

viure^{als} pirineus

www.viurealspirineus.cat

núm: 222 · agost 2020

revista gratuïta de l'Alt Pirineu i Aran



Activitats
adaptades
als protocols
per la Covid-19

**RAFTING
PARC**
LA SEU D'URGELL
l'Aventura Segura!

Telf. +34 973 360 092

www.raftingparc.cat

reserves@parcolimpic.cat



Crta. Circumval·lació, s/n
25700 LA SEU D'URGELL (Lleida)

Informació i reserves:
+34 973 36 00 92
reserves@raftingparc.cat



raftingparc.cat



CRÒNICA

Tere Junoy, la
primera dona cerdana
conductora d'autocars



REPORTATGE

Dues generacions
al capdavant del
restaurant La Coma



ENTREVISTA

Naix un nou projecte
de producció i venda
de fruits secs al Pallars



mapisa

mapisa@mapisa.cat · www.mapisa.cat

MAGATZEM: ZONA CIAL RIBERA D'URGELLET C-14 PK. 176 · 25796 EL PLA DE SANT TIRS · TEL. 973 350 027

fustes del país i d'importació | materials de construcció | taller de fusteria | ceràmica | sanitaris | ferreteria | portes | cuines | electrodomèstics | pèl·lets



Estàvem esperant la

TORNADA COL·LE

-10%
DE DTE. DIRECTE



* Consultar les condicions a la botiga o a pyrenees.ad.

Ja sabem que el teu poble és el millor del món.

Junts el podem fer encara millor.

La Generalitat, a través del Pla Únic d'Obres i Serveis de Catalunya (PUOSC), invertirà 250 milions d'euros en obres i millores que afavoreixin la creació d'oportunitats econòmiques i socials a tots els municipis i consells comarcals de Catalunya.

Som 7,5 milions d'oportunitats.



Aprèn més sobre la nova convocatòria
del PUOSC a municat.gencat.cat



7,5 Milions
de futurs

Una mica de ciència: els exèrcits de la nit

ENRIC QUÍLEZ · President del Grup de Recerca de Cerdanya



llibres.

Asimov, igual que altres grans divulgadors, com **Carl Sagan** o **Martin Gardner** tenia un pensament crític força desenvolupat. Estava en contra d'un cert corrent molt estès fa unes dècades als Estats Units, que per desgràcia ens ha acabat arribant també a Europa, que menystenia la ciència i el coneixement i fins i tot la menyspreava. Saber, conèixer, estava mal vist.

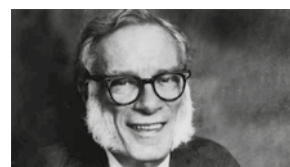
Aquesta tendència ha provocat moltes desgràcies. Una d'elles és el creixement del "pensament màgic", que consisteix a atribuir qualitats místiques a la matèria i l'energia, a distorsionar la ciència per fer-li dir coses que no diu (segur que heu llegit sobre suposades teràpies amb l'adjectiu "quàntic" o coses similars). Així, pseudociències com l'astrologia o suposades teràpies alternatives han tingut un

renaixement espectacular. Una altra és directament considerar que qualsevol opinió pot ser igual de bona. Tothom té dret a opinar de qualsevol cosa, fins i tot en ciència, i tot és igual de vàlid.

Doncs no. Oi que no posaríeu un qualsevol sense coneixements a dirigir una central nuclear propera a casa vostra? Per alguna cosa deu ser, no?

Així, trobem opinions força incontrastades i il·lògiques sobre la vacunació, el coronavirus, teories diverses de la conspiració, els suposats chemtrails, les bondats de certs tipus de "teràpies" alternatives, l'astrologia, etc.

Trobo a faltar, avui, gent com Asimov o Sagan. Suposo que estarien horroritzats en veure gent com **Bolsonaro** o **Trump** al poder, negant les evidències científiques i fent-se els graciosos. És cert que a aquests governants els ha votat la gent i que és la seva responsabilitat. Per desgràcia, així és. A Brasil i Estats Units, molta gent està rebent les conseqüències. A les democràcies modernes no ens podem permetre la ignorància generalitzada entre grans masses de la població. El pensament màgic i la ignorància no són una cosa anecdòtica. Són una cosa que pot provocar crisis econòmiques i fins i tot morts. Asimov els anomenava "els exèrcits de la nit", una manera molt gràfica de descriure'ls.



8.89€

PUERTO DE INDIAS

GINEBRA AMB MADUIXA 70CL



L'opció intel·ligent

ESTALVIA AMB RIVER

Del 30 de juliol al 16 d'agost

Solucions per la PROTECCIÓ DE DADES de la vostra empresa

- Nova llei RGPD - LOPD - LSSice - Implantació (a partir de 300€).
- Nova llei RGPD - LOPD - LSSice - Manteniment (a partir de 150€ anyals).
- Solucions Acronis - Còpies de seguretat en el núvol i locals. (a partir de 60€ anyals).
- Solucions McAfee Internet Security de protecció contra virus i altres malwares (a partir de 33€ anyals).
- Solucions McAfee Endpoint (a partir de 22.5€ anyals).
- Destructores de documents professionals Ideal (de totes les gammes i nivells, homologades i certificades).
- Solucions en Sistemes d'Alimentació Ininterrompuda (gamma domèstica fins a industrial): Eaton, Riello, Salicru, ...
- Càmeres de vigilància amb gravació i control remot: Dlink, Axis, Trendnet, ...
- Impressores multifunció departamentals Brother i HP amb protecció d'impressió per codi i/o tarja NFC.
- Controls de presència (dactilars, tarja NFC, lectura de retina, ...).
- Altres solucions de protecció perimetral...

microseu
SOLUCIONS INFORMÀTIQUES

Al vostre servei des del 1989
c/ Josep Zulueta, 21 • La Seu d'Urgell
Tlf 973 353 653 • info@microseu.cat

RGPD

Acronis McAfee IDEAL F.T.N. RIELLO salicru D-link AXIS TRENDNET Brother SafeScan ZKTeco SONICWALL

Tenim por de parlar de la mort?

REDACCIÓ · La Seu d'Urgell

Una vegada un home i una dona van morir, i fixeu-vos en el subtítol: *un dia no hi serem*, és un llibre obert a un tema etern: la fi de la vida. I ens referim a la fi de la vida en sentit ampli: la que es busca o la sobrevinguda.

Els autors del llibre (**Joan Soler, Roser Pubill i Núria G. Caldés**) s'han marcat l'objectiu de plantejar una reflexió sobre el tema de la mort des de diversos punts de vista alhora, i per aquesta raó hi han incorporat el que molts voldríem com a lectors: que ens parlin de la mort no només a partir d'un punt de vista únic sinó amb un transitar entre la mitologia, la filosofia, el text de creació, les confidències de persones anònimes, la ciència, la vida quotidiana...

Com si fos el resultat d'una trobada d'amics que reflexionen sobre el que els preocupa i on cadascú hi aporta la millor manera d'apro-

par-s'hi. Han volgut saber què se'n pensava abans, com ho vivien els nostres avis, actualment què hi diu la ciència, què opinen les persones, quantes menes de mort hi ha, quines imatges la representen, com podem acceptar-la tant si parlem de la pròpia com si es tracta de la dels altres...

Us podeu demanar què se'n pot treure, de la lectura d'un llibre com aquest... Els autors hi han buscat, escrivint-lo, dues coses: tranquil·litat i coneixement. Buscant, remenant i escoltant hi han trobat la tranquil·litat de saber que pertanyem a un cert ordre de les coses que es dedica a teixir el temps en què naixem, vivim i morim. Una senzillesa que de vegades cal recordar i que també procura coneixement... i benestar.



ESTANOL

GESTORIA ADMINISTRATIVA
CORREDORIA D'ASSEGURANCES
ASSESSORIES FISCAL, LABORAL I COMPTABLE
AGENT DE LA PROPIETAT IMMOBILIÀRIA
SERVEIS INFORMÀTICS

PLAÇA CATALUNYA, 3
25700 LA SEU D'URGELL

TEL. 973 350 100
FAX 973 350 117
estanol@estanol.com

DR CARLES POL I ALEU, 26
25560 SORT

TEL. 973 620 231

www.estanol.com

**Cargols a la llauna
carns a la brasa
bons guisats
i peixos**



RESTAURANT
La Coma

Ctra. Nacional 260 (Lleida-Puigcerdà), km. 205
Tel. 973 515 176 · Fax. 973 515 078

25724 Lles · Cerdanya

www.restaurantlacoma.com

A/e.: info@restaurantlacoma.com

**UN ALTRE
COP A LES
TERRASSES,
SÍ.**



**UN ALTRE
COP CON-
FINADES,
NO.**



Aquest estiu, tria prevenció. Posa't la mascareta, renta't les mans sovint, mantingues la distància de seguretat, no comparteixis estris, beguda o menjar, hidrata't força, posa't crema solar, refresca l'ambient i evita la calor.

Si et trobes malament o tens símptomes de la COVID-19, truca ràpidament al 061 Salut Respon. **Tria /Salut.**

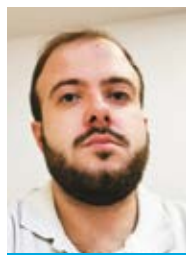
/Salut

Generalitat
de Catalunya

75 Milions
de futurs

Ara fa cent anys, la comarca de l'Urgell

DANIEL FITÉ ERILL · Historiador. Graduat en Història



Ara fa cent anys, la comarca de l'Urgell és molt diferent a la que tenien els nostres avis o besavis ara fa cent anys. L'any 1920 molts pobles de la nostra comarca, per no dir la majoria, no tenien vies de comunicació adaptades al tràfic rodat. La principal via de comunicació, la carretera de Ponts a la Seu d'Urgell (enllestida l'any 1896, malgrat que alguns autors encara s'esforcen en fer-la concloure l'any 1907) sovint quedava tallada després de forts temporals al no estar enquitranada. Això feia que les comunicacions a molts indrets s'haguessin de realitzar a peu, transportant la majoria de queviures i mercaderies per mitjà d'animals, com rucs o mules. La figura dels traginers a la nostra comarca esdevenia importantíssima.

Tot i aquestes mancances, no hem de caure en el parany de considerar la nostra comarca com una comarca aïllada o incomunicada enmig d'un bucòlic Pirineu, visió sovint transmesa per excursionistes, funcionaris o treballadors vinguts de fora. Els habitants de l'Urgell no vivien incomunicats i apartats de la realitat política i social del país, com tan sovint es planteja, sinó que vivien i es comunicaven seguint uns altres canals i mitjans, que avui se'ns presenten estranys a la nostra realitat quotidiana.

L'any 1920 la visió comarcal era també diferent a la que tenim avui, de fet, els límits de la comarca de l'Alt Urgell són una creació moderna que hauríem de situar al període republicà. Altra

cosa és el nom, Alt Urgell, en contraposició al Baix Urgell (assimilat a la plana d'Urgell), que apareix ja des d'inicis del segle XX. Històricament, la comarca entorn la qual exerceix la seva capitalitat La Seu d'Urgell era coneguda com *L'Urgellet*. Actualment, molt sovint associem aquest terme a la Ribera de la Seu, però aquest corònim es refereix a un territori molt més extens que les faltes de les *Valls del Cadí*. Succeeix el mateix quan parlem col·loquialment de *La Seu* fent omisió del topònim Urgell. Cas curiosos aquest, ja que tradicionalment, fins a mitjans del segle XIX, era comú utilitzar el terme *ciutat d'Urgell*. I és que, encara que els dolgui als fills de la plana de Guissona o de Mollerussa, l'origen del topònim Urgell està a les nostres muntanyes.

L'Urgellet comprèn la ribera del riu Segre, autèntic eix vertebrador de la comarca, des del congost de les Cabanotes fins als Espluvins i la creu de la Penella, indret on finia

també el vescomtat de Castellbò. En la seva part més septentrional limita amb el Principat d'Andorra, a l'est amb el Baridà i part del Berguedà, a l'oest amb el Pallars, i al sud part amb la plana d'Oliana i l'Urgell mitjà, i amb el Solsonès. La plana de la Seu d'Urgell domina el seu centre amb la ciutat episcopal i les viles de Castellciutat i Arfa, i les importants poblacions del Pla de Sant Tirs i Alàs. Al voltant seu les valls de Sant Joan i Castellbò, amb entitat pròpia, i els pobles de Bescaran, Estamariu, Calvinyà a la ribera dreta, i a l'esquerra, Arsèguel, Ortedó, Serch i Adrahent.

