

viure^{als} pirineus

www.viurealspirineus.cat

Cuina de tardor

Jaume Mora,
de Fonda Farré
de Baro, ens apropa
als sabors del
Pallars

codonys
d'Arcalís

Foto: Felip Sirvent

Temes del mes

Isidre Chia

"A Bolvir hem empadronat
75 persones noves"



Marta Tarrés

"Faig ceràmica artesana
inspirada en el Pirineu"



Cerdanya en família

Manel Figuera publica la
nova guia de la Cerdanya



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

Llibres, Telefonia, Informàtica, Gaming,
Música, Cinema, Fotografia
i tot el que et faci ser qui ets.



A LA PLANTA -1
DE PYRÉNÉES ANDORRA

fnac

Fnac Andorra
Av. Meritxell, 11
AD500, Andorra la Vella
A la planta -1 dels Grans Magatzems Pyrénées.

TOT PASSA A LA FNAC

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

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

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

CURSOS DE PIT BIKES



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

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



**Diversió,
emoció i
competició!**

**Obert tot
l'any**



KARTING EL PLA

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

SEGUEIX-NOS AL



Una mica de ciència: Els premis Nobel científics del 2020

ENRIC QUÍLEZ · President del Grup de Recerca de Cerdanya



Alfred Nobel (1833-1896), empresari, químic i enginyer suec, conegut per haver inventat la dinamita i per haver guanyat una fortuna amb aquest fet, va voler passar a la història per una altra cosa: va establir una fundació que heretava la seva fortuna i cada any s'encarregaria de donar uns premis molt ben dotats econòmicament.

Avui parlarem dels premis pròpiament científics: el de Física, el de

Química i el de Medicina o Fisiologia. Els dos primers, els decideix la Reial Acadèmia Sueca de Ciències, mentre que el tercer el decideix l'Institut Karolinska.

El premi Nobel de Física 2020, ha estat atorgat a tres persones: **Roger Penrose**, **Reinhard Genzel** i **Andrea Ghez**, pels seus descobriments astrofísics sobre els forats negres, la seva relació amb la Teoria de la Relativitat d'Albert Einstein i per trobar al centre de la Via Làctia un d'ells.

Pel que fa al premi Nobel de Química 2020, li ha estat atorgat a **Emmanuelle Charpentier** i **Jennifer Doudna**, dues dones, per desenvolupar la tecnologia que permet escriure fàcilment el codi genètic (el famós CRISPR). Curi-

osament, al pare d'aquest descobriment, el biòleg espanyol **Juan Francisco Martínez Mojica**, no li ha estat reconegut el mèrit, cosa que ha creat decepció dins del món científic espanyol. Finalment, el premi Nobel de Medicina 2020, ha anat per als tres descobridors del virus de l'hepatitis C: **Harvey J. Alter**, **Michael Houghton** i **Charles M. Rice**.

El món científic creu que s'hauria de replantejar la manera en què es premien els descobriments relacionats amb la ciència. Cal tenir en compte que la immensa majoria dels cops, els descobriments venen signats per centenars de persones, grans equips de científics, que col·laboren en major o menor grau en el descobriment. Sense anar més lluny, l'article del CERN pel qual es va concedir el premi Nobel de Física 2013 a Peter Higgs, anava signat per tres mil persones!

Potser caldrà replantejar-se el tema dels premis Nobel, tot i que és poc probable que això succeeixi, perquè també és molt més fàcil des d'un punt de vista periodístic informar d'un, dos o tres guanyadors que no de milers.

Altrament, està el tema de l'espera. Per exemple, Roger Penrose ha hagut d'esperar dècades perquè li reconeguessin el mèrit, mentre que les descobridores (inventores) del CRISPR han hagut d'esperar uns pocs anys. Stephen Hawking, que potser se'l mereixia tant o més, es va quedar pel camí i no es poden concedir premis Nobel a títol pòstum.



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

PLAÇA CATALUNYA, 3
25700 LA SEU D'URGELL

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

DR CARLES POL I ALEU, 26
25560 SORT

TEL. 973 620 231

www.estanol.com

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



RESTAURANT

La Coma

Ctra. Nacional 260 (Lleida-Puigcerdà), km. 205

Tel. 973 515 176 · Fax. 973 515 078

25724 Lles · Cerdanya

www.restaurantlacoma.com

A/e.: info@restaurantlacoma.com



Compra còmodament
per internet,
al mateix preu

i passa-ho a recollir o t'ho portem a casa



Un patrimoni de qui?

