

La Manyana TV estrena 'l'Àtic', el nuevo magacín de tarde de la cadena

El programa, presentado por Pepita Ruestes y Fran Balañá, contará con 20 colaboradores de diversos ámbitos

Durante esta semana también se pondrá en marcha la segunda etapa de 'Empresaris', con Eva Taboada

LLEIDA

L.M.
La Manyana TV estrena este lunes a partir de las cinco de la tarde su otra gran apuesta diaria en directo después de la buena acogida de *Tom de nit*. Se trata de *l'Àtic*, el magacín de tarde, conducido y presentado por Pepita Ruestes (*Més a prop*) y Francesc Balañá (*Pagesia*). Con la escenografía de una gran sala de estar, diversos invitados y colaboradores de todos los sectores sociales de las comarcas de Lleida hablarán de aspectos relacionados con la gastronomía, el turismo, la salud, el asociacionismo, la belleza, la moda, etc., dando un especial protagonismo a la gente anónima y al espectáculo en vivo, así como a la participación de los telespectadores. Para la puesta en escena del

programa se ha apostado por los colores vivos, una escenografía funcional, así como los contenidos de proximidad. El programa tiene prevista una remisión al día siguiente de su pase en directo, a las 10.00 horas de la mañana y un resumen el domingo a partir de la una del mediodía.

Con este segundo programa diario en directo, La Manyana TV apuesta por la diversidad de contenidos que en breve se verán incrementados con la entrada de nuevos programas.

Empresaris S.A.

Paralelamente, el martes a partir de las 14.30 horas de la tarde, La Manyana TV estrena la segunda temporada de *Empresaris S.A.*, la apuesta económica de la emisora que pretende un acercamiento



Fran Balañá y Pepita Ruestes presentarán cada tarde el magacín 'l'Àtic'

de la actualidad empresarial a la sociedad. Conducido por Eva Taboada, en el primer programa de esta nueva etapa, el programa planteará un coloquio con el alcalde de Lleida, Angel Ros, presidente de la Diputació Jaume Gilabert, la directora dels Serveis Territorials de Treball, Pilar Nadal y el presidente de la Cambra de Comerç, Joan Simó, para analizar la situación económica nivel de Lleida en la actualidad, así como las propuestas y soluciones para la salida de la crisis económica. Tras este primer programa, en próximas ediciones, Eva Taboada hablará con empresarios de todos los sectores de la sociedad leridana para conocer su realidad actual.

Una televisión viva y plural

Uno de los retos de esta nueva etapa de La Manyana TV es el de su constante renovación. Todos los formatos están ideados para evolucionar de manera constante y cuando la actualidad o la tecnología así lo requieran. El equipo de programas de la cadena está trabajando para incorporar en breve un espacio de entrevistas en profundidad, otro de carácter semanal dedicado al mundo de la cultura en todas sus variantes, así como dos programas de deportes para la información de la actualidad.

'Al filo de lo imposible' emite el ascenso a uno de los picos míticos del Himalaya

MADRID AGENCIAS
El ascenso al Kangchenjunga, un pico de 8.598 metros situado en la cordillera del Himalaya, que casi costó la vida a la montañera vasca Edurne Pasabán el pasado mes de mayo, se emite este domingo

por primera vez en *Al filo de lo imposible*, bajo el título de *El tesoro de la gran nieve*.

El documental, grabado en alta definición y sonido de máxima calidad, cuenta con la narración en directo de los escaladores de lo que fue la

aventura más peligrosa que ha vivido Pasabán en su carrera. Tras coronar, junto a un equipo de *Al filo*, la tercera cumbre de la Tierra, Pasabán estuvo al borde de la muerte al emprender el descenso. El documental es "un verdadero reto de superación humana y compañerismo", según explica el equipo de *Al filo de lo imposible*. La montañera vasca, en su reto por culminar las 14 cumbres más altas de la Tierra, se enfrentó al Kanchenjunga, situado en la cordillera del Himalaya.

