

# Satisfacció entre el personal de pistes de Boí després que el Govern n'agafés la gestió

Baqueira i Port del Comte obriran la temporada també dissabte i s'allargarà fins a Setmana Santa

**Satisfacció entre els treballadors de les pistes d'esquí de Boí Taüll després de conèixer-se que el Govern assumeix la gestió arran de la renúncia unilateral de l'empresa que ho feia fins ara.**

Lleida  
REDACCIÓ/ACN

Així ho va afirmar ahir Manuel Romero, membre de Comissions Obreres. Romero assegura que la decisió "no ens ha agafat per sorpresa" i que ho valoren "molt positivament perquè és una garantia que, almenys les pistes, es podran obrir". Així mateix, també estan contents perquè ara que la Generalitat n'ha assumit la gestió, "tenim garantit el cobrament del sou quan toca i no dies més tard".

Cal recordar que la Generalitat va acordar ahir assumir la gestió de l'estació d'esquí de Boí Taüll perquè el passat 8 de novembre, l'empresa que se'n feia càrrec, Promocions Turístiques de la Vall, de Grup Nozar, va renunciar unilateralment al contracte d'arrendament del qual era titular i per tant, a la prestació de servei.

Tot això en la mateixa setmana en què aquest dissabte obriran les estacions de Boí, Baqueira i Port del Comte. Pel que a aques-



**FOTO: Baqueira/ Els esquiadors podran disposar de 23 pistes i 8 remuntadors a Baqueira**

ta última estació i per tercer any consecutiu, les bones condicions meteorològiques han permès avançar l'obertura de les instal·lacions a principis de desembre. Aquest fet, explica a l'ACN el seu director, Albert Estella, els fa pensar en el fet que es pot tractar "d'una bona temporada". Confien en què podran allargar aquesta

temporada fins a Setmana Santa i mantenir els registres de la temporada passada, rondant els 100.000 esquiadors.

#### **PUNT NEGATIU: LES OBRES**

L'únic punt negatiu, reconeix Estella, són les obres a la carretera d'accés des de La Coma i la Pedra, que tot fa pensar que per aquest

cap de setmana no estaran del tot enllestides. "No és l'accés principal i la gent es pot equivocar, però l'important és que també es pot arribar", diu.

A Baqueira també arrenca el dissabte la temporada en la qual estaran disponibles 23 pistes i 8 remuntadors, que donaran accés a 27 quilòmetres de traçats.

## **Curs per aprendre a reduir despeses i augmentar el preu de venda a l'Aran**

El CEI Val d'Aran ha organitzat en dos dimarts consecutius, el 20 i 27 de novembre, en horari de tarda, un curs sobre com reduir les despeses, que ha tingut una bona acollida. El curs tenia com objectiu proporcionar eines i coneixements per a la reducció de costos de les empreses i treballadors, així com tècniques sobre com ampliar el marge i l'activitat i incrementar el preu de venda. A més durant el curs també s'han exposat estratègies sobre com negociar amb proveïdors.

## **Compromís vol que el reg de la Conca de Tremp estigui als pressupostos**

Compromís per Tremp va presentar una moció que reclama que els pressupostos de la Generalitat incloguin una partida per les obres de modernització i ampliació del reg de la Conca de Tremp. Es tracta d'una obra que ha de servir per substituir l'antic subministrament.

## **Els comuns porten al Congrés la construcció de la rotonda de l'N-260**

En Comú-Podem pregunta al Govern espanyol quines previsions té per fer efectiva la construcció de la rotonda a la carretera N-260 a la població de Montferrer, a Lleida. Així mateix, també volen saber en quin estat de tramitació es troba el projecte de construcció d'aquesta rotonda.

## **Tremp organitza jornades culinàries per conèixer les noves tendències al sector**

Uns trenta restauradors del Pallars Jussà principalment, i també de l'Alta Ribagorça i el Pallars Sobirà, han participat aquests dies 26 i 27 de novembre a les jornades d'innovació i tècnica culinària a la Fundació Alcía. Des del programa *Al teu gust*, aliments del Pallars de l'Ajuntament de Tremp, s'han programat aquestes jornades que donen continuïtat

a l'oferta formativa iniciada amb la Fundació Alcía l'any 2014 amb l'objectiu de facilitar als professionals de la restauració eines de perfeccionament i reciclatge, així com per conèixer les noves tendències al sector.

Durant els dos dies s'han dut a terme diferents sessions guiades per experts de la Fundació Alcía. D'una banda, els cuiners Marc

Puig-Pey i David Gil han ofert tres tallers, un de sífo, un de cuina del senglar i un altre de forn. I d'altra banda, Noemí Igual, Alba Adot, Ana Lobato i Adriana Gálvez, gastrònoms, dietistes-nutricionistes i tècniques de desenvolupament tecnològic i de salut, han donat pautes per facilitar la gestió de cuina i la creació i/o adaptació de menús aptes per a intoleràncies i al·lèrgies alimentàries; així mateix, s'ha aprofundit en matèria de seguretat alimentària i bones pràctiques a la cuina. Els participants van poder aplicar els coneixements adquirits de manera col·laborativa.



**FOTO: Aj. Tremp / Els participants participant en el taller de cuina**