ANNA BONET PELÀEZ · @lapluja, arqueòloga especialitzada en difusió i coeducació



En municipis de comarques alt urgel·lenques, com en moltes altres zones amb característiques similars, hi ha registrada una gran quantitat de jaciments o béns

patrimonials que desborden les institucions locals. Aquests, es veuen incapaços de gestionar i impulsar investigacions arqueològiques de qualitat i iniciatives de difusió adaptades al entorn rural. I és per això, que aquest model de gestió del patrimoni ha desembocat en un trasllat dels elements històrics i arqueològics a les capitals de província o zones amb millors i més equipaments culturals.

Malauradament, d'aquest model de gestió en tenim exemples molt propers: "La Senyora de les Muntanyes" (un conjunt de restes humanes que es van localitzar en una cova prop de Montanissell) que descansa en una vitrina del Museu Arqueològic de Catalunya, els frescos de la Catedral Romànica de la Seu d'Urgell que estan exposats al Museu Nacional d'Art de Catalunya a la secció del romànic, juntament amb gran part del patrimoni artístic de Boí Taüll, entre altres.

I és veritat que les zones més petites no tenen la mateixa capacitat de gestió ni recursos que les grans xarxes de museus o institucions públiques relacionades amb la cultura. Però són les darreres, les que han de garantir estudis científics i a la ve-

L'estudi del nostre passat s'hauria de convertir en una eina de consciència social crítica i dinamitzadora

gada, fomentar la creació de petits espais dinàmics per informar sobre els materials locals i difondre el coneixement.

Així doncs, cal que les persones interessades a conèixer la història d'un determinat territori descobreixin l'element arqueològic dins de l'entorn on va ser produït i entendre les dinàmiques socials i el paisatge on es va generar.

Una alternativa del model que s'ha descrit fins ara pot ser la creació d'iniciatives socials que no tan sols emfatitzin i valorin el patrimoni, sinó que siguin una eina de participació social, un motor econòmic i de desenvolupament per a les persones de la zona, tot col·laborant amb institucions com universitats o entitats culturals.

El que necessitem en les nostres zones són iniciatives que parteixin del treball conjunt de la població local, la recerca i les institucions. Que promoguin el retorn d'aquests elements històrics i el coneixement científic generat al territori. I que després, donin a la població eines, mecanismes i coneixements que permetin dinamitzar l'economia rural i l'autogestió.

Perquè l'augment del flux de gent repercuteix d'una manera directa impulsant l'economia de petits comerços i entitats locals; la partici-

pació de l'escola o entitats de lleure en el projecte li donarà continuïtat i difusió i, finalment, la creació de llocs de treball qualificats i no qualificats permetrà donar consistència al projecte i possibilitarà que les persones puguin escollir quedar-se al territori. A més a més, la importància de la creació d'activitats i projectes, sales-museu o xerrades/visites en petits municipis per conèixer el patrimoni local rau en el fet que tota la població es veu abocada a participar-hi directament o indirectament fomentant la cohesió de la comunitat.

Hem d'entendre que tot el coneixement que generem amb aquestes iniciatives socials permetrà crear coneixement col·lectiu transversal que podrà assolir tota la població de la zona. Cal fer que el patrimoni esdevingui un projecte social a les zones rurals, una experiència intergeneracional i enriquidora tant per les persones visitants com per la gent del territori.

L'estudi del nostre passat s'ha de convertir en una eina de consciència social crítica i dinamitzadora que permeti agrupar a societat com a col·lectiu, fomentant el debat, el coneixement i el respecte envers el nostre passat per saber com volem construir el nostre futur.





