

El 2022
Any Literari
**JOSEP
ESPUNYES**
al Pirineu
~



Pau Bombardó:
"Uns Jocs Olímpics
posarien la Cerdanya
i el Pirineu al mapa"

Foto: Feliu Sirvent

Sangrà
joieria Des de 1968

**SHOP
ONLINE**
joieriasangra.com





Aquestes festes
obrim per tu
DIUMENGE
2 Gener
10h a 14h | 17h a 20h

 Sant Ot, 7.
La Seu d'Urgell
 973.350.887

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

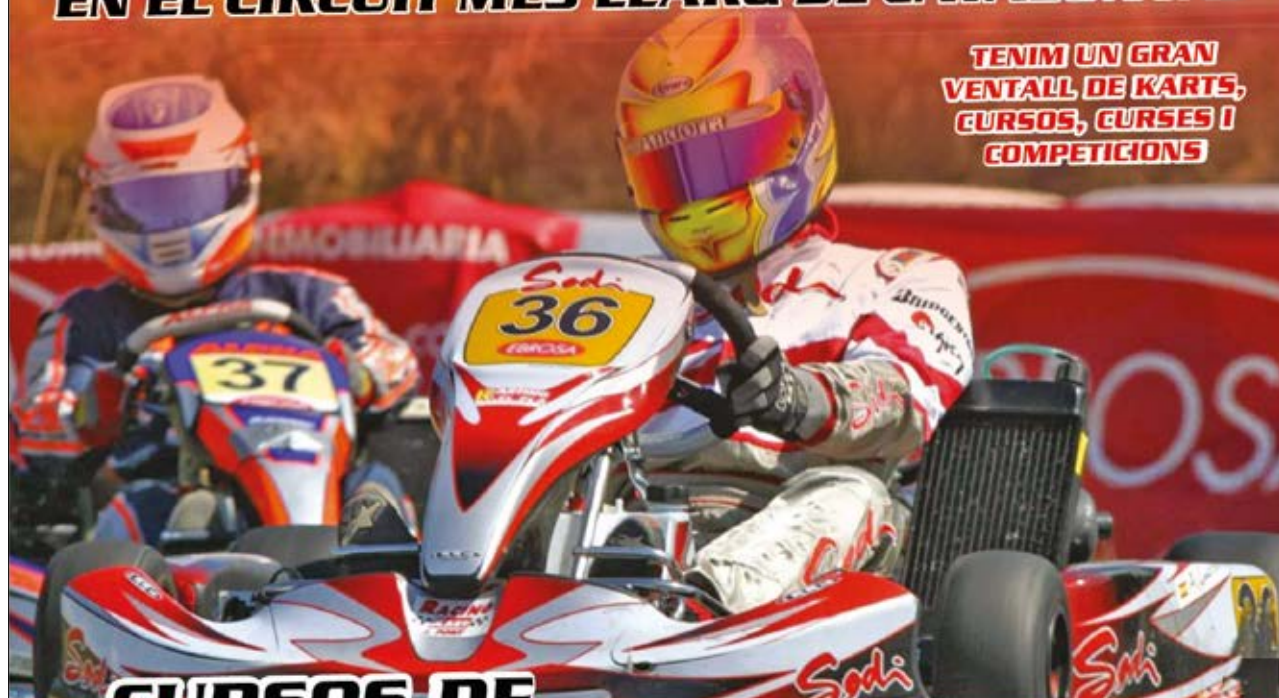
REbaines

Del 17.12.21 al 13.03.22 en moda tardor-hivern 21
i a més acumula el 3% en saldo My Pyri



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

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



CURSOS DE PIT BIKES



LLOGUER
DE PIT BIKES
(es requereix
curs previ)

- Tandem 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



Una mica de ciència. La torre de Babel

ENRIC QUÍLEZ · President del Grup de Recerca de Cerdanya



Tots heu sentit a parlar de la torre de Babel. Segons la Bíblia, els descendents del diluvi universal parlaven tots la mateixa llengua. Llavors, en un atac de supèrbia van decidir construir una torre tan alta com per arribar al cel. Déu s'enfadà molt amb aquesta idea dels homes i els va confondre fent-los parlar idiomes diferents, per tal que no poguessin entendre's mai més entre ells i els fos impossible un projecte com la torre de Babel. Mites a part, el

de Babel és un intent d'explicar la diversitat de llengües que es parlen al món. Però, què ens diu la ciència sobre això?

A la major part d'Europa i a una part d'Àsia es parlen un conjunt de llengües emparentades anomenades indoeuropees. Provenen d'una llengua ancestral coneguda com a PIE (protoindoeuropeu), una llengua prehistòrica parlada pels pobles que habitaven més enllà dels Urals, entre els mars Negre i Caspi: els indoeuropeus, que posteriorment es van estendre per Europa i part d'Àsia, portant amb ells la seva llengua. Amb el pas del temps aquesta llengua es va anar fraccionant i diferenciant i van començar a aparèixer les branques principals de les llengües que ara coneixem: les germàniques, d'on prové l'anglès i l'alemany; la grega; la indoiraniana, d'on prové el

pashtun o el sànscrit; la balto-eslava, d'on prové el rus o el txec; l'osco-umbra, d'on prové el llatí i d'aquí el francès, el castellà, el català o l'italià, etc.

Però hi ha moltes més llengües al món que no són indoeuropees. Per exemple el georgià, el finès, l'hongarès, el turc, el coreà, el xinès, l'hebreu, l'àrab o les llengües ameríndies. Totes aquestes derivarien d'una llengua anterior a l'indoeuropeu que els lingüistes anomenen nostràtic i que han pogut reconstruir artificialment, igual que el PIE. Aquesta llengua es devia parlar al món a finals del paleolític. I encara queden llengües africanes o austronèsiques més antigues i que serien anteriors al nostràtic.

No sabem si en algun moment va aparèixer el llenguatge i una sola llengua i aquesta va anar-se diferenciant amb el temps i va acabar derivant amb les principals famílies lingüístiques que coneixem.

I també tenim el cas de les llengües com l'euskera. Com que aquestes llengües són anteriors a l'escriptura, no tenim registre de la majoria d'elles i només podem especular. Això pot fer-se seguint criteris molt sòlids. Per exemple, ningú no dubta de l'existència del PIE. Una altra cosa és que la reconstrucció que han fet els lingüistes sigui la correcta. Possiblement, mai no sabrem quina era la llengua original de la Humanitat, si és que va haver-n'hi només una.



GESTORIA ADMINISTRATIVA
CORREDORIA D'ASSEGURANCES
ASSESSORÍES 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.: lacomarestaurant@gmail.com



+PER A TU



**centre
comercial**

Ctra. d'Espanya, s/n
AD600 Sant Julià de Lòria
Tel. +376 765 050
ANDORRA

www.river.ad  



Cal Ventura: tot un segle de forners a la Seu (2a part)

AMADEU GALLART SORT · Economista

A finals dels quaranta, som en plena postguerra, el racionament és molt rígid, tota la producció de pa se sustentava de dret en els *cupos oficials* de farina que els pagesos de la comarca estaven obligats a aportar una vegada descomptat un petit percentatge pel seu consum. Eren pagesos de la part més muntanyenca que no podien permetre's viure només de la llet i la complementaven amb blat, sègol i amb patates. Per cada 100 quilos de farina, els forners els compensaven amb 120 quilos de pa i els cobraven per la feina uns 15 cèntims el quilo.

Els sacs *oficials* de farina bladera arribaven a cal Ventura amb comptagotes i a vegades amb blat de poca qualitat amb algun que altre ratolinet..., fins i tot una vegada els va sortir un sac amb una parella de formatges, oblidats per un pagès, que els havia col·locat perquè es mantinguessin bé amb la frescor del blat. El pa *oficial* que en resultava, un pa *moreno* elaborat amb farines de poca qualitat, es venia a preu taxat segons llistes fetes per l'Ajuntament en peces de 150 —els més rics—, 250 —els que anaven fent— i 300 grams —els més pobres—, i s'annotava a les respectives cartilles dels compradors. I després calia cobrar a crèdit les vendes a gent, a veïns, que no tenien ni un duro, tot apuntant els deutes en llargues llistes que es liquidaven quan bonament es podia. Per a la família sempre tenien un raconet de farina de blat i acostumaven a menjar pa blanc, era el seu privilegi de forners!

No cal dir que una part de la producció s'alimentava del mercat negre d'uns i d'altres, que s'havia de mantenir ben opac de les inspeccions rutinàries. Quan pujaven els inspectors de Lleida, corria la veu entre el gremi i tots amagaven les saques de farina —que gairebé en la seva totalitat provenien de l'*estraperlo*—, encara que fos sota el llit... Les autoritats miraven cap a un altre costat i es remorejava que un o altre de la casa gran es lucrava amb



aquest *comerc paral·lel*. La cosa aniria canviant al llarg dels anys cinquanta quan el racionament es va anar abandonant, després de gairebé una quinzena d'anys de penúria per a les cases més pobres.

Els pagesos no podien viure només de la llet i complementaven la seva economia amb blat, sègol i patates

El Ventura em fa una relació dels forns de pa, que tant importants eren per a la supervivència ciutadana, el seu, al carrer dels Jueus; el dels Cerdanya, on hi havia la farmàcia Mallol; al carrer Capdevila, l'emblemàtic forn dels Canana; a prop de la Catedral, el forn del Feliu Duat i el de Cal Víctor Benta; al carrer actual de Santamaria el forn del Bàrio; el de cal la Garba, del Josep Mas; també al carrer Major, el del Lluís Call, de Cal Pinellet; cal Miralles, del carrer Sant Ermenegol, on es proveïen els militars, i al carrer dels Canonges, ca l'Estalvia i, sobretot, el del Manresa, que era proveïdor del Seminari i que, no-

més per aquest client de tantes boques devotes però vigoroses, necessitava fer dues fornades d'entrada. I finalment, completà el conjunt el forn del Jordi Salvat, a la vora dels Pavellons Militars i de l'Institut: quins entrepans no ens hi feien als estudiants afamats de l'Institut!

Ben aviat el seu pa *moreno*, el de veritat, pa elaborat amb sègol, (*centeno* en castellà), va tenir una requesta gairebé internacional. El padri Ventura havia investigat una fórmula de fermentació especial, que era un autèntic secret professional. El pa *moreno* els sortia molt ben aconseguit i en baixaven a buscar, de fet encara hi baixen, d'Andorra; n'enviaven a Puigcerdà, a la Vall d'Aran i a una botiga barcelonina de *delicatessen*.

