

viure^{als} pirineus

www.viurealspirineus.cat

núm: 241 · març 2022

revista gratuïta de l'Alt Pirineu i Aran

COMPOST URGELLET®

SI RECICLES
GUANYES

**Fem el Compost Urgellet®
amb l'orgànica que recicles**

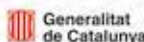


**Adobem els horts amb compost,
obtenim nous aliments i
tanquem el cercle.**



Pots demanar Compost Urgellet® al telèfon 900 701 046.
Adob inscrit al registre de fertilitzants amb el número F0005033/2031.
Pots consultar el fullletó de característiques i recomanacions d'adobat a
meu.cat/composturgellet

Amb el cofinançament de



Agència de
Residus de
Catalunya



Mancomunitat
d'Escombraries
de l'Urgellet

Fogons del Pirineu

Lo Quiosc, gastronomia
pallaresa i música a tocar del
pantà de Sant Antoni



Foto: FS

clínica dental
GRAELL

**NOVA
OBERTURA**

C. Bisbe Iglesias Navarri n.15,
baixos, local 4
La Seu d'Urgell

Tel. 973 35 18 60

contacte@clinicadentalgraell.com
www.clinicadentalgraell.com

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

#Propòsits2022

Ser més eco

Aquest any,
tots els teus propòsits
amb Pyrénées


PYRÉNÉES
ANDORRA


ANIVERSARI

Cérvols voladors o vaques amb paracaigudes són algunes mostres d'art que han aparegut a les carreteres del Pirineu

M. LLUVICH · Sort



Senyal amb un cérvol, entre Sort i Llessui / M. Ll.



Senyal amb una vaca amb paracaigudes / M. Ll.



Senyal que indica la presència de minairons al bosc del Gerdar, al Pallars Sobirà / M. Ll.

El Pirineu no queda al marge de les expressions artístiques i algunes d'aquestes mostres es poden veure circulant per les seves carreteres. A la L-511, entre Isona i Coll de Nargó, els conductors es troben pintades a la calçada un ramat de zebres que ocupa tot un carril. Són

dos animals adults i tres de petits.

A la LV-5223, entre Sort i Llessui han personalitzat alguns senyals de precaució d'animals. Ara, les vaques porten paracaigudes i els cérvols, ales per volar. L'art no és solament propi de les carreteres i tots els que han caminat pel bosc del Gerdar (Pallars

Sobirà) s'han topat amb un senyal que alerta de la presència de Minairons. A alguns camins hi ha vaixelles penjades als arbres.

També s'han vist minairons, éssers remenuts i molt treballadors que neixen la nit de Sant Joan de les falgueres i habiten al Pirineu.

• Aniversaris • Noces • Comunions • Batejos • Esdeveniments esportius • Exposicions

Mirrorland
foto



Mirrorland Foto és molt més que un "fotomàton"; és un servei innovador d'animació per a esdeveniments que ofereix l'última tecnologia en presa de fotografies interactives i impressió de fotos al mateix lloc. Gràcies al nostre Mirall Màgic aportarem distinció i entreteniment, tant a esdeveniments socials com privats.

Contact'ns per WhatsApp:

☎ 645 36 02 29

☎ +376 630 273

📱 @mirrorlandfoto

www.mirrorlandfoto.com



Diversió garantida en la teva celebració a tot el Pirineu



• Inauguracions • Festa Major • Congressos • Gales • Presentacions • Fires, i molt més

Ucraïna

ENRIC QUÍLEZ · President del Grup de Recerca de Cerdanya



Arran de la invasió d'Ucraïna, em plantejo quins canvis tecnològics comportarà aquesta guerra en el nostre dia a dia. Pot semblar que no hi ha relació, però tot està interconnectat: em temo que tindrà conseqüències, i més que no ens pensem.

Primer, la dependència de part d'Europa del gas rus és un problema. A banda de comprar el gas a altres països, veurem com es revifa l'interès per l'energia nuclear. Països com Suècia o

França ja estan invertint en nous models de centrals nuclears, molt més segures i eficients. A Xina també passa una cosa semblant, per substituir les centrals tèrmiques de carbó.

Altament, pel que fa a l'energia, veurem com molts dels projectes de parcs eòlics o solars fotovoltaics que ara tenim aparcats al nostre país es desenvoluparan. Ho sento per aquells que s'hi oposen, fins i tot amb raó, però em temo que bufen mals temps en aquest sentit. Cal disminuir la dependència energètica del gas i del petroli, a banda de descarbonitzar l'economia per poder fer front al problema major del canvi climàtic. Una altra conseqüència que ja es veia venir arran de la pandèmia, és un augment de la producció de microxips a Europa: depenem del mercat asiàtic però això

no continuarà gaire temps. Tot i que tenim carències amb algunes matèries primeres, com poden ser certs metalls rars, el mercat dels quals domina la Xina, Europa ha d'espavilar-se. De fet, la idea que la Xina és el proveïdor mundial de tota mena de matèries podria estar arribant a la seva fi. La Xina no és un aliat d'occident. D'altra banda, portar productes de la Xina a Europa comporta un tràfic de vaixells, avions o camions molt contaminant.

Estem arribant a la fi de la globalització? Possiblement no. Però sí que es redefiniran polítiques comercials i els fluxos de mercaderies variaran. I una cosa que fins ara era impensable: Europa ha vist les orelles al llop. Fins ara es resistia a augmentar el pressupost en defensa, vaja, en armes i tecnologia armamentística. Alemanya era la principal defensora d'aquesta posició. Però només han calgut uns dies perquè aquest país hagi fet marxa enrere en la seva política de defensa. Això comportarà inversions més grans en tecnologia militar que, a banda de produir armes per matar, també sol tenir efectes positius en altres àrees del coneixement. Finalment, hi ha la cooperació científica internacional. Projectes internacionals com l'estació espacial internacional se'n ressentiran. I també és possible que a l'actual cursa espacial on hi participen, sobretot els Estats Units i la Xina, s'hi afegeixi Rússia. Això si la seva economia se'n surt.



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

ELS ECO-BIO



PER
+ ATU

L'antiga Casa Cosmet de la Seu d'Urgell (la part)

AMADEU GALLART SORT · Economista

Dedicat a la memòria d'Àngel Bertran Ungidos i de Pepeta Minguell Jordi



El record de cal Cosmet és ple de bones vibracions. Els de la meva generació, nascuts a mitjans quaranta del segle XX, recordem molt bé la fi-

gura entranyable i botiguera de l'**Àngel Bertran Ungidos** i després hem conviscut amb el seu fill, el "Cosmet", el **Jaume Bertran Minguell**. Però la seva història ve de molt més lluny, ve de ben entrat el segle XIX, amb la figura que va donar el nom a la casa, **Cosme Boixader i Solana**, parent del conegut diputat liberal Boixader. L'establiment entraria al segle XX regit per la seva filla, **Antònia Boixader Munt** i el seu gendre, **Esteve Bertran Serres**, un representant de comerç. Aquí començarien els Bertrams, subsidiats però, al nom inicial.

Com aquesta parella no va tenir fills, van fitxar un nebot molt preparat, que vivia a Barcelona, que de ben jovenet feia de dependent al comerç de robes "La Casa Azul", del barri de Gràcia. I així, abans de la Guerra Civil, ens apareix a la Seu d'Urgell el disposat Àngel Bertran, que aprofita aquesta primera estada per fer el servei militar de "quotes" —acompanyat, entre d'altres, del meu pare **Nicolàs**. Era un noi d'idees republicanes a qui va arribar al més profund de la seva ànima cívica l'enterrament del **president Macià** a Barcelona, aquell Nadal del 1933. Va desplaçar-s'hi expressament i mai més no oblidaria l'entusiasme de la multitud cap a un dels líders més estimats que ha conegut aquest país. Els fets posteriors faran que l'Àngel reservés aquests sentiments per a la intimitat, quin remei, quaranta anys de dictadura passen de pressa, cal veure-ho així.

Deixem passar la maleïda guerra per relligar amb l'activitat comercial de cal Cosmet. Esteve Bertran, seguidor del republicanisme d'**Azaña**, fou respectat pels vencedors franquistes per la seva bonhomia i la seva cintura política i va arribar a ser nomenat Jutge de Pau, càrrec que, amb prudència, li va permetre de temperar represàlies contra els perdedors. A l'Àngel no li toca altra cosa que concentrar-se en vendre roba per fer vestits, gorres, i amb una especial sensibilitat, mitges femenines, d'aquelles que patien les "carreres" i que calia recompondre-les amb regularitat, a base d'una bona estona de costura —encara quedava lluny la competència andorrana i les mitges de niló dels anys cinquanta— i les imprescindibles mantellines. Aquestes darreres tenien molta sortida perquè, a part que anar a missa era una activitat obligada de postguerra, també ho era que les senyores de totes les capes socials anessin púdicament cobertes per tan fina peça que de-

Com a bona botiga que era, cal Cosmet disposava, al darrere, d'un menjador i una cuina, per tal que no es perdés cap venda, sempre ben disposats i amb un bon somriure

mostrava pietat i submissió a les litúrgies del catolicisme oficial, identificat amb la dictadura.

Amb el temps, les mantellines es varen anar fent petites, fins que van desaparèixer entrats els anys setanta. El Jaume em comenta que el viatjant de les mantellines era el popular **Ramon Travé (a) Rovel·ló**, qui, amb les seves germanes,



portava la merceria tan coneguda del carrer Major.

I com l'atractiu de l'Àngel no és només comercial, contrau matrimoni amb una noia de família ben coneguda, la **Pepeta Minguell Jordi**, fruits del qual seran la Rosa i el nostre Jaume.

El 1958 mor l'Esteve Bertran i, amb la companyia de la padrina Antònia, l'Àngel es fa de ple càrrec de la botiga, on treballen a tot gas, sobretot pels mercats i les fires, quan no es tanca en tot el dia. És una empresa amb ple rendiment, amb l'esposa, la Pepeta, i dos o tres dependents —un d'ells el **Josep Ribes**, que després de vint anys va anar a treballar a un banc andorrà—, segons la necessitat. A vegades jugaven a veure qui despatxava més abrics. Com a bona botiga, cal Cosmet disposava al darrere d'un menjador i una cuina, per tal que no es perdés cap venda, sempre ben disposats i amb un bon somriure.

