



FOTO: Aj. Tàrrega/Es restringeix la velocitat a 30 quilòmetres per hora

Tàrrega finalitza la millora del carrer de Les Oliveres

L'Ajuntament de Tàrrega ha finalitzat els treballs de millora del carrer de Les Oliveres, al cinturó de circumval·lació del Parc del Sant Eloi. En el decurs de la

darrera setmana, l'empresa adjudicatària Sorigué s'ha encarregat de renovar el paviment de la calçada, que presentava un greu deteriorament.

LO RANXO DE PONTS CLOENDA



actes

dimarts, 25 de febrer

06.00 Calderes de foc. Començarem la cocció del "ranxo". A l'avinguda Font de Valldans.

Durant tot el matí i migdia: Mercat Gastronòmic del Ranxo. Al llarg del Passeig.

11.30 Benvinguda a les autoritats. A la Casa de la Vila. Visita dels diferents espais del Ranxo.

13.00 Sardanes. A càrrec de la Cobla Orquestra La Principal de la Bisbal. A la plaça Planell.

14.00 Benedicció i degustació. Tast de les autoritats. A la plaça Planell.

14.00 Repartiment del "ranxo" als vilatans i forasters. A l'avinguda Font de Valldans.

18.00 Concert a càrrec de la Cobla Orquestra La Principal de la Bisbal. A La Sala 1 d'Octubre. Entrada: 2 euros (excepte titulars de llotges).

19.30 Ball llarg a càrrec de la Cobla Orquestra La Principal de la Bisbal. A La Sala 1 d'Octubre. Entrada: 2 euros (excepte titulars de llotges o amb l'entrada del concert).

SATOLEC.

Joan Maragall, 11 - 13
25740 PONTS (Lleida)
Tel. 973 46 10 46
Fax 973 46 08 44
Mòbil 619 78 25 34
619 78 26 38
satolec@mcgrup.net

GASFREDIL·LUM·AIGUA·CALEFACCIÓ·CLIMATITZACIÓ
TELECOMUNICACIONS·ENERGIA·RENOVABLE

FUNERÀRIA I TANATORI
De Ponts i comarca

J. JORNÉ

Servei Permanent: 973 39 08 62

La Noguera ja recull paper i cartró de firmes que hi ha en polígons

El nou servei arriba a les empreses de Balaguer, Ponts i Vallfogona

Balaguer
REDACCIÓ

El Consell Comarcal de la Noguera posa en marxa un servei de recollida de cartró i paper a les empreses ubicades als polígons de Balaguer, Ponts i l'Hostal Nou i la Codosa de Vallfogona de Balaguer.

Aquest 2020 el Consell Comarcal de la Noguera ha ampliat el servei de recollida de cartró i paper amb la posada en marxa d'un servei específic per a les empreses ubicades als polígons de Balaguer, Ponts i l'Hostal Nou de Vallfogona de Balaguer.

Concretament, consisteix a lliurar a cada empresa que ho demani un contenidor de paper i cartró, que han de treure al carrer el dia i hora que passa el servei a fer la recollida.

VISITA A LES EMPRESES

Per poder posar-lo en marxa, s'han visitat totes les empreses d'aquests polígons per oferir-los el servei, i en total s'han lliurat 24 contenidors a Camp Llong de Ba-



FOTO: C.C.Noguera / Imatge d'un dels contenidors de brossa

laguer, 11 contenidors a Ponts i 9 contenidors a l'Hostal Nou i la Codosa de Vallfogona de Balaguer.

Aquest nou servei s'ha començat a prestar el 17 de gener a Ponts, el 10 de febrer a Balaguer, i el 3 de març ho farà a l'Hostal Nou i la Codosa.

Aquesta actuació s'inclou dins de les accions per augmentar el

percentatge de residus reciclables recollits, i substitueix el sistema anterior de contenidors situats a l'exterior de les empreses per evitar que l'abocament erroni de deixalles per part de persones alienes a les empreses malmeti el contingut del contenidor de paper i cartró, segons informà ahir el Consell Comarcal.

Nou reconeixement de la Guia Repsol al restaurant La Boscana

El restaurant La Boscana, de Bellvís, que regenta el xef Joel Castañé, va ser guardonat ahir amb el seu segon Sol de la Guia Repsol.

El guardó va ser lliurat en el decurs de la celebració de la segona gala de la Guia Repsol, que es va celebrar al Museu de Sant Telmo de Sant Sebastià, i que va comptar amb la presència d'unes 400 persones.

Els Sols Guia Repsol reconeixen la tasca dels millors cuiners i cuineres de l'Estat espanyol. La Boscana, que ja tenia un Sol -obtingut l'any 2018-, ha aconseguit el segon en només un parell d'any. Al mateix temps, es converteix en l'únic restaurant de les comarques de Lleida que té dos Sols i una estrella Michelin.



FOTO: / El premi es va lliurar ahir en una gala a Sant Sebastià

"Intentem oferir una cuina genuïna, amb el valor afegit de l'esforç i l'honestetat, i això sense oblidar les nostres arrels. Aquesta passió per la feina ben feta també s'im-

pregna en el servei, que presta tota l'atenció als comensals. Tenim un equip humà extraordinari", afirmava ahir el propietari del restaurant, Joel Castañé.