Un dia, cap a l'any 1964, mentre el Ventura feia *gestions*, potser feia un merescut cafetó al Canigó, quan un home el va venir a buscar de part del seu pare, que anés de seguit cap a casa. Una vegada arribat se'l troba amb dos homes molt alts i rossos, uns alemanys; una vegada passada la primera impressió, els homes li diuen que fan un pa *moreno* meravellós, molt del gust germànic i que els proposen de comprar-los a bon preu tota la instal·lació productora amb la condició que la continuïn a

Benidorm, on la colònia alemanya era nombrosa, rica i feliç. Els ciutadans germànics varen quedar frustrats per la resposta de la família Castells que no se sentien gents engrescats a traslladar el seu negoci. El Ventura, un caçador avesat a córrer tots els racons de la nostra comarca, no podia pas imaginar-se amb una escopeta caçant per les platges de Benidorm!

El Ventura, seguint el rellotge de la vida, es va casar l'any 1969 amb la Maria Rosa Rogé Guitart, la que seria la seva gran col·laboradora en la vida i en el negoci, d'una família pagesa ben coneguda, de cal Estevetó. Del matrimoni en nasqueren un fill i una filla, que no han mostrat pel moment cap vocació flequera. Amb el nou equip, de tercera generació, la vida al forn prosseguí però amb data límit de duració, si més no sota l'ègida de la nissaga Bonaventura Castells...

Ja en temps de democràcia, i com a representant del gremi de flequers de la Seu, li va ser atorgat el títol de *mestre flequer* de mans del president Jordi Pujol. Seguint les màximes fundacionals de la seva nissaga, de no entusiasmar-se gaire amb la classe política, el tema no li va produir cap emoció especial i va pregar a un altre Bonaventura Castells, el seu fill, que recollís el merescut reconeixement en el seu nom, cosa que l'encarregat, Bonaventura Castells Rogé, va fer amb eficàcia.

Com ja s'ha dit, la nissaga Castells no abandonaria la Seu per Benidorm i quedarien residents a la Seu i lligats al forn fins a l'any 1998, moment en què el nostre Castell Planes, que encara gaudia de la companyia del seu pare, es convertiria en un digne ciutadà adscrit a les classes passives, una manera de dir perquè llavors co-



mençaria una vida d'activitat frenètica plena d'activitats turístic-viatgeres mundials, per fer-se justícia i compensar les moltes hores de forn. No tenim gaire dubtes que va tenir un gran assessor en la figura del seu bon amic i contertulià, també un gran viatger, el Josep Mas Bayés. La tertúlia del Canigó, enyorada per una bona colla d'urgellencs, el tenia a ell com a epicentre de les discussions. Quan jo entrava en aquella casa i me'l veia assegut entremig de mossèn Mas, del Pensament, del Pepito del Canigó, del Joan Barral..., em sentia com una perdiu davant del bon caçador que és, armat amb l'escopeta dialèctica i afilada dels seus comentaris mordàços. Però tots aquells amics ja no hi són. Que per molts anys els puguem recordar, amic Ventura!

COMERÇ DE PROXIMITAT, UN VEI DE CONFIANÇA!

- T'ofereix el millor producte amb la cara més humana
- Cuida de la comunitat on vius
- Paga impostos i dona vida a la ciutat
- Contribueix a un entorn més sostenible
- Sempre és a prop teu!

El Llorenç,
el seu pare ja cuinava
per la gent del barri.



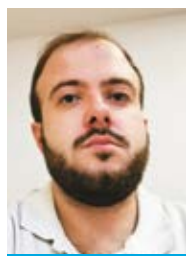
amic associació de mitjans d'informació i comunicació

Mitjans Km 0

viure als pirineus

Ara fa cent anys, la inauguració de l'estació telefònica del poble de Coll de Nargó (Gener, 1922)

DANIEL FITÉ ERILL · Historiador. Graduat en Història (UB) i estudiant del Grau en Dret (UOC)



Ara fa cent anys, la mitjanit del dissabte al diumenge, dia 1 de gener de l'any 1922, la plaça de la Puerta del Sol de Madrid lluita animadíssima, plena de gom a gom, amb els ulls fixats davant del rellotge del ministeri de la Governació. El públic *"esperava que toquessin les dotze per a menjar els tradicionals raïms, que pel que es veu, donen la bona sort per a l'any que entra"*. A les dotze *"ha caigut la bola del rellotge [...] il·luminada, apareguent també il·luminat l'any 1922"* els assistents *"amb zambombes i panderetes, armant l'acostumada gatzara, [...] ha continuat recorrent els carrers"*. En aquell mateix moment, les sirenes dels vaixells del port de Barcelona tocaven entre les campanes de les parròquies de la Ciutat Comtal i es desferrava l'alegria continguda des dels *music-halls*, cabarets i locals d'oci nocturn més opulents fins a les barriades més humils amb l'esperança posada en aquell any nou que començava.

Lluny d'allà, terra endins, i sota l'esguard d'un fil de lluna, què trencava la negra nit poblada d'un cel estrellat, el jovent de Coll de Nargó deuria celebrar l'entrada del nou any sota l'esguard feble de la llum elèctrica. Era tradicional aquella nit, ens explica Amades, que *"les noies casadores de Coll de Nargó i d'Organyà, en havent sopat, feien cap a la partió dels respectius termes, seguides de molt d'altre jovent. En trobar-se les colles d'ambdues poblacions, les fadrines es desfeien el pentinat, es deixaven caure els cabells esquena avall, es lliuraven a un ball rodó tan saltat i esbojarrat com podien, i feien tot el que els era possible perquè els cabells els voleïessin enlaire com més millor, cregudes que així trobarien casador més aviat. Hi anava molta gent de les dues localitats per veure-les ballar i sobretot saltar"*, fent honor a la dita: *"Lluna de gener, l'amor primer"*. Aquell any sembla el temps va acompanyar la gresca i la celebració es deuria allargar fins ben entrada la matinada.

Motius de celebració no en faltaven. Unes hores abans, les darreres hores de l'any 1921, el cotxe de línia enfilava la carretera d'Oliana vers Coll de Nargó, inaugurada l'any 1896, carregat de correspondència, diaris i passatgers, però aquell dia les mirades dels nargonins estaven centrades en un altre punt. Veïns de Coll de Nargó i curiosos vinguts dels pobles de l'entorn, es deurién aglomerar a l'entorn del carrer Nou, davant de la porta de cal Guils, on en aquell moment l'alcalde, en **Lluís Marot Argerich**, accionava la maneta de baquelita d'un nou aparell exòtic, instal·lat pocs dies abans. El poble estava a punt de viure un moment històric. El brunzit del telèfon, la novetat tecnològica del moment, de sobte era trencat per la suau veu de l'operadora i en Lluís donava inici a la primera conferència telefònica, en forma de telefonema, dirigit al president de la Mancomunitat de Catalunya, Josep Puig i Cadafalch: *"Coll de Nargó [...] Amb motiu de la inauguració del telèfon en aquest poble, saludo a vostè agraïent-li per la important millora. Lluís Marot, Alcalde"*. Nargó s'afegia així, juntament amb la veïna vila d'Organyà, a les *"tres centes setanta poblacions amb telèfon mancomunal"*, gràcies a la nova

línia telefònica construïda des de la vila de Ponts i pendent d'enllaçar amb la ja construïda des de Puigcerdà fins a la Seu d'Urgell. L'Urgellet meridional s'obria pas ferm així cap al segle XX.

L'endemà tenia lloc la missa de Ninou celebrada pel rector de la parròquia de Sant Climent de Coll de Nargó, **Esteve Viñals Comella**, natural de Tuixent. Després de l'ofici, de ben segur ben concorregut, el sacerdot donava compte de l'estadística parroquial de l'any acabat. L'any 1921 havia batejat 22 nadons; casat a 5 noves parelles i donat cristiana sepultura a 23 dels seus feligresos. El conjunt del municipi i parròquia de Nargó tenia aleshores uns 881 habitants de fet i 913 de dret, però a mitjans del segle XIX havia arribat a reunir *"doscientos cuarenta y siete vecinos, con mil doscientas ochenta y cinco almas, incluidas las de los anejos de Masías, su titular la*



El poble de Nargó, vist des del solà, encimbellat dalt de la roca i el coll homònim, a principis del segle XX. En primer terme, un dels dos ravals de la població i a la dreta, l'església parroquial de Sant Climent. La carretera, construïda a finals del segle XIX, i els extensos camps de conreu, de secà i regadiu, fins a l'areny i ribera del riu Segre, al fons, la muntanya del Turp. Arxiu familiar de Cal Serni de Cabó. TC_74/2021.

Purísima Concepción, San Miguel, su titular San Miguel y Aulas, con las de trece casas diseminadas".

A finals de l'any 1920, el poble de Coll de Nargó tenia 593 habitants de fet i 621 de dret, repartits en 138 cases declarades com a habitatges. El poble tenia, aleshores, 232 edificis, 72 dels quals estaven accidentalment desocupats, pertanyents a moltes de les famílies emigrades a altres punts de Catalunya, moltes d'elles a la veïna França i fins i tot a Amèrica, a fi de buscar mitjans per la seva subsistència.

L'any 1922 era alcalde de Nargó l'esmentat **Lluís Marrot Argerich**, de 30 anys d'edat, de Cal Guils; Jutge de pau, **Gonzalo Herrero Pellicer**; Fiscal, **Jaume Coromines** i Secretari de l'Ajuntament i del Jutjat de Pau, habilitat, **Pere Vidal Cases**, de 46 anys d'edat, natural de Coll de Nargó. L'Ajuntament, a punt de renovar la meitat dels seus components, estava format, a més de l'Alcalde, pels regidors **Joan Peralba Buchaca**, **Pere Solà Miquela**, **Josep Betriu Canal**, **Antonio Blanch Gorgori**, **Antonio Bosa Reig** i **Miquel Ribera Calvet**. Els plens tenien lloc aleshores al nou edifici del "Ayuntamiento y Escuelas", gairebé enllestit a finals de l'any 1920, i on també hi havia ubicades les "Escuelas nacionales" de la població. L'escola de nenes de Nargó era regida aleshores per la mestra substituïda **Joaquima Villacampa**, ja que la mestra titular **Ramona Roure Farré** estava d'excèdència des de finals de novembre de 1920 "por imposibilidad física". L'escola de nens de Nargó també vivia temps de canvis, el "Maestro interino de la Escuela nacional de niños de Coll de Nargó" **Melchor Isanta Gili** havia estat declarat en situació de "abandono de destino" a finals de 1920 i, a mitjans de l'any 1921, era traslladat des de Castellciutat a Nargó el mestre **Buenaventura Canal Cabó**, de 48 anys d'edat, natural d'Oliana. El cens escolar era l'any 1906 de 107 alumnes i estaven inscrits a les classes d'adults uns 40 veïns. Tot i això, a l'altura de 1910 tan sols el 50% dels nargonins i el 30/50% de les nargonines sabia llegir i escriure.