L'èxit comercial de cal Cosmet en aquests anys cinquanta i seixanta, és indiscutible. L'Àngel, bon seguidor de la política del seu oncle Esteve, sempre vestia d'una manera molt acurada i imposava un tracte comercial amable per a tothom, necessari en una botiga com aquesta. Aconsegueix de convertir-la en centre de referència

per a tot tipus de públics i de butxaques; amb relació als marges de benefici deia: “*més del 33% és robar*”.

Fa la normal competència a altres establiments com cal Serrano, cal Esteveguarda o al posterior Marxantet. I ell, com a persona, reflecteix la història de tants i tants ciutadans: moure's en el mar del franquisme amb idees republicanes, guanyar-se la vida i crear una família.

A més, l'Àngel es troba en la situació curiosa que el seu cunyat, el **Josep Minguell Jordi** —gerent de PEUSA durant molts anys sota la direcció del **Joaquim Viola**— és un falangista de la primera hora, expeditiu en les seves opinions. Fent honor al seu tarannà, l'Àngel es bolca en la botiga i en la família i mira d'esquivar qualsevol enfrontament amb el Minguell, a qui en la intimitat coneixen com el *cunyadíssim* —en clara referència al totpoderós ministre **Serrano Suñer**, cunyat del **Generalísimo Franco**.

També, temps a venir, la seva filla **Rosa**, es casarà amb un mi-

litar, l'**Amadeo Pastor**, qui, malgrat la seva professionalitat i la seva estimació per la Seu d'Urgell, no tenia les mateixes opinions que el fill estimat, el Jaume.

Macià seguirà, de moment, tancadet a l'armari i a la prudent espera de temps millors.

La bona imatge personal i comercial de l'Àngel i la seva relació familiar amb un falangista local

L'èxit comercial de cal Cosmet, en aquells anys cinquanta i seixanta, és indiscutible

emblemàtic fan que les autoritats franquistes l'intentin involucrar en el sistema. M'explica el Jaume que l'**alcalde Llangort** li va proposar ser president del sindicat vertical del seu ram, i que el seu pare, que no disposava ni de senti-

ments franquistes ni d'ansietat de càrrecs, va aconseguir d'escapolir-se'n adduint tenir massa feina... En una altra ocasió va signar un escrit dels taxistes locals demanant l'ampliació de les concessions i el Josep Maria Llangort el va renyar per haver-ho fet.

El Jaume recorda amb molta estimació el seu pare, malgrat que li sap greu que no li deixés fer estudis universitaris, el volia consagrat a la botiga. Amb un gran somriure, recorda la seva felicitat quan va veure el fill passant per davant de cal Cosmet, devia ser l'any 1977, en una manifestació encapçalada pel **Joan Sansa Caminal**, dirigint-se cap a l'Ajuntament amb la demanda de l'Assemblea de Catalunya: “*Llibertat, Amnistia i Estatut d'Autonomia*”.

Macià, ara sí, ja podia sortir de l'armari! Malauradament, l'Àngel moria el 1978, a les portes de la democràcia, només amb 71 anys d'edat.

Continuarà en una segona part.

El Pontet d'Arfa
(de dimarts a diumenge amb reserva)

Menú de calçotada

- Entrants de la casa
- Calçots amb salsa
- Xai a la brasa o botifarra amb guarnició
- Postres de la casa a escollir
- Aigua, Vi o Cervesa (Cafè no inclòs)

27€
IVA INCLÒS



Especialitzats en tapes, cargols a la llauna, carns i peixos a la brasa i arròs de muntanya!

OBERTS DE DIMARTS A DIUMNGE



El Pontet d'Arfa · Afores s/n · Arfa (Lleida)
T. 657 88 57 66 / 669 49 04 27

 **El Pontet de Arfa**

Ara fa cent anys, el poble de Pallerols del Cantó (1a part) (març, 1922)

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



Ara fa cent anys, la tarda del dimarts, dia 14 de març de l'any 1922, el nou president del Govern, **José Sánchez Guerra**, del partit conservador, es dirigia al Congrés dels Diputats per donar compte dels detalls de l'enèsima crisi de govern desenrotllada pocs dies abans amb la dimissió d'**Antonio Maura**. Un cel

gris i amenaçador cobria bona part de la península Ibèrica. Lluny d'aquell debat parlamentari, en un racó de l'Urgellet, les pastures del districte de Pallerols del Cantó llueïen llampants esperant l'arribada dels centenars de ramats que, com cada any, des de feia segles, vindrien a péixer-hi arribada la primavera.

Aquell dia, en **Ramón Farràs Gual**, de 56 anys d'edat, signava un dels darrers edictes com a alcalde de Pallerols del Cantó, on anunciava l'exposició al públic

de "los repartos de territorial de rústica, pecuaria y urbana y los padrones de cédulas personales [...] para el próximo año 1922-1923". El secretari de l'Ajuntament de Pallerols, en **Josep Julià Roqué**, de 29 anys d'edat, devia restar aleshores més tranquil, car la darrera comunicació enviada el dia 7 de març des de la *Administración de Contribuciones* de Lleida li atorgava una darrera pròrroga per l'aprovació definitiva d'aquests. La confecció dels repartiments havia estat requerida a finals del mes de gener i de no confeccionar-los s'arriscaven a la imposició d'una sanció de més de 100 ptes., més el "*importe del primer trimestre o trimestres que no puedan hacerse efectivos en tiempo oportuno*". La riquesa rústica del municipi de Pallerols era valorada aleshores en 14.245,31 ptes, la pecuària en 817 ptes i la urbana en 526 ptes. L'any econòmic 1922-1923 els contribuents del municipi de Pallerols haurien de satisfer, en forma de repartiment proporcional a la seva riquesa *amillarada*, la quantitat



Vista general del poble de Pallerols del Cantó, a mitjans del segle XX, amb el nou campanar de Sant Romà i la pista forestal oberta a finals de la dècada de 1920. Al fons, un camió carregat de fusta creua el poble enmig de les mirades inquietes dels seus veïns. Arxiu familiar de Cal Serni de Cabò. TC_114/2021.

de 2.827,11 ptes en concepte de contribució territorial i pecuària; 107,73 ptes per urbana, més un recàrrec de 53,65 ptes. en concepte de sanció per haver aprovat el *Registro fiscal de edificios y solares* fora del termini establert. A més, de les 478,23 ptes per atendre les obligacions de primera ensenyança i la quota de 871,98 ptes. a la Mancomunitat de Catalunya. Un total, gens menyspreable, de 4.338,7 ptes en impostos per un Ajuntament de Pallerols amb un pressupost en vigor, l'any 1921-1922, d'unes 4.016 ptes.

El poble estava situat enmig del concorregut camí ral de la Seu d'Urgell a la vila de Sort pel coll del Cantó, aquest i la resta de camins veïnals es trobaven "en regular estado de conservació". L'any 1906, quan Mn. Antoni M. Alcover visità el poble de Pallerols, afirmava "és una llàstima no tenguin una carretera en forma, que atravesàs de la Seu fins a Sort". Un veí del poble, l'hostaler, va replicar que "amb lo que ells, els de Pallerols, han donat i donen a l'Estat [...], haurien poguda fer la d'ací deu vegades", sens dubte, amb aquesta quantitat se'n podien fer "magnífiques carreteres dins aqueixes muntanyes!".

El març de 1922 era alcalde de Pallerols del Cantó l'esmentat **Ramón Farràs Gual**; Jutge de pau, **Agustí Cases Farràs**, de 60 anys; Fiscal, **Isidro Besoli Vidal**, de 48 anys i Secretari de l'Ajuntament i del Jutjat de Pau, en **Josep Julià Roqué**, per concurs-oposició. El ple de l'Ajuntament de Pallerols del Cantó es componia de l'alcalde i cinc regidors (**Ramón Roqué Choy**, **Marí Cadena Canals**, **Francisco Moliné Castells**, **Pere Capdevila Ribó** i **Antonio Vidal Turbiàs**). La parròquia de Sant Romà de Pallerols, a la qual restaven units el "anejo de Casovall, [...] Avellanet, [...] y [...] Canturri", era regida per l'econom **Juan Combellé París**, de 57 anys d'edat, natural d'Agramunt.

A finals de l'any 1920, el municipi de Pallerols del Cantó, on pertanyien també els pobles de Casovall i Saulet, el lloc de Canturri, cal Perles, cal Monestir, el Molino de Nofre i l'enclavament de Castellins, tenia 208 habitants de fet i 254 de dret. El poble de Pallerols tenia aleshores 97 hab. de fet i 126 hab. de dret, repartits en 43 cases declarades com a habitatges, 26 habitades i 17 "accidentalment" deshabitades. Hi havia una fonda (**Agustí Cases**), de gran anomenada, i un guardabosc (**Francisco Moliné Castells**).

Entre les produccions principals del terme de Pallerols del Cantó destacaven el blat, els llegums ("faves, pèsols i fesols"), les patates, la vinya, l'olivera i altres cultius de secà i de regadiu. El poble tenia, a més, "minas de cobre y de hierro sin explotación y fuentes de agua ferruginosa". El riu de Pallerols irrigava, a través de diversos recs, com el de "les Mainades", prop de 58 jornals de terra. El cultiu de cereals ocupava uns 898 jornals i 291 jornals

eren dedicats a la vinya. Els restants 7.968 jornals del terme, prop d'un 86%, eren coberts de delicioses pastures per al bestiar de tota mena i de frondosos boscos. Existien dos molins de farina en actiu (**Francisco Dolcet Fargues** i **Francisco Moliné Castells**).

La principal riquesa del municipi era, per tant, la forestal. L'any 1921, per exemple, foren subhastades de les seves muntanyes "964 piezas de madera de pino" per 1.156,80 ptes, i les pastures per péixer-hi 745 caps

de bestiar per 749,5 ptes. Així, "entre los monts públics exceptuats de la desamortització, en lo catàlech d'aquesta provincia, corresponents a Pallerols, figuran": «Nº 14. Castilló», amb 816 ha.; «Nº 15. San Magin y Obach»,

Entre les produccions principals del terme destacaven el blat, els llegums, les patates, la vinya i l'olivera

amb 322 ha. i «Nº 16. Tosal», amb 364 ha., poblats de pi negre i pi roig. Un 63% del bosc i les pastures del districte de Pallerols era propietat de l'Estat però "el pueblo de Pallerols posee la servidumbre de pasto, leñas y madera para usos vecinales". Aquesta «facultad de leñar, maderar ó apacentar ganados» venia confirmada per la R.O. de 27 d'octubre de 1875, després d'un conflicte judicial entre el Reial Patrimoni, els cabalers i els hereus de les catorze "casas viejas" que habitaven la vall de Santa Cecília d'Elins a principis del segle XVI.

