

# viure als pirineus

www.viurealspirineus.cat

núm: 229 · març 2021

revista gratuïta de l'Alt Pirineu i Aran

## Núria Bonet

"El client valora cada vegada més el producte, i a Cerdanya el tenim excel·lent"



Foto: Feliu Sirvent

## Temes del mes

### Formatges

La Formatgeria Mas d'Eroles celebra els seus vint anys



### Joan Planes

Aquest fill d'Estamariu ha creat l'empresa de piscines líder al món



### Pau Chica

"Cada vegada hi ha més interès per saber i per conèixer la història"



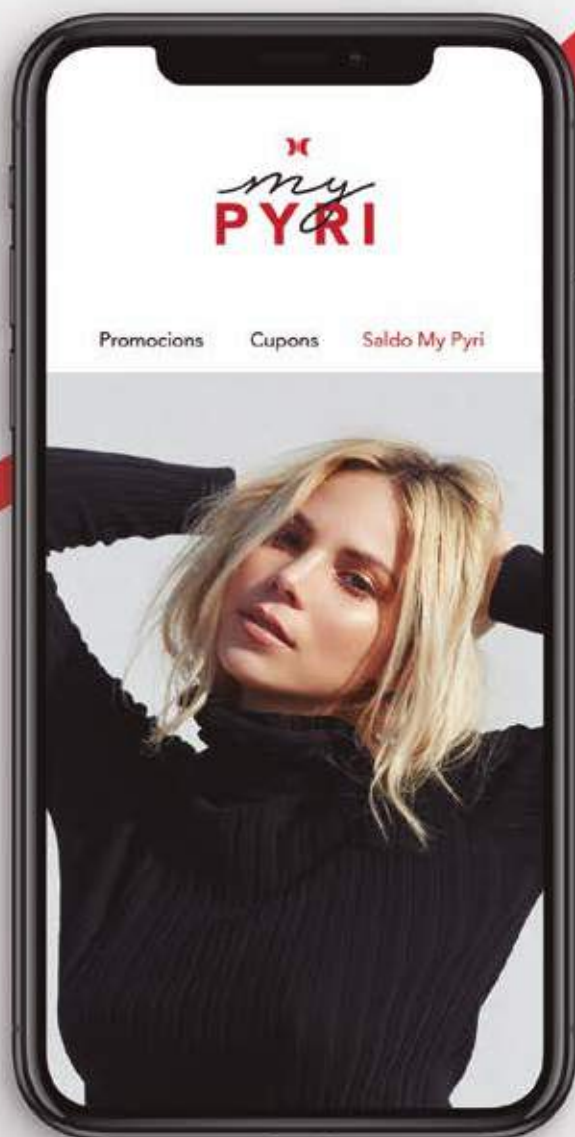
# MAPISA

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

Descarrega't **My Pyri**  
i fes **Smart Shopping**



Acumula el 3%  
de totes les teves compres\*



-10% en restauració\*

**fnac**

-5% en entreteniment\*



2h de pàrquing gratuït \*



(\*) consulta totes les condicions a [pyrenees.ad/mypyri](https://pyrenees.ad/mypyri)

  
**PYRÈNÈES**  
ANDORRA

Av. Meritxell, 11 AD500 Andorra la Vella T. +376 880 000





# 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](http://www.embotitsobach.com)



## Una mica de ciència: el canvi climàtic al Pirineu

ENRIC QUÍLEZ · President del Grup de Recerca de Cerdanya



**C**om afectarà el canvi climàtic al Pirineu? Aquesta qüestió preocupa molt les nostres comarques, que viuen en bona part del turisme i aquests és molt dependent del temps meteorològic que faci.

D'una banda, uns estius agradables atrauen molta gent a la muntanya, a practicar escalada, senderisme, excursionisme, per córrer o per fer altres esports, com el piragüisme, el ràfting o el parapent. A l'hivern, tots

ho sabem, la neu és la reina del paisatge i condiona en alt grau l'afluència d'esquiadors a les comarques de muntanya. I la primavera i la tardor, tot i tenir menys visitants, també atrauen caçadors, boletaires, corredors i altres persones que volen gaudir de les nostres comarques tot l'any.

### Com afectarà el canvi climàtic a aquestes activitats?

Si bé és impossible de predir-ho amb certesa, els científics ens proporcionen unes pautes:

-El règim de precipitacions es veurà alterat, plourà menys i a sobre ho farà a destemps i en episodis més bruscos que ara. O sigui, períodes de sequera seguits d'inundacions.

-La neu caurà de manera més irregular, també i en cotes

més altes. Això condicionarà l'existència de pistes d'esquí a cotes baixes i mitjanes.

-La temperatura mitjana pujarà. Això dificultarà poder fer neu artificial i augmentarà els períodes de sequera.

Augmentaran les plagues i les malalties lligades al bestiar i sobretot a la vegetació, que patirà un cert estrès hídric.

-Tot això comportarà una transformació del paisatge, cap a noves formes.

-Alguns cultius deixaran de ser viables per manca d'aigua, com els prats de dall en determinades zones, mentre que tornaran a ser factibles altres, com la vinya.

-Els incendis seran més freqüents i més greus, a causa de la sequera i a l'estrès hídric de la vegetació.

-Algunes espècies floriran o apareixeran fora del període en què estàvem acostumats, avançant-se, en general la seva aparició, ja que els hiverns seran més suaus, en terme mitjà.

-Augmentarà el nombre d'espècies foranes i de plagues.

Tot això dibuixa un panorama no gaire galdós. Ens hi adaptarem, però es produiran importants pèrdues econòmiques que caldrà compensar d'alguna manera si volem que el Pirineu continuï essent una terra habitada i mínimament pròspera.



**Dissenyem la teva aplicació mòbil!**



**Parlem?**



www.mcartinaarpa.com  
info@mcartinaarpa.com  
+34 686 122 005  
@mcartinaarpa



**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



The River logo is a red square with the word "River" in white, bold, sans-serif font at the top. Below the text is a yellow square containing three blue, wavy horizontal lines.A man with a beard and mustache is wearing a yellow beanie, a teal zip-up jacket with white drawstrings, and black leggings. He is holding a black exercise ball with both hands. He is standing in a snowy field with trees in the background. The overall tone is bright and active.

A River tot per  
**A L'ESPORT**

# Ara fa cent anys, uns presos polítics a la capital de l'Urgellet

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



El diumenge 27 de març de 1921, Pasqua de Resurrecció, entre les fredes parets de les cel·les de la presó de la capital de l'Urgellet, enmig dels claustres de l'antic convent de Sant Domènec, ressonaven les estrofes de la sardana «L'Empordà» cantades pels adolorits *caramellistes* de la Seu. A dins de llurs cel·les els escoltaven dos joves urgellencs empresonats des de feia ja una colla de setmanes amb el desig i esperança de ser posats en llibertat.

El camí que havia portat a dos joves de 20 i 17 anys d'edat a la presó havia començat unes setmanes abans, durant les festes de carnaval de l'any 1921, quan molts joves urgellencs van exterioritzar la seva simpatia amb el moviment catalanista lluint amb orgull uns llaços amb la senyera. La moda juvenil, qualificada per alguns, com un autèntic arborament patriòtic, va irritar a alguns membres de l'oficialitat destinats a la guarnició de la Seu. I finalment, la tensió es va fer palesa quan un grup de militars van intentar privar a alguns joves d'exhibir a la via pública aquests llaços amb l'emblema catalanista, insultant-los i arribant a arrancar-los del seu vestit de males maneres. De fet, fins i tot, es van viure moments de tensió quan un jove, "*el vaillet de ca l'Andria*", fou increpat per l'element castrense urgellenc durant el ball de tarda del casino del Riambau.

Dies més tard, ja en plena Quaresma, el diumenge 20 de febrer de 1921, els carrers i places de la capital de l'Urgellet van aparèixer empaperats d'una proclama "*amb les barres catalanes, excitant als urgellencs a persistir en llur patriotisme*". Els pasquins van desaparèixer a les poques hores dels carrers de la ciutat i la gran majoria foren destruïts a instàncies de les autoritats locals, però foren objecte de comentari per la majoria d'habitants de la ciutat.

L'endemà, el Jutjat d'Instrucció del Govern Militar de la Seu va iniciar el sumari en relació a la "*hoja clandestina en que se dirigen injurias al Ejército*" a fi

de trobar els autors de la seva publicació i distribució. En aquell moment, els delictes contra la pàtria i l'exèrcit es trobaven sota la jurisdicció militar en virtut de la coneguda com a Llei de Jurisdiccions de 1906. La fina línia que separava la llibertat d'expressió i l'ofensa o les injúries a l'exèrcit quedava a l'arbitri de la sensibilitat militar, portant moltes vegades a civils de tota classe o condició a les portes d'un consell de guerra sense saber ben bé com s'hi havia arribat.