A la part central de la comarca les valls d'Aguilar, a un costat, i de Tost i Lavansa, a l'altre, desaiquen les seves aigües al Segre. Importants poblacions d'aquest espai són Pallerols, Guils del Cantó, Castellàs, Noves de Segre, Tost, Torà de Tost, Lavansa, Fòrnols, Cornellana, Tuixent i Josa de Cadí. La part més meridional de la comarca, la



més surenya, queda geogràficament segregada per una orografia més muntanyenca. Aquest fet ha propiciat, com assenyalava l'excursionista **C. A. Torras**, que sovint hom consideri la ribera d'Organyà com una entitat pròpia. Lluny d'aquesta opinió ell conclouia: "*Res més separat de l'equitat, de la delimitació orogràfica, dels antecedents històrics, de la tradició i de la veu popular*". La vila d'Organyà, la capital meridional de l'Urgellet, era el centre de referència, a inicis del segle XX, de les poblacions de Taús, La Guàrdia d'Ares, i de les Valls de Cabó, Fígols, Montanissell, Perles i Alinyà. Organyà era el segon nucli de referència comarcal després de la Seu d'Urgell, en població i en importància. Com una vila dual, a pocs quilòmetres al sud, Coll de Nargó era el darrer poble de l'Urgellet. Nargó encimbellat dalt de la roca articulava els contraforts de la serres d'Aubenç i del Turp-Port del Comte, autèntica muralla natural de l'Urgellet envers la plana.

Una comarca única i singular, tant pels seus paisatges com pels seus habitants, considerats gent treballadora i honrada, que tot i formar un únic poble, una autèntica tribu, a l'altura de 1920, gaudien de tantes particularitats com viles, pobles i llogarets poblaven el seu territori. Un poble i una comarca, l'Urgellet, de la qual avui en som descendents i successors tots els seus habitants, hereus d'un llegat, tan històric com cultural, del qual ens podem sentir orgullosos.

Kayak del Ter: esport, naturalesa i desconexió

A Kayak del Ter podràs conèixer una mica més sobre el riu Ter i les terres que l'envolten i a la vegada realitzar un descens turístic-fluvial en caiac, canoa canadesa o SUP "paddle surf". El descens passa per diferents trams de gran valor paisatgístic, a les comarques del Gironès i del Baix Empordà, i que formen part dels corredors biològics mediterranis inclosos dins el programa *Xarxa Natura 2000*. L'activitat permet descobrir l'entorn d'una forma lúdica i activa, amb especial respecte i protecció cap a la biodiversitat que l'envolta.

Més info: <https://kayakdelter.com/>



Kayak del Ter

Connectar amb la Natura a través de l'Hotel Dom

Situat als Pirineus lleidatans, en el poble d'Organyà es troba l'*Hotel Dom*. Una atractiva casa senyorial del 1940 restaurada, ideal per unes vacances en família o una romàntica escapada. Pels amants dels esports d'aventura és un lloc ideal per practicar caiac, barranquisme i parapent. A més, l'Hotel Dom ofereix lloguer de BTT gratuït i un descompte del 25% en la tarifa de l'habitació a partir de la segona nit d'estada.

Més info: www.hoteldom.es/



Hotel Dom

Pràctica windsurf a Salou de la mà dels campions

Salou aprofita tot el potencial que tenen les seves platges i els recursos naturals marítims per practicar activitats nàutiques. El *Club Nàutic de Salou* ha apostat fortament amb l'esport del windsurf i ha aconseguit organitzar dos *Campionats del Món* l'any 2017. Aquesta aposta ha permès que diversos regatistes del Club s'hagin proclamat campions. Ara, tens l'oportunitat d'endinsar-te en aquest món acompanyat dels millors professionals al Club Nàutic de Salou.

Més info: <https://clubnauticsalou.com/>



Club Nàutic de Salou



VIU EMOCIONS DIFERENTS A CATALUNYA
experience.catalunya.com



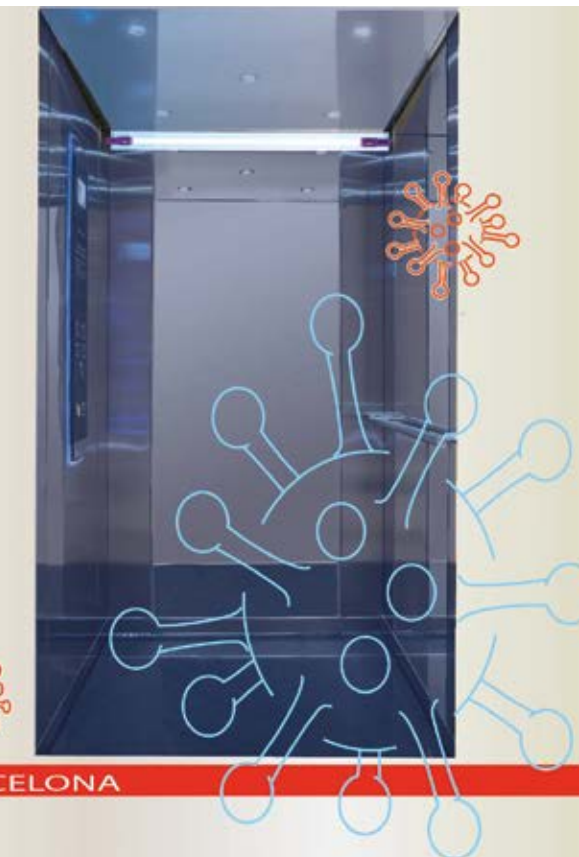
Equip de desinfecció germicida COVID-19 per cabines d'ascensors

Sistema de desinfecció UVC-256nm intel·ligent adaptable a tots els models de cabina

FES DEL TEU ASCENSOR UN ESPAI SALUDABLE

TREMP-LA SEU D'URGELL-LLEIDA-BARCELONA

AVINGUDA ALCALDE ALTISSENT, N°16 25620 TREMP
JORDI FELIP +34648164551 SALVADOR FERRER +34609854932
jordi.femi@gmail.com



El Consell Cultural de les Valls d'Àneu recupera la revista 'Àrnica' 17 anys després amb una temàtica naturalista

REDACCIÓ · Esterri d'Àneu

El Consell Cultural de les Valls d'Àneu ha presentat el primer número de la revista *Àrnica*, la revista naturalista del Pirineu. La publicació recupera el projecte editorial de l'antiga revista *Àrnica*, que s'elaborava fa 17 anys. En aquesta ocasió, els seus impulsors han volgut incorporar un component naturalista, ja que han constatat un buit divulgatiu en aquest àmbit.

La 'Revista Naturalista dels Pirineus' consta de 64 pàgines i "compleix un dels nostres objectius d'agermanar el patrimoni cultural i el natural", assegura **Ferran Rella**, president del Consell Cultural de les Valls d'Àneu i director de la revista. La publicació, de caràcter anual, recull una vintena d'articles i la col·laboració de diversos autors, que donen una mirada pallaresa, pirinenca i reflexiva sobre elements de l'observació dels valors de la natura i els components humans.

Rella explica que "des del Consell Cultural creiem que la recuperació de la revista és una bona iniciativa per complementar els dos vèrtexs sobre els quals ens sustentem: patrimoni cultural i natural". La revista està dirigida per Ferran Rella i té com a cap de redacció al naturalista **Francesc Rodríguez**. El seu Consell Assessor està for-

mat per **Joan Blanco**, **Laura Grima**, **Pere Oller**, **Màrius Domingo**, **Elena Muntan**, **Lluís Llobet**, **Martí Domínguez**, **José López**, **Lluís Martínez**, **Marina Cabanis**, **Francesc Rodríguez** i el mateix Ferran Rella.

Cada número de la revista recollirà els continguts en vuit seccions diferents. Serà gratuïta per als socis del Consell Cultural de les Valls d'Àneu i oferirà la possibilitat de subscriure-s'hi a aquells que no ho siguin. També es podrà comprar per internet a la botiga virtual de la web del Consell Cultural.



A La Torre de Capdella impulsen un procés participatiu per decidir el futur de l'antic hospital de cartró de La Vall Fosca

A. SÁNCHEZ · La Torre de Capdella

El Museu Hidroelèctric de Capdella ha iniciat un procés de participació ciutadana, el primer que es fa a l'Alt Pirineu al voltant d'un element patrimonial, per presentar als veïns del municipi de la Torre de Capdella l'equipament de l'antic hospital de cartró de Catalunya, construït ara fa 107 anys a base de cartró i fusta.

L'objectiu és que tothom en conegui l'arquitectura i les seves singularitats i que més endavant siguin els veïns els que decideixin quin ús volen que tingui en el futur. L'hospital de cartró es va construir íntegrament a la fàbrica de l'empresa alemanya Christoph&Unmack i es va traslladar en paquets fins a la colònia industrial de la Central de Capdella, on l'empresa Energia Elèctrica de Catalunya construïa la central elèctrica.

L'edifici, de caràcter efímer serviria d'hospital de campanya per atendre els ferits de la primera central hidroelèctrica de Catalunya, ubicada a la Vall Fosca. El fet d'haver suportat més d'un segle a la intempèrie al Pirineu l'ha convertit en una icona de l'arquitectura industrial prefabricada i segons investigacions recents podria tractar-se d'un cas únic al món.

"La idea és restaurar-lo amb cartró, per això s'ha demanat assessorament i col·laboració al Museu Molí Pa- per de Capellades, però l'ús que se n'ha de fer a posteriori



l'han de decidir els veïns, ja que és un patrimoni de la Vall" així ho va explicar la directora del Museu Hidroelèctric de Capdella, **Eva Perisé**.

El passat dissabte 25 de juliol va tenir lloc la primera sessió informativa del procés participatiu als veïns a La Pobleta de Bellvé i la segona tindrà lloc el 15 d'agost al Museu Hidroelèctric de Capdella i es retransmetrà en directe pel canal de Youtube del Museu.



Destí Muntanya, Experiència Funicamp

Del 4 de juliol al 13 de setembre
OBERT CADA DIA




www.encamp.ad






Els Jou, els Capell i els Esteve de cal Forner de Peramola

MARCEL FITÉ · Coll de Nargó

L'any 2013 Josep Espunyes va publicar un treball d'ús privat en què ja feia un esbós, encara incomplet, de la genealogia de la seua família. Avui, amb tots els buits degudament omplerts, aquell treball s'ha convertit en la història articulada de tota una nissaga, integrada al seu entorn de Peramola. Aquesta nissaga, documentada des de fa més de sis-cents anys, gira al voltant de la casa pairal, cal Forner, i de la masia del Forner, llocs on els cognoms Jou, Capell i Esteve es van anar succeint al llarg del temps, malgrat algunes interrupcions i vicissituds, com ara la venda forçada per raons econòmiques de la casa pairal. L'autor, a més d'un minuciós arbre genealògic, ens ofereix pinzellades de la vida de Peramola a través del temps. El pas del forn de la Vila a forn de l'Ajuntament, després de 387 anys de regentar-lo la mateixa família, i la manera com aquest, a partir d'aquell moment, es subhastava públicament (pàg. 46-47); les formes de vida de pagès d'aleshores (pàg. 68); la matança del porc (pàg. 74); el pas del camí de bast al tractor, passant per la construcció dels propis carros (pàg. 66-67); la descripció d'algunes fonts dels volts de la masia (pàg. 66); la decepció i el dolor de no haver pogut recuperar la casa pairal (pàg. 76); el retorn a Peramola dels Esteve (pàg. 79); el paisatge de la vila (pàg. 12)... D'entre tots els fets que consigna, dos m'han cridat poderosament l'atenció. El primer, el



cas d'en Josep Esteve i Capell (1793-1884) que, com un personatge digne de *Cien años de soledad*, va sobreviure, amb tarannà liberal, les tres guerres carlines (pàg. 55-58). El segon —i no pas per això menys important—, el de mossèn Miquel Jou, que l'any 1624 —al primer terç del segle XVII!— ja va fer diverses donacions a la vila de Peramola, entre les quals cal subratllar les deu lliures de l'època destinades al mestre de minyons «perquè vol que els minyons peramolins aprenguin a "legir, scriure y la doctrina cristiana quiscun dia"» (pàg. 29-32).

L'obra, per tant, conté un gran nombre de dades i d'informacions que transcendeixen de molt l'àmbit familiar, laboral o local que ens pre-

senta. Dades i informacions que ens permeten recrear tot un seguit de formes de vida i d'activitats avui desaparegudes, però que s'havien mantingut pràcticament inalterades des dels inicis de la revolució agrària fins pràcticament als nostres dies. L'obra d'Espunyes, construïda amb un llenguatge fluïda, rica, precisa i intensament cromàtica, amb una encertada inclusió de dites i frases populars, és també una obra rigorosa i molt ben documentada, fruit d'un enorme esforç de recerca en què l'autor ha buidat els Capbreus de la Vila i Baronia de Peramola dels anys 1575, 1639, 1739 i 1780. A més, els textos van acompanyats d'il·lustracions fotogràfiques antigues que enriqueixen el relat.



CONSTRUCCIONES
ANDRÉ DE SOUSA, S.L.

Disfrutamos con lo que hacemos

- Obra nueva
- Todo tipo de reformas
- Trabajos en pladur y yeso
- Rebosados, monocapas y microciment
- Aislamientos térmicos y acústicos
- Impermeabilización de terrazas
- Alicatados
- Cocinas y baños
- Pintura y decoración

Pl. de les Monges 1, 1r 3a - 25700 La Seu d'Urgell - Tel. 600 814 970 - andre_rib_coel@hotmail.com

Ara Lleida, tant i tan a prop!

