



GastroActitud

Nos une una pasión, la comida.



¿Qué es GastroActitud?

- **Un portal para fomentar la cultura y la formación gastronómica.**
- **Un espacio de encuentro para los apasionados de la gastronomía.**
- **Una ventana para estar al día en las novedades y tendencias culinarias.**
- **La mejor información sobre el ámbito gastronómico a nivel nacional e internacional:**
 - **Noticias**
 - **Restaurantes**
 - **Cocineros**
 - **Eventos**
 - **Productos**
 - **Recetas**
- **Un aula virtual con los más innovadores cursos de formación gastronómica on-line para profesionales y aficionados.**



¿Quién forma GastroActitud?

- **José Carlos Capel**, crítico gastronómico de El País y presidente de la Cumbre Internacional Madrid Fusión. Miembro de la Real Academia de Gastronomía y autor de decenas de libros de literatura gastronómica.
- **Julia Pérez Lozano**, periodista gastronómica del diario El Mundo y la revista Traveler. Miembro de la Real Academia de Gastronomía. Autora de numerosos libros y guías.
- **Federico Oldenburg**, periodista especializado en vinos y destilados, colaborador de numerosos medios internacionales y jurado de los más prestigiosos certámenes vinícolas. Autor de varios libros.
- **Cristina Soriano**, periodista experta en periodismo gastronómico 2.0 y redes sociales.



¿Qué hacemos en GastroActitud?

- Informamos
 - Formamos
 - Compartimos
 - Colaboramos

Trabajamos por la gastronomía



Informamos



Los 100 mejores de la gastronomía española

Un listado que recoge los mejores establecimientos de España, aquellos lugares donde se come bien. Restaurantes, bistrós, casas de comidas, bares, asadores, marisquerías... hasta chiringuitos de playa en los que comer es un placer. De la selección fueron excluidos los que tienen 1 ó 2 estrellas Michelin.

Texto Julia Pérez Lozano Publicado 18/01/2014
@julialpiazano

Me gusta 6515 Twitter G+ 13

La lista ha sido elaborada por un equipo de periodistas gastronómicos de toda España por encargo de **Solán de Cabras**. Se han elegido 10 categorías, más una dedicada a la dulcería. En cada una de ellas se han colocado por orden de preferencia los 10 mejores establecimientos. Los números 1 de cada apartado estaban hoy presentes en el escenario de Madrid Fusión durante el acto de presentación que fue conducido por José Carlos Capel, en representación del equipo de críticos y especialistas.



Los 10 restaurantes favoritos de Martín Berasategui

Tienen carácter, fuerza, espíritu y garra, es decir: '¡Garrote!'. **Martín Berasategui** elige para **GastroActivus** sus 10 restaurantes favoritos en España.

Texto Julia Pérez Lozano Publicado 29/02/2016
@julialpiazano

Me gusta 3879 Twitter G+ 3



Zubereta Arandede Bidea, Barrio Iturrioz, Oiarzun, Guipúzcoa. 943 491 228. Precio medio por persona: 150 euros.

"Si quieres probar los mejores morros, éste es tu sitio", asegura **Martín Berasategui**. En este precioso catarío con más de sesientos años, uno de los más antiguos de la zona, se puede disfrutar también de los mejores productos de la **costa vasca**: cigalas, vieiras, rodaballo... Hilario Arbelaitz es uno de los profesionales más admirados por sus colegas de profesión, y con Martín Berasategui guarda una especial relación de amistad. El **cocinero vasco** ha sabido mantenerse en su carril de la cocina de buen producto y tradición renovada, a su propio ritmo y sin contar con modas o premios, ha continuado haciendo una cocina que a día de hoy, continúa ganando seguidores.



Akelarre Paseo Padre Orcolega, 56. Donostia. 943 311 209. Precio medio por persona: 300 euros.

Encaramado sobre el monte Iguelido y capitaneado por Pedro Subijana, es desde hace más de 30 años una dirección imprescindible para muchos amantes de la cocina. Siempre ha mantenido el espíritu inicial de su cocina, una renovación constante y creativa sin perder el contacto con las raíces de la



Las mejores paellas de Valencia según Ricard Camarena

El cocinero valenciano nos desvela sus cinco direcciones favoritas para comer arroz. "A casi todos voy a comer paella valenciana pero tienen otras especialidades que merecen la pena"

Texto Julia Pérez Lozano Publicado 09/03/2015
@julialpiazano

Me gusta 377 Twitter G+ 25

En torno a la paella todo es apasionado y, por supuesto, nadie se pone de acuerdo a la hora de elegir la mejor, porque para cada cual, la suya es la perfecta.

Es el plato más solicitado, fotografiado, apiaudido, repetido y versionado de todo el recetario hispano, pero presa de un maleficio, la paella parece condenada a morir de éxito, asfixiada entre miles de arroces bastardos que amañan su buena imagen.