G'ALPICAT

La meca catòdica

Durant molts anys, el turó de la Seu va ser escenari preferent de l'antena de Ràdio Lleida. Després va arribar Ràdio Popular que, per no perdre de vista els seus estudis del carrer Acadèmia, es va posar al marge esquerre del canal. Com que diuen que per propagar el senyal de la OM fa falta una bona terra, la degana de la ràdio va donar el salt al camí de Grenyana on es troba avui. Però després va arribar la tele i les fm's i com que per la seva propagació cal alçada, tothom es va fixar en un altre turó, el d'Alpicat. Amb el temps, aquesta sortida natural cap a Osca s'ha convertit en la meca catòdica i radiofònica de la plana de

Lleida. Totes les antenes, com si es tractés d'un curiós encanteri apunten cap al mateix lloc (amb el permís de Magraners que s'encarrega de les zones fosques). Mitjans locals i foraniss compartim espai radioelèctric sense por a trepitjar-nos. Però, curiosament, ara, en uns moments en els que totes les llibertats semblen consolidades hi ha alguns de no massa lluny que pensen que la lliure competència és aplicable a altres sectors que no siguin el de la comunicació. Cal aplegar al seny, cal reflexionar, cal fer-ho.

RAMON REDONDO
redondo@lamanyana.cat

Generalitat de Catalunya
Servei d'Ocupació de Catalunya

Hostaleria de Lleida

CURSOS PER ATURATS: INICI IMMEDIAT !

ESPECIALITAT: AJUDANT DE CUINA

- PREPARACIONS BÀSIQUES D' HORTALISSES, PEIXOS, MARRISCS, AUS, CARNS I DESPULLES (200 HORES).
- 2 CURSOS.
- POSTRES DE CUINA (60 HORES).

ESPECIALITAT: CAMBRER/A DE RESTAURANT O BAR

- OFERTA I SERVEI DE BEGudes EN BARRA (80 HORES).
- SERVEI DE TAULES AL MENJADOR (80 HORES)
- PREPARACIÓ DEL MENJADOR PER AL SERVEI (45 HORES).

INFORMACIÓ I RESERVES:

AULA DE FORMACIÓ DE LA FEDERACIÓ D' HOSTALERIA DE LLEIDA
C/ SEGRIÀ, 35, BAIXOS, 25006 LLEIDA.
TELÈFON: 973 28 92 36
E-MAIL: aula@hostaler.org

GUIA DE BON GOURMET

BAR RESTAURANT PUNTO ESTRELLA

OBERT 24H

MENÚS DIARIS I ESMORZARS ECONÒMICS

Posi's en contacte amb el nostre Departament de Publicitat

973 204 214

Tenim la solució per a la seva campanya de promoció

Canelons de fàisa amb tòfona

Ingredients per a 4 persones: 8 làmines de canelons, beixamei (1 l de llet, farina, nou moscada; sal i pebre); 200 g de tòfones; 4 pils de fàisa desossats; 200 g de carn magra de porc senglar; 200 g de vedella (o cervoll); 2 cebes; 1/2 l de llet, sal, pebre i floror; 100 g de cansalada viada; 1 got de vi ranci; farina.

Preparació: Primer de tot, daureu la ceba picada amb la cansalada viada en una paella. Mentrestant, salpebreu la carn (el porc senglar i el cervoll) i salpeu-la en una paella amb l'oli calent. Quan estigui rosada, incorporeu-la a la paella on heu daurat la ceba. Tot seguit, tallau els pils de fàisa, salpebreu-los i salteu-los. Un cop cuits, poseu-los també a la cassola amb tota la resta. Remeneu-ho bé i regueu-ho amb el vi ranci, deixeu-ho reduir, una mica i tireu-hi un pòs de farina. Quan estigui ben desfeta, cobriu-ho amb la llet, poseu-hi sal i pebre; una fulla de floror i deixeu-ho que cogui durant una hora i mitja. Intreu bé la carn fins que us quedi una pasta ben fina i reserveu-ho. D'altra banda, en un cassó amb aigua i sal, bulliu-hi la pasta dels canelons i mentrestant, tallau la tòfona ben fina. Quan els canelons estorin cuits, poseu a muntar el plat. Sobre la base dels canelons col·loqueu-hi la tòfona i pel damunt la pasta de la carn, emboliqueu-ho. Per embolatar poseu una base de beixamei i el damunt els canelons, regueu-ho amb beixamei, poseu-ho al forn durant 2 minuts a 200 graus i ja estarà a punt de servir.