Les diligències van conduir, a inicis de març de 1921, a la detenció de dos joves urgellencs de fermes conviccions catalanistes "*acusats d'haver fixat uns cartells que aparegueren per la ciutat*". Els dos joves eren **Salvador Sanja López** i **Jesús Granados Borrell**, la biografia familiar dels quals va realitzar fa un parell d'anys l'historiador **Climent Miró**.

La detenció dels dos joves va trasbalsar la ciutat i va generar un ampli moviment de protesta entre àmplies capes de la població urgellenca, de divers signe polític i extracció social, reclamant la seva posada en llibertat. La cantada de caramelles, de la mà de les dues colles aleshores existents, la del Foment Urgellenc i la de la Unió Urgellenca, en fou un dels moments culminants, amb una important càrrega simbòlica, on gràcies al cant coral es va donar suport als dos joves empresonats.

L'Ajuntament de la Seu es va posar al capdavant del moviment de protesta i el dia 31 de març de 1921 l'alcalde **Enric de Llorens** va dirigir un telegrama al Capità General de la Regió on reclamava la llibertat provisional dels dos joves afirmant que la "*Población*

*toda agradecerá esta decisión lamentando que [la] impremeditación [de] unos jóvenes haya puesto en entredicho [el] acendrado patriotismo [de la] misma y reiterado amor al Ejército*".

Uns dies més tard, al ple de l'Ajuntament del dia 9 d'abril, es va donar compte de la resposta telegràfica del Capità General de la Regió a l'Alcalde, en la qual, "*accediendo a sus deseos, al de la Corporación y vecindario, ha dado las ordenes oportunas para que les sea concedida la libertad provisional*"; en agraïment, la Corporació municipal va acordar que "*se den las más expresivas gracias al Excmo. Sr: Capitán General*".

El vespre d'aquell mateix dia 9 d'abril *La Veu* es feia ressò de l'alliberament amb un exultant titular: "*Els presos de la Seu d'Urgell. Alliberats*", recalcant el paper que havia jugat l'Ajuntament en la seva sortida de la presó. Una llibertat provisional agredolça, com manifestava *L'Intransigent*, a l'espera del consell de guerra que haurien d'afrontar els dos joves catalanistes. I enmig d'aquell "*moment de gran emoció per tothom, que se servarà com un record feliç en la història del nostre romiatge per arribar a l'esperada autonomia*" el país es veia sacsejat pel cruel assassinat del president del Consell de Ministres, **Eduardo Dato**. La primavera havia començat i tot semblava haver canviat, una nova generació reclamava el seu espai i el país semblava despertar després d'un llarg somni: 1921 no deixaria a ningú indiferent.



CAU, Fons Cal Carboner de la Seu d'Urgell. La colla de caramelles del Centre Obrer Unió Urgellenca lluint el seu estàndard, obsequi de l'urgellenc Pere Solé Graells (c. 1922 - 1936).





# És bo: emporta-te'l

*Vine al restaurant.*

*Et preparem per endur el que no t'acabis!*

Consulta els establiments col·laboradors a  
[www.meu.cat/jomelemporto](http://www.meu.cat/jomelemporto)



Amb el suport de:



Generalitat  
de Catalunya



Agència de  
Residus de  
Catalunya



Mancomunitat  
d'Escombraries  
de l'Urgellet

## Descobreixen les restes de fòssils d'una nova espècie de dinosaure carnívor dels Pirineus anomenada Tamarro

REDACCIÓ · Conca Dellà

Una recerca encapçalada per Albert G. Sellés, investigador de l'Institut Català de Paleontologia Miquel Crusafont (ICP), descriu la nova espècie de dinosaure carnívor *Tamarro insperatus* a partir d'unes restes fòssils trobades l'any 2003 a la Conca Dellà (Sant Romà d'Abella, Pallar Jussà). A partir d'un os del peu s'ha pogut determinar que es tracta d'un troodontid, un grup de petits dinosaures emplomallats molt estès per Amèrica del Nord i Àsia, però desconegut fins ara a Europa.

L'equip de recerca format per personal investigador de l'ICP, el Museu de la Conca Dellà i les universitats d'Edimburg (Escòcia) i Alberta (Canadà) l'ha batejat com a *Tamarro insperatus*, que significa "el tamarro inesperat", en al·lusió a la criatura fantàstica del tamarro, típica del folklore pallarès i que, en l'imaginari popular, és extremadament esquiva i difícil de trobar. Aquest nom també fa referència a l'escassetat de restes en el registre fòssil dels dinosaures carnívors que van habitar l'àrea dels Pirineus fa 66 milions d'anys, tot just 200.000 anys abans que s'extingissin a tot el món. *Tamarro insperatus* se suma a les poques espècies conegudes de dinosaures carnívors al sud-oest d'Europa.

Fins aquesta troballa, la gran majoria de restes fòssils atribuïdes a dinosaures carnívors (teròpodes) es basaven en dents aïllades, però mai s'havia trobat un os d'aquests animals. "Una possible explicació podria ser que, com les aus actuals, els ossos dels petits dinosaures teròpodes eren buits per tal d'alleugerir el pes de l'animal. Aquesta fragilitat dificultaria la preservació i la fossilització dels esquelets d'aquest animals", explica Sellés.

Es considera que els teròpodes són el grup de dinosaures més emparentat amb les aus actuals. "De fet, els dinosaures encara estan entre nosaltres. Coloms, gavi-



nes, pardals... en veiem cada dia!", comenta l'investigador.

Segons els resultats de l'estudi publicat a la revista *Scientific Reports*, les restes descrites de *Tamarro insperatus* pertanyen a la família dels troodontids, i molt probablement al grup d'origen asiàtic dels jinfengopteríids. *Tamarro* representa la primera evidència d'aquest grup a tot Europa. La presència al sud dels Pirineus reforçaria la hipòtesi actual que a finals del Cretaci es van succeir diverses onades migratòries de dinosaures provinents d'Àsia cap a Europa.



**CARNISSERIA  
CHARLIE**

Sant Ermengol, 5 · La Seu d'Urgell

Telf. 973 360 999

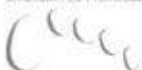
charliecam@hotmail.com

www.carnisseriacharlie.com



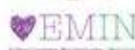


Institut Rabat  
CIRURGIA PEU I TURMELL



#### ÀREA DE PATOLOGIA PEU I TURMELL INSTITUT RABAT

Traumatòleg esp. Peu i  
turmell- Dr. Eduard Rabat  
Podòleg - Joan Romero



#### ÀREA DE ENDOCRINOLOGIA, METABOLISME I NUTRICIÓ

Endocrinòlegs- Dra. Elisabeth  
Juncà i Dr. Carlos Puig  
Nutricionistes- Mònica Dicenta i  
Laurence Lestang  
PNIE- Lourdes Solé



#### ÀREA DE NEFROLOGIA

Unitat de hipertensió  
arterial, risc vascular i estudi  
metabòlic i mineral de  
càlculs renals

Dr. José María Garrancho



#### ÀREA DE FISIOTERÀPIA I OSTEOPATIA D.O

Osteòpata D.O-  
Frédéric Castaing  
Fisioterapeuta-  
Yolanda Herrera



#### ÀREA DE MEDICINA FAMILIAR I SAUT INTEGRAL

Dra. Maria Antoni



#### ÀREA DE TRACTAMENT INTEGRAL DEL DOLOR

Neuralteràpia-  
Ozonoteràpia- Vitamina C  
endovenosa-Hidrotomia  
percutània  
Infermera- Elisabeth Zafra



#### ÀREA DE GINECOLOGIA

Dr. Xavier Marqués



#### ÀREA DE PSICOLOGIA HOLÍSTICA

Psicòloga- Núria Zafra



#### ÀREA DE MEDICINA REGENERATIVA I ANTIAGING

Teràpia cèl·lules mare-  
Infiltracions PRP- Estudis i  
tractament telòmers



Dr. Rabat i Dra. Juncà



#### ÀREA DE BIOMEDICINA

Bioressonància Mora-  
Teràpia vascular física  
Berner  
Infermera- Elisabeth Zafra

#### COMPROMESOS AMB LA SEVA SALUT

C./Fener ed. Eland-Unió 11-13 3r 3º AD 500 Andorra la Vella  
Tel. 81 38 37 - info@clinicaomegazeta.ad - www.clinicaomegazeta.ad

Instagram: @clinicaomegazetaandorra

# Vint anys d'aquell primer formatge

M. PASCUAL · Adrall

**E**l Salvador Maura era funcionari, però la feina no l'omplia. I va decidir fer-se formatger artesà. Primer va fer la formatgeria al Mas d'Eroles d'Adrall (no podia trobar un lloc millor) i d'allí mateix el dia 6 de febrer de l'any 2001 en va sortir el primer formatge. El va batejar amb el nom de **Gebrat d'Obaga**. Avui, passats 20 anys, el Salvador segueix posant tota la passió del món a la seva feina d'artesà i a l'obrador ja hi madura el seu nou formatge, el **Troc Galàctic**, que presentarà a l'octubre, per la Fira de Sant Ermengol: un formatge de quatre quilos, de llet de vaca i de pasta cuïta, que tindrà una maduració de dotze mesos. I mentre, del **Mas d'Eroles** en surten, ara també, pizzes, cassoles de formatge per fer *fondues* i altres novetats que aviat descobrirem. "M'encanta inventar", diu el Salvador.

