vinetur

La Escuela Internacional de Cocina de Valladolid presenta su nueva oferta formativa en Madrid Fusión

Almudena Alberca y Luis Lera lideran la propuesta académica con cata maridada y presencia de sumilleres destacados

lunes 26 de enero de 2026



La Escuela Internacional de Cocina de Valladolid inicia el año 2026 con la celebración de su 15 aniversario y la presentación de su nueva oferta formativa. El acto central tendrá lugar el próximo martes 27 de enero a las 12:00 horas en la Sala de Catas de The Wine Edition – Wines from Spain, dentro del evento Madrid Fusión. La presentación

se realizará mediante una cata maridada titulada “Pasión y armonías desde la Escuela Internacional de Cocina de Valladolid: Almudena Alberca y Luis Lera”, abierta tanto a profesionales como a aficionados.

La dirección académica de la Escuela recae en dos figuras reconocidas del sector: Almudena Alberca MW, primera y única mujer Master of Wine española, y Luis Lera, chef con estrella Michelin, estrella verde y dos Soles Repsol, conocido por su trabajo en alta cocina y cocina de caza. Ambos lideran la formación enológica y gastronómica, respectivamente, y serán los encargados de mostrar su visión sobre la conexión entre vino y cocina durante la cata.

El evento contará con la participación de Diego González, coordinador del curso Maestría de Sumilleres y número 1 de 2025 en el Top 100 Sommeliers de España. También estarán presentes dos antiguos alumnos del curso: Dani Giganto, reconocido el año pasado como mejor sumiller de España en la International Wine Challenge, y Laura Rodríguez, que en 2025 logró la certificación de la Court of Masters Sommeliers. Durante la jornada se podrán degustar tapas elaboradas por los chefs docentes de la Escuela, Óscar Herrero y Raúl del Moral.

La Escuela Internacional de Cocina de Valladolid busca acercar la excelencia en la formación a quienes desean especializarse en gastronomía y enología. La mayoría de sus programas son bonificables a través de FUNDAE, lo que facilita el acceso a la formación continua para profesionales y empresas del sector.

En el ámbito enológico, la Escuela es centro homologado por WSET, la certificación internacional más reconocida en vinos y bebidas espirituosas, y ofrece cursos de los niveles WSET 1, 2 y 3 en vinos. Su oferta académica incluye el Curso Internacional de Sumiller Profesional, que alcanza su 21ª edición, y la Maestría de Sumiller Profesional, cuya segunda edición comienza el próximo 9 de marzo. Además, se imparten el Máster en Dirección y Gestión de Bodegas y el Curso de Especialista Internacional en Enoturismo, que combina teoría, certificaciones internacionales, inglés, viajes formativos y prácticas en bodegas. La Escuela también organiza el ciclo de masterclasses Maestros del Vino, por el que han pasado Master of Wine de prestigio internacional, y sesiones magistrales de maridajes y otras bebidas.

En el área gastronómica, Luis Lera dirige el programa académico, aportando su experiencia en la dirección culinaria y la gestión de establecimientos. Entre las formaciones más relevantes se encuentran el Grado Superior en Dirección de Cocina, que iniciará su tercera promoción en septiembre, el Curso de Experto Fromelier, cursos avanzados de cocina y talleres prácticos para aficionados. También se ofrecen formaciones cortas y modulares centradas en gestión de negocios y gestión de sala, con inicio el próximo mes de febrero.

Desde 2011, la Escuela Internacional de Cocina de Valladolid ha formado a más de 10.000 alumnos, consolidándose como un referente en formación gastronómica y enológica tanto a nivel local como nacional e internacional. Su objetivo es preparar a los alumnos para que puedan desarrollarse profesionalmente en la alta cocina y la enología, manteniendo un enfoque en la excelencia educativa.