Mig segle més tard, la pau havia tornat a la vall de Pallerols i els seus veïns contemplaven amb orgull la retirada de les bastides del nou edifici escolar acabat de construir, aquell mes de març de 1922, gràcies a l'esforç de tots els veïns del municipi. L'escola nacional mixta de Pallerols, regida aleshores pel professor **Francisco Clop Sardà**, de 50 anys d'edat, havia restat tancada des del gener de l'any 1921 "por cuanto el local escolar no reúne condiciones de seguridad", posant a disposició del mestre una "casa decente, aunque provisional". A finals de març de 1922, les obres de la "Escuela y casa-habitación" restaven enllestides i s'havia autoritzat l'obertura provisional de l'escola a l'espera de la visita d'inspecció, a mitjans del mes d'abril, dels professors de Guils del Cantó i de Berén. Calia tenir-ho tot a punt, i els paletes "Pedro P., Miquel S., Carlos G. i Agustín C." escrivien el seu nom sota un reeixit «1922» a la façana de l'escola de Pallerols. Mentre això passava, una nova vida venia al món entre els nombrosos emigrants de "Pallerols-dal-Canton" establerts al Midi francès, però això ja és una altra història.

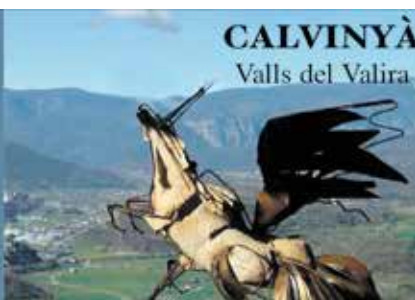
Continuarà en una segona part.



Espai cultural,
lúdic i gastronòmic

Cal Serni

www.calserni.com
Tel: 973 35 28 09



CALVINYÀ
Valls del Valira

Pilar Alaez: "Als nostres instituts i a les nostres escoles s'hauria d'ensenyar més història local"

FELIU SIRVENT · La Seu d'Urgell



Cada any, el 21 de febrer se celebra el *Dia Internacional del Guia de Turisme*, una data per conèixer més bé la figura d'aquests professionals. Hem volgut parlar amb Pilar Alaez Gil, *Tècnica en Empreses i Activitats Turístiques i Guia de Patrimoni*, perquè ens expliqui la seva feina i les seves inquietuds.

Guia turística o guia patrimonial?

L'afegit turístic durant un temps va estar, diguem-ne, una mica menystingut. Diria que la meua feina se situa en el marc del guia d'interpretació i patrimonial, és a dir, amb la idea d'explicar el territori i d'explicar com som. No es tracta senzillament de donar unes dades concretes perquè ja es troben a la Viquipèdia i als llibrets que portem a les butxaques...

Així, quina és la feina de la guia?

Nosaltres, en bona part, donem visibilitat a un territori i als seus elements patrimonials. La imatge i el record que s'endurà el visitant cap a casa, està estretament lligat a la nostra feina, al rigor i a la passió amb què la fem. Tenim el compromís i la responsabilitat de fer la feina ben feta.

Cada visita guiada és diferent o és una cantarella repetitiva?

Cada visita és diferent. És cert que tinc unes pautes i un discurs per no oblidar-me de res important, però cada visita és un món. La història que explico pot anar cap a una banda o cap a una altra en funció del grup i de les seves inquietuds i interessos. La curiositat i motivació d'un grup dels Estats Units, abans de la pandèmia en venien molts, és molt diferent, per exemple, que els del turista autòcton.

Hi ha una feina prèvia de preparació...

Hi ha una feina més didàctica i de preparació que potser moltes vegades no es veu, però que és necessària. Per exemple, un element patrimonial com les Mesures de la Bladeria de la Seu d'Urgell es poden contar des del punt de

vista medieval, però també des de l'òptica del segle XVI, una època de grans canvis econòmics i comercials.

Al Pirineu tenim un patrimoni molt ric. Estem en un bon moment quant a la seva valorització?

La pandèmia ha contribuït a posar en valor el nostre patrimoni. L'increment del turisme autòcton durant aquests dos anys ha estat important i també ha servit per adonar-nos que encara hi ha un gran desconeixement dels nostres elements patrimonials, fins i tot entre les mateixes comarques pirinenques.

Ara mateix existeix una fornada de joves historiadors que investiguen i alhora són grans divulgadors...

A conseqüència d'un canvi personal i vital, on m'havia de replantejar moltes coses, em vaig enganxar com a guia patrimonial, precisament gràcies a aquest planter d'historiadors locals. Va ser una gran troballa coincidir amb companys que et representen i que t'aporten una informació solvent i rigorosa i que m'han enriquit professionalment. Venim de camins diferents, però hi ha una gran comunió entre nosaltres.

Ets especialista en la Catedral d'Urgell i la Seu medieval...

Si més no, m'hi passo moltes hores (riu). Quan explico la Catedral d'Urgell i la Seu medieval és com si detallés minuciosament el menjador de casa meua. La Catedral i el conjunt catedralici és encara un gran desconegut per als autòctons, per a la gent d'aquí. Estem tan acostumats a entrar-hi amb motiu de celebracions religioses, casaments o acompanyament de difunts, que ens la mirem des d'una visió diferent, allunyada del monument de referència patrimonial i cultural que és.

No estem parlant d'esglésies ni ermites, sinó d'una Catedral romànica al Pirineu...

Sí, la Catedral esdevé impactant per a la gent que ens visita. És cert que molts dels turistes no són desconeguts de què es poden trobar, però estan tan acostumats a veure catedrals gòtiques i barroques que quan arriben aquí, aquest edifici al mig de la ciutat, que ho domina tot, els resulta impressionant i colpidor.

També expliques com era la Seu d'Urgell de la Segona Guerra Mundial...

La feina ingent del grup d'historiadors locals que abans parlàvem ens permet que puguem organitzar activitats molt diferents. Per iniciativa de l'Espai Ermengol i en el marc del cicle *'Els passos de la memòria'*, detallem que va passar a la Seu d'Urgell durant la Segona Guerra Mundial. És obvi que aquest conflicte no el vam tenir aquí, perquè es va jugar en una altra banda, però sí les seves conseqüències i és important que la població les conegui. Massa sovint hem oblidat la història local, als nostres instituts i a les nostres escoles no s'ensenya la història local. S'ensenya el que passava a Berlín i a Vichy a la Segona Guerra Mundial, però no el que passava a casa nostra en aquell moment. Crec que seria molt interessant que a cada trimestre hi hagués pinzellades del que succeïa a la Seu d'Urgell o al Pirineu i posar-ho en context. Qui diu el conflicte mundial, diu la Revolució Industrial, posem per cas.

El turisme patrimonial i cultural cada vegada mou més visitants...

Cada vegada més existeix un turisme cultural i patrimonial que esdevé dinamitzador i motor de desenvolupament econòmic. Crec que això és bo, però també cal que hi hagi

una diversificació de l'economia. No podem posar tots els ous al cistell del turisme, encara que aquest sigui cultural. Els monocultius no són mai bons, això ho hem vist ara amb la pandèmia, el primer sector que ha caigut ha estat el turístic. El Pirineu hauria de tenir un sector primari molt més ric, demostrar el que som i què ha significat etnològicament, i en paral·lel un sector turístic cultural potent.

És prou conegut el patrimoni de la Seu i del Pirineu?

Encara hi ha molta feina per fer. El patrimoni de la Seu d'Urgell i la comarca és un gran desconegut, ens hem convertit en un territori de pas. Els hàbits de la gent han canviat molt, ens hem acostumat a viatjar per no parar i sortim per arribar. Cal aturar-se i endinsar-nos a conèixer la nostra realitat patrimonial i cultural. El Pirineu té punts patrimonials extraordinaris.

Quins exemples patrimonials pirinencs et tenen el cor robat?

Per mi la Vall de Boí és una magnífica expressió del romànic i Sant Climent de Taüll és extraordinari, però això ho sap tothom. Andorra també té uns valors patrimonials fenomenals, tot i que encara hi ha un gran desconeixement. Al Pallars, el monestir benedictí romànic de Sant Pere del Burgal, a Escaló, és espectacular i el Castell de Mur és impactant i ha esdevingut l'emblema dels Castells de Frontera dels comtats catalans. M'agrada molt tot el romànic i barroc de la Val d'Aran, però Sant Climent de Taltorta, a Bolvir, el trobo senzillament una autèntica bogeria, un dels millors aparadors de l'art i la cultura barrocs del Pirineu.

Una experiència astronòmica a la Serra del Montsec

Vols descobrir el millor cel nocturn de Catalunya? L'empresa **Tu i Lleida** organitza l'**experiència Astronòmica del Montsec** de dos dies i una nit perquè ho puguis gaudir. El paquet turístic inclou un allotjament a escollir (depenent de les necessitats de cadascú), un sopar degustació de productes típics, una sessió nocturna al Parc Astronòmic del Montsec, una visita guiada a la Balma dels Vilars i, com a regal, una visita al Castell d'Os de Balaguer i Museu de Campanes, on es pot obtenir el Carnet de Tocacampanes de Catalunya.

Més info: 973 438 232 | www.lleidaitu.com



Tu i Lleida

Gaudeix dels esdeveniments esportius a la vegada que coneixes el territori

L'agència de viatges especialitzada en grups i viatges esportius, **Valua Attitude**, busca generar valor als **esdeveniments esportius** amb una oferta turística que generi impacte en el territori i els seus habitants, promocionant un turisme sostenible i enriquidor. L'agència organitza esdeveniments de bicicleta de muntanya, triatló, cicloturisme i kitesurf de la mà d'organitzadors d'esdeveniments esportius i d'agents locals.

