

## VILOBÍ - VILAFRANCA

# El primer Sopar Solidari De Vallformosa contra el càncer vol donar una visió optimista i positiva de la malaltia

El sopar se celebrarà el 22 de febrer al Wine Convention Center de Vallformosa i els beneficis es donaran a la Fundació ICO

A més d'aquest sopar, Vallformosa col·laborarà amb la lluita contra el càncer amb una aportació econòmica anual a ICO

## VILOBÍ

Eva López

En el marc de la política de Responsabilitat Social Corporativa de Vallformosa, el proper 22 de febrer se celebrarà, a la sala La Cúpula del recent estrenat Winery Convention Center de l'empresa, el primer Sopar Solidari contra el càncer. Una iniciativa que neix de la col·laboració del celler amb la Fundació Institut Català d'Oncologia (ICO) que destinaran els beneficis que doni el nou edifici a la investigació contra el càncer.



D'esquerra a dreta, Paloma García, de l'ICO, Mireia Mata, de Vallformosa, i Carmina Sala, d'S.P.S Comunicació



Imatge del cartel que s'ha creat per promoure el sopar de Vallformosa

Aquest primer sopar solidari, que està obert a tothom que hi vulgui participar, se celebrarà el 22 de febrer a la sala La Cúpula de Vallformosa, a Vilobí del Penedès amb els objectius principals de recaptar fons per ajudar a finançar la investigació que duu a terme l'ICO, incrementar la notorietat de la tasca realitzada per aquesta institució i la seva Fundació i transmetre a la societat missatges positius vers les malalties oncològiques i, especialment, conscienciar que el càncer es pot curar.

Tal i com va explicar Mireia Mata, cap de Relacions Públiques i Comunicació de Vallformosa en la presentació d'aquesta iniciativa, l'acte serà presentat per Tatiana Sisquella, la periodista que actualment forma part de l'equip de Minoria Absoluta a RAC 1 i que està molt conscienciada amb el projecte que dona vida a aquest sopar ja que recentment ha patit un càncer de pit.

Vallformosa ofereix a les empreses, institucions i entitats la possibilitat de participar en aquest acte de tres maneres diferents: com a patrocinadors, col·laboradors o bé personalitzant una de les taules del sopar que compta amb deu cadires. Els particulars només han de fer la reserva trucant a Vallformosa. Abans del 15 de febrer s'haurà d'ingressar l'import de 95 euros, 950 en cas de demanar una taula completa, al compte que s'ha habilitat a Caixa Penedès per aquest projecte: 2081-0000-87-3300126124. Per a més informació es pot trucar al telèfon de l'empresa al 938.978.286.

Cal destacar que, com a proposta innovadora, els assistents al sopar seran els que decidiran a quin projecte volen que es destinin els diners recollits. Investigadors de la Fundació

ICO presentaran tres propostes de recerca diferent i seran els comensals amb els seus vots els que triïn la guanyadora dels beneficis d'aquesta iniciativa.

### Assistències destacades

El sopar serà servit pels càterings amb seu al Penedès Cal Bay, Selma Càtering i Cal

Soler, que per primera vegada treballaran de forma conjunta en pro de la causa que motiva aquest sopar.

A falta de menús d'un mes per

## UviPE, satisfet amb l'exclusió del vi de la normativa d'etiquetatge d'aliments

El Ministeri d'Agricultura decideix excloure el vi de la normativa general d'etiquetatge perquè el producte ja està cobert per la normativa específica

## VLAFRANCA

3d8

**La patronal del vi - UVIPE se sent complaguda amb la iniciativa de la ministra d'Agricultura, Pesca i Alimentació, Elena Espinosa, anunciada aquesta setmana, que promou un text dirigit a la Comissió en el que es sol·licita l'exclusió del vi de la revisió de la normativa general d'etiquetatge dels aliments.**

Aquesta iniciativa ha estat recollida pels principals països productors de la Unió Europea, concretament per nou ministres d'agricultura europeus, i recorda la proposta que en el debat de la OCM del vi es va expressar respecte els elements utilitzats en la fabricació del vi, d'acord a les pràctiques enològiques autoritzades, no haurien de sotmetre's a un etiquetatge obligatori.