Actualment el Salvador elabora 14 classes de formatges, 9 fets amb llet de vaca i 5 més amb llet d'ovella, en total 14. I a l'octubre amb l'arribada del **Troc Galàctic** ja en seran 15.

Però les novetats a Mas d'Eroles mai arriben soles. A finals de l'any passat va començar a elaborar pizzes, de dues classes, una de Quatre Formatges (**Escaldat, Ermesenda, Fogassa i Abadesa d'Elins**) i la Barba-coa feta amb carn ecològica de vedella de **Ca l'Andreu d'Alàs**, formatge **Tartera** i salsa feta amb **ceba de Coll de Nargó**: pizzes fetes amb farina integral de sègol del **Forn Pous de Bellver de Cerdanya** i massa mare de Sallent. Això per una banda, per l'altra ha començat a distribuir cassoles de formatge per fer *fondues* al forn ("jo recomano posar-les un minut al microones i deu minuts al forn", diu el mestre): cassoles que es poden trobar amb els formatges **Ros, Ermesenda i Ratafia**.

## Restaurant Slow Food

Una altra de les grans propostes és el **Restaurant Slow Food** que l'agost del 2014 el Salvador va obrir al costat de la formatgeria. Una proposta gastronòmica basada en el consum de productes de proximitat,



El Salvador Maura amb el primer formatge, i l'Elena Sisca amb el que sortirà el proper mes d'octubre.

Km0, i en el mestratge d'un artesà que coneix el món de l'alimentació i les bases de la cuina tradicional pirinenca com ningú.

## La darrera innovació

Però si algú es pensava que els vint anys vinents serien tranquils, anava equivocat. El darrer projecte que el Salvador té al cap és el més potent de tots: consisteix en l'elaboració d'una **beguda de refresc ecològica a partir del xerigot**. Quasi res. Aquest és un projecte innovador que té l'assessorament de la **Fundació Alicia** i la col·laboració de diverses entitats i empreses del sector agroa-

*Passats 20 anys, el Salvador segueix posant tota la passió del món a la seva feina d'artesà*

limentari del país.

"Ara el xerigot el llancem i d'aquesta manera l'aprofitarem, el reutilitzarem i el reconvertirem en una beguda ecològica amb molta qualitat alimentària: una beguda amb proteïna, sucre, minerals, calci i ferments làctics", explica el Salvador. "Es tracta d'un projecte ambiciós que a Suïssa ja el fan, però que aquí encara no hi ha ningú que s'hi hagi posat".







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**

**E.A.F**  
*Limpieza*  
Esperanza Artigas Ferrer  
Autònoma



- Escaleras
- Pisos, casas
- Oficinas
- Comercios
- Bares, cafeterías...
- Parkings
- Limpieza de Cristales

Tel. **645 39 55 65**   
ecolim725@gmail.com

*Precios económicos  
¡infórmate!*

*Esperanza Artigas Ferrer*

Cuidado de personas mayores, compañía, paseos...

Tel. **645 39 55 65**   
ecolim725@gmail.com

Certificado de formación en higiene y atención sanitaria domiciliar. Autònoma.



EL NOSTRE REPTE,  
EL SEU FUTUR



**Escola Cristiana  
de Catalunya**



**TRIA ESCOLA CRISTIANA**  
www.triaescolacristiana.cat  
93 302 79 13

# La cuina japonesa aterra al Pallars per a quedar-s'hi de la mà del cuiner Kenya Nakamura

MARTA LLUVICH/ACN · Gerri de la Sal

**L**a cuina japonesa ha aterrat al Pallars Sobirà de la mà del cuiner japonès Kenya Nakamura. Amb la seva companya Anna Peraire, tenien ganes d'un canvi de vida, i en plena pandèmia van canviar Barcelona per Gerri de la Sal.

En aquest petit poble, que té un centenar de veïns, han obert el restaurant Wagokoro, que en japonès significa esperit o essència japonesa. I és exactament això el que ofereix aquest restaurant als seus comensals, un menú que els transporta al Japó, gràcies als sabors, olors i manera de servir. Com explica l'Anna, un solament s'adona que està al Pallars si mira per la finestra i veu el riu Noguera Pallaresa i el característic pont romànic de Gerri de la Sal.

L'Anna Peraire i el Kenya Nakamura ja tenien pensat fer aquest canvi de vida de la ciutat al Pirineu. Va coincidir l'inici de la pandèmia amb l'inici de les obres i en lloc de frenar-los, van tirar-les endavant i van obrir a finals de desembre del 2020. Aquesta parella ha aprofitat la planta baixa d'una casa familiar per obrir el restaurant. Es tracta d'un espai reduït, amb decoració molt senzilla on l'important és la cuina, la matèria primera i una manera de servir sense presses ni esperes.

Els comensals asseguts a una barra japonesa poden observar com Nakamura preparar cada plat del menú degustació Omakase, que en japonès significa "confiar" o "posar-se en mans del xef". I un pot gaudir de la tècnica del Tezukuri (elaborat de forma artesanal) en cada plat.

Nakamura ha incorporat al seu menú productes pallaresos com pot ser la truita de Tavascan, la vedella ecològica del Pirineu o alguns formatges i els combina amb els que són propis de la cuina japonesa com algues, salsa de soja, sake, mirin, vinagre d'arròs, miso o kat-suobushi.

*El cuiner japonès Kenya Nakamura i Anna Peraire a la porta del seu restaurant a Gerri /Marta Lluvich*



*El xef japonès Kenya Nakamura cuinant al restaurant Wagokoro /Marta Lluvich*



- Preparats amb pollastres, conills, gall dindi, gallines i guatlles
- Galls del Pirineu
- Pollastres ecològics
- Productes del Cadí



**C/. Joaquim Viola, 17 · La Seu d'Urgell · Tel.: 609 671 586**





Només a Opticalia pots trobar en exclusiva  
la nova col·lecció d'ulleres graduades Mango  
molts models a escollir per ella i per ell

**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 de Gener del 2021 fins el 31 d'abril de 2021. les Ulleres promocionades portaran sempre lents monofocals orgàniques bàsiques. 1.5 blanques, sense cap tractament. Graduacions compreses en els rangs d'estoc dels proveïdors de la línia vistassoft d'Opticalia. Els rangs són: Esfera +/- 4 diòptries i Cilindre +/- 2 diòptries. la col·lecció de muntures Mango serà dels models seleccionats per aquesta promoció. els productes sanitaris objecte d'aquesta promoció són conformes a les regulacions legals EC MMD 93/42 i RD 1591/ 2009

## Petits productors agroalimentaris del Pirineu innoven en la creació de productes de la mà de Fundació Alicia

REDACCIÓ · Tremp

Aquest febrer s'ha donat el tret de sortida als assessoraments del tercer Pla d'Acompanyament a la Innovació per a petits productors agroalimentaris. Aquest pla té com a objectiu posar a l'abast de les empreses agroalimentàries del Pirineu la metodologia i els recursos que la Fundació Alicia aplica en el desenvolupament de nous productes vinculats a l'alimentació.

L'acompanyament pot consistir tant en la creació de nous productes com en la millora de processos de producció. En aquesta ocasió hi participen 6 empreses, la majoria de les quals volen treure noves referències al mercat. Les empreses participants són del Pallars Jussà (Casa Masover, És Pallarès i La Fornera), del Pallars Sobirà (Tros de Sort), de l'Alt Urgell (Mas d'Eroles) i de la Cerdanya (Lactis l'Esquella). Totes elles han iniciat aquesta setmana passada el treball amb les tècniques de Fundació Alicia (tecnòlegs dels aliments, cuiners, nutricionistes, etc.) i el procés s'allargarà fins a finals de maig.

Aquesta proposta sorgeix el 2018 en el marc de la cooperació que la Fundació Alicia i el programa *Al teu gust* desenvolupen des de fa anys al Pallars Jussà. Durant les edicions anteriors s'han acompanyat unes 13 empreses.



A banda d'aquests assessoraments, el programa *Al teu gust*, aliments del Pallars, ofereix des de fa temps accions de formació i millora de les competències professionals no només a les empreses del Pallars sinó també a comarques veïnes.