Descubrir un lugar donde se cocine de verdad requiere tiempo, dedicación y suerte.

60.000 visitantes únicos al mes

Más de 700.000 visitas únicas al año



RESTAURANTE QUIQUE DACOSTA

Una experiencia singular al borde del Mediterráneo. Territorio, sensibilidad, técnica, placer... Uno de los mejores restaurantes del mundo.

DIRECCIÓN: Luis Martínez Irujo & Denis ALONSO
CONTACTO: 365 784 179 <http://www.quiqueandacosta.com>

PRECIO MEDIO: Más de 200 €
TIPO DE COCINA: De autor

ÉLICO DE CERVE: Muroa, Cans, Marres Comilló, Lures Cans, Lures Comilló

ver ficha completa

Valoraciones

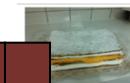


Las mejores pastelerías de España por especialidades

Milhojas, pasteles rusos, bombones, trufas, cruasanes, suizos, ensaimadas, tartas de limón, en esta selección que elige el top 20 de los establecimientos españoles destacando el producto que mejor elaboran. Son todos los que están aunque no están todos los que son. Si queréis alargar la lista, mandad vuestros favoritos.

Texto JC Capel y Julia Pérez Publicado 27/10/2014
@jcapel @julialpiazano

Me gusta 4028 Twitter G+ 11



La mariposa de Oro (Logroño)

Calle Portales, 26. Logroño. Tel.: 941 22 81 01

Especialidad: Milhojas

Solo trabajan por encargo, así que probar su delicioso milhojas solo es posible si se planea con antelación. En Navidades, la demanda es tal que no dan abasto. Es la única pastelería cuyas vitrinas y escaparates están siempre vacíos.



ACCESO AULA VIRTUAL

PUNTO DE ENCUENTRO

BUSCAR

buscar

SUSCRIBETE

correo electrónico

Twitter Facebook YouTube Google+

AGENDA

MARZO 2016

<	L	M	X	J	V	S	D	>
	1	2	3	4	5	6		
7	8	9	10	11	12	13		
14	15	16	17	18	19	20		
21	22	23	24	25	26	27		

1 2 3 4 5 6

7 8 9 10 11 12 13

14 15 16 17 18 19 20

21 22 23 24 25 26 27

Formamos



Doce claves para ser crítico gastronómico

Comer en grandes restaurantes, probar los mejores platos, estar cerca de cocineros famosos... ¿A quién no le gusta un plan así? Ser crítico gastronómico no es tan divertido como parece. Estas son las reglas del juego

Texto JC Capel y Julia Pérez
@jccapel @juliaplozano Publicado 06/10/2014

Me gusta 100% 100% 100% 100% 100%

Comer es un placer... Si se hace de manera voluntaria y ordenada. Cuando una afición se convierte en oficio, y por tanto en obligación, pierde parte del encanto.

¿A quien le apetece sentirse a la mesa y hacer frente a dos menús degustación seguidos? Está práctica, habitual para muchos críticos, sobre todo cuando viajan, supone un enorme esfuerzo físico (un estómago a prueba de bombas) y mental (al bocado número 20 el paladar está saturado y es difícil mantener la concentración). Lograrlo es una cuestión de entrenamiento y Omeoprazol. Lo mismo que comer y cenar fuera de casa todos los días. Esta no es la única dificultad. Si quieres ser crítico, ten en cuenta estas reglas.

1. Visita 1000 restaurantes antes de escribir la crítica de uno. Esta es la máxima que sigue el crítico francés Pudlowski (<http://www.gillespudlowski.com>). Conocer es imprescindible para tener criterio. Leer y viajar son dos buenas herramientas.
2. Los cocineros no son ni tus amigos ni tus lectores, no te debes a ellos. Lo mejor que puedes darles es tu imparcialidad. Deja los halagos para otra ocasión. Cuando escribas ponte en el lugar de quien te va a leer. Los lectores son quienes de verdad importan, sé honesto con los lectores.



- 8 ediciones de CCUC (Curso Superior de Cocina Contemporánea)

- 6 ediciones del curso de Crítico Gastronómico

- Más de 100 titulados en modalidad on-line

TE PRESENTAMOS A TU EQUIPO DOCENTE

Francisco Altamira, Pariter	Sergio Alegre, Chef	Mario Berruagol, Chef	José Bando, Pastelero
Adolfo Capel, Profesor	Rodrigo de la Calle, Chef	José Carlos Capel, Crítico gastronómico	Raquel Castillo, Periodista
Francisco Capel, Profesor	Enric Casel, Ingeniero Técnico Agrícola	Oriago Daemta, Chef	Miguel Ángel de la Cruz, Chef
Israel Díaz Valero, Veterinario y Bromatólogo	Jaime Durillo, Chef	Dani García, Chef	Santón González, Chef

