

# #CookingDaySEMANA

Vanessa Martinez • original



## #CookingDaySEMANA

El jueves tuve el placer de poder asistir a la jornada de tarde dell **Cooking Day SEMANA**, un evento gastronómico organizado por la **Revista SEMANA** con motivo de su **75 Aniversario** ¡¡F E L I C I D A D E S !!



Durante el **Cooking Day SEMANA**, los asistentes pudieron disfrutar de 3 **talleres de cocina** dirigidos por **M<sup>a</sup> Jesús Gil de Antuñano**, que preparó junto a su equipo varios menús de desayuno, brunch y comida con maridaje de vinos. Un **maestro cortador** de **Ibéricos FISAN** fue el encargado de dar una clase de **corte de jamón** (y me imagino que también de hacer babear a los asistentes jajaja) y de explicar curiosidades sobre el jamón, sus partes y la mejor forma de conservar una pata en casa. Los **zumos détox Drink6 by Nutrimeedic** fueron los protagonistas de un taller de **zumos desintoxicantes** de la mano de la **Doctora Conchita Vidales** y uno de los Chefs de **Drink6**, donde aparte de poder probarlos, también resolvieron dudas sobre el **cleansing**, un **tema muy de moda** ahora mismo y que consiste en **limpiar tu organismo** a través de una **alimentación sana y equilibrada** para ayudarte a **eliminar las toxinas de tu cuerpo**.

¡NO TE PIERDAS EL EVENTO GASTRONÓMICO DEL VERANO!

# COOKING day



21 de mayo de 2015

INSTITUTO PONS. C/ Serrano, 138 • Madrid • De 10:30 a 20:00 h

sentidos • esencia • texturas • cocina • talleres

**RESERVA  
TU PLAZA**  
Máximo 60 personas por Taller

CONSERVA ESTA AGENDA Y ¡NO TE PIERDAS NINGUNO DE LOS TALLERES QUE TE OFRECEMOS!

- 10:30-11:30: Taller de Desayuno: pan, bizcocho, crêpes**  
*Por María Jesús Gil de Antuñano, Premio Nacional de Gastronomía*
- 12:30-13:30: Taller de Brunch: huevos benedictine, pirámide de tomate y pan (zuppa de Calabria), tiramisú**  
*Por María Jesús Gil de Antuñano, Premio Nacional de Gastronomía*
- 13:30-14:00: Taller de Corte de Jamón con degustación** • *Por Ibéricos Fisan*
- 14:00-15:00: Taller de Comida y maridaje de vinos: falso risotto, picantones rellenos, carpaccio de frutas con salsa de maracuyá**  
*Por María Jesús Gil de Antuñano, Premio Nacional de Gastronomía*
- 16:00-17:00: Taller de Zumos Detox** • *Por Belén Monedero, creadora de Drink6, Dra. Conchita Vidales, nutricionista y Carlos Nuñez, chef*
- 17:30-18:30: Taller de Sushi** • *Por Sushita*
- 19:00-20:00: Taller de Cócteles** • *Por Museo Chicote*

y mucho más...

\*Esta Agenda puede cambiar a disposición de los Talleres. La entrada será libre hasta completar aforo.





En el jardín estaba decorado por **Elegance Party** y en él podías darte el capricho de disfrutar de unas deliciosas **cupcakes** de **Las Tartas de Silvia** (vale, sí... me comí uno... o tal vez dos... no sé, ahora no recuerdo!! Jajaja) o también de unos helados de **Gelato Cremoso** de **Ice Cream Factory** (doy fe de que el **cucurucho de turrón PICÓ** está para chuparse los dedos)





La programación de la tarde del **Cooking Day SEMANA** era un taller de **Sushi** impartido por **SUSHITA** y después uno de cócteles con el mítico **Museo CHICOTE**. En el taller de sushi nos pusimos el delantal, los guantes y manos a la obra!!



El objetivo era preparar **uromaki**, **hosomaki** y **futomaki**. El primer intento era hacer un uromaki y el resultado fue un absoluto desastre... ninguna de las que estábamos en la mesa lo hicimos bien, nos despistamos un momento y el resultado final no se parecía en absoluto a lo que había que preparar... pero lo que nos reímos en ese momento no tiene precio!!! jajaja (no pongo foto del horror, porque me da vergüenza y nadie querrá contratarme jamás!! jajaja) Con el hosomaki y futomaki tuve mejor mano :)





Después de ver las fotos, no me negarás que las piezas me quedaron bastante normales y hasta apetecibles, no?? El caso es que, aparente o no, después de ofrecer en [Instagram](#), me las comí!! jajaja



En el taller de cócteles de Museo CHICOTE no hicimos mezclas, sino algo mejor, las probamos!! Chema fue el encargado de preparar varios cócteles, explicarnos sus ingredientes y orígenes, como el propio de la revista **SEMANA**, el cóctel **CHICOTE**, y el **Hemingway Daiquiri**, además, nos preparó un cóctel sin alcohol que se llama **ALASKA** (hecho para la cantante, por eso lleva su nombre) que fue el que más me gustó! No es que yo sea una floja, es que los demás eran para valientes, te lo prometo... jajajaja



ALASKA



Una tarde muuuuy divertida, en la que aparte de pasarlo fenomenal, pude aprender un poquito sobre lo laborioso que es preparar sushi y probar lo “valiente” que era Ava Gardner jajaja Además, tuve el placer de conocer a Gemma, con la que compartí mesa, risas, sushi y cócteles.



Chaqueta **MANGO** – Camiseta Básica **H&M** – Vaquero Boyfriend **MANGO**

¡¡Un besazo!!

**Vanessa Martínez**



9

Like