SAU d'ESTI PIU - Vol d'Arany, Foto: O. Claveria

**AUTÈNTICA
DIFERENT
NATURAL**

**Pirineu
i Terres de
Lleida**

CASA TEVA

**SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS**

aralleida.cat
#L'altraManeraDeViure

**ara
lleida**

Diputació de Lleida
Patronat de Turisme

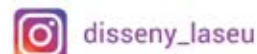


Tenim tot tipus de tendals
i cortines per protegir casa
teva del sol i la pluja



C/ Regència d'Urgell, 14 - La Seu d'Urgell
Tel.: 973 360 657 - dissey_laseu@hotmail.com

segueix-nos:



Joves del Pirineu

Cristina Cirera Porta, té 22 anys, és filla de cal Borrell d'Abella de la Conca, al Pallars Jussà, i ha creat La Carrella, la seva pròpia empresa.

Cristina Cirera: "Els ametllers són el meu paisatge emocional i ara també el professional"

T'has format en l'àmbit empresarial...

Estic acabant el grau d'Administració i Direcció d'Empreses. Abans havia estudiat dos graus mitjans de gestió administrativa i després els dos superiors d'administració i finances i de direcció empresarial.

I has creat la teva pròpia empresa...

Amb la meua parella ens volíem quedar a viure aquí al Pallars i vam pensar que s'havia de fer alguna cosa. Tots dos teníem la nostra feina, però volíem un projecte per complementar. Vaig anar a Irlanda per treure'm els certificats d'anglès i en tornar va ser quan vaig tenir clar que era el moment de muntar la nostra pròpia empresa.

I allò que havia de ser complementari, s'ha convertit en principal...

Ens vam adonar que això porta molta feina i que demana una dedicació plena. Al principi pensàvem que no seria tant, perquè plegar ametlles només és una vegada a l'any (riu), però el procés d'elaboració i comercialització s'ha de fer cada dia, tot l'any.

Què és La Carrella?

És una petita empresa que elabora, transforma i comercialitza ametlles i fruits secs de proximitat. Vam decidir adaptar el negoci familiar als nous temps i crear La Carrella: venda directa, del camp a casa, sense inter-

mediaris i amb receptes tradicionals. Vam començar amb les ametlles i ara oferim també oli i mel.

Comerç electrònic?

Bé, al principi pensàvem únicament en una botiga on line per al client que valora la qualitat, però que no pot venir a comprar presencialment. Ara hem obert mercat i també servim a petites botigues del Pallars Jussà i Sobirà. El nostre producte es pot trobar a Tremp, Salàs, la Pobla, Isona i ara també a Sort. Tot surt d'aquesta casa, de cal Borrell d'Abella de la Conca.

Ets filla de productors de fruits secs de tota la vida, tot això no et ve de nou?

Gens de nou, els meus pares a cal Borrell tenen oliveres, ametllers i també produeixen mel. La meua padrina ja n'havia tingut sempre d'ametllers i per mi són el meu paisatge emocional i ara també el professional. El que es feia a casa era collir i vendre tota la producció a fora. Vam pensar que nosaltres podríem afegir valor al producte i fer tot el procés de transformació i comercialització. D'aquesta manera tots hi guanyem.

Quins productes oferia a La Carrella?

Estem proposant vuit tipus d'ametlles. Les crues, amb pell i sense pell, i tres tipus de torrades: repelada torrada, repelada salada i una tercera que es torra amb la pell. També tenim tres tipus de garrapinyades: les paquites,



a m b la recepta que havia fet sempre la meua padrina Paquita; les rosites, que és més caramelitzada, com les feia la Rosa, la padrina de la meua parella; i, finalment, les antonietes que porten aroma de vainilla, seguint la manera de fer de la padrina Antònia.

Quin és el secret de l'èxit?

Dormir poc i treballar moltes hores (riu). Però sobretot posar al mercat un producte diferenciat dels altres, de màxima qualitat, sense conservants ni afegits de cap mena. També és molt important mantenir aquesta relació tan directa i estreta amb el client.

I el repte a partir d'ara?

Tenim moltes idees. Fa poc vam treure la mel, ara hem començat a fer carquinyolis i a l'hivern volem fer torrons artesanals amb la nostra mel i les nostres ametlles. Estem experimentant amb receptes tradicionals.

Tere Junoy, la primera dona cerdana conductora d'autocars

FELIU SIRVENT · Puigcerdà

Els seus inicis com a conductora van causar curiositat i sorpresa a Cerdanya, era una gran novetat veure una dona al volant d'un vehicle d'aquelles dimensions carregat de canalla. Ha estat trenta-cinc anys, amunt i avall. Ara s'ha jubilat.

A Cerdanya la coneix tothom. Ha estat trenta-cinc anys, amunt i avall, portant i recollint canalla a les escoles. S'ha jubilat als seixanta-sis, es trobava bé i encara se'n troba, i si no hagués estat per tot això de la covid, encara hauria continuat fent el transport a la demanda, però vaig pensar que no calia exposar-se, assegura **Tere Junoy Patau**, la primera dona cerdana conductora d'autocar.

Tere Junoy és nascuda a Barcelona i els seus pares també, però els padrins eren d'aquí, els uns de Tartera i els altres de Llivia. Tant els paterns com els materns se'n va anar a Barcelona a guanyar-se la vida i van muntar una vaqueria. Barcelona tenia els últims anys de la postguerra unes 700 vaqueries que sumaven uns 10.000 caps de bestiar. Tere Junoy encara recorda les vaques a la vaqueria dels avis materns, al carrer de Floridablanca. Va ser precisament a través del Gremi de vaquers que els seus pares es van conèixer. A partir dels cinc anys, cada estiu pujava amb la família a Cerdanya, a estiuejar, llavors en deien *veranejar*. Ens hi estàvem des de Sant Joan fins a la Mercè, primer a Estavar, en una caseta vella que els meus pares van arreglar una mica, i després a Llivia, explica. El pare de Tere Junoy, que a Barcelona tenia una empresa d'enderrocs i després de construcció, va ser un dels primers promotors de Cerdanya i va començar precisament a Llivia.

Autocars Rigola

Va ser un estiu d'aquells quan va conèixer **Salvador Rigola**, amb qui es casaria. Salvador era fill d'Alp de tota la vida, de *Ca la Mili*.

Ens vam conèixer ballant sardanes a la plaça Cabrinetty de Puigcerdà, recorda Tere. Em vaig casar amb 22 anys i ara ja n'hi porto 45 a Alp, explica. Salvador Rigola era molt catalanista, un enamorat del seu poble d'on en va ser alcalde i un amant de la cultura popular. Va crear l'*Esbart Dansaire d'Alp* i ensenyava al jovent a ballar sardanes. Una persona compromesa que defensava amb energia les seves conviccions. Quan es van conèixer, Rigola tenia una empresa de construcció, però per circumstàncies diverses la va deixar i va emprendre un nou camí: va crear *Autocars Rigola*. El 1983 va comprar el primer autocar, que ell sempre deia que era de tercera o quarta mà, i va començar a treballar, a l'hivern amb la neu i després amb el transport escolar.

Tere Junoy rememora, com si fos ara, el dia que

el seu home li va dir seriosament: *m'han ofert una nova línia de transport escolar, si et treus el carnet comprarem un altre autocar i el podràs conduir tu. Jo en portaré un i tu portaràs l'altre, què me'n dius?* La Tere no s'ho va pensar gens, sempre li havia agradat el món de la conducció. Es va treure el carnet i així va ser com a trenta anys es va convertir en la primera dona conductora d'autocars de la Cerdanya, una dona en una feina d'homes. El motor i la conducció li agradava des de joveneta. Recorda que el pare tenia un *Land Rover* que no li deixava tocar, deia que era massa gros perquè el portés una noia de divuit o dinou anys. No creu en absolut que la conducció de



cotxes grossos sigui només cosa d'homes, a força bruta jo no el mouré un autocar, però un home tampoc, eh!" (riu). Tere creu que no es tracta de força, que a un autocar el que cal és prendre-li bé les mides i conèixer-lo. A més, els cotxes d'avui han millorat molt, tenen frens elèctrics, direccions assistides i es mouen amb un sol dit.

La dona de l'autocar

Els inicis de Tere Junoy com a conductora d'autocar van causar molta curiositat i sorpresa a Cerdanya, era una gran novetat veure una dona al volant d'un vehicle d'aquelles dimensions carregat de canalla. Tere recorda aquells primers anys baixant cap a les escoles, era una època de plena activitat de la construcció, i quan els paletes em veien

passar una vegada i una altra exclamaven des de l'obra estant: mira, la dona de l'autocar! Era la dona de l'autocar perquè, efectivament, no n'hi havia cap altra que en conduís.

També explica, amb agraïment, que va tenir la gran sort de comptar amb la inestimable ajuda del seu sogre. Jo, que tenia quatre fills, podia anar a conduir perquè ell era a casa, afirma. A part de fer les escoles durant la setmana, els dissabtes i diumenges treballaven molt amb els equips dels clubs esportius. Feien desplaçaments cap a Andorra, però també cap a Blanes o cap a Lloret... i passant sempre la collada de Tosses, collada amunt, collada avall, recorda rient. De viatges llargs en va fer alguns, però no masses perquè havia de ser a casa amb els fills i era complicat marxar a fora una setmana sencera. El que sí que havien fet en diverses ocasions era aprofitar els viatges amb la *Penya Barcelonista de Puigcerdà* per anar-hi junts amb el Salvador, ell de primer xòfer i ella d'acompanyant. Passàvem uns dies extraordinaris tots dos, eren com les nostres vacances, recorda amb nostàlgia.

Aquesta dona ens ha de portar?

En una ocasió, havien de portar un equip de bàsquet a un desplaçament i un pare, amb posat sever, va exclamar: *Aquesta dona ens ha de portar?* Va ser després, a la tornada, quan tot va anar la mar de bé, fins i tot el resultat del partit, que l'home del rampell masclista la va felicitar. El Salvador, el seu marit, tenia un caràcter obert que connectava fàcilment amb la canalla. Tere recorda que després de tants trajectes escola amunt, escola avall, els nens i nenes ens cridaven amb simpatia "papa Rigola i mama Rigola".

Han estat uns anys intensos de treball, però també de felicitat, ens confessa Tere. He gaudit fent la meua feina tan bé com he sabut, assegura. Simpàtica i vital, a ningú li ha passat per alt al llarg de tants anys, la professionalitat i el bon tracte de Tere Junoy amb els seus joves passatgers i les seves famílies. Amb el pas dels anys s'ha trobat mares i pares que havien anat a estudi amb el seu autocar i li deien: "Ep, escolta, que ara portes el meu fill!"

Uns 300 alumnes cerdans fan ús del transport escolar cada curs. Les rutes més freqüentades acostumen a ser la que va de Pi a Alp, la que va fins a les estacions de Masella i la Molina, i la que passa pel càmping de la Solana, Bellver i All. Conec més la gent dels pobles que els de Puigcerdà mateix, assegura Tere, perquè els de Puigcerdà no feien transport i els dels pobles els anaves a buscar i els tornaves a casa cada dia. Recorda molt la canalla de la línia de la ZER Batllia-Baridà (Montellà, Martinet, Lles, Prullans i Prats) i de l'anomenada de Cerdanya (Ger, Bolvir, Llivia), que un dia a la setmana es movien per anar a fer activitats.

Amb el pas dels anys, el negoci familiar va anar creixent, van tenir més autocars i més xofers. El 1994, *Autocars Rigola* es va convertir en *Trans Cerdanya*, els fills han continuat a l'empresa, i ara és **Salvador Rigola Junoy** qui passa al davant. Les instal·lacions també han canviat, es troben al polígon de Puigcerdà on hi tenen un túnel de rentat per als vehicles. Però als inicis, quan només tenien dos autocars, Tere confessa que se n'havia fet un fart de netejar vidres i rentar capçals de roba dels seients, que estenia en filera a casa seva i causava expectació. No sé pas què deuen tenir en aquesta casa?, es preguntava en una ocasió, en veu alta, una dona de fora que passava pel carrer.



A part de continuar treballant per escoles i viatges de final de curs, actualment també treballen molt a través d'agències, fent viatges amb gent gran cap a diversos llocs d'Europa. Ara mateix tenim un cotxe a la Selva Negra, nosaltres dels autocars sempre n'hem dit cotxes, puntualitza. Tere rememora amb orgull el primer viatge que *Trans Cerdanya* va fer a Londres, van haver d'embarcar l'autocar a l'Eurotúnel. En aquella ocasió ella no hi va anar, però en va fer altres de molt especials, com quan, amb l'escola de Bellver, van visitar Poitiers i els castells del Loira i amb el grup de francès Mònaco i la Costa Blava. D'aquells primers anys de feina, també guarda un record molt entranyable dels dies passats amb un grup de Mallorca que van venir a Cerdanya a esquiar.