El poble de Nargó tenia, ara fa cent anys, una més que rellevant vida comercial, industrial i agrícola, afavorida per una especialització icònica amb el transport de la fusta "riu avall per mija de ralls [rais] que conduhexen fins a Tortosa, si bé no's nota lo moviment de anys enderrera". Molts dels nargonins, com el propi alcalde d'aleshores, ocupaven part del seu temps a exercir com a raiers. Aquesta activitat va afavorir un creixement espectacular de la seva població entre els segles XVIII i XIX, arribant a competir fins i tot, a mitjans del segle XIX, amb la veïna vila d'Organyà, amb la qual conformava, donada la seva proximitat, una vila dual. Nargó era llavors una de les poblacions més meridionals de la nostra comarca, la porta d'entrada des d'Oliana a la comarca de l'Urgell.

Entre les produccions principals destacaven els cereals, les llegums, el vi i l'oli a més de "pastures pera lo bestiar de llana, cabriu y porcu". L'any 1922 tenia tres molins fariners (**Josep Flotats**, **Josep Pellicer Fité** i **Juan Vidal**) i tres molins

d'oli (**Josep Busquets**, **Josep Fité** i **Francisco Solé**). Bona prova de la rellevància agrícola i ramadera de la població era la presència d'un "Sindicato agrícola católico", constituït el 20 de setembre de 1919, i què l'any 1922 aglutinava uns 25 socis.

A més d'una rellevant riquesa minera trobant-se "en aquest terme diferents pedreres y algunes betes de carbó de pedra". De fet, a finals de l'any 1921 era inscrita a Nargó una nova mina de "mineral de hulla" amb el nom de «Buenaventura» que s'unia al extens elenc de mines nargonines («Favorita», «Rosalia», «Marcelina», «Dolores» o «Teresita») situades en nombrosos paratges del seu terme.

El poble de Nargó tenia, ara fa cent anys, una més que rellevant vida comercial, industrial i agrícola, afavorida per l'especialització amb el transport de la fusta

tura Sobré Argerich); quatre merceries (**Benito Fité**, **Ramón Ginestà**, **Antonio Marot** i **Buenaventura Sobré**); tres botigues de teixits (**Marcel Fité**, **Antonio Marot** i **Victoriano Pellicer Coromines**); dos barberies (**Josep Bach Viñals** i **Joan Flotats**); dos adrogueries (**Francisco Pellicer** i **Josep Sobré**); dos forns de pa (**Joan Busquets** i **Francisco Roch**); dos cafès (**Francisco Roch** i **Josep Sobré**); dos paletes en actiu (**Josep Guardia** i **Francisco Trilla Argerich**); dos ferrers (**Josep Bach Prats** i **Juan Vila**); dos sastres (**Marcel Fité** i **Victoriano Pellicer**); un sabater (**Juan Flotats**); una carnisseria (**Josep Llach Balletbó**) i un estanc (**Marcel Fité Ginestà**). A més de fusters, basters i molts d'altres oficis i establiments.

La vida associativa de la població girava, entre d'altres, al voltant de la «Protección obrera de Coll de Nargó», la Societat de «Socorros mútuos de San Clemente» i una tercera societat sota l'advocació de Sant Antoni. Les nits de Coll de Nargó eren il·luminades, des d'almenys l'any 1913, gràcies a l'energia hidroelèctrica subministrada per l'empresa «Ramonet, Llinàs y Compañía» d'Organyà, la qual establí "dos líneas de conducción de energía eléctrica desde la central [...] en el «Molino de Coll de Nargó» á los pueblos de Coll de Nargó y Orgañá, con objeto de dotar de alumbrado á los mismos". L'any 1922, nou anys més tard, les instal·lacions elèctriques de Nargó, gaudien de la presència d'almenys un electricista en actiu (**Josep Solà Fité**).

Després de la reeixida inauguració de la «estación telefónica» i de les celebracions de Cap d'Any, el poble de Nargó tornava a la calma. La rutina tornava al bulliciós carrer Nou, i a cal Guils els nargonins realitzaven les primeres conferències amb el nou aparell, el telèfon.

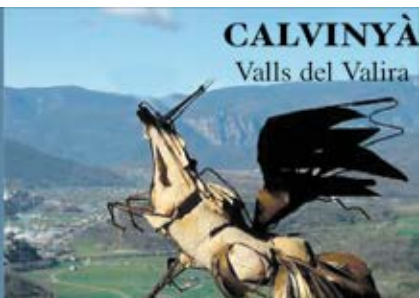
L'any 1922, el poble tenia, entre d'altres, cinc posades o fondes (**Ramón Bach**, **Jaume Betriu**, **Josep Llach**; **Antonio Marrot** i **Francisco Pellicer**); quatre espardeñerries (**Josep Bach**, **Benito Fité**, **Ramón Ginestà**, **Buenaven-**



Espai cultural,
lúdic i gastronòmic

Cal Serni

www.calserni.com
Tel: 973 35 28 09



CALVINYÀ
Valls del Valira

L'aeroport de la Seu d'Urgell, punt de trobada dels Pirineus

FELIU SIRVENT/ACN · La Seu d'Urgell

L'aeroport d'Andorra-la Seu d'Urgell va viure el 17 de desembre una **jornada històrica** amb l'estrena dels vols regulars **La Seu d'Urgell-Madrid**. Puntualment, a les 16.50h, un aparell ATR 72-600 de setanta places, de la **companyia Air Nostrum**, s'enlairava per damunt del serrat d'Ensiura en direcció a l'aeroport de Barajas, a la capital d'Espanya, on arribava quan tocaven les 18.45h. Unes hores abans, un avió de les mateixes característiques havia enlairat del de Barajas a les 14.30h i aterrat al de la Seu a les 16 hores tal com estava previst. La nova ruta suposa el reinici de l'**activitat comercial regular després de 37 anys**.

El vol regular està operat per la **companyia Air Nostrum**, que va ser la guanyadora de la concessió propiciada pel Govern d'Andorra. Una licitació que té una durada d'un any i que compta amb una aportació econòmica de l'executiu andorrà de 600.000 euros. **Els vols regulars a Madrid són d'anada el divendres i de tornada el diumenge**. A partir d'ara, l'objectiu és obrir rutes regulars **des de la Seu amb París i Lisboa**.

Al vol inaugural **des de Madrid a la Seu d'Urgell** hi van pujar, entre d'altres, el cap de govern d'Andorra, **Xavier Espot**, i el secretari de Territori i Mobilitat de la Generalitat, **Isidre Gavin**. Espot va destacar que aquest primer vol suposa un "pas endavant" a l'hora de "buscar mercats que hi puguin operar", va posar en valor les aliances amb la resta d'administracions per fer-ho possible i va assegurar que la infraestructura pirinenca és una "**palanca**" d'**oportunitats**. Per la seva banda, Isidre Gavin va afirmar que la infraestructura ha



Andorra-La Seu estrena els vols regulars a Madrid, amb l'objectiu d'arribar en un futur a París i Lisboa

passat a ser "**el punt de trobada dels Pirineus**" i "**obre finestres d'optimisme**" de cara a l'any que ve.

L'alcalde de la Seu d'Urgell, **Francesc Viaplana**, va parlar de jornada històrica per la ciutat de la Seu d'Urgell, l'Alt Urgell i Andorra. *Amb la posada en marxa d'aquesta activitat comercial, el nostre territori s'obre al món, facilitant tant l'arribada de visitants a casa nostra, com la possibilitat*

dels pirinencs i pirinenques de viatjar sense haver de desplaçar-se a les grans capitals, ha manifestat l'alcalde urgel·lenc. Xavier Espot va subratllar que l'aeroport és un "instrument de millora" de tota la regió, al marge de les "fronteres polítiques". El cap de Govern andorrà va detallar que encara queda un "llarg camí" en la gestió i promoció de la infraestructura, però que espera que obtenir els "resultats esperats" d'aquesta feina. "Ho podrem fer i ho farem i aquest primer vol és un pas endavant, cabdal i irreversible en aquesta direcció", va concloure.

✓ Pinsos i barreges per a tots els animals ✓ Llavors, adobs, fitosanitaris i jardineria ✓ Serveis i treballs agrícoles ✓ Gestoria i assegurances ✓ Serveis veterinaris ✓ Agrobotiga pire@coopirenaica.com Pirenaicascl 659-448-538	LA SEU D'URGELL C/ Sant Ermengol, 48 973 35 51 94 PUIGCERDÀ Av. Pirineus, 27 972 88 47 12 BELLVER DE Cerdanya Pg. Pere Elies, s/n 973 51 08 52	Marques disponibles de pèl·lets: Qualitat: EN Plus A1 enerbio Qualitat: EN Plus A1 disponible en sac de 15 kg gupellet Venda a l'engròs i al detall obert a socis i no socis
--	---	--

C
PEUSA
és
compromís



**“Ens mou l’energia del Pirineu.
CONFIA-HI!”**

Núria Vilarrubla
Club Cadí Canoë Kayak



PEUSA

L’energia del Pirineu



@PEUSAenergia #energíadelpirineu
www.peusa.org

La vegueria de l'Alt Pirineu i Aran va guanyar 1.425 habitants durant l'any 2020

FELIU SIRVENT · La Seu d'Urgell

La Cerdanya, l'Alta Ribagorça i el Pallars Sobirà són les comarques amb major creixement de població i el Pallars Jussà l'única que en perd i la més envellida

La Cerdanya, la comarca pirinenca que més creix / Albert Lijarcio



L'any 2020 la població catalana ha crescut un 2,3 per cada mil habitants, com a resultat d'un creixement migratori del 5,1% i d'un creixement natural o vegetatiu del -2,8%, segons dades de l'Idescat.

Segons les dades publicades aquest desembre de 2021, l'Alt Pirineu i Aran ha guanyat 1.425 habitants en relació al 2020, fet que representa 19,5 persones per cada 1.000 habitants. La demarcació veguerial de l'Alt Pirineu i Aran suma,

a 1 de gener de 2021, una població de 73.677 habitants.

El Pallars Jussà perd població

Per comarques, el Pallars Jussà és l'única comarca que ha perdut població (amb -4,4 persones per cada 1.000 habitants). Pel que fa a l'increment de població, la Cerdanya (37,9%), l'Alta Ribagorça (29,6%) i el Pallars Sobirà (28,2%) són les comarques amb majors creixements en termes relatius. L'Aran creix un 22,37% i l'Alt Urgell un 11,47%.

El saldo migratori amb l'estranger ha estat positiu a totes les comarques del Pirineu, experimentant l'Alta Ribagorça (30) el saldo migratori més baix. Pel que fa a l'envelliment de la població, el percentatge de població de 65 anys i més al conjunt de Catalunya és del 19,0%, mentre que al Pallars Jussà la xifra d'envelliment supera una quarta part de la població (25,5%). A l'altre extrem se situa l'Aran (15,2%) amb l'índex d'envelliment més baix.



