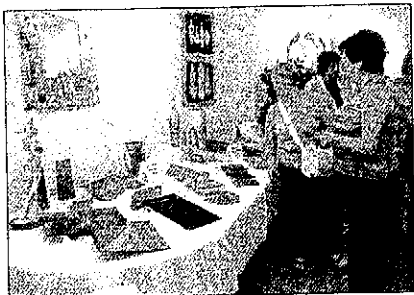


BREVES

► Destinan 1,5 millones para planes de igualdad

LLEIDA • El Institut Català de les Dones (ICD), adscrit al Departament d'Acció Social, destinará este año 1,5 millones de euros para dar apoyo a los proyectos de planes locales de

políticas para las mujeres. Los planes recogen el conjunto de objetivos y medidas que hace falta implementar para hacer efectivo el principio de igualdad entre mujeres y hombres. El año pasado el ICD colaboró con 65 programas locales y con 142 programas de desarrollo para estos planes.



ANNA CARRER

► Inicio de la Semana Cultural en la Mariola

LLEIDA • El concejal del Ayuntamiento de Lleida, Joan Gómez, asistió ayer a la inauguración de la Semana Cultural de la Mariola en el local social del barrio. Tras la presentación las mujeres de la asociación de vecinos de la Mariola expusieron los trabajos manuales que han desarrollado durante todo este año.



PAERIA

► El coronel Agustín Álvarez, en la Paeria

LLEIDA • El alcalde de Lleida, Àngel Ros, y la concejala Sara Mestres recibieron ayer al Coronel Delegado de Defensa en Lleida, Agustín Álvarez, una

vez finalizada su etapa en la capital del Segrià para desarrollar este cargo. Ros destacó la buena colaboración entre ambas instituciones durante su cargo.



TONY ALCANTARA

Más de 200 invitados se reunieron ayer en sala de la Volta de la Seu Vella para la presentación de ALL Cuiners

Santi Santamaria apadrina la primera Associació Lleidatana de Cuiners

LLEIDA • El chef catalán Santi Santamaria fue el encargado ayer de apadrinar el nacimiento de la primera Associació Lleidatana de Cuiners (ALL Cuiners) de la capital del Segrià en la sala de la Volta de la Seu Vella de Lleida. ALL Cuiners quiere ser un punto de unión entre las diferentes asociaciones de cocineros que existen en las comarcas de Lleida.

El presidente de la Associació Lleidatana de Cuiners, Andreu Bosch, explicó que la quincena de cocineros que conforman esta asociación tienen un proyecto en común para desarrollar concursos, muestras gastronómicas y

■ Una quincena de cocineros de Lleida potenciarán la unión entre las diferentes asociaciones

aulas formativas para potenciar la cocina leridana. Bosch concretó que el primer acto de esta nueva asociación tendrá lugar dentro de un mes con una muestra gastronómica de productos como queso, o jamón "en los que falta formación".

■ Desarrollarán muestras gastronómicas, concursos y aulas formativas para futuros profesionales

Santamaria explicó que es "necesario crear más colectivos como este y que las instituciones se impliquen en este sector para potenciar, entre otras cosas, el turismo de la provincia de Lleida".

El alcalde de Lleida avaló la iniciativa y remarcó que "Ca-

talunya es un país de grandes cocineros" y destacó que "Lleida quiere convertirse en la mesa del mundo agroalimentario".

El presidente de la Diputació de Lleida, Jaume Gilibert, explicó que "la cocina es fundamental para nuestras comarcas y es uno de los productos básicos para el desarrollo".

Más de 200 personas se reunieron ayer para estar presentes en la creación de esta asociación de cocineros leridanos que acabó con una degustación de más de una treintena de aperitivos entre los que destacaba los platos preparados con caracoles, queso o jamón.



GUIA DE BON GOURMET



VENC MOBLES
D'ÈPOCA MOLT ANTICS;
MÀQUINES DE COSIR,
CADIRES, BAÜLS, ETC.

TELÈFON
639 393 204

*Sel·lecció de Te
Xocolates
Pizzes
Creppes
Gelats
Pastissos
... i molt més*

Visita'ns

C/ Igualada, 4 - Tel. 973 23 29 18 - 25007 LLEIDA

Bar Restaurant
L'ENTRADA
Mariscada de peix fresc
cristall de mar
cargols a la lliga
carxofes a la crema
tort de tapes de barcelonès

Amanida de poma i seitó

Ingredients per a 4 persones: 5 pomes Golden, 4 patates, 50 g de cogombres en vinagre, 150 g de seitons macerats en vinagre i oli, 1 ceba tendra, 1 cullerada de mostassa, 1/4 de l de maionesa, sal, cirerols (tomàquets "mini").

Preparació: En una olla amb aigua bullent, poseu-hi a coure les patates sense pelar durant 1/4 d'hora. Un cop cuites, deixeu-les refredar. Després, peleu la ceba tendra, escaldeu-la i, tot seguit, poseu-la a refredar amb aigua i gel.

Prepareu la vinagreta amb la mostassa, la maionesa i una cullerada del suc de la maceració dels seitons. Passeu-ho per la batidora. Finalment, peleu les patates i les pomes i talleu-les a daus. Talleu també, la ceba, els cogombres i el seitons. Barregeu-ho tot i amaníu-ho amb la vinagreta.

Serviu l'amanida i decoreu-la amb unes làmines de poma caramell. litzades amb la pala de la crema catalana, i amb els cirerols tallats a trossets.

bar acapulco

BOCADILLOS Y TAPAS VARIADAS
Gobernador Moncada, 1 - Tel. 973 26 17 22 - 25002 LLEIDA

Posa'ns en contacte amb el nostre
Departament de Publicitat

973
204
214

Tenim la solució per a la seva
campanya de promoció

laMañana

TELÈFON:
**973
204
600**