

viure 20 pirineus

ANYS ALS

www.viurealspirineus.cat

núm: 261 - novembre 2023

revista gratuïta de l'Alt Pirineu i Aran

Xavi López

“Si hi hagués menys funcionaris i més autònoms, probablement aniríem millor”

Foto: Felip Sirvent

Foto: Felip Sirvent

Temes del mes

Esports

La pilot urgellenca Laia Pi es proclama Campiona d'Espanya de trial



Josep Maria Troguet

“Fer conserves dona una nova vida als aliments i ens omple el rebost tot l'any”



Ara fa 100 anys...

Daniel Fité ens explica com va ser, ara fa 100 anys, l'obertura d'una nova escola al Vilar



El Vilar. Fons: AF de Cal Serni de Cabó

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



**Loterías y
Apuestas del
Estado**

**ARA A CARLIN TENIM A LA TEVA DISPOSICIÓ TOTS
ELS JOCS: PRIMITIVA, BONO LOTO, QUINIELA,
EUROMILLONES, LOTERIA NACIONAL...**

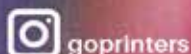


CARLIN

HIPERPAPELERIA - OFIMARKET

Av. Salòria, 30 - 25700 La Seu d'Urgell
Tel.: 973 361 501 - tucarlineseu@gmail.com

Seguix-nos!



Contacta'ns!

T. 973 350 146

pedidos@goprinters.es

goprinters
GRUP IMPRESSOR

**IMPRESSIÓ EN GRAN
FORMAT
DE RETOLACIÓ
DE VEHICLES
I RÈTOLS**

L'efecte Kessler (2a part)

ENRIC QUÍLEZ • President del Grup de Recerca de Cerdanya

Tal i com explicava el mes passat, fa molts anys vaig llegir un llibre titulat *La ira de la Tierra* (1991), de l'Isaac Asimov i del Frederik Pohl, dos escriptors de ciència-ficció nordamericans, essent el primer, a més, possiblement el millor divulgador científic del segle XX.

En aquest llibre, es parlava del medi ambient i de com hem omplert d'escombraries el nostre planeta. El darrer capítol plantejava un panorama desolador: parlava de com estem omplint de porqueria l'espai al voltant del nostre planeta, on orbiten els satèl·lits artificials o l'Estació Espacial Internacional (ISS).

Tot i que la situació que s'exposava era crítica des de llavors la cosa ha empitjorat i ara l'espai immediat a la Terra, tant les òrbites baixes, com les altes, estan plenes d'enginyers humans que han deixat de ser útils i que van xocant els uns amb els altres, fent saltar trossos que poden impactar amb satèl·lits en ús o amb naus espacials...

En aquest sentit, no seria bo intentar evitar la tragèdia i posar fre a la superpoblació d'objectes orbitals? Tots hem vist darrerament alguns projectes, com els satèl·lits Starlink, de l'Elon Musk, brillar en el cel nocturn de la Terra. Projectes com aquests omplen de futura ferralla espacial l'òrbita terrestre i ningú -excepte potser les agències espacials, com la NASA o l'ESA- no semblen gaire preocupats.

Per cert, parlant de la NASA, Donald J. Kessler, científic d'aquesta agència, va ser qui, l'any 1978, va proposar aquesta possibilitat. D'aquí el nom de l'efecte. Llavors era una cosa molt llunyana, però sembla que encara que tinguem dècades per preparar-nos per les males notícies, en fem cas omís, com passa amb el canvi climàtic o amb la superpoblació.

Finalment, si voleu fer-vos una idea del que representaria una reacció en cadena de destrucció a l'espai, hi ha una escena magnífica a la pel·lícula *Gravity* (2013), on es veu precisament això.

Closcar

TITUS LLANGORT • Guionista

"En una altra vida"

En una altra vida, vivia en una casa amb un gran noguer. El noguer és un arbre generós: a la primavera, alegra amb els brots i vermells i verds; a l'estiu fa ombra, alta, ideal; a la tardor dona fruits i a l'hivern deixa que el sol escalfi la casa. Però el que dona més joc, sense dubte, són les nous, un doble entreteniment.

Quan arribava la tardor, en una rutina oxigenant abans de dinar, m'entretenia a recollir les nous pel jardí. Moltes les podia agafar fàcilment. Però moltes altres quedaven amagades fins que pentinava la fullaraca amb un rascle i quedaven les nous a la vista. Com sabeu, el color de les nous i el de les fulles seques del noguer són molt semblants, així que s'ha de fixar molt la vista perquè no passin desapercebudes. I fins i tot així, cada cop que tornes a mirar en descobreixes alguna de nova. És quasi màgic, addictiu, com l'scroll infinit de mòbil on mai s'acaben les sorpreses. El cas és que cada dia recollia nous i les contava. I amb un llapis apuntava al calendari la quantitat que n'havia recollit aquell dia. Alguns cops eren 50, altres 30 i altres més de 100. Quan acabava la temporada, i l'arbre quedava definitivament nu, en podia haver collit més de 2.000. Aquestes nous anaven a parar al cistell, a un racó del cobert i, apoc a poc, entraven a la fruitera de la taula del menjador on es convertien en soroll de fons de la sobretaula de l'hivern. Les nous del meu noguer eren petites i gustosíssimes, potser perquè tenien gust de casa.

Passen els anys, però convé no perdre els bons costums. Així que quan la meua filla va començar a caminar, m'acompanyava en les inspeccions a la recerca del fruit. Les seves mans diminutes només podien acollir una nou cada una, i cada corredissa al cistell era una festa amb trofeu. Un dia, quan tot just feia les primeres frases coherents, es va plantar davant meu aixecant una nou amb la mà oberta i em va preguntar: me la 'closques'?

I és així, estimats, que vaig saber que encara hi ha paraules que esperen el seu torn per ser dites per primer cop. Per un poeta o per un infant, que potser són el mateix. Fins i tot verbs, tan clars, sonors i necessaris com 'closcar'. Us el regalo.

(*) *closcar* existeix però el seu significat no es refereix a trencar la closca d'un fruit.



MARISOL CANAL JIMÉNEZ
Llicenciada en Matemàtiques (UPC)
Especialista en Didàctica de les Matemàtiques (UPF)

AQUEST CURS 23-24, ASSEGURA'T L'ÈXIT MATEMÀTIC!

- Reforç i ampliació de les assignatures científiques.
 - Preparació selectivitat i TDR.
- Tot amb una aplicació final a situacions competencials.

*Classes individuals o en grups reduïts.
Presencial i online.*

MATRÍCULA OBERTA

☎ 639 87 21 46 ✉ academiapirineus@gmail.com
📍 @academiapirineus 📍 C/ Bisbe Iglecias Navarri 11, La Seu d'Urgell

Materials inconsistents

Mirem-nos-ho com vulguem: mai no plou a gust de tothom. Els que ja arrosseguem alguna dècada al costellam hem sentit la frase repetida un miler de vegades, i no per aquest motiu deixa de ser més irrefutable. Si restem per uns instants més dins el reialme de les metàfores climatològiques, i a propòsit de si el cel ens ruixa o no de manera desitjable o oportuna, ho cantava el mestre Raimon: "Al meu país, la pluja no sap ploure // O plou poc o plou massa".

Continuant amb la conveniència de les coses, com sabem, tot sovint el que em va bé a mi pot córrer en contra dels vostres interessos, i el que a qualsevol li resulta d'allò més favorable a un altre el condemna a la més absoluta misèria. El millor dia de la meva existència pot acabar sent catastròfic per al veí del costat, i no s'hi pot fer res. D'altra banda, el que a mi se'm presenta com a divertit, a tu no et fa punyetera la gràcia. Ja ho deia Mel Brooks: tragèdia és quan jo em tallo un dit, i comèdia si tu caus per una claveguera i t'obres el cap. Recordem, també, aquell acudit on (com de costum) dos amics que fa temps que no es veuen



es troben pel carrer, i es pregunten mútuament com els va tot. "Doncs, mira, ja que m'ho demanes, haig de confessar-te que a mi", diu un, "darrerament fatal, perquè no fa gaire setmanes, després que em deixés la dona, van morir els pares". Al que el company, amb rostre ombrívol i taciturn, respon:

"Ostres, déu-n'hi-do, quina ratxa portem, entre els dos: jo, sense anar més lluny, aquest matí he perdut un bolígraf Bic. Puta vida".

Text:
Txema
Díaz-Torrent

Fotografia:
Josep
Vilaplana

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



**centre
comercial**

Carretera d'Espanya s/n
AD600 Sant Julià de Lòria
Principat d'Andorra
Tel. +376 765 050
Atenció al client +376 765 000
river@river.ad
www.river.ad

**PER
+
ATU**



COMPRA ONLINE
www.riverrapid.ad



SERVEI A DOMICILI



500 PLACES GRATUÏT



PARC INFANTIL



GRANIER
BAKERY & COFFEE

Júlia



Adaptacions cardiovasculars a l'exercici. Què passa dins el nostre cos quan fem esport?

LÍDIA PUYALS BOIX • Metge General i Màster en Medicina de l'Esport

Quan comencem a practicar un esport, notem una sèrie de canvis en el nostre cos (increment de massa muscular, pèrdua de greix, millora de la resistència...). Aquests canvis els anomenem adaptacions cròniques a l'esport, ja que per a dur-se a terme cal mantenir l'activitat durant molts dies. De quins són aquests canvis en parlarem en més detall en el proper article. Tanmateix, avui volia centrar-me en un altre tipus de canvis que passen quan comencem a practicar un esport. Agafarem com a exemple un esport que tingui un component aeròbic o de resistència, com per exemple el ciclisme, la natació o el "running". Qualsevol d'aquests esports activen suficient massa muscular com per a provocar una resposta fisiològica del sistema cardiovascular.

Quan iniciem una activitat, si les intensitats són baixes, es comença a activar la via metabòlica aeròbica (amb oxigen) per a poder obtenir energia a partir dels carbohidrats i dels greixos. En canvi, si l'activitat és molt intensa, aquesta via no va suficientment ràpid per a produir la energia i s'activa una altra via, la via anaeròbica (sense oxigen). Aquesta segona via genera residus en la sang com el lactat (conegut per ser el causant, fins fa poc, de les famoses agulletes) però també provoca canvis en els patrons de ventilació (el nostre cos comença a hiperventilar per a poder "netejar" tots aquests productes de rebuig). Per tant, la resposta cardiovascular a l'exercici variarà en funció de la intensitat d'aquest, ja que com més intensitat, més músculs activem i més ràpid necessiten que els arribi l'energia per a contraure's.

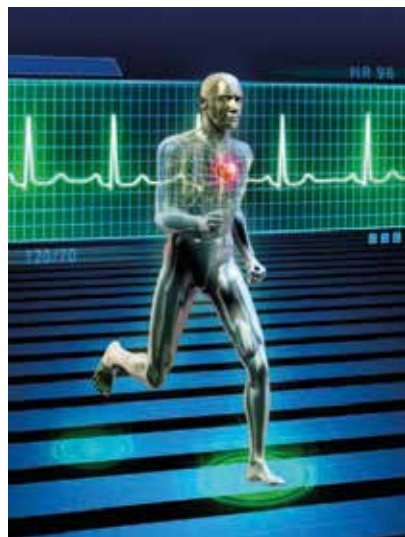
Quan comencem a fer un exercici físic, com per exemple a pedalejar, els músculs generen unes senyals que arriben al sistema nerviós central i aquest respon amb una sèrie de canvis a nivell del sistema cardiovascular amb l'objectiu de mantenir la homeostasi del cos

tot i les noves circumstàncies. Per exemple, un dels canvis aguts que es produeixen és la **dilatació dels vasos sanguinis** que aporten sang en els territoris musculars implicats, per tal d'augmentar-ne el flux, sense oblidar-se de seguir aportant sang a territoris nobles com el cervell, el cor, els pulmons, els ronyons...

Un altre dels canvis provocats per l'inici de l'activitat física és un **augment del gast cardíac** (augment del volum de sang que el cor és capaç d'emetre en cada batec). Això és possible gràcies a un augment del volum d'ejecció de la sang des dels ventricles del cor i en paral·lel un **augment de la freqüència cardíaca**. El que notarem quan comencem a fer un exercici és que les pulsacions ens augmenten ràpidament a l'inici, mentre que posteriorment augmenten però més lentament i de forma progressiva.

El nostre cos té un seguit de mecanismes que s'activen conjuntament per tal de poder adaptar-se a les demandes energètiques i fisiològiques que l'inici d'una activitat esportiva exigeix al nostre organisme. Que tots aquests mecanismes funcionin correctament és molt important

La tensió arterial també varia. Hi ha dues tensions, la mínima (o diastòlica) i la màxima (o sistòlica). En esport, la **tensió arterial sistòlica augmenta**, mentre que la diastòlica es manté o fins i tot pateix un lleu descens. Un cop parem, aquesta tensió torna a la seva normalitat de base al cap d'uns 6 minuts aproximadament. Un altre canvi que notem són les ventilaci-



ons. La **freqüència de ventilació augmenta** a mesura que la intensitat de l'exercici també ho fa. Per això, quan arribem en un esforç màxim, es produeix el fenomen d'hiperventilació (estem una estona ventilant a freqüències molt altes tot i haver finalitzat l'esforç).

Per últim, el **consum d'oxigen augmenta** durant l'exercici. El consum d'oxigen vindria a ser la quantitat d'oxigen que l'organisme utilitza procedent de l'aire atmosfèric. Aquesta variable ve determinada per aspectes genètics, l'edat, el sexe, i es pot modificar únicament amb l'entrenament.

En resum, el nostre cos té molts mecanismes que s'activen conjuntament per tal de poder adaptar-se a les demandes energètiques i fisiològiques que l'inici d'una activitat exigeix al nostre organisme. Que tots aquests mecanismes funcionin correctament és molt important, ja que de no ser així hi ha un risc considerable de patir events cardiovasculars com arítmies o infarts. Per aquest motiu realitzar una prova d'esforç a l'any ens permet garantir la nostra salut cardiovascular o bé actuar en conseqüència.