Més info: 937 551 607 | www.valuatravel.com



Valua Attitude

Ruta pel Geoparc Mundial UNESCO de la Catalunya Central

A la comarca del Bages trobem el primer **Geoparc de Catalunya**, una terra de contrastos en les seves característiques físiques i naturals, amb cinquanta punts destacats sota el denominador comú del seu interès geològic. Les **Rutes Silvia Rovira** ofereix visitar aquesta zona amb BTT o a cavall durant uns dies per descobrir la cultura, natura, els paisatges geològics, la història minera i la gastronomia de la zona.

Més info: 636 257 282 | www.rutessilviarovira.com



Rutes Silvia Rovira



VIU EMOCIONS DIFERENTS A CATALUNYA
experience.catalunya.com



La Cerdanya posa en valor el patrimoni cultural

REDACCIÓ · Guils de Cerdanya

Imatge 360° de l'església de Sant Esteve de Guils de Cerdanya



L'àrea de turisme de l'ens cerdà ha treballat durant el darrer any en el procés de digitalització i posada en valor de 69 edificis patrimonials de la Cerdanya. Aquestes accions dutes a terme s'inclouen dins d'una de les línies actuacions del projecte PECT, concretament la de "Patrimoni Obert". En aquesta segona fase s'ha continuat adaptant als diferents públics el patrimoni local amb la implementació de les noves tecnologies. Concretament, s'han renovat o adaptat 69 cartelleres informatives amb un nou disseny que incorpora l'escriptura braille i un codi QR des d'on es podran visualitzar imatges fotogràfiques dels interiors o tours virtuals.



Cartellera a l'església de Villeg

Centre Veterinari La Seu

ARRIBA LA PRIMAVERA!
Cuida els teus amics

Visites concertades
973 35 07 81
Urgències mèdiques
608 49 19 56

Passatge de les Lleteries, 1
La Seu d'Urgell
Plaça de la Reguereta, 3
Oliana

www.centreveterinarilaseu.cat

Perruqueria canina i felina
Bany terapèutic
Tall a màquina i tisora
Stripping
Revisió d'orelles i ungles

C
PEUSA
és
confiança



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

Lia
Club d’Hoquei i Patinatge Artístic
CADÍ La Seu d’Urgell

 **PEUSA**
L’energia del Pirineu


@PEUSAenergia
#energiadelpirineu
www.peusa.org

Joan Palau i Ribot, quatre generacions de serrallers tradicionals a la Vila de Llivia

J. PARDINILLA · Llivia

Hem enllestit l'entrevista, entrevista que hem fet asseguts a l'exterior de la nau, amb el sol de gener que ens fa companyia. "Vols què t'ensenyi el taller?", em demana. Obviament, és clar que ho vull. Parla amb molta passió de la seva feina. Ens hem estat més temps dins del taller que no pas fora. Passem per totes les màquines i eines i m'explica amb detall —en alguns casos m'ho ensenya, directament— les possibilitats de la seva professió. La serra, el torn, la màquina de caragolar, la plegadora, el martinet, l'enclusa, la màquina de foradar o la de tallar, el bufador, malls i martells entre altres... I a les parets hi pengen ferros, argolles, claus, cadenes, frontisses, baranes i qui sap que més. "Fem de tot. Amb el ferro pots arribar a fer el que vulguis; no té límit", diu, joiós, com a conclusió.

Hem parlat amb el ferrer **Joan Palau Ribot**. Té 57 anys (nascut el 1964, fill de Llivia). Ara fa 20 anys que va muntar la serralleria, quan va decidir deixar la pagesia per recuperar la feina que ja havia fet el seu avi i el besavi, llavors, ells, al mig del poble de Llivia: el ferrer d'Age (el besavi va arribar a Llivia durant la Guerra dels Carlins, amb la retirada). "Un ferrer dels d'antes, com diríem: ferrava els bous, per exemple. Feia anar, encara, la manxa! El meu pare ja no es va guanyar tan bé la vida i ell es va dedicar més a la pagesia. Jo vaig estudiar formació professional agrària i vaig fer de pagès fins als 32 anys.

El meu pare ja no es va guanyar tan bé la vida de ferrer i es va dedicar més a la pagesia. Jo vaig estudiar formació professional agrària i vaig fer



Amb una gran obra tenies feina per a tres anys, per exemple. Això s'ha perdut. Ara tinc molts encàrrecs, però tots petits... una barana, una escala, una porta...

de pagès fins als 32 anys.

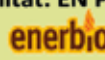
Amb l'entrada al Mercat Comú, vam aprofitar l'abonament de les quotes lleteres i vaig anar a treballar a una empresa de Puigcerdà. Però, animat per la família, sabent que a mi sempre m'havia agradat la soldadura i la manipulació del ferro, ens vam tirar de cap i vam iniciar la serralleria. I aquí estem!", explica Palau. A la serralleria guarda i utilitza, encara, alguna eina de l'avi, com ara una enclusa, per exemple.

Palau afirma que va ser una sort començar l'aventura empresarial en una època molt bona, a primers dels anys 2000. "Necessites molts diners i molta inversió amb la maquinària que es precisa: màquina de tallar, sol-

dadors, cisalles, plegadora, dobladora i una sèrie de màquines que costen diners. Tanmateix, vam començar a fer feina i ha sortit bé", diu.

Dels seus inicis, ara fa uns 20 anys, en l'actualitat, la demanda ha canviat del tot. Abans, treballava molt per a grans obres. Ara, la totalitat de les feines són reparacions puntuals, manteniments o renovacions de pisos. "Llivia és un poble on hi ha poca obra gran i, les que es fan, són amb promotors de fora que porten el paleta de fora i els industrials de fora. A Llivia hem perdut el constructor autòcton. Abans potser hi havia un centenar de persones dedicades a la construcció. Aquesta circumstància ja no es dona", detalla. "Amb una gran obra tenies feina per a tres anys, per exemple. Això s'ha perdut. Ara tinc molts encàrrecs, però tots petits... una barana, una escala, una porta...", especifica.

Més informació a www.llivia.org

✓ 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  Qualitat: EN Plus A1 disponible en sac de 15 kg  Venda a l'engròs i al detall obert a socis i no socis
---	---	--

CULTUR ALASEU



Ajuntament de
la Seu d'Urgell



CONSULTA
L'AGENDA

MARÇ - ABRIL 2022

VENDA D'ENTRADES

ONLINE. <https://codetickets.com>
PRESENCIAL. Turisme Seu (C. Major, 8).
A taquilla des de 45 min abans

JAZZCÀNTIC

MÚSICA ANTIGA EN CLAU DE JAZZ

Monteverdi, Purcell, Lully, Bach sonen absolutament actuals i les seves obres, convertides en balades de jazz o estàndards actuals, gràcies a una interpretació càlida i apassionada.



ANTICIPADA
8€
TAQUILLA
10€

Dv 11 de març | 21 h | Sala Sant Domènec

Manel Camp, piano.
Gemma Abrià, veu i contrabaix

HISTÒRIES DE LES MEVES VEINES

TEATRE. Cia. Anna Roca

Visc al 1er 2a d'un edifici amb 19 llars, amb 19 focs, amb 19 habitacles plens de vida ... Observo, em fixo en el que veig amb el que sento, el que intueixo i, aleshores... la història sorgeix.

Actriu - Anna Roca
Música - Andrea Zayas
Direcció - Meritxell Yanes



Dj 17 de març | 21 h | Teatre Cinema Guíu

TEMPUS

TEATRE FAMILIAR. El Que Ma Queda de Teatre

TEMPUS. En Klaus ens convida a fer una visita al seu taller, ple de rellotges, on sembla que s'hagi aturat el temps. Klaus és divertit i es mou al ritme del tic-tac dels rellotges i de la música del seu pianista.



De 2 d'abril | 18 h | Teatre Cinema Guíu

Autor: Joan Fernández
Director: Juanjo María / David Vindel

LIBÉRICA

CONCERT.

Manel Fortià, Antonio Lizana

Libérica fa una aproximació al flamenc jazz buscant punts en comú amb la cançó tradicional catalana que s'uneixen per combinar tradició i experimentació.

Manel Fortià, contrabaix. Antonio Lizana, saxos i veu. Pere Martínez, veu. Max Villavecchia, piano. Raphael Pannier, bateria.



Dv 8 d'abril | 21 h | Sala Sant Domènec

ORQUESTRA CADÍ Solista + viola

CONCERT DE
MÚSICA CLÀSSICA

De 9 d'abril | 19 h
Sala Sant Domènec



10€



TEATRE.
Cia Inevitables

Un home trans de 42 anys embarassat, aguanta la mirada inquisidora de la resta de pacients a la consulta de ginecologia... Se sent observat per no respondre als paràmetres imposats per la societat, com si fos un... ximpanzé.

Autor: Agustí Franch
Actor: Isidre Montserrat / Producció: Joel Pla

XIMPANZÉ

Agustí Franch, una obra breu de teatre documental
dirigida per Nària Pàmies i Raul Torrens

Dj 21 d'abril | 21 h
Teatre Cinema Guíu

ANTICIPADA
10€
TAQUILLA
12€

DIA	HORA	QUÈ?	QUI?	ON	PREU ENTRADA
MARÇ					
dv 4 a dj 31		Exposició de pintura: Mirades	Anna Carmona	Sala la Cuina	gratuït
dv 11	21 h	Concert de jazz	Manel Camp i Gemma Abrià	Sala Sant Domènec	10 € / 8 €
dj 17	21 h	Teatre: Veïnes	Anna Roca	Teatre Cinema Guíu	12 € / 10 €
dg 27	18h	Concert Dia Internacional del Piano	EMM i Conservatori de Música dels Pirineus	Sala Sant Domènec	gratuït
ABRIL					
dv 1 al ds 30		Exposició: Atzucac(s)	Arnau Pérez Orobitg i Xavi Casal	Sala la Cuina	gratuït
ds 2	18 h	Teatre Familiar: Tempus	El Que Ma Queda de Teatre	Teatre Cinema Guíu	7 € / 4 €
ds 2 i dg 3	matí i tarda	Festival del Joc	Info properament	Diversos espais	gratuït
dv 8	21 h	Concert de Jazz: Libérica	Manel Fortià, Antonio Lizana	Sala Sant Domènec	15 € / 12 €
ds 9	19 h	Concert de música clàssica	Orquestra Cadí + Solista, viola	Sala Sant Domènec	10 €
ds 16	matí	Caramelles infantils	EMM i Escoles de primària	Carrers casc antic	gratuït
dj 21	21	Teatre: Ximpanzé / actor: Isidre Montserrat	Cia Inevitables	Teatre Cinema Guíu	12 € / 10 €

Ramon Jordana: "El turisme de neu, les esglésies i la ramaderia ens permeten viure aquí tot l'any"

FELIU SIRVENT · Barruera

Ramon Jordana Pérez, de ca de Far-ré d'Avall, té 35 anys, és ramader i va néixer i viu a Barruera, a la Vall de Boí.