Espai cultural,
lúdic i gastronòmic

Cal Serni

www.calserni.com
Tel: 973 35 28 09





disseny
La Seu

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



TENDALS



MOBLES



CORTINES



MOSQUITERES



TAPISSERIA



TOT PER LA LLAR



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

segueix-nos:



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

Ara fa cent anys, la vila d'Organyà

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



El vespre del 27 de novembre de 1920 l'automòbil del candidat per la Lliga Regionalista al nostre districte feia la seva entrada a la Seu d'Urgell. El viatge del candidat, el jove advocat barceloní Josep Maria Trias de Bes, havia transcorregut enmig del temporal de pluja i neu que aquells dies colpejava el país. Malgrat ésser ja tard i el temps gens propici a l'espera, les personalitats més destacades de la capital del districte l'esperaven impacients per iniciar la campanya electoral. L'objectiu del candidat era visitar les principals poblacions del districte aprofitant, entre altres fóruns d'opinió, la fira de Sant Andreu d'Organyà.

La vila d'Organyà era en aquelles eleccions un feu en lluita, l'indret d'on era fill el candidat opositor, el també jove advocat Joan Sarradell i Farràs, vinculat al liberalisme de Santiago Alba. La tardor de l'any anterior, els regionalistes havien propiciat la creació d'un Casal Nacionalista a Organyà (el primer de la comarca) a fi de portar la "bona nova" del catalanisme al feu de la família Sarradell. Per això, en Trias volia aprofitar l'altaveu de la fira per a començar a preparar l'ambient de la campanya

electoral, en un intent per mobilitzar un electorat indiferent davant de les terceres eleccions en tres anys consecutius.

Organyà era la tercera població amb importància del districte de la Seu d'Urgell amb 1073 habitants i tenia una àmplia àrea d'influència per la part meridional de la comarca de l'Urgellet: Tahús, La Guardia, Cabó, Vilar, Senyús, Figols, Montant, Tost, Alinyà, Perles, Nargó, Montanissell, Sallent, Valldarques, Gavarra i fins i tot Bóixols, Les Anoves i Lavansa. Una capital regional que amb 241 habitatges celebrava dos fires al llarg de l'any: una de petita al voltant del primer diumenge de quaresma i els dos dies anteriors, i una de gran, dedicada a Sant Andreu, el 30 de novembre i els dies 1, 2 i 3 de desembre. Encara que la fira era un pol d'atracció dels veïns de la comarca, els veritables protagonistes eren els comerciants i tractants de bestiar arribats des de França, l'Aran, el Pallars, l'Aragó i fins i tot de València i la resta d'Espanya. Als anys trenta, les transaccions que s'hi realitzaven (declarades, és clar) ascendien als tres milions i mig de pessetes, a tot això calia sumar l'impacte econòmic d'aquell riu de gent als comerços, fondes i cafès de la vila dels ganxos.

La fira era un autèntic motor econòmic i bona



El Firal d'Organyà ple de gom a gom amb Cal Sarradell al fons, c. 1925-1945. ACAU, Fons Maravilla (Fotògraf: Francesc Portella).

prova d'això eren els immensos coberts construïts per a resguardar les mules i la resta del bestiar que acudia a la fira, encara que en algunes ocasions, el bestiar desbordava enmig dels carrers i prats de la població. En aquells dies la majoria de les cases de la població feien d'hostal per amics, coneguts i familiars, que aprofitaven aquell doll de gent per a guanyar-se un calaixet per afrontar les despeses de la resta de l'any.

L'any 1920 era alcalde d'Organyà, **Decoroso Betriu**; Secretari, **Buenaventura Rocamora**; Jutge de pau, **Eduard Montaña**; Fiscal, **Josep Remolins**; Administrador de Correus i Telègrafs, **J. Roselló**; i rector de Santa Maria d'Organyà, **Alfonso Callén**. La població gaudia d'una important activitat econòmica i comercial: hi havia dos cafès (**Baldomero Llinàs** i **Marcelino Rosell**); dos fondes (**Manel Rocamora** i **Josep Cerdà**); dos forns (**Juan Argerich** i **Josep Vilarrubla**); dos farmàcies (**Josep Maria Turón** i **Nativitat Daunes**); dos metges (**Eduard Montaña** i **Enric Martínez**); **vuit** botigues de comestibles; **cinc** sastreries; **quatre** botigues de teixits; **quatre** terrissaires; **dos** sabaters; **dos** espadenyers; **dos** barbers; **dos** serrallers; **dos** ferrers; **un** estanc (**Andreu Costa**) i **una** fàbrica d'embotits (**Damià Obach**). A més de basters, fusters, llauners, pintors, paletes, músics, i molts altres oficis, entre ells, un rellotger (**Josep Soldevila**). A més de diverses serradores, molins de gra i d'oli, i una important producció ramadera i agrícola. Com a espais

de sociabilitat, a part de l'esmentat Centre Nacionalista, hi havia un **Cercle obrer catòlic** i un **Centre democràtic**, sindicat agrícola i altres associacions.