**PROVEM-HO
EN CATALÀ**

**MOLT
PER PARLAR.
MOLT
PER VIURE.**

moltperparlar.cat

 Generalitat
de Catalunya

Pel català, 
sempre endavant

Parcs i jardins de la ciutat d'Urgell

RAMON GANYET SOLÉ • Enginyer

En el segle XIX i bona part del segle XX, els terrenys al voltant de la Seu d'Urgell estaven totalment desforestats, com es pot comprovar en les fotografies antigues. La recerca de llenya per escalfar i cuinar en les cases va arribar a fer desaparèixer bona part dels arbres. La forta pressió sobre l'agricultura i la ramaderia també hi contribuïen. Per compensar els danys hidrològics de pèrdua de terra i per evitar danys torrencials freqüents, en la primera meitat del segle XX l'Estat va començar a executar treballs d'hidrologia forestal, protegint lleres dels torrents i replantant els boscos. Al final de la dictadura franquista amb la Constitució de 1978, la democràcia va ser recuperada i els esforços d'inversió en àrees de muntanya no continuaren en la direcció hidrològico-forestal sinó en programes i plans ambientals que contemplaven més atenció a la protecció dels espais naturals.

En recuperar la Generalitat de Catalunya, el primer Parlament va aprovar, el 1983, el primer parc natural al massís del conjunt de **Cadí i Moixeró**, impressionant barrera muntanyosa, punt d'unió entre el Pirineu i el Prepirineu. El parc acull una gran biodiversitat, llocs d'una bellesa i un atractiu especial. El 2023 ha complert 40 anys i amb 41.342 ha és el segon més gran de Catalunya. L'espai encercla 187 km i té territori en 17 municipis, i tres comarques, Berguedà, Alt Urgell i Cerdanya; estès al nord-sud entre Bagà i Bellver i est-oest entre Castellar de N'Nug i La Seu d'Urgell en fan una colònia excepcional.

El 1992 es va aprovar el Pla d'Espais d'Interès Natural, PEIN, per ajudar a protegir millor els valors ambientals del país. El mateix any en el context dels Jocs Olímpics de Barcelona es va construir el Parc Olímpic de La Seu d'Urgell. A Andorra, a partir de 2000, s'han aprovat tres importants espais naturals: Sorteny (4.080 ha) l'any 2000, valls de Comapedrosa (1.543 ha) l'any 2003, i valls del Madriu-Perafita i Claror (4.247 ha) l'any 2004.

Vint anys més tard del primer, l'any 2003, la Generalitat va crear el **Parc Natural de l'Alt Pirineu**, el més gran en superfície, de 79.474 ha, i el de més gran desnivell entre la Pica d'Estats (3.143 m) i les valls d'Àneu i vall de Castellbò (650 m). La representació de gran fauna (os bru del Pirineu) és la més completa de Catalunya. Conjunts lacustres de gran interès, geologia singular, gran diversitat de paisatges i elevada riquesa d'habitats. La seva extensió cobreix més de 40 km, des

del Pallars Sobirà fins a la Seu d'Urgell, lindant amb la frontera francesa i andorrana.

Més recentment, s'ha constituït el **parc pirinenc de les tres nacions –Comapedrosa, Pyrénées Ariégeoises, Alt Pirineu–** al voltant del Pic de Medacorba, on conflueixen les fronteres d'Andorra, França i Espanya.

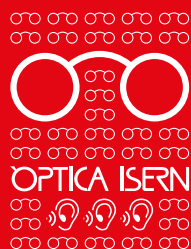
A la Seu d'Urgell, el Pla General d'Urbanisme aprovat el 1980 ja proposava la creació d'espais verds, entre els quals cal destacar, entre altres, el parc del Valira (ampliació del parc republicà dels Enamorats), el parc de la Boixadera i el programat parc del Segre.

El 1984 es va aprovar el parc Esportiu del Segre que va culminar brillantment en el **Parc Olímpic del Segre de 1992**. Aquests espais verds urbans són els veritables pulmons de la petita ciutat que han arribat fins als temps actuals.

El parc olímpic té una superfície de 7 hectàrees, essent el 40 per cent aigua (dels canals d'aigües braves i d'aigües tranquil·les). Les activitats esportives de canoa es conjuguen admirablement amb la funció social de parc urbà. El disseny vol ser una frontissa entre el centre històric de la ciutat i la plana al·luvial dels prats i horts circumdants. La vegetació s'apropa als arbres i arbusts de ribera i l'aspecte general és d'aparença molt natural, on el formigó té poca rellevància.

La mentalitat de la societat ha variat molt en aquests quaranta anys en què les circumstàncies socials s'han transformat i la política es va democratitzar. Al Pirineu, com en molt altres llocs, particularment per la valoració i protecció d'espais naturals, s'han impulsat aquests parcs i, persones decidides han concretat les mesures adequades. A la Seu d'Urgell, el territori que l'envolta té al seu abast un conjunt de llocs d'excepcional interès per a la població local i per a potenciar el turisme ecològic. I a la ciutat, la varietat i quantitat d'espais verds accessibles al públic, donen un valor afegit al conjunt històric monumental que des de sempre l'ha caracteritzat.

L'entorn natural en el qual vivim és un actiu important en la nostra salut i benestar. L'oportunitat de gaudir dels espais verds urbans i tenir a l'abast aquests fabulosos parcs naturals són complements vitals valuosos. La promoció i conservació dels espais naturals protegits són ara més necessàries que mai, un deute per a les institucions públiques i una obligació per tots els ciutadans.



OPTICA
ISERN

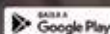
Carrer Major, 72
25700 La Seu d'Urgell
opticaisern@gmail.com
Telf. 973 350 523

BENVINGUTS, FANS I HATERS



Descarrega't 3Cat.

La nova plataforma digital de
continguts en català i de qualitat.



3cat
Passeu, passeu

Ara fa cent anys, la nova escola del Vilar (Novembre, 1923)

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



Poc abans de les cinc de la tarda del dimecres, dia 28 de novembre de l'any 1923, l'esquadra espanyola fondejada a Nàpols empenia el seu retorn cap a la península. Una gran multitud es trobava aplegada al port per acomiadar al rei Alfons XIII, la seva esposa, el general Primo de Rivera i tot el seu seguici a bord el vaixell «Jaume I». La marina

italiana «*marchó escoltando a los barcos españoles hasta la isla de Capri, donde se replegó para regresar al puerto, realizando para ello una maniobra soberbia [...] mientras potentes reflectores iluminaban el acorazado «Jaime I», en el cual ondeaba majestuosamente el pabellón real*». Abans d'embarcar el rei havia manifestat als periodistes: «*Hemos atravesado casi un tercio del territorio italiano, y hemos podido admirar el orden y disciplina que reinan por todas partes*».

El Regne d'Itàlia vivia sota el règim autoritari de Benito Mussolini a qui Primo de Rivera va qualificar de «*hombre extraordinario como educador y conductor de multitudes*». El general espanyol havia reflexionat en aquells dies sobre «*la personal contrariedad de continuar en nuestros puestos más largo plazo del que teníamos pensado [...] en al menos renovar por otro trimestre la letra a noventa días suscrita con el golpe de Estado [...] en defensa de la soberanía popular y el cumplimiento del mandato real*». El nostre país iniciava així un camí sense retorn cap a un règim autoritari.

A la capital catalana, sota un cel gris i amenaçador, la premsa seguia amb gran expectació el retorn dels reis del seu viatge a Itàlia. Lluny d'allà, terra endins, un fort temporal queia sobre les nostres muntanyes on, tot i això, es veia «*una grossa animació pel motiu d'ésser fira al poble d'Organyà, puix hi ha una gran aglomeració de forasters de pas que va a la fira agropecuària*».

Aquell dia, enguany centenari, molt a prop d'allà, el Vilar vivia un dia històric amb la posada en funcionament de la seva nova escola, la tercera creada al municipi de Cabó. El poble del Vilar, situat al centre de la vall de Cabó, era aleshores un important nucli de població, nus de comunicacions i centre agropecuari per excel·lència respecte als pobles de la rodalia. L'any 1920 reunia 155 habitants de fet i 163 de dret repartits en 31 cases habitades essent la població amb més habitants de la vall de Cabó. El terme del Vilar sumava 12'75 km² incloent les cases solars de Boixadera, on existia un moli fariner, la Borda i l'Oliva. La parròquia de Sant Miquel Arcàngel del Vilar havia arribat a reunir a mitjans del segle XIX «*treinta y ocho vecinos, con doscientas cuarenta y cuatro almas*» incloent el llogaret d'Ares, autèntica talaia natural de la vall de Cabó.

La centrada posició del poble del Vilar, geogràfica, econòmica, però sobretot demogràfica, l'havia portat a finals del segle XIX a discutir la capitalitat del municipi amb el veí poble de Cabó, una discussió que va arribar fins a les més altes instàncies de la capital del país. La rivalitat entre els pobles de Cabó i del Vilar

havia viscut un punt de no retorn a principis de l'any 1885 quan «*por mandato de aquella autoridad local*» es va decidir ubicar l'escola del districte al poble del Vilar. El moment àlgid del procés va tenir lloc l'any 1889, quan la Diputació provincial de Lleida va acordar establir «*la capitalidad del distrito [de Cabó] al pueblo de Vila*». La protesta dels veïns de Cabó, encapçalats «*por Don Joaquín Trota, concejal del Ayuntamiento de Cabó*», no es va fer esperar elevat recursos contra el què creien una decisió injusta i contrària als seus interessos. Finalment, l'aliança política entre els pobles de Cabó i de Senyús va conduir al retorn de la capitalitat, i per extensió de l'escola, a Cabó.

No obstant, el poble del Vilar no es va donar mai per vençut. L'any 1906, la família Roca del Vilar va cedir un local a l'Ajuntament de Cabó a fi d'ubicar-hi l'escola i la casa de la mestra, al bell mig del poble, amb el «*benentès que quan l'escola es tanques tornaria a ser del seu ple ús i domini*». L'expedient de creació de la nova escola no va prosperar. Els veïns del Vilar eren contraris a obligar a la canalla a recórrer a peu, cada dia, la «*media hora*» entre ambdues poblacions. Així què van seguir portant els seus fills al «*colegio no oficial bajo la dirección del Rdo. Cura párroco [...] instalado en la casa parroquial del Vilar*».

L'any 1920 el Vilar era el poble amb més habitants de la vall de Cabó: tenia 155 habitants de fet i 163 de dret

L'any 1917, l'alcalde Pau Obiols Betriu, fill de cal Josep del Vilar, va impulsar de nou el projecte de creació d'una escola unitària mixta pel Vilar al mateix temps que s'enllestien els tràmits en relació a la de Senyús. L'expedient incoat va ésser necessari «*someterlo a nuevas formalidades por lo que se refiere a los locales y al material indispensables para el funcionamiento de dicha Escuela [...] por no estimar buena una casa a la vieja usanza*». Així, per mitjà de la Reial Ordre de 3 d'abril de 1917 es va accedir a la sol·licitud del «*Ayuntamiento de Cabó (Lérida), a propuesta de la Junta local de primera enseñanza correspondiente*» de crear «*una Escuela de asistencia mixta, desempeñada por Maestro, en Vila, fundándose en que no existe más que una Escuela situada en la capital del Municipio, y los niños de este pueblo no pueden concurrir a ella a causa de la distancia y dificultades del camino, y en que dispone de locales en condiciones para instalación de las clases y vivienda del maestro y del mobiliario y material pedagógico necesarios*». La ratificació de la modificació del «*Arreglo escolar*» aleshores vengent fou un pas decisiu però no l'últim.

Més de cinc anys més tard, la «*Real orden de fecha 9 de Noviembre de 1922*» va autoritzar l'acord de la «*Dirección General de Primera Enseñanza*» de crear «*con carácter provisional [...] en Vila, anejo de Cabó, una Escuela mixta servida en Maestra*». A finals del mes de gener de l'any 1923, l'Alcalde de Cabó va notificar el següent: «*tiene el material y local para proceder a la creación definitiva de sus Escuelas*».



Vista parcial del poble del Vilar, en primer terme, al tercer quart del segle XX, on s'albira timidament l'edifici de l'escola creada definitivament ara fa cent anys. Al fons, les vinyes, del Solà i l'Esplugu, i les estribacions, aleshores gairebé nues, del solà de la vall de Cabó. Arxiu familiar de cal Serni de Cabó.

Finalment, el llarg camí burocràtic iniciat l'any 1906, gairebé disset anys abans, va culminar amb la «*Real orden de fecha 22 de Junio de 1923*» en què «*S.M. el Rey (q. D. g.) ha dispuesto que se creen con carácter definitivo [...] y que por quien corresponda, en los términos reglamentarios, se proceda al nombramiento de Maestras con destino a las referidas Escuelas*». Els veïns del Vilar van haver d'esperar encara uns mesos més ja que les necessitats pressupostàries i la paràlisi política i administrativa posterior al Cop d'Estat van impedir la designació de la persona encarregada de regentar de forma interina la nova escola.

La R. O. de 2 de novembre de 1923 relativa al fet que «*se continue la creación de nuevas plazas de Maestros y Maestras nacionales con destino a Escuelas unitarias o graduadas con cargo al remanente [...] del Presupuesto vigente de gastos del Ministerio de Instrucción pública y Bellas Artes*» sembla que va agilitzar les coses. Així, **el dia 20 de novembre la «Sección Administrativa» corresponent va expedir el nomenament com a mestra interina de «la escuela del Vilar de Cabó»** a favor de Teresa Joval Tomàs, de 28 anys d'edat, natural de Cal Fusté de Montferrer.

Ara fa cent anys, el dia 28 de novembre, la jove professora urgellenca prenia possessió formal de l'escola sota la mirada atenta de les autoritats locals reunides a l'efecte i de tot el poble del Vilar. El temps no era el més propici però l'ocasió s'ho mereixia. A la nova escola hi assistirien en aquell primer curs, amb més o menys regularitat, la quinzena de nens i nenes del poble del Vilar entre els sis i els dotze anys d'edat, és a dir, nascuts entre 1911 i 1917, entre ells el futur pare Cebrià Baraut aleshores amb sis anys d'edat acompanyats.

L'endemà d'aquella jornada transcendental donava inici la fira de Sant Andreu a la veïna vila d'Organyà enmig d'una forta nevada. Les volves de neu queien juganeres sobre el poble del Vilar, la canalla jugava pels seus carrerons estrets després de sortir de l'escola. La vida eixia per tots els racons del poble mentre que des de la finestra de cal Casanova la meva besàvia Paula, de 25 anys d'edat, romania en repòs embarassada esperant l'arribada d'una nova vida en aquell món canviant.

Continuarà!