"Els anys m'han passat volant"



Tere diu que hi ha hagut temporades que ha treballat més intensament i altres no tant. Quan el Salvador es va posar malalt vaig afluixar força per dedicar-li tota l'atenció, però després hi vaig tornar i encara em va anar bé per superar el seu traspàs. Crear i pujar una empresa familiar del no-res és un repte i per això

és molt gratificant veure que als fills els agrada aquesta feina, que té continuïtat, que mantenen l'activitat i la fan créixer. La relació amb els conductors i el personal de la casa sempre ha estat molt bona i familiar, n'hi ha que hi porten molts anys, explica. Aquesta és una feina amb uns horaris imprevisibles, depenen del trànsit, les caravanes i els incidents que puguin sorgir en un trajecte llarg, per això és tan important un ambient de treball cordial i amable com una gran família. Amable i cordial com la mateixa Tere Junoy Patau, la primera dona conductora d'autocars de la Cerdanya i probablement del Pirineu.

2x1

**GRADUAT I SOL DE MARCA
PROGRESSIUS O MONOFOCALS**

Emporta't 2 ulleres de marca i paga'n només unes

Demana també per la nostra promoció

NOO LIMITS

**Emporta't les teves
ulleres des de 9,95€
al mes sense interessos
sense paperassa NOMÉS DNI**



OPTICALIA CENTRE VISIÓ GRUP

C/ Major - 85 Cra. de Vic - 5 **La Seu D'Urgell Manresa** **Tel : 973 35 46 10**
Tel : 93 872 54 71

Promoció vàlida del 1 Juny al 1 Setembre de 2020. 2X1 GRADUAT: Les dues ulleres portaran lents amb la mateixa graduació (graduacions compreses en els rangs de la marca Vistasoft tant per monofocals com per progressius) i sempre es cobrarà la de major import. 1es ulleres: Muntures de qualsevol marca, amb lents amb tractament antirreflexant obligatori. 2nes Ulleres sense cost. Models seleccionats de les marques: Mango, He by Mango, Pepe Jeans, Custo Barcelona, Amichi, Trendi, Javier Larraínzar i Hackett London

L'IDAPA presenta el seu pla de treball 2020



Aquest pla de treball contempla 34 accions específiques de suport a polítiques de muntanya

L'Institut per al Desenvolupament i la Promoció de l'Alt Pirineu i Aran (IDAPA) ha presentat el seu pla de treball per enguany, que inclou **5 programes**, amb **34 accions específiques** de suport a polítiques de muntanya, per un import de 710.000 euros. Entre elles, destaquen:

- Programa de **suport al món local** i als agents del territori: Línia d'ajuts al desenvolupament local i la promoció del patrimoni cultural, adreçada a ens locals i associacions, amb la finalitat de consolidar l'economia local, fer valer el patrimoni cultural i millorar la competitivitat professional.
- Programa de **dinamització territorial** per projectar i reforçar el Pirineu: Redacció d'una Estratègia de Pirineu en diferents àmbits.
- Programa Estratègia 2020 de la **Taula de Camins de l'Alt Pirineu i Aran**: Els Festivals de Senderisme dels Pirineus arriben enguany a la cinquena edició amb un total de vuit esdeveniments programats, a 10 comarques, que oferiran més de 80 activitats de juliol a octubre, amb la previsió de 3.000 participants.
- Programa de **dinamització cultural** de l'Alt Pirineu i Aran: Impuls de l'Associació del Llibre Pirinenc, integrada per un seguit d'escriptors de les comarques pirinenques.
- Programa de foment i **dinamització del sector agroalimentari i ramader**: El mes d'abril es va constituir el grup de treball de producte local de l'Alt



Pirineu, amb representants dels ens locals, parcs naturals, grups Leader, altres administracions i associacions de producte local del territori. Es va aprovar un pla de treball 2022 per al suport al sector agroalimentari de l'APiA amb 4 eixos de treball:

- Coneixement i anàlisi del sector: Creació de l'Observatori de producte agroalimentari local de l'APiA.
- Suport a la cadena de valor (distribució conjunta comercialització, instal·lacions).
- Promoció i comunicació conjuntes.
- Cooperació: treball cooperatiu i generació d'aliances.

També s'inclou el condicionament de l'**Escorxador de Sort** per tal de condicionar l'espai com a obrador de sala de desfer i manipulació artesanal de carnisseria, per potenciar la producció bovina i ovina del Pallars Sobirà.



El suport al sector agroalimentari és un dels punts forts del pressupost d'enguany



SENDÈRIA
Noticiari dels camins

Caminant, descobrireu els paisatges i els pobles dels Pirineus.

Subscripcions i més informació a:
www.sompirineu.cat/camins/senderia

IDAPA
Institut per al Desenvolupament i la Promoció de l'Alt Pirineu i Aran
entitat entitat Desenvolupament e era Promoció de l'Alt Pirineu e Aran

Xavier Millán: "Durant l'estat d'alarma per la Covid-19 els Mossos van donar el millor de si mateixos"

JORDI PARDINILLA · Puigcerdà

El cos policial a la comarca va aixecar un total de 876 actes a persones que van incomplir la fase de confinament per la pandèmia del coronavirus. Ens ho explica el nou cap de l'Àrea Bàsica Policial de la Cerdanya.



El nou cap de l'Àrea Bàsica Policial (ABP) de la Cerdanya, el sots-inspector Xavier Millán, va fer-se càrrec de la comissaria de Puigcerdà just uns dies després de la declaració de l'estat d'alarma; va prendre possessió el dia 20 de març. Malgrat això, i les urgències del moment degut a la situació que vivia el país, el balanç de la gestió feta és molt satisfactori. Millán, fill de Bagà, té 47 anys. Forma part del cos dels Mossos d'Esquadra des de 1996 (novena promoció). Abans del seu destí a la Cerdanya, portava 15 anys destinat a la Regió Policial Central a Manresa com a cap de l'àrea d'investigació i anàlisi en delinqüència especialitzada. "Ser cap d'ABP de la Cerdanya és tot un repte. Estic molt il·lusionat amb el projecte", afirma.

Bon moment per canviar d'aires! I tant que sí. Tot un desafiament! Vaig estrenar-me en el càrrec de cap de l'Àrea Bàsica Policial a la Cerdanya el dia 20 de març. Feia pocs dies que s'havia declarat l'estat d'alarma i teníem l'exemple colpidor del que vam haver de viure a Igualada i a l'Anoia,

pel coronavirus. La situació requeria d'una adaptació ràpida, urgent i precisa. Tinc uns molt bons comandaments i Mossos aquí a la Cerdanya que m'han posat fàcil l'adaptació tot i ser un moment especialment delicat ja que, com he dit, era un moment difícil i especialment complicat per tothom. També vaig poder comptar amb el suport i assessorament, entre d'altres institucions i persones, del director de l'Hospital Transfronterer de la Cerdanya, Francesc Bonet. També voldria reconèixer la feina feta per la Policia Local de Puigcerdà, que gràcies a la bona coordinació i esforç de tots els seus comandaments i agents van contribuir de forma molt destacable en tot el dispositiu de la Covid-19 al municipi de Puigcerdà.

La Cerdanya era la seva elecció?

La Cerdanya sempre m'ha resultat molt atractiva tant personalment per visitar-la i gaudir de tots els seus atractius i encants, que són molts, com professionalment per treballar-hi. Aquest fet va coincidir amb el canvi de destí de l'anterior cap

l'Inspector, Josep Antoni Rodríguez, que es va fer càrrec de la comissaria de la Seu d'Urgell. Em permetràs que aprofiti per reconèixer i posar en valor l'excepcional feina que ha fet com a màxim comandament de la comissaria de la Cerdanya aquests darrers anys. Ser cap d'ABP de la Cerdanya és tot un repte. Estic molt il·lusionat amb el projecte.

I quin balanç en fa d'aquests primers mesos, tenint en compte totes aquestes premisses?

Aquests primers mesos de treball faig un balanç molt positiu. L'actuació dels Mossos a la Cerdanya, durant l'estat d'alarma per la Covid-19, va ser excel·lent; vam estar a primera línia al costat de la resta de serveis d'emergència i treballant al servei dels ciutadans i institucions de la comarca. En un primer moment, vam treballar intensament en la gestió de l'emergència, ens vam anar adaptant al que sorgia i prenent mesures i decisions operatives seguint els criteris i directrius dels caps de la regió policial Pirineu Occidental. Després d'una primera fase més assistencial i de suport tant a les entitats i col·lectius que ho van necessitar, com el trasllat de material sanitari entre hospitals, residències i altres, va caldre assumir decisions operatives més coercitives. Ens vam dedicar a controlar i intentar impedir l'arribada de persones que no tenien la seva residència habitual a la comarca i vam establir controls en alguns casos permanents al Túnel del Cadí, la Collada de Toses, Bellver de Cerdanya...

Té xifres en aquest sentit?

Es van realitzar a la comarca un total de 876 actes de denúncia administrativa. La reacció dels Mossos va ser excepcional i així ens ho han reconegut diverses persones i institucions. Com a exemple d'incompliment de la normativa i de mobilitat no permesa

diré que al control del Túnel del Cadí, en un dia, vam arribar a fer 82 actes de denúncia.

I la resta dels cossos de seguretat van col·laborar-hi?

I tant. La seva col·laboració i l'aportació a l'objectiu comú va ser fonamental. En concret el cos d'Agents Rurals, que voldria destacar la gran coordinació i l'excepcional feina que van fer en el medi natural, amb actuacions de mèrit com la localització i denúncia de persones que estaven fent raquetes de neu pel Pirineu en ple confinament, van realitzar molta feina, tant preventiva com de detecció de conductes infractores, amb 25 actes de denúncia. La Guàrdia Civil en va fer 12, la Policia Nacional en va fer 47 i la Policia Local de Puigcerdà 126.

Han comptat amb el suport del territori?

Sí, amb tots i cadascun dels alcaldes i institucions de la comarca vam estar coordinats i amb un únic objectiu comú per a tothom. Es va establir una col·laboració i unes sinergies excel·lents per part de tots que va perme-

tre gestionar de forma més eficaç i eficient el dia a dia. No va ser una situació gens fàcil, tenint present que la Cerdanya té més d'11.000 segones residències.

Les actes aixecades implicaran sanció?

Les actes administratives de denúncia que s'han realitzat ho són per una presumpta infracció de la normativa legal que existia en aquell moment. Es van realitzar moltes actuacions que es va advertir i informar de l'incompliment a la persona i només en aquells casos que es van considerar més greus es va denunciar. Les persones que van intentar accedir a la Cerdanya de forma no permesa, els que van sortir per fer esport quan no es podia fer, els que s'estaven desplaçant sense un motiu degudament justificat... estaven incomplint aquests preceptes legals i ara s'inicia un procés administratiu amb totes les garanties jurídiques. Actualment es troben en fase de tràmit per part dels òrgans responsables de la seva gestió. Ens hem trobat, fins i tot, casos de gent que incomplia de forma reiterada el confinament.

D'aquests casos, que han estat molt puntuals, s'ha donat compte a l'autoritat judicial, i han derivat en fets presumptament punibles penalment.

Hi ha hagut un sobre esforç per atendre la situació...

Sens dubte. Vull agrair especialment a tots els Mossos l'esforç professional i personal que s'ha hagut de fer, treballant des de primera línia, interactuant amb situacions molt complexes i canviants i donant el millor de si mateixos...

Quins són els principals delictes registrats a la comarca?

Un delictes que va en augment és el relacionat amb les estafes vinculades a l'activitat a internet. Un objectiu de treball que impulsarem des de l'oficina de relacions amb la comunitat de la Cerdanya aquest any, es la realització d'una campanya informativa i pedagògica amb l'objectiu d'intentar reduir aquesta modalitat delictiva.

Llegiu l'entrevista sencera a www.viurealspirineus.cat



PIRENE
language school
www.pireneschool.com

ENS TRASLLADEM
Nova ubicació

A partir del curs vinent, Pirene Language School, s'ubicarà a:
C/. Mare Janer, núm. 27, 1a planta (Antiga Acadèmia Canals)

Volem garantir així el compliment de les distàncies de seguretat
i oferir un espai més gran, amb llum natural i
una ventilació adequada pels nostres alumnes.

Matrícula oberta pel curs 2020 - 2021

AGENDA CULTURAL LA SEU D'URGELL AGOST 2020

La Bíblia Simuhè Llibre de les Bèsties

La Seu d'Urgell juliol - agost 2020

dimarts a dissabtes de 10 a 14 h i de 17 a 20:30 h Sala Sant Domènec

PERICO PASTOR il·luminacions



DUET D'ACORDIÓ I GUITARRA ELÈCTRICA

VESPRES PAUSATS



GUITAR BELLOWS

Manu Sánchez i Pilar Planavila

14 d'agost DIVENDRES 22 h - Pati de la Biblioteca

insomni 2020 activitats per a joves a l'Alt Urgell

TOT GRATUÏT

Cal inscripció prèvia a totes les activitats. Espais limitats segons desenvolupament de l'any.



Històries breus per a tota la família on tota mena d'estrils mecànics-sonors i lluminosos prenen vida pròpia per art de la música i el teatre.

