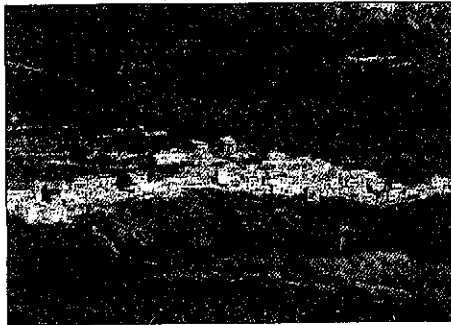


La Noguera debe centrar su turismo en los deportes aéreos y en la astronomía

Un estudio de la Cambra de Comerç también indica la importancia del patrimonio natural, cultural e histórico

BALAGUER

L.M.



El Montsec es uno de los espacios más importantes

Este estudio que lleva por título *Reptes i oportunitats per al turisme de les comarques lleidatanes: la Noguera* ha sido presentado esta semana en la sede del Consell Comarcal y ha sido elaborado por la entidad Imak Assesors.

El ente cameral también propone que la comarca se especialice en los productos de actividades en con-

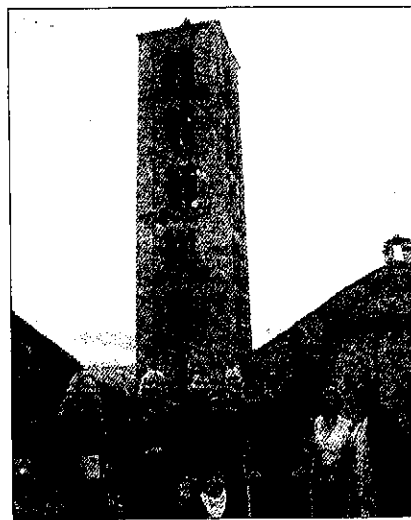
tacto con la naturaleza como por ejemplo el senderismo, BTT, descubrimiento y conocimiento de espacios naturales, de vegetación y de fauna, aguas tranquilas, escalada o paleontología; el patrimonio cultural y la historia y la artesanía agroalimentaria, la calidad de los productos, las ferias, el vino y la miel, entre otros.

Entre las recomendaciones, el documento sugiere hacer un plan de mejora de la competitividad de los productos existentes, un inventario de recursos y productos a mejorar y desarrollar, establecer sistemas de comercialización directa, fomentar la mejora de la categoría hotelera en los núcleos de población o promover la participación y la cooperación de los agentes turísticos en productos especializados.

El estudio destaca que la riqueza de paisajes y de recursos naturales ha convertido la Noguera en un territorio ideal para la práctica de un abanico muy amplio de actividades deportivas y de contacto con la naturaleza como por ejemplo senderismo, escalada, espeleología, conocimiento e interpretación del patrimonio natural, deportes de agua, deportes de aire, entre otros. De hecho, existen una docena de empresas que ofrecen actividades deportivas.

El Montsec y los pantanos son otros elementos importantes a explotar.

BREVES



L.M.

► Periodistas ingleses visitan la Vall de Boí

boí • Un total de siete periodistas del Reino Unido e Irlanda especialistas en turismo accesible visitaron ayer la Vall de Boí en un viaje organizado por Turisme de Catalunya y gestionado por la Diputación de Lleida y el Patronato de la Vall de Boí. La visita pasó por el Parc Nacional d'Aigüestortes y por parte del conjunto románico de la Vall de Boí, que tienen espacios accesibles.



L.P.

► Éxito del Aula d'Extensió Cultural

GUISONNA • Guissona inició este jueves las sesiones del Aula de Extensión Cultural con 110 personas inscritas en este nuevo curso. El ciclo, organizado por el Consell Consultiu de la Gent Gran de la Segarra, contempla un total de nueve conferencias, una por mes, hasta el próximo julio, a cargo de licenciados y profesores universitarios, que tendrán lugar en la sala de la Fassina.

Concabella acoge una jornada sobre crisis y turismo

CONCABELLA

L.M.