✓ 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
--	---	--

S'inicien les obres de restauració i impermeabilització exterior de la Torre Bernat de So, seu de l'Espai Fita O

REDACCIÓ • Llívia

El passat mes de setembre es van iniciar les obres de restauració i impermeabilització exterior de la Torre Bernat de So, equipament que ha d'acollir el futur Espai Fita O, dedicat a la frontera i l'enclavament l·livenc. El projecte que lidera i ha impulsat el Museu de Llívia es troba ja, doncs, en fase d'execució. Paral·lelament a les obres de restauració, sortirà a concurs públic, en tres lots diferents, les obres de condicionament interior del futur equipament, un procés administratiu que pot tenir una durada d'uns tres mesos. A banda de les obres, també s'adjudicarà la creació dels continguts audiovisuals i museogràfics de l'Espai Fita O.

El pressupost d'aquestes llicitacions és de 128.000 euros, diners aportats, majoritàriament, a través de subvencions i ajuts dels departaments de Cultura, la direcció General de Memòria Democràtica de Justícia de la Generalitat de Catalunya i la Diputació de Girona. D'aquest muntant, l'administració municipal fa una aportació menor al 10% del cost final.

Tot plegat, la previsió inicial és que aquest nou espai museogràfic del Museu de Llívia pugui ser inaugurat durant el 2024, segons va explicar el director del servei, Gerard Cunill.

Un disseny modern i una experiència museística interactiva

L'exposició, que s'ubicarà a la planta baixa de la Torre Bernat de So, estarà dedicada íntegrament a l'enclavament i a la frontera. El projecte ha estat desenvolupat per Margarida Loran Gili, museòloga i consultora independent, i el director del Museu de Llívia, Gerard Cunill Costa.

La iniciativa, que anirà molt més enllà de les quatre parets de l'exposició, ha comptat amb la visió i la col·laboració d'experts i de la comunitat local que han participat a partir de trobades i sessions obertes.



El projecte consta de quatre grans accions

A banda de l'espai expositiu de la Torre Bernat de So, la concepció de la iniciativa també tindrà en compte el disseny de rutes turístiques aprofitant les fites que hi ha en el territori l·livenc; proposarà un programa de recerca que inclogui, per exemple, la història oral per recollir testimonis i històries entorn de la temàtica i, finalment, s'organitzaran debats o activitats que girin al voltant de l'enclavament i la frontera. La idea, en el seu global, és aconseguir que la visita a l'espai sigui una experiència immersiva, interactiva i dinàmica, des de bon inici.

El museu tindrà un disseny innovador, seguint les noves tendències museístiques, amb un important ús de mitjans audiovisuals i interactius, on es mostraran objectes, documents i testimonis orals.

L'exposició estarà subdividida en tres grans conceptes: la creació de la frontera i l'enclavament, les fites de frontera i paisatge, i comunitats i identitats. El document també recull un esquema de l'espai i els usos que se li donarà, amb els seus continguts.

AGENDA MENSUAL LLÍVIA • NOVEMBRE



XERRADA PARLEM DE MENOPAUSA I ALIMENTACIÓ

Dimarts, 7 de novembre.
18.30 hores.

Sala dels Frares.
A càrrec de Núria Aragüés.
Nutricionista.
Organització: Atenció Bàsica de Salut de Cerdanya, Fundació Hospital de Puigcerdà.
Col·labora: Ajuntament de Llívia.

LLIGA FEDIC

Dissabte, 11 de novembre.
De 9.30 a 14 hores.

Poliesportiu de Llívia.
Organització: Club Bàsquet Llívia-Puigcerdà i Únics Cerdanya
Col·labora: Ajuntament de Llívia

EXPOSICIÓ

"Cerdanya Flashback, imatges d'abans i d'ara", fins al 24 de març de 2024.

Organització: Museu de Llívia.
Última prorroga.
Visita lliure - Sala d'actes del museu.

T'ajudem a estalviar,
sigui quina sigui la teva
energètica.

No et perdis **#OjoAlVatio**. Trucs i consells
per començar a estalviar.

Consulta'ls a les nostres xarxes socials.

Naturgy 

OJO
al vatio



Liceu
Òpera
Barcelona

Troba aquí
tots els consells.



Número 5 de la revista ERA, Quaderns d'Estudis Comarcals

M. PASCUAL • Puigcerdà



El passat divendres, dia 13 d'octubre, la Sala "Sebastià Bosom" de l'Arxiu Comarcal de Cerdanya, a Puigcerdà, va acollir la presentació del número 5 de la revista ERA, Quaderns d'Estudis Comarcals.

La revista ERA es nodreix de les comunicacions presentades a la V Jornada d'Estudis Comarcals de Cerdanya, que va tenir lloc al Museu Cerdà de Puigcerdà el dia 15 d'octubre del 2023, i es publiquen cada dos anys, un any després de cada Jornada.

Enguany, a la Jornada es varen presentar 23 comunicacions, de les quals es publiquen 21 articles a la revista ERA amb temàtiques molt diverses com la història, l'arqueologia, la lingüística, l'etnologia, etc.

La finalitat de la Jornada d'Estudis i de la seva concreció material, la revista ERA, és la de promoure la investigació en tots els àmbits sobre la Cerdanya i la seva posterior divulgació, tant en àmbits populars, com acadèmics.

A la presentació hi varen ser presents Jordi Gassió, alcalde de Puigcerdà, Jordi Palomino, regidor de Cultura de Puigcerdà, Mar Quera, consellera comarcal de Cultura, Erola Simon, directora de l'Arxiu Comarcal de Cerdanya i Enric Quílez, president del Grup de Recerca de Cerdanya (GRC) que impulsa i promou aquesta publicació.

Les Festes de l'Os dels Pirineus, Patrimoni Cultural Immateral

REDACCIÓ • Andorra



Les Festes de l'Os dels Pirineus han obtingut el reconeixement com a Patrimoni Cultural Immateral per la Unesco. El Comitè intergovernamental del patrimoni cultural immateral d'aquest organisme internacional que es va reunir el passat mes d'octubre a Rabat (Marroc) ha avalat la candidatura, promoguda pels governs d'Andorra i França. Segons el govern andorrà, la decisió de la Unesco suposa el reconeixement internacional d'una expressió del patrimoni cultural immateral dels Pirineus i, a la vegada, implica implementar mesures de salvaguarda amb el paper actiu de les institucions i, molt especialment, dels actors que s'encarreguen de materialitzar, difondre i transmetre la festa a les generacions més joves.

La candidatura reuneix, segons la Unesco, els criteris de la Convenció del 2003 necessaris per ser inscrita a la llista representava del Patrimoni Cultural Immateral, tenint en compte que les festes que en formen part tenen uns valors que promouen el diàleg entre les persones i el medi natural. El Ministeri de Cultura d'Andorra i els comuns d'Encamp i d'Ordino, juntament amb el Ministeri de Cultura francès i l'Alt Vallespir, van treballar conjuntament durant l'any 2020 i el primer trimestre del 2021 per elaborar el dossier de la candidatura.



AUROBOTICS
ALT URGELL ROBOTICS

www.aurobotics.cat
Tlf.: 696537047
@aurobotics.cat



Operatives amb dron:

- Fotografia i vídeo aeri 4K
- Retransmissió en directe
- Live a xarxes socials
- Recerca de persones
- Recerca de bestiar i mascotes
- Mapeig de terreny (RTK)

Tens plaques solars?

Cal revisar-les anualment

- Maximitza la producció
- Rentabilitza la inversió
- Redueix el risc d'incendi

Inspecció amb dron òptica + tèrmica




Incrementar el lloguer permanent, principal necessitat en matèria d'habitatge a l'Alta Ribagorça

REDACCIÓ • El Pont de Suert

El Consell Comarcal de l'Alta Ribagorça va presentar, aquest octubre, el pla per a la promoció, planificació i estudi de les polítiques d'habitatge que durant un any han treballat diversos arquitectes locals.

De l'estudi es desprèn que els municipis de la comarca viuen realitats molt diferents. A la capital, El Pont de Suert, hi ha més habitants que habitatges, però, tot i així, la mitja d'habitatges per habitant (1,2) és més alta que la de Catalunya (0,51) cosa que ens indica la presència de segones residències i habitatges buits. A la Vall de Boí el nombre d'habitatges duplica al dels habitants. A Vilaller també hi ha més habitatges que habitants, però tot i haver-hi segones residències i habitatges buits, probablement sigui com a conseqüència del descens demogràfic patit durant els últims 10



anys. Referent als habitatges buits a la comarca es situen en un 15%, més alt que al conjunt de Catalunya que és del 12%. En segones residències és quadruplica en el conjunt de Catalunya.

L'anàlisi s'ha realitzat amb dades estadístiques de fons com l'IDESCAT, padrons municipals, de recaptació i altres estudis recentment fets

a la comarca i a l'Alt Pirineu i Aran. En aquest estudi s'hi han fet diversos processos participatius a través d'enquestes, sessions presencials i entrevistes personalitzades amb prop de 200 participants.

En l'àmbit comarcal, la necessitat principal en matèria d'habitatge recau en incrementar l'oferta permanent de lloguer.

KITCHEN K

Tip de pagar més per estar al costat d'Andorra!

Preus de fàbrica. Som fabricants



- Cuines
- Armaris i vestidors
- Mobles de bany
- Parquet, portes de pas, etc...

Contacta'ns i et farem el millor preu

☎ 622 319 357 ✉ davidmpujantell@gmail.com

Roger Solé: "Fer paret de pedra seca és una feina dura, però enganxa molt i dona bon rotllo"

FELIU SIRVENT • La Seu d'Urgell

Roger Solé Coromina (Vic, 1974). Marger. Membre fundador de 'La Feixa Pedra Seca' i també fundador del Gremi de Margers de Catalunya. Els dies 6, 7 i 8 de setembre va ensenyar l'art de construir i conservar parets de pedra seca en un taller del cicle 'Tastet d'Oficis' que impulsa la **Fundació Planes Corts** a Estamariu.



Ets marger i mestre de la pedra seca...

Marger és la paraula catalana que defineix l'ofici, enlloc més no en tenen cap de tan concreta com la que tenim nosaltres. A França en diuen artesà de la pedra seca. Em considero marger professional o artesà de la pedra seca.

Regirar rocs és més que una passió?

Diria que sí perquè aquesta és una feina dura, però que enganxa molt. Cadascú ho fa a la seva manera, però la gent que ens dediquem a això ens ho mirem amb passió i des d'un vessant una mica artístic. Mentre treballes estàs creant una obra que va evolucionant. Dona bon rotllo i enganxa molt.

Cada tipus de pedra comporta un estil i una manera de construir?

Segons la pedra que utilitzes, la construcció canvia. Les pedres planes, com ara els gresos, es col·loquen horitzontalment i imposen una mica aquesta manera de fer. Per contra, les calcàries, arrodonides i tretes de la pedrera o de la terra, són el que en diem *opus incertum*, és a dir, no segueix una estructura constructiva, cada pedra és diferent, mai fas la mateixa paret. La duresa de la pedra també exigeix de picar-la amb eines de tall, simplement amb el martell o bé gairebé ni tocar-la.

Què es pot arribar a construir?

El ventall constructiu és gairebé inacabable perquè si ho mires bé, des d'una piràmide fins a una simple barraca, tot és pedra seca. Entremig, a casa nostra podem construir molts marges de contenció i a Anglaterra majoritàriament marges de partió que separen propietats. A Menorca és ple de parets de partió de doble cara o parets de tancament de finques i no abunden els marges o parets de contenció, al contrari que a Mallorca, on tot són marges de terrassa per al cultiu. Tenim els camins empedrats, que també són de la família de la pedra seca. Barraques i cases fetes íntegrament en pedra seca. El ventall pot ser il·limitat, ara bé, el model d'avui dia no va cap aquí, es vol una construcció ràpida i senzilla.

Existeix una manera pirinenca de construir amb pedra seca?

Existeixen construccions típicament pirinenques, però no hi ha una manera pirinenca de construir amb pedra seca. Al Pirineu hi podem trobar carboneres, orris, les barraques d'alta muntanya que no tenen coberta de pedra sinó que és vegetal... A la manera de fer no li veig diferència, més enllà que potser al Pirineu els pagesos no picaven massa la pedra, com tampoc no ho feien a la Serra de Prades o al Priorat. A l'alta muntanya, en comptes de fer una barraca volta de canó o volta de pedra, es prioritzava el material que tenien més a l'abast: la fusta, la coberta vegetal i la pedra poc tocada. Poques parets treballades trobarem al Pirineu. En canvi, a les terres baixes, a la vinya i a l'olivera s'ha treballat més la pedra.

En què va consistir el taller que vas fer a Estamariu?

Vaig fer una introducció teòrica, a través d'un Power-Point, mostrant dibuixos de la tècnica i encetar una mica de debat amb els assistents. Després va venir la part pràctica, vam anar al tros a construir una paret de contenció des de baix. Vam excavar manualment el fonament i vam construir la paret des de zero fins allà on arribem. Del que es tractava és que els participants en el taller coneguessin la tècnica que fem servir els margers professionals que és, com si diguéssim, una tècnica més evolucionada. Ja no es tracta de posar una pedra damunt de l'altra i que s'aguanti, sinó d'encaixar-ne totes les pedres, les de davant i les de dins, i que el nostre mur i el marge siguin dues coses independents, que han de tenir una inclinació de base, etc. És tractava de veure la tècnica més depurada.

Formar-se com a marger pot ser una manera de dinamitzar el món rural?

Els margers som molt pocs i els pagesos també. Abans la majoria dels marges els feien els mateixos pagesos. Potser a la vinya sí que hi podria haver lloc per a la

sortida professional de margers. Allà hi ha cellers ben disposats a vendre l'ampolla de vi una mica més cara amb la idea d'incorporar el valor afegit de les terrasses. Aquesta dinamització del món rural hauria d'anar lligada a la presència de gent i de pàgesos en el territori.

Es gasten milions en enquitranar carreteres i fer-ne el manteniment, però crec que caldria que es destinés una part del pressupost a restaurar el patrimoni agrícola

La pedra seca és un patrimoni ocult...

Moltes vegades és ocult perquè no es veu i altres ho és per desconeixement. Quan la gent el descobreix, passa de ser ocult a ser visible i aleshores es veu pedra seca a tot arreu. Es gasten milions en enquitranar carreteres i fer-ne el manteniment, però crec que caldria que la Generalitat destinés una petita part del seu pressupost a restaurar el patrimoni agrícola, públic i privat. Amb un cost ridícul es faria una gran feina per al conjunt del món rural. El pagès podria cobrar durant tres mesos l'any per fer ressorgir el paisatge ocult de la pedra seca. Penso que aquesta sí que seria una bona manera de dinamitzar el món rural.