S'han treballat especialment els acompanyaments i accions formatives per al sector vitivinícola, oleícola i de la restauració, a banda d'accions transversals que poden ser d'interès per a petits productors en general. Aquesta línia de suport és un pas més en el treball de posar en valor el Pallars com a territori clau en la gastronomia de muntanya.



Electricitat, parquet, pintura, gas, gasoil, alarmes, fusteria d'alumini i PVC, 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**





# 23 d'abril de 2021 ALP XXXVIII JOCS FLORALS DE CERDANYA

Organitzat:

Ajuntament d'Alp  
La Moirra - Moirra  
Sa Cerdanya

Col·labora:



Diputació de Girona



Generalitat de Catalunya



La Caixa



Consell de Festes

## BASES

Els treballs han de complir amb les següents **bases** per poder concursar:

Les obres participants han de ser en català, originals i inèdites. S'ha de presentar una obra per persona i per modalitat. Els treballs s'han de presentar en format Word, mida DIN-A4, tipografia arial 11 i interlineat 1,5. A l'extrem dret superior de l'obra s'ha d'indicar la categoria, el pseudònim, i els menors de 18 anys, l'edat.

En la modalitat prosa l'extensió màxima és de 20 folis per una cara i en la modalitat poesia l'extensió és lliure.

S'ha d'enviar un correu electrònic a l'adreça [jocsfloralscerdanya@gmail.com](mailto:jocsfloralscerdanya@gmail.com) amb les dades de l'autor (nom i cognoms, pseudònim, títol, adreça i telèfon) i adjuntar-hi l'obra.

El termini de lliurament dels treballs serà el dia **19 de març**.

El jurat estarà format per persones qualificades de la comarca i el seu veredicté serà inapel·lable. Cadascun dels premis podrà ésser declarat desert per decisió del jurat.

Els originals restaran en poder de la Comissió de cultura de l'Ajuntament d'Alp, la qual se'n reservà els drets de publicació.

Cal que els concursants tinguin residència, lloc de treball o vinculació per naixement o segona residència a Cerdanya (o empadronament a les comarques pirinenques del Pallars Sobirà, Pallars Jussà, Alta Ribagorça, Vall d'Aran, Alt Urgell, Ripollès, Berguedà i Solsonès). L'apreciació de la vinculació serà potestativa de la comissió i inapel·lable.

A fi de fomentar la participació dels escriptors de la Catalunya Nord, s'atorgarà una menció especial en aquesta categoria. També s'atorgarà una menció especial als escriptors d'Educació especial.

El fet de concursar pressuposa l'acceptació d'aquestes bases.

## CATEGORIES

Cicle inicial d'Educació Primària: **MOIXERÓ**  
Tema: Conte lliure

Cicle Mitjà d'Educació Primària: **CADÍ**  
Tema: Conte lliure

Cicle Superior d'Educació Primària: **PERIC**  
Tema: Narració lliure

1r cicle d'ESO: **MUGA**  
Tema: Narració lliure

2n cicle d'ESO: **PUIGMAL**  
Tema: Narració lliure

De 16 a 18 anys: **PUIGPEDRÓS**  
Tema: Narració lliure

Per a més de 18 anys: **CARLIT**  
Tema: Narració lliure

Cicle inicial d'Educació Primària: **ARNICA**  
Tema: Poesia lliure

Cicle Mitjà d'Educació Primària: **GENCIANA**  
Tema: Poesia lliure

Cicle Superior d'Educació Primària: **GRANDALLA**  
Tema: Poesia lliure

1r cicle d'ESO: **MARCÒLIC**  
Tema: Poesia lliure

2n cicle d'ESO: **NERET**  
Tema: Poesia lliure

De 16 a 18 anys: **SILENE**  
Tema: Poesia lliure

Per a més de 18 anys: **TORA**  
Tema: Poesia lliure

## GUARDONS

Cicle inicial d'Educació Primària: Moixeró

Cicle inicial d'Educació Primària: Arnica

Cicle Mitjà: Cadí

Cicle Mitjà: Genciana

Cicle superior: Peric

Cicle superior: Grandalla

1r cicle d'ESO: Muga

1r cicle d'ESO: Marcòlic

2n cicle d'ESO: Puigmal

2n cicle d'ESO: Neret

De 16 a 18 anys: Puigpedrós

De 16 a 18 anys: Silene

Per a més de 18 anys: Carlit

Per a més de 18 anys: Tora

Col·lecció de contes infantils

Col·lecció de contes infantils

Val de regal i contes

Val de regal i contes

Val de regal i contes

Val de regal i contes

Val de regal i contes

Val de regal i contes

Val de regal i contes

300€ i llibre

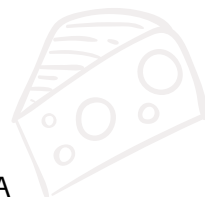
300€ i llibre

400€ i llibre

400€ i llibre



Alp, 23 d'abril de 2021  
Proclamació dels guanyadors i repartiment de premis



**Cuina tradicional innovadora i amb producte de mercat**



Foto: Feliu Sirvent

**LLOC:** Batllia, 61 - 63, Bellver de Cerdanya (Cerdanya)

**FUNDAT PER:** Núria Bonet Autet

**ANY:** 2010

**DIRECCIÓ:** Núria Bonet

**DESCRIPCIÓ:** Cuina pirinenca amb producte de mercat, una aposta per la proximitat i la tècnica amb molt de sentiment.

[www.restaurantcalanuria.cat](http://www.restaurantcalanuria.cat)

**FELIU SIRVENT**



**N**úria Bonet Autet respira una energia i vitalitat que s'encomana. La creadora i responsable del restaurant *Ca la Núria* de Bellver de Cerdanya és una entusiasta de la cuina, una passió que no li ve pas de família. El pare **Josep Bonet Ribot**, fill de *cal Xuxa* de Bellver, ha estat tota la vida constructor; la mare, **Josefina Autet Batlle**, de *cal Llanes d'All*, és una bona

cuinera que ha passat moltes hores als fogons perquè sempre hi havia hagut molta gent a casa. Núria Bonet, poc motivada pels estudis convencionals, a setze anys va voler provar la restauració i la cuina la va atrapar de seguida.

Bonet va estudiar tres anys a l'escola d'hoteleria *Joviat de Manresa*. Va compaginar la seva formació treballant a

la *Torre del Remei* de Bolvir i realitzant un stage al *Bulli de Ferran Adrià*. Més tard, va treballar quatre anys a l'*Hotel Berga Park* com a responsable de la cuina i l'últim any, abans de muntar-se pel seu compte, al restaurant *Mas d'Osor*, al costat del xef **Nando Jubany**, posseïdor d'una estrella Michelin. Amb el Nando vaig aprendre moltíssim, és un professional



molt estricta que m'ha ensenyat els secrets d'aquest ofici, assegura agraïda. Va ser treballant amb Nando Jubany, quan va anar forjant-se precisament la idea d'obrir el seu propi establiment. El 2010 engegava *Ca la Núria* a Bellver de Cerdanya i cinc anys després inauguraven un altre restaurant a Puigcerdà, junt amb el seu marit, **August Dalet**, que també és cuiner. *Cada cinc anys ens passen coses importants a la nostra vida*, assegura la Núria, tot rient. I és que just al cap de cinc anys d'obrir a Puigcerdà, va néixer la seva filla.

El de *Ca la Núria* és un projecte molt personal que aposta per una cuina pròxima i tècnica alhora, una cuina amb molt de sentiment. Els plats de *Ca la Núria* són majoritàriament tradicionals, però amb un toc d'innovació. *Treballem tots els plats amb tècniques de la nova cuina, però sempre respectant el sabor original de cada producte*, explica Bonet. Elabora uns peus de porc com s'han fet tota la vida, però sempre donant-li una volta més. Els desossa i els serveix cruixents i melosos. *Són els peus de porc de sempre, però presentats d'una manera diferent*, explica amb passió.

*El secret del nostre èxit és tenir moltes ganes de treballar i d'això no ens en falten*, assegura Núria Bonet. L'arrel amb els seus orígens són molt intensos i ho mostra practicant una cuina pirinenca de gran altura. *Cada vegada el client valora més el producte i a Cerdanya el tenim excel·lent*, afirma satisfeta. Un dels plats estrella de *Ca la Núria* són els raviolis de cua de bou amb salsa de parmesà, creat i fet per l'August en tot el seu procés d'elaboració. També ocupen un lloc destacat els pèsols negres amb cansalada confitada, les galtes de porc i

la terrina de xai. El que li agrada de debò a Núria Bonet és estar a la cuina, tot passa per ella, des de la idea fins a l'elaboració i el plat final, però cada vegada surt més a la sala, perquè

**“El secret del nostre èxit és tenir moltes ganes de treballar, i d'això no ens en falten”, afirma Núria Bonet**

*és important el contacte amb el client i conèixer de primera mà la seva opinió, però sabent en tot moment el que passa als fogons, ens diu.*

Entre les especialitats de la casa destaquen les *vieires amb cansalada i escuma de patata*; el *corball al forn amb calçots i romesco*; el *bacallà confitat amb sobrassada i mel*; i la *crema de carxofes i bunyols de bacallà*, entre moltes altres. També la *sobrassada casolana*, que ells mateixos fabriquen al mateix restaurant. Les postres de *Ca la Núria* són extraordinàries i el client hi pot degustar, entre altres, la clàssica *Tatin de poma amb crema de llet*, o bé una *Sopa de xocolata i iogurt amb fruita*, el *Pastís de formatge fresc amb fruits vermells*, sense oblidar la *Xocolata amb pa, oli i sal*.