Ets pagès, vaquer i fallaire...

Les tres es porten a la sang. La de fallaire és més lúdica i espiritual. Durant la baixada se't remou tot el teu passat, és un conjunt d'adrenalina, emoció i nostàlgia indescriptible, sobretot pels que saps que estarien amb tu i ja no hi són.

Fallaire des de sempre?

Corro falles des de xic, abans ho fèiem el mateix dia que les de Boí, per Sant Joan. Sempre hem tingut una rivalitat sana amb els de Boí. Vam fer una consulta al poble abans de canviar de dia perquè tothom hi digués la seva. Aquest és un tema molt important per a nosaltres, quan les corres te les sents molt teves, però al final són del poble i venen de molt cap enrere. Abans baixàvem trenta o quaranta i al poble ens miraven trenta o quaranta més, que eren els nostres padrins i els nostres pares, i no hi era ningú més. Ara s'ha desmadrat, però aquests dos anys de pandèmia hem tornat als orígens. Sap greu que la gent no pugui disfrutar de la festa, però la manera de gaudir-la quan no hi ha públic és espectacular. Sentir l'adrenalina i les llàgrimes als ulls, és l'essència... És bonic i d'agrair, però el dia que necessitem el públic per baixar falles serà un problema.

Esteu esperant el vostre segon fill. Això és una notícia molt important per a vosaltres, però també per al conjunt de la vall...

Sí que ho és. Ara fa poc va morir l'excalde Joan Perelada, molt bon home, i quan feia cerimònies de casament acostumava a dir: "Quan vam començar, a l'escola hi anaven quinze nens i la guarderia era buida...". Perelada ha marxat, a l'escola hi ha 70 nens i la guarderia està plena. Vull dir que s'està recuperant una mica la Vall i això és important. Més enllà del partit polític que governi, aquí has de mirar la persona i el que compta és fer-ho bé per a la gent. Aquest és



Ramon Jordana a la seva explotació de Barruera, a la Vall de Boí / FS

La manera de disfrutar les falles quan no hi ha públic és espectacular. Sentir l'adrenalina i les llàgrimes als ulls, és l'essència...

un municipi amb molt turisme i hi ha d'haver un equilibri entre les diferents activitats i Joan va saber trobar aquest equilibri.

Tu vius de la ramaderia?

Visc a mitges de la ramaderia. A la temporada d'hivern, des de fa vuit anys, treballo a les pistes de l'estació de Boí Taüll amb una retrac. El que fem, a partir de les cinc de la tarda, és arreglar i trepitjar la neu perquè l'endemà tot estigui a punt.

Representes perfectament aquest equilibri del qual adés parlaves...

Sí, del tot. A part, a casa meua tenim un hotel, la meua germana i la meua mare es dediquen a l'hostaleria i la meua dona és farmacèutica i treballa a Arties, a la Vall d'Aran. Pel que fa als amics, l'un té un càmping, l'altre és lampista, un altre té un taxi o una carnisseria, o un restaurant, altres són constructors, professors d'esquí... Tots acostumen a complementar l'activitat ramadera amb altres ocupacions, perquè a la muntanya és molt complicat viure només de la ramaderia. Per sort tenim una vall impressionant, molt turística, i tenim moltes opcions derivades del turisme

a les quals anar a tocar per tenir un sobresou o bé per poder viure.

Com és la teva explotació?

Tenim un centenar de vaques de carn de raça bruna dels Pirineus i és una granja ecològica. De fet, a la Vall de Boí el 100% de les explotacions són ecològiques, només tanquem els animals tres o quatre mesos l'any i perquè el temps ens obliga. La resta de l'any estan totalment lliures a la muntanya. La nostra és una explotació de tota la vida que portem amb el meu pare i el meu tiet i que ja era del meu padrí. Abans era dins mateix del poble, però fa 38 anys la van treure per instal·lar-la aquí. Quan jo em vaig incorporar a l'activitat agrària la vam fer una mica més gran i aquí estem, anar tirant.

I comercialitzeu la vostra carn aquí mateix?

Natres particularment la venem a la carnisseria de Barruera i també a particulars directament.

L'estació de Boí Taüll és important per a l'economia de la Vall?

La Vall de Boí és un municipi turístic i, a més, podem dir que existeix una mica de relleu generacional pel que fa a la ramaderia. Antigament era totalment ramadera, venien la llet, venien la carn i amb això anaven tirant. Aquí no pujava ni el tato. Ara hi ha molta gent que s'ha tirat al sector que es deriva del turisme, potser perquè és

un negoci més segur i també amb més expectatives de futur. El problema de tot plegat és no trobar l'equilibri i cal preguntar-se perquè han quedat pocs ramaders.

I per què creus?

Cal preguntar-ho en bona part a les institucions perquè, al final, sí que és una feina dura, però totes les feines tenen les seves coses. Crec que el més important és fer una feina que t'agradi, amb la que et puguis guanyar la vida i que et permeti tenir una qualitat de vida. Si ens posen traves a les rodes, la gent cada vegada té menys il·lusió per continuar fent de ramader. Pel que fa al turisme, les pistes d'esquí donen molta vida, no són només els 80 o 100 llocs de feina directes, sinó que els hotels i les cases de turisme rural estan plenes, les botigues treballen, la gasolinera també. Tot és una

roda que contribueix a l'economia de la vall.

L'any passat l'estació va estar a punt de tancar. La gent de la Vall ara encara la valora més?

Aquí a la Vall de Boí ningú no et diria el contrari, ni el més radical. Jo me'n considero d'idees extremes, però també crec que el Pirineu necessita aquest sector. Considero que s'han de fer coses perquè la gent hi pugui viure i, a més, en bona qualitat. Per mi una bona qualitat de vida no és tenir una casa de quatre-cents mil euros, ni un cotxe per impressionar, per mi és tenir una estabilitat i un futur i això l'estació d'esquí ens ho dona. Hem aconseguit trobar al·licients perquè la gent vingui: a l'estiu tenim les esglésies, el Parc Nacional, les falles, i a l'hivern la neu, això fa que tinguem feina tot l'any. Quan hi ha feina tot l'any, la

gent es queda a viure. Que volien tancar l'estació perquè no era rendible? Si ens ho mirem així, quants sous dels polítics són rendibles? La inversió a l'estació té un retorn directe claríssim a les famílies de la vall i a tota la comarca.

Com ho veus això dels Jocs Olímpics d'Hivern?

No ho sé, segurament és una altra cosa, és un macroprojecte i segur que té una altra dimensió tot plegat. Sobretot he de dir que em falta informació i saber socialment quin retorn podria tenir en el territori i quina estabilitat ens portaria. Si els Jocs Olímpics ens porten l'estabilitat necessària durant tot l'any perquè vingui gent a viure aquí, valdria la pena pensar-s'ho. Ara mateix em falta informació, però si ens fessin un referèndum votaria que no.

Productes artesans
del Pirineu

XARCUTERIA Montserrat

Tel. 873 452 797
xarcuteriamontserratcb@gmail.com
C. Major, 89 · La Seu d'Urgell

 @xarcuteriamontserrat



Tel. 973 51 00 24
antonivigo.1@gmail.com
C. St. Roc, 1
Bellver de Cerdanya







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

Els petits detalls són poderosos!

OPTICA
ISERN

Especialistes
qualificats



Ulleres
graduades



Audiòfons



Equip
professional



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





Joves del Pirineu

Oriol Garreta Espuga, és de la Seu d'Urgell i té 22 anys. Ha estudiat Animació 3D i Efectes Visuals a la Universitat La Salle-Ramon Llull. És grafiter i muralista.

Oriol 'B:K' Garreta: "Hi ha qui diu que vol fer el Pirineu millor, jo només el vull fer més interessant"

Què estàs estudiant?

L'any passat vaig acabar 4t d'Animació 3D i Efectes Visuals a la Universitat La Salle-Ramon Llull i després vaig fer les pràctiques, però ho he deixat apartat. Durant la carrera m'ho vaig passar molt bé, però ara el muralisme m'ha enganxat.

Com vas arribar al món del muralisme?

Quan feia 2n de batxillerat artístic vaig tenir una professora que era organitzadora del *Gargar Festival* de Penelles, un festival de murals on va gent de tot el món. Vaig voler conèixer-lo i em vaig quedar impactat. L'estiu següent hi vaig tornar i ja em van donar una paret petiteta per pintar. En una setmana vaig aprendre moltíssim d'artistes top. D'allà ja em van agafar, mesos després, per un altre festival a Girona.

Què t'aporta pintar murals?

El que més m'agrada és l'impacte que produeixen les imatges, com més grans siguin les parets, molt millor. M'encanta plasmar idees a gran escala i haver de treballar amb maquinària. Busco embellir el territori i donar una segona vida a parets monòtones o desgastades pel pas del temps.

Quina tècnica utilitzes?

Vaig començar amb espray, però ara també ho alterno amb la pintura plàstica. Jo mateix em fabrico els colors i faig servir el rodet i la brotxa. A par-

tir del confinament he començat a fer quadres a l'oli. Per mi un mural és com un quadre gegant.

Així t'interessa l'art en general...

De petit tot el dia dibuixava i feia còmics i ja pensava a dedicar-m'hi, però la gent del meu voltant no em prenia seriosament i havia de dir que volia ser dissenyador gràfic. Sempre he portat dins el neguit per plasmar idees. La meva padrina em deia que de gran seria pintor, però jo no m'identificava amb aquesta paraula, aleshores només volia dibuixar i fer còmics.

Al final, la padrina tenia raó...