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

El 2022 serà l'Any Literari Josep Espunyes al Pirineu

REDACCIÓ · Peramola

L'Associació Llibre del Pirineu organitzarà diversos actes entorn de l'obra del poeta, lingüista i estudiós de Peramola, que el 2 de gener fa 80 anys

Josep Espunyes. Foto: Ricard Lobo

L'Associació Llibre del Pirineu ha acordat declarar el 2022 com a **Any Literari Josep Espunyes al Pirineu**. Amb aquest motiu, l'entitat ha començat a preparar un programa d'activitats entorn de l'obra del poeta, lingüista i estudiós de Peramola, que el dia 2 de gener fa vuitanta anys. L'objectiu és posar de relleu la fructífera creació d'Espunyes, que abraça des de la poesia a la recerca tot passant per la narrativa, i que constitueix un patrimoni literari en llengua catalana de primer ordre.

Entre les activitats previstes hi ha la celebració de recitals de la seva obra poètica, la creació de rutes literàries entorn de l'obra, l'edició d'una publicació que recollirà la seva trajectòria i bibliografia completa i una nova edició, il·lustrada amb imatges, del llibre *Notes mínimes d'un paisatge*, un exquisit poemari dedicat a Peramola i els indrets de l'entorn, entre altres accions que s'aniran donant a conèixer tan bon punt es programin. La intenció és que l'**Any Literari Josep Espunyes al Pirineu** arribi a un públic ampli i per aquest motiu es demanarà la implicació de biblioteques, llibreries i instituts de secundària del Pirineu.

Josep Espunyes i Esteve va néixer a Peramola el 2 de gener de 1942. De jove va treballar de pagès a casa i després es va traslladar a viure a Barcelona, on va entrar en contacte amb el món obrer i els moviments populars, els quals van impregnar els seus inicis com a poeta amb títols com ara *Temps de manobre*, *De l'evangeli segons Sant Lluç* (1977) i *Centra a l'abast*. *Viatge al record* (1978). Tanmateix,



no va abandonar mai el seu lligam amb les arrels, com es manifesta als poemaris *Notes mínimes d'un paisatge* (1988) i *Alt Urgell, plany i passió* (1996). El 2012, Edicions Salòria va publicar la seva obra poètica completa.

En recerca històrica porta fent un treball ingent, amb obres com *Baronia i municipi de Peramola* (1995), *Segrada. Motarrots i llegendes de l'Alt Urgell* (2001), *Peramolins amb nom* (2011), *Piulades de cultura popular* (2016), *Món rural. Mots que es perden o 1.000 dites ponentines* (2021), entre una dotzena de títols. És autor també de les novel·les *Terrosset de sucre candi* (1983), *Un matí a Albastesa* (1984), *En Calçons* (1985) i *Hora foscant a la ribera* (1991).



La forja
d'en
Segundo
Alp

ART FLORAL DECORACIÓ

📱 la_forja_st_johns_tendencies

**A la Forja-St. John's tendències, unim
l'art i la passió per la feina ben feta.**

Amics, gràcies a tots!

Viu les festes Nadalenques de la mà de la Forja!

Ampli ventall de regals per a les persones que més estimes.
Petits detalls personalitzats per les trobades familiars.
Sempre amb els nostres embolcalls únics, que faran que els vostres presents siguin d'allò més especials!

Bones Festes!

Donem caliu a la vostra llar

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

Cuina de muntanya elaborada al cor del Baridà



Foto: Feliu Sirvent

LLOC: N-260, Km 214, ELS BANYS DE SANT VICENÇ (Alt Urgell)

FUNDAT PER: Bartomeu Pal

ANY: 1775

PROPIETAT: Família Pal

DESCRIPCIÓ: La cuina tradicional de muntanya, senzilla, però a la vegada molt completa, és la gran protagonista de l'establiment.

www.hotelsantvicenc.com



FELIU SIRVENT

L'Hotel Balneari Sant Vicenç es troba al terme del Pont de Bar, al cor del Baridà. L'indret compta amb una abundosa deu d'aigües termals usada des de temps antics, com ho prova l'esment dels Banys de Sant Vicenç en un document de l'any 964.

La família Pal, originària de Bescaran i propietària del Mas de Sant Vicenç, des de mitjan segle XVI, hi establí un hostel per als

anants i vinents del camí ral de la Seu d'Urgell a Puigcerdà. L'any 1775 **Bartomeu Pal** va comprar al Capítol de la Catedral de la Seu d'Urgell el dret sobre les aigües termals i transformà l'hostal en balneari, aixecant un gran edifici, que anys després encara s'amplià més. Dins del recinte de l'establiment, però en un edifici independent, s'erigeix la capella dedicada a la Mare de Déu del Remei, datada en el segle XIX.

Un descendent del fundador, **Antoni Pal i Solé**, emprengué la construcció d'un nou edifici dotat d'àmplies i modernes instal·lacions, inaugurat l'any 1870. L'establiment funcionà com a balneari fins al 1936 i el mateix estiu que esclatà la Guerra Civil fou confiscat i convertit en hospital de sang per fer les primeres cures als ferits. Acabada la guerra, es reprengué l'activitat hotelera a l'edifici antic.

Antoni Pal Canut va estudiar Comerç a Barcelona i a divuit anys va tornar als Banyes on el seu pare ja li donava cada vegada més responsabilitats en el negoci. A 25 anys s'ocupava pràcticament de tot i el 1969 es va casar amb **Eulàlia Ordeig Mata**, qui s'adaptà ràpidament a la casa i de seguida va fer de mestressa. El matrimoni va gestionar l'establiment hotel·ler al llarg de més quaranta anys, modernitzant-lo i convertint-lo, sense perdre mai el caràcter i la personalitat, en un acollidor hotel-balneari familiar. A partir de 1975 van obrir un menjador i una cuina, en l'annex situat entre la casa vella i la capella, dotats d'amples finestrals abocats al cantó del riu. Va ser en aquella etapa quan l'Eulàlia va rebre una formació a Barcelona de la mà del cuiner **Josep Bullich**. Hi baixava un cop per setmana amb la **Maria Rosa Sort** de l'Hotel Andria i la **Carme Puig**, de l'Hostal Victor d'Oliana. **Marta Pal Ordeig**, la setena generació al capdavant del negoci familiar, explica que la seva mare és originària de Vic, però de petita ja venia cada estiu als Banyes com a clienta amb la seva família. Aquí es van conèixer amb el pare, es van enamorar i casar. El 2006 van iniciar unes ambicioses obres d'ampliació de l'hotel. Des de llavors s'han duplicat els espais del menjador i de la cuina i s'ha construït la terrassa de la façana que dona sobre els prats i el riu Segre. La part nova de la planta inferior s'ha destinat a l'espai d'aigua, dotat amb piscina i circuit termal amb zona de cures, de tècniques addicionals i de tractaments terapèutics.

Després del traspàs d'Antoni Pal, el 17 d'octubre del 2019, i de la jubilació de la seva dona **Lali**, Marta Pal és avui al capdavant de la direcció de l'establiment juntament amb el seu marit, **Pepet Peña Blasi**. Formada recentment a l'Escola d'Hostaleria **Hofmann** de Barcelona,

Marta explica que *la mare havia portat sempre la cuina, però ara, un cop ella s'ha jubilat, me n'ocupo més jo, tot i que afortunadament compto amb un equip de professionals de fa anys que em*

Durant la Guerra Civil, l'establiment fou confiscat i convertit en hospital de sang per als ferits

faciliten la tasca, assegura. Marta recorda que des de petita havia viscut l'ambient de l'hotel, que en aquells anys només obria a l'estiu, però així que m'anava fent gran els pares em donaven cada vegada més responsabilitats i em va agradar l'ofici, assegura. La seva professionalització va començar després que decidís estudiar Turisme a Barcelona i realitzés estades a França i a Londres. Per la seva banda, **Anna Pal**, la seva germana petita, va cursar hostaleria a l'Escola Joviat, en acabar va ser la responsable de la sala i més tard del

centre termal. Ara, sense perdre el vincle amb el balneari, gestiona els apartaments rurals del **Mas de Sant Vicenç**. **Laura Pal**, també germana, fa d'il·lustradora i dissenyadora a la Seu i s'ocupa de la imatge creativa del negoci.

Cuina elaborada de muntanya

El restaurant ofereix una cuina elaborada de muntanya, adaptada i amb producte de proximitat. Cada estació de l'any canviem els plats i cada dia proposem un menú diferent, explica Marta. Al menú d'hivern hi podem trobar entrants com la *Crema d'api-rave, fetge gras, ou de guatlla mollet i oli de tòfona*; la *Coca d'escalivada amb escuma de formatge d'Oliana*; plats principals com la truita de riu amb carbassa, moniato i picada d'ametlles; i postres com la *Sopa freda de mel amb romaní i mató de la Seu*; el *Pa amb oli, sal i xocolata*; la *Pera fullada i farcida al forn*; la *Degustació de mini flams*; o els *Quatre formatges artesans de l'Alt Urgell*.

Estofat de vedella amb cervesa d'Arsèguel

Ingredients per 4 racions:

500 grs. de carn de vedella per estofar (preferiblement local).	1 bouquet garni d'herbes
Farina	150 ml. de cervesa
2 cebes grans	El Gall Negre
4 pastanagues	50 ml. d'oli d'oliva
1 c concentrat de tomàquet	Sal i pebre

Elaboració:

Tallem la carn en daus, els enfarinem i els fregim en una paella. Un cop ben daurats els reservem a part. A la mateixa paella hi afegim la ceba i la pastanaga i deixem que es vagin fent a foc lent, un cop tinguin color hi afegim una cullerada de tomàquet concentrat i ho saltegem uns minuts tot junt. Tot seguit incorporem la carn a la paella i reguem amb la cervesa deixant que s'evapori l'alcohol. Després hi afegim aigua i salpebrem al gust mantenint a foc lent fins a comprovar que la carn està ben cuita. Deixar reposar uns minuts abans de servir.



Amb el suport de:



Des de 1915



OPTICA ISERN

Els petits detalls són poderosos!



Especialistes
qualificats



Ulleres
graduades



Audiòfons



Equip
professional



Els millors desitjos pel 2022!

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



Joves del Pirineu

Pau Bombardó Campillo té 18 anys i és de Puigcerdà. Ha rebut el 'Premi Sebastià Bosom' al millor treball de recerca i el Premi extraordinari de Batxillerat de Catalunya. Estudia 1r curs de Periodisme a la UAB

Pau Bombardó: “El periodisme no és una imatge de mòbil ni una piulada a les xarxes”

Vas guanyar el Premi Sebastià Bosom al millor treball de recerca. En què va consistir?

Tractava sobre la celebració dels Jocs Olímpics d'Hivern a la Cerdanya, un tema que ara és molt actual, però que aleshores gairebé no se'n parlava. Em vaig centrar en la Cerdanya perquè és el meu territori natural, però evidentment té repercussió a tot l'Alt Pirineu. Em vaig plantejar si eren realment viables uns Jocs Olímpics.

Com el vas enfocar?