Una autèntica vila, connectada per telègraf des de 1882 i per carretera des de l'any 1896, i que havia tingut notari propi fins a la primera dècada del segle XX, encara que a partir d'aquella

Organyà era la tercera població del districte de la Seu d'Urgell amb 1073 habitants

data, els notaris de la Seu d'Urgell solien dedicar uns dies de la setmana per baixar-hi a treballar. Gaudint, a més, de dos companyies d'energia elèctrica fusionades l'any 1913 en una única entitat.

L'any 1920, els veïns d'Organyà es trobaven atrafegats amb la construcció d'una nova escola als afores de la població. Les obres avançaven a bon ritme, gràcies en part a les gestions de la família Sarradell i la generositat dels veïns de la vila. El setembre d'aquell any, el propi bisbe Guitart d'Urgell ho havia pogut comprovar durant la seva primera visita pastoral a Organyà. En aquella ocasió 100 nens i nenes de la vila i els seus voltants van rebre la confirmació. Ben aviat doncs, la canalla i els professors d'Organyà tindrien un edifici digne per l'escola graduada.



amic
ficcions
L'AVENTURA DE CREAR HISTÒRIES

13a EDICIÓ

FEM DE L'ESCRITURA UN JOC...

Si ets alumne de 3r o 4t d'ESO, Batx o CFGM
Inscriu-te fins al 8 de febrer de 2021 a:
www.ficcions.cat

Participa i guanya!

 **PlayStations**
 **iPhones Smartphones**
 **iPads**
 **Auriculars sense fils**

Organitza:
amic
associació aprofitant a l'hostal i a l'entorn

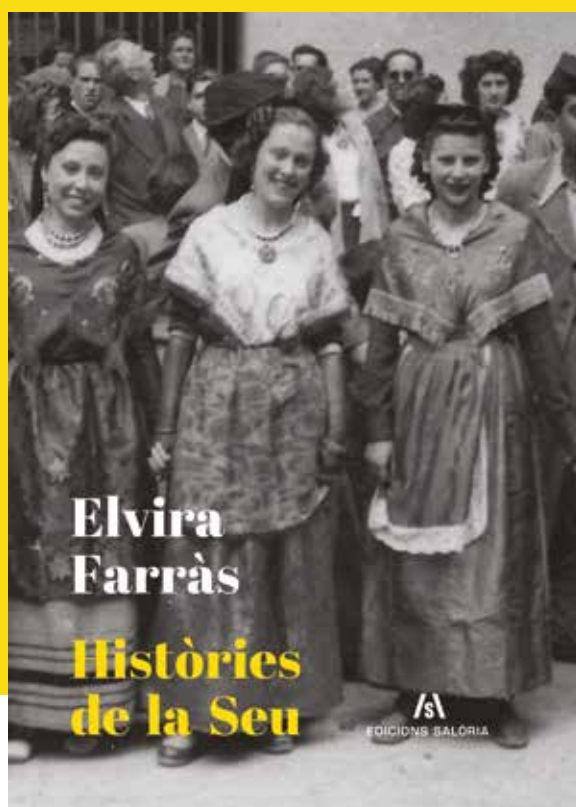
Amb el suport de:
Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura

