



Mónica Fernández Núñez. EP

La quiroguesa Mónica Fernández gana el premio a la mejor sumiller del mundo

► La directora de sala del prestigioso Grupo Bambú fue distinguida por la Academia Internacional de Gastronomía

a los 20 años, ha estado ligada a Grupo Bambú desde la apertura de su primer restaurante, 99 Sushi Bar, en el año 2005. Durante estos once años, esta mujer que también se hizo en 2015 con el Premio Nacional de Gastronomía a la dirección de sala, se ha convertido en una de las personas claves en la organización del grupo.

En la actualidad Mónica Fernández es directora de sala y sumiller de los seis restaurantes del Grupo Bambú compuesto por las firmas 99 Sushi Bar, 99 Sushi Ponzano, 99 Sushi Bar Moraleja, 99 Sushi Bar Hermosilla, 99 Sushi Bar Eurobuilding y 99 Sushi Bar Barcelona, este último inaugurado en junio de 2016.

DELEGACIÓN QUIROGA. La quiroguesa Mónica Fernández, directora de sala y sumiller de los restaurantes del Grupo Bambú, ganó el Prix au Sommelier (premio al sumiller) que concede anualmente la Academia Internacional de Gastronomía y que reconoce el trabajo de personalidades e instituciones a nivel internacional en pro de la gastronomía y la alimentación.

Los premiados se decidieron durante una asamblea que la Academia Internacional de Gastronomía celebró en París.

Titulada por la Cámara de Comercio de Madrid, la trayectoria profesional de Mónica Fernández, que dejó su aldea natal de Orxais

Entre sus funciones se encuentran la formación y supervisión de los equipos de sala de todos los locales, así como el diseño de las cartas de vino. Además, como destacada sumiller, Mónica participa habitualmente en acontecimientos relacionados con el mundo del vino y forma parte del comité de cata de la conocida Guía de Vinos Gourmets.

A lo largo de su carrera profesio-

nal, Mónica Fernández ha obtenido diferentes galardones. Además del Premio Nacional de Gastronomía 2015 al mejor director sala, se hizo con el premio a la Excelencia Turística de Madrid, otorgado en el año 2009 por la Cámara de Comercio de Madrid.

Junto a Mónica Fernández, otros centros y profesionales españoles destacaron en los premios internacionales. La academia ha reconocido la labor divulgativa y formativa del Basque Culinary Center y al cocinero Juan Carlos Padrón (Tenerife) como Cocinero del Futuro.

La creatividad de Ricardo Vélez y su Moulin Chocolat (Madrid), le ha valido el reconocimiento del Prix au Chef Pâtissier (mejor maestro pastelero) y el Prix Multimédia, que se otorga a un soporte de comunicación a favor de la cultura gastronómica, reconoce el trabajo del portal Gastroconomy, de Marta Fernández Guadaño. El Grand Prix de la Science de l'Alimentation (premio de la ciencia y la alimentación) ha sido para la nutricionista Marta Garaulet.

Un mercado outlet completará la Feira do Viño de Chantada

► Está prevista la participación de una treintena de expositores de calzado, textil, artesanía y hogar

Chantada

A.L. CHANTADA. Un año más la Feira do Viño de Chantada se completará con un mercado de oportunidades (outlet) del comercio local. Este certamen cumple nueve años de vida y está organizado por la asociación de empresarios Centro Comercial Aberto (CCA), que preside Eduardo Rogina, para aprovechar la afluencia de público que arrastra la muestra del vino y dar salida a los productos de stock que hay en las tiendas.

Rogina explicó que el evento «aunque xurdiu para sacar os excedentes de tempada tamén o reto de dar a coñecer e dinamizar o comercio local que estes últimos anos está moi pa-

rado». El presidente añadió que este invierno fue especialmente malo para un sector que acusa mucho la crisis y que se espera que la feria ayude a remontar.

En las últimas ediciones participaron en la feria de oportunidades una treintena de firmas y se espera que este año la cifra sea similar.

Este mercado estará ubicado en la Rúa Xoán XXIII y el público encontrará puestos dedicados al sector del calzado y del textil, pero también de artesanía, alimentación y hogar.

VINO. Mientras los comerciantes preparan la feria de oportunidades los preparativos del certamen vinícola siguen a buen ritmo.

En estos días se trabaja en el reparto de más de mil carteles por distintas localidades gallegas y en la instalación de vallas publicitarias en las entradas de las principales ciudades. La imagen para promocionar el evento que lucen los carteles es una obra del artista Lomarti.

El programa de Jesús Calleja sobre la comarca se emitirá esta noche

DELEGACIÓN MONFORTE. El capítulo del programa 'Volando Voy', que dirige Jesús Calleja, dedicado a la Ribeira Sacra se emitirá esta noche a las 22.40 horas en el canal de televisión Cuatro.

Inicialmente estaba previsto que la emisión se realizase para las próximas semanas, pero, según comunicó el consorcio de turismo, decidió adelantarlo para hoy por motivos de audiencia. Siempre según la versión del consorcio, la productora responsable del espacio considera que

el capítulo de la Ribeira Sacra puede despertar el interés de mucho más público y levantar los datos de audiencia.

El consorcio tenía prevista una campaña de difusión para dar a conocer la fecha de emisión y preparar una visualización conjunta en un espacio abierto. Sin embargo, al adelantarse la fecha algunas de esas acciones promocionales tendrán que concentrarse y otras quedan suspendidas, aunque se mantiene una intensa campaña en las redes sociales.



KIBUC
muebles y complementos

Por fin en casa

REBAJAS

a precios de juguete

80%
DESCUENTO





antes 850€ | ahora 170€

Carretera vieja Lugo - Sarria, Km 10
Tel. 982 543 807 • atticus@kibuc.com