## Costella de porc de ral confitada i rostida

### Ingredients per a 6 persones

|                                    |                        |
|------------------------------------|------------------------|
| 1 penca de costella de porc de Ral | 15 g. de mel           |
| 200 g. de patata                   | 15 g. de salsa de soja |
| 50 g. de mantega                   | Sal i pebre            |

### Elaboració

Tallem el costellam en trossos de 2 o 3 barnilles cadascun, els salpebrem i els posem en una bossa de cocció al buit. Introduïm la bossa dins d'una olla amb aigua calenta, courem la costella durant unes 14 hores, haurem d'intentar mantenir la temperatura de l'aigua entre els 75°C i 80°C.

Per acompanyar la costella farem una parmentier de patata. Bullim la patata i un cop cuita la lliguem amb la mantega i una mica d'aigua de la cocció de bullir la patata.

Per acabar el plat, disposarem les costelles en una safata per a poder anar al forn, que tindrem prèviament escalfat a 180°C. Untem la costella amb una barreja de mel i soja, i la deixem rostir 10 min al forn.

Ja la tindrem a punt per servir acompanyada de la parmentier de patata.



Amb el suport de:



Des de 1915

# Lluís Escaler i Espunyes, el primer president de Nosaltres Sols!

JOSEP ESPUNYES · Membre de la Comissió 90 anys de Nosaltres Sols!

*Aquest març es compleixen noranta anys de la fundació de l'organització nacionalista Nosaltres Sols!, el primer president de la qual fou l'olianès Lluís Escaler i Espunyes*

**L**luís Escaler i Espunyes, fill de Josep Escaler i de Victòria Espunyes, va néixer a ca l'Escaler Vell d'Oliana el dia 3 de febrer de 1897. Fou el vuitè d'onze germans. De jove va cursar el batxillerat a la Fundació Ignasi Esteve, d'Oliana, i ja batxiller es desplaçà a Barcelona, on va obtenir el títol de perit agrònom, un mestratge que no va exercir mai. Durant vint anys va treballar com a comptable a la Casa Nèlia, una fàbrica de galetes i xocolata establerta a Barcelona.

L'any 1924 es casa amb Assumpció Coy, de ca l'Hermenegildo, i instal·len la seva residència a la Ciutat Comtal. Va simpatitzar amb la Lliga Regionalista, i posteriorment amb la Unió Catalanista, cosa que el va menar a pronunciar un bon seguit de mítings arreu de Catalunya —Barcelona, Gadesa, Benissanet, Móra la Nova, Cardona, Cornellà, Esparreguera, Lleida, Oliana, Solsona, Bassella, Ponts...—, al costat de patriotes tan significats com Aristides Danyans, Daniel Cardona, Rafael Dalmau, Pelegrí Llangort, Daniel Roig i Pruna, Salvador Salat, Simó Llauneta...

L'any 1922 va participar en la fundació d'Estat Català. Nou anys més tard va abandonar el partit, disconforme amb la línia política que seguia Francesc Macià, moment en què pren part en la creació de Nosaltres Sols! i n'és elegit president.

Lluís Escaler també va ser secretari de la Lliga dels Drets de l'Home de Catalunya, secretari del Centre Comarcal Lleidatà i soci de l'Associació Protectora de l'Ensenyança Catalana. Esperit sensible a l'art, va escriure alguns articles i va practicar la caricatura i el dibuix, signant amb els noms de Juli, Lluís i Juli Lluís. També es va interessar per la lingüística, l'etnografia i el folklore català. En un dels seus treballs, *Calendari folklòric d'Oliana*, Escaler hi escriu: «Fill d'aquesta beneïda terra de l'Urgellet, on he viscut durant una bona part de la meua vida, i amb unes quantes notes folklòriques d'aquesta



Caricatura d'Alejandro Larroux, polític demagog, espanyolista i anticalà, obra de Lluís Escaler. (Arxiu Josep Espunyes.)



[www.viurealspirineus.cat](http://www.viurealspirineus.cat)

núm: 229 · març 2021

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](http://www.creativadisseny.cat)  
**Imprimeix:** GoPrinters La Seu d'Urgell

DL L 701-2002  
[www.viurealspirineus.cat](http://www.viurealspirineus.cat)  
[viurealspirineus@gmail.com](mailto: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 de mitjans d'informació i comunicació



comarca aplegades fidelment, m'he proposat adduir els trets més característics de la vila d'Oliana en lo que fou i és encara».

El 6 d'abril de 1939 fou detingut a les oficines de la Casa Nèlia i empresonat a la Model. Un consell de guerra el condemnà a mort, acusat de ser un «celoso catalanista», un «coloso del separatismo» i un «destacado y peligroso sujeto para la Causa Nacional». Fou executat el 23 d'abril de 1939, al Camp de la Bota, i enterrat en una fossa comuna al fossar de Montjuïc, sense dir-ne res a la família ni esmentar-ho la premsa.

Lluís Escaler no comptava, i per això no va fugir a l'estranger, que el pitjor crim per al franquisme era haver estat català i comportar-se com a tal.



*Dialectologia*, una de les obres de Lluís Escaler sobre la llengua d'Oliana. (Arxiu Josep Espunyes.)



Lluís Escaler, amb la seva primera filla Julieta. (Arxiu Josep Espunyes.)



## Puja escales

- Oferim diferents models a escollir.
- Muntatges ràpids, nets i sense cap tipus d'obra.
- Garantim el màxim rendiment des del primer dia.
- La solució a problemes de mobilitat.
- Una millora en la qualitat de vida.
- La quotidianitat del dia a dia sense barreres.



**Un puja escales farà la seva vida més còmoda i sobretot, més segura.**

**Tenim el que necessita, consulti'ns!!!**

### Delegacions

Tremp – La Seu d'Urgell - Vielha

C/ Alfred Perenya, 67 – 25004 Lleida

Tel.: 973727756 - Fax: 973727337

info@ascensorssales.com

www.ascensorssales.com

## Comença l'ampliació de la Biblioteca Comtat de Cerdanya

REDACCIÓ · Puigcerdà

L'Ajuntament de Puigcerdà ha iniciat, aquest mes de febrer, les obres d'ampliació de la Biblioteca Comtat de Cerdanya.

El nou espai que ocuparà la biblioteca de Puigcerdà, a la planta baixa de l'edifici de Sant Domènec (passeig 10 d'Abril), es destinarà a zona infantil de la biblioteca, sala polivalent per a actes culturals i un nou nucli de banys.

Aquesta nova zona infantil serà temàtica al voltant de la llegenda de la Vella de l'Estany. Per altra banda, l'espai que antigament ocupava la biblioteca infantil (a la planta primera) es dedicarà a la "Col·lecció Pirineus" i acollirà tota la bibliografia del nostre territori.

Aquestes obres s'han adjudicat per 316.338,04 € a l'empresa General Facilities SL. Posteriorment, s'executarà el projecte de mobiliari i senyalètica d'aquest nou espai.



**FÀBRICA DE MOBLES  
STOICA  
& CO**



**FABRICANTS DE MOBLES A MIDA**

Pol. Ind. La Seu, Parcel·la 22A  
25700 La Seu d'Urgell  
Esp- 0034/696075183  
And- 00376/351062  
info@stoicayco.es

• Cuines • mobles de bany • armaris  
vestidors • treballs de carpinteria  
lacats i vernissats

*Cuidem el teu jardí*

- + Disseny i creació
- + Manteniments de jardins i piscines
- + Sistemes de reg
- + Poda i tala d'arbres

Jardineria

**BERNAL**

www.jardineriabernal.com



653 958 665  
670 886 939

contajardineriabernal@gmail.com

Treballem en tota  
la Cerdanya  
i Alt Urgell



Jardineriabernal





# Joves del Pirineu

*Pau Chica Fernández és de la Seu d'Urgell. Té 28 anys i és graduat en història i màster en història contemporània i món actual. Treballa com a investigador a l'Institut d'Estudis Andorrans.*

## Pau Chica: “Cada vegada hi ha més interès per saber i conèixer la història”

### Què et va portar a estudiar Història?

De ben jove ja tenia molt interès per la política i per la realitat social que ens envolta. Vaig considerar que una manera d'entendre el que passava abans i el que passa ara, era a través de la història. Per altra banda, l'ambient que es respirava a casa meva, favorable a la història i a la lectura, també va ser important.