Amb la col·laboració de:
CONSELLERIA D'EDUCACIÓ, UNIVERSITAT I RECERCA
GENERALITAT VALENCIANA
FUNDACIÓ CARULLA

HISTÒRIES DE LA SEU

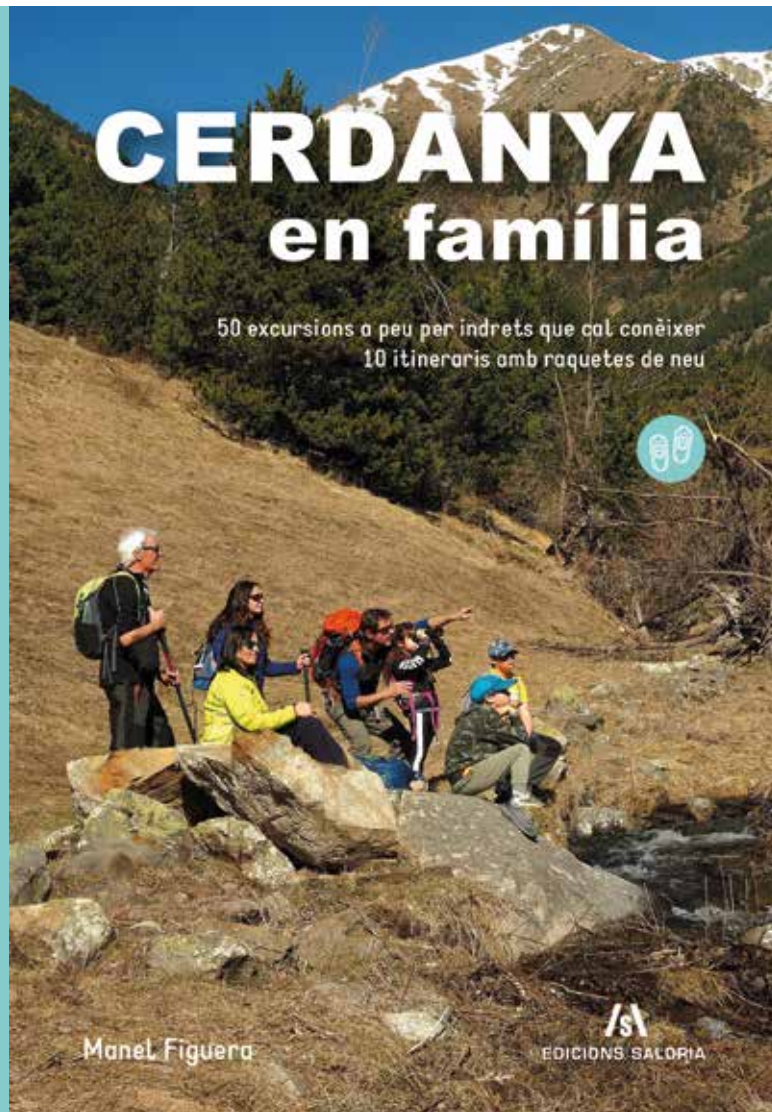
Un llibre de ciutat!

L'Elvira Farràs va dedicar tota la seva vida a estudiar i difondre la història, la cultura i les tradicions de la seva ciutat, la Seu d'Urgell. Ara des de la Germandat de Sant Sebastià li han volgut retre homenatge amb la publicació d'un llibre molt especial, un recull d'articles i fets històrics.



L'obra, que es pot trobar a les llibreries de la Seu, s'ha fet amb el suport de:





CERDANYA EN FAMÍLIA

A totes les llibreries de la Cerdanya

Feia falta una guia actualitzada i útil com aquesta. El seu autor, el Manel Figuera, és un expert excursionista que porta una seixantena de llibres publicats i que ha dedicat els darrers anys a seleccionar uns cinquanta recorreguts a peu per la Cerdanya, així com deu itineraris per fer amb raquetes de neu.

La presència de l'ós estressa els ramats de vaques de la muntanya de Lladorre

MARTA LLUVICH/ACN · LladorrE

Els ramaders que tenen el bestiar a la muntanya de Lladorre, al Pallars Sobirà, han denunciat que aquest any s'han vist obligats a recollir els animals amb "molta antelació" degut al comportament "anòmal" dels animals. Els pagesos ho relacionen directament amb la presència de l'ós. Les dues explotacions diuen els animals presentaven símptomes "d'estrès i pèrdua de pes". Aquesta "situació sobrevinguda" a més de provocar "maldecaps de maneig" i pèrdues d'animals ha generat costos econòmics afegits com haver de mantenir el bestiar a les explotacions un mes abans del que hauria de ser.