UVIPE recorda que aquesta missiva respon a la històrica demanda del sector de reconèixer la singularitat del producte, ja

que el vi és un producte natural d'origen agrícola obtingut per a la fermentació d'un sol ingredient: el raïm.

El vins no s'elaboren segons una recepta, sinó que canvien d'un any a l'altre depenent de les característiques de la collita. El procés de producció del vi està subjecte a unes estrictes regles recollides per l'Organització Comuna de Mercat - actualment, en plena revisió -. Aquestes regles garanteixen, entre d'altres aspectes, la seguretat dels productes i la correcta informació als consumidors.

"És a dir, solament les substàncies incloses en una llista taxativa de pràctiques enològiques i tractaments poden ser utilitzades en la producció del vi, i qualsevol pràctica no inclosa està completament prohibida", confirma el director de la UVIPE, Joan Gil, fent referència als termes aprovats pel Consell de Ministres reunits per tractar la reforma de l'OCM del vi el passat desembre.

La normativa de l'etiquetatge del vi, manifesta UVIPE, ja contempla informació pels consumidors sobre els components del vi que puguin causar al·lèrgies. La resta de mencions obligatò-

ries i facultatives cobreixen a la perfecció les informacions sobre les característiques del producte, fins i tot els aspectes del procés o l'obtenció dels mateixos.

Des d'UVIPE, afirma Joan Gil, sempre s'ha defensat la especificació del producte que representa, amb la seguretat que la pròpia normativa ja garanteix que els productes que es posen al mercat han estat elaborats segons les regles establertes, de les quals ja s'informa a l'etiqueta.

Al mateix temps, també s'està garantint el correcte funcionament del mercat únic ja que tots els operadors estan sotmesos a les mateixes regles.

El Ministeri d'Agricultura s'ha mostrat sempre en aquesta línia i ha defensat davant la Unió Europea la fiabilitat del conjunt normatiu del vi recollit en l'OCM, així com la necessitat de mantenir la integritat davant altres normes de caràcter general.

L'acceptació d'aquesta petició per part de la Comissió suposaria un gran avanç tant pels consumidors com pels operadors del sector.

La propera reunió serà el dia 30 de gener, on decidiran si exclouen o no de la revisió normativa general.

a la celebració d'aquest acte, ja han confirmat la seva assistència al sopar personatges destacats com el director i guionista de cinema i autor del guió de la popular pel·lícula *Cuarta planta* que tracta el tema del càncer juvenil, Albert Espinosa, i l'actriu de *El cor de la ciutat* Teresa Manresa, ambdós molt conscienciats amb la lluita contra el càncer ja que han patit a la seva pròpia pell aquesta malaltia.

### Fundació ICO

A l'acte de presentació del Sopar Solidari contra el càncer també hi va assistir Paloma García, directora de la Fundació ICO, que va destacar el caràcter optimista i positiu d'aquesta iniciativa que, entre d'altres, pretén conscienciar a la població que el càncer és una malaltia que es pot curar, i cada vegada més. García va assegurar que a dia d'avui un 52% de les malalties oncològiques es curen i que un 92% dels malalts amb càncer de pit aconsegueixen sortir-se'n.

Treure l'estigma que s'ha generat a la societat d'aquesta malaltia és un dels objectius principals de la Fundació ICO que intenta a través de donar informació a tots els nivells sobre el càncer, normalitzar aquesta malaltia.

García també va anunciar que el proper 4 de febrer l'ICO lliurarà al Parlament els primers premis de la Fundació a malalts i professionals de l'oncologia.

Un dels premiats, amb el guardó Oncologia i Societat, serà Albert Espinosa, el director i guionista que el proper 22 de febrer serà a Vallformosa per posar el seu granet en favor de la lluita contra el càncer.