C1. VIAJE POR LAS COCINAS DEL MUNDO 30 HORAS D. IGNACIO MEDINA, PERIODISTA GASTRONÓMICO	C6. TECNICAS DE COCINA SALADA Y DULCE 40 HORAS DÑA. ROCÍO ARROYO Y DÑA. JUANI NOVA, DOCENTES DE COCINA
C2. VINOS DEL MUNDO 30 HORAS D. FEDERICO OLDEMBURG, PERIODISTA GASTRONÓMICO	C7. PROTOCOLO 15 HORAS DÑA. SARA DOMÉN, EXPERTA EN PROTOCOLO Y COMUNICACIÓN
C3. LAS ARMONIAS CULINARIAS 25 HORAS DÑA. RAQUEL CASTILLO, PERIODISTA GASTRONÓMICO	C8. ENTORNO EN EL RESTAURANTE 15 HORAS D. RUBÉN PICADO Y DÑA. Mª JOSÉ DE BLAS, ARQUITECTOS
C4. INGREDIENTES: DEL MERCADO A LA MESA 40 HORAS D. IGNACIO MEDINA, PERIODISTA GASTRONÓMICO	C9. CÓMO SE ESCRIBE UNA CRÍTICA GASTRONÓMICA 25 HORAS D. JOSÉ CARLOS CAPEL, CRÍTICO GASTRONÓMICO.
C5. TIPOS DE CATA 15 HORAS D. FEDERICO OLDEMBURG, PERIODISTA GASTRONÓMICO	

MODALIDAD ON-LINE





MAURO COLAGRECO, VIRGILIO MARTÍNEZ Y JORGE VALLEJO COCINARÁN JUTOS EN KITCHEN CLUB EL 27 DE ENERO
27/01/2016

Tres de los mejores cocineros de América Latina en una cena irrepetible que se celebrará en Madrid el 27 de enero. Virgilio Martínez, Mauro Colagreco y Jorge Vallejo cocinarán en Kitchen Club, junto a...

[INFORMACIÓN](#)



UN PARAÍSO CERVECERO
26/11/2015

A nadie se le escapa que Bélgica es un paraíso cervicero, donde tienen su origen algunas de las mejores cervezas del mundo. Sin embargo, no todas son conocidas fuera de sus fronteras. El próximo día 26, os invitamos a descubrir de la mano de Federico Oldenburg las...

[INFORMACIÓN](#)



MÚSICA Y GASTRONOMÍA PARA FOODIES
26/09/2015 RESERVAS VIA MAIL

Pau Roca guitarrista y compositor de la Habitación Roja cocinará y charlará junto a Sacha Hormaechea creando un ambiente único. Federico Oldenburg, periodista y catador especializado en vinos irá...

[INFORMACIÓN](#)



CATA LOS VINOS DEL FONDO DEL MAR CON FEDERICO OLDENBURG
25/06/2015

¡SOCIOS GRATIS!

Desde las profundidades del mar os traeremos un vino envejecido por las olas y las mareas Ubicados y custodiados en el mar Cantábrico, se encuentran en la bodega submarina los vinos Crusoe Treasure. Los vinos que se catarán serán: Crusoe Treasure...

[INFORMACIÓN](#)



EXTRAE EL VINO, CÁTALO A BORDO Y CONOCE LA BODEGA SUBMARINA
16/05/2015

¡SOCIOS GRATIS!

Conoce el proyecto Barco Crusoe Treasure Extrae el vino, cátaolo a bordo y conoce su bodega submarina. Crusoe Treasure es la bodega "boutique" de vinos atesorados en el fondo del mar. Creada por...

[INFORMACIÓN](#)



DIEGO CÁBRERA TE ENSEÑA CÓMO PREPARAR EL GIN TONIC PERFECTO
06/04/2015

¿Quieres aprender cómo se prepara el mejor Gin Tonic? Un taller exclusivo donde tu profesor será Diego Cabrera, uno de los mejores barman de España. Ginebra, tónica, hielo, limón y un Toque Especial. Cabrera te dará...

[INFORMACIÓN](#)

Compartimos experiencias



Organizamos Eventos...





...Y más eventos



... y cursos universitarios



Estas empresas confían en Gastroactitud

- ✓ Comunidad de Madrid
- ✓ Universidad de Barcelona IL-3
- ✓ Universidad Francisco de Vitoria
- ✓ Turismo de Flandes
- ✓ Anfaco
- ✓ Interovic
- ✓ Varma
- ✓ Lavinia
- ✓ Electrolux
- ✓ Makro
- ✓ Silestone



conocimiento



experiencia



formación



entretenimiento



Gastroactitud com