Sí, perquè ara només pinto i gairebé no dibuixo. Signo les meves obres com a B:K. De fet, ja signava d'aquesta manera els dibuixos que feia de petit perquè no m'agradava posar el meu nom. El pseudònim representa el somni d'un nen que es passava el dia dibuixant.

Pràctiques art urbana, però els temes que expresses no sempre ho són...

Els grafitis van néixer a les grans ciutats. Des de Nova York es va anar escampant arreu. El que he fet és adaptar l'art mural al meu territori, utilitzant els colors de la terra i el paisatge pirinenc. M'agrada que l'obra estigui integrada a l'entorn i així que es va desgastant pel pas del temps, encara m'agrada més.

Durant anys el grafiti ha estat es-



tig-matitzat i fins i tot perseguit. Encara ho és?

L'art al carrer encara suscita molts dubtes, i hi ha els debats de quines parets són adequades i quines no, quines temàtiques són acceptables i respectuoses i quines no. Porto un parell d'anys intentant pintar alguna paret interessant i centrada a la Seu, però des de l'ajuntament hi posen moltes pegues i em van donant llargues.

Les teves obres cada dia són més presents...

Sí, he pintat a l'*Espai Columba* d'Andorra, a Tiurana, a Martinet, a Peramola, a Cabó, a Tragó, a Bolvir, a Prats i Sansor... però també he pintat molt per Barcelona i diversos festivals com el *Monar't* de Girona o el festival de Sitges. També es poden seguir les meves obres a Instagram @bkmafia. M'agrada pintar al meu territori i fins que no me l'acabi dubto que marxi a fora, tot i que aquesta és la intenció. El que voldria és fer un mural gran a la meua ciutat, per regalar-li a tota la gent que m'ha recolzat tot aquest temps.



Mas d'en Roqueta, un indret on els somnis es fan realitat

REDACCIÓ · Aravell

A principis del 2020, la Urgell, el Natxo i el Pep van voler fer un gir al negoci familiar i reconvertir el Mas en un indret especial on poder celebrar tota mena d'esdeveniments, ja siguin bodes, comunions, batejos, aniversaris i celebracions especials.

El Mas s'ha anat equipant i transformant, a poc a poc, per poder oferir un entorn idíl·lic, envoltats de naturalesa, de flors, cants d'ocells, racons on poder celebrar la més íntima cerimònia sota el majestuós desmai del jardí, o fer una gran celebració tenint la serralada del Cadí de fons.

O si ho preferiu, podeu optar per un caire més informal i organitzar un aniversari, una comunió, un bateig al jardí de la piscina amb unes magnífiques vistes i un bon banquet servit sota la nostra carpa panoràmica d'estil anglès de 200 m² i continuar la celebració al jardí principal amb un bon concert dins la carpa d'estil beduí engalanada amb metres de guirnalles de llums.

I per als més atrevits, perquè no sorprendre els convidats organitzant un bon sopar, dinar o festa dins l'antiga quadra&paller de les vaques dels anys seixanta, completament restaurada, però amb la mateixa essència de fa 50 anys.

Tot això, podent-vos allotjar al mateix Mas, ja sigui a l'hotel o a l'acabada d'estrenar casa que van poder inaugurar aquest 2021.

"Estariem encantats d'ajudar-vos a complir el vostre somni"

Urgell, Natxo i Pep.



MAS D'EN ROQUETA

HOTEL - RESTAURANT ***
CONTACTE 626 415 324



HOTEL 3*



CASA 5*



RESTAURANT



ESDEVENIMENTS



PÀDEL/TENNIS



PISCINA



PET FRIENDLY

Llibre del Pirineu organitza l'Any Literari Josep Espunyes al Pirineu



L'Associació Llibre del Pirineu, amb el suport de l'IDAPA, organitzarà diversos actes entorn de l'obra del poeta, lingüista i estudiós de Peramola, que el 2 de gener va fer 80 anys.

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, que comptarà amb el suport de l'**Institut per al Desenvolupament i la Promoció de l'Alt Pirineu i Aran (IDAPA)**, entorn de l'obra del poeta, lingüista i estudiós de Peramola, que el passat 2 de gener va fer 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



Foto: Ricard Lobo

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).



L'IDAPA i Llibre
del Pirineu treballen
per a promocionar la
literatura al Pirineu

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 era Promoció de l'Alt Pirineu e Aran

La Mancomunitat d'Escombraries de l'Urgellet vol reciclar el 65% dels residus amb la campanya *'Si recicles, guanyes. Per una taxa justa'*

REDACCIÓ · La Seu d'Urgell

La Mancomunitat d'Escombraries de l'Urgellet sempre ha estat pionera de la recollida selectiva, arribant a un 56% l'any 2021. Ara, l'entitat supramunicipal, s'ha marcat el repte de reciclar el 65% dels residus que, d'altra banda, és el percentatge que estableix com a obligatori la Unió Europea a tots els països membres. Per aconseguir-ho, aquest mes de febrer ha iniciat la campanya *'Si recicles, guanyes. Per una taxa justa'*, que compta al cofinançament de la Generalitat de Catalunya i de l'Agència de Residus de Catalunya.

La Mancomunitat d'Escombraries de l'Urgellet considera que per continuar fomentant el reciclatge dels residus entre la població, cal fer un pas més i premiar als ciutadans i ciutadanes que siguin **bons recicladors**. Ho farà instal·lant uns **nous contenidors intel·ligents** que permetran que cada persona es pugui identificar quan recicli i així **estalviar-se fins a 60€ en el rebut** de la brossa, gairebé la meitat del que es paga actualment. **Jordi Vilaró**, gerent de la Mancomunitat d'Escombraries de l'Urgellet, explica que *"per primera vegada podrem distingir aquelles famílies que es prenen més seriosament la recollida selectiva i el reciclatge, d'aquelles altres que no participen tant"*.

Si recicles, guanyes

L'objectiu dels contenidors intel·ligents no és cap altre que **plantejar una taxa d'escombraries més justa**, és a dir, que les famílies que més reciclen, paguin una taxa més reduïda i les que reciclin menys, la paguin més elevada. *Es tracta que sigui el ciutadà qui es beneficiï de l'estalvi econòmic que suposa el reciclatge*, assegura Vilaró. El gerent de la Mancomunitat diu que en aquests moments estan finalitzant la contractació dels nous contenidors de matèria orgànica i de resta i també dels nous dispositius que els transformaran en intel·ligents. Precisament s'anomenen contenidors intel·ligents perquè permeten que **el ciu-**



tadà que vulgui, es pugui identificar a l'hora de llençar les escombraries. Als veïns i veïnes que s'apunten a aquesta campanya, **se'ls instal·larà una App al telèfon mòbil** que permetrà que es puguin identificar cada vegada que llencin la brossa.

La Mancomunitat ha contractat un equip d'educadors que s'han encarregat d'**informar** de la novetat que suposa la instal·lació dels nous contenidors intel·ligents, han explicat el seu funcionament i, el més important, s'anima a tothom a **participar activament a la campanya**. Tots els veïns i veïnes interessats a sumar-se al repte de reciclar el 65% dels residus han pogut passar, des del 19 al 27 de febrer, pel **punt informatiu** que la Mancomunitat va instal·lar a la plaça de Les Monges de la Seu d'Urgell. Jordi Vilaró s'ha mostrat molt satisfet de la campanya i assegura que *en total s'han repartit 1.000 sacs de compost de 3 kg i 600 sacs de 17kg. De moment, ja són més de 1.300 les famílies que s'han inscrit i que estan disposades a identificar-se voluntàriament a l'hora de llençar les escombraries*.

El compost de l'Urgellet ja és una marca registrada

El compost de l'Urgellet ja ha estat inscrit en el registre nacional de fertilitzants, això vol dir que ja és oficialment un adob reconegut per la seva qualitat i composició quími-

ca, apte per a l'agricultura, la jardineria i altres activitats. El compost s'obté a partir de la col·laboració de tots els ciutadans que reciclen a casa seva la matèria orgànica. Les restes orgàniques es llancen al contenidor marró, un camió el recull i el porta a la planta de compostatge i allà és on es transformen en compost. Jordi Vilaró detalla que el procés de transformació del compost de l'Urgellet té una **durada d'uns quatre mesos**, durant els quals la planta de compostatge ha de mantenir unes condicions de temperatura i d'humitat òptimes per tal que tots els microorganismes que intervenen en el procés puguin fer la seva feina. Al cap de quatre mesos, segons Vilaró, *aquella matèria orgànica ha deixat de ser reconeixible i s'ha convertit en una mena de pols negra semblant a la terra de bosc, que és aquest adob oficialment reconegut*.

La voluntat de la Mancomunitat d'Escombraries de l'Urgellet és que el compost retorni a les cases. *Volem tancar el cercle i que totes aquelles cases que tinguin necessitat de compost, ja sigui per a les plantes del balcó o per al jardí, puguin beneficiar-se de l'adob de l'Urgellet*, conclou Vilaró. El gerent de la Mancomunitat s'ha mostrat molt agraït a la ciutadania perquè assegura que *sense la col·laboració dels ciutadans que reciclen a la cuina de casa seva, no podríem elaborar aquest producte fertilitzant d'origen orgànic d'alta qualitat*.

COMPOST URGELLET®

SI RECICLES
GUANYES

**Fem el Compost Urgellet®
amb l'orgànica que recicles**



**Adobem els horts amb compost,
obtenim nous aliments i
tanquem el cercle.**

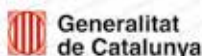


Pots demanar Compost Urgellet® al telèfon 900 701 046.

Adob inscrit al registre de fertilitzants amb el número F0005033/2031.

Pots consultar el fulletó de característiques i recomanacions d'adobat a
meu.cat/composturgellet

Amb el cofinançament de



Els fogons del pirineu

LO QUIOSC
Restaurant
TALARN

Cuina de producte local, fresca i saludable, en un entorn natural privilegiat



Foto: Feliu Sirvent

LLOC: C-13 Km.90 TALARN (Pallars Jussà)

ANY: 2017

PROPIETAT: Ramon Mitjana i Sònia Gasia

DESCRIPCIÓ: Cuina tradicional amb tocs moderns, fresca i saludable. Amb veneració pel producte i els productors locals i amb ingredients naturals i ecològics.