Podria ser una proposta a plantejar seriosament...

Ho crec fermament. A cada comarca hi podria haver dues o tres persones que treballessin durant uns mesos aquest patrimoni de la pedra seca tan rellevant. Algunes vegades treballa al Pirineu arreglant parets que cauen perquè s'han abandonat tant els camins que creixen avellaners per tot arreu i ho reboten tot. Quan s'asseca, l'avellaner cau i la paret va al darrere.

En els darrers 25 anys hem vist un renaixement de l'interès per aquest tipus d'arquitectura...

Sobretot els últims deu anys i especialment des del 2018, quan la pedra seca va ser inclosa en la Llista Representativa del Patrimoni Cultural Immaterial per a la UNESCO. Això va fer que l'Administració es veiés d'alguna manera obligada a impulsar algunes accions. Això s'ha traduït en el fet que abans els margers pràcticament no treballàvem per l'administració i ara la major part de la feina són encàrrecs públics. Ara hi ha més gent interessada en aquest sistema constructiu, es fan més cursos i tallers i s'està creant un mercat. Però encara falta molt en tots els aspectes i els francesos ens porten molt avantatge. A part de tota la feina de restaurar patrimoni, el futur de la pedra seca també passa per incorporar-la, com una tècnica més, dins del camp de l'arquitectura.






LOSERVEI



618.69.80.98 loserveisort@gmail.com



CRISTALLERIA

FINESTRES P.V.C.

ALUMINI

MAMPARES

PERSIANES

MOSQUITERES

TENDALLS

PORTES GARATGE

PLADUR

MOTORITZACIONS





finestres d'altres prestacions



El pont del Diable, a Isòvol

NÚRIA BOLTÀ VILARÓ • Isòvol



A Catalunya hi ha uns quants ponts del Diable, tal vegada el més conegut és el de Martorell, però també en tenen a Cardona, a Tarragona, a Ceret, a Odèn, a Maçanet de la Selva... A la Cerdanya, també trobem ponts del Diable com el de Mussa o el d'Isòvol. Aquest darrer, durant anys ha passat totalment desapercebut, tant pels mateixos cerdans com pels visitants, atès que es trobava ubicat dintre de les instal·lacions d'un càmping, mig camuflat per la vegetació, trastos i restes de caravanes.

Darrerament, una reeixida actuació va aconseguir que es posés una tanca que limita la propietat del càmping, de manera que el pont ha quedat alliberat fora del recinte privat. L'ajuntament d'Isòvol ha netejat el corriol que permet accedir-hi i, actualment, el pont del Diable constitueix una mostra més del ric patrimoni cerdà que, si bé no pot lluir del tot (al pont li manquen dos ulls que diferents crescudes del Segre es van endur fa segles) per fi ens hi podem atansar per a contemplar-lo de prop.

L'ull que es conserva es troba sobre terra ferma, a la riba dreta i a uns quants metres del riu, que ha anat canviant el seu traçat al llarg dels segles. Encara es pot intuir on es trobava el pilar central i l'orientació sud-nord del pont. Les dovelles de l'arc són lloses grosses d'uns 40 cm de llargada; l'amplada del fragment de pont que es conserva és de 2,40 m i l'arc té 9,10 m de longitud. La coberta externa és feta amb carreus, com el pilar central. Per les seves característiques es pot datar entre els segles XII i XIII, en època romànica.

I també té la seva llegenda, en aquest cas protagonitzada per una jove minyona d'Isòvol, la Poneta, que cada dia anava a buscar aigua i, en haver desaparegut el pont, va

haver de fer un pacte amb el Diable. Trobareu la resta de la llegenda en un cartell davant mateix del pont.

El pont del Diable es troba en ple estret d'Isòvol i no es pot veure des de la carretera. Per visitar-lo, si es ve de Puigcerdà, just passat Isòvol, a l'alçada del pont del mesurador de l'aigua del Segre, s'ha d'aparcar en el revolt de l'antiga calçada de la N-260 que queda a la dreta de l'actual traçat, i amb molt de compte, travessar a peu la carretera. Si es ve de la banda de Bellver, poc abans del PK-193, es veu una entrada estreta que porta al riu i al mesurador d'aigua que fa de pont. Cal anar amb compte si tenim cotxes al darrere perquè és un gir de 90°. L'ajuntament d'Isòvol està portant a terme gestions amb altres organismes responsables per tal de suavitzar l'actual rampa d'accés des de la carretera, així com senyalitzar-ho.

S'ha de deixar el cotxe allà mateix i enfilar un corriol que surt a la dreta, sense travessar el riu. Seguidament, caminarem uns centenars de metres a tocar de la carretera N-260 per sobre d'una escullera de grans blocs de pedra però protegits de la calçada per la barana de seguretat o guarda-rail i finalment apareixerà el pont.



- Neteja de xemeneies, calderes, estufes i llars de foc
- 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

20 anys de l'EOI a la Seu d'Urgell

REDACCIÓ • La Seu d'Urgell

A la Seu, el setembre de 2003 s'encetava l'ensenyament de l'alemany, l'anglès i el francès en un centre públic: a l'Escola Oficial d'Idiomes. Més ben dit, l'ensenyament encara no! Primer calia fer el procés de preinscripció, sorteig inclòs i matrícula. I... desembalar la taula que ens esperava a l'entrada de l'IES Joan Brudieu.

La secretaria de l'Institut de la Seu va ser l'espai d'acollida i de treball que vàrem tenir els primers mesos i... fins a l'abril del curs 2007-2008. La Carme i la Dolors ens varen fer lloc i així vàrem compartir la finestra d'atenció al públic. Però encara abans de totes aquestes tasques, la Mercè ja havia fet la preparació amb la nostra cosina-germana, la Isabelle de l'EOI de Tàrraga. I encara més abans, l'equip de govern de l'ajuntament d'aleshores, amb l'alcalde Jordi Ausàs al capdavant, havia fet tota la gestió necessària perquè l'EOI fos una realitat a la capital urgellenca.

Aquell curs, 16 EOIs catalanes vàrem començar la nostra «història»: l'EOI del Maresme, de Vic, Figueres, Granollers, Igualada, Martorell, Badalona, Vilanova i la Geltrú, Blanes, Sant Feliu de Guíxols, El Vendrell, Sant Cugat del Vallès, la Pau, Sants i Sant Gervasi. També en instituts o altres espais i amb equips directius que sovint s'estrenaven. De fet, el Departament d'Ensenyament les havia pensades per a les capitals de comarca, en general amb l'oferta de

dos idiomes: anglès i francès o anglès i alemany. En la nostra Escola, oferíem totes tres llengües.

La presència d'una EOI en una ciutat sempre és, d'una banda, un complement de l'oferta d'ensenyament d'idiomes que hi ha a la ciutat, tant d'escoles i acadèmies privades, com professionals particulars, així com també d'ensenyament públic, el Centre de Formació d'Adults i la UNED, en el cas de la Seu.

Una EOI també enriqueix l'oferta educativa de la ciutat i, de retruc, la qualitat de vida. Sí, sí, potser us farem somriure, però molts ja sabeu que a l'EOI també fem territori, fem amics i entre «listennings», «de la grammar» i ara toca «speaking» i ara «à vos plumes», i els «chromebooks», també ens ho passem bé i... penseu que ens han sortit algunes parelles i tot!

El nostre objectiu sempre és i serà ésser un punt de referència al territori en l'ensenyament i aprenentatge d'idiomes i..., també més enllà: vàrem celebrar un dels Fòrums EOICAT i molts companys de tot Catalunya varen venir a compartir maneres de fer i ensenyar i varen disfrutar de la magnífica oferta cultural, turística i gastronòmica que de fa tant temps que la Seu i els voltants presenten a tothom que vingui.

Hem començat celebrant el 20è aniversari gràcies a les editorials Oxford i Macmillan Education, Maison des Langues i Hachette que, per a aquesta ocasió tan especial, han rega-



lat el llibre de l'alumne per als alumnes que varen obtenir les millors notes el curs passat i de cada classe. La llista d'agraïments serà el darrer capítol i haurem de reservar un espai especial a VIURE ALS PIRNEUS, però, exacte, comencem per aquest: moltes gràcies per tots aquests anys de presència en aquesta revista de referència, en paper i digital, tant per als textos i fotos guanyadors dels concursos de Sant Jordi, com per entrevistes i articles en relació amb l'Escola. I, molt especialment, per aquesta finestra mensual que tindrem per compartir-vos aquestes «històries de l'EOI» d'uns quants dels actors que són i han passat per l'Escola.

Seguiu-nos a les xarxes per a les petites i grans celebracions que anirem fent durant tot el curs! Ens trobareu al Carrer Capdevila, 29, i a la nostra web www.eoilaseu.cat



L'ovella xisqueta tornarà a ser la protagonista de la Fira de Tardor de Sort

REDACCIÓ • Sort

El dies 4 i 5 de novembre Sort acollirà la tradicional Fira de Tardor. Una fira multisectorial, amb productes km0, artesanies, activitats lúdico festives i culturals per a tothom i amb l'ovella Xisqueta com a protagonista. També se celebrarà la Mostra de bestiar i el concurs morfològic i de ganxo. Dissabte també hi haurà l'esperat 13è Concurs de Ratafia. Durant tota la fira, pallaresos i visitants, podran gaudir de l'Espai GastroFira a la Plaça Major de Sort.

Programació de Fira

Dissabte 4 de novembre:

- Exposició al recinte Firal "Jo pastor".
- **11.00 h.** Plaça Major. **Ballada de Sardanes** de la mà de la Colla Sardanista de Sort.
- Durant el matí recollida de mostres pel concurs de Ratafia al stand de Recossira.
- **12.30 h.** A la plaça Caterina Albert, espectacle per a tots els públics **Els Secrets de Mr Stromboli**. *Veurem un firaire, un xerraire venedor d'elixirs miracolosos que recorre pobles i fires presentant els seus invents i la seva troupe de fenòmens. Amb el seu carro ple d'andròmines, ens presenta a la dona barbuda o a la bella Úrsula, una dama que de tant menjar gra es va convertir en un ocell i a qui propulsarà en el divertit número del canari canó, o el mico que va recollir a Borneo i a qui ha ensenyat a fer trucs de màgia.*
- **12.30h.** Sala de Plens de l'Ajuntament de Sort. Xerrada debat "**Com hem d'interpretar el canvi climàtic**" amb Jofre Carniser, investigador del CREAF, professor d'Ecologia a la Universitat de Bar-

celona (UB), i autor de l' IPCC (Intergovernmental Panel of Climate Change).

- **13.30 h.** A la plaça Major, concert vermut amb **Little Folks Band**.

- **17:00 h.** Al poliesportiu els Til·lers de Sort, **activitats esportives obertes a tots els infants**, dins l'especial **Betula-Freestyle**.

- **16.30 h a 19:30h.** A l'Espai Carpa, descans i jocs familiars. **Concurs de Ratafia** de la mà de l'associació **Recossira**, amb actuació de **Pau de Pons**.

- **17:00 h.** A la Plaça Major, **Danses populars del Pallars** la mà dels **Esmollets** de Sort.

- **18:30h.** Als porxos del Carrer Major, l'**Associació Gastronòmica Lo Xut** convida al concert de **Lo Gitano de Balaguer**.

- **19:30h a 20:00h.** Al cinema Els Til·lers de Sort. **Vídeo i presentació de la BetulaFreestyle** de la mà de la Federació Catalana d'esports d'hivern.

- **20.00h.** A la Plaça Major **Concert amb The Klassic Rock Show**.

- **22:00h.** Al teatre Els til·lers de Sort, la **Cia. Tarambana Teatre** presenta l'obra **No et vesteixis per sopar**. (Reserva d'entrades al 645867049)

Diumenge 6 de novembre:

- Durant tot el dia exposició al recinte Firal "Jo pastor"

- Espai carpa descans a l'espai Firal.

- **10:30h.** Cercavila itinerant pel recinte firal, amb **Xafarrostolls** i **Esmollets** junt amb l'ovella Xisqueta.

- **11:00h.** Espai Ovella Xisqueta al **Parc del Riuet**. **17a Mostra d'Ovella Xisqueta 7è Concurs Morfològic Nacional d'Ovella Xisqueta i 12è Concurs**



Fira de Tardor al parc del Riuet de Sort.

de Ganxo amb demostració de costums tradicionals de pasturatge. Organitza: **Associació Catalana de Criadors d'Ovi de Raça Xisqueta (ACOXI)**.

- **11.30 h.** Cercavila Musical amb **Xafarrostolls** pel recinte firal.

- **13:00 h.** **Plaça Caterina Albert**. Tenim l'oportunitat de veure la **Cia de Circ Eia** que ens porta l'espectacle **Espera** *espectacle de circ on el públic està convidat, de manera sensible i molt subtil, a viure de prop de les acrobàcies que succeeixen en escena, viurem una atmosfera que ens transporta a un lloc fora de temps, fet de gests simples, on els acròbates es converteixen en artesans del moviment i apareixen paisatges perduts, plens de gests humans i trobades sinceres.*

- **14:00 h.** A la Plaça Major. Espai Gastrofira. Vermut Musical. **16:30h Plaça Major** Espectacle **Poldo** *És un monòleg que narra d'una manera molt teatral la història d'un lladre de cordersallarès.*

- **18:00h.** Al teatre Els Til·lers de Sort, la **Cia. Tarambana Teatre** presenta l'obra **No et vesteixis per sopar**. (Reserva d'entrades al 645867049)

- **19:00h.** A l'església Sant Feliu de Sort, Trio Korena, Concert de violi clarinet i teclats.



ALUMINI • VIDRE • PERSIANES

f @ Tecnia tancaments

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

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



Jornades de bestiar de peu rodó 2023. Passat, present i futur dels èquids a Catalunya

La rellevància socioeconòmica que han tingut els èquids fins a mitjan segle XX, contrasta amb la seva situació actual en tota Europa en què la diversitat i continuïtat de moltes races estan amenaçades per l'abandó de la seva explotació.



Foto: Xavi Ros.

