EMPRENDEDORES / DUPLICA LOS PREMIOS

Crece el concurso IdeaUDL con el patrocinio de Alcarràs

S.G.

La segunda edición del concurso se presentó en la UdL

LLEIDA • El Concurs de desarrollo de ideas de negocio innovadoras de la Universitat de Lleida (UdL) dobla este año su convocatoria y la cuantía de los premios hasta un total de 12.000 euros gracias a la incorporación del Ayuntamiento de Alcarràs, el Centre d'Estudis Agropecuaris-CEAP y cuatro empresas agroalimentarias de este municipio del Segrià: Fruits de Ponent, Fruites Caberol, Viyefruit i Fruijet. La iniciativa del vicerrectorado de Planificación, Innovació i Empresa y la Cátedra de Emprenedoria de la UdL -que ya contaba con la colaboración del Consejo Social- también suma GlobaLleida a la organización.

El concurso IdeaUdL tiene como objetivo impulsar la creación de empresas innovadoras promovidas por estudiantes, titulados o investigadores en formación menores de 30 años que puedan generar actividad económica en las comarcas de Lleida. En esta edición, los organizadores proponen dos modalidades: una general y otra centrada en el ámbito de la agroalimentación. Cada una de ellas premiará dos proyectos: el primero con 4.000 euros y el segundo, con 2.000.

> El consistorio y cuatro empresas del municipio crean la modalidad agroalimentaria

El alcalde de Alcarràs, Miquel Serra, explicó que la idea de esta nueva modalidad del concurso surgió por parte de este consistorio con el objetivo de aprovechar el talento que se forma en las universidades para motivarlo para que aporte su conocimiento al sector agroalimentario. El vicerrector de Planificació, Innovació i Empresa de la UdL, Ferran Badia, agradeció al Ayuntamiento de Alcarràs su implicación en esta iniciativa, impulsando una convocatoria específica sobre agroalimentación. "Esperamos ampliarlo en futuras ediciones y que otras entidades públicas o privadas se animen a patrocinar líneas específicas".

BREVES

Torrefarerra estrena nueva web municipal

TORREFARRERA • El Ayuntamiento de Torrefarrera estrena nueva página web más accesible y funcional aplicando la nueva imagen corporativa de la localidad. La web cuenta con un extenso catálogo de trámites electrónicos, plano de equipamientos y servicios presentes a la localidad y un directorio con todas las entidades y servicios que se pueden encontrar en el municipio. Destaca el apartado específico para la bolsa de trabajo totalmente gestionable, que cuenta con un buscador de ofertas y opciones para registrarse como candidato o como empresa ofertante.

Arranca una nueva edición de la Fira del Bolet en Solsona

SOLSONA • Hoy viernes se abre la sexta edición de la Fira del Bolet del Solsonès que se alargará durante los días 18, 19 y 20 de octubre en Solsona. Durante este fin de semana largo el Solsonès se volverá a consolidar en el centro del mapa en la compra-venta de la seta, así como otros productos derivados y otros productos habituales en las ferias agroalimentarias. El Consell Comarcal, organizador del certamen, prevé que sea la edición con más expositores.

Ofrecen un taller de autoestima para personas en paro

SOLSONA • *Actualizemos nuestra autoestima* es el título de un taller dirigido a personas en paro que se llevará a cabo en el edificio del Seminario del Centre Tecnològic Forestal de Catalunya el martes 29 de octubre a las cuatro de la tarde. Lo organiza el Dispositivo de Inserción Sociolaboral del Ayuntamiento de Solsona, que acaba de abrir las inscripciones. El objetivo de esta actividad es adecuar la imagen que uno tiene de si mismo a la realidad.

Alcaldes y concejales de ERC, en Municipàlia

LLEIDA • La Federación Regional de Lleida y el Grup en la Diputación de Lleida de Esquerra Republicana de Catalunya, han convocado, el próximo martes 22 de octubre, a todos los alcaldes y concejales de esta formación de toda Catalunyaa visitar la Fira Municipàlia. El enfoque municipalista de la muestra, que es la única del estado español dedicada al sector de los equipamientos y servicios dirigida a responsables de las administraciones locales, ha hecho que ERC repitiera este encuentro.

MAS DELS ARCS
Complex Racó d'en Dep

SOPAR I FI DE FESTA AMB ORQUESTRA

MENÚ CASTANYADA 2013

APERITIU
- Torrada de formatge de cabra amb confitura de figues i pebrot.
- Torrada de "rillete" de sardines.
- Gamba amb gavardina de bacon.
- Calarmarçets a l'andalusa amb ceba caramel·litzada.

ENTRANT
- Crema d'au amb mini profiteroles de foie.

PRIMER PLAT
- Suprema de orada amb bolets de temporada i musclos de roca.

SEGON PLAT
- Filet Wellington amb puré de moniato.

POSTRE
- Mus de xocolata blanc i castanyes.

REVETLLA
- Castanyes, panellets i moscatell.

CELLER
- Aigua mineral natural. • Vins blanc i negre (Raimat).
- Cava brut nature Comte de Subitrats). • Cafè i licor.

Preu: 39€

Reserves: 973 19 00 47 - 607 57 28 80