocer la historia de un plato, saber el origen de esos ingredientes no es una clase de cocina. Es una experiencia cultural y de conocimiento antropológico. Desde el mundo primitivo la primera acción para la supervivencia era alimentarse. Después vino el gusto para el paladar y la satisfacción de otros sentidos. El olfato, el tacto, la visión y la propia audición de los cocimientos forman parte del placer de cocinar. Hay muchas formas de aprender y escuelas hay muchas y buenas para eso. Nosotros hemos optado por la de potenciar los sentidos del gusto incorporando el común. Ese sexto sentido tan importante para el equilibrio de las cosas y para reducir excesos. En la cocina también. Tanto para los clientes como para los profesionales que viven de ellos.

Por todo eso hemos creado una escuela para el gusto. Para aprender desde lo básico que es saber comer y hacer para que otros sepan de ese conocimiento. Se llama **La Escuela de los Seis Sentidos** y ya hemos explicado el porqué.

Comenzamos proponiendo como podemos tratar unos platos tan clásicos como un buen arroz y un gazpacho o un cocido madrileño ¿Que todo el mundo sabe cómo se elabora eso y que el mejor es el de cada uno? Tal vez sea así. Pero nosotros le convocamos a darse una vuelta por nuestros fogones y compartir el nuestro, que no es el mejor seguro, pero es el que sabemos hacer y proponemos compartirlo. Si usted quiere.

Horario de los showcooking de Cocina Madrileña:

- Martes, Miércoles y Jueves a las 11.00 horas
- Tiempo de elaboración e información sobre el plato 1 hora y 30 minutos
- Aperitivo de la familia y posterior degustación con vino de Madrid, postre y café a las 13.30 horas
- Grupo mínimo de 6 personas y máximo de 8. Preinscripción pendiente de confirmación
- Lugar: restaurante CasaMaría, Cava Alta 7

PRECIOS

Showcooking de Cocido Madrileño

29,90 € (martes)

Showcooking de gazpacho andaluz y arroz con bogavante

35,90 € (miércoles y jueves)