Primer de tot vaig voler saber d'on sorgia la idea d'un projecte olímpic als Pirineus i vaig estudiar a fons la proposta inicial, la de l'Ajuntament de Barcelona de l'època de l'alcalde Hereu, que plantejava els Jocs per al 2022. Aquell projecte contemplava la construcció brutal d'infraestructures esportives a la Cerdanya, unes obres que després quedarien en desús i que malmetrien la comarca. Si aquell projecte fos el que avui se'n planteja, la meua resposta seria clarament contrària.

A quines conclusions vas arribar?

Bàsicament el projecte actual no proposa la construcció de noves infraestructures i aposta per utilitzar les existents, és a dir, potenciar allò que ja tenim. En aquells moments vaig arribar a la conclusió que avui

seria viable la celebració d'uns Jocs d'Hivern a la Cerdanya i al Pirineu perquè els sobrecostos serien mínims amb relació als beneficis que comportarien i, a més, posarien el nostre territori al mapa. El treball el vaig fer el desembre de 2020, ara caldria revisar-lo i actualitzar-lo.

Què en penses que s'hagi de fer un referèndum per decidir-ho?

Si home, i tant. Hi estic totalment d'acord, ara bé, amb la població degudament informada. Ara hi ha molta desinformació. Penso que el referèndum és una condició imprescindible, altra cosa és on es fa i qui és cridat a participar-hi. Crec que s'hauria de circumscriure al territori directament afectat, perquè qui portarà el pes d'aquesta candidatura són els Pirineus.

Vas cursar el Batxibac social a l'IES Pere Borrell i has obtingut el Premi extraordinari de Batxillerat. Ja tenies al cap estudiar periodisme?

I tant, des de feia molt i molt temps. Des de ben petit em feia els meus propis informatius, redactava les meves pròpies notícies i gravava els meus podcasts de ràdio. Jo mateix era el meu lector i oient (riu).

Quin és el periodisme que t'agradaria fer?

M'agradaria cantar-me pel perio-



dis-
me
esportiu.

Els esports

em motiven molt i

el periodisme esportiu és una bona manera de tractar-los des d'una òptica diferent. Dins del periodisme esportiu pots trobar analistes, narradors, especialistes en estadístiques... Al final el que compta és la comunicació i que la informació que es comunica sigui contrastada i veraç.

Quina és la teva visió del periodisme actual?

Crec que encara hi ha bon periodisme. És cert que d'uns anys ençà ha degenerat una mica, però m'atreveiria a dir que es deu en bona part a l'intrusisme laboral. El periodisme no és una imatge de mòbil ni una piulada penjada a les xarxes. Penso que el periodista massa sovint està perdent la identitat i es converteix en un mer treballador de mitjans. La seva feina queda diluïda, pel camí es perd la seva responsabilitat com autor d'una notícia o d'un article.





LOSERVEI

618.69.80.98 loserveisort@gmail.com

CRISTALLERIA

MAAMPARIS

TENDALLS

FINESTRES P.V.C.

PERSIANES

PORTES GARATGE

ALUMINI

MOSQUITERES

MOTORITZACIONS



sumum
la marca de ventanillas de PVC

finestres d'altres prestacions

CE ISO 9001

R E S T A U R A N T

MP

Masia Peramola

E S P E C I A L I T A T S

cuina casolana
carns a la brasa civet de senglar

~

Ara també plats amb tòfona de temporada
amb reserva prèvia

973 47 02 75 / 973 47 04 61

Associació teatral La Moixa
presenta

El Vell
Hivernàs



29 de desembre a les 21h, 2 i 8 de gener a les 17h, al c. civíc de Bellver

MAGDAPERRUQUERIAlp

C/ NORD 5
TEL. 972890265
17538 ALP

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

D E N T A L P

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

Es presenta l'Observatori del sector agroalimentari a l'Alt Pirineu i Aran

L'Observatori del Sector Agroalimentari a l'Alt Pirineu i Aran respon a la voluntat de generar i aglutinar coneixement qualitatiu de sector de producció i transformació agroalimentària.

L'Institut per al Desenvolupament i la Promoció de l'Alt Pirineu i Aran (IDAPA), conjuntament amb representants empresarials, associacions i entitats públiques de les 5 comarques i l'Aran, **han constituït un grup de treball per donar suport i seguir impulsant el sector agroalimentari als territoris de muntanya.**

Durant el 2020 es va consensuar un **pla de treball**, per a desenvolupar en els anys vinents, que vol donar resposta a les **principals demandes i necessitats del sector agroalimentari**. D'aquest procés de treball en va sorgir la necessitat de recollir i comptar amb un millor coneixement de l'evolució i impacte del sector en termes de desenvolupament local.

D'aquesta manera, l'**Observatori del Sector Agroalimentari a l'Alt Pirineu i Aran** respon a la voluntat de generar i aglutinar coneixement qualitatiu de sector de producció i transformació agroalimentària.

El grup de treball considera que **la producció agroalimentària és una peça primordial de l'economia de l'Alt Pirineu i Aran**, que defineix una identitat vinculada a la pagesia de



muntanya i aporta un valor afegit necessari a l'activitat ramadera i agrícola.

En aquest sentit, l'Observatori vol **contribuir a reforçar aquesta estratègia de suport al sector** facilitant l'accés a dades i indicadors a tècnics, càrrecs electes, empreses, professionals i qualsevol persona interessada per entendre com evoluciona i quin impacte tenen les iniciatives productives i d'elaboració en les dinàmiques territorials.

L'IDAPA, que lidera aquest projecte dins del grup de treball, ha pres el compromís d'actualitzar les dades anualment i d'afegir nova informació a mesura que es vagin recopilant-ne de noves.

Podeu consultar-lo a:
<https://sompirineu.cat/observatori-agroalimentacio/>



La producció agroalimentària és una peça primordial de l'economia de l'Alt Pirineu i Aran



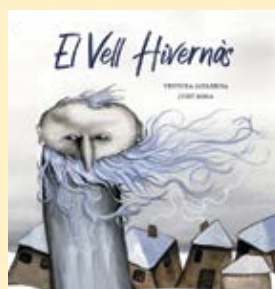
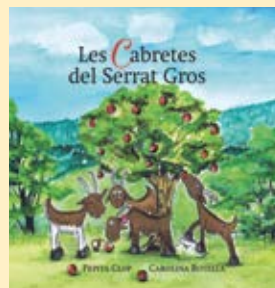
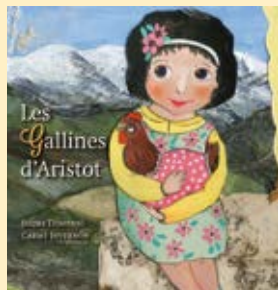
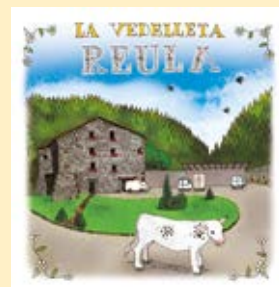
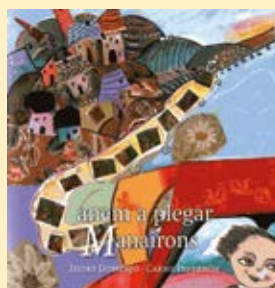
SENDÈRIA

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
 Institut entant Desenvolupament
 e ara Promoció de l'Alt Pirineu i Aran



←
Novetat!

**No et perdis les darreres novetats
de la col·lecció Petit Pirineu!!**

Més informació: www.edicionssaloria.com



EN GARFARÓ ESTRENA BARRET
Anna Font



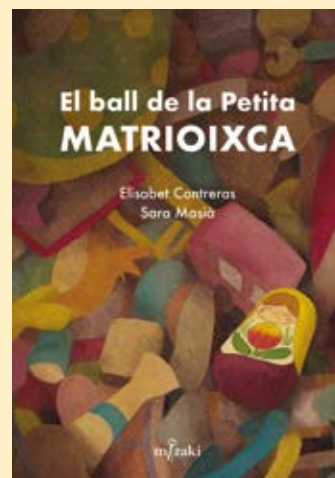
EL PETIT CIENTÍFIC MALVAT
Carlo E. Gallucci i Dani Gómez



EL DRAC BLANC I ALTRES PERSONATGES OBLIDATS
Adolfo Córdova i Riki Blanco



FI? AIXÒ NO S'ACABA AIXÍ
Noemi Vola



EL BALL DE LA PETITA MATRIOIXCA
Elisabet Contreras i Sara Masia

Fa 50 anys de la central hidràulica de Tavascan

REDACCIÓ · Tavascan

La Central Hidroelèctrica de Tavascan ja té mig segle. Mig segle i més de 7.323.000 MWh després, la central segueix aprofitant la força de l'aigua per a produir energia lliure d'emissions amb sistemes, això sí, d'última tecnologia i en gran part digitalitzats. El complex hidroelèctric, que té la singularitat de trobar-se a 500 metres de profunditat dins la muntanya i tenir un dels salts d'aigua més importants d'Europa, va marcar l'esdevenir econòmic i social del territori i encara ara, avui, n'és un eix vertebrador.

Amb motiu de la commemoració del seu 50è aniversari, destaca l'estrena d'un nou espai expositiu realitzat per la Fundació Endesa i que es pot veure en les visites guiades a la central i la instal·lació d'una turbina a la rotonda de sortida del poble de Tavascan. Es tracta d'una turbina de tipus Pelton, que va funcionar a la central de Tavascan entre els anys 1971 i 2010, i que des de fa unes setmanes recorda a visitants i habitants de l'entorn la importància i el compromís d'aquesta infraestructura en el passat i també, present i futur del territori.

Una gran obra que va canviar la vida d'un poble

L'estudi i planificació del projecte es va iniciar l'any 1958, quan els primers topògrafs van traslladar-se a la zona per projectar la nova carretera d'accés i adequar el pont sobre el riu Noguera Pallaresa, a Llavorsí, per permetre el pas de vehicles de gran tonatge. Així, a més d'obrir carreteres i pistes de muntanya i construir campaments, es van haver de crear preses als llacs per augmentar la seva capacitat d'emmagatzematge, perforar la roca per ubicar al seu interior les centrals subterrànies així com les vàlvules sota els llacs. Es van construir fins a 75 quilòmetres de túnels, canonades, canals i galeries de servei a més de línies d'alta i baixa tensió.

Així, aquestes obres d'enorme envergadura, van durar de manera ininterrompuda des de 1950 fins a 1974 i van requerir el treball de fins a 10.000 obrers vinguts d'arreu



La construcció de la presa de Tavascan el 1971. Foto: FUNDACIÓ ENDESA.



Tavascan el 1935. Foto: FUNDACIÓ ENDESA.

de l'estat espanyol. La punta màxima va ser de 2.677 treballadors l'any 1965, i la mitjana anual de 1512 en el període 1958-1975. Aquests obrers vivien en barracons a la muntanya durant tota la setmana i baixaven al poble de Tavascan en els dies festius. La seva arribada va suposar la transformació del poble i de tota la comarca.



