**MÓNICA FERNÁNDEZ «SOMMELIER»**

# «Defendo os viños de Galicia porque son excelentes»

*Natural de Quiroga, Fernández acaba de ser nomeada a mellor profesional do mundo na súa especialidade*

**FRANCISCO ALBO**
MONFORTE / LA VOZ

Mónica Fernández traballa nun restaurante de Madrid especializado en cociña xaponesa. NINES MÍGUEZ

Natural do municipio lucense de Quiroga, Mónica Fernández acaba de recibir o premio ao mellor *sommelier* do mundo, concedido pola Academia Internacional de Gastronomía. Desenvolve o seu labor profesional no restaurante 99 Sushi Bar, de Madrid, onde é xefa de sala. Por este traballo xa recibira o ano pasado o premio nacional de Gastronomía. A súa candidatura pola Academia Internacional de Gastronomía deuse a coñecer a principios de xaneiro. Onte soubo por fin que o premio este ano era para ela. Ao mesmo tempo foron galardoados o cociñeiro canario Juan Carlos Padrón e a fundación Basque Culinary Center, de San Sebastián.

**—¿Que supón para vostede recibir este premio?**

—Estou abrumadísima e nerviosísima. Desde que me notificaron que mo deran pasei todo o día chorando como unha nena e ao mesmo tempo recibindo un montón de chamadas de felicitación. Aínda non sei ben como encaixar todo isto.

**—A súa candidatura foi hai cerca dun mes. ¿Non contaba con recibilo?**

—Non o esperaba para nada. Só o feito de conseguir a candidatura xa me parecera un soño e agora paréceme incrible que me teñan dado a min o premio entre profesionais de todo o mundo. Era algo co que non contaba, realmente. Penso que para un profesional de calquera campo é un soño recibir un premio internacional.

**—¿Espera que supoña un pulo importante para a súa carreira?**

—Claro que si. A verdade é que levo dous anos extraordinarios, porque conseguir un premio nacional o ano pasado xa foi algo importantísimo para min, e agora vén un premio de ámbito internacional. Síntome moi afortunada, pero non só por estes premios, senón tamén polo aprecio que me dan os meus clientes e a xente coa que traballo.

**—A Academia Internacional de Gastronomía ten a súa sede en París. ¿Será alí onde lle entreguen o premio?**

—Aínda non sei con certeza como será a entrega, nin onde se celebrará nin en que datas, porque isto é algo totalmente novo para min. Pero polo que me comentan, é probable que a Academia Internacional de Gastronomía organice un acto en España para entregarnos os premios aos desta nacionalidade.

**—¿Que papel teñen no seu traballo os viños galegos?**

—Eu defendo os viños da nosa terra non por ser de aquí, senón porque considero que son grandes viños. É que Galicia é realmente unha zona privilexiada neste sentido. É certo é que aínda non son moi coñecidos noutros lugares, pero estou segura de que darán moito que falar no futuro, porque hoxe están a facerse cousas moi boas e hai xente nova que lles está dando un impulso moi forte.

*«Desde que me notificaron que me deran o premio, pasei o día chorando como unha nena»*

**—¿Que viño de Galicia escollería para brindar por un premio como este?**

—Podería escoller moitos, porque temos moitos viños extraordinarios, pero iso tamén depende de cousas como se é de mañá ou de noite, ou do tempo que faga. Con este tempo tan frío que temos agora, penso que o máis adecuado sería escoller un tinto. Iso sería o que faría a nosa xente maior, que sabe moito destas cousas.

**—¿Visita Quiroga moi a miúdo?**

—Vou moitas veces ao longo do ano e agora estou impaciente por volver de novo para compartir a alegría deste premio coa miña familia e os meus veciños. Teño moitísimas ganas de celebralo con eles, pero estes días non vai poder ser porque teño que viaxar a Toquio por motivos profesionais e agora xa non podo cancelar todo iso. Pero en canto cumpra este compromiso, unha das primeiras cousas que quero facer é ir a Quiroga. Espero poder ir antes de fin de mes.

