

75 SEMANA COOKING day

restaurante Shushita, cuya gastronomía se basa en la cocina oriental, y con el chef William Gómez. Intervino Kikkoman, con una degustación de distintas variedades de su salsa de soja, líder en el mercado.

Gracias a la marca de productos ibéricos de fabricación artesanal Fisan, los invitados aprendieron a cortar jamón de la mano del maestro cortador Jorge Casado, que se pudo degustar a lo largo del día.

Para endulzar el Cooking Day, Gelato Cremoso ofreció sus deliciosos helados.

Para todos los gustos

Había un stand de Elegance Party, empresa dedicada a la comercialización de artículos para celebraciones, y de Tartas de Silvia, con sus cupcakes y tartas personalizadas.

Por la tarde, tuvo lugar una clase por parte de la doctora y nutricionista Conchita Vidales, sobre el concepto *cleansing-detox*, mientras el chef David Pont elaboraba los seis zumos que conforman el Plan Detox, que propone Drink 6.

Después el primer barman de Museo Chicote, Chema Insausti, ofreció un Taller de Cócteles, en el que preparó cóctel de Semana, entre otros.

Más sorpresas

Colaboraron AEG, montando la cocina y el mueble del *dj*; IKEA, decorando el espacio. Además Licor 43 y Mahou, con la degustación de sus productos; Google, con un taller para blogueros; y Aguilar Comunicación, encargada de la convocatoria.

También se sortearon 5 suscripciones anuales de la revista y de 20 lotes de utensilios de cocina. Los ganadores pueden consultarse en www.semana.es



El barman de Museo Chicote nos preparó el cóctel de SEMANA.



Concha Crespo, en el stand de Elegance Party y Tartas de Silvia.



Los invitados, además de asistir a todo tipo de talleres, podían degustar lo que se elaboraba.