### On et vas formar?

Em vaig graduar en història i màster en història contemporània i món actual a la Universitat de Barcelona (UB). El contacte amb alguns professors que vaig tenir a l'Institut i, després a la Universitat, van ser decisius per emprendre aquest camí.

### Formes part d'una generació de joves historiadors pirinencs que aposta fort per la divulgació...

La nostra feina no tindria cap sentit si no aconseguíssim transmetre-la a la gent. El cert és que cada vegada hi ha més interès per saber i conèixer la història, tant la contemporània, com la moderna o la medieval. Per nosaltres la divulgació és un motor per continuar fent recerca i investigant.

### Al Pirineu hi ha hagut un silenci clamorós sobre els fets de la guerra civil...

Som una comunitat petita i aquí encara ens coneixem tots. Sovint és molt complicat parlar d'un tema

en el qual el veí, el padrí o el besavi va participar-hi. Els enfrontaments personals eren encara massa presents fins fa poc. Vuitanta o cent anys després ja en podem parlar obertament i fer debats sobre aquests episodis.

### Has publicat 'Cerdans i alturgellencs als camps nazis'. Què aporta?

Vam publicar el llibre conjuntament amb Marc Bernadas, de Bellver de Cerdanya. Vol ser un homenatge als vint pirinencs, 14 de l'Alt Urgell i 6 de la Cerdanya, que van acabar en un camp de concentració nazi i d'on vuit van sobreviure i dotze malauradament hi van morir. Coneixíem el nom d'alguns d'ells, però no sabíem realment qui eren. Vam voler fer un exercici de memòria històrica per treure de l'oblit aquestes persones arraconades durant anys per culpa de la dictadura franquista. Uns pirinencs que mereixien ser reconeguts, rescatats de l'oblit, i sortir amb noms i cognoms en els llibres d'història.

### Després d'estudiar a fora, has tornat al Pirineu...

Sí, em sento un privilegiat. Tinc la sort de treballar amb temes d'investigació històrica que és el que m'agrada. Vaig fer-ho primer com a tècnic a l'Arxiu Comarcal de l'Alt Urgell i ara a l'Institut d'Estudis Andorrans. No sé quant temps durarà, perquè els contractes són temporals, però ara mateix m'encarrego d'un projecte molt



potent i ambiciós que és el d'investigar com va afectar Andorra el conflicte de la Guerra Civil Espanyola.

### El Pirineu exporta joves i talent. Ens ho podem permetre?

No, no ens ho podem permetre. El problema ve quan molts joves volem tornar al Pirineu i no podem. Hi ha un èxode juvenil molt preocupant, no hi ha oportunitats de feina i encara n'hi haurà menys si seguim apostant pel mateix model.

### Quin model?

L'actual model de desenvolupament econòmic del Pirineu dona poca feina als joves i la que ofereix sovint es troba en un sector determinat, amb contractes temporals i precaris. Això obliga a molts joves a no poder tornar al Pirineu o a marxar-ne, si és que s'han quedat o en algun moment han intentat tornar. Tenir avui una feina fixa al Pirineu és molt difícil; treballar d'allò que has estudiat i t'has format, és realment complicat.



# OPTICA ISERN

*Volem que moments  
com aquest, els vegis  
cada dia!*



Especialistes  
qualificats



Ulleres  
graduades



Audiòfons



Equip  
professional



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



## La Fundació Endesa cedeix 400 imatges històriques al Consell Cultural de les Valls d'Àneu per al seu arxiu públic

REDACCIÓ · Esterri d'Àneu



La Fundació Endesa ha signat un conveni amb el Consell Cultural de les Valls d'Àneu mitjançant el qual la Companyia fa cessió d'un total de 443 imatges històriques que passen a formar part de l'arxiu d'imatges de l'organisme. Es tracta d'unes fotografies preses a la dècada dels anys 50 que il·lustren la construcció dels salts d'aigua de les centrals hidràuliques d'Espot, Esterri i la Torrassa. Des d'ara, ja formen part dels més de 8.500 documents gràfics disponibles a l'arxiu públic del Consell Cultural <https://arxiudimatges.aneu.cat/> que expliquen i

il·lustren la història del territori.

Entre les imatges cedides, s'hi poden veure la construcció de les canonades forçades que alimenten la central hidroelèctrica d'Espot, o de la presa que forma l'embassament de la Torrassa. Malgrat estar alimentades per rius diferents (riu Escrita en el cas de la CH Espot, i riu Noguera Pallaresa en el cas de la CH La Torrassa), totes dues comparteixen edifici, estant la de la Torrassa dins de les instal·lacions de la d'Espot, una característica que les fa singulars.

**MÉS DE**  
**25** anys

**Abans**

**Després**

**NOU ESPAI!**  
**RESTAURACIÓ DE SEIENTS**

Polígon Ind. La Seu  
C/D. núm. 21  
25700 La Seu d'Urgell  
[pirineuautomocio@gmail.com](mailto:pirineuautomocio@gmail.com)  
[nissanseu@gmail.com](mailto:nissanseu@gmail.com)

Tel.: 973 35 10 69  
973 35 00 66

## De tant mirar com baixava l'aigua del riu de Bescaran...

MARCEL·LÍPASCUAL · Estamariu

A casa —cal Sovei d'Estamariu— eren vuit germans i s'havia de col·laborar amb els pares a les feines del camp. Però quan tenia una estona el **Joan Planes** se n'anava a observar com baixava, per secles i regueres, l'aigua del riu de Bescaran. De molt petit va entrar al Seminari, però als catorze anys va decidir que no seria capellà. Va anar a estudiar Enginyeria industrial a Barcelona i quan tenia 28 anys va engegar l'empresa **Astral** en un petit taller del Poble Nou. Aquesta empresa vinculada al món de l'aigua avui es diu **Fluidra** i és una companyia multinacional amb més de 5.000 treballadors. Ningú es podia imaginar, fa setanta anys, que aquell marrec que s'entretenia mirant com s'aprofitava l'aigua del riu del seu poble, en ple Pirineu, seria després el creador de la més gran empresa de piscines de tot el món

**E**l Joan Planes és un personatge fet a si mateix. Va saber que estudiaria al Seminari de la Seu un dia que baixava amb el seu pare d'Estamariu —a peu, per Alàs— i es van trobar el bisbe Iglésias, que els va saludar i li va preguntar al pare quants fills tenia. “Vuit, senyor bisbe”, va respondre. “I no en tens cap per Déu?”. Sense pensar-s'ho gaire, el pare li va respondre: “aquest”. Al cap de pocs dies, el Joan ja estudiava al Seminari i l'aigua del riu de Bescaran, i aquell cel estrellat que a les nits contemplava camí de Castanyes, quedava en el record permanent.

Quan tenia catorze anys va decidir que no seria capellà, però aquella estada a la Seu d'Urgell no li va fer cap mal, ans al contrari. “La disciplina del Seminari em va anar molt bé, vaig aprendre a relacionar-me, a espavilar-me, a conviure, a pensar, a decidir... em van ensenyar comunicació. Al Seminari li he d'estar molt agraït. Aquell passeig amb el meu pare em va portar sort”, explica el Joan. “Encara em diuen que sóc una mica capellà, m'agrada tractar bé la gent”.



Foto: Montse Ferrer

### Del Pirineu a Barcelona

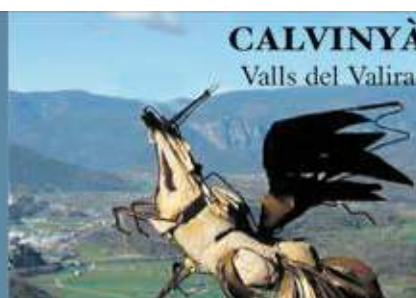
Acabats els estudis a la Seu es va traslladar a Barcelona per estudiar a la universitat i quan va acabar va entrar a treballar en una empresa on ben aviat seria responsable de producció. Als 28 anys, però, juntament amb tres socis van crear la seva pròpia empresa, Astral de Construcciones Metàlicas, dedicada als components de piscines i al món

de l'aigua. Aquella aigua del riu, que de petit l'inspirava, el va continuar acompanyant per sempre.

Al Joan el mercat espanyol se li va quedar petit. De seguida va agafar la maleta i va començar a viatjar per mig món. Així va ser com Astral va començar a créixer fins a arribar al que és avui l'empresa, ara reconvertida en Fluidra, líder mundial del món de les piscines, una



Espai cultural,  
lúdic i gastronòmic  
**Cal Serni**  
www.calserni.com  
Tel: 973 35 28 09





companyia present a 46 països que compta amb més de 5.000 treballadors, que ofereix tots els productes i serveis relacionats amb l'àmbit de les piscines i que l'últim any ha facturat uns 1.500 milions d'euros.