Segons l'estudi Races autòctones en perill d'extinció i altres races-PAC 2020, 6 races autòctones d'ases i 15 races de cavalls es troben actualment en perill a Espanya. Això suposa un repte per a les administracions públiques i per a la societat en general, ja que aquestes races han contribuït al desenvolupament rural, a la fixació de la població al territori i a la conservació de la biodiversitat i del patrimoni genètic nacional. Així mateix, són essencials per al desenvolupament sostenible del sector ramader per ser les millor adaptades a les ecologies locals. En un context en què la situació de canvi climàtic, i crisi energètica, posa en qüestió la sostenibilitat dels actuals models de producció agropecuària, la recerca (arqueologia, història, biologia, veterinària, etnografia) està aportant noves dades i una perspectiva històrica que pot contribuir a situar a l'agenda política la preservació i protecció les races autòctones de bestiar de peu rodó.

Les races autòctones d'èquids actuals són el resultat de segles de coexistència i selecció genètica, que han donat lloc a espècimens més eficients i millor adaptats als nostres paisatges me-

diterranis. Aquest és un patrimoni biològic de valor incalculable que no podem deixar-nos perdre.

Aquestes jornades sorgeixen de la inquietud d'acadèmics, entitats i diferents actors del sector equí per la situació actual del bestiar de Peu Rodó a Catalunya. També per la presa de consciència de que cal fer accessibles, amb urgència, els coneixements científics als diferents actors socials i polítics de la nostra societat.

Les jornades de Bestiar de Peu Rodó 2023 seran descentralitzades i estaran fortament arrelades al territori. Els actes es realitzaran en cinc municipis diferents d'arreu de Catalunya relacionats amb la cria i maneig del bestiar de peu rodó (sigui històricament o en l'actualitat) entre el mes d'octubre i novembre.

Per més informació: www.idapa.cat



Les races autòctones d'èquids són resultat de segles de coexistència i selecció



SOMPirineu
 Taula de Camins
 de l'Alt Pirineu i Aran

**És temps de fires al Pirineu
descobreix-les!**

X @ f @SOMPirineu-IDAPA

La natura a un sol pas

I el primer pas per gaudir de l'hivern a la natura és descobrir tot el que trobaràs a les estacions de muntanya del Pirineu català.



La Molina

VALL DE NÚRIA

Vallter

esport

per a tots

BOITAÜLL

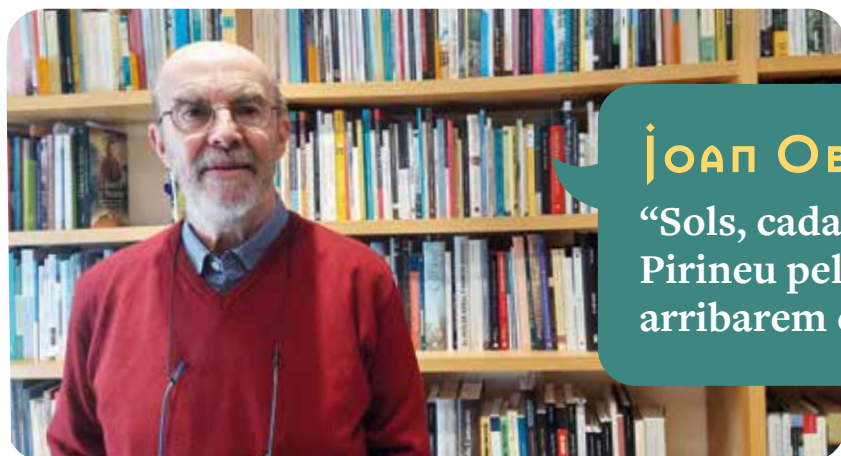
PIRINEUS

FGC

Generalitat de Catalunya

sempre endavant

pirineuencs!



JOAN OBIOLS:

“Sols, cada comarca del Pirineu pel seu compte, no arribarem enlloc”

FELIU SIRVENT

Els pobles i la gent del Pirineu han centrat bona part de la teva obra...

Haver nascut aquí no m'atorgava el do de conèixer el Pirineu sense esforç. Quan vaig tornar, després d'estudiar a Barcelona, vaig optar per conèixer la muntanya a través de les lectures i de la conversa o l'entrevista amb la gent del país. Vaig distribuir els pobles de l'Alt Pirineu i Aran en diferents blocs, que conformarien un llibre cadascun –vuit, en total–, i vaig començar a viatjar a la recerca d'aquells informadors que podien oferir-me matèria primera per a la meua obra. Hi vaig trobar uns excel·lents narradors i vaig anar escrivint el que ells m'anaven ensenyant.

Has recorregut més de 500 pobles del Pirineu i has realitzat més de tres mil entrevistes...

Entre la primera col·lecció, *El Pirineu i la poesia de la història*, i la segona, el *Viatge Universal pel Pirineu*, he visitat més d'un miler de pobles i he mantingut una quantitat d'entrevistes i converses que superen les tres mil, i encara continuo descobrint nous espais pirineus, per bé que ara no ho faig per escriure i publicar –això es va acabar l'any 2021– sinó pel plaer de conèixer i saber. El Pirineu és molt gran i hi ha molt camp per córrer.

T'apassiona escoltar la gent i trobar les seves arrels. La conversa no vol presses?

Avui és difícil conversar i escoltar sense pressa. Aquests anys, en qualsevol pedrís o plaça del Pirineu, trobaves algú amb qui encetar tranquil·lament

una conversa interessant. Ara, tothom té pressa, fins i tot els que no tenen pressa. Al llibre *El desert verd* hi vaig introduir una petita secció al principi de cada capítol titulada el LLOP (Llibre Oral del Pirineu). Era la resposta dels entrevistats a una pregunta meua sobre l'home, la vida o el món. El resultat és un tractat de filosofia.

Sovint dius que als pirineus ens costa tenir una visió global del territori. A què es deu?

No ho sé. Potser al nostre individualisme crònic, als localismes aferrissats, al desconeixement i als recels entre comarques, al fet de no tenir un marc administratiu com la vegueria, a la debilitat demogràfica i tot el que això comporta... Crec que els trets característics i la problemàtica comuna a tot l'Alt Pirineu i Aran –amb matisos, si vols– són clars. Sols, cada comarca pel seu compte, no arribarem enlloc. Si nosaltres no som capaços de fer arribar, amb una visió global del territori i amb una sola veu, el que ens fa mal i el que ens convé als centres de decisió, el futur potser no serà el que voldríem.

El 15 de juliol de 1985 vas començar un viatge que duraria 25 anys, el 'Viatge Universal del Pirineu'...

Sí, recordo bé aquell dia 15 de juliol. Vaig començar el meu viatge a la vall d'Isil, al Pallars Sobirà. A la tarda, a la taverna de casa Eugènia d'Alós d'Isil, vaig parlar amb una colla de gent i vaig trobar la tertúlia tan interessant que gairebé em vaig oblidar de prendre notes. A partir de l'any 2009, vaig

decidir trencar les fronteres de l'Alt Pirineu i Aran i vaig viatjar per la resta de comarques pirinenques, vaig resseguir Andorra, vaig travessar la cara nord del Pirineu, des de Luishon fins a la vila d'Aix o Acs, vaig conèixer la Ribagorça aragonesa... i, de tot plegat, en va néixer el *Viatge Universal pel Pirineu*. Vaig tancar la meua obra amb el *Viatge Íntim per la Seu d'Urgell*, un llibre que recull moments de conversa que he mantingut al llarg dels anys amb tot un seguit d'urgellencs. En total, han estat trenta-sis anys molt interessants.

Joan Obiols i Puigpinós
(Peramola, 1952)

Escriptor i humanista. Llicenciat en Història, mestre de català, professor i tècnic de turisme rural.
Premi Mossèn Albert Vives de Periodisme (2020)



Foto: Albert Lijarcio

Endesa inicia amb el rescat de peixos el buidatge periòdic del canal de Gavet per fer treballs de manteniment i millora

REDACCIÓ • Gavet

Operaris treballant al canal de la CH Gavet. 31 de desembre de 1930.

Endesa ha començat el buidatge periòdic del canal hidroelèctric de Gavet, al Pallars Jussà, amb l'objectiu de fer-hi treballs recurrents de manteniment i millora. Les tasques és previst que durin unes sis setmanes. Abans, però, caldrà rescatar la fauna piscícola i altres espècies que habiten en aquest ecosistema tan particular.

Els treballs de manteniment i reparació suposen l'aturada tècnica de la central hidroelèctrica de Tarn, que es troba aigües amunt, i la de Gavet, que es troba aigües avall. En concret, es millorarà el revestiment de formigó del cos del canal i de la càmera de càrrega, i es rehabilitaran les parets laterals. També es realitzaran reparacions puntuals de desperfectes que es puguin detectar durant la inspecció al llarg de tot el canal.

Així, un equip de tècnics, proveïts de l'equip de pesca, salabres i galledes, recorren la solera del canal des de la sortida de turbines fins a l'entrada al síf, sempre en direcció aigües avall. De manera simultània, altres tècnics recorreran la banquetta dreta del canal amb els mitjans i eines necessàries per l'extracció, identificació i estabulació dels individus rescatats. Les tasques s'han dut a terme amb la col·laboració de l'Associació de Pescadors i del cos d'Agents Rurals de la Generalitat.

El canal i la central hidroelèctrica de Tarn

El canal de Gavet va entrar en servei l'any 1931 i des de llavors recull l'aigua



a la sortida de la central hidroelèctrica de Tarn i la canalitza fins a la central de Gavet, des d'on es generen fins a 23 MW de potència elèctrica.

El canal està situat a la comarca del Pallars Jussà i travessa tres municipis al llarg del seu recorregut. Així, la presa d'aigües del cabal –contigua a la central hidroelèctrica de Tarn– i els primers metres de la traça del canal, es troben dins el terme municipal de Tarn, mentre que la resta de la traça discorre per la població de Vilamitjana, pedania de Tremp, i també per la població de Gavet de la Conca.

Aquesta conducció té una longitud total de 8,2 quilòmetres i salva obstacles com l'encreuament amb el riu Gavet –mitjançant un síf construït

per dues canonades de 300 metres de longitud i de 3,6 metres de diàmetre cadascuna –, així com els barrancs del Vicari i la Teulera.

Si bé, la funció principal d'aquesta infraestructura –una de les més rellevants del Jussà– és la producció d'energia elèctrica, també en destaca el seu aprofitament auxiliar de caràcter agropecuari, ja que s'utilitza com a canal de reg per a l'explotació agrícola de la zona. La mesura s'inclou dins el pla de la companyia que té com a objectiu mantenir en òptim estat les seves instal·lacions arreu del territori i, alhora, de respecte i protecció del medi ambient.

Estem d'aniversari... 45 anys oferint-vos el millor!

@la_forja_st_johns_tendencias

La
forja

D'en
Segundo
Alp

**ART FLORAL
DECORACIÓ**

Demana'ns... omplirem de màgia els moments més especials

Arranjaments florals

Detalls personalitzats

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

Els quatre ajuntaments del Jussà afectats pel pas de la MAT presenten un recurs d'alçada al projecte

MARTA LLUVICH • Tremp

Els ajuntaments d'Isona i Conca Dellà, Castell de Mur, Gavet de la Conca i Tremp han presentat un recurs d'alçada al projecte de la MAT del Pallars. El Consell Comarcal del Pallars Jussà també ha fet el mateix per intentar evitar el pas d'aquesta línia de molt alta tensió per la comarca. Cada ajuntament ha presentat el seu recurs de manera individual però consensuada entre tots. El recurs tindria dos objectius: la impugnació de l'adjudicació d'impacte ambiental del ministeri de transició ecològica i demanar la nul·litat del projecte per factors com les implicacions socials o paisatgístiques. Els alcaldes argumenten que es van presentar més d'un centenar d'al·legacions per part d'entitats que no s'han tingut en compte.

L'alcalde de Tremp, **Sílvia Romero**, va explicar que han decidit tirar endavant el recurs d'alçada per poder presentar un contenciós administratiu en cas de ser necessari. Romero va parlar de l'impacte ambiental i paisatgístic que aquesta línia ocasionaria al territori i va lamentar que no s'hagin tingut en compte les desenes d'al·legacions presentades per col·lectius de la comarca.

L'alcalde de Isona i Conca Dellà, **Jeannine Abella**, va explicar que aquesta línia elèctrica ja es va projectar l'any 2004, per part de Red Eléctrica, però va ser desestimat. L'any 2021 es va reactivar, per part de Forestalia, una empresa privada. Abella va dir que Fo-

Alcaldes i alcaldesses del Jussà que van presentar un recurs d'alçada contra la MAT / Marta Lluich



restalia va presentar el projecte per una línia d'evacuació, però els ajuntaments creuen que és de transport. Aquest matís és important, per Abella, perquè si és de transport la competència és de Red Eléctrica i no podria ser una empresa privada la que tirés endavant aquest projecte.

L'alcalde de Castell de Mur, **Miquel López**, va remarcar que el projecte "no ha tingut en compte el territori en cap moment" i va recordar que el Pallars Jussà ha contribuït de forma àmplia al llarg de la història a generar energia neta per al conjunt del país. A tall d'exemple va dir que fa anys per construir els pantans van negar terres de cultiu per poder generar energia elèctrica.

López es va queixar que aquesta línia passa per molts pobles de la comarca amb l'impacte que ocasionaria i va explicar que el projecte preveu més de vint torres al seu municipi.

L'alcalde de Gavet de la Conca, **Xavier Badia**, va recordar que els ajuntaments afectats ja l'any 2021 van presentar al·legacions d'impacte ambiental i paisatgístic al projecte ambiental d'aquesta línia.

L'alcalde de Tremp, Sílvia Romero, va recordar que presentar el recurs d'alçada era un pas necessari per intentar frenar el projecte, després que a finals de setembre el BOE publicqués l'autorització prèvia del govern espanyol, a falta de l'informe d'impacte ambiental de la Generalitat.



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

Laia Pi es proclama Campiona d'Espanya de trial

REDACCIÓ • La Seu d'Urgell

La urgellenca Laia Pi, de només 17 anys, es va proclamar el passat mes d'octubre campiona d'Espanya de trial en la categoria fèmines TR1. A la darrera prova que es va disputar a Camprodon, la pilot va aconseguir una treballada segona posició. Aquest resultat, sumat a les anteriors victòries, va fer que es proclamés campiona d'Espanya en la màxima categoria femenina.

La pilot ha participat en 6 proves del Campionat d'Espanya en les quals ha fet una primera posició en 4 curses, marcant així la diferència a la classificació final del campionat.

