

COCINO DIVINO (VALLADOLID)

CUANDO EL
FOCO SE PONE
EN LA COCINA

Miguel Ángel Sanz dejó una vida dedicada al periodismo para abrir un espacio gastronómico donde realiza cursos de cocina, *show cookings* y eventos

POR H. MARTÍN

En un tiempo atrás Miguel Ángel fue una de las caras visibles de los medios de comunicación, un periodista de raza curtido en algunas de las redacciones de Salamanca y Valladolid, ciudades donde desarrolló su etapa laboral durante más de dos décadas. «Siempre tuve vocación por el periodismo. Estudié la carrera en la Universidad Pontificia de Salamanca y empecé a trabajar en periódicos locales hasta que me vine a Valladolid y vi nacer lo que hoy es la televisión regional», explica.

Una labor que completó como jefe de prensa de la Junta de Castilla y León. Sin embargo siempre tuvo clavada la espinita de probar suerte con su otra pasión, el mundo de los fogones. «En realidad, tenía tanta vocación por un mundo que por otro. De hecho cuando iba a empezar la carrera me planteé estudiar cocina porque me apasionaba. Siempre me cuestionaba qué hubiera pasado si hubiera elegido la gastronomía y un buen día decidí convertir la duda en una realidad», explica.

Fue así como empezó a formarse en algunas de las escuelas de cocina más prestigiosas del país como la Escuela Internacional de Cocina de Valladolid donde realizó estudios superiores, formación que ha completado con más de un centenar de cursos monográficos en lugares tan emblemáticos como el

Basque Culinary Center de San Sebastián o Le Cordon Bleu de Madrid junto a maestros de cocina como Jordi Cruz o los hermanos Roca. «Quería empaparme, ‘coger callo’ profesional, aprender técnicas, saberme manejar. Soy una persona que me baso mucho en el trabajo diario y el esfuerzo. Muy perfeccionista. Y quería realmente sentirme un cocinero de altura».

Tras ello dio forma a su sueño y proyecto de vida: Cocino Divino, un espacio multifuncional en pleno centro de Valladolid, junto al Paseo de Zorrilla, dirigido a todo tipo de público. «Es un juego de palabras que rima, suena bien. La idea es que cuando alguien salga de aquí pueda decirse a sí mismo *cocino divino*», dice con gracia.

DISFRUTA, COCINA, APRENDE

Cocino Divino ocupa un espacio en blanco en la oferta de Valladolid. Una escuela-taller de cocina para los amantes y miedosos de la cocina. «He creado cursos a la medida de todos los públicos. Desde el que no sabe hacer un huevo frito hasta el más cocinillas que quiera perfeccionarse en los arroces, o los pescados», remarca. Porque al final los fogones son como el camarote de los Hermanos Marx donde entran todos los perfiles, desde padres e hijos, niños de 8 a 14 años, adultos que se inician en

la cocina o expertos en alguna técnica. Los interesados pueden seguir sus redes sociales, donde cuelga toda la información actualizada. Los hay de todo tipo. Desde monográficos (enfocado en un producto o un país como la cocina japonesa o italiana) de un día a cursos más completos de 4 días.

Además, Miguel Ángel organiza cenas, catas, maridajes y eventos a la carta. «Realizo encuentros entre amigos al más puro estilo *showcooking*, con comidas donde todos tienen un papel activo. Aunque Cocino Divino es un lugar abierto a todo tipo de ideas. Se han puesto en contacto

conmigo empresas para organizar *team building*, encuentros entre sus trabajadores. Al final la cocina es un trabajo en equipo donde se necesita complicidad, compañerismo, ingredientes que trabajan mucho ahora en Recursos Humanos».

COMIDA PARA LLEVAR

En Cocino Divino Miguel Ángel realiza a diario comida casera para llevar. «Mi idea es facilitar la vida a la gente. La mayoría son platos que requieren muchas horas de trabajo», sostiene. Rabo de toro estofado con vino, carrilleras, secreto tierno y jugoso

o el clásico guiso de callos son algunos de los platos que ocupan el menú para llevar (a partir de 14 euros). «Me ha sorprendido mucho la acogida. Me han llamado amigos y compañeros de mi etapa anterior. Me escriben mensajes para que les reserve platos de comida casera para llevar. Se me ha agotado el género».

DIRECCIÓN: C. Capuchinos, 4, bajo izquierda, 47006 Valladolid

TELÉFONO: 648 540 119

INSTAGRAM: @cocinodivino



Miguel Ángel Sanz ha sido uno de los rostros que ha dirigido distintas redacciones en medios de comunicación. Decidió dar un giro en su vida para dedicarse a su otra pasión, la cocina. / CARLOS LLORENTE