**Joan Planes ha estat un empresari mundialment reconegut, però que mai ha perdut de vista el seu poble**

La trajectòria de Joan Planes ha estat la d'un empresari exemplar, reconegut mundialment, però que mai ha perdut la referència del seu poble, Estamariu, i de la seva gent. Actualment presideix la Fundació Fluidra, que té per missió retornar a la societat tot el que aquesta li ha donat, intentar ajudar a fer un món més sostenible i donar oportunitat a moltes persones sense recursos. "Tenim projectes a molts països del món, projectes que funcionen força bé, però jo vull dedicar molt temps al meu poble, a intentar millorar la

qualitat de vida de la gent. Voldria que Estamariu fos una referència al Pirineu", assegura el Joan.

Ja sense les exigències i la responsabilitat que suposa dirigir el dia a dia d'una multinacional (ara ho fa el seu fill, Eloi Planes), el Joan es mira la vida amb la mateixa il·lusió que ho feia aquell nen amb pantalons curts que seia en una pedra a la riba de riu Bescaran. Es mira la vida diferent, ell que és un home d'acció, que ha viscut intensament, té més temps per reflexionar: "No sabíem com resoldre el problema de la sostenibilitat al món i, de sobte, amb la pandèmia de la Covid-19 ens ho ha ensenyat, ens ha dit que hem d'aprendre a viure una mica diferent, hem de valorar les coses petites, la natura..."

Els pensaments del que ha estat el millor empresari pirinenc de les darreres dècades tenen un valor especial. "No podem continuar consumint recursos com hem fet fins ara, en un sistema boig en el qual tot-hom vol guanyar més i més diners.



Foto: Montse Ferrer

Això el món no ho admet, la terra no ho aguanta, el que sàpiga adaptar-se ho superarà bé, però el qui no ho entengui patirà més". "Hem de viure amb més qualitat humana", diu el Joan amb un cop d'ull viu, brillant, com la mirada d'un nen que observa, distret, com baixa l'aigua del riu per segles i regueres.



# FEMI

## Ascensors

**MUNTATGE D'ASCENSORS**

**MANTENIMENT D'ASCENSORS**

**MODERNITZACIÓ D'ASCENSORS**

**PROJECTES CLAU EN MANA**

**MUNTACARREGUES**

**MUNTA PLATS**

**MUNTA COTXES**

**SALVA ESCALES**

**PUJA ESCALES**

[www.femiascensors.com](http://www.femiascensors.com)

AV. ALCALDE ALTISENT Nº16  
25620 TREMP +3464816451

DONEM GRANS SOLUCIONS ALS PETITS ESPAIS







# MAGDAPERRUQUERIAlp

C/ NORD 5  
TEL. 972890265  
17538 ALP

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



**Dr. Oriol Martínez Duran**  
Metge Odontòleg  
Professor Universitat Barcelona  
Col·legiat n° 2782

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



  
**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
- Alcatados
- 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.



**www.edicionssaloria.com**

*Llibres del Pirineu*



## Inventari Municipal de Camins, un instrument necessari

*L'IDAPA ha elaborat un document per tal de facilitar als ajuntaments la gestió dels seus camins públics*



**E**ls inventaris municipals de camins, obligatoris d'acord amb el que estableix la Llei municipal i de règim local i recull el seu Reglament, són l'eina fonamental per a la defensa dels camins públics.

Cada vegada són més els ajuntaments que estan **duent a terme l'elaboració de l'inventari de camins** per tal de clarificar la titularitat (pública o privada) dels camins del seu municipi. L'inventari municipal de camins és un instrument per a la seva defensa i una eina indispensable per poder exercir les competències administratives que la llei atorga als municipis en l'àmbit de la mobilitat i la vialitat rurals i també específicament per poder desenvolupar les potestats i poder complir amb les obligacions que estableixen les lleis en aquest àmbit.

Per millorar l'elaboració dels inventaris de camins, l'**Institut per al Desenvolupament i la Promoció de l'Alt Pirineu i Aran (IDAPA)** ha redactat un **document destinat als tècnics municipals i comarcals** per afavorir i facilitar que els ajuntaments de l'Alt Pirineu i Aran (però també de la resta del país) disposin d'una eina administrativa que els doni seguretat a l'hora

de gestionar/actuar llurs camins públics, que són també sovint un patrimoni cultural i un recurs turístic.

Redactat amb un llenguatge clar i precís, ha de servir també per **sensibilitzar**

**i conscienciar** els representants polítics locals, i el públic en general, sobre la utilitat i necessitat de disposar dels inventaris municipals de camins.



*Cada vegada  
són més els  
ajuntaments  
pirinencs que fan  
inventari de camins*

**El document de l'IDAPA respon qüestions com ara:**

*Què és un inventari de camins?*

*Quina utilitat té l'inventari de camins?*

*Quins camins ha d'incloure l'inventari?*

*S'han d'inventariar els camins ramaders?*

*Quins camins són públics?*

*Qui pot fer l'inventari de camins?*

*Quins efectes té l'aprovació de l'inventari?*



# SENDÈRIA

*Noticiari dels camins*

**Caminant, descobrireu els paisatges i els pobles dels Pirineus.**

Subscripcions i més informació a:  
[www.sompirineu.cat/som-senderisme](http://www.sompirineu.cat/som-senderisme)




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

# 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







# AJUNTAMENT DE PUIGCERDÀ

## INICI DE LES OBRES DE LA SALA 6 DEL MUSEU Cerdà, DE L'AMPLIACIÓ DE LA BIBLIOTECA COMTAT DE Cerdanya I DEL NOU CENTRE CÍVIC I ESPORTIU

Ja han començat les obres d'adequació de la Sala 6 del Museu Cerdà de Puigcerdà, dedicada a la història dels convents medievals al municipi i a explicar com era la vida en el convent de clausura en què actualment s'ubica el museu. La nova sala es podrà visitar a partir de finals de maig. El pressupost d'adequació de la sala 6 és de 141.000€ que es finançaran amb una aportació de 100.000€ de la Diputació de Girona, una subvenció dels fons europeus FEDER i també amb recursos del propi Ajuntament de Puigcerdà.



També s'han iniciat les obres d'ampliació de la Biblioteca Comtat de Cerdanya. L'ampliació s'està fent a la planta baixa de l'edifici de Sant Domènec, on es traslladarà la zona infantil i s'hi farà una sala polivalent per a actes culturals i un nou nucli de banys. L'antiga zona infantil es dedicarà a la "Col·lecció Pirineus". Les obres s'han adjudicat per 316.338,04€. Posteriorment s'executarà el projecte de mobiliari i senyalètica d'aquest nou espai, pressupostat en 154.843,29€. Aquestes inversions compten amb una subvenció de 400.000€ del Departament de Cultura de la Generalitat.

Igualment l'Ajuntament de Puigcerdà iniciarà les properes setmanes la segona fase les obres del nou Centre Cívic i Esportiu que s'està construint a tocar del poliesportiu. Aquesta segona fase, amb un cost de 317.867€, consistirà en fer l'estructura de la planta semisoterrada (la solera, els pilars, els tancaments i el sostre). Un cop comencin els treballs, el termini d'execució de les obres serà d'uns sis mesos. El nou Centre Cívic acollirà usos esportius a la planta semisoterrada i la primera planta tindrà un ús social i cultural.



## LA POLICIA LOCAL DE PUIGCERDÀ ESTRENA LES SEVES NOVES OFICINES

La Policia Local de Puigcerdà estrena el proper 5 de març les seves noves oficines del carrer Querol 23, tocant a la plaça de Santa Maria, i que disposen d'un espai d'atenció al públic, diversos despatxos, sala de reunions i office, vestuaris i lavabos per a homes i dones, sala d'arxiu i armer.

Les noves oficines han estat finançades per l'Ajuntament de Puigcerdà i la Diputació de Girona.

## L'AJUNTAMENT I EL CLUB POLIESPORTIU RENOVARAN LA COBERTA DE LA PISTA DE GEL

L'Ajuntament de Puigcerdà i el Club Poliesportiu Puigcerdà tenen previst renovar aquest any la coberta de la pista de gel.



Aquesta obra suposarà una inversió d'uns 400.000€, finançats al 50% entre l'Ajuntament de Puigcerdà i el Club Poliesportiu. L'Ajuntament també té un conveni amb la Generalitat per al finançament de les obres que es van desenvolupant a la pista de gel. La previsió és que, en breu, surti a licitació aquesta obra i un cop adjudicada, els treballs s'allarguin uns quatre mesos.