<https://loquiosc.com/>

info@loquiosc.com

FELIU SIRVENT



Quan les aigües del pantà de Sant Antoni baixen, des de *Lo Quiosc* de Tarn es pot veure emergir la punta del campanar de Sant Antoni de Susseris, anegat arran de la construcció de l'embassament entre el 1913 i el 1916. En un entorn natural privilegiat i amb unes vistes espectaculars, *Lo Quiosc* se'ns apareix com un espai gastronòmic singular i amarat d'una forta personalitat que el fan polièdric i inclassificable.

Una parella de professionals de l'Àrea Bàsica de Salut de la Pobla de Segur, **Ramon Mitjana Isarn**, metge de família, i **Sònia Gasia Ros**, infermera, van decidir el 2017 embolicar-se en l'aventura de *Lo Quiosc*, un espai únic on fusionen entorn natural, gastronomia pallaresa i música. Literalment penjat sobre el pantà de Sant Antoni, al municipi de Tarn, *Lo Quiosc* convida al client a degustar un àpat amb producte pallarès de proximitat

o una copa i bona música amb vistes espectaculars. Ramon és un apassionat de la música i de la cultura musical i a Sònia sempre li havia agradat el món de l'alimentació, la gastronomia i la cocteleria. Van realitzar una profunda reforma integral de tot l'espai per adaptar-lo a les necessitats que requereix avui un establiment de restauració modern. *Intentem oferir una experiència el màxim d'agradable possible en tots els sentits*, explica Ramon

Mitjana. El restaurant *Lo Quiosc*, de Talarn, es va convertir el 2019 en el guanyador del programa "Joc de cartes" de TV3 que buscava el millor restaurant amb encant del Pallars. Ramon assegura que aquell fet els va aportar anomenada i popularitat, però *nosaltres el que de debò valorem és la feina ben feta i que el client surti satisfet i tingui ganes de tornar*.

La proposta culinària de *Lo Quiosc* es basa en l'amor al producte i al productor local i el màxim respecte al territori. Sònia detalla amb satisfacció que els cargols que serveixen són de Vilaller; la carn de vedella de *Casa Fonso* de la Torre de Capdella; la carn ecològica de la Poble, els formatges de vaca de *Tros de Sort* i el d'ovella de *Casa Mateu* de Surp i de cabra de *Puigcerver* a Senterada. L'oli de *cal Portalé* de Claverol, els vins dels cellers pallaresos: *Castell d'Encús*, *Conca de Tremp de Terror*, *Miquel Roca* de Sant Cristòfol de la Vall, *Garcia Muret* de Llimiana, entre altres; l'Oli de Muntanya ERM de la Vall de Barcedana i els licors són de Portet de la Poble de Segur. L'establiment pallarès també disposa d'una àmplia selecció de gins, còctels i sucurs naturals que són elaborats i servits al mateix moment. Licors com la Ratafia i el Cassis de Portet s'incorporen dins d'algunes de les combinacions de la cocteleria més tradicional.

Llorenç Aguilar i Pep Castelló es troben al capdavant de la cuina de *Lo Quiosc*. Aguilar, de Tremp i format al CEET de Barcelona, explica que *canviem la carta dos o tres cops a l'any i la basem en el producte de temporada*. **Maria Cerón** és ajudant de cuina i s'encarrega de l'elaboració de les postres. A la carta de *Lo Quiosc* hi podem trobar entrants com els *Cargols de l'Alt Pirineu a la gormanda amb allioli*; *Parmentier de patata, ou cuit a baixa temperatura i tòfona*; *Amanida de carxofes amb pernil ibèric i encenalls de parmesà*. Segons plats, com els *Peus de porc farcits amb gambes i bolets* o el *Filet de vedella amb trinxat, ceps i salsa al pebre* *Lo Quiosc*, i postres, com

el *Pastís de formatge amb coulis de fruits vermells*; o el *Mató del Pallars amb mel de romaní i nous*.

Lo Quiosc també és sinònim de música en directe i des dels seus inicis s'ha compromès en oferir el bo i millor de la música actual. Ramon Mitjana afirma amb contundència que *som uns dinamitzadors culturals i gastronòmics*. Aquest febrer el cantautor ebrenç **Joan Rovira** va encetar les actuacions musicals en viu al restaurant, *un perfecte*

maridatge entre música i gastronomia, assegura Mitjana. Aquest estiu se celebrarà el 6è festival **Talarn Music Experience**, tres dies de concerts a l'aire lliure amb artistes de primer nivell com **Stay Homas, Suu i Albert Pla**, entre altres, talarnmusicexperience.com. *Estem parlant, en definitiva, d'un indret màgic, ple de llum i bona energia, on qualsevol visita es converteix en una experiència inoblidable*, explica un apassionat Ramon Mitjana.

Espatlla de xai amb peres al vi negre i parmentier de patata violeta

- 5 espatlles de corder
- 1 l de vi blanc
- Sal 25 g
- Pebre 20 g
- 1 l de brou clar de pollastre



Primer de tot salpebrem les espatlles de corder al forn, les envasem de manera individual amb 20 ml de vi i 20 ml de brou de pollastre. Les posem al forn a 77°C durant 15 hores. Passades les 15 hores les desossam i les enrotllem en paper film. Reservem els ossos i els daurem al forn a 250°C durant 20 minuts. Cobrim els ossos amb el brou que ens ha quedat de la cocció i deixem reduir fins a obtenir una textura de salsa. Quan les espatlles, ja desossades i enrotllades, estiguin fredes les porcionem a racions de 200 gr.

- 5 peres conference
- 250 ml de vi negre
- 20 g de sucre
- 2 unitats d'anís estrellat
- 2 unitats de clau

Reduïm el vi negre fins que s'evapori l'alcohol, quan ja no notem l'aroma de l'alcohol, hi afegim el sucre i les espècies, tot seguit afegim les peres pelades i tallades a quarts i les deixem coure 25 minuts. Les refredem dins del mateix líquid.

- 500 g de patata violeta
- 40 g de mantega
- 100 ml de nata 35%
- C/s de sal i pebre

Bullim les patates en aigua, des d'aigua freda fins que estiguin ben cuites, retirem l'aigua de cocció i ho triturem amb la nata, abans que es refredi hi afegim la mantega i ho lliguem.

Per a l'emplatat:

- 1 ració d'espalla de corder desossada.
- 4 quarts de peres al vi
- 25 gr de parmentier de patata violeta
- 10 gr de salsa de xai

Disposem una llàgrima de puré de patata a la base del plat i damunt hi posem l'espalla de xai, tot seguit decoram el plat amb les peres al vi i salsegem el plat procurant que la salsa impregni tots els elements del plat.



Amb el suport de:



Des de 1915

L'escola agrària del Pallars organitza tallers per apropar el món dels aliments als instituts i ateneus cooperatius

J. ANTON PÉREZ · Talarn



Des de l'Escola Agrària del Pallars, s'han organitzat 2 tallers pràctics per apropar el sector agroalimentari a l'alumnat de batxillerat i cicles formatius i també, als ateneus cooperatius catalans

Què us proposen?

La possibilitat d'assistir a diversos tallers pràctics on aprendreu més detalls dels additius alimentaris i el procés d'elaboració d'un producte lacti.

Quin cost tenen els tallers per a vosaltres?

Cap, els tallers són totalment gratuïts.

Quant duren els tallers?

3 hores (1 hora teòrica i 2 hores pràctiques). Es prioritzarà fer l'activitat en horari de matins. L'hora d'inici es pot adequar a les necessitats dels participants. A més a més, si veniu a fer els tallers al nostre centre, podem completar el vostre dia i organitzar-vos una visita a un altre projecte de la zona: visita a una empresa agrària o ramadera, a un projecte de transformació agroalimentària o una visita cultural.



Com us podeu inscriure?

Els tallers es poden realitzar fins al mes de juny. Per motius d'organització interna, l'Escola Agrària del Pallars necessita que es facin les inscripcions amb un mínim de dues setmanes d'antelació.

Per a més informació i reserves:

aecapal.daam@gencat.cat o 973 65 01 79



**CARNISSERIA
CHARLIE**

Sant Ermengol, 5 · La Seu d'Urgell

Telf. 973 360 999

charliecam@hotmail.com

www.carnisseriacharlie.com

FEMIA Ascensors



PROJECTES CLAU EN MA__MANTENIMENTS__
REHABILITACIONS__MODERNITZACIONS__
ADAPTACIO D' ASCENSORS__SERVEI 24 HORES



ASCENSORS
HOME LIFT
MUNTA CÀRREGUES
MUNTA PLATS
MUNTA COTXES
PLATAFORMES ELEVADORES
CADIRES PUJA ESCALES

www.femiascensors.com

AV. ALCALDE ALTISENT Nº16
25620 TREMP +34648164551

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
nissanseu@gmail.com

Tel.: 973 35 10 69
973 35 00 66

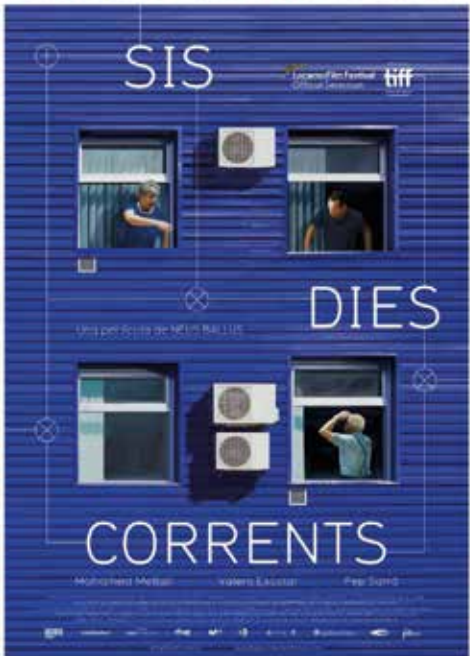


THULE



tarda de cinema

Diumenge, 20 de març, a les 18h
Sala del Teatre del Centre Cívic 'Escoles velles'



SIS

Una pel·lícula de **NEUS BALLÚS**

DIES

CORRENTS

Muhamed Metanović, Valeria Lauro, Pep Suredà

Dia Internacional de les Dones



DIMARTS, 8 DE MARÇ DE 2020, AL CENTRE CÍVIC ESCOLES VELLES

17h. Activitat al Casal jove
18h. Lectura del manifest del 8 de març
Tot seguit, 'Taller de sàlvia: la planta de la dona'. A càrrec d'Olga Domingo, Trementinaire i membre del Cercle de Dones. Gratuït.
Inscripció prèvia al 973 510 016.