Els ramaders han dit que els animals ja van abandonar les pastures d'alçada, un mes abans del previst, i no per manca de menjar. La situació es va agreujar especialment des de la segona quinzena de setembre, quan cada dia el bestiar boví intentava abandonar les zones baixes de pastura. Alxò va provocar que pràcticament fos "impossible" controlar els animals, tot i l'existència d'un pas canadenc i de filats electrificats.

Els pagesos denuncien que aquesta situació coincideix amb l'aparició d'animals ferits com una vaca morta "amb signes evidents de la presència de l'ós" i una altra de desapareguda. Els ramaders han afirmat que en aquesta zona hi ha hagut observacions d'ossos i han afegit que aquesta situació és contrastable en bona part, ja que una part dels plantigrads porten collars amb localitzador GPS, per la qual cosa es poden resseguir els



Un ramat de vaques per una carretera del Pallars (Foto: Marta Lluich)

moviments que constaten la situació descrita durant aquest període de temps.

Els ramaders han dit que s'han vist obligats a recollir el bestiar oví a les explotacions amb molta antelació, d'una banda per evitar mals majors, però també davant la "impossibilitat física" de mantenir-los en la zona de pastura.

L'Associació de Ramaders del Pallars Sobirà s'ha solidaritzat amb els ramaders afectats i s'ha adherit a totes les reclamacions i a denunciar la greu situació que han viscut aquest estiu havent de treure el bestiar entre un mes i un mes i mig abans del que és habitual.



**PROMOCIÓ ESPECIAL
PER A LES COMARQUES
DEL PIRINEU:**
enguany no podem fer moltes
fires però t'enviem l'oli
gratuïtament a casa

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



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

**VIURE
ALS
PIRINEUS**

www.viurealspirineus.cat
núm. 225 · novembre 2020

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

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

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

f viurealspirineus
i viurealspirineus_
t @AmicsPirineu

amic associació
de mitjans
d'informació
i comunicació

**2 ULLERES
DE MARCA
VIDRES INCLOSOS**

**99'50
€**

o 10 quotes de 9,95€/mes



OPTICALIA CENTRE VISIÓ GRUP

**C/ Major - 85
Cra. de Vic - 5**

**La Seu D'Urgell
Manresa**

**Tel : 973 35 46 10
Tel : 93 872 54 71**

Promoció vàlida per graduacions compreses en el rang d'estocatge dels proveïdors Vistasoft. Són lents monofocals bàsiques, orgàniques 1.5 blanques. Muntures de la col·lecció per la promoció, de les marques exclusives d'Opticalia: Pepe Jeans, Pull and Bear, Amichi, Custo Barcelona, Victorio&Lucchino i Mango. Promoció vàlida des del 01/09/2020 fins el 31/12/2020. Les lents de les ulleres han de tenir la mateixa graduació.

Les Jornades d'Estudis de Cerdanya no seran presencials

REDACCIÓ · Puigcerdà



A conseqüència de la situació sanitària actual, l'organització de les IV Jornades d'Estudis Comarcals de Cerdanya ha decidit suspendre-les en format presencial. En canvi, els ponents que ho desitgin podran presentar les seves comunicacions en vídeo i aquestes seran penjades al canal de YouTube del Grup de Recerca de Cerdanya.

Les IV Jornades d'Estudis Comarcals de Cerdanya s'havien de realitzar dissabte, dia 14 de novembre, al Local Social de Bellver de Cerdanya.

Altrament, això no altera la seva compilació per la seva publicació en format escrit durant l'any 2021 en la revista ERA número 4.

Neix Actualitat Cerdanya, un nou espai de debat a la xarxa

REDACCIÓ · Puigcerdà



A ctualitat Cerdanya és un nou espai de debat sobre la comarca que ha nascut amb la vocació de crear opinió a la Cerdanya sobre tot allò que passa a la comarca i amb la idea de fer-ho des del rigor i la màxima objectivitat possible, defugint populismes i idees preconcebudes, analitzant les dades més actuals i cercant informar, per sobre de l'entreteniment o d'un fals consens.

S'han reunit un seguit de persones, d'edats i formacions diverses, per tal d'oferir un ampli ventall d'opinions. No són una plataforma política sinó que pretenen expressar lliurement les seves opinions, sense pressions de ningú a fi d'articular una opinió seriosa i ordenada. Té el format d'un blog.