**CARNISSERIA
CHARLIE**

Sant Ermengol, 5 · La Seu d'Urgell

Telf. 973 360 999

charliecam@hotmail.com

www.carnisseriacharlie.com

FEMIO

Ascensors

2022

us desitgem un bon any nou

www.femiascensors.com

AV. ALCALDE ALTISENT Nº16
25620 TREMP +34648164551

MUNTATGE D'ASCENSORS

MANTENIMENT D'ASCENSORS

MODERNITZACIÓ D'ASCENSORS

MUNTACARREGUES

MUNTAPLATS

MUNTACOTXES

SALVAESCALES

PUJAESCALES



MÉS DE
25 anys

PIRINEU **A**UTOMOCIÓ

Abans



Després



NOU ESPAI!
RESTAURACIÓ DE SEIENTS

Polígon Ind. La Seu
C/D, núm. 21
25700 La Seu d'Urgell
pirineuautomocio@gmail.com
nissanseu@gmail.com

Tel.: 973 35 10 69
973 35 00 66



THULE



Elies Nova: "Treballem en el projecte d'illa energètica i digital, que pot suposar una inversió de 5 milions a Llívia"

REDACCIÓ · Llívia

L'alcalde de Llívia, Elies Nova, detalla algunes de les obres que estan per venir aquest 2022

L'alcalde de Llívia, Elies Nova, fa un balanç positiu del 2021. Considera que la pandèmia ha dificultat la gestió dels ajuntaments, però que l'esforç realitzat pels governs locals, i l'eficàcia dels tècnics de les administracions municipals, ha permès superar aquest exercici que ara tancarem. La màxima autoritat de Llívia no vol parlar, però, d'aquelles iniciatives, projectes i obres realitzades. Vol parlar de l'any que ens espera; fa la seva particular carta als Reis i avança que el 2022 serà un any boníssim per a Llívia.

Que n'espera d'aquest 2022?

El 2022 servirà per a acabar les obres pendents del programa electoral de l'equip de govern. Aquells projectes que són començats, els acabarem, i aquelles iniciatives que falten per concretar, les definirem. El 2022 serà un any boníssim per a Llívia.

De quines iniciatives o obres estem parlant?

La relació d'obres i projectes són molts. Per citar les obres més importants i les que l'equip de govern n'estem més orgullosos, hi ha, aquest 2022, la finalització de l'escola pública Jaume I i els banys termals de Sant Guillem. Mantindrem la línia d'inversió i suport al manteniment i millora del patrimoni existent al municipi, com és el Fòrum Romà, l'església o el castell. Val a dir, en aquest sentit, que el Museu de Llívia és l'eina que volem que capitalitzi i difongui i expliqui el valor patrimonial l·livenci i per això, aquest any, iniciem unes obres al vestíbul i, per això, hem aprovat el pla estratègic del museu 2022-2025 que incorpora canvis rellevants en l'actual exposició. També mantindrem el projecte de millora de carrers i, principalment, volem executar les obres del nou consultori mèdic que s'ubicarà al Fòrum i que el dotarem de nous serveis i especialitats mèdiques. Aquestes són algunes de les realitats més tangibles. Però,



pel que fa a projectes de futur, volem que el 2022 sigui l'any que presentem el projecte dels pisos de protecció oficial i és l'any que volem fer un pas fonamental en la redacció del nou POUM, entre altres. Així i tot, més destacat serà el projecte d'illa energètica i digital, molt ambiciós, que pot suposar una inversió de més de 5 milions d'euros a Llívia i que proposa transformar digitalment el municipi i convertir-lo en autosuficient...

A què es refereix? Illa energètica, vol dir, generar-se la mateixa energia?

El projecte no està tancat, però ja el tenim molt avançat. Llívia serà una illa energètica que dependrà dels recursos energètics generats per ella mateixa. Això ho farem amb un parc de plaques solars que es preveu ubicar per sota de Targasona. Aquest projecte complementa la inversió de més de 4 milions d'euros que farà de Llívia un municipi totalment digital, gràcies, una subvenció europea a través del programa Next Generation, i dels ajuts que Generalitat i la Diputació de Girona volen aportar.

Un exemple d'aquest projecte?

El projecte és convertir Llívia en "ciutat intel·ligent". Això permet un canvi absolut en tots els serveis al municipi i aprofitar-nos al màxim de les energies renovables i renovar l'enllumenat públic, per exemple. O instal·lar punts de càrrega elèctrica per a vehicles i bicicletes, entre mol·tíssimes altres possibilitats que estan previstes en el projecte global que estem tancant.

I pel parc de plaques solars, com es treballa?

Bé. Ja està redactat l'avantprojecte i estem seguint els tràmits i passos que ens requereixen les administracions. Es tracta de generar l'energia suficient per al consum de la població de Llívia. I és possible.

Heu fet una aposta molt decidida pels banys termals i tenim la sensació que no tothom ho veu igual?

Bé. Segurament Vostè té tota la raó en el sentit que no tothom valora aquest projecte de forma igual. Però, en el nostre programa electoral vam

parlar de tirar endavant els banys termals i això estem fent. Els banys termals seran una realitat aquest 2022 i esperem que complementi l'oferta turística municipal. Ens ha costat una mica més, pel fet que l'aigua, quan arriba a la superfície, no estava a la mateixa temperatura. Però, ho hem resolt i volem recuperar el temps perdut. Pensem que serà un bon atractiu per a Llívia que portarà molts visitants.

Llívia serà una illa energètica que dependrà dels recursos generats per ella mateixa. Això es farà amb un parc de plaques solars ubicat per sota de Targasona

El Museu de Llívia, ara que parla de visitants, és un recurs que té un gran potencial...

Estem en una fase de millora, de renovació i ampliació de continguts del Museu de Llívia. L'actual director del servei, Gerard Cunill, ha redactat, amb el suport de diferents professionals i de grups i veïns de Cerdanya, el pla estratègic del Museu de cara als anys que han de venir. El Museu és una eina turística i cultural molt potent. Com ho és el patrimoni que tenim a Llívia. Museu i patrimoni han d'anar agafats del braç. Es treballa per ampliar el museu i destinar l'edifici consistorial exclusivament als serveis museístics i es vol crear un ens o òrgan de gestió i governança pel museu, més autònom, com hi va haver fa uns anys amb el Patronat.

Però, els serveis de l'ajuntament on queden o on quedarien?

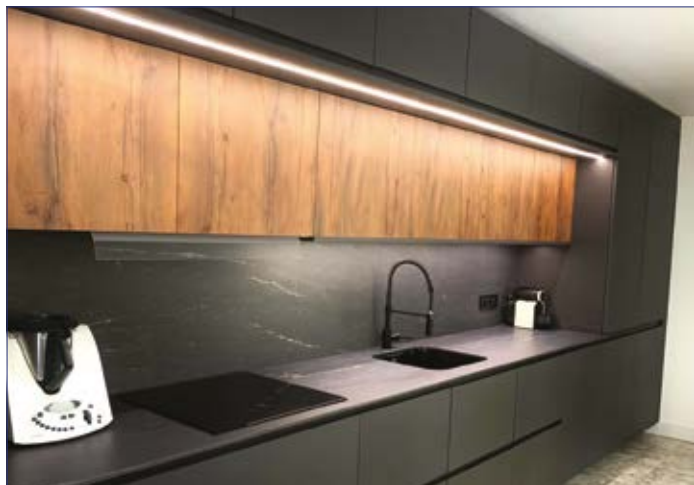
La idea és ubicar les dependències municipals de la casa de la Vila a l'antic edifici de la caserna de la Guàrdia Civil. L'edifici antic s'enderrocarà i en el seu lloc es construirà un nou equipament totalment nou. Volem deixar el projecte redactat en aquest mandat.

Dues últimes qüestions. No podríem tancar l'entrevista sense demanar-li pel radar. En un dels darrers plens, Vostès van confirmar que la idea és retirar-lo...

Estem treballant una solució conjunta amb la Generalitat i el Ministeri de Foment per aconseguir un pla de pacificació d'aquest vial, l'N-152, al seu pas per Llívia. I vam dir en el ple que quan això estigui resolt i en marxa, retirarem el radar. El radar, de fet, ha donat i dona un gran resultat, ja que els conductors han reduït la velocitat en el seu trajecte pel centre del municipi i en les sortides i les entrades de Llívia. Avui, les sancions són testimonials, gairebé.

Per últim, vol afegir-hi alguna qüestió més que no li hàgim demanat?

Vull afegir que ens hem deixat moltes qüestions per tractar: la millora de camins i carrers que continuarem fent en aquest 2022, la continuïtat en el projecte de recuperació dels noms de les cases de Llívia, la portada de la fibra òptica a Cereja i Gorguja que ha assumit l'ajuntament...



**OFERTES DE CUINES I BANYS - REFORMES INTEGRALS DE CUINES I BANYS
PREUS MOLT ASSEQUIBLES**



Electricitat, parquet, pintura, gas, gasoil, alarmes, fusteria d'alumini iPVC, serralleria, cristalleria, telecomunicacions, climatització, calefacció, fontaneria, persianes, tendals, cuines, il·luminació, banys, pladur, aïllaments, impermeabilitzacions, canonades...

Demani'ns pressupost sense compromís

973 35 38 00 / 650 71 21 85
info@escribamultiserveis.cat
www.escribamultiserveis.cat

Noves oficines a: Av Salòria, 34 La Seu d'Urgell



JOAN OBIOLS
**VIATGE UNIVERSAL
 PEL PIRINEU**
 Si la muntanya fos el món

Era Val d'Aran

Una petita república als mapes de la UNESCO i de la National Geographic Society.

Le Haute Comminges, Le Haute Couserans i Le Sabarthès

Per la "històrica" Belle Époque i la "prehistòria" més bella del món.

Volum 9 / Juny de 2020

Valoració del volum 9

El novè volum va tenir una component **inquietant**. La unió de les terres occitanes en un sol volum va ser un encert i el viatge per *era Val d'Aran* va resultar plàcid i sense incidències. La inquietud va arribar després del primer viatge occità per la carretera més propera -la de la cara nord- a la cresta del Pirineu. Aquella primera presa de contacte va estar marcada per la boira plana i espessa durant bona part del trajecte, la qual cosa va retardar-me el coneixement de l'esquema físic del territori. Fins al tercer viatge -ara sí, amb uns dies esplendorosos- no vaig estar de sort. D'altra banda, el treball de la toponímia occitana va ser molt exigent i entretingut. Sort en vaig tenir de la col·laboració desinteressada i eficient dels amics aranesos i occitans!