Organitzat per l'Ajuntament de Bellver de Cerdanya amb la col·laboració del Cercle de Dones

Desenvolupem les activitats amb el respecte i la igualtat de gènere.

EL JOVE BELLVER !

Dimarts de 17:00 a 19:00

Sala Jove Centre cívic

Les activitats del local jove es poden veure afectades per les mesures del moment de la COVID

@cerdanyajove
008629027 (Whatsapp)
jovenut02@cerdanya.org

01/03: Preparem 8M
08/03: Activitats 8M
15/03: Cuina
22/03: Cinefòrum
29/03: Jocs de taula

Jove

VI^E FESTIVAL

1-2-3 ABRIL 2022

LA SEU D'URGELL

joe

PIRINEU



Organitzat per l'Ajuntament de Bellver de Cerdanya amb la col·laboració del Cercle de Dones

Xerrada de l'estudiant Aleix Godinho sobre festes populars

REDACCIÓ · Puigcerdà

Dissabte, dia 12 de febrer, a les 19 hores, a la Sala de Convencions del Museu Cerdà de Puigcerdà, va tenir lloc la conferència: "Les festes tradicionals populars a l'Alt Pirineu i Aran", a càrrec de l'**Aleix Godinho Benitez**, estudiant de 2n de Batxillerat, de l'Institut Joan Brudieu de la Seu d'Urgell.

El ponent va explicar diferents trets del folklore popular tals com festes tradicionals, mercats i fires, balls i danses, etcètera de l'àmbit de la vegueria de l'Alt Pirineu i Aran: Cerdanya, Alt Urgell, Pallars Jussà, Pallars Sobirà, Alta Ribagorça i Val d'Aran.

Pel que fa a les festes, va fer especial èmfasi en l'element central del foc, molt propi del Pirineu i que té connexions amb l'astre rei. També, la major part d'aquestes festes se celebren al voltant del solstici d'estiu o d'hivern. Altres, són més d'origen



Aleix Godinho Benitez durant la conferència (Foto: Francesc Esteban).

religiós, com les lligades per exemple a Sant Antoni.

Pel que fa a Cerdanya, es van esmentar el Carnestoltes del Pirineu de Bellver de Cerdanya, recuperat fa poc

més d'un parell de dècades, el ball de les rentadores de Riu, la fira del cavall de Puigcerdà o els balls de Talló. També es va parlar del Ball Cerdà de la Seu d'Urgell.



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



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



ALUMINI - VIDRE - PERSIANES

f @ Tecnia tancaments

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

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



**XARCUTERIA
ROLLAND**



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

XARCUTERIA ARTESANA
QUEVIURES
MENJARS PER EMPORTAR
ELABORACIÓ PRÒPIA



CLEMENT'S

Especialidad en Pescado, Arroz y Marisco

Bar - Restaurante
 Av Dr. Pigulliem, 6
 Telf/Fax 972891166
 17520 PUIGCERDÀ - GIRONA





CONSTRUCCIONES
 ANDRÉ DE SOUSA, S.L.

Disfrutamos con lo que hacemos

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

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

NETEJA XEMENEIES





PIRINEUS
 NETEJA I MANTENIMENTS

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 video.
- ▶ Sense productes químics
- ▶ Lliurament de certificats de treball.



Continuen a bon ritme les sessions de treball per definir el Pla d'Ordenació Urbanística Municipal (POUM) de Llívia

REDACCIÓ · Llívia



La sala d'actes de l'ajuntament de Llívia va acollir, recentment, la presentació del Pla d'Ordenació Urbanística Municipal (POUM) —es pot consultar al canal de YouTube de l'ajuntament—. Les veïnes i els veïns van interessar-se pel document que va ser explicat per l'equip d'urbanistes redactors del projecte. Una trentena de persones van assistir i van participar, tot formulant preguntes i plantejant dubtes al voltant del futur urbanístic del municipi. I ara, fa pocs dies, l'ajuntament va celebrar la primera reunió de treball, de les tres inicialment previstes, en la que l'equip redactor del pla va donar audiència a les persones que així ho havien desitjat i que necessitaven resoldre qüestions relacionades amb el document.

Per poder participar d'aquestes reunions cal fer cita prèvia a l'ajuntament. Les altres dues reunions previstes es faran els dies:

- Dilluns 7 de març de 2022, de 10.00 a 14.00 hores.
- Dilluns 21 de març de 2022, de 10.00 a 14.00 hores.

El nou pla va ser aprovat de forma inicial el passat 20 de gener, per unanimitat de tots els grups representats al consistori. L'exposició pública del projecte finalitzarà el 5 d'abril.

L'extens document pot ser consultat a la sala d'actes de l'ajuntament, on hi ha plafons de la planimetria i la documentació d'ordenació urbanística. També està exposada al web de l'Ajuntament de Llívia (www.llivia.org) tota la documentació en format PDF, que es pot descarregar.

El pla és un document integrat per 7 documents amb molta informació qualitativa i quantitativa que s'acompanyen per un bon nombre de plànols d'informació i d'ordenació.

El nou POUM de Llívia permet actualitzar un pla-nejament urbanístic que data de 1986 i que ha quedat

obsolet davant dels reptes i de les possibilitats actuals, trenta-cinc anys després de la seva entrada en vigor.

A grans trets, el nou POUM preveu potenciar el sòl per a activitat econòmica per tal de contribuir a arrelar la població tot l'any—reduint el pes de l'habitatge estacional—, aposta per una mobilitat sostenible —en especial atenció a la progressiva transformació de l'N-154 en un vial pacificat— i recull un catàleg de béns a protegir per a les properes generacions, entre altres aspectes.

MODEL DE CREIXEMENT



Aprovació inicial
POUM de Llívia, febrer 2022





JOAN OBIOLS
**VIATGE ÍNTIM
 PER LA SEU D'URGELL**
 Moments de conversa

Abril de 2021

Valoració del llibre

És el llibre que tanca la meua obra. És el punt i final. Un punt i final dedicat a la Seu. Aquest és un llibre en el qual la conversa es converteix en plaer. La **conversa** ha estat la base de tota la meua producció literària. Escoltar ha estat la meua filosofia. Ho ha estat en els meus reculls orals per la muntanya, en els meus programes de ràdio i en els llargs viatges pel Pirineu. Durant més de trenta-cinc anys he entrevistat a centenars de persones que han nodrit el contingut dels meus llibres. Els protagonistes d'aquest *Viatge íntim per la Seu d'Urgell* són un centenar llarg d'urgellencs a partir dels quals descobrim no solament la seva personalitat sinó també aspectes de la vida i de la història urgellenca. El llibre, que té una autonomia plena, és també un complement del desè volum del *Viatge Universal pel Pirineu*.



Solucions en elevació i accessibilitat

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



GSM
 INSTAL·LACIÓ DE
 TELÈFON DE CABINA



SERVEI REPARACIÓ
 AVARIES 24 HORES



ESTUDIS
 EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

902 158 353

www.ascensorssales.com



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 lentis 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, carns a la brasa, arrossos, hamburgueses, esmorzars, especialitat bacallà i pop. Sarsuela i mariscada per encàrrec
-Sala chillout amb música ambiental per desconectar.

Menú diari: 13 euros

Diumenges i festius: 14,50 euros

Plaça del Codina, 4.

Telf. 973 044 338 · La Seu d'Urgell

Local ampli i molt acollidor





EL LLIBRE DELS MOTARROTS

Josep Espunyes ha recuperat els motarrots de tots els pobles de l'Alt Urgell i n'ha estudiat els orígens i les llegendes que hi ha al voltant d'aquests malnoms.

Per què als d'Organyà els diuen ganxos? Per què als de la Seu d'Urgell els coneixen com espiabriners? I als de Canturri, guineutes? I als d'Adrall los del rovell de l'ou? I així amb tots els pobles de la comarca...

Un treball espectacular que ha fet que sigui el llibre més buscat a l'Alt Urgell, i un referent per a les altres comarques del país.



**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



goprinters

GRUP IMPRESSOR

IMPRESSIONS
QUE IMPRESSIONEN

— **Impressió òfset**

Llibres, catàlegs, revistes, paper de carta, sobres, albarans copiatius, passamans, desplegable, targetes...

— **Packaging**

Caixes corporatives, etiquetatge...

— **Impressió digital en petit i gran format**

Lones, roll up, plòters, photocall, cartó ploma, vinils, rètols...



Contacta'ns!

T. 973 350 146

pedidos@goprinters.es



La teva impremta
Des de 1914

Segueix-nos!



**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

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



DISPONIBLE A APP STORE



DISPONIBLE A GOOGLE PLAY




SOLCAR

NETEJA INTEGRAL DE VEHICLES A MÀ

Facebook icon
Instagram icon

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

MAGDAPERRUQUERIAlp

C/ NORD 5
TEL. 972890265
17538 ALP

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

DENTALP

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

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

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

**CERDANYA PINTURA
I DECORACIÓ S.L.**
TEL. 620 261 779
C/ JULIA LYBICA 5, 1er 1a
17527 LLÍVIA

**JULI VIAYNA
FUSTERIA**
ESCALES, BARANES, REFORMES...
Raval, 50 - Tel. 669 334 946
17527 Llívia (Girona)

REFORMES Fito
■ Reformes integrals
■ Col·locació de Pladur
■ Realització de xemeneies i barbacoes
■ Col·locació de pedra
■ Impermeabilització i realització de terrasses
■ Manteniment de comunitats de paleta
667 673 320 616 071 989 637 705 074
reformasfito.s.c@hotmail.com

**SEGALIA
CERDANYA S.L.**
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
IMMERSAS
ARISTON
Beretta
FLECK
MANAUT

**VIURE
ALS
PIRINEUS**
www.viurealspirineus.cat
núm: 241 · març 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 els col·laboradors de la revista.

f [viurealspirineus](https://www.facebook.com/viurealspirineus)
i [@viurealspirineus_](https://www.instagram.com/viurealspirineus_)
t [@AmicsPirineu](https://www.twitter.com/AmicsPirineu)
amic associació
d'amigues
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**



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

