



Sabela Ramil, finalista de la última edición de Operación Triunfo, junto a sus seguidores. | FOTOS: ALMEIDA



Fotos y firma de discos en la puerta de El Corte Inglés.

## El mejor San Valentín para los fans de OT

Decenas de seguidores del programa pudieron conocer en El Corte Inglés a la finalista gallega Sabela Ramil que se toma con naturalidad su cambio de vida y explora sonidos para lanzar su carrera musical

C.A.S. | SALAMANCA

PARA un seguidor de Operación Triunfo el mejor regalo de San Valentín fue ayer poder conocer en persona, saludar y llevarse un 'selfie' y un disco firmado de recuerdo de Sabela Ramil, cuarta finalista de la última edición del programa de talentos. Decenas de fans se dieron cita en la puerta principal de El Corte Inglés para aclamar a la joven gallega de 24 años, de 'touré' por España en la firma de su disco con los temas cantados en el programa.

Haciendo gala de su sencillez, esa que ha conquistado a los espectadores, la joven terapeuta ocupacional, clarinetista y musicoterapeuta vive con natu-

ralidad su inesperada fama como 'triumfita'. 'Está siendo todo muy intenso. Pero como yo digo, ya está más amueblado el piso, con las piezas en su sitio y con ganas de hacer cosillas', desvelaba la joven que reconocía sentirse "rara" ante tanta popularidad. 'Sigo siendo la misma chica normal que era antes. Formo parte de un programa y de una marca y ya está, y lo llevo con naturalidad', respondía Sabela Ramil a este periódico antes de 'enfrentarse' a sus seguidores, en su mayoría niñas y adolescentes.

"Las visitas de los fans son un chute de energía muy grande. Recibo mogollón de cariño y es verdad que después de estas firmas de discos sales exhausto", confesaba la joven cantante apasionada de la música desde la in-

"Sigo siendo la misma chica normal de antes. Formo parte de un programa y de una marca y ya está"

fancia: "Tengo una familia de músicos y siempre he estado en contacto con la música. Nunca he vivido sin música, ni sin hacerla ni sin escucharla. Forma parte de mí".

Tras su despegue televisivo su objetivo primordial es vivir de la música. "Me gustaría tener una carrera a largo plazo pero no tengo prisa. Quiero ir poco a poco, sintiéndome cómoda con lo que haga y lo que vaya viiniendo,

vendrá", aseguraba Ramil, que está en pleno proceso de explorar sonidos que le gustan, componer y seguir aprendiendo con otros profesionales. "Nunca hay que parar de aprender". Lo tiene muy claro la finalista de la última edición de Operación Triunfo que no se plantea presentar a otros concursos similares como "La Voz".

"Hice un único casting en mi vida que fue el de OT y lo hice porque sentí que tenía que hacerlo, pero no me planteo acudir a otros programas", aseguraba la artista, para quien ir a Eurovisión no estaba entre sus objetivos: "Si hubiera ido, pues perfecto, lo afrontas con la mejor cara posible y con tu mejor trabajo pero no era de mis prioridades".

Por el momento Sabela Ramil

disfruta del presente y de la gira que comenzó el pasado 8 de febrero en Madrid: "El primer concierto fue genial, lleno de energía. Cuando salí en la primera canción estaba nerviosa y empecé a llorar porque no te esperas algo así".

Con franqueza desveló que por horarios laborales no era muy seguidora de la edición de Operación Triunfo que le precedió: "La emisión 24 horas ni la toqué, las galas sí. Amaia me fliaba y también Alfred". De la que habla maravillas es de Vicky Gómez, salmantina coreógrafa y profesora de baile de la academia: "Vicky es excepcional, además de una profesional maravillosa es una persona espectacular que nos ha ayudado más de lo que ella cree".

## 17 restaurantes de la capital y 9 de la provincia participan en la 'V Guía del Cocido'

Con la colaboración de Diputación y Asociación de Hostelería

E.N.E | SANTA MARTA

La Escuela Municipal de Hostelería de Santa Marta de Tormes acogió ayer la presentación de la quinta edición de la 'Guía del Cocido', en la que participan 26 establecimientos, nueve de ellos de la provincia.

La diputada de Economía y concejal de Formación del Ayuntamiento santamartino, Chabela de la Torre, junto al diputado de Turismo, Javier García, y el presidente de la Asociación de Em-

presarios de Hostelería de Salamanca, Alain Saldaña, fueron los encargados de dar a conocer "un proyecto gastronómico global que pretende promover el consumo de un plato tan tradicional y aceptado de la cocina española, además de económico, como es el cocido". Así, en esta guía se puede encontrar información de los establecimientos que ofrecen este tradicional plato, sus especialidades, horarios y precios para degustarlo.

De la Torre destacó que "gran parte del éxito de esta guía viene ligado a la colaboración entre la Diputación y los establecimientos que logran poner a Salamanca en el top, a la que unimos el trabajo que nosotros hacemos desde aquí en la Escuela de Hostelería, que lleva ya una larga trayectoria y que supone una clara apuesta por los productos salmantinos, sin olvidar que este sector es el motor de la economía de nuestra provincia".



Alain Saldaña, Chabela de la Torre y Javier García. | E.N.E