## NOVA CONVOCATÒRIA D'AJUTS DE L'AJUNTAMENT PER A DIVERSOS SECTORS D'ACTIVITAT ECONÒMICA AFECTATS PER LA COVID 19

L'Ajuntament de Puigcerdà obrirà una nova convocatòria d'ajuts de 1.000€ adreçats a empreses majoristes de distribució, transports i logística; productors locals; guies turístics; establiments comercials singulars; serveis assimilats al comerç i altes serveis que tampoc van poder entrar a la convocatòria del passat desembre. El sistema de sol·licitud i pagament de les subvencions serà el mateix que el de la passada convocatòria.

# goprinters

GRUP IMPRESSOR  
IMPRESSIONS QUE IMPRESSIONEN

## Renova't!

I ara amb **finançament**  
a 3, 6 i 9 mesos.

\*Consultar condicions

TOT TIPUS DE RÈTOLS  
RETOLACIÓ DE VEHICLES  
RENOVACIÓ DE VINILS  
IMPRESSIONS GRAN FORMAT



T. 973 350 146  
pedidos@goprinters.es  
Pol. Ind. La Seu, carrer D, Nau 6A  
La Seu d'Urgell

La teva impremta  
a la Seu d'Urgell

Des de 1914

Segueix-nos!  
goprinters



**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. Pigulllem, 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  
✉ netejesaalturgell@gmail.com

**espora events**

**la gasolinera**  
BAR-RESTAURANT



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

esporaevents2@gmail.com  
serveisgastronomics@hotmail.es

**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

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

DISPONIBLE A APP STORE  
DISPONIBLE A GOOGLE PLAY



**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

## Ruta del camí de l'Aigua-Bolvir (Baixa Cerdanya)

ENRIC ORÚS · Bolvir



**Bolvir.** Poble situat a 1.150m d'alçada, té com agregat el caseriu de Talitorta. L'origen del poble es remunta a principis del s.X. L'església és d'estil romànic, està dedicada a Santa Cecília, és de finals del s.XII. El campanar és de planta quadrada i és més modern. Al costat hi ha l'ermita de la Verge de l'Esperança, d'estil gòtic, construïda al s.XIV.

**Talitorta.** Veïnat amb una església barroca dedicada a Sant Climent, que data del s.XVII i que va ser construïda sobre una antiga capella romànica. Té uns pintures murals del s.XVIII que cobreixen les parets del temple, amb escenes bíbliques com el judici final i la matança dels innocents i que són una bona mostra de pintura popular, que les fa úniques al Pirineu. Cal destacar l'ornamentació floral que envolta els gravats.

**Santuari de la Mare de Déu del Remei.** Construït a finals del s.XIX i restaurat fa pocs anys. De formes neoclàssiques, sobre una antiga capella romànica que servia de refugi als pelegrins que feien el Camí de Sant Jaume. Té un petit campanar d'espada i una torre poligonal acabada en punta i revestida de licorella. La façana està decorada amb esgrafiats de caràcter religiós.

**Camí de l'aigua.** És una sèquia que porta l'aigua del riu Querol, a la part alta del poble.

**Espai Ceretània.** És un jaciment ibèric del s.IV a.C., que té una sala d'exposicions i serveix, alhora, de punt d'informació del poble.

**E**s pot deixar el vehicle al Santuari del Remei, enlairat a l'entrada de Bolvir, venint de Puigcerdà, per la carretera N260. Agafarem la pista asfaltada, en direcció a la muntanya, que ens durà fins a Guils. Hi ha un indicador que ens assenyalà la ruta a seguir. Després d'un primer tram planer, solejat, i amb alguns gatells i saulics al marge, trobarem el canal i el seguirem, girant a l'esquerra per un corriol. En aquest tram, la sèquia no està revestida. Si ens hi fixem, just abans de girar, queda un conreu de vinya experimental a la nostra dreta.

Seguirem el curs de l'aigua vorejat amb verns, gatells, bedolls, cirerers, avellaners i freixes. A la dreta, hi ha camps de cultiu. Aviat arribarem a un lloc anomenat Els Llosers, on antigament si treien plaques per a les teulades de pissarra. Travessarem la sèquia i seguirem per un camí ombrejat per roures de fulla gran i freixes. Més endavant baixarem al torrent dels Estanys i el creuarem per un pontet de fusta i després, en pujada, retrobarem el canal. Aquest salva el desnivell per un pont de pedra datat al s.XVIII.

Posteriorment, el camí es converteix en pista de terra, ens allunyem del canal i tindrem arbrat a la banda esquerra, sobretot freixes, verns i pollancre, que contrasta amb el terreny erm de l'altra banda. Magnífiques vistes sobre la plana cerdana i muntanyes com el Puigmal, la Tosa d'Alp i la seralada del Cadí. Hi ha la possibilitat d'escurçar la caminada, baixant per la urbanització que hi ha just a sota (està senyalitzat). Retrobarem el canal, la pista es converteix en camí i a

continuació passarem el Torrent dels Agustins per un altre pontet de fusta i la sèquia que el travessa per un de formigó. El canal queda primer a la dreta i, quan el tornem a passar, el camí es converteix en pista asfaltada que passa per una caseta de telecomunicacions i pels dipòsits d'aigua que recullen l'aigua de la sèquia. Els pins de repoblació donen una nota de color al terreny erm de la banda muntanya. Aviat veurem un carrer asfaltat a la nostra esquerra que travessa el canal i s'endinsa per una urbanització que, en baixada, ens durà posteriorment a les cases del poble de Bolvir i seguidament a la pista asfaltada que ens portarà novament a l'església del Remei.

Podrem allargar la caminada, abans d'agafar el carrer asfaltat, si seguim recte per la pista de terra, que ens durà a la Devesa de Sallent. És un recorregut pla i ombrívol, de poc més d'1 km (anada i tornada), per una pineda de pinastres i pinasses, fins a trobar una esplanada amb un parell de taules.

**Trajecte:** Ruta circular, uns 7 km, amb bona senyalització.

**Dificultat:** Baixa, per camins amples i pistes de terra, amb trams asfaltats.

**Mapes:** Fullat informatiu de l'Ajuntament de Bolvir Cerdanya. Editorial Alpina



# Reactivem Bellver!

*El primer, les persones*

DESTINACIÓ DE DOS HABITATGES DE TITULARITAT MUNICIPAL A  
**LLOGUER SOCIAL**

MULTIPLIQUEM PER CINC L'HORARI DE SERVEIS SOCIALS RESPECTE  
AL QUE HI HA ARA, OFERINT

**MÉS ATENCIÓ DE SERVEIS SOCIALS**

SUPORT A LA RESTAURACIÓ EN DESPESES FETES EN EMPRESES DEL  
MUNICIPI, PROMOVENT UNA

**INJECCIÓ ECONÒMICA AL COMERÇ I SERVEIS  
LOCALS**

BONIFICACIÓ DIRECTA PER ANAR ALS RESTAURANTS DE BELLVER  
OFERINT UN

**DESCOMPTE DE CINC EUROS PER  
PERSONA I MENÚ**

PROMOCIÓ DE L'OCUPACIÓ AMB

**CONTRACTES TEMPORALS DE SIS MESOS**



Mes informació a  
[www.bellver.org](http://www.bellver.org) i trucant al 973 510 016



Comerç  
i  
Serveis

Anuncia't a Viure als Pirineus

Mòbil. 699 24 18 71

Telf. 973 98 91 62

[www.viurealspirineus.cat](http://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  
Plaça del Portal, 13 - T. 973 510 513  
25200 Bellver de Cerdanya  
[calbielo@gmail.com](mailto: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](mailto: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](mailto:mgsagovia@telefonica.net)

[www.edicionssaloria.com](http://www.edicionssaloria.com)

**Manel Ruiz**  
CORREDOR D'ASSEGURANCES  
N. REG. D.G.P.C. 89862  
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**

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



DISPONIBLE A APP STORE

DISPONIBLE A GOOGLE PAY





*Hotel Campi*  
Restaurant  
*Músser*

Músser • La Cerdanya • Tel. Informació i reserves: 973.51.50.26 • [www.hotelcampi.cat](http://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](http://www.taxialturgell.com)  
[www.taxibrugulat.com](http://www.taxibrugulat.com)

Sortida La Seu 7h  
Sortida Barcelona 15h  
Hotel Jardí (Plaça del Pi)

Mòbil 620 69 26 43  
Tels.: Seu 973 35 10 76  
Barcelona 93 301 59 00

**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 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**

**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

**CARLOS NAVINÉS**



**disseny**  
**La Seu**

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



**TENDALS**



**MOBLES**



**CORTINES**



**MOSQUITERES**



**TAPISSERIA**



**TOT PER LA LLAR**



C/ Regència d'Urgell, 14 - La Seu d'Urgell  
Tel.: 973 360 657 - [disseny\\_laseu@hotmail.com](mailto:disseny_laseu@hotmail.com)

segueix-nos:



[disseny\\_laseu](https://www.instagram.com/disseny_laseu)