Tercera posició en el campionat del món

Laia Pi, aquesta temporada també s'ha proclamat tercera en el Campionat del Món de Trial en la categoria Trial 2 Women. De les sis proves en



les quals l'esportista urgellenca va participar, va fer pòdium a Andorra, amb un tercer lloc el primer dia i una segona posició el segon. També va

quedar tercera a Itàlia i a Vertolaye, mentre que en dues competicions més va quedar situada en 7è lloc.

AQUESTA TARDOR

UN BON TRACTE, SENSE TRUCS

FIBRA ÒPTICA 600Mb

2 LÍNIES MÒBIL 50GB COMPARTITS

CLIC+ DAZN
DAZN Total inclòs en la teva tarifa durant 12 mesos

I A MÉS, 12 MESOS DE amazon prime + LEGÀLITAS

ARA PER 41'99 € /mes
DURANT 12 MESOS!
Després, 64,99€/mes

LAIA ACUMULA CADA GIGA QUE NO UTILITZIS

CADÍ TELECOM

Puigcerdà: 872 20 66 00

La Seu d'Urgell: 973 98 04 00

info@caditelecom.cat

Preus amb impostos inclosos. Oferta vàlida per a noves altes des de l'1 al 30 de novembre de 2023, subjecta a 12 mesos permanència i disponibilitat geogràfica. *Amazon Prime 1 any inclòs exclusiu per a clients nous. Enviaments en 1 dia GRATIS en dos milions de productes i enviaments en 2 a 3 dies GRATIS en molts milions més, sèries i pel·lícules en línia amb Prime Video, emmagatzematge de fotos gratis i il·limitat amb Amazon Photos, accés prioritari a les Ofertes flash d'Amazon.es, accés exclusiu a la tarifa anual de Amazon Music Unlimited, entre altres avantatges. Producte valorat en 49,90€/any. *Legàlitas Protecció Familiar 1 any inclòs. Més de 800 advocats experts que t'ajuden a solucionar els assumptes legals del teu dia a dia. Consultes telefòniques il·limitades per a tu i la teva família. Urgències legals 24 h. tots els dies de l'any. *Dazn total inclòs en tarifa Familiar Premium Acumulable transcorreguts els 12 mesos el cost de la subscripció serà de 39,99€/mes. Per a activar DAZN és necessari tenir contractat CluCte. La baixa de CluCte implica la cancel·lació del servei DAZN. Més informació: <https://www.dazn.com/es-es/help/articles/terms-es>.

Èxit total en la primera edició d'hivern de la Fira de l'Esport Català a Puigcerdà

REDACCIÓ • Puigcerdà



El passat dia 29 d'octubre va tenir lloc al Club Poliesportiu de Puigcerdà l'edició d'hivern de la Fira de l'Esport Català, organitzada per la Unió de Federacions Esportives de Catalunya (UFEC) i la Secretaria General de l'Esport i de l'Activitat Física (Esportcat). La jornada va comptar amb una participació de més de 400 persones que van gaudir de les diferents activitats proposades per les federacions esportives de Catalunya.

Des de les 10:30h fins a les 17:00h es van dur a terme fins a 11 activitats com cúrling, patinatge sobre gel, hockey sobre gel, bike trial, falconeria, curses d'orientació, etc. Totes elles amb l'objectiu de divulgar l'activitat de les federacions catalanes i donar a conèixer diferents disciplines esportives d'hivern. Les federacions que van participar en l'esdeveniment són Esports d'Hivern, Ciclisme, Caça, Curses d'Orientació i Patinatge.

La jornada també va comptar amb tallers i exhibicions, a més d'espais i estands, dirigits al públic familiar, perquè dels més grans als més petits tinguessin l'oportunitat de fer algun tastet esportiu.

"Ha estat un èxit de participació. La gent ha pogut conèixer pràctiques esportives d'hivern i que estic segur que a partir d'ara aniran creixent cada cop més", va assenyalar Gerard Esteva, president de la Unió de Federacions Esportives de Catalunya. Per la seva banda, Lourdes Ravetllat, representant territorial de l'Esport a Lleida, Alt Pirineu i Aran va valorar positivament aquesta primera edició: "ha estat una gran festa i s'ha vist una gran afluència de públic que ha vist en primera persona diferents modalitats esportives", va indicar.





cicle gaudi
Cinema Escala de Osona i Cardener

DIJENGE
19 NOV 2023
18:00

Sala del teatre del Centre Cívic 'Escoles Velles'
C/ Escoles, 6
Bellver de Cerdanya

EENEN TAT
Una pel·lícula de
ESSENA TRAPE
LARA CORTES

Més informació a
ciclegaudi.cat



WOMAGIS, el mag de les paraules

Espectacle infantil de la companyia Kali Teatre.
1 de novembre, a les 18h. Sala del teatre del Centre
cívic 'Escoles velles'

Entrada: 2 euros, a benefici de la Marató de TV3.



25N

DIA INTERNACIONAL
PER A L'ELIMINACIÓ
DE LA VIOLÈNCIA
ENVERS LES DONES

JORNADA DE REFLEXIÓ DIVENDRES 24
A LES 17.30H AL CENTRE CÍVIC ESCOLES VELLES

TRENCANT ELS ESTEREOTIPTS

passi de vídeos, xerrada i debat performàtic

COM SÓN LES VÍCTIMES DE VIOLÈNCIA
DE GÈNERE? de LORENA ÀLVAREZ

DE VÍCTIMA A SUPERVIVENT COM
AGENT DE CANVI SOCIAL de ANA BELLA

Amb la col·laboració de:
AJUNTAMENT DE BELLVER
DE CERDANYA

Organitzat per:
DONES DE BELLVER

EL COS HUMÀ

AVENÇOS DIAGNÒSTICS I TERAPÈUTICS
(segle XXI)
MEDICINA NATURAL

Explicat per al coneixement d'adults

Dr. Jordi GARRIGA VIAYNA



CENTRE CÍVIC BELLVER DE CERDANYA
Divendres, 17 de novembre, a les 17 hores.



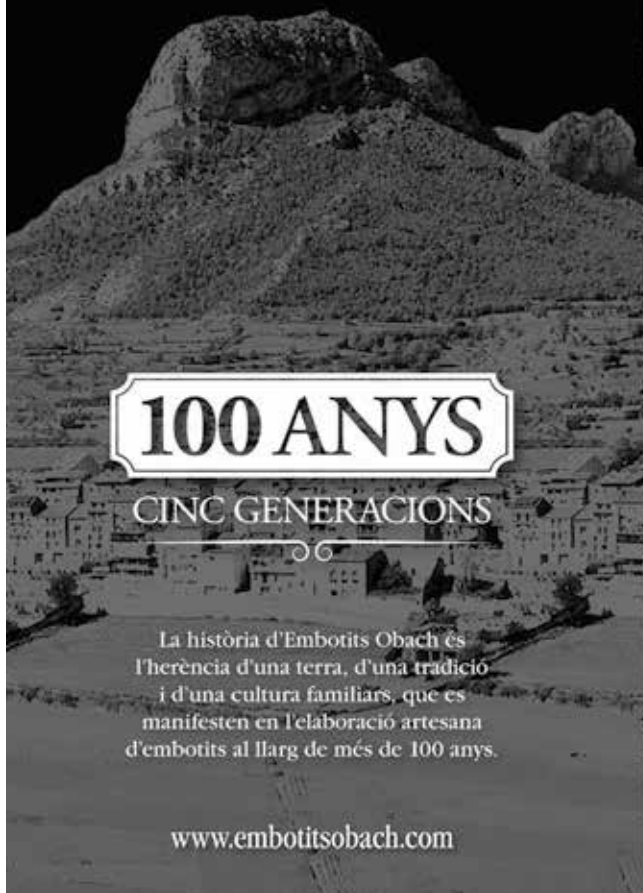
DOSSIER **ECONOMIA I EMPRESSES**

El valor de l'artesania
alimentària





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



El xef Martín Comamala, del restaurant de Puigcerdà "539 Plats Forts", opta al premi millor Cuiner 2023

Jordi Pardinilla

Foto: @6qtena

Les votacions estaran obertes a la pàgina web de *La Vanguardia* fins al dia de novembre a les 12h i el premi s'entregarà al Gastronomic Forum Barcelona d'aquest mes de novembre

El cuiner argentí, format en grans cuines com "El Bulli", "El Capricho" o "Casa Marcial", porta més de cinc anys regentant a Puigcerdà un petit restaurant anomenat "539 Plats Forts". Amb el seu model de cuina artesana ha aconseguit fer-se un lloc en el sector i convertir-se en un dels establiments culinaris més únics i destacats de la Cerdanya.

Natural de Córdoba (Argentina), el Martín va arribar a Puigcerdà amb la finalitat d'assessorar un altre negoci gastronòmic i es va enamorar de la Vila i de la seva gent. El seu esperit viatger i aventurer el va fer marxar d'Argentina però va quedar tan captivat pel que li oferia aquest entorn idíl·lic que va decidir tornar per establir-se a la Cerdanya amb un restaurant propi.

El seu local no només ofereix una cuina "pròxima, salvatge i simple", sinó que també brinda una experiència diferent, ja que és ell mateix qui rep els seus comensals, els pren nota, els cuina i els explica detalls i anècdotes sobre cadascuna de les propostes que tastaran.

Actualment hi ha 28 plats disponibles a la seva carta, però cada setmana l'oferta canvia i s'adapta. A més, tot i que treballa completament sol, en Martín ofereix dos menús degustació diferents i una carta de vins que supera les 60 seleccions.

El xef descriu el seu restaurant com un lloc on es cuina amb afecte, on la gent pot venir a gaudir, a xerrar i a compartir les seves idees i opinions gastronòmiques.

Precisament el format de barra japonesa permet que els 8 comensals que entren per torn s'asseguin davant del cuiner i siguin testimonis de com treballa el producte, creant així una atmosfera propera, casolana i familiar.

Les propostes culinàries que ofereix el cuiner al 539 porten el seu segell d'identitat i tenen la brasa com a nexa comú. A més, tots estan basats en una matèria primera excepcional, amb uns productes exclusius de rigorosa estacionalitat i de la màxima proximitat possible, només a l'abast de les millors estrelles Michelin.

És cert que la idea d'un argentí en una barra japonesa fent cuina mediterrània a Puigcerdà pot semblar



una mica arriscada, però a vegades les idees més esbojarrades són les que millor funcionen. De fet, el seu local compta a Google Maps amb una nota mitjana de 4,9/5 (amb 224 ressenyes) i el 2021 les seves croquetes de pernil van ser finalistes al congrés gastronòmic més important del món, el "Madrid Fusión".

Si us voleu sumar a la seva bogeria i votar-lo com al millor cuiner de l'any, podeu fer-ho a través de la pàgina web de *La Vanguardia*.

El premi Cuiner 2023 s'entregarà al "Gastronomic Forum Barcelona" d'aquest mes de novembre i s'impulsa de forma conjunta amb *La Vanguardia*.

L'objectiu principal d'aquest concurs és donar a conèixer cuiners emergents que destaquen per treballar amb productes de proximitat, ser sensibles a les produccions ecològiques, col·laborar amb productors locals i contribuir a difondre els seus valors.

DOSSIER ECONOMIA I EMPRESES
núm: 3 · novembre 2023

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.creativadiseny.cat
COL·LABORADORS
Ajuntament de Puigcerdà i Amèlia Campoy

Amb el suport de:



Generalitat de Catalunya
**Departament
de la Presidència**

Montse Ferrer: “Els formatges contribueixen a estructurar el territori pirinenc, li aporten coherència i li donen unitat”

Feliu Sirvent



Acabes de rebre el premi ‘Amic del Formatge’ de la Fira de Sant Ermengol. Com et sents?

Em sento molt orgullosa d’haver pogut passar 28 anys, que són just la meitat de la meua vida, treballant pel Pirineu, treballant per la Seu i per un àmbit que crec que és prioritari pel desenvolupament del sector primari.

Podríem dir que vas ser artífex d’aquesta distinció i ara tu mateixa n’has estat mereixedora ...

Trobo que això és molt xulo. És com donar tot el tomb i tancar de la millor manera un capítol que ha estat molt intens. És com acabar de tancar tot el cercle.

Anem a pams. El 1994 vas entrar a treballar a l'àrea de Promoció Econòmica de l'Ajuntament de la Seu d'Urgell...

El 9 de maig de 1994, per ser més exactes. Vaig arribar de Barcelona amb un desconeixement total de què era el Pirineu i amb una noció força estereotipada. Venia de treballar en gabinets de comunicació i arribava aquí amb el pensament de vendre el Pirineu als turistes, a la gent de fora, com si la idea de fer desenvolupament i promoció econòmica fos només aquesta. En cap moment em va passar pel cap com s’havia de vertebrar el Pirineu.

I al cap d'un any va néixer la Fira de Formatges Artesans del Pirineu. Com va sorgir la idea?

Se’m va presentar el **Salvador Maura**, que era tècnic del Departament d’Agricultura, amb una proposta brillant: fer a la Seu una fira de formatges artesans del Pirineu. Ell n’havia parlat amb l’alcalde **Joan Ganyet** que li va comprar la idea de seguida i tots tres vam decidir anar a la Fira de Sant Llorenç de Bellver de Cerdanya a parlar amb el **Joan Sangenis**, del *Tupí de la Cerdanya*.

Sangenis ens va fer veure l’oportunitat de crear la Fira i ens va donar l’empenta definitiva per tirar-la endavant. Ganyet tenia una visió estratègica i una mirada llarga sobre el Pirineu i la seva capitalitat i ens vam posar a treballar de valent. Això va ser a l’agost, i a l’octubre vam celebrar la primera Fira de Formatges.

Recordes com va ser aquella primera edició?

Es va instal·lar a la plaça dels Oms i em sembla recordar que hi havia 28 formatgeries en una carpa. Sí que recordo molt bé que en aquells dos mesos vam haver de pedalar com a bojos, començant de zero perquè no coneixíem a ningú. Teníem coneixement de quatre formatgers de per aquí, però no pas dels bascos. Vam posar-nos en contacte amb les associacions, petits formatgers artesans i les denominacions d’origen. El cas és que ens en vam sortir perquè, en aquella primera edició, ja van venir formatgers de tot arreu.

I a partir d'aquí ja va ser un no parar...

Bé, teníem les coses força clares de cap a on volíem anar. Amb el formatger Salvador Maura com a ideòleg, l’**Antoni Viñals** a la logística i amb el suport de grans professionals com l’**Enric Canut**, un dels propietaris de *Tros de Sort*, i el **Pep Palau**, vam conformar un magnífic equip.

També va començar la relació amb els ajuntaments del Gaietri guipuscoà...