ARTILUXIS TEATRE D'OBJECTES

1 d'agost - DISSABTE Matí: 12 | 12.45 h. Tarda: 18 - 18.45 - 19.30 h Sala d'Actes de la Immaculada



DUET DAURA EL BAGUL DE LA MÚSICA TRADICIONAL

11 d'agost DIMARTS 19 h - Pati de la Biblioteca



BALLANT DAMUNT LA LLUNA

25 d'agost DIMARTS 19 h - Lloc a concretar

Amb "Ballant damunt la lluna" The Penguins / Reggae per Xics estrenen espectacle i enceten una nova aventura, que amb el combustible dels ritmes jamaicans, farà viatjar el públic més enllà de les estrelles.



AGOST

activitats per a joves a l'Alt Urgell

DISSABTES 11 D'AGOST CAMINADA "JOC DE LES LLUMS DE LA LLUM" - ACTIVACIÓ MUSICAL EN DIRECTE

JAZZ A la Seu d'Urgell, Sala d'Actes del Racionero

DISSABTES 14 D'AGOST De bruixes, senyors i reis JOC DE ROL MEDIEVAL

DISSABTES 14 D'AGOST JAZZ / sessió impro

NITS DE JAZZ

ARNAU OBIOLS TRIO

4 d'agost DIMARTS 22 h - Claustre del Racionero



KIKE PÉREZ QUARTET

7 d'agost DIMECRES 23 h - Terrassa del Parc del Segre



MOLTES GRÀCIES

27 d'agost DIJOUS 19 h

Moltes Gràcies és un espectacle en el qual Quim Masferrer s'acosta a la gent d'una manera original. En Quim fa totalment seva l'expressió "Si no podem anar al teatre, el teatre ve a nosaltres". Si el públic no pot anar on hi ha l'espectacle, que sigui l'espectacle el que es mogui i vagi a buscar el públic.

El podreu veure en directe i des de casa: al mòbil, a la tablet i a l'ordinador.

OBERT tot l'estiu! Totes les activitats són gratuïtes i amb públic assegut (exceptuant les caminades) Les cadires estaran a la distància obligatòria

Prèviament CALDRA RESERVAR les vostres localitats als següents enllaços:

Activitats de la Programació Estable de l'Àrea de Cultura: <http://agenda.laseu.cat/cultura> Activitats del cicle Insomni Oficina Jove Alt Urgell i Espai Ermengol: <http://agenda.laseu.cat/insomni> També per telèfon trucant a Turisme Seu al número 973 351 511

Benvolgudes / benvolguts us demanem que seguïu en tot moment les indicacions dels organitzadors i preneu totes les mesures de sanitat i distanciament. Caldrà fer ús de la mascareta en el cas de no poder mantenir les distàncies.

Si vols rebre informació personalitzada al teu correu electrònic, envia'ns un mail a: cultura@aj-laseu.cat posant a l'assumpte: ALTA DIFUSIÓ CULTURAL

AGENDA Ajuntament de la Seu d'Urgell

Mai perdis de vista el que realment t'importa!

OPTICA ISERN



C. Major, 72
La Seu d'Urgell
Tel. 973 350 523

Especialistes qualificats



Ulleres graduades



Audiòfons



Equip professional





NOVETAT



www.neuhuguet.com FOTO © Lorenzo Ordás

Fem una birra?

Fem una *liba*!

Mediterranean drink from the Pyrenees
by IVAN CAELLES
CERVELSA 100% NATURAL AMB Oliva

www.olibagreenbeer.com



Nou Mercer Hotel Torre del Remei, un refugi de luxe

Amb més de cent anys d'història, la Torre del Remei reneix regentada per la cadena hotelera Mercer Hoteles.

El castell de 1910 és ara un exclusiu hotel 5*GL amb 24 habitacions i suites -estances

luminoses i amb unes vistes de postal-, un disseny d'interiors que posa en escena un nou luxe discret, un jardí de 3 hectàrees amb arbres centenaris, una piscina exterior climatitzada així com un servei personalitzat.

La guinda d'aquest establiment la posen el xef Carles Gaig i la seva cuina d'autor identificada amb el territori, al nou restaurant Gaig del Mercer Hotel Torre del Remei.



Mercer Hotel Torre del Remei · Camí del Remei, 3 · 17539 Bolvir · Girona
Tel. +34 972 88 37 40 · reservas@mercortorredelremei.com · www.mercerhoteltorredelremei.com

La Coma, cuina de sempre amb retocs de modernitat

ABRIL MONTANÉ · Martinet

La Maria Dolors Haldón Capdevila i el Ramon Coma Clotet s'han passat tota la vida al capdavant dels fogons del restaurant La Coma, un establiment de bona cuina i tracte amable i proper. Ara ho fan els seus fills, la Mariona i el Marc, que segueixen la tradició familiar amb l'esperit de sempre i nous retocs de modernitat



Aquest mes hem fet una visita al restaurant La Coma, a tocar de Martinet, que just ara a l'agost fa 34 anys que va obrir, el 1986. Hem xerrat amb tota la família: els pares, el **Ramon** i la **Maria Dolors**, i els fills, la **Mariona** i el **Marc**, que ens han explicat la història del negoci familiar. Una història marcada pel treball incansable, la vocació de servei i l'estima per una cuina pirinenca de qualitat elaborada amb productes de temporada, els bolets, la caça i les fruites i verdures dels horts del voltant del restaurant que conrea el Ramon.

El Ramon és nascut a Ripoll i sempre ha fet de cuiner; ha treballat a Ripoll, a Barcelona, a Darnius, a Lles i la Molina, i fins i tot va tenir als dits la proposta d'anar a treballar a Suècia, però no va tenir fet a temps el permís de treball i no va poder ser. Però la vida no li va girar l'esquena, perquè temps després va conèixer la que seria la seva dona, la Maria Dolors, de Martinet i de família de perruquers. Tots dos van decidir aixecar el que avui és La Coma, i hi van treballar de valent per fer realitat el seu somni.

Abans, el terreny on hi ha el restaurant era un prat de pomeres. Van tenir l'oportunitat de comprar la parcel·la amb la sort que el buidatge del prat, el desmunt, els va sortir de franc i va ser un bon estalvi. Van

veure que el lloc era estratègic, al peu de la carretera, i el moment era clau, perquè acabaven d'obrir el Túnel del Cadí, el 1984. Aquesta obertura significaria un gran canvi: la restauració aquí dalt no només viuria de la temporada d'estiu i de la Setmana Santa i alguns caps de setmana d'hivern i Nadal, i la gent d'Andorra ja no baixaria a Barcelona només per Ponts. Per això mateix, la seva clientela no només és de pas, sinó que tenen uns clients fidels que mantenen una relació especial amb La Coma, són clients de la comarca, de Barcelona, i també França i Andorra, que hi van expressament per menjar els seus plats. Alguns, més que clients ja són amics de la família.

La construcció del restaurant es va fer en tres fases, de manera que es va anar engrandint la cuina, el menjador i la terrassa, a mesura que el seu renom els feia venir més gent. "Començar de zero i sense diners no és fàcil però amb molt esforç i amb la confiança de molta gent, i d'una clientela fidel, ens en vam anar sortint i vam anar ampliant i millorant el restaurant". Avui La Coma és un lloc de referència, compta amb dos sales força grans, amb una terrassa excepcional i amb un jardí que el Ramon manté impecable (només ell sap la feina que porta). Però les obres a les cases grans no

s'acaben mai i aquesta primavera han aprofitat per fer millores en una de les dues sales de menjador.

Les ensenyances dels pares

El Marc i la Mariona, que van venir a viure a dalt del restaurant amb 9 i 3 anys respectivament, recorden com van ser els inicis, uns anys de molta feina i sense cap dia de vacances pels pares. La construcció de l'edifici la van fer entre un tiet seu i el seu pare, fent de manobres del Miquel Giménez, un home molt estimat per la família, però també tenen al cap la imatge del pare i de la mare escampant quitrà per fer el pàrquing (molt valorat per ser totalment accessible i tenir-hi vistes des de dins) i un munt de feines més. "Els pares ho van fer tot, des de posar la primera pedra fins a parar la primera taula, per arribar a avui mantenint un bon nom i sent un referent", ens explica el Marc.

Com que el Ramon ja havia fet de cuiner a l'Hotel Martinet, al Cadí i al Mirador de Lles, el coneixien i va tenir de bon principi l'ajuda i la confiança dels proveïdors de l'Alt Urgell i de la Cerdanya, i això és un fet que encara ara, passats trenta anys, tota la família ho recorden amb agraïment. La Maria Dolors ho feia anar

La Mariona i el Marc, la segona generació, han estat des de ben petits al darrere del taulell

la seva padrina, la mare encara va fer funcionar la perruqueria uns cinc anys, fins que els metges li van fer crits per treballar massa; es veu que li n'han hagut de fer més vegades, de crits, però que quan la Maria Dolors ho ha passat realment malament (com tanta gent de l'hostaleria) ha estat aquests mesos de confinament en què s'ha hagut d'estar quieta a casa.

Ara el Ramon i la Maria Dolors han deixat pas als seus als fills però el restaurant és la seva vida i hi continuen anant igual. Els fills ho entenen, "són feliços aquí", i admeten que els és una seguretat que ells, que hi han sigut tota la vida, hi continuïn sent.

La Mariona i el Marc han estudiat, s'han format, però sempre han estat, des de ben petits, al darrere del taulell donant un cop de mà. Tots dos formen la segona generació, però segueixen molt de prop la primera, que els assessoren amb la veu de l'experiència i, malgrat algunes divergències i xocs que hi puguin haver, sobretot generacionals, "quasi sempre veus que els has d'acabar donant la raó", assegura el Marc. Valoren molt la decisió i l'empenta dels seus pares que, com explica la Mariona, "de zero i amb una mà al davant i l'altra al darrere, van hipotecar el pis i van engegar el projecte. Mantenir-ho és difícil, però aixecar-ho del no res encara més".

El Marc, a la cuina, dona un toc més modern als plats, però sempre seguint la línia iniciada pels pares, que és marca de la casa: cuina casolana —cargols, trin-



xat, carn a la brasa—, amb productes de temporada de proximitat i fins i tot propis, ja que totes les verdures i les hortalisses són del seu hort (cada any amplien amb un de nou, i van sumant!). Al seu hort produeixen tant que gairebé tenen tomates, cebes i patates d'un any per l'altre. També fan cuina de caça —civet, cérvol, senglar, cabirol—, molt valorada per la gent de fora però també per la d'aquí, i tenen molt en compte els bolets que creixen per la zona, ja que el Ramon és un gran boletaire. Ara és diferent d'abans i, com diu la Mariona, "aquí vas empalmant temporades", perquè no te n'adones i de la primavera passes a l'estiu, a la tardor i després a l'hivern, "i ja torna a ser Nadal!", diu el Marc.

En definitiva, tots dos remarquen que la seva intenció és mantenir el negoci i, per poc que es pugui, anar-lo ampliant. Per ells, l'essència és tractar molt bé el producte, amb el valor afegit que molts dels aliments són seus o comprats a la zona.

Respecte a la Covid-19 i les noves mesures de seguretat, ens expliquen que tenen sort de tenir tot el tros que tenen (una terrassa enorme i les dues sales) i que poden garantir a la seva clientela aquesta calma, però sí que es miren una mica espantats la crisi que sembla que vindrà, sobretot a nuclis més grans com Barcelona, i que repercutirà a tot arreu. De moment, però, després d'una aturada que ha estat molt dura per a tothom, tots quatre estan molt contents de fer funcionar els fogons altra vegada!



Visita a l'agrobotiga de Puigcerdà i a la Fundació Adis

REDACCIÓ · Puigcerdà

L'Agrobotiga de Puigcerdà, ubicada a la cantonada dels carrers Solana i Pla del Fort, està en funcionament des del passat dia 1 de juliol. El conseller Chakir El Homrani la va visitar.

Aquest juliol, el conseller de Treball, Afers Socials i Famílies, **Chakir El Homrani**, l'alcalde de Puigcerdà, **Albert Piñeira**, i la regidora de Benestar Social, Inclusió i Igualtat, **Laia Vila**, han visitat l'Agrobotiga de Puigcerdà, una iniciativa que uneix els productors locals amb un projecte d'integració laboral de les persones amb diversitat funcional.

L'Agrobotiga, que està en funcionament des del dia 1 de juliol, està ubicada a la cantonada dels carrers Solana i Pla del Fort, en un local cedit per l'Ajuntament de Puigcerdà.

Posteriorment, van tenir una reunió amb el president de la Fundació Adis, **Rafa Villena**, el personal i patrons de la Fundació, en la qual van parlar de les moltes activitats que realitza la Fundació Adis i dels seus projectes de futur. La Fundació Adis duu a terme una tasca que mereix el nostre reconeixement.



