

Domingo 18 de marzo a las 18h.

Entrada: 2€

"El poder transformador de la comida. Seis ingredientes para cambiar el mundo"

Alicia Gómez Montano habla con Najat Kaanache



Directora del programa de TVE "Informe Semanal" durante 8 años, Alicia Gómez Montano es doctora en Ciencias de la Información por la UCM. Su carrera profesional está vinculada en

gran parte a RTVE, primero en Radio 3 y más tarde en el Centro Territorial de Navarra, como Jefa de Informativos y en los servicios centrales de TVE, como Jefa del Área de Nacional de Telediaris. Anteriormente también había trabajado en la Cadena SER y había colaborado en diversos medios, como las revistas *Qué leer* y *Fotogramas*.

En 1996 fue nombrada subdirectora de "Informe Semanal" y en mayo de 2004 directora del programa, sustituyendo a Baltasar Magro. Asimismo, fue la directora de los Programas no Diarios de los Servicios Informativos hasta que el gobierno del PP la destituyó en 2012 al formar nuevo equipo en TVE. Ha firmado numerosos reportajes de televisión, especialmente para "Informe Semanal" y ocasionalmente para otros programas, como "La noche temática". Actualmente trabaja para "En Portada".

Medalla de Plata 1998 del Festival de Nueva York por el reportaje "La vuelta de los voluntarios de la libertad", emitido en "Informe Semanal", en 2006 obtuvo el Primer Premio de Investigación sobre Comunicación Audiovisual del Consell de L'Audiovisual de Catalunya (CAC), gracias a un trabajo titulado *Pluralismo, tutela política y órganos de control en el servicio público de radiotelevisión de ámbito estatal. La manipulación como fenómeno social. La reforma de RTVE*. También fue galardonada en el 58 Festival Internacional de Cine de San Sebastián por difundir la imagen de Euskadi.

Ha publicado el libro *La manipulación en televisión*, (2006) y ha impartido cursos y conferencias en diversas Universidades.

Gómez Montano apuesta por el rigor y la reflexión, por la ética y la deontología en el periodismo, y en alguna entrevista ha dicho que es preciso "tener siempre una conciencia crítica con el poder". "Falta que el periodismo de este país haga su propia transición. Echo en falta el buen periodismo", ha afirmado, defendiendo ante todo la imparcialidad en la información. También ha dicho en alguna ocasión que aún pervive el sexismo en el contenido e imagen de las informaciones. "Hay que evitar los contenidos sexistas, los contenidos que abonan los estereotipos y debemos contar con una guía de buenas prácticas que nos sirvan para funcionar en los distintos informativos".

"Cultiva, porque si no no tendrás para comer. Y lo mismo aplicado a la profesión y a las amistades, a todo en la vida". Ese es el lema de la chef marroquí más destacada del mundo, que ha ido en busca de su estrella desde la pobreza, venciendo incluso un cáncer y logrando su sueño: convertirse en una alquimista de los fogones en una carrera amasada con trabajo y coraje en el mundo de la gastronomía: Najat Kaanache.



Presentadora de "Cocina marroquí" en Canal Cocina y nacida en San Sebastián en el seno de una familia marroquí, estudió arte dramático en Londres. Cansada de ser la "chica marroquí" en series y películas, quiso volar y recorrió las calles de Irán, Afganistán, Chile, Brasil, Venezuela y Nicaragua, empeñada en mostrarle a los menos favorecidos que más allá de la supervivencia hay una vida que es posible. Su camino la llevó a Holanda, donde aprendió el arte de la cocina en Albeda College y en el restaurante Ivy. Empezó desde abajo, con la creencia de que "lo imposible sólo toma un poco más de tiempo" y escuchando la voz de su padre cuando les decía que serían campeones, de lo que fuera, pero campeones. Su carrera es un ejemplo de fe, humildad y confianza en la consecución de un sueño. Kaanache se ha formado en cinco restaurantes con 3 estrellas Michelin: El Noma (Copenhague), French Laundry (California), Per Se (Nueva York), Alinea (Chicago) y El Bulli (Girona). Cuando cerró El Bulli en 2011 decidió viajar por todo el mundo para descubrir la conexión que tiene cada ser humano con su tierra a través de la comida. Desde entonces es conocida como The Pilgrim Chef.

Najat imparte clases sobre la ciencia de la cocina en la Universidad de Harvard, en la de Nueva York y en Le Cordon Bleu Institute. Además, a través de la creatividad inicia a los niños en gastronomía y hábitos alimenticios en diferentes festivales de ciencia. En 2013 abrió con gran éxito Souk, un Bistro & Bazaar mediterráneo en Dallas (Estados Unidos), en 2015 el Piripi de Miami, llevando la gastronomía española a Florida; en 2016 inauguró Nur, uno de los más hermosos restaurantes según *The Wall Street Journal*, *NY Times*, *Bloomberg*, premio "Mejor Restaurante Marroquí en el Mundo"; y, en 2017, CUS, en México.

Defensora incansable de los derechos de la mujer, es la fundadora de "Six Ingredients", una iniciativa solidaria basada en soluciones globales para proteger y apoyar el origen de los productos a través de la agricultura, la tecnología, la educación, los derechos humanos y el medio ambiente. Centrada en la filosofía de que cada reto para cambiar el mundo puede ser superado mediante la utilización de seis ingredientes principales (los cinco sentidos y la conciencia), alienta la figura de los guardianes de la agricultura, que hacen que la comida sea posible. Kaanache ha sido mujer destacada en *Vogue*, *NY Times*, *Wall Street Journal*, *Milenio*, *El Universal*, *Huffington Post* y *Weekly*, y galardonada en 2015 con The National Pork Board Critics' Choice Award.