Crec que va ser a partir de la segona edició que vam iniciar una relació i un intercanvi molt interessant, que encara continua, amb els ajuntaments de la comarca del Gaietri com Zegama, Ordizia, Idiazabal i altres. Els bascos venen aquí i nosaltres anem allà.

Ara sí que saps com vertebrar el Pirineu a partir del formatge...

És cert que la Fira ha contribuït a vertebrar el Pirineu a partir dels formatges que s’hi elaboren. Els formatges i les formatgeries structuren el territori pirinenc, li aporten coherència i li donen unitat. Les relacions al Pirineu normalment són verticals i les formatgeries enforteixen aquests lligams de manera transversal. La Fira facilita les connexions entre els mateixos productors i alhora fa venir gent de fora que també veuen el Pirineu com una unitat amb unes característiques comunes.

Així la Fira ha esdevingut una plataforma potent?

Per descomptat. La Fira del Formatge ha impulsat intercanvi, unitat territorial, autoestima, identitat, sentiment de pertinença i relacions horitzontals entre valls, però també ha generat recerca, riquesa i expansió. És a dir, ara aquests formatges artesans del Pirineu es poden trobar a Barcelona perquè els distribuïdors els venen a buscar aquí i venen a conèixer els artesans que els produeixen. Des de la Fira s’ha creat molta recerca que s’ha pagat des de la mateixa Fira o bé s’ha aconse-

guit el finançament corresponent.

Per què creus que la gent, des del primer moment, es va fer seva la Fira?

Crec que l'èxit rau en el producte, el formatge és un producte que genera passions. Ara bé, dit això, penso que la Fira ha reeixit per la proximitat que s'estableix amb el productor. El contacte directe entre artesà i comprador genera una forta empatia mútua. Els uns i els altres s'acaben coneixent de cada any i s'estableix un corrent de simpatia i una familiaritat franca. Crec que això no s'hauria de perdre mai, la Fira ha de continuar essent aquest lloc de relació. L'objectiu de la Fira és generar activitat econòmica, però també trobar-se i relacionar-se. Al final, un formatge el pots comprar a tot arreu, però el que el fa diferent i únic és la persona que l'elabora, una persona que coneixes pel seu nom i amb qui converses any rere any.

I també la relació entre els mateixos artesans...

Exacte, no només la relació dels artesans cap enfora, sinó també la relació d'ells entre ells, perquè això genera moltes sinergies. Al llarg d'aquests anys he vist com s'intercanviaven coneixements i com es venien i compraven estris i maquinària els uns amb els altres. Crec que ara, tal com està posada la Fira, això no és fàcil. Les casetes estan arreglades únicament de cara a l'intercanvi comercial, els formatgers no es veuen entre ells. Crec que la disposició de les casetes hauria de ser una altra.

Has estat mare de la Fira, però també directora. Quina ha estat la teva feina?

El cartell de directora me'l posaven (riu). Crec que la meua feina ha estat posar-hi ànima, mantenir la cohe-

rència, aportar discurs i relat, cohesionar i generar complicitats. Al final, es tractava de fer una Fira atractiva per als formatgers, per a la gent de la Seu i per al públic visitant en general. Tot això, tampoc no hauria estat possible sense un equip de professionals molt potent.

La Fira està consolidada. Cap a on hauria d'evolucionar per no perdre bufera?

Mai res està consolidat. La Fira en aquests moments ha d'evolucionar, això ho tinc claríssim. Fa trenta anys la realitat era una i avui n'és una altra. Hi hauria d'haver algú que lideri el discurs de la Fira i que sigui garant dels principis fundacionals, perquè hi ha aspectes que són troncats i que no s'han de poder moure. En aquesta reflexió per fer evolucionar la Fira, que s'ha d'impulsar necessàriament, hi ha de participar tothom, també els formatgers.

La Seu d'Urgell, capital del formatge. Es troba a faltar més implicació de la societat urgellenca?

A l'evolució de la Seu com a ciutat del formatge, existeixen moltes peces. Ens reconeixem com a ciutat del formatge perquè tenim explotacions ramaderes, formatgeries, la Fira de Sant Ermengol, l'Espai Ermengol, la Cooperativa Cadí, la formació específica que s'imparteix a l'Escola Agrària del Pirineu...

Crec que caldria reforçar el tema de la restauració. Quan els visitants i els autòctons volen anar a fer un dinar o un sopar de formatges, no tenen prou clar on. Caldria potenciar molt més aquest aspecte i valoritzar-lo. Per als restaurants és un valor oferir dins la seva proposta gastronòmica una bona i variada oferta de formatges del Pirineu.

El Pontet d'Arfa

**OBERTS
DE DIMARTS A DIUMNGE
AMB RESERVA**

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



El Pontet d'Arfa · Afores s/n · Arfa (Lleida)

T. 657 88 57 66 / 669 49 04 27

El Pontet de Arfa

Nou cicle "Tastem territori" a l'Ateneu de l'Alt Urgell

Redacció



El dimecres 25 d'octubre es va fer la primera descoberta de la mà de Fede Antona. En aquest cas es va parlar del "SALÍ DE CAMBRILS".

'Tastem territori' és una activitat periòdica que consisteix en convidar productors i elaboradors artesans del territori perquè parlin de les seves experiències, de les diferents activitats que fan, alhora que ens presenten els seus productes, i, sempre que sigui factible, se'n fa un tast.

A través d'aquesta activitat es vol donar protagonisme als productes de proximitat, als petits productors i elaboradors que els fan possible, així com promoure el nostre territori i fomentar el consum saludable

i sostenible. TASTEM TERRITORI també és una aposta per incentivar noves oportunitats de desenvolupament rural i arrelament en els pobles pirinencs.

L'activitat es fa un cop al mes, concretament el quart dimecres de cada mes, a les 8 de la tarda a l'Ateneu de l'Alt Urgell (c/Capdevila, 6, de la Seu d'Urgell). Cal inscriure's prèviament ja que l'activitat té places limitades i té un petit cost econòmic que serveix per cobrir els costos de l'activitat i varia en funció del producte que es tasti.

FEDE ANTONA és sommelier i Màster en Viticultura i Enologia. Ha estat el cofundador de la Viniteca La Posella de la Seu d'Urgell i ha realitzat cursos de tast de vins a diversos indrets del Pirineu (la Seu, Oliana, Andorra, La Val d'Aran, Pallars i la Cerdanya). Ha escrit diversos articles a revistes comarcals i ha participat amb RàdioSeu en programes relacionats amb la gastronomia i els productes artesans de proximitat. Amb aquest llarg bagatge, ara el Fede guia i acompanya en les diferents descobertes que ha preparat en el marc de l'activitat "TASTEM TERRITORI".

EL SALÍ DE CAMBRILS

El dimecres 25 d'octubre, a l'Ateneu de l'Alt Urgell (c/Capdevila, 6, de la Seu d'Urgell) va començar l'activitat estable TASTEM TERRITORI. En aquesta primera ocasió el convidat va ser "El Salí de Cambrils" que amb l'acompanyament d'en Fede Antona van fer una descoberta d'aquest lloc tan singular que van acompanyar amb un tast de sal. L'activitat va tenir un cost de 4€ per sòcies i 5€ per no sòcies.

Les properes propostes de "Tastem territori" donaran a conèixer la ceba de Coll de Nargó i el Sake de Tuixent.

Sempre es requerirà inscripció prèvia ja que l'activitat compta solament amb 20 places.




**CARNISSERIA
CHARLIE**

Sant Ermengol, 5 · La Seu d'Urgell
Telf. 973 360 999
 charliecarn@hotmail.com
 www.carnisseriacharlie.com

Josep Maria Troguet: “Fer conserves dona una nova vida als aliments i ens omple el rebost tot l’any”

Feliu Sirvent

Josep Maria Troguet, de cal Serni de Calbinyà, és un autèntic expert en elaborar conserves. Ho fa cada dia a cal Serni i ho va ensenyar en el marc del cicle ‘Tastet d’Oficis’ que impulsa la Fundació Planes Corts a Estamariu.

Qualsevol cosa que arriba a les teves mans, siguin codonys, figues o raïm n’acabes fent conserva, confitura o sucs...

Ja ho pots ben dir. La conserva és la millor manera d’aprofitar els aliments de temporada i consumir-los tot l’any. Fent conserves donem una nova vida als aliments i, alhora, omplim el rebost per tot l’any.

De què podem fer conserves casolanes?

Podem fer conserves de tot. En el curs que hem organitzat a Estamariu, parlarem de l’assaonament, de conservar amb sal, amb sagí, al bany maria, amb sucre, amb vinagre... També vull parlar de les transformacions dels làctics, de coses tan senzilles com fer un iogurt, o un formatge fresc o bé per untar. Al mateix temps, aportaré un seguit de propostes, com ara donar una nova vida a aquells formatges que se’ns assequen a casa, transformant-los en un magnífic formatge de tupí.

Tot es pot conservar?

Avui es pot conservar tot. Ara que és temps de figues, ja estic mirant les que són més lletjotes per fer-ne confitura; les que són més petites per fer-ne gelats, les altres per menjar fresques. La fruita madura ja l’estic preparant per poder fer-ne gelats tot l’hivern.

El 18 d’octubre, a Estamariu, vas ensenyar a fer conserva. Com vas plantejar el curs?

Va ser un curs teòric i pràctic alhora. Primer vam fer una exposició que va durar mig dia, on els assistents



van poder participar, mantenir un debat viu i expressar les seves inquietuds. La segona part va ser eminentment pràctica, vaig portar la major part dels ingredients i vam elaborar una mica de tot. La idea era preparar, des d’un pastís a una confitura, passant per un iogurt, uns patès, conserves de diferents tipus i, fins i tot, fer un formatge i després tastar-ho tot.

Hi va haver temps per fer tantes coses?

Portava bona part de les transformacions elaborades i vaig lliurar als assistents un dossier que havia confeccionat, amb unes instruccions molt detallades de com s’han de fer les cocccions i les conservacions. El dossier és una guia pràctica que es van poder endur a casa seva i que els ajudarà, per exemple, a donar sortida al pa sec o a les magdalenes de fa dies, convertint-les en unes postres o una menja deliciosa.

T’has dedicat a estudiar específicament el tema de les conserves, o simplement ho has fet tota la vida perquè a casa es feia?

Faig el que he vist fer i m’han ensenyat. Vaig tenir una mare i una padrina cuineres i vaig aprendre molt d’elles. També he anat a raure a la saviesa popular i, a més, molta gent

m’ha fet arribar les seves receptes i la manera com elaboraven a casa seva les conserves i altres menges. He publicat tres llibres de cuina on es recull la cultura culinària i les menges del Pirineu.

De què fas confitura?

Mira, ara mateix estava elaborant una confitura de tomata amb figues i nous, són productes de temporada que combinen molt bé. La confitura de ceba, de la D.O. de Coll de Nargó, semidolça, és extraordinària per obtenir una confitura excel·lent. També és temps de codonys i d’aubergínies. Estic fent una confitura d’aubergínia amb llimona fantàstica. Hi poso unes petites llavors a dins que li atribueix un sabor molt agradable. Ara al Pirineu és temps de recollida i, per tant, podem fer una mica de tot.

Creus que tot aquest coneixement s’està perdent amb les noves generacions?

Malauradament crec que sí. La gent jove té altres feines i no tenen temps. Cada dia que passa, els establiments ofereixen més de tot perquè no hagi d’estar-te a la cuina i t’ho puguis emportar fet cap a casa. Però no és el mateix ni de bon tros, tot té el mateix gust, no hi trobaràs els sabors d’abans.

Les altes temperatures i la sequera avancen més d'un mes la collita d'olives al Pallars Jussà

Marta Lluich



Al molí de la vall de Barcedana ja fa dies que elaboren oli verd prèmium de la varietat palleres Negral

Les altes temperatures i la sequera han fet que la campanya de collita d'olives s'hagi avançat més d'un mes a la Conca de Tremp, al Pallars Jussà.

Segons Ivan Caelles, productor d'oli, és un fet històric que al setembre ja es comenci a moldre olives a la vall de Barcedana. La meteorologia i les inversions en tecnologia

al molí han permès començar molt més aviat i poder fer un oli d'oliva extra verd molt primerenc. Caelles va dir que aquests olis d'oliva es consideren 'prèmium'. En aquest cas les primeres collites i l'oli obtingut són de la varietat palleres Negral.

Josep Maria Roca, productor d'oli de la vall de Barcedana, va explicar que normalment començaven a collir a mitjan novembre i aquest any molts productors ja han començat a collir a l'octubre. Les altes temperatures han fet madurar abans les olives i per aquest motiu

la campanya de collita també s'ha avançat.

Pel que fa a les característiques de la collita tots coincideixen en el fet que serà "bona i de qualitat" però que la producció estarà per sota de la d'altres anys per la manca d'aigua. Xavier Fuentes, recol·lector d'olives, va assegurar que la calor dels últims dies fa que les olives madurin molt de pressa i, per tant, la collita s'avanci. Ara s'ha començat amb l'oli extra verd, més endavant es moldran les olives per aquest tipus d'oli i s'acabarà la campanya amb els olis madurs.

Productes artesans
del Pirineu

**XARCUTERIA
Montserrat**



Tel. 873 452 797

xarcuteriamontserratab@gmail.com

C. Major, 89 · La Seu d'Urgell



@xarcuteriamontserrat



CANSALADERIA I XARCUTERIA
PERMILS LLONGANISSES
i demés derivats del porc

Tel. 973 51 00 24

antonivigo.1@gmail.com

C. St. Roc, 1
Bellver de Cerdanya



El Molí del Pau: oli verge extra de la Noguera Alta

Amèlia Campoy

Agrària Cal Pau és una empresa familiar dedicada a l'agricultura des de fa dues generacions, a la producció i la venda directa d'oli d'oliva verge extra sota la marca Molí del Pau. Situat en un dels antics molins de la població d'Os de Balaguer, avui en dia reformat i visitable, al Molí del Pau continuen l'antiga tradició de la producció d'oli d'oliva verge extra i, a més, ofereixen als visitants la possibilitat d'adquirir els productes que elaboren a la seva botiga, el Rebost dels Vilars.

Al Molí del Pau fan tot el procés d'elaboració dels seus productes, des de la neteja i la mòlta de les olives i l'extracció de l'oli fins a l'emmagatzematge, l'envasat i la posterior venda, bé sigui a través de distribuïdors, directament a la seva botiga o a les fires artesanes d'arreu de Catalunya per a promocionar i vendre el nostre oli d'oliva verge extra.

