

# Racó d'en Pep se mantiene como paraíso de ocio próximo a Lleida

**La piscina, el camping y la terraza, atractivos mejores de cara al estío**

**Las actividades lúdicas y deportivas comparten liderazgo con la música**

**El Mas dels Arcs pone la calidad gastronómica a la relajante oferta**

**LLEIDA**

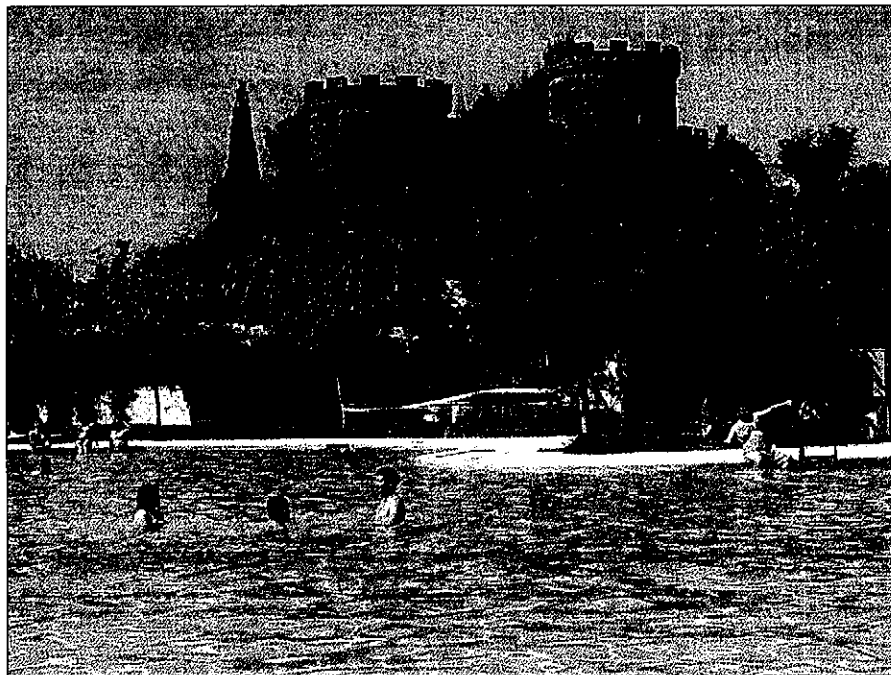
Andrés Rodríguez

Las vacaciones de verano con sabor genuino leridano siguen teniendo a Racó d'en Pep como nombre propio, un complejo histórico con cinco décadas como referente y lugar ideal de ocio y relax, muy próximo al paraíso. La oferta resulta de lo más atractiva durante todo el año, pero de una manera muy especial en la temporada estival.

Las actividades que se pueden disfrutar en este espacio son múltiples y van desde la piscina familiar, hasta la terraza de verano, con meriendas y cenas a la fresca, música de baile y conciertos esporádicos. El camping familiar consta de unas 40 parcelas, con capacidad para unas 370 personas. Sin embargo, el 85% de la zona de acampada está cubierto por clientes que acuden cada año a la cita del merecido descanso.

Este pequeño paraíso próximo al asfalto está situado en la carretera de Lleida a Balaguer, en el término municipal de Vilanova de la Barca. Un rincón de ensueño que se encuentra a poco más de ocho kilómetros de Lleida. Este espacio lúdico camina ya hacia el medio siglo como pionero de las vacaciones leridanas, ya que goza de una aceptación que va más allá de las fronteras estrictamente catalanas o españolas.

Una de las grandes actividades que se siguen en el Racó d'en Pep son las estancias deportivas pensadas para que los más jóvenes hagan deporte en un lugar de ensueño. "Aquí se puede compaginar el sosiego con la acción



TONY ALCÁNTARA

El recinto de las piscinas está ubicado en un lugar privilegiado y presidido por el castillo de los grandes eventos

a través de numerosas actividades", señala orgulloso Josep Manuel Castillón, Manix, quien junto a Víctor Arbonés, forma sociedad en la dirección del complejo desde el 14 de junio de 1990. "Este año cumplimos 20 al frente del complejo", subraya.

El complejo no se cierra a lo largo del año y los turnos permiten que no haya ningún día de fiesta, excepto unas merecidas vacaciones del personal en el mes de enero. El Racó d'en Pep está ubicado en

un lugar estratégico, justo en la carretera C-13 de Lleida a la Seu d'Urgell, a tan sólo diez minutos de Lleida.

**20 años después**

Los datos históricos de este lugar de reposo se remontan a mediados de los años sesenta cuando Josep Maria Casol, de Balaguer, hizo un caserón pequeño para celebrar comidas familiares y con sus amigos. "Era un hombre muy campecha-

no que cuando entre mi hermano y yo montamos la cervecería Appelboy fue cliente nuestro", señala Manix, cabeza visible del complejo desde hace dos décadas.

Casol conoció a la familia Castillón cuando ambos hermanos vendían vino de Rioja por las comarcas. "La amistad fue más allá y en 1988 Casol decidió vender el complejo, por lo que decidimos cogerlo nosotros", recuerda Manix, quien junto a su socio Víctor Arbonés, lo reactivó.

De este modo, el 14 de junio de 1990, una vez remodelado el restaurante y el recinto de la piscina, el Racó d'en Pep comenzó un nuevo rumbo que 20 años después se mantiene intacto. Hay clientes, especialmente holandeses, que pasan sus vacaciones desde hace más de tres décadas. En este sentido, Manix cita a un holandés que ahora ya venía a veranear con sus abuelos.

El Racó d'en Pep se mantiene erguido a pie de carretera

con las ilusiones renovadas por la vocación de mantener un gran oferta estival.

Durante el mes de junio hacen turnos deportivos de se practica fútbol 3, cesto, piragüismo, atletismo, waterpolo y muchas otras más a las que, de los más adultos, se le suma por ejemplo la pesca. El Mas dels Arcs es otra joya, con platos que se encuentran los mejores de Cataluña

**Cocina excelente**

Uno de los rincones más cultos del complejo nombra Mas dels Arcs espacio para paladares que mantiene viva la especialidad de la cocina que buscaría en la sabiduría de platos que elabora en su carta diaria.

La cocina típica de Lleida la mano con la dieta terránea, a partir de un de cocina de autor, audaz por su chef Antonio. En este sentido, se puede degustar desde huevos fritos y leche de patatas, a pies de cerdo, setas, conejo con carne de cordero, diferentes cazuelas de sin olvidar los típicos catalanes —en todas sus variedades posibles— y un extenso menú de carnes.

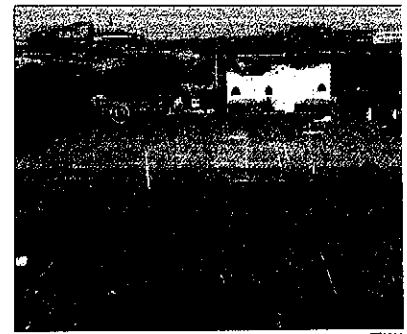
El castillo de cartón que preside el complejo de sus grandes estancias. En esta simulación medieval se desarrollan interesantes convenciones y durante todo el año, como una excelente impresión entre todos los comensales. Este año, además, como siempre, brinda el baño gratis.



TONY ALCÁNTARA



TONY ALCÁNTARA



TONY ALCÁNTARA