Solucions en elevació i accessibilitat

- | | |
|-----------------------|---------------------|
| •Ascensors | •Instal·lació |
| •Plataformes | •Manteniment |
| •Cadires puja escales | •Rehabilitacions |
| •Munta plats | •Modernitzacions |
| •Munta càrregues | •Projectes a mida |
| •Munta cotxes | •Finançament a mida |



GSM
 INSTAL·LACIÓ DE
 TELÈFON DE CABINA



SERVEI REPARACIÓ
 AVARIES 24 HORES



ESTUDIS
 EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

902 158 353

www.ascensorssales.com



PARC DE • NADAL •



3 i 4 DE GENER 2022

- Contacontes
- Jocs
- Tallers
- Música

Més informació a: www.bellver.org

Inflables
Creperia

Entrada 2 €. Places limitades



Durant les activitats caldrà seguir les mesures establertes per contenir la COVID19

POLIESPORTIU DE BELLVER DE Cerdanya,
DE LES 17.00H A LES 20.00H

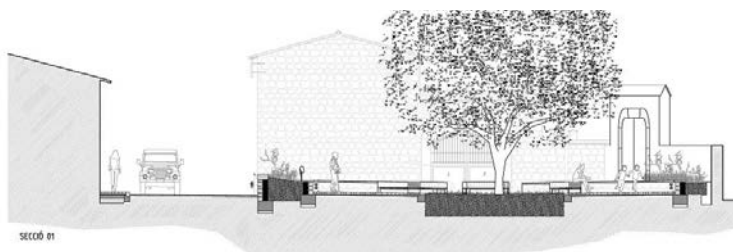
L'ajuntament de Bellver remodela la plaça Major de Bor

REDACCIÓ · Bor

El projecte contempla la renovació íntegra de la plaça Major i de la xarxa viària que la travessa, així com la millora de la seva connexió amb la plaça Pere Pons.

L'objectiu principal del projecte és recuperar l'ús de la plaça Major com espai de trobada del veïnat i donar protagonisme a les persones respecte als vehicles. Es recuperarà també la plaça com a zona verda, que convidi a observar l'entorn paisatgístic que envolta Bor i a gaudir de la flora i fauna autòctona. Es planteja com un espai que convidi al joc lliure de la mainada, protegida del trànsit rodat i envoltat d'espais per seure i de vegetació diversa, amb un gran arbre al seu centre. El projecte manté el traçat del carrer de la Fou i el camí de Pedra, que amb el seu traçat corb ajuda a reduir la velocitats dels cotxes al seu pas per la plaça.

Un dels altres objectius del projecte és connectar la plaça major i la plaça Pere Pons, per fomentar la connexió dels usos i activitats que s'hi produeixen i fer que els habitants es facin seus els dos espais per igual. En tot l'àmbit d'actuació, es disposen diferents elements urbans (arbres, fanals, pilones...) per delimitar les zo-



nes destinades a vianants i a cotxes i evitar l'estacionament de vehicles.

El pressupost de l'obra de remodelació de la Plaça Major de Bor és 308.821,09 € i està finançada entre l'Ajuntament de Bellver de Cerdanya

i el Pla de dinamització local de la Diputació de Lleida, anualitat 2019. Les obres està previst que finalitzin d'aquí a quatre mesos.

Productes artesans
del Pirineu

XARCUTERIA
Montserrat



Tel. 873 452 797

xarcuteriamontserratcb@gmail.com

C. Major, 89 · La Seu d'Urgell



@xarcuteriamontserrat



CANSALADERIA I XARCUTERIA
PERNILLS LLONGANISSES
i demés derivats del porc

Tel. 973 51 00 24

antonivigo.1@gmail.com

C. St. Roc, 1
Bellver de Cerdanya





ALUMINI • VIDRE • PERSIANES

f @ Tecnia tancaments

Finestres: Alumini • PVC • Fusta
Persianes: Enrotllables • Orientables
Vidres
Mampares de bany
Mosquiteres
Façanes d'alumini

La Seu d'Urgell • Lleida
M. 610 929 435 • 651 937 945
tecniatancaments@gmail.com



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



DISPONIBLE A APP STORE

DISPONIBLE A GOOGLE PLAY





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 microcimentado
- 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

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.



Puigcerdà recuperarà el casal d'avis en una nova ubicació durant el primer trimestre de 2022

ALBERT LIJARCIO/ACN · Puigcerdà

L'Ajuntament de Puigcerdà té previst recuperar el Casal d'Avis Sant Domènec en un nou emplaçament i que aquest espai estigui habitat de forma provisional durant el primer trimestre de 2022. Arran de la pandèmia, les instal·lacions van haver de tancar i, posteriorment, s'han dut a terme obres per ampliar la Biblioteca Comtat de Cerdanya en aquestes dependències. Des del mes de març passat, una part dels usuaris del casal, concretament el grup de dones que fan labors, disposen d'una sala al Museu Cerdà. Tot i estar satisfetes amb aquesta solució, volen tornar a comptar amb un equipament de característiques similars als que tenien on puguin anar-hi els homes i es puguin dur a terme el gruix d'activitats que s'hi feien.

Els plans inicials del consistori de la capital cerdana passaven per reobrir el casal d'avis en un espai situat dins el Casino Ceretà, a l'antiga discoteca Gatzara. Aquesta proposta "no acabava de suscitar consens", segons va explicar l'alcalde de Puigcerdà, Albert Piñeira, en el ple municipal d'aquest mes de desembre. Per aquest motiu, es treballa per oferir un espai alternatiu i que aquest pugui començar a funcionar de manera provisional durant el primer



Un grup de dones del Casal d'Avis de Puigcerdà fent labors en una sala del Museu Cerdà / Albert Lijarcio

L'ampliació de la biblioteca els va deixar sense espai i les dones que fan labors es troben al Museu Cerdà

trimestre de l'any que ve.

Les usuàries de l'equipament, però, lamenten que el projecte no es concreti. "No veiem que es mogui res ni que ens ofereixen un altre local", explica Maria Carme Mollà, que afegeix: "No som nosaltres soles, són tots els avis de Puigcerdà". Així, diu que els homes només poden sortir al carrer durant les hores de sol o han de trobar-se en bars. Per

tot plegat, aquesta tardor van entrar una instància a l'ajuntament per demanar explicacions i reivindicar un nou espai per al casal.

Pel que fa a la sala del Museu Cerdà on hi van, les usuàries han detallat que ho han de fer en diferents grups i que necessitarien més llum per cosir. Ana Molina diu que tot i que hi estan molt bé, no és l'espai que necessiten. Així, creuen que el nou casal hauria d'estar al centre de la localitat i comptar amb els mateixos serveis que tenien a les antigues dependències, a les quals hi anaven unes 300 persones.

Enguany ens tornarem a veure a la fira de Sant Ermengol.

Si ens telefonas al 635 479 694 o ens envies un WhatsApp també t'enviarem l'oli gratuïtament a casa teva.





Pepe Jeans
LONDON

PULL&BEAR

MANGO

79€

vidres inclosos

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 de l'1 de gener al 30 d'abril de 2022. Les ulleres promocionades portaran sempre lents monofocals orgàniques bàsiques, 1,50 blanques, sense cap tractament. Graduacions compreses en els rangs d'estoc dels proveïdors de la línia Vistasoft d'Opticalia. Els rangs són: esfera: +/- 4.00 diòptries; cilindre: +/- 2.00 diòptries. La col·lecció de muntures seran de les marques Pull&Bear, Mango i Pepe Jeans, models seleccionats per a aquesta promoció. Els productes sanitaris objecte d'aquesta promoció són conformes a les regulacions legals UE 2017/745 i RD 1591/2009

Serraller d'Urgències 24h

Josep Bernaus Fontelles

Marc Ferreira Martins

serrallerlopirineu@gmail.com

<https://serrallerlopirineu.es>

609 02 09 02 - 651 835 739

**Reparacions, manteniment
i apertures de portes,
persianes motoritzades
i vehicles**



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.

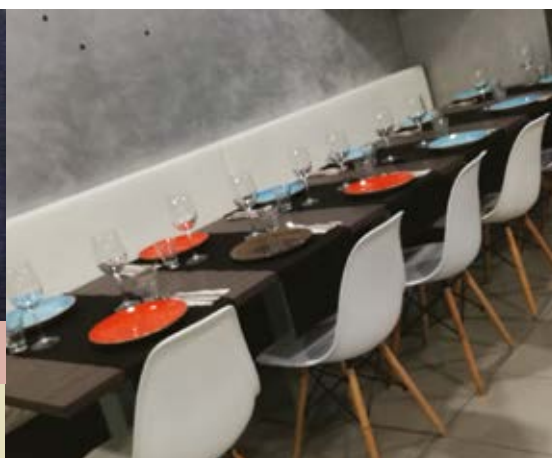
Menú diari: 12,50 euros

Diumenges i festius: 13,50 euros

Plaça del Codina, 4.

Telf. 973 044 338 · La Seu d'Urgell

Local ampli i molt acollidor



QUINTOS

BOMBERS VOLUNTARIS DE BELLVER DE Cerdanya

7 DE DESEMBRE - 21:30H

26 DE DESEMBRE - 18:00H

6 DE GENER - 18:00H

AL POLIESPORTIU

MAGNÍFICS LOTS!!!!

Reserva de cartrons
al Bar del Centre Cívic
Telf. 973 510 104

EL PREU DEL CARTRÓ:

Dia 7 de desembre: 12,00€

Dies 26 de desembre i 6 de gener: 15,00€

S'INFORMA: Només es reserven els cartrons
fins a la primera bola cantada



AltUrgellFibra 
la fibra òptica de tots

Cobertura de fibra



www.alturgellfibra.cat

 info@alturgellfibra.cat  

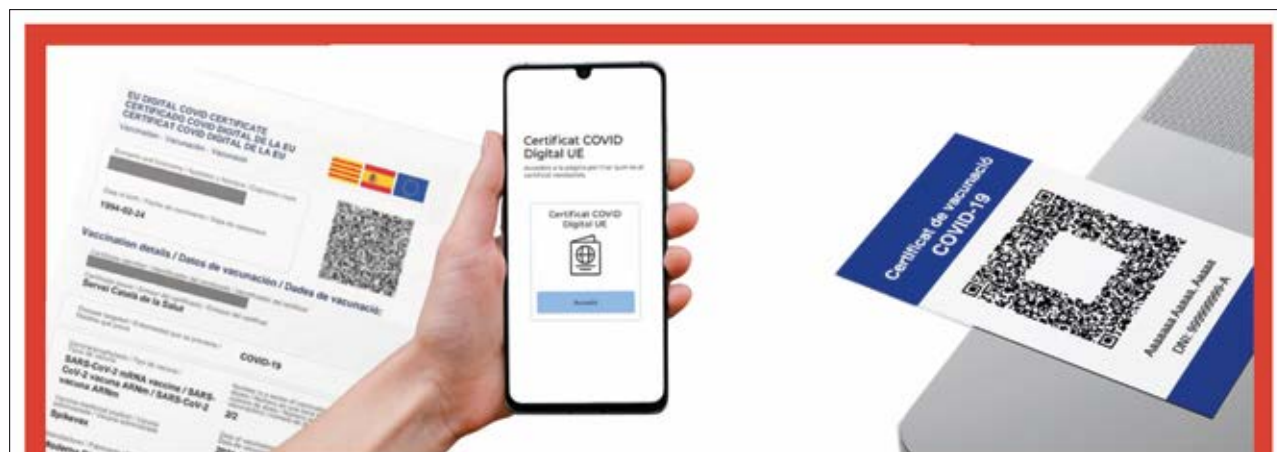
GRAPATS
Inserció laboral

SERVEI DE MUDANCES I ENCÀRRECS,
BUIDAT DE PISOS I LLOGUER
DE PLATAFORMA ELEVADORA

www.grapats.com | Tel. 665 777 999

Pol. Ind. La Seu, c/E, núm. 24 | 25700 La Seu d'Urgell





Oblida't de buscar el certificat de vacunació COVID-19 al mòbil i d' haver-lo de portar imprès.