Bar Restaurant

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

Menú diari: 12,50 euros

Diumenges i festius: 13,50 euros

Plaça del Codina, 4.

Telf. 973 044 338 · La Seu d'Urgell

Local ampli i molt acollidor



**Mai perdís
de vista
el que realment
t'importa!**

**OPTICA
ISERN**



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

**Especialistes
qualificats**



**Ulleres
graduades**



Audiòfons



**Equip
professional**



Cinc anys recuperant camins a la vall de Siarb

REDACCIÓ · Vall de Siarb

Des de l'any 2016 la vall de Siarb, una vall situada a la vessant sud del port del Cantó (Pallars Sobirà) que forma part del municipi de Soriguera i que està situada al bell mig del Parc Natural de l'Alt Pirineu, ha rebut més de 430 voluntaris i voluntàries que han participat en la recuperació de camins antics i murs i empedrats de pedra seca.

Aquesta tasca de recuperació, que es va iniciar l'any 2016, ha culminat enguany amb la realització dels primers passos del projecte Museu de Camins, un projecte que pretén crear un espai de reserva viva de senders, cultura i patrimoni al Pirineu.

Per cinquè any consecutiu, s'han fet un total de set camps de treball a on hi ha participat més d'un centenar de voluntaris i voluntàries. Els camps hi han participat l'Agrupament Escolta La Soca, de Mataró, on els 15 joves participants van obrir i refer alguna paret el camí de la Riba Blanca; dos camps de d'adolescents de 14 a 17 anys organitzat conjuntament amb la



Direcció General de Joventut on s'ha desbrossat un camí adjacent al camí de Canemassos, han recuperat trams de l'empedrat del camí de la Davallada, han reconstruït algun mur de pedra seca del camí dels Planters i han treballat en el camí antic de Llavaners a Vilamur; un altre amb la participació de joves l'Esplai MOVI de Sarrià, on han desbrossat el camí de la Riba Blanca i el camí dels bedolls, un camí

inèdit que porta fins al capdamunt de la Serra de Freixa; dos el camp de treball d'adults organitzats conjuntament amb el Servei Civil Internacional que ha treballat en la recuperació del camí antic que anava de Llavaners a Vilamur i han seguit amb les tasques del camí de la Riba Blanca de Llagunes i, finalment, un camp que ha centrat les seves tasques a la zona de Llavaners.





CONSTRUCCIONES
ANDRÉ DE SOUSA, S.L.

Disfrutamos con lo que hacemos

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

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





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



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

A la muntanya, deixa't guiar



L'Institut per al Desenvolupament i la Promoció de l'Alt Pirineu i Aran (IDAPA) impulsa la campanya "A la muntanya, deixa't guiar", que té per objectiu donar a conèixer el valor afegit que aporten els guies professionals de l'Alt Pirineu i Aran.



La campanya, sorgida en el marc de la *Taula de Camins de l'Alt Pirineu i Aran*, compta amb la col·laboració de guies d'arreu dels Pirineus. Amb aquesta iniciativa es pretén **incrementar la contractació de guies** i contribuir a consolidar la professió a la regió pirinenca.

Tipus de guiatges

Guiatges de muntanya: Ens acompanyen a fer un cim, un itinerari per la mitja o l'alta muntanya, etc. També n'hi ha d'especialitzats en barranquisme, escalada i altres activitats.

Guiatges de natura: Ens ensenyen els secrets dels mamífers i dels ocells, dels boscos i els estanys, de les plantes, de l'origen dels Pirineus, dels cels estrellats.

Guiatges de fotografia: Ens ajuden a fer millors fotos, a trobar llocs fotogènics, a buscar les llums idònies, a capturar instants únics.

Guiatges culturals: Ens mostren el ric patrimoni arquitectònic de muntanya però també la cultura, les tradicions, les llegendes.

Els guiatges, experiències amb valor afegit

Et preguntes si val la pena pagar per un guiatge?

