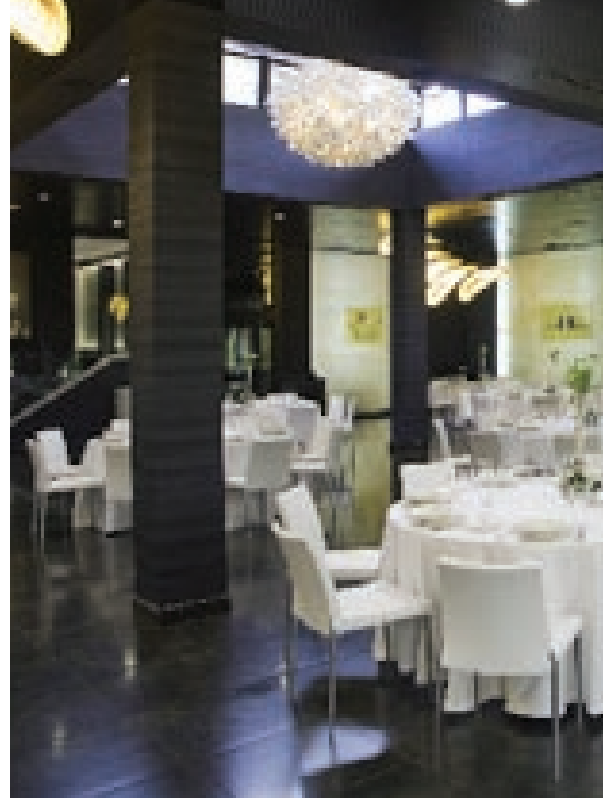


Texto: MARTA SAHELICES  
Fotos: GONZALO AZUMENDI

58 / 59  
lifestyle

PROYECTOS ESCUELA AIALA

# ALTA COCCINA



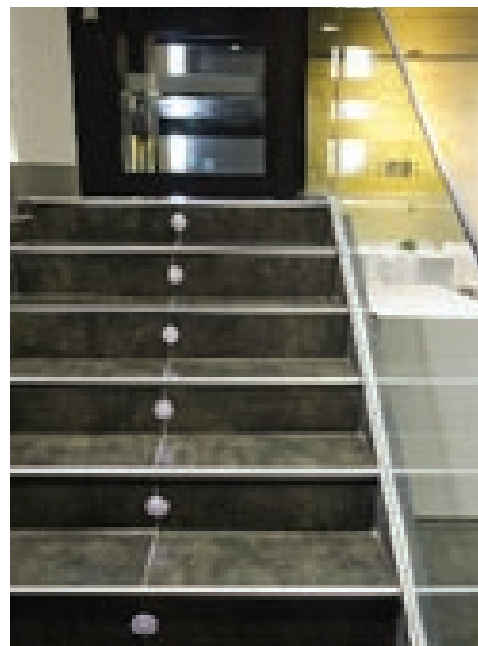
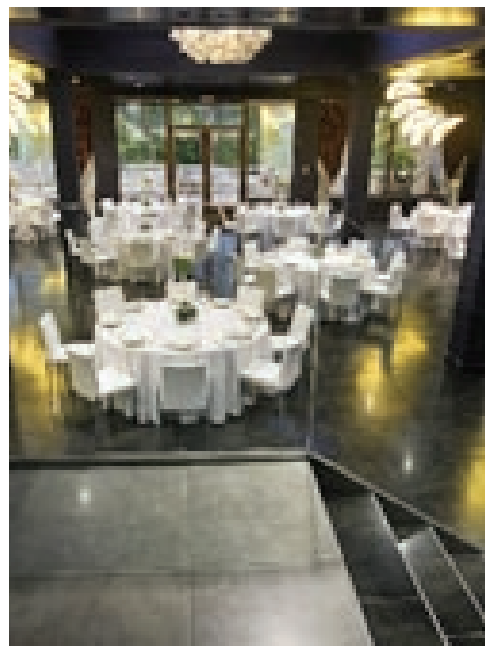
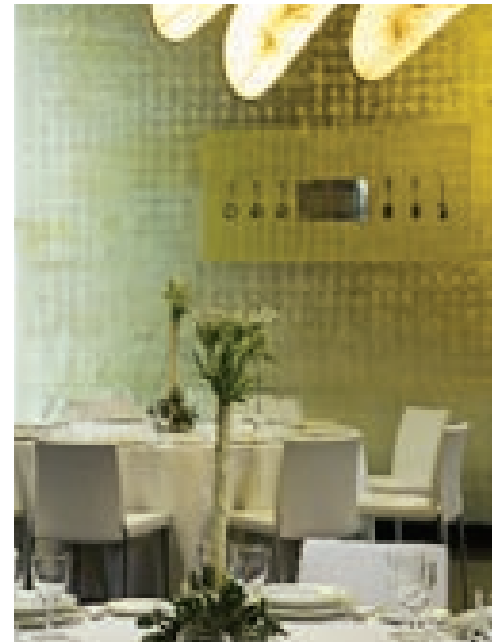
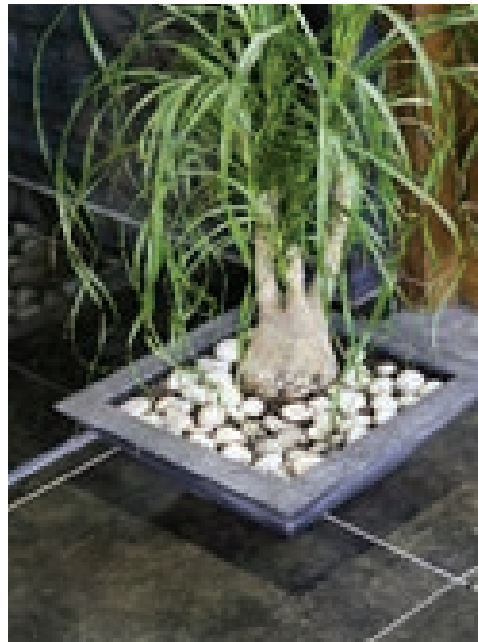
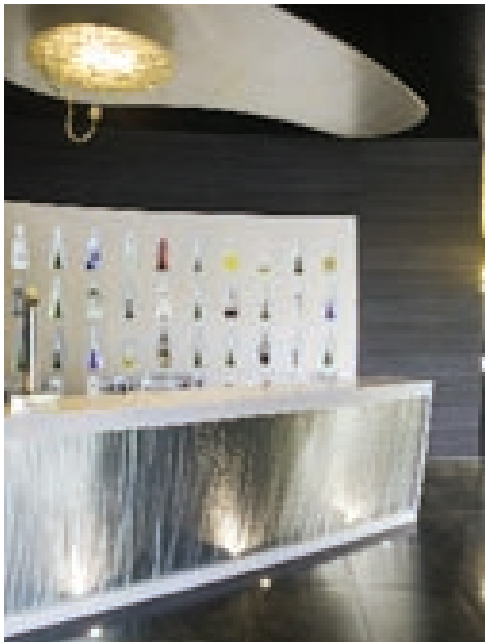
La Escuela de Hostelería AIALA, fundada por Karlos Arguiñano en el año 1996, ha trasladado recientemente sus instalaciones al complejo hostelero Talaimendi, en Zarauz. Un complejo diseñado al gusto del *chef* vasco, quien ha querido contar con la experiencia del **Grupo Porcelanosa** para aportar el toque de excelencia y calidad que necesita un establecimiento de estas características: belleza para los espacios públicos -contiene el restaurante Arguiñano Anaiak con capacidad para 220 comensales- y funcionalidad para las zonas de escuela -donde se imparten cursos y un Máster en Gastronomía Europea-. Tanto el centro de enseñanza como el restaurante se componen de suelos en tonos negros que contrastan con el blanco puro de los muebles y objetos. Una de las cocinas, cuya encimera es de cristal decorán fabricado en Alemania, es visible desde el comedor principal a través de un cristal. En la otra, el alicatado se ha colocado sobre zócalos de acero inoxidable para lograr un efecto estanco