La seva producció d'oli d'oliva verge extra és majoritàriament 100% arbequina, fet que dona com a resultat un oli força afruitat i aromàtic.



www.molidelpau.cat
info@molidelpau.cat
 OS DE BALAGUER
 Tel: 973 43 80 98 · 635 479 694

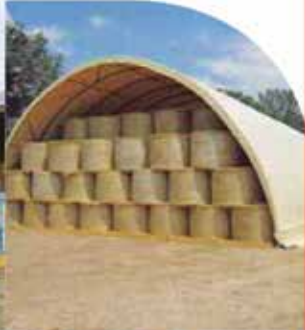


TOUTABRI
MICHEL TECHNOLOGY

EMMAGATZEMAR-HO TOT A BAIX COST

COESBAG








TOUTABRI és una construcció metal·lotèxtil modular i de muntatge ràpid.
 Respon a les necessitats d'emmagatzematge i protecció dels professionals de la indústria, la construcció, les col·lectivitats i l'agricultura.

C/ Ponent, 1 - Avinyó - 938 388 991 - info@coesbag.com - www.coesbag.com

Obren el període d'inscripcions de la 16a edició de l'Escola de Pastors i Pastores de Catalunya

Marta Lluich

El formulari de sol·licitud pel curs 2024 es va obrir el passat 27 d'octubre del 2023 i es tancarà el 27 de novembre del 2023

El divendres dia 27 d'octubre va obrir el període d'inscripcions per a la setzena edició de l'Escola de Pastors de Catalunya impulsada al Pallars. Per formar-ne part cal respondre un formulari que inicia el procés de selecció. El període d'inscripcions finalitza el 27 de novembre i les entrevistes es faran els dies 14 i 15 de desembre d'enguany.

16a edició de l'escola de Pastors de Catalunya

L'Escola de Pastors és una **formació de 6 mesos i mig** durant els quals es pretén formar persones en l'àmbit de la ramaderia extensiva amb un enfocament agroecològic.

Aquesta formació va dirigida principalment a aquelles persones que volen **emprendre un projecte agoramader de petites dimensions**, però també a aquelles que busquen feina al sector, com els pastors/es de muntanya.

El curs consta de **10 setmanes de teoria i 4 mesos de pràctiques** en finques ramaderes i muntanyes repartides per tot el territori.

A tenir en compte per realitzar la formació

- Edat mínima: 18 anys
- Les classes son majoritàriament en català
- Cal tenir carnet de conduir i ser totalment independent en els desplaçaments
- No es poden portar gossos
- L'allotjament i la manutenció estan coberts durant el període lectiu
- Preu de la matrícula: 1500€ (inclou la formació, allotjament i manutenció durant el període lectiu, però no oblidar els desplaçaments)

L'Escola de Pastors i Pastores de Catalunya compleix quinze anys

L'Escola de Pastors i Pastores de Catalunya va néixer el 2009 amb l'objectiu de garantir el relleu generacional mitjançant la incorporació de persones a l'activitat, la gestió sostenible de les finques i la dinamització del sector fent-lo viable econòmicament.

Des de la seva fundació, l'Escola de Pastors treballa per una ramaderia extensiva, sostenible, rendible i reconeguda pel conjunt de la societat. Els impulsors de l'escola volen que "els nostres pagesos i pageses es guanyin la vida dignament una pagesia innovadora, que pugui viure dignament i feliç venent un producte de qualitat responsable amb el medi ambient". També defensen l'existència d'una nova generació de pagesos i pageses "que fomenti un canvi en el paradigma actual del sector, basant la seva activitat en un model agroecològic".



Pla general de la pastora Anna Plana amb el seu ramat d'ovelles a la Vall d'Assua, al Pallars Sobirà, l'11 de març del 2020.



La pastora i formatgera Mònica Balaguer, exalumna de l'Escola de Pastors, amb les seves cabres a València d'Aneu / Marta Lluich



Alumnes de l'Escola de Pastors del curs 2021-22

L'Escola vol continuar sent un referent de la formació en ramaderia extensiva a Catalunya i "enxarxar-nos amb les altres escoles de pastors i afavorir iniciatives que tinguin uns mateixos objectius". L'Escola impulsa els valors de l'agroecologia, formació de qualitat, sostenibilitat, igualtat, respecte, il·lusió, cooperació i positivisme.



Joves del Pirineu

Xavi López Medalla és d'Urús i té vint anys. Va estudiar un cicle formatiu de Cuina i Gastronomia a l'Institut Pere Borrell de Puigcerdà. Porta el Local Social de Prats i Sansor

Xavi López: “Si hi hagués menys funcionaris i més autònoms, probablement aniríem millor”

Diries que ets un **emprenedor**?

Sí, jo crec que sí perquè sempre m'he espavilat pel meu compte. Vaig fer unes pràctiques i quan les vaig acabar, ja tenia clar que volia treballar per mi i no dependre de ningú. Organitzat-me jo mateix m'adono que treballa més a gust, em sento més lliure. Els meus pares són autònoms tots dos i m'han ensenyat a valdre'm per mi mateix. Emprenedor diria que és una paraula que m'escau.

Què vols dir que vas fer unes **pràctiques**?

Vaig estudiar un dual, una modalitat de l'FP en què l'alumne també esdevé aprenent, de manera que combina la formació en el centre educatiu, en el meu cas l'Institut Pere Borrell de Puigcerdà, amb l'activitat en una empresa. Va ser durant el segon curs de Cuina i Gastronomia que vaig fer mil hores de pràctiques.

T'agrada la cuina i la gastronomia?

La cuina havia estat sempre un *hobby*. La meua idea original era ficar-me cap a Història, Arqueologia, o alguna cosa així, però al final vaig canviar els plans i em vaig decantar per un cicle formatiu de grau mitjà de FP. Sempre tindrè feina a l'hostaleria i és un àmbit que m'agrada, vaig pensar. Tan aviat com vaig acabar el curs, em vaig posar a treballar com a autònom.

Què vas fer?

Tot va començar quan vam anar

amb l'Institut a la fàbrica de productes gastronòmics **Carlit** a Puigcerdà. Vam visitar les instal·lacions i van dir que tenien una *food truck* que feia uns quants anys que estava parada. No m'ho vaig pensar dues vegades i vaig dir-los que jo me'n podria fer càrrec. Ens vam entendre i l'endemà mateix d'acabar el curs ja estava a la piscina de l'Aeròdrom de la Cerdanya amb la *food truck* treballant a tot gas.

M'estàs parlant de la **Xavineta**?

Sí, de la *Xavineta de la Cerdanya-Trinxeta*. El projecte el vaig adaptar a la meua manera de treballar, a part d'oferir els productes de l'empresa **Carlit** com a base, proposava una mica de tot, és a dir, servei de bar, entrepans de tota mena, planxa... Ara m'he comprat la meua pròpia *foof truck* i la faig rodar per diferents esdeveniments de la Cerdanya. No t'has de preocupar de res perquè són els mateixos ajuntaments i entitats que et demanen que hi vagis.

Ara portes el bar i el local social de Prats i Sansor...

El local social és un punt neuràlgic de la vida veïnal, aquí és on s'aplega tothom per fer pinya. A part del bar - l'únic que hi ha al poble-, tenim un espai per a reunions, una sala d'ordinadors per fer els deures la canalla, s'organitzen tallers de memòria per a gent gran i també hi ha una botigueta amb productes de primera necessitat que permet no haver de desplaçar-se a Bellver o Alp a comprar.



A l s pobles petits, el bar és un bé molt preuat...

La importància de tenir-lo obert és molt alta perquè també compleix una funció social. Per la meua part, intento dinamitzar-lo tant com puc. Els divendres, a partir de les set del vespre, organitzo el *pintxo-pote*, petites tapes tipus *montaditos* i ha estat un èxit absolut. Venen la meitat de la gent d'Urús i la de Prats, tots es barallen per veure qui agafa la millor taula... És una passada, es fa molta vida de poble.

Els joves volen treballar per ells o prefereixen ser funcionaris?

La gent de la meua edat té molta por a deixar els estudis, pensen que si no fan batxillerat o van a la universitat no faran res a la vida. Crec que s'equivoquen perquè, al final, el que funciona són els graus formatius: surts amb pràctiques, experiència i amb una feina segura. Cal potenciar la iniciativa. Si hi hagués menys funcionaris i més autònoms, probablement aniríem millor.





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*



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

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 N°16
25620 TREMP +34648164551



2x1 en ulleres
de marca
 monofocals o progressives
 antireflector inclòs
 i paga a terminis sense interessos * **TAE 0%**

OPTICALIA

CENTRE VISIÓ GRUP

C/ Major - 85

C / Àngel Guimerà - 17

La Seu D'Urgell

Manresa

Tel : 973 35 46 10

Tel : 93 872 54 71

Promoció vàlida de l'1-9-2023 al 30-12-2023. Les dues ulleres portaran lents monofocals o progressives amb la mateixa graduació i tractament. Es cobriran les ulleres d'import més alt. 1es ulleres: es podrà escollir qualsevol muntura de qualsevol marca disponible a l'establiment, amb graduacions incloses en els rangs de fabricació disponibles dels proveïdors d'Opticalia. 2es ulleres sense cost: només es podrà escollir entre una selecció de models de les marques Custo Barcelona, Mango, Mango Kids, Pull&Bear, Pedro del Hierro, El Ganso, TheLook, Trendi, Trendi Kids i Victorio & Lucchino, exclusives d'Opticalia. Els productes sanitaris objecte d'aquesta promoció són conformes a les regulacions legals. *Finançament: L'import total degut i el preu total a terminis és el mateix.



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



CONSTRUCCIONES
ANDRÉ DE SOUSA, S.L.

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

Disfrutamos con lo que hacemos

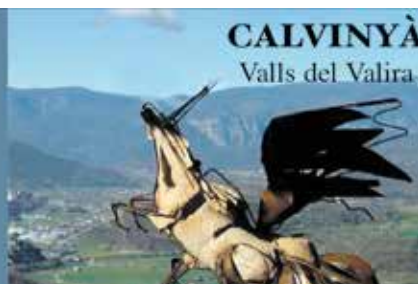
Joaquim Viola, 9 Baixos · 25700 · La Seu d'Urgell • Tel. 973 361 320 - administracion@andresousa.eu



Espai cultural,
lúdic i gastronòmic

Cal Serni

www.calserni.com
Tel: 973 35 28 09



CALVINYÀ
Valls del Valira



CAMINS DE PAU
TERRAINDIA.CAT



MÉS DE

25 anys


 PIRINEU AUTOMOCIÓ

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


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


 DISPONIBLE A APP STORE


 DISPONIBLE A GOOGLE PLAY

Espai Charli
PAISATGISME


Servei de Jardineria · Instal·lació i
 manteniment de regs · Paisatgisme

☎ 0034 635 66 80 61
 ✉ espaicharli@gmail.com
 @espaicharli



CONSTRUINT FUTUR
TERRAININDIA.CAT



Ascensors SALES



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

F1 PNEUMÀTICS



Pneumàtic multimarca moto i cotxe

Alineacions sense contacte amb el vehicle via digital per làser



F1 PNEUMÀTICS

**DESCOMPTES
ESPECIALS**

Retalla
aquest cupó i
obtindràs un
descompte

☎ +376 723 923 📞 +376 613 199 ✉ pneumatics1@andorra.ad

📍 Av. d'Enclar, 22 · AD500 Andorra la Vella (Santa Coloma)

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

Compro antiguitats

Eines del camp, joguines antigues,
paper i cartells publicitaris antics,
motos Vespa, antiguitats en general.
Podeu trucar sense compromís.

677 424 143

**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 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

Es ven llicència de taxi
de la Seu d'Urgell per jubilació.

Tel: 649 311 831

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



www.viurealspirineus.cat

núm: 261 · novembre 2023

Distribució gratuïta
EDITA

Edicions Salòria SL
Passeig del Parc, 26 · La Seu d'Urgell

DIRECCIÓ EDITORIAL
Marcel·lí Pascual - Feliu Sirvent

DISSENY I MAQUETACIÓ

www.creativadissey.com

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.



[viurealspirineus](https://www.facebook.com/viurealspirineus)



[viurealspirineus_](https://www.instagram.com/viurealspirineus)



[@AmicsPirineu](https://twitter.com/AmicsPirineu)



amic
associació
d'amigues
d'informació
i comunicació

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 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

servei diari **CARLOS NAVINÉS**

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

www.edicionssaloria.com

Llibres del Pirineu



AltUrgellFibra
la fibra òptica de tots

873 450 400
info@alturgellfibra.cat
www.alturgellfibra.cat

Pirineus Mòbil
cobertura d'alçada

873 450 444
info@pirineusmobil.cat
www.pirineusmobil.cat

ANUNCIS BREUS

Compro antiguitats, caixes de pursos antigues i joguines

Scalextric, Nancy, Madelman,
Geyperman, etc...

Podeu trucar sense compromís.

677 424 143

Empresa d'automoció de la Seu, vol incorporar un mecànic i un planxista

Incorporació immediata

973 35 10 69

Servei Verd de Tremp

per a tots els amants de les
plantes i apassionats de la
jardineria

973 65 26 63

658 973 782

PROBLEMES ECONÒMICS?

La Llei de Segona
Oportunitat et pot ajudar

TRUCA'NS i ho estudiarem
Tel. 651 72 24 46

GUIX i DERIVATS FRANCONETTI

Tot tipus de feines amb:
guix, pladur i pintura

Telf: 621 21 84 78



FARRERA NEGRA

FESTIVAL DE
NOVEL·LA NEGRA
DE L'ALT PIRINEU

BURG I FARRERA (Pallars Sobirà)

DEL 24 AL 26
DE NOVEMBRE
DE 2023

farreranegra.cat

Organitza:



AJUNTAMENT DE BURG



COMA BURG
FARRERA

Col·laboren:



IDAPA
Institut d'Investigació i Desenvolupament
en el món de la Gestió i l'Innovació



Generalitat
de Catalunya



Parc Natural
de l'Alt Pirineu



INSTITUT
ESTUDIS
RIBERENCS



L'ALFARDA



CENTRE
D'ART
I NATURA
FARRERA DE PALLARS



BIBLIOTECA
PÚBLICA
DE SORT



NATURALLIBRES
Llibreria de la Vall de l'Alt Pirineu



TRES I SORT



CRETZE
PIRENEU



COTA 730