



Banco de Sangre y UR aúnan esfuerzos ante el Reto 5.000 donaciones

El Día de las Universidades Saludables incluye una campaña de donación de sangre

NR / LOGROÑO

El Banco de Sangre y la Universidad de La Rioja (UR) aúnan esfuerzos ante el 'Reto 5.000' donaciones de sangre en el Día de las Universidades Saludables. El director técnico del Banco de Sangre de La Rioja, Carlos Sola; el vicerrector de Estudiantes de la UR, Rubén Fernández; y el ingeniero agrónomo de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Peras de Rincón de Soto Sixto Cabezón asistieron ayer a la presentación del Día de las Universidades Saludables en La Rioja, que se celebra el 4 de octubre.

Sola subrayó que «un joven universitario que empieza a donar sangre con 18 años podría ayudar a salvar la vida de más de 600 pa-



De izquierda a derecha, Sixto Cabezón, Rubén Fernández y Carlos Sola. / NR

cientes si dona de manera frecuente y regular», indicó el Gobierno regional en una nota. La principal novedad de la cuarta edición del Día de las Universidades Saludables es una campaña de donación de sangre de ámbito nacional, prevista en todos los campus españoles que integran la Red Española de Universidades Saludables.

Sola agradeció a la UR su permanente colaboración y el apoyo constante al centro de transfusión y recordó que «la donación de sangre de los universitarios riojanos es fundamental para poder atender las necesidades transfusionales de los pacientes de la región». «Una de las mayores oportunidades que nos da la mayoría de edad es iniciar estudios universitarios y tener la posibilidad de salvar vidas gracias a la donación de sangre», indicó.

El objetivo de esta campaña se centra en descubrir la importancia de la hemodonación a los más jóvenes, a quienes se les ofrece la posibilidad de donar sangre por primera vez en un entorno como el campus universitario, «comprendiendo la donación de sangre como un hábito social y no como un hecho aislado».

Entre las iniciativas del Día de las Universidades Saludables de destacan el 'Reto 5.000', que pretende alcanzar las 5.000 donaciones de sangre en las universidades españolas; y la celebración del 'Reto de la Fruta'.

ENOTURISMO | GASTRONOMÍA Y VINO

VALDEMAR MARIDA BIEN CON EL OTOÑO

La bodega ofrece para el día 12 un taller de cocina en colaboración con Basque Culinary Center dentro de su ciclo de 'Encuentros', que tendrán continuidad durante el otoño con otros invitados especiales

NR / LOGROÑO

Bodegas Valdemar desarrollará el próximo día 12 en sus instalaciones un taller de cocina abierto al público en general, en colaboración con Imanol Zubelzu, chef perteneciente al Basque Culinary Center (BCC). Se trata de la primera actividad de los 'Encuentros Valdemar', que tendrán continuidad en otoño con otros invitados especiales a la bodega.

La actividad contará con plazas limitadas y será de carácter exclusivo. En ella, el chef explicará todas sus técnicas para elaborar los platos más exquisitos para el otoño y elaborará junto a los asistentes un total de cuatro especialidades de temporada. Posteriormente, y una vez elaborados los platos por los asistentes, se llevará a cabo una comida en la que se maridarán los platos con 4 vinos de la Familia Valdemar.

El precio de esta actividad es de 60 euros para el público en general



Cartel anunciador.

y 54 para los socios del Club Familia Valdemar. Para realizar la reserva en la que se respetará el orden de inscripción, se ha habilitado la dirección de correo enoturismo@valdemar.es y el teléfono 663334535.

'EXPERIENCIAS VALDEMAR'. Ana Martínez Bujanda, propietaria de la bodega, explica que «con estas actividades previstas en nuestra bodega queremos acercar las denominadas Experiencias Valdemar al público. Esta es la primera de una serie que continuará este año».

Para Imanol Zubelzu, chef de Basque Culinary Center, «será un placer poder maridar los vinos de Valdemar con los platos propios de la temporada que elaboraremos con los asistentes».



optica
ESPOLON



Exámenes optométricos completos y toma de tensión ocular.

Adaptación de audifonos y lentes de contacto.

Ofrecemos calidad y primeras marcas, somos especialistas en lentes progresivas.

C/ Muro de la Mata, 10 - 26001 Logroño
Tel.: 941 27 14 93