[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Toledo el 09/12/2019

# [Cocinarte Toledo, una propuesta gastronómica diferente](http://www.notasdeprensa.es)

## El Chef Manuel Batalla se ha hecho cargo de Cocinarte Toledo renovando todo el catálogo talleres y experiencias culinarias y creando propuestas gastronómicas innovadoras. Los nuevos cursos de cocina están dirigidos al gran público y tienen un enfoque recreativo pero sobre todo nacen de la filosofía de ayudar a las personas a llevar una vida saludable desde su alimentación

Es un hecho que se está viviendo una época en la que la preocupación por la salud se impone y en ese aspecto la alimentación juega un papel principal. Basado en la filosofía de la alimentación saludable Cocinarte Toledo lanza un nuevo catálogo de talleres y cursos de cocina además de una nueva propuesta culinaria que ha denominado Las Cenas de Cocinarte. Situada en la histórica ciudad de Toledo, Cocinarte es un espacio gastronómico diferente que propone actividades que combinan diversión y aprendizaje a partes iguales. El Chef Manuel Batalla se ha hecho cargo de este negocio cambiando por completo su enfoque de manera que su actividad se basa en dos grandes pilares, por un lado fomentar la cocina recreativa y cotidiana desde un enfoque centrado en la alimentación saludable, y por otro acercar la alta cocina al gran público con menús accesibles para cualquier bolsillo. Teniendo siempre en mente el concepto de alimentación saludable se encuentra un renovado catálogo de cursos y talleres de cocina que engloban muy variadas especialidades como talleres de sushi, de arroces saludables o de súper alimentos (cocina con semillas) A esto le suma otras actividades más tradicionales como catas o maridajes de cervezas o vinos, talleres para padres e hijos, cocina tradicional e internacional y mucho más pero siempre con una base centrada en la salud. Los cursos y talleres tienen un enfoque lúdico y recreativo a la vez que saludable, suelen realizarse en un día (unas tres horas) y además de aprender distintas elaboraciones bajo la supervisión del Chef, los asistentes tienen incluida la degustación de los platos preparados y otras elaboraciones del propio cocinero. Esto ha hecho que la popularidad de dichos talleres se dispare como alternativa de ocio. Por otro lado, el centro tiene acuerdos y conciertos con universidades y centros formativos para impartir formaciones más técnicas enfocadas al desarrollo de la profesión. Como antes se mencionaba el otro foco de Cocinarte está sobre la difusión de la alta cocina haciéndola accesible a todos los bolsillos. El Chef Batalla ha diseñado una propuesta especial en la que los comensales se sientan en la barra delante de los cocineros para que además de disfrutar de los distintos platos puedan ver un espectáculo de cocina en vivo. Se trata de una carta de variación constante en la que los clientes tienen a su elección diferentes propuestas donde se mezclan productos de la tierra y de mercado de temporada, con pinceladas de otras cocinas del mundo, creando así platos llenos de matices y frescos sabores, sin renunciar a la esencia de la gastronomía nacional.La carta consta de lo que se puede denominar platos principales a partir de 6 elaboraciones que sirven a su vez como entrantes tanto fríos como calientes. La materia prima tiene un papel fundamental, usando siempre primera calidad, se trabaja con distintos productos como verduras de temporada, cereales y legumbres, pescados y carnes frescas... que se tratan con mimo y con un enfoque saludable, respetando al máximo las cualidades del producto, creando así platos increíblemente sabrosos y equilibrados. Los clientes tienen la libertad de combinar los distintos platos de la carta, elaborando su menú ideal. La cena acaba con una alternativa dulce, pero sana, que cambia semanalmente. Este tipo de experiencia gastronómica es novedosa en Toledo y desde su implantación está suscitando gran demanda. Cocinarte es sin duda uno de los lugares de ocio gastronómico de moda en Toledo y tiene preparadas nuevas sorpresas culinarias para las próximas fechas.

**Datos de contacto:**

Manuel Batalla

679499913

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/cocinarte-toledo-una-propuesta-gastronomica](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Castilla La Mancha Entretenimiento Restauración Cursos

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)