SERVICIOS INTEGRAL DE LIMPIEZA
Zona alt Urdell i Cerdanya

ECOLIMP
ART & FOC
INTEGRAL

EN NUESTRA EMPRESA PODRA ENCONTRAR LIMPIEZA DE CHIMENEAS, MONTAJE Y REPARACION DE TODO TIPO DE CHIMENEAS, ESTUFAS Y CALDERAS NOS PODRA ENCONTRAR EN LOS SIGUIENTES: Mov. 684 451 947 Comercial: 643 251 055

CERTIFICADO DE LIMPIEZA
E-mail: superguai585@hotmail.com

EN VENDA

Es ven moticultor Agria 3000 i 13 tubs de regadiu amb els seus trípodes, aspersors i acoblaments. També un dipòsit de 1.500 l.

Tel. 608 603 947

V+ Centre Veterinari La Seu

www.centreveterinarilaseu.cat

Pssg. de les Lletories, 14
T. 973 35 07 81 · 618 87 29 35
La Seu d'Urgell
info@centreveterinarilaseu.cat

FUSTERIA I DERIVATS
Morales

C/ Josep Zulueta nº46 Pol.Ind. La Seu C/E nau nº4
25700 La Seu d'Urgell 25700 La Seu d'Urgell
Tel. i Fax 973 35 03 86 Tel. 973 35 29 48

info@fusteriamorales.cat
www.fusteriamorales.cat

FUSTERIA MOBLES PARQUETS CUINES DECORACIÓ BRICOLATGE

TRANSPORTS I EXCAVACIONS
MEYA, S.L.

Ctra. de Lleida, s/n
Centre Industrial La Seu, nau 15
25700 - La Seu d'Urgell
Tel.: 973 35 15 33
Mòbil: 627 41 89 47
info@meyasl.com · www.meyasl.com

US OFERIM SERVEIS DE:

- Moviment de terres i obra pública en general
- Murs de contenció amb pedra d'escollera
- Venda de terra vegetal amb compost
- Preparació de jardins

I molt més!

REFORMES MOBILIARI
APULCO SL

Passeig Pasqual Ingla, 14 baixos
25700 La Seu d'Urgell
c.apulco@hotmail.com
www.construccionsapulco.com

Tel. 973 355 211 botiga / 660 328 758 mòbil
Fax. 973 355 228

Espai cultural, lúdic i gastronòmic

Cal Serni

www.calserni.com
Tel: 973 35 28 09

CALVINYÀ
Valls del Valira

VIURE ALS PIRINEUS

Distribució gratuïta
EDITA Edicions Salòria SL
Passeig del Parc, 26 · La Seu d'Urgell
DIRECCIÓ EDITORIAL Marcel·lí Pascual - Feliu Sirvent
DISSENY I MAQUETACIÓ www.creativadissey.cat
Imprimeix: GoPrinters La Seu d'Urgell

DL L 701-2002
www.viurealspireus.cat
viurealspireus@gmail.com
Tel: 699241871

L'empresa no es fa responsable de les opinions els col·laboradors de la revista.

viurealspireus
viurealspireus_
@AmicsPirineu

amic mitjans d'informació i comunicació

Cuina catalana i pirinenca al cor de la Cerdanya



LLOC: Ctra. de Llívia, 1 Puigcerdà

FUNDAT PER: Joan Aleix

ANY: 1960

DIRECCIÓ: Montse Dolcet Bosch

DESCRIPCIÓ: Cuina catalana i pirinenca elaborada amb productes de qualitat i de proximitat. Els sabors de sempre amb tocs moderns.

www.hotelprado.cat



FELIU SIRVENT

L'Hotel del Prado de Puigcerdà el va fundar fa seixanta anys **Joan Aleix**, pagès i criador de cavalls de Prullans. **Lluís Dolcet Pujol** va portar un temps l'hotel com a llogater, però ben aviat, el 1975, ja el van comprar. Quan Joan Aleix el va construir, l'Hotel del Prado només tenia dotze habitacions, després amb Lluís Dolcet i la seva dona, **Pepita Bosch Berna-**

das, va passar a tenir-ne primer vint-i-vuit i ara cinquanta-quatre. Amb els anys, l'hotel ha canviat força, s'han fet ampliacions a banda i banda, però ha sabut mantenir aquella personalitat i ànima dels hotels amb encant. Dolcet recorda quan el 1982 van fer l'avinguda que portava al poliesportiu, *vam comprar un tros de terreny al pintor paisatgista Josep Puigdengolas i vam am-*

pliar bona part de jardí. El jardí del Prado és extraordinari, transmet tranquil·litat, descans i bellesa.

El Prado és un establiment familiar i acollidor. Obert tot l'any, disposa d'una àmplia i confortable varietat d'habitacions. Envoltat d'una gran zona enjardinada, ofereix Spa, piscina climatitzada i pista de tennis. La seva privilegiada ubicació permet als clients re-

alitzar tota mena d'activitats lúdiques: rutes de senderisme, BTT, esquí, i descobrir l'autenticitat dels pobles i l'entorn natural de la Cerdanya.

A Lluís Dolcet la passió pels fogons i l'hoteleria li ve dels orígens, de la seva casa d'Alàs, *Cal Dolcet*, on va començar a fer cuina. Després va anar a l'Hotel Martinet, que era de la família Boix, i d'allà a l'Hotel Mundial de la Seu, amb els entranyables Pep i Rosita. La Rosita del Mundial el va recomanar per entrar al Ritz, *que aleshores no hi entrava tothom*, estem parlant del 1957. *Al Ritz érem trenta-un a la cuina i jo hi vaig anar com ajudant. Vaig estar-hi tres anys*, rememora Dolcet. Després del Ritz va anar al Santa Marta, entre Lloret i Blanes, un magnífic *Relais & Châteaux* a la platja de Sant Cristina, on assegura que s'hi va trobar molt a gust. Així va ser com va anar aprenent l'ofici i agafant experiència amb els millors professionals, fins que se'n va tornar de cuinar a Puigcerdà, al *Maria Victòria*, on va conèixer la seva dona. Pepita Bosch de ben jove ja ajudava a la seva mare a portar l'hotel, el pare va morir molt aviat, a quaranta-cinc anys. *Vam estar-hi més de trenta anys al Maria Victòria fins que vam baixar al nostre, al Prado*, explica Lluís.

Lluís Dolcet, a més de ser un excel·lent cuiner i hotelier, és un gran divulgador de la cuina tradicional de Cerdanya. El propietari de l'Hotel del Prado, no ha faltat mai a la *Mostra Gastronòmica d'Alp* i ha estat un dels motors de la *Festa del trinxat de Puigcerdà*. El trinxat és un plat auster que abans era habitual als fogons de totes les cases de Cerdanya i de tot el Pirineu, en alguns llocs en diuen trinxat, a altres, col tocada pel fred i passada per la paella, i al Ripollès l'anomenen *canamillana*, puntualitza Lluís Dolcet.

El secret d'un bon trinxat, ens confessa Lluís, *és col d'hivern, si pot ser amb patata del bufet, acompanyada d'una bona rosta de cansalada virada, de cap manera bacon, amb els rostillons, i ben amanit amb un bon oli i una mica d'all*.

El relleu a l'Hotel del Prado està assegurat. Montse Dolcet, la filla gran, n'és la directora

La de l'Hotel del Prado és una cuina tradicional catalana i del Pirineu que es caracteritza pel seu excel·lent producte de proximitat i que transmet els sabors de sempre amb tocs moderns. A la carta hi trobareu, entre altres, la brandada de bacallà amb ou escumat de cal Grauet i crema de porros; l'arròs melós de muntanya; la cuixa de tiró 5 glans amb Torb de la Cerdanya, prunes i naps; les costelles de xai de

cal Cot de Vilallobent; o el Llenquado a la Meunière amb mantega del Cadí.

Lluís i Pepita tenen tres filles i un fill: Montse, Mercè, Marta i Joan, que fa de cuiner a Menorca. El relleu al Prado està assegurat. **Montse Dolcet Bosch**, la filla gran, n'és la directora. Formada a l'Escola Universitària de Turisme i Direcció Hotelera de la UAB, Montse comanda l'establiment amb energia i gran professionalitat. *La meva filla és una tot terreny i la meva dona encara fa molta feina, porta l'ofici a la sang*, explica satisfet Lluís Dolcet.

La passió i el *hobby* de Montse Dolcet és la rebosteria, va estudiar a l'Escola de Pastisseria de Barcelona, però ara no em queda temps per tot, la gestió de l'hotel i la família demana molta dedicació i només elaboro pastissos en ocasions especials, es lamenta.

Trinxat de Cerdanya

Ingredients per a sis persones:

- 1/2 kg de col d'hivern
- 1/2 kg de patates
- 1/2 kg de rosta fresca
- 1/2 de litre d'oli
- 4 dents d'all

Recepta:

Bullirem la col i la patata amb aigua i una mica de sal. A part, fregirem una part de la rosta picada. En el mateix oli que hem utilitzat, hi courem els alls i hi afegirem la col i les patates prèviament escorregudes.

Finalment, ho trinxarem tot i ho passarem per una paella ben calenta perquè s'hi faci una mica de crosta. Per acabar de completar el plat, fregirem unes penques de rostos i les afegirem.

Aquest plat es pot acompanyar d'arangada amanida.



Amb el suport de:



Des de 1915



NATURA	ESPORT	TRADICIÓ	CULTURA
TURISME	PAGESIA	GENT	PATRIMONI

Més de 500 places
d'aparcament gratuïtes
www.bellver.org



El museu de Llívia ofereix un ventall d'activitats per a tots els públics durant tot el mes d'agost

REDACCIÓ · Llívia

L'agost es presenta mogut al museu de Llívia, amb una nova edició dels *workshops* de plantes medicinals, noves sessions de les visites guiades Descobrir Llívia, i la presentació d'un joc de descoberta del museu per als més petits de la família.

El proper dissabte 1 d'agost a les 10 h comencen els *workshops* de plantes medicinals. Aquest any, s'ofereixen un total de 4 tallers: aromateràpia per a la dona (01/08); cosmètica facial i capil·lar (08/08); elaboració desodorant i pasta de dents (15/08); i farmaciola natural per a pujar les defenses (22/08).

Els tallers tenen una durada de 3 hores i 30 minuts i són a càrrec d'Òria cosmètica natural i artesanal, i Dona Cura. Tots ells són teòrico-pràctics.

L'aforament és limitat i les inscripcions es poden fer al mateix museu i online (pròximament). Les visites guiades Descobrir Llívia, organitzades pel museu de Llívia, segueixen amb noves sessions tot el mes d'agost. Comencen a les 10 h al museu de Llívia. El divendres 7, 14, 21 i 28, i el diumenge 2, 9 i 30 es podrà fer la ruta Les 5 icones de Llívia, que fa un passeig per a les considerades 5 icones de la vila: el fòrum romà, el castell, l'enclavament, l'església de Nostra Senyora dels Àngels i el museu i l'antiga farmàcia Esteva. La visita té una durada de dues hores aproximadament i es recomana portar barret per al sol, aigua per hidratar-se i venir ben calçat, ja que es tracta d'un recor-



regut pels diferents punts de la vila.

El diumenge 16 es podrà fer la visita La Llívia del Tractat dels Pirineus, i el diumenge 23 la visita La Llívia romana. Les visites guiades Descobrir Llívia seguiran al mes de setembre i octubre.

I a partir de l'1 d'agost els més petits de la família poden venir a descobrir el museu amb el joc de descoberta Les mil històries del museu. De la mà de la nostra conservadora, hauran de resoldre enigmes, mostrar les seves habilitats d'observació i descobrir què ens expliquen algunes de les nostres peces.

L'edat recomanada és de 6 a 12 anys i és necessari l'ús d'un telèfon mòbil. El joc de descoberta està inclòs amb l'entrada al museu. A més a més, també es pot visitar l'exposició Esteva. Els nous objectes de la farmàcia de Llívia, posposada novament fins al 4 d'octubre.

Per a més informació: www.llivia.org



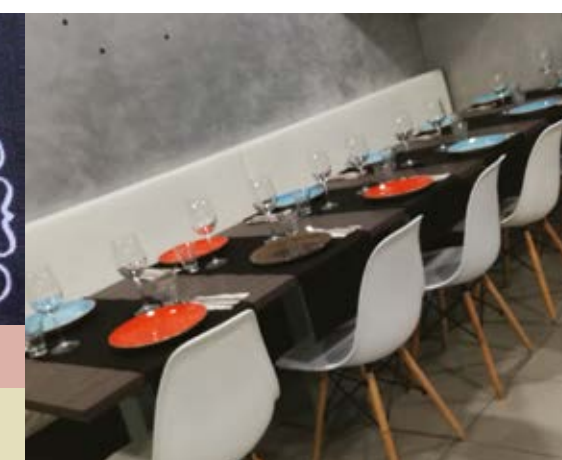
Bar Restaurant

- Tapes variades, entrepans freds i calents, brasa, arrossos, hamburgueses, esmorzars, especialitat bacallà i pop. Sarsuela i mariscada per encàrrec
- Sala chillout amb música ambiental per desconectar.

