

# GUIA

www.segre.com/guia

**49** Infància. Fira de Lleida organitza una altra edició de Cucalòcum durant la setmana blanca.

**57** Música. La Big Ben de Gormés acull avui 'Mecandance', l'espectacle de Nacho Cano.



## NADAL TRADICIONS

# Celebracions amb gust

Els locals de Lleida mantenen les reserves per a sopars d'empresa, però cada vegada són més els treballadors que n'assumeixen el cost || Els preus no augmenten i triomfen els menús barats

### R. RÍOS

LLEIDA | Molts són els restaurants de Lleida que ahir a la nit van penjar el cartell de ple pel que fa a sopars d'empresa. I pocs espais els queden ara per a aquest tipus de celebracions de cara al cap de setmana que ve, un dels més forts en aquestes festes nadalenes. No obstant, cada vegada són menys les empreses que paguen les despeses d'aquests àpats per culpa de la crisi i més els treballadors que n'assumeixen el cost per evitar que aquesta tradicional celebració desaparegui. "Sembla que els grups cada vegada són més petits i són els empleats els que s'encarreguen d'organitzar-ho i pagar-ho" explica Miquel Molina, *maitre* de la Fonda del Nastasi. Precisament, i malgrat que algunes taules estan reservades des de mitjans del mes passat, moltes reserves també s'han fet a última hora. "La majoria de les que tenim confirmades són d'última hora", explica Jordi Cordero, responsable del restaurant Parc. De fet, les llistes d'espera d'anys anteriors han desaparegut i només es mantenen en alguns establiments per dissabte que ve. Pel que fa als menús, la majoria de



Treballadors d'una empresa brindaven ahir durant el sopar al restaurant Ke'm d fer.



El restaurant Parc també va acollir ahir el sopar de Nadal de diverses empreses lleidatanes.

### LES CLAUS

**Toca pagar.** Moltes empreses han suprimit els sopars de Nadal i els treballadors en paguen el cost.

**Els preus, sense canvis.** Els restaurants de Lleida han optat, un any més, per mantindre els preus dels menús per als sopars d'empresa i fer front així a la crisi. No obstant, són moltes les alternatives i es poden trobar ofertes a partir de 17 euros.

**Dos caps de setmana forts.** La nit d'ahir i la d'avui i el cap de setmana que ve són els dies més forts per als hostalers lleidatans pel que fa a sopars d'empresa. El dia més demanat és divendres que ve i ja és difícil trobar lloc.

**Reserves d'última hora.** Encara que alguns locals tenen reserves des de mitjans de novembre, cada vegada són més els que busquen local a última hora.

restaurants lleidatans ha mantingut els preus de l'any passat. N'hi ha per a tots els gustos, des de 17 euros fins a més de 50, però l'actual situació econòmica mana i, com l'any passat, continuen triomfant els menús barats. Això sí, pocs s'aparten del tradicional aperitiu, el se-

### RESERVES

Algunes taules estan reservades des del novembre, però moltes són d'última hora

gon a elegir i les postres i les begudes incloses, tot i que també comencen a manar els menús a base de tapes. "El que més els interessa és el preu, tindre controlat el que es gastaran aquella nit", reconeix Jordi Arqué, del restaurant Ke'm d fer. "Els clients continuen demanant un menú ganga", afirma Miguel Àngel Tabernilla, *maitre* del Nou Forn.

Malgrat la crisi, els hostalers mantenen l'optimisme i esperen que la campanya de Cap d'Any també els acompanyi. "Estem contents i veiem que el tema de Cap d'Any ja es comença a moure", assegura Mòdesto Ribes, de La Masia.

### Demanen ampliar els horaris de tots els locals d'oci per Nadal

La Federació de Locals d'Oci Nocturn (Fecasarm) va reclamar ahir al Govern que aprovi una nova ordre perquè les ampliacions d'horari en dates nadalenes siguin automàtiques, després que en aquesta campanya s'hagin registrat diferències importants entre els ajuntaments catalans. En un comunicat, la federació de locals va criticar que la decisió de cada ajuntament provocarà diferències entre els empresaris catalans en funció del territori en què es trobin, passant des dels que podran obrir més hores als que no podran cap dia.