El Castell de Concabella, en el municipio dels Plans de Sió, será el escenario, el próximo martes día 13 de octubre, de la tercera jornada Qualitat i Sostenibilitat del Turisme Rural Català que organiza Turalcat y que este año se dedicará a las estrategias para hacer frente a la crisis.

En esta ocasión, la jornada va dirigida a dar respuestas

a la situación actual de crisis en la economía mundial y en la recuperación que empieza a verse como un horizonte próximo.

El objetivo de la jornada de este año es abrir nuevas perspectivas en el sector del turismo rural para convertir una crisis en una oportunidad de crecimiento y mejora para el sector.

Dentro del programa de la

jornada hay conferencias y ponencias en distintos ámbitos y con profesionales de prestigio dentro del sector. Los temas irán desde los distintivos de garantía de calidad hasta las ayudas para las nuevas tecnologías, pasando por los productos agroalimentarios como una oportunidad de promoción, las estrategias para mejorar el posicionamiento de una página

web y la comercialización de los alojamientos rurales en internet.

Esta jornada está organizada por Turalcat y cuenta con el apoyo del Departament d'Innovació, Universitats i Empresa y será el mismo conseller de este departamento Josep Huguet el encargado de clausurar el programa del día a las 17.30 horas de la tarde.

GUIA DE BON GOURMET

Cuina temàtica
d'octubre a desembre

MARISCADA
15 VARIETATS (5m)

40€

POSTRE + CAVA BRUT
+ AIGUA + CAFE

IVA INCLÓS

ENTREMES DE PEIX 7 VARIETATS
25 EUROS IVA INCLÓS

Cami Vell d'Alpicat - ALPICAT (Lleida) - Reserves: 973 736 405

Obert de dimitis a divendres, al migdia i després de dinar, d'octubre a desembre.

Broqueta de pollastre i bacó amb verdure

Ingredients per a 4 persones: 4 pits de pollastre, 6 talls de bacó fumat, 1 pebrot verd, 2 cebes tendres, 6 caracs (trocquets menys), 1 llimona, 1 cova de brandi, sal, pebre blanc, farina de galeta, 1 ceba de oís, 1 cullerada de ceba i/o pebre vermell dolç, 1 manet de julivert.

Preparació: Fes començar aquest plat, tallat el pit de pollastre en quatre trossos i posant-lo a marinar amb sal, pebre blanc, pebre negre, suc de llimona i unes gotes de brandi. Fes això, guardes el pollastre a la nevera 1/2 hora.

Mentrestant, barreges en un bol la farina de galeta, el pebre vermell dolç i la ceba, i fes el julivert trinxat.

A continuació, emboliques els trossos de pollastre amb el bacó. Ja podreu començar a enfilar els pits de les broquetes. Anem-hi afegint tots els ingredients un tros de pebrot verd, pollastre, un tros de ceba tendra, un caracó, pollastre, un caracó, i finalment, un altre tros de pebrot verd.

Col·loques les broquetes en una safena d'asar al forn, arremet-les amb un bon reg d'oli d'oliva i escampau-hi al damunt la barreja que heu fet abans. Tornau-hi a tirar un reg d'oli. Ja per acabar, coueu-les al forn a 180 graus i durant 20 minuts.

Col·legi a pocs Kms. de Lleida sol·licita

1 Tècnic Informàtic
Perfil: Preferible Cicle Formatiu Grau Superior I amb experiència en instal·lacions, manteniment i xarxes informàtiques.

1 Tècnic Administratiu Contable
Perfil: Imprescindible experiència laboral en departament d'administració i valorant estudis específics de grau mig. Domini eines informàtiques i es valorarà l'anglès.

S'ofereix: Incorporació immediata
Retribució a convenir en funció d'aptituds aportades.
Jornada de 8 a 16 h.

Interessats enviar C.V. amb fotografia al mail:
octubre999@gmail.com

COMENCI EL DIA INFORMAT

CADA DIA AL SEU QUIOSC

DES DE PRIMERA HORA,
LA MAÑANA L'ESPERA