

## » Crea



FOTO\_ CECS Xerrada a l'Ateneu Popular de Ponent

## Iolanda Enjuanes i Lluís Herrera donen a conèixer el Ricard Viñes més desconegut

L'Ateneu Popular de Ponent va acollir ahir la presentació del número 11 de la revista Shikar, que edita anualment el Centre d'Estudis Comarcals del Segrià, i que aplega els treballs i estudis que s'han fet durant els últims dotze mesos al Segrià, en àmbits com la història, l'arqueologia, el medi

ambient, la cultura o la societat. Abans de la presentació, es va fer la conferència 'Viñes, més enllà de la música', en què Iolanda Enjuanes, cap de l'Arxiu Municipal de Lleida, i l'historiador Lluís Herrera van parlar de les facetes més desconegudes i personals del pianista lleidatà Ricard Viñes.



FOTO\_ Ilerna Imatge de la jornada, que té l'objectiu de "promoure la creativitat i l'esperit emprenedor"

## Alumnes d'Ilerna presenten les seves propostes creatives en el marc dels Start Up Days

El Centre de Formació Professional Ilerna Lleida va celebrar l'Ilerna Challenge, en el marc dels Start Up Days, activitat que "promou la creativitat i l'esperit emprenedor entre els i les estudiants i els

connecta amb els professionals del sector". Així, participants de diferents cicles van formar grups multidisciplinaris per presentar propostes innovadores sobre una temàtica específica.



FOTO\_ Oriol Bosch (ACN) Un dels torronaires de la firma fent torrò cremat

# Torrans Alemany aposta per la venda al tall i ha incorporat el torrò dur

## L'envia a domicili amb 24 hores de marge per menjar-lo "acabat de fer"

ACN  
Os de Balaguer

Torrans i Mel Alemany continua apostant per la venda de torrò al tall incorporant-hi la varietat del dur. S'afegeix a la del torrò tou i el cremat, que es van presentar l'any passat. Es fa amb un tall més fi de gruix per facilitar-ne la ingesta a un públic més familiar. El gerent de la firma, Ferran Alemany, explica que afronten la campanya de Nadal amb "confiança" i l'objectiu de servir-lo als clients "fidels" amb un marge de 24 hores perquè puguin consumir-lo "acabat de fer". Afegeix que aposten pel mercat català tot i que Alemany també ven a tot Espanya, Anglaterra, els Estats Units, Corea, i alguns països àrabs. D'altra banda, l'empresa admet que s'ha vist afectada per la retallada de

■  
L'empresa ven a tot Espanya, Estats Units, Corea i països àrabs

comandes de lots per part d'institucions.

Amb el mètode del torrò al tall s'intenta reduir al màxim el temps de consum del torrò, de forma que el producte mantingui les seves propietats de sabor i es pugui valorar encara més. Ferran Alemany,

explica que la recuperació d'aquest sistema ja la van començar a fer l'any passat amb el torrò tou i el cremat i enguany hi han afegit el torrò dur. Assegura que han començat a fer unes primeres proves amb barres més primes, que el fan més fàcil de menjar, i de moment "està triomfant". A l'hora de produir el torrò al tall, Alemany el talla, l'embolica amb paper alimentari (sense plàstics) i l'entrega en 24 hores.



FOTO\_ Oriol Bosch (ACN) Imatge d'un lot de productes de Torròns i Mel Alemany, a Os de Balaguer