

AEROPUERTO / NUEVOS VUELOS

# Un operador británico ofertará 33.000 plazas para esquiadores

El Govern invertirá 1,5 millones en adaptar el aeropuerto para que puedan operar dos aviones a la vez

Neilson y la compañía Thomas Cook operarán seis vuelos semanales a Alguaire los meses de invierno

**LLEIDA** **SERGI MARTÍ**  
El operador británico Neilson y la compañía aérea Thomas Cook ofertarán la próxima temporada de invierno unas 33.000 plazas destinadas básicamente a esquiadores que llegarán al aeropuerto de Lleida-Alguaire para esquiar en las estaciones de esquí del Pirineo de Lleida y de Andorra.

El Govern ha cerrado, según ha podido saber LA MAÑANA, un acuerdo con el touroperador inglés para traer hacia Lleida estos más de 30.000 esquiadores que aterrizarán en Alguaire y que utilizarán las estaciones de esquí catalanas y andorranas. La compañía aérea Thomas Cook, que opera los vuelos de Neilson, operará seis vuelos charters semanales durante los meses de la temporada de nieve del próximo año.

Este acuerdo, que hoy se hará público tras la reunión en Lleida de los miembros de la Mesa Estratégica para el Aeropuerto de Lleida, contempla también que a cambio de que el operador británico venga a Lleida el Govern debe adaptar el aeropuerto para que pueda operar dos vuelos a la vez.

Tal y como anunciaba el conse-



Recoder anunció novedades en su visita a Lleida la semana pasada

ller de Territori i Sostenibilitat, Lluís Recoder, la semana pasada, el Govern de la Generalitat deberá realizar una inversión de 1,5 millones de euros para que el Aeroport de Lleida-Alguaire pueda operar estos dos vuelos a la vez.

Uno de los puntos de este acuerdo marcará también que Neilson ofrecerá también en sus paquetes turísticos la posibilidad de esquiar

en los dominios del Pirineo y no solo en Andorra como hasta ahora.

El touroperador británico ya tenía un acuerdo con el anterior gobierno tripartito y lleva varios meses ofertando la posibilidad de comprar paquetes de esquí con destino a Andorra pero con llegada en el Aeropuerto de Lleida-Alguaire.

El pacto con el tripartito incluía la ampliación de la terminal que iba li-

gada al concurso para la gestión de la infraestructura, algo que el Govern actual ve muy complicado.

Por esta razón, el actual Govern de la Generalitat de CIU ha cerrado una solución más barata y que permite la llegada de un número importante de esquiadores potenciales para la próxima temporada de nieve.

Otro punto clave para que se pueda llevar cabo esta operación es la apertura de la aduana en las instalaciones de Alguaire. El Govern está a la espera que desde Madrid se autorice al Aeropuerto de Lleida-Alguaire a operar y acoger vuelos de fuera del espacio Schengen, para que puedan llegar pasajeros desde el Reino Unido y también desde Rusia, otro de los países con muchos clientes potenciales para las estaciones del Pirineo de Lleida y con el que se está negociando.

Recoder ya anunció en su visita de la pasada semanas que espera que el tema de Schengen quede resuelto en las próximas semanas y que Alguaire tenga resuelto el tema de la aduana antes de los meses de verano, tal y como, se ha venido anunciando.

OBITUARIO



Lluís Torres

## Fallece Lluís Torres, concejal de la Paeria durante 12 años

**LLEIDA** - El que fuera concejal de Urbanisme de la Paeria entre 1991 y 2003, Lluís Torres Ruiz, falleció ayer a los 64 años tras sufrir una larga enfermedad. Torres, que también fue *conseller* comarcal por el Segrià, impulsó durante la alcaldía de Antoni Siurana el programa de rehabilitación del Centre Històric (ARD) y las pasarelas peatonales del Liceu Escolar y de los Camps Elisis. La transformación de la Panera en centro de arte también se efectuó durante su etapa como edil, además del carril bici. También profesor de la Escola d'Agrònoms, puso los cimientos del Arboretum, abierto al público el pasado marzo, y que pudo ver acabado en una de las visitas organizadas por la Paeria.

EMPRENDEDORES / INICIATIVA EMPRESARIAL

# Empresarios turísticos del Jussà se unen para potenciar la comarca

**LLEIDA** - Los empresarios turísticos del Pallars Jussà han creado la Asociación de Professionals de l'Àmbit Turístic, APAT Pallars Jussà, con el objetivo de impulsar el turismo a la comarca. Entre las primeras iniciativas destaca el Tast del Pallars, que se podrá degustar este fin de semana coincidiendo con la celebración de la Fira de la Primavera de Tremp y las Jornadas Gastronómicas de la Primavera, que se llevarán a cabo durante todo el mes de junio. La asociación está formada actualmente por 19 establecimientos entre hoteles, restaurantes y casas rurales.

El presidente de la Diputación de Lleida, Jaume Gilabert, dijo que la creación de la asociación es un pro-

Nace la Associació de Professionals de l'Àmbit Turístic, que se estrenará en la Fira de Tremp

yecto de territorio y que va más allá de la vertiente gastronómica.

Gilabert manifestó que con la creación de esta asociación se quiere poner en valor todos los recursos turísticos de la comarca. Gilabert añadió que "por este motivo la asociación puede tener un papel fundamental en el desarrollo turístico de la zona

para crear nuevas oportunidades de negocio a partir de los recursos ya existentes y en estrechada colaboración público-privada".

Asistieron a la presentación Oriol Serra, del Hotel Termadets y presidente de la asociación; Montse Palau, de Casa Masover, vicepresidenta; Josep M. Roca, de Casa Roca, y Gabriel Serra, del Restaurante GAB'S.

Josep M. Roca explicó que la nueva asociación quiere dar un impulso en la comarca con la promoción de los diferentes recursos de que dispone y ofrecer paquetes turísticos donde se incluyan ofertas vinculadas con el Tren dels Llacs, el Centro de Observación del Universo y los amplios recursos de naturaleza, cultura, deportes y gastronomía.

Por su parte, el presidente Oriol Serra anunció que una de las primeras iniciativas de la entidad tendrá lugar este fin de semana en la Fira de Tremp. Varios miembros de la asociación participarán en la elaboración de unas 700 raciones de la cata gastronómica *Degusta el Pallars* que se podrán saborear en el Polideportiu.

GASTRONOMÍA

# Cocina a dos manos, para preservar los platos tradicionales

**SORT** - La Asociación Gastronómica La Xicòia y el proyecto Recossira, dentro del programa de alimentación saludable de la gente mayor, han realizado un taller de intercambio de conocimientos dentro de la cocina. Son talleres en dos manos que consisten en que una ama de casa y un cocinero de un restaurante tienen que elaborar un mismo plato. La ama de casa lo elabora como tradicionalmente se hacía en las casas de labrador y el cocinero pone un toque de innovación pero sin renunciar a la tradición. El plato elaborado por la ama de



Jaume Mora, cocinero de cal Farré

casa acabará saliendo a la carta de los restaurantes colaboradores. En el caso del primer taller que saldrá en la carta del restaurante Farré de la localidad de Baro es la falda de cordero con patatas estofadas de la Maria de Casa el Maestro de Arcalís.