que facilite la limpieza de la instalación. El bar se ha diseñado en corian, y se ha construido a medida un expositor de botellas, iluminado indirectamente con leds para no sobrecalentar la bebida. //





**PÁGINA DE LA IZQUIERDA:**  
Fachada exterior de la escuela; entrada del complejo; y detalle del pavimento, modelo Factory Bali de Porcelanosa. Medidas 59,6x59,6 cm.

**PÁGINA DE LA DERECHA:**  
Salón principal, en el que contrasta el negro del pavimento con el blanco de las mesas, sillas y objetos; bar -diseñado en corian-, el expositor se ha construido a medida; detalle de una planta; una de las paredes, donde se comprueba cómo el acero es el gran protagonista del espacio; salón visto desde la escalera; escalera de acceso; y aula polivalente, donde los alumnos aprenden a cocinar de la mano de los profesionales del fogón.



**ARRIBA:** La escuela de hostelería AIALA, centro oficial homologado y concertado con el Departamento de Educación del Gobierno Vasco, oferta cursos formativos de grado medio, un Máster en Gastronomía Europea y diferentes cursos de corta duración. Se compone de dos aulas polivalentes, una biblioteca-sala audiovisual, una cafetería, una cocina central-industrial y la del restaurante, además de un comedor en el que se ofrece un servicio de restaurante para 40 comensales de lunes a viernes en horario de comida.