# La Academia de Cine denuncia el robo en los Goya de joyas valoradas en 30.000 euros

MADRID / EUROPA PRESS

La Academia de Cine denunció ayer el robo de joyas durante la gala de los Goya el pasado sábado. El valor del robo asciende a unos 30.000 euros y se trataba de joyas de la marca Suárez.

Los objetos sustraídos —entre los que se encontraban una sortija, unos pendientes y un par de gemelos— se encontraban en una habitación del Hotel Auditórium de la capital, donde se celebró el acto. En dicha habitación se guardaba además ropa y complementos utilizados durante la gala. Las joyas sustraídas estaban al parecer depositadas en cajas en dependencias correspondientes al departamento de vestuario y supuestamente no se guardaban bajo especiales medidas de seguridad ni dentro de cajas fuertes.

**Un trabajador del hotel**

Los agentes encargados del caso manejan como principal hipótesis que la sustracción se produjo durante la celebración de la ceremonia anual de la Academia de Cine por algún empleado de esta institución que conocía cuál era la habitación del hotel donde se guardaban las joyas sustraídas. En dicha habitación se guardaba, además, ropa y complementos utilizados durante la gala.

Las citadas fuentes han destacado la dificultad que conlleva la investigación policial por tratarse de una habitación en la que entraron y salieron numerosos actores, además de técnicos y trabajadores empleados durante la gala.

La organización de la trigésima primera gala de los Goya ya ha ofrecido a la policía un listado de los empleados de la última ceremonia. En la comisaría madrileña de San Blas, donde se interpuso la demanda por el hurto de las joyas, se denunció también el robo de material fotográfico durante la gala. En este caso, se trata de dos objetivos, un flash y dos baterías de cámara.

# Un plan de hábitos saludables en el que participarán más de 7.000 niños

*Gadis lanza un año más su programa de visitas escolares dirigido a alumnos de Galicia y Castilla y León*

REDACCIÓN / LA VOZ

Más de 7.000 alumnos de entre 3 y 12 años de A Coruña, Santiago, Vigo, Ferrol, Lugo, Ourense, Valladolid y Ponferrada participarán en la nueva edición del programa educativo Alimentes, promovido por Supermercados Gadis y que tiene como objetivo divulgar hábitos saludables. Las actividades estarán dirigidas a impulsar una alimentación sana y un estilo de vida activo, y a concienciar de la importancia de un consumo responsable y evitar el desperdicio alimentario.

La iniciativa fue presentada ayer en Vigo, donde los escolares estuvieron acompañados por el director de márketing de Gadisa, Antonio Cortés Lobato, el delegado en Pontevedra, Pablo Louro, y el director de comunicación, José Luis Fernández Astray.

Las visitas a los supermercados tendrán lugar hasta el próximo mes de junio, y todas están supervisadas por un educador que, de forma práctica y amena, orienta a los alumnos en los pasos que deben llevar a cabo para saber identificar productos saludables. También se destacan otros detalles a tener en cuenta en la cesta de la compra, como las fechas de caducidad o informaciones de las etiquetas, que muchas veces pasan desapercibidas para el consumidor y muestras detalles clave.

**Apuesta por lo fresco**

La compañía apuesta por las secciones de producto fresco, donde los escolares reciben numerosos consejos para diferenciar los distintos tipos de carne y pescado, entre otras recomendaciones, para concienciarlos sobre la importancia de llevar una alimentación saludable y de hacer un consumo responsable de los recursos.

El programa de visitas escolares se desarrollará en ocho ciudades de Galicia y Castilla y León, y se complementará en los centros educativos con material didáctico adaptado al currículo oficial del segundo ciclo de educación infantil y de educación primaria de ambas comunidades, disponible en la dirección web: www.gadis.es/visitas-escolares. Además, cada niño participante en la campaña podrá entrar en el sorteo de una bicicleta, una tableta y una cámara de fotos, que tendrá lugar en cada una de las localidades en las que se desarrollen estas visitas.

La propuesta educativa se enmarca en el programa de Responsabilidad Social Corporativa de Gadisa, que incluye más de 1.800 acciones anuales, de las que un 34 % corresponden a fomentar los hábitos de alimentación saludable y la práctica de actividad deportiva.