Menú diari: 12,50 euros

Diumenges i festius: 13,50 euros

Plaça del Codina, 4.
Telf. 973 044 338 · La Seu d'Urgell
Local ampli i molt acollidor





Meri Puig Rebustes
Psicòloga/Psicoterapeuta Sistèmica
Coach Esportiu

Sessions individuals, grupals i online.

687 506 828 - WhatsApp
mpr@copc.cat

www.psicologiaseudurgell-coachdeportivo.com

LA SEU D'URGELL

Ja et pots descarregar
gratuïtament l'App
de VIURE ALS PIRINEUS
al teu telèfon!



LA SEU D'URGELL
Carrer Major, 29 - cansaladeria
T. 973 350 335
Carrer Major, 36 - carnisseria Isern
T. 973 353 829
BELLVER DE Cerdanya
Plaça del Portal, 16
T. 973 510 870
BERGA (Cal Aspachs)
Carrer Sant Antoni, 7
T. 938 210 742
BERGA
Carrer Ronda de Queralt, 10
T. 938 220 366



Pl. Sant Roc, 15 - Tel. 973 51 10 51 - jouvellbellver@gmail.com

CAN JOSEP

Carretera de La Seu d'Urgell, 12
SORT (Lleida)
Tel. 973 620 176 - 973 620 834
info@hostalcanjosep.com
www.hostalcanjosep.com

Habitacions i restaurant



ART FLORAL
DECORACIÓ

Donem caliu
a la vostra llar

• Arranjaments florals
• Decoració florals d'espais
• Detalls personalitzats
• Complementes de vestir
amb flors *Demana'ns...*

*Amb les nostres mans i amb tot el cor omplirem de màgia els moments més especials
Contacteu amb nosaltres!*

Pl. de l'Església - Tel. 972 89 04 48 - ALP · marisol.stjohns@gmail.com · Marisol 627 442 986



L'autèntic
embotit
de muntanya

100 ANYS

CINC GENERACIONS

La història d'Embotits Obach és
l'herència d'una terra, d'una tradició
i d'una cultura familiars, que es
manifesten en l'elaboració artesana
d'embotits al llarg de més de 100 anys.

www.embotitsobach.com



Montserrat

PRODUCTES DEL PIRINEU

Xarcuteria
Menjars preparats
Embotits artesans
Vins i Caves



xarcuteriamontserratcb@gmail.com

@xarcuteriamontserrat



Elaboració pròpia ANTIGUA CASA JAUME
Cansaladeria i xarcuteria,
pernils, llonganisses i demés del porc
Tel. 973 51 00 24 · antonivigo.1@gmail.com
C. Sant Roc, 1 · Bellver de Cerdanya

NOVA XARCUTERIA MONSERRAT
productes artesans del Pirineu
Tel. 626 625 149 · C. Major, 89 · La Seu d'Urgell



C/Sant Jaume, 5 - Isona
Tel 973 664 172

Cafeteria-restaurant Miami, una alternativa més per gaudir d'Isona i dels seus voltants

Per començar el dia us proposem un bon esmorzar de forquilla i una visita cultural pel territori!

Indrets per visitar:

Basturs, Benavent, Biscarri, Conques, Covet, Llordà, Figuerola d'Orcau, Gramenet, Isona, Masos de Sant Martí, Orcau, Sant Romà d'Abella i Siall.
Teniu la possibilitat de fer passejades per tot l'entorn i fer visites culturals.
Tenim el Museu de la Conca Dellà que ens ajuda a descobrir el territori, la història, els dinosaures, el parc cretaci, etc.
També es pot visitar la població romana d'Aeso, evidentment a Isona, així com la muralla romana.
I entre d'altres, l'església gòtica moderna de la Vergé de l'Assumpció d'Isona.

I qui no coneix el Bar Miami? Punt de trobada d'amics i veïns, lloc de tracte familiar i on hi trobareu un raconet per menjar, prendre el cafetó, fer tertúlia o el que us vingui de gust...

Bon profit i bona visita a Isona!!!

NETEJA XEMENEIES



619 865 475
618 498 835

info@serveispirineus.com
www.serveispirineus.com

- ▶ Llars de foc
- ▶ Xemeneies domèstiques i industrials
- ▶ Calderes de pel·lets i gas-oil
- ▶ Inspeccions amb càmera de foto i vídeo.
- ▶ Sense productes químics
- ▶ Lliurament de certificats de treball.



Festival transfronterer Puigcerdà Bourg-Madame 2020

REDACCIÓ · Puigcerdà

Catorze propostes culturals conformen el cartell del Festival Transfronterer 2020, que organitzen conjuntament els ajuntaments de Puigcerdà i Bourg-Madame a través del Consorci Transfronterer, i que tindran lloc entre el 2 d'agost i l'1 de setembre a Puigcerdà, Bourg-Madame i Càldegues.

Es tracta d'un festival eclèctic, dirigit a tots els públics, i que inclou teatre, dansa, màgia, programació infantil i pel públic familiar i diferents generes musicals (música clàssica, jazz, cançó de taberna, música de còl·la, pop, rock, folck, música vocal i música popular i tradicional).

Hi haurà concerts tots els diumenges d'agost a les 19 h a la plaça de Santa Maria de Puigcerdà (La Taberna Catalina, Tete a Tete, Jazz Do It, Rachel & The Wells i La corda Fluixa), 3 espectacles pel públic infantil i familiar (l'espectacle de dansa Blowing, el de màgia infantil Gregory et Toupie i El Pot Petit, que farà dues funcions), l'obra de teatre Records del 36 amb la Inestable Ceretana de Teatre, 2 concerts de música clàssica a Càldegues (amb els duos Fortecello i Lara Martí i Dylan Garcia), el concert vocal a capella de Les Foruchettes i dos concerts de música popular i tradicional amb la cobla Montgrins i la Trobada dels Acordionistes del Pirineu.



El gruix de les activitats són gratuïtes (si bé en alguns casos cal reservar igualment entrada). Pel que fa a les activitats de pagament, les entrades es poden adquirir al web www.codetickets.com, a l'Oficina de Turisme de Puigcerdà i directament a taquilla una hora abans de l'espectacle.

Els aforaments són limitats, l'ús de mascareta és obligatori i s'haurà de mantenir la distància social entre persones.

XARCUTERIA
ROLLAND



Plaça Major, 7 - 17527 LLÍVIA Tel. 972 89 60 18

XARCUTERIA ARTESANA
QUEVIURES
MENJARS PER EMPORTAR
ELABORACIÓ PRÒPIA

CLEMENT'S



Especialidad en Pescado, Arroz y Marisco

Bar - Restaurante

Av Dr. Pigullem, 6
Telf/Fax 972891166
17520 PUIGCERDÀ - GIRONA

MAGDAPERRUQUERIAlp

C/ NORD 5
TEL: 972890265
17538 ALP

TOT EN PERRUQUERIA PER ELLA I ELL
MANICURA I DEPLACIÓ FACIAL
VENDA DE PRODUCTES DE BELLESA

DENTALP

Dr. Oriol Martínez Duran
Metge Odontòleg
Professor Universitat Barcelona
Col·legiat nº 2782

c/ Nord, 10
17538 ALP (Girona)
Tel. 972 89 08 63
Mòbil 649 99 70 67

15 D'AGOST - LLÍVIA

38è Concurs de rams i flors de muntanya

5è Concurs de fotografia de flora de Cerdanya · Esteve Sais

A la sala teatre del Fòrum

De 12h a 14h: Entrega de rams

17h: Exposició de rams i fotografies i entrega de premis

18h: Presentació de la nova novel·la "Terra de Marca" de Gerard Cunill, director del Museu Municipal de Llívia i dels escriptors Jordi Romeu Carol i Jaume Font Eixert. En acabar l'acte, concert de la violoncel·lista Carmena Font, col·laboradora de l'Orquestra Simfònica de Barcelona i nacional de Catalunya, que interpretarà obres de diferents autors.

Zona Fòrum

19h: Sardanes amb la Còpia Berga Jove

Mercat artesanal durant tot el dia

Bases de participació a: www.llivia.org
Més info al 972896313

LLÍVIA

FURNICHI LLÍVIA

AYUNTAMENT DE LLÍVIA

EXCURSIÓ
Bac de Llívia (Bulloses)

Diumenges 19 i 26 de juliol
2, 9, 16, 23 d'agost

CAL RESERVA PRÈVIA

Us proposem conèixer un territori de boscos i llacs al peu del Carlit. Itinerari circular de 2h 30m apte per a tothom. Cal portar bon calçat, gorra i aigua i es recomana portar picnic.

Lloc de trobada
Benzinera de Llívia a les 8,45h

Preu
18€ adults
12€ nens de 6 a 13 anys (inclou telecadira Font-Romeu)

Informació i reserves
Museu municipal de Llívia
Telf. 972 896 313

www.llivia.org

AYUNTAMENT DE LLÍVIA

ROCAVIVA
LABERINT MÀGIC

Fotografies de : Jose Antonio Rios

Centre Cívic Escoles Velles
Bellver de Cerdanya
del 3 al 28 d'Agost

AYUNTAMENT DE LLÍVIA

AYUNTAMENT DE BELLVER DE CERDANYA

AltUrgellFibra
la fibra òptica de tots

La nostra cobertura de fibra

La nostra cobertura inalàmbrica arriba a
Calbinyà, Alàs, Vilamitjana, La Parròquia d'Hortò, ...

Solucions per a empreses, servei especialitzat

www.alturgellfibra.cat info@alturgellfibra.cat [AltUrgellFibra](https://www.facebook.com/AltUrgellFibra) [alturgellfibra](https://www.instagram.com/alturgellfibra)

1a playmobil®
Fira del col·leccionisme

Poliesportiu de Llívia
del 20 al 23 AGOST

TALLERS **SORTEJOS** **LUDOTECA**
INFLABLES

ENTRADA LLIURE

100% LLÍVIA
PURA FESTA

EUTRAPELIA

Ajuntament de Llívia

FESTIVAL TRANSFRONTERER PUIGCERDÀ BOURG-MADAME



MÚSICA DE
TABERNA
"PICANT"

2 d'agost de 2020
LA TABERNA CATALINA
19.00h - Plaça de Santa Maria
PUIGCERDÀ
Entrada gratuïta

ESPECTACLE
FAMILIAR
DE DANSA

3 d'agost de 2020
BLOWING
18.00h - Casino Ceretà
PUIGCERDÀ
Entrada anticipada 4€ / taquilla 5€

8 d'agost de 2020
TÊTE À TÊTE
19.00h - Plaça de Santa Maria
PUIGCERDÀ
Entrada Gratuïta

CONCERT
JAZZ
gratuït

10 d'agost de 2020
LES FOURCHETTES
22.00h - Casino Ceretà
PUIGCERDÀ
Entrada anticipada 8€ / taquilla 10€

CONCERT
VOCAL A
CAPELLA

CONCERT
gratuït

12 d'agost de 2020
LARA MARTÍ I DYLAN GARCIA
19.00h - Caldegas
BOURG MADAME - CALDEGAS
Entrada gratuïta

13 d'agost de 2020
GREGORY ET TOUPIE
18.00h - Halle des sports
BOURG MADAME
Entrada gratuïta

MÀGIA
INFANTIL
gratuït

16 d'agost de 2020
JAZZ DO IT
19.00h - Plaça de Santa Maria
PUIGCERDÀ
Entrada gratuïta

CONCERT
JAZZ
gratuït

17 d'agost de 2020
RECORDS DEL 36
22.00h - Casino Ceretà
PUIGCERDÀ
Entrada anticipada 12€ / taquilla 14€

TEATRE
Inestable
Ceretana de
Teatre

18 d'agost de 2020
COBLA MONTGRINS
19.00h - Plaça del Call
PUIGCERDÀ
Entrada gratuïta

CONCERT
de cobla
gratuït

19 d'agost de 2020
DUO FORTECELLO
19.00h - Caldegas
BOURG MADAME - CALDEGAS
Entrada gratuïta

CONCERT
gratuït

22 d'agost de 2020
ELPOT PETIT
12.00h i 18.00h - Casino Ceretà
PUIGCERDÀ
Entrada anticipada 12€ / taquilla 14€

ANIMACIÓ
INFANTIL
2 funcions

23 d'agost de 2020
RACHEL & THE WELLS
19.00h - Plaça de Santa Maria
PUIGCERDÀ
Entrada gratuïta

CONCERT

30 d'agost de 2020
LA CORDA FLUÏXA
19.00h - Plaça de Santa Maria
PUIGCERDÀ
Entrada gratuïta

CONCERT
POP ROCK
I FOLK

1 de setembre de 2020
ACORDIONISTES DEL PIRINEU
22.00h - Casino Ceretà
PUIGCERDÀ
Entrada gratuïta anticipada *

CONCERT
TROBADA

INFORMACIÓ BOURG MADAME

PER A TOTS ELS ESPECTACLES
DE BOURG MADAME

* Obligatori l'ús de mascareta a partir dels 11 anys
Distància social d'1 metre entre cadires
Aforaments limitats a 80 persones

