

Cristina Lasvignes presentará la Cata Solidaria de tempranillos a favor de FEBHI



- FEBHI, *Themelia* y el *Hotel Ritz*, organizan una cata de vinos solidaria el próximo 20/03
- De la mano de los mejores *sumilleres* de España: *Custodio Zamarra*, *Jesús Flores* y *Gemma Vela*, los asistentes catarán algunos de los mejores *vinos reserva* elaborados con uva tempranillo en España, de las Bodegas *Félix Callejo*, *Verum*, *Sonsierra* y *Adega Valdés*, acompañados por las tapas elaboradas por el Chef *Iván de Abajo*, con productos tradicionales de cada una de las regiones de los vinos participantes.

Madrid. El próximo **20 de Marzo del 2014**, en el **Hotel Ritz de Madrid**, tendrá lugar una **“Cata histórica de tempranillos de España”** con los mejores sumilleres del momento. La recaudación del evento, irá destinada íntegramente a apoyar los proyectos que **FEBHI** (Fed. Española de Asociaciones de Espina Bífida e Hidrocefalia) tiene en marcha en este momento.

La entrada tiene un importe de **30€** y los pagos y registro, se pueden hacer a través de **ticketea** tal y como se explica en la web de la federación: www.febhi.org,

El acto contará con el apoyo especial de la periodista **Cristina Lasvignes**, actualmente trabajando en el programa de radio **“Las mañanas Kiss”**. Cristina ya ha colaborado con la federación en otras ocasiones, como fue el caso del calendario solidario del año 2013. Vendrá acompañada de sus compañeros de programa: **Marta Ferrer** y **Alfredo Areñse**.

Durante la cata, se presentarán y degustarán diferentes vinos tempranillos reserva 2009 de las distintas **Denominaciones de Origen**, también de un albariño *Gundian* o un *Gran Cueva*. Los encargados de explicarnos las cualidades de cada uno de los vinos, así como su retrospectiva histórica, serán los sumilleres: **Custodio Zamarra** (en su primera aparición en un evento tras la finalización de su brillante carrera como *Sumiller de Zalacain*), **Jesús Flores** (*Enólogo y director del Aula Española del Vino*) y **Gemma Vela** (*Sumiller del Hotel Ritz*).

La cata de estos excepcionales vinos, irá además acompañada por exquisitas tapas, elaboradas por **Iván de Abajo** (*Chef* del restaurante de **La Porticada** de Riaza), con productos ofrecidos por Lechazo **Agnus Verus**, **Torta de Aranda Tudanca**, **Queso La Mancha** y **Chorizo de la Rioja**.

FEBHI agradece el apoyo y colaboración de las empresas y particulares que han hecho posible que llevemos a cabo esta excepcional Cata en Madrid de carácter solidario.

Os esperamos el próximo 20 de Marzo a las 20:00h para dar la bienvenida a la primavera!!



¿Quién es FEBHI? La Federación Española de Asociaciones de Espina Bífida e Hidrocefalia (FEBHI) nace en 1.980 como organización no gubernamental (ONG). FEBHI ha sido declarada de Utilidad Pública por el Ministerio del Interior, el 31 de marzo del 2011 y en junio de 2011 es certificada en calidad con +200 en el Modelo EFQM de Excelencia.

En la actualidad agrupa a 19 asociaciones y dos federaciones autonómicas de EBH en España, dando cobertura a cerca de 2.500 personas afectadas y a más de 10.000 familiares. Más información en www.febhi.org

¿Qué es la Espina Bífida? Se trata de una grave malformación de la columna vertebral del bebé, producida durante el primer mes de gestación. En los casos más graves y frecuentes de Espina Bífida, la médula espinal —el cable de tejido nervioso que transmite la información entre el cerebro y el cuerpo— no se desarrolla completamente. Esto ocasiona múltiples secuelas en el aparato locomotor, urinario y digestivo. De hecho, esta malformación congénita es la segunda causa de discapacidad física en la infancia. Pero la peculiaridad de esta malformación frente a otras es que puede prevenir. Más información en www.febhi.org

Hotel Ritz. Este hotel *Orient-Express*, es un palacio de la *Belle Époque* situado en el “Triángulo de Oro” de Madrid, a tan solo un corto paseo de las principales atracciones de esta vibrante y cosmopolita ciudad. Más información en: www.ritz.es

Themelia. Agencia de representación comercial de productos gastronómicos y vinos. Más información en: **625 109 891**

Si necesitan información ampliada sobre EBH, los programas y actividades de la Federación o una entrevista con la Presidenta, un especialista o una persona con EB, no duden en ponerse en contacto con nosotros. Recuerden que su colaboración es imprescindible para difundir nuestro mensaje. *Gracias por su atención.*