Demana el teu carnet de vacunació.

Pots realitzar les teves comandes a tucarlinseu@gmail.com, trucant al 973 361 501 o visitant la nostra botiga a Av/ Solòria 30, baixos.

CARLIN®
LA SEU D'URGELL

2022



TRIA EL TEU CALENDARI

LA MILLOR IMATGE PER A LA TEVA EMPRESA

- Calendari de paret Gran Format: 43x62 cm
- Calendari de paret Petit Format: 30x45 cm
- Calendari Peana amb Espiral: 21x10 cm
- Calendari Peana 12 mesos vista: 22x13 cm
- Calendari sobretaula Caixa PVC: 9,6x9,8 cm
- I també amb disseny personalitzat...

goprinters
GRUP IMPRESSOR

Pol. Ind. La Seu, carrer D, nau 6A
25700 La Seu d'Urgell
Tel.: 973 350 146 · pedidos@goprinters.es

**XARCUTERIA
ROLLAND**

XARCUTERIA ARTESANA
QUEVIURES
MENJARS PER EMPORTAR
ELABORACIÓ PRÒPIA



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

CLEMENT'S

Especialidad en Pescado, Arroz y Marisco

Bar - Restaurante
Av Dr. Pigullem, 6
Telf/Fax 972881166
17520 PUIGCERDÀ - GIRONA



**NETEGES
Alt Urgell**

Serveis
Integrals
De Neteja

- Pintura i lampisteria
- Buidatge i neteges generals de naus, cases, pisos, garatges, oficines i segones residències

☎ 873 452 167
☎ 625 589 411
621 209 318

✉ netejesalturgell@gmail.com

g

la gasolinera
BAR-RESTAURANT



espora
events

catering - events - lloguer de material -
Menús diaris i de cap de setmana
Tel: 637 710 232

esporaevents2@gmail.com
serveisgastronomics@hotmail.es

SOLCAR

NETEJA INTEGRAL DE VEHICLES A MÀ

Netegem el teu cotxe al complet

CITA PRÈVIA de 9 a 18 h de dilluns a divendres

Tel. 621 237 435
solcar.fabio@gmail.com
C. St. Joan Baptista de la Salle, 22 baixos
La Seu d'Urgell (Lleida)



La Bodega

CARBÓ D'ALZINA 100%

DISTRIBUCIÓ A DOMICILI
BARS · RESTAURANTS · HOTELS

C/ Bisbe Iglesias Navarri, 34
LA SEU D'URGELL
Tel. 684 452 788
bodegaslaseu@hotmail.com



www.edicionssaloria.com

Llibres del Pirineu

Comerç
i
Serveis

Anuncia't a Viure als Pirineus

Mòbil. 699 24 18 71

Telf. 973 98 91 62

www.viurealspirineus.cat



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



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

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

Cal Bieló
Carnisseria Xarcuteria
Elaboració pròpia
Peça 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.**
SUBMINISTRE I COL·LOCACIÓ DE PEDRA
VENDA DE MARBRES, GRANITS I SILESTONE
info@segalia.com - Tel. 972 89 05 26

www.edicionssaloria.com

Manel Ruiz
CORREDOR D'ASSEGURANCES
N. REG. DGPC: P99GC
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

**VIURE
ALS
PIRINEUS**

www.viurealspirineus.cat
núm: 239 · gener 2022

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.creativadisseny.cat
Imprimeix: GoPrinters La Seu d'Urgell

DL L 701-2002
www.viurealspirineus.cat
viurealspirineus@gmail.com

Tel: 699241871

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

[viurealspirineus](https://www.facebook.com/viurealspirineus)
[@viurealspirineus_](https://www.instagram.com/viurealspirineus_)
[@AmicsPirineu](https://twitter.com/AmicsPirineu)
amic associació d'amitjans d'informació i comunicació



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  

JOAN 650 65 51 96 

TAXI SERVEI DIARI A BARCELONA

DAVID
www.taxialturgell.com

Sortida Andorra: 6:30h
Sortida la Seu d'Urgell: 7h (i de tot l'Alt Urgell)
Sortida Barcelona: 15h

Mòbil: 620 69 26 43
Telèfon Seu: 973 35 10 76
Servei "porta a porta"

TAXI
DIARI A BARCELONA

Marisa Reyero

Sortida:
7 del matí, de dilluns a dissabte
Tornada: a les 15 h
Tel. 657 913 368
973 30 25 64

La Seu d'Urgell 

TAXI ALIART

TAXI DIARI LLEIDA
659 965 135

Sortida de la Seu: 7H
Tornada de Lleida: 14H

Pagament:   bizum

www.taxialiart.com

taxi BARCELONA

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

sortida LA SEU 7h00 sortida BARCELONA 15h00

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

servei diari **CARLOS NAVINÉS**

Ruta Vilanova-Torre de Creu-Santa Maria de Vilanova (Capcir)

ENRIC ORÚS · Santa Maria de Vilanova



Situats a Formiguera, venint de Montlluís, cal agafar el trencall a la dreta que porta a Vilanova. Passarem el riu Aude per un pont construït el 1889 i, girant a la dreta, podem deixar el vehicle a la sortida del poble. Cal seguir una pista de terra, paral·lela al riu. Trobarem un rètol que parla del Camí dels Pelegrins al costat d'un parc infantil. Una vall suau s'obre davant nostre, entre prats de dall. Passarem per un bosquet de pi roig i esparsos, hi ha gatsaules i beços. La pista puja suaument i es va fent estreta. Quan travessem un rierol, caldrà agafar a l'esquerra un camí herbós, no senyalitzat, que passa entre dues roques i, posteriorment, una línia elèctrica que va a buscar el bosc de pi roig que tenim davant. No hi entrarem, el camí gira a la dreta i es va convertint en una pista herbosa que planeja. Veurem la Torre de Creu, restes d'un castell que, per la seva fisonomia, es creu datat entre els segles XII i XIII, i que s'ha reconstruït parcialment per fer-hi un mirador. Als peus hi ha les ruïnes de l'antic poble de Creu, que va estar habitat fins a començaments del segle XX. Cap allí ens dirigirem. Abans d'arribar trobarem una cruïlla amb un gran gatsaule. Seguint recte anirem al poble de Matamala (senyals grogues i vermelles), però ens caldrà girar a la dreta per una pista que, passant pel costat de la Torre, baixa fins a travessar novament el riu Aude per un pont apte per a vehicles. Ens acompanyen avellaners, gatsaules, gatells i beços.

La pista remunta fins a arribar a la plana, amb la vall als nostres peus i el riu endinsant-se a França, amb un seguit de pobles i l'embassament de Puivalador. També es veuen les muntanyes del massís del Carlit. Trobarem una cruïlla amb una capelleta de recent construcció, amb una imatge de fusta de Sant Jaume. Seguint recte anirem a Formiguera, però ens cal tombar a la dreta i seguir per una pista, sempre voltada per prats, que amb suau baixada ens durà, en pocs minuts, a l'ermita de Nostra Sra de Vilanova. A banda del temple hi ha una masoveria i una font. A partir d'aquí la pista és asfaltada i, tenint a la vista Vilanova, només ens cal seguir fins a la carretera per on hem vingut i arribar al poble per recollir el nostre vehicle.

Recorregut: Gairebé tot el recorregut entre prats de dall i, per tant, amb molt poca ombra. Les vistes són magnífiques.

Trajecte: Ruta circular. Uns 5 Km en total, amb un desnivell en pujada que no supera els 60m.

Dificultat: Baixa, amb suaus desnivells i quasi sempre per pistes de terra, excepte el tram final asfaltat, que no arriba a 1Km.

Mapes: Font-Romeu-Capcir 2249ET IGN. Folletó "Sentier des pèlerins". Oficina de Turisme de Formiguera.

Vilanova. Petita població que data del s.XI i que, com el seu nom indica, es tracta d'una Vila-Nova, depenent des de finals del s.XVIII del municipi de Formiguera. Viu de l'agricultura i camps de pastura, malgrat que aquests han patit regressió. Situada a 1440m d'alçada, gaudeix d'un clima frescal a l'estiu, ja que per la seva situació geogràfica, rep una certa influència atlàntica. La majoria de cases són antigues amb inscripcions que van des del 1773 al s.XIX. Hi podem veure antics forns de pa en algunes d'elles.

Capella de Sta Maria de Vilanova. Construïda el 1735, és un edifici d'una sola nau amb campanar d'espada. Té un magnífic retaule barroc amb fusta daurada de principis del s.XVIII amb una verge d'estil gòtic del s.XVI. L'any 2000 van ser declarats Monuments Històrics. També es considera una verge trobada, doncs conta la llegenda que un brau es va agenollar al costat d'una font i, furgant, el pastor hi va descobrir la imatge d'una verge. Primer hi van fer un oratori i, passats uns segles, l'actual capella i també una masoveria.

Es lloc de pelegrinatge i si fan aplecs tres cops a l'any, on es canten els Goigs en català. A l'ermita s'hi poden veure ofrenes (exvots), per agrair que les pregàries dels pelegrins han estat escoltades. I a la font, situada a un costat del temple, es recomana que la gent si renti els ulls, doncs es considera que té propietats curatives.

En l'actualitat, a l'estiu s'hi fa un festival de música clàssica i després de cada concert hi ha un tastet amb productes locals, ofert pels comerciants dels voltants.

Camí de Sant Jaume. En els segles XV i XVI van haver-hi diverses epidèmies de pesta que van devastar les poblacions de la Cerdanya i el Capcir. Nombrosos pelegrinatges es van dirigir a Santiago de Compostel·la.



Algunes de les rutes publicades en aquesta secció, surten al llibre **ARBRES DE LA Cerdanya i el Capcir**, d'Enric Orús



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





**MÚTUA
DE L'ALT
PIRINEU**

Cuida't, cuida'ls Regala salut

Aporta un nou soci i beneficia't de
tres mesos gratuïts en la teva quota.



www.mutuaaltpirineu.com

TRANQUIL·LITAT EN SALUT PER A TOTA UNA VIDA

MÚTUA DE L'ALT PIRINEU, MPS | Oficines: c. Sant Agustí, 25 · 25700 La Seu d'Urgell · Tel. 973 36 02 90