INFORMACIÓ PUIGCERDÀ

VENDA D'ENTRADES ANTICIPADES A:
www.codetickets.com
A L'OFICINA DE TURISME DE PUIGCERDÀ
A TAQUILLA UNA HORA ABANS DE L'ESPECTACLE

Menors de 2 anys gratuït sense dret a ocupar butaca
Obligatori l'ús de mascareta a partir dels 6 anys
Es respectarà la distància social
Aforaments limitats

* El concert de la Trobada d'Acordionistes del Pirineu és
gratuït, però cal agafar entrada anticipada, ja que
l'aforament del Casino Ceretà s'ha reduït per tal de
complir amb els protocols sanitària vigents



Festival de Música de la Cerdanya Puigcerdà Llívia Estiu 2020



DISSABTE 1 D'AGOST DE 2020
ORQUESTRA SIMFÒNICA DEL VALLÈS - CINQUENA SIMFONIA DE BEETHOVEN
22.00h. Església de Sant Domènec de Puigcerdà
Entrada general: 18€ anticipada, 20€ taquilla
Majors de 65 anys i menors de 25 anys: 16€ anticipada, 18€ taquilla



DIMECRES 5 D'AGOST DE 2020
ORQUESTRA SIMFÒNICA DEL VALLÈS - HEROIS DEL CINEMA
22.00h. Església de Nostra Senyora dels Àngels de Llívia
Entrada general: 18€ anticipada, 20€ taquilla
Majors de 65 anys i menors de 25 anys: 16€ anticipada, 18€ taquilla



DIVENDRES 7 D'AGOST DE 2020
TASTET DE GOSPEL - GOSPELBREATH
22.00h. Església de Sant Domènec de Puigcerdà
Entrada general: 13€ anticipada, 15€ taquilla
Majors de 65 anys i menors de 25 anys: 11€ anticipada, 13€ taquilla



DIJOUS 13 D'AGOST DE 2020
ORQUESTRA - HAYDN I MOZART
22.00h. Església de Nostra Senyora dels Àngels de Llívia
Entrada general: 18€ anticipada, 20€ taquilla
Majors de 65 anys i menors de 25 anys: 16€ anticipada, 18€ taquilla



DIVENDRES 14 D'AGOST DE 2020
ORQUESTRA SIMFÒNICA DEL VALLÈS - MOZART A PRAGA
22.00h. Església de Sant Domènec de Puigcerdà
Entrada general: 18€ anticipada, 20€ taquilla
Majors de 65 anys i menors de 25 anys: 16€ anticipada, 18€ taquilla



DIJUMENGE 16 D'AGOST DE 2020
CESK FIDELAS
22.00h. Plaça de Sant Guillem de Llívia
Entrada gratuïta - Aforament limitat
(Cal adquirir la entrada online a www.codetickets.com)



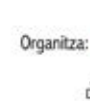
DIJOUS 20 D'AGOST DE 2020
SCARLETS & THE FEMME SOUL BAND
22.00h. Plaça del Call, Puigcerdà
Entrada gratuïta - Aforament limitat



DIVENDRES 21 D'AGOST DE 2020
ORQUESTRA TERRASSA 48 - PROJECTE BEETHOVEN: L'HEROICA
22.00h. Església de Nostra Senyora dels Àngels de Llívia
Entrada general: 18€ anticipada, 20€ taquilla
Majors de 65 anys i menors de 25 anys: 16€ anticipada, 18€ taquilla

Per accedir als concerts és obligatori l'ús de mascareta. L'organització vetllarà pel màxim compliment de les mesures sanitàries vigents.

Venda d'entrades a l'Oficina de Turisme de Llívia i de Puigcerdà i al web: www.codetickets.com



Col·laboren:





Hotel Campi Restaurant Músser

Músser • La Cerdanya • Tel. Informació i reserves: 973.51.50.26 • www.hotelcampi.cat

TAXI

SERVEI DIARI DE TAXIS
ANDORRA - LA SEU D'URGELL - BARCELONA

Sortida La Seu, 7 h. - diumenge, 15h30.
Sortida Barcelona, 14-15 h. - diumenge, 20 h.

Servei PORTA a PORTA
Viatges concertats
Viatges a l'aeroport

Possibilitat de pagar amb targeta
VISA MasterCard

JOAN 650 65 51 96

TAXI
DIARI A BARCELONA

Marisa Reyero

Sortida:
7 del matí, de dilluns a dissabte
Tornada: a les 3 de la tarda
Tel. 657 913 368
973 30 25 64

La Seu d'Urgell

taxi BARCELONA

LA SEU D'URGELL - BARCELONA
Mòb. 606 804 708

sortida LA SEU 7h00 sortida BARCELONA 15h00

servei diari CARLOS NAVINÉS

taxi d'1 a 7 persones | servei aeroport | viatges privats

KANAL KOLO
cobertes i pissarres gonzález

COBERTES I PISSARRES GONZALEZ

Tel. 636 481 689
e-mail: copigon@hotmail.com

La Seu d'Urgell
Material per a cobertes • Pedra natural

TAXI JOSEP ALIART

TAXI DIARI A LLEIDA
Sortida de la Seu a les 7h
Tornada de Lleida a les 14h

659 965 135 • 973 350 208

Comerç i Serveis

Anuncia't a Viure als Pirineus

Mòbil. 699 24 18 71
Telf. 973 98 91 62
www.viurealspirineus.cat

EUROPA
AUTOSERVEI
XARCUTERIA - CARNS FRESQUES
CONGELATS - FRUITES I VERDURES

Avda. Catalunya, 28 Acc - 17527 Llívia
Telf: 972896403 - autoservicio@lusitalia.es

Moda Llívia

Avda. Catalunya, 28 Acc - 17527 Llívia
Telf: 972896161 - lliviamoda@lusitalia.es

BOUTIQUE CAROL
C/ Major, 45
Tel. 972 880 346
PUIGCERDÀ

Cal Bieló
Carnisseria Xarcuteria
Elaboració pròpia

Plaça del Portal, 13 - T. 973 510 513
25720 Bellver de Cerdanya
calbielo@gmail.com

CERDANYA PINTURA I DECORACIÓ S.L.

TEL. 620 261 779
C/ JULIA LYBICA 5, 1er 1a
17527 LLÍVIA

JULI VIAYNA FUSTERIA
ESCALES, BARANES, REFORMES...

Raval, 50 - Tel. 669 334 946
17527 Llívia (Girona)

REFORMES FITO

- Reformes integrals
- Col·locació de Pladur
- Realització de xemeneies i barbacoes
- Col·locació de pedra
- Impermeabilització i realització de terrasses
- Manteniment de comunitats de paleta

667 673 320 616 071 989 637 705 074
reformasfito.s.c@hotmail.com

SEGALIA CERDANYA S.L.

PEDRA NATURAL, MARBRE, GRANIT, SILESTONE I CORIAN
Tel. 972 89 05 26 Fax 972 89 17 32
mgsagovia@telefonica.net

www.edicionssaloria.com

Manel Ruiz
CORREDOR D'ASSEGURANCES
N. REG. DGPC: B99GC

c/ Cerdanya, 13
17520 PUIGCERDÀ
Tel. 972 88 05 11
Fax 972 88 11 05

SARASA, SCP
SERVEI TÈCNIC OFICIAL

Carretera de Vilallobent, 15, local 2
Tels. 972 882 185 - 639 141 829

IMMERGAS ARISTON Beretta FLECK MANAUT

ESGLÉSIA CRISTIANA EVANGÈLICA DE LA SEU D'URGELL

"Jo sóc la llum del món. El qui em segueix no caminarà a les fosques, sinó que tindrà la llum de la vida" Jesucrist

Cada diumenge a les 11:00 h.
ens trobem per:
Lloança, pregària, estudi bíblic i activitats per a nens

Centre Cívic El Passeig
Passeig Joan Brudieu, 10 - la Seu d'Urgell
Telfs: 973 360 199 / 973 353 195
iglesiaevangelicalaseu.com
levangelicalaseu@gmail.com

**OUTLET
CERDANYA**

50%
60%
70%

2020

DEL

8 AL 16 D'AGOST

**AL POLIESPORTIU DE
BELLVER**




Ruta per l'estany de Vallserra-Els Angles (Capcir)

ENRIC ORÚS · Els Angles



Agafarem com a punt de partida l'oficina de Turisme d'Els Angles, situada en la carretera D32 que travessa el poble. Davant l'oficina surt una avinguda ampla en pujada que, fent diferents llaçades i entremig d'apartaments i xalets, molts d'ells de fusta, ens deixarà en una esplanada on un indicador ens assenyalava el camí cap al llac, que els francesos anomenen Lac de Balcère i que està situat a 1770 m. d'altitud amb una profunditat màxima de 22 m. És una pista estreta, asfaltada i que amb una suau baixada ens durà fins a l'aparcament de l'estany. El trajecte es fa per un bosc de pins negres, avets i picees.

Situats a peu d'aigua, podem donar la volta per la dreta, agafant un camí senyalitzat que indica "Tour du lac". Supera una petita elevació fins a trobar una passera de fusta que travessa la cua de l'estany. Seguirem per un bosc de pins negres i bedolls. A vegades hi ha desviacions vers la riba (pels pescadors) i aviat resseguirem un filat metàl·lic que no deixarem fins a arribar a una esplanada. Allí hi ha un refugi lliure i taules de pícnic. La vista és esplèndida sobre el llac i muntanyes del voltant. Veurem un grupet de trèmols al costat de l'edifici. Prop de l'aigua predominen els salzes, sobretot gatells, que agafen una coloració ben marcada a la tardor, abans de perdre les fulles.

Ja hem fet bona part del recorregut i només ens restarà agafar la pista de terra, ben visible, que resseguint la riba de l'estany, ens deixarà novament a l'aparcament. Abans però, trobarem un parell de restaurants, oberts a l'estiu. En aquest darrer trajecte no tindrem l'ombra dels arbres.

FITXA TÈCNICA

Recorregut: Planer amb petits desnivells excepte el tram fins arribar a l'esplanada que és més costerut.

Trajecte: Camí circular. Uns 3 Km en total.

Dificultat: Baixa per un camí ample, força transitat a l'estiu i molt ben senyalitzat.

Mapes: Cerdanya. Editorial Alpina

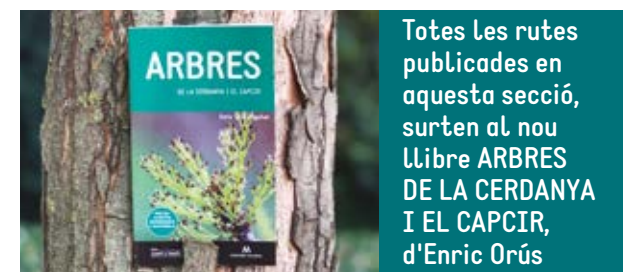
Font Romeu-Capcir 2249ET (en francès)

Els Angles. És un poble que està situat a 1650 metres d'altitud i que té uns 350 habitants. Fa 50 anys en tenia uns 300. Deu el seu nom al fet que està situat a l'extrem sud del Capcir. Té unes magnífiques vistes sobre les muntanyes del voltant, els seus boscos i sobre l'ampla vall per on passa el riu Aude i que forma l'embasament de Matamala.

El poble actual es va construir vers el s.XIII, a recer d'un castell medieval documentat el s.X, i del qual en queden restes. L'església, dedicada a Sant Miquel, fou reconstruïda al s.XIX, aprofitant els carreus de l'antiga ermita de Sant Salvador, que havia quedat petita. Conserva un retaule de la Nativitat del s.XVII.

Estació d'esquí. Construïda a partir del 1964, surt del mateix poble i assoleix la cota 2400m en el Roc de l'Aude.

Parc dels Animals. Situat a 1800m d'altitud, als afores del poble, va obrir el 1994 amb una extensió de 37 hectàrees. S'hi poden veure en semilibertat óssos, isards, llops, marmotes, cérvols, entre altres animals.



Totes les rutes publicades en aquesta secció, surten al nou llibre **ARBRES DE LA Cerdanya i el CAPCIR**, d'Enric Orús

VIU LA SENSACIÓ DE VELOCITAT EN EL CIRCUIT MÉS LLARG DE CATALUNYA!

**TENIM UN GRAN
VENTALL DE KARTS,
CURSOS, CURSES I
COMPETICIONS**

**JA TENIM OBERT complint totes les normes
de seguretat i sanitat previstes per la llei**

CURSOS DE PIT BIKES



**LLOGUER
DE PIT BIKES
(es requereix
curs previ)**

- Tandees individuals (totes les edats)
- Carreres per grups
- Karts de 2 temps
- Karting nocturn
- Celebracions (aniversaris, comunions...)
- Escola de pilots
- Venda de karts i accessoris
- Bar, cafeteria i braseria



**Diversió,
emoció i
competició!**

**Obert tot
l'any**



KARTING EL PLA

Més informació i reserves:
karting@kartingelpla.com
www.kartingelpla.com
Tel. 665 77 33 33 – 973 38 73 87

SEGUEIX-NOS AL

