

**ESPAI**

Xavier Gabriel. El loter de Sort serà el primer català que volarà a l'espai per turisme ..... p. 35

**ENTREVISTA**

Eduard Voltas. "El consum de cine en català no arriba al 3% per falta d'oferta" ..... p. 40

TRADICIONS ELS MENÚS SE SITUEN ENTRE ELS 35 I ELS 40 EUROS DE MITJANA

## Nadal de contenció

Les reserves per a dinars i sopars d'empresa ompliran molts locals lleidatans els dos pròxims caps de setmana, encara que continuen triomfant els menús més barats

**R. RÍOS/M. MAS**

**LLEIDA** | L'actual crisi econòmica no impedirà a moltes empreses i als seus treballadors tindre aquest any una cita amb els sopars de Nadal i molts restaurants lleidatans ja freguen el ple per a aquest pròxim cap de setmana i el següent, encara que d'altres tenen menys reserves. "Ens ha sorprès que estigui així

l'empresa no organitza l'àpat i són els mateixos treballadors els que el munten pel seu compte, que cada vegada és més habitual. Així ho va explicar el gerent de La Masia, Modesto Ribas. No obstant, hi ha restaurants que han notat un descens en les reserves. Aquest és el cas d'El Galeó, el responsable del qual, Manolo Mora, afirma: "Els interes-

sats poden vindre el dia que vulguin, ja que aquesta campanya està sent fluixa." Per la seua part, el gerent de la Federació d'Hostaleria de Lleida, Ramon Solsona, va explicar que "tots els restaurants tenen reserves per a sopars d'empresa, sobretot els dos caps de setmana que ve". Va afegir que "aquests sopars s'han convertit en una

tradicció, ja que les empreses opten per aquest tipus d'esdeveniments per compartir taula una vegada a l'any i en canvi redueixen despeses per un altre costat, com en els lots de Nadal". Els establiments que elaboren aquest tipus de regals han notat que el client es gasta menys diners i que prefereix la qualitat a la quantitat.

**LOTS DE NADAL****Reserves**

■ Els establiments que elaboren lots de Nadal han constatat un descens en les reserves del 10%, encara que confien que la gent s'anima en els pròxims dies. Des de Comercial Valls, per exemple, han notat que hi ha menys gent interessada en aquests obsequis que en altres campanyes en aquestes dates.

**Pressupost**

■ Es poden trobar lots de totes les mides i tots els preus. El client pot escollir entre lots de Nadal ja elaborats o pot fer-ho al seu gust. La majoria costen entre 30 i 90 euros, tot depèn del pressupost.

**El més demanat**

■ El més habitual és combinar botelles de vi i cava amb productes d'alimentació que es consumeixen en aquestes dates als dinars i sopars de família. S'escullen productes de més qualitat i se'n redueix la quantitat, així ho van afirmar des de la pastisseria Tugues de Lleida.

**Solidaris**

■ Una alternativa als lots tradicionals són els de comerç just que elaboren des de la botiga d'intermón Oxfam de Lleida (carrer Roca Labrador, 7). El preu oscil·la entre els 10 i els 60 euros i els voluntaris els elaboren a fa carta.

**DATES CONSOLIDADES**

Els àpats d'empreses als restaurants lleidatans s'han consolidat i s'han convertit en una tradició anual

tan aviat perquè l'any passat per aquestes dates encara quedaven molts buits", explica Miguel Àngel Tabernilla, *maître* del Nou Forn. "La veritat és que les perspectives són millors del que ens esperàvem", assegura Joan Fernández, gerent d'El Celleret del Segre. Així ho posen de manifest les reserves que ja tenen confirmades i la llista d'espera que aquest any sí que existeix i que el 2008 va desaparèixer quan moltes empreses van deixar d'organitzar aquest tipus d'esdeveniments. "Algunes s'han recuperat i tornen aquest any", confessa Tabernilla.

No obstant, en aquests temps de crisi es continua apostant per l'estalvi i la majoria es decanta pels menús més econòmics, que se situen entre els 35 i els 40 euros. "Tenen molt en compte els preus i alguns intenten, fins i tot, regatejar", explica Fernández. Sobretot en els casos en què



La pastisseria Tugues té diverses propostes de lots de Nadal.

