

# Escuelas de cocina, donde nacen las estrellas

Por: Equipo MICHELIN

Lejos quedan ya los tiempos en los que los conocimientos culinarios se transmitían exclusivamente en las cocinas domésticas o de cocinero a aprendiz. La revolución que la alta cocina española ha vivido desde los años 90 ha ido acompañada de una especialización del sector, lo que ha hecho necesaria la aparición de titulaciones oficiales específicas.

Nuestro país cuenta desde hace años con grandes centros de formación, como la prestigiosa [escuela de Luis Irizar](#) en Donostia-San Sebastián en la que han estudiado cocineros de alto nivel como Sergio Bastard (chef del restaurante santanderino la [Casona del Judío](#), reconocido con el distintivo Bib Gourmand), Nino Redruello (artífice de exitosos negocios de restauración en la ciudad de Madrid, y descendiente de la saga de la familia Redruello, propietaria de numerosos restaurantes en la capital, entre los que se encuentra Las Tortillas de Gabino, también con un Bib Gourmand) o Luis Alberto Lera (chef del restaurante Lera en Castroverde de Campos, Zamora, novedad este año en la guía [MICHELIN](#)).



Basque Culinary Center

También en la capital donostiarra encontramos [Basque Culinary Center](#), una institución académica que ofrece desde grados universitarios, másters y cursos de especialización con un enfoque más profesional, hasta cursos para aficionados. Su patronato está formado por la Universidad de Mondragón, instituciones públicas, empresas del sector alimentario y por varios chefs vascos, algunos de ellos presentes en la guía MICHELIN: Juan Mari Arzak (restaurante Arzak, Donostia – San Sebastián, 3 estrellas), Pedro Subijana (restaurante Akelarre, también en Donosti, y también con 3 estrellas), Martín Berasategui (restaurante Martín Berasategui en Lasarte-Oria, Guipúzcoa, 3 estrellas), Eneko Atxa (restaurante Azurmendi en Larrabetzu, Vizcaya, 3 estrellas), Andoni Luis Aduriz (Mugaritz en Errenteria, Guipúzcoa, 2 estrellas) e Hilario Arbelaitz (restaurante Zuberoa, Oiartzun, Guipúzcoa, 1 estrella MICHELIN).



Escuela Hofmann

En la ciudad condal funciona desde el año 1983 la [Escuela Hofmann](#), el único centro formativo que cuenta con un restaurante con 1 estrella MICHELIN. Este local barcelonés, abierto en 1992 y donde realizan las prácticas los estudiantes de la escuela, es solo uno de los negocios de restauración ideados por su fundadora Mey Hofmann, desaparecida recientemente. Por sus aulas y cocinas han pasado chefs como David Gil (jefe de creatividad de pastelería del grupo elBarri, en el que comenzó en el año 2012 como ayudante en el 1 estrella MICHELIN Tickets, en Barcelona) o Fran López (del restaurante barcelonés Xerta, que estrena este año su primera estrella).

Existen igualmente magníficos ejemplos de escuelas públicas en las que han hecho sus primeros platos algunos de nuestros mejores cocineros. Es el caso de la conocida como La Cónsula, la [Escuela de Hostelería de Málaga](#), donde iniciaron su aprendizaje chefs como Dani García (que posee 2 estrellas en su restaurante homónimo de Marbella), Diego Gallegos (Sollo en Fuengirola, Málaga, 1 estrella), José Carlos García (con 1 estrella por el restaurante con su mismo nombre en la ciudad



de Málaga) o Celia Jiménez (que con el restaurante cordobés que lleva su nombre y apellido, se estrena en la edición de la guía MICHELIN España & Portugal 2017) que, después de un periodo de incertidumbre por un posible cierre de sus instalaciones, ha vuelto a funcionar durante este curso.

También de carácter público, la [Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid](#), situada en la Casa de Campo, ha formado a chefs como los ya mencionados Arzak y Subijana, y a otros como Paco Roncero (La Terraza del Casino, Madrid, 2 estrellas), Mario Sandoval (Coque, Humanes de Madrid, 2 estrellas) o Francis Paniego (El Portal, Ezcaray, La Rioja, 2 estrellas). En el año 1959, cuando se inauguró en su actual emplazamiento (anteriormente estaba situada cerca de la Gran Vía), era la única escuela en todo el país que contaba, de manera oficial, con este tipo de formación.



Le Cordon Bleu Madrid

Por último, y también en Madrid, [Le Cordon Bleu](#) imparte sus reconocidos títulos en la Universidad Francisco de Vitoria. Esta escuela privada, fundada en 1895 en París, y actualmente con más de 40 centros en todo el mundo, imparte titulaciones

que abarcan lo mejor de la cocina clásica francesa, así como formación específica en pastelería y panadería. Actualmente cuenta con varios profesores que han pasado por algunas de las mejores cocinas francesas y españolas, algunas de ellas reconocidas por la guía MICHELIN.