La USC, entre las universidades que destacan por su compromiso medioambiental

SANTIAGO / LA VOZ

El GreenMetric Ranking, un estudio que llega a su séptima edición y que tiene en cuenta a 516 universidades de 74 países, coloca a la Universidade de Santiago en el puesto 234 —el 17 de 30 en España— por su esfuerzo en el desarrollo y gestión de infraestructuras respetuosas con el medio ambiente. El informe lo elabora Universitas Indonesia, que en su último ránking incorpora a cien universidades más que en el anterior.

La USC consigue las mejores posiciones en lo relativo a la temática ambiental en la docencia —en el puesto 48— en gestión de residuos —ocupa el 167— y en transporte, parámetro que la coloca en el puesto 240 de todo el mundo.

Un estudio revela que el cerebro sigue creciendo en la edad adulta

MADRID / EFE

El cerebro humano es muy bueno reconociendo rostros y ahora, para sorpresa de los científicos, se ha descubierto que precisamente la parte del cerebro que se dedica a esa labor sigue creciendo incluso en la edad adulta, según un estudio que publica la revista *Science*. Hasta ahora se creía que el desarrollo del cerebro suponía una «poda sináptica», es decir la eliminación desconexiones entre neuronas que no son funcionales.

MÓNICA FERNÁNDEZ CANDIDATA A MEJOR SUMILLER DEL MUNDO

«El sumiller busca armonía en la mesa, como el cocinero en el plato»

Esta gallega afincada en Madrid reivindica en restaurantes de alta cocina el potencial de los vinos gallegos

LUIS DÍAZ

MONFORTE / LA VOZ

Monica Fernández (Quiroga, 1972) es la candidata española al premio al mejor sumiller de la Academia Internacional de Gastronomía. Jefa de sala del restaurante de cocina japonesa 99 Sushi Bar de Madrid, forma parte de una escogida lista de nominados a los diferentes galardones, en la que figura el cocinero asturiano residente en Estados Unidos José Andrés. El veredicto será en París, el próximo 6 de febrero. Atiende la llamada para esta entrevista entre el bullicio de la cabalgata de Reyes en la capital, adonde marchó desde su aldea natal de Orxais con la ilusión de ser cocinera. Los cursos de dirección de sala y sumillería de la Cámara de Comercio la llevaron por otros caminos. El pasado año, recibió el Premio Nacional de Gastronomía a la mejor jefa de sala.

—Enhorabuena, solo falta ganar.

—¡Uy! Eso sería.... Ya estoy superilusionada con la nominación. Lo mejor de todo es poder escuchar de la gente que te quiere: «¡Bien por ti, te lo merecías!». Si el interés viene de mi tierra, me hace sentir más orgullosa.

—¿Ayudan los premios en el día a día del trabajo en la sala?

Mónica Fernández es sumiller y directora de sala. NINES MÍGUEZ

—Mucho. Ves luz, sientes cariño a tu alrededor, y eso también hace que lo compartas.

—Amable y familiar, pero sin caer en los excesos de confianza. Así la definen. ¿Aciertan?

—Creo que es el trato que le gusta recibir a la gente en el restaurante. Sentirse como en casa, pero con su propio espacio.

—Defina sumiller.

—Un enamorado del vino que intenta acercarlo al consumidor. Nuestro trabajo es orientar al cliente, enseñarle cosas diferentes que le puedan sorprender. Aquello que puede ir mejor con un determinado plato o tipo de cocina. En España tenemos la suerte de contar con buenos vinos de todos los precios y estilos.

«El cliente debe sentirse en el restaurante como en casa, pero con espacio propio»

—¿A qué atribuye el interés por la cocina japonesa?

—Hay un bum de la gastronomía que nos hacía falta. No solo comemos por necesidad, ahora también lo hacemos por deleite. El interés por la cocina japonesa responde a una inquietud cultural, al afán de conocer cosas y comer sano. Es una cocina saludable cuando existe un nivel de calidad en el producto como el que exigimos en nuestros restaurantes.

—¿Hay vinos incompatibles?

—No. La cocina japonesa no es solo pescado crudo. Hay muchos pescados, cantidad de carnes y diversos tipos de elaboraciones. El abanico de sabores es enorme, hay muchos vinos que pueden maridar con los platos.

—¿Gallegos, por ejemplo?

—Siempre los reivindico. Galicia tiene condiciones especiales. La sumillería se está volcando con los vinos gallegos. Hoy vas a un gran restaurante y sabes que no van a faltar en la carta. Albariños, treixaduras y godellos tienen un futuro enorme.

—¿Pegaría un tinto de Ribeira Sacra con platos de buey de Kobe?

—A una ventresca de atún le quedaría fantástico. Esos tintos van genial con cualquier pescado graso, los estamos vendiendo francamente bien. Fuera hay más interés por la Ribeira Sacra de lo que piensa la gente allí.

—¿Puede llegar un vino a eclipsar el trabajo del cocinero?

—Sí. Pero también puede pasar todo lo contrario. Tiene que existir un equilibrio. El cocinero busca la armonía en el plato; el sumiller, en la mesa.

Un gallego importa el secreto para crear agua de mar en la olla

Fran Roura trae a Galicia unas sales para cocer el marisco y el pescado que dejan sabor a océano

ÁLVARO ALONSO

FERROL / LA VOZ

Un coruñés parece haber encontrado la «fórmula mágica» para los cocineros, tanto profesionales como aficionados, que han deseado en más de una ocasión cocer el marisco o el pescado con agua de mar. Fran Roura, vecino de la ciudad herculina, es el responsable comercial de Winbi, la firma que ha creado un combinado de sales minerales que al mezclarlas con agua potable dan como resultado agua de mar. El invento de los laboratorios Mixsalt, con apoyo de la UCAM, acaba de llegar a Galicia para tratar de cubrir una de las peticiones de la hostelería y que, además, «puede usarse tranquilamente en casa», asegura Roura. Por ello, algunos puestos del mercado de la plaza de Lugo, en A Coruña, lo promocionan junto a sus productos.

Las sales se distribuyen en cantidades que oscilan desde los 60 gramos, para 1,5 litros de agua de mar, hasta los 20 kilos, que darían para 500 litros. «Sirve también para limpiar o hidratar el pescado y queda mejor que con agua dulce», apunta Roura, y añade que también es válido para cocer pasta o verduras, para caldos de pescado, para caldeiradas o para echar directamente en las ensaladas. «En mi caso, lo he utilizado en lugar de la sal hasta para asar jamones», destaca.

Roura, en la plaza de Lugo de A Coruña, donde ya se vende. M. MÍGUEZ

Al igual que el agua de mar normal, detalla el coruñés, el combinado tiene solo un 29 % de sodio, la mitad de lo que tiene la sal común y marina, y no porta los minerales pesados del líquido natural. Por ello, para los cocineros «a los que les eche para atrás» usar el invento, les traslada que es «cien por cien seguro».

En el mes de diciembre lo dio a conocer en dos restaurantes gallegos con estrella Michelín, el herculino Árbore da Veira y el pontevedrés Casa Solla. «Me comentaron que hacen unas mezclas complicadas para conseguir el agua de mar, por lo que consideran que les soluciona el problema», subraya. En definitiva, busca que no haga falta ir a la playa para conocer el sabor del mar.