Et donem 10 motius:

1. Diversió 2. Comoditat 3. Seguretat 4. Aprenentatge 5. Reflexió 6. Privilegi 7. Informació 8. Passió pel territori 9. Ocupació 10. Preu ajustat

Directori de guies

El directori www.sompirineu.cat/directoriguies inclou **guies professionals en actiu** que ofereixen

serveis a les comarques de l'Alt Pirineu i Aran. Els/les guies poden tenir diverses especialitzacions temàtiques, escull la que més t'interessi utilitzant el cercador. Cada guia disposa d'una fitxa pròpia on podràs veure-li la cara, una breu descripció i les seves dades de contacte per si vols parlar-hi.

Per tant, no t'ho pensis més: A LA MUNTANYA, DEIXA'T GUIAR. Tots els productes comunicatius vinculats a la campanya es poden consultar al microsite www.sompirineu.cat/deixatguiar.



L'IDAPA vol donar a conèixer i vol incrementar la contractació de guies professionals



Isidre Chia: "A Bolvir hem posat en marxa un projecte de participació ciutadana que ha tingut molta acceptació"

ABRIL MONTANÉ · Bolvir

Isidre Chia és l'actual alcalde de Bolvir i conseller al Consell Comarcal de la Cerdanya, on treballa amb els seus companys a les àrees de Medi Ambient, Hisenda i Recursos Humans. Es defineix a si mateix com un empresari emprenedor del ram de la jardineria i, ara que exerceix de batlle, té molt clara la línia que ha de seguir: de tu a tu, de transparència i de llibertat d'expressió amb la gent del poble.



Isidre, quina és la seva trajectòria personal i professional?

Tinc 35 anys. Vaig néixer a Puigcerdà però ja fa 12 anys que visc a Bolvir, amb la meva esposa, la Mireia, i els meus tres fills, la Lissette, d'onze anys, el Xavier, de cinc, i la Gretta, de tres, que ja són fills d'aquí, de Bolvir. Fa 17 anys, vaig muntar la meva pròpia empresa de jardineria. Quan jo era petit, el meu pare era l'encarregat de la Pleta de Saga, de manera que d'allà vaig aprendre el tracte amb la gent. A més, des de petit que sempre deia que jo volia ser jardiner i anar tot el dia amb un tot terreny i un remolc amunt i avall, treballant i fent les coses ben fetes. Així doncs, em

vaig decidir i vaig posar en marxa el meu propi projecte. Llavors, el meu germà, el Xavier, estava treballant de paleta i al meu pare li feia molta il·lusió que treballéssim junts, així que ens vam ajuntar. Vam tenir la gran sort de començar amb empresaris que ens van donar molta feina, jardins nous i grans projectes. Trobar tants bons clients ens va ajudar a prosperar i, en poc més de 7 anys, vam començar a veure com l'empresa creixia. Algunes petites empreses de la competència van anar plegant i ens van demanar de quedar-nos algun treballador seu, o treballadors d'altri van venir a demanar-nos feina, i és així com vam anar creixent,

per sort nostra, sempre esglaonadament. Hem absorbit, per exemple, una empresa de reg i canalitzacions que ens ha ampliat el nostre àmbit d'actuació. Ara mateix comptem amb més de 50 treballadors, n'estem molt satisfets i només queda seguir treballant i fent les coses tan ben fetes com sabem.

Com va decidir a presentar-vos a l'alcaldia de Bolvir?

Els meus companys m'hi van animar, em deien que, si m'hi veia en cor, que tirés milles. Erem molta gent del poble que estàvem descontents amb el mandat anterior, hi havia moltes coses que fallaven i Bolvir necessitava un canvi. El detonant va ser la gran campanya que vam fer, anant porta a porta per tal de donar-me a conèixer —hi havia gent de Bolvir que no sabia qui era— i escoltar la gent i les seves valoracions, sentiments i necessitats. Per mi, va ser una satisfacció enorme guanyar les eleccions, que la gent confiés en nosaltres i ho segueixi fent. La veritat, i ho dic de tot cor, em sento molt ben acollit i estimat pel poble, i nosaltres, des de l'Ajuntament, tenim clar que deixem la porta oberta i que som aquí per ajudar i escoltar tothom, que com a govern volem que el veïnat se senti lliure de venir-nos a dir el que calgui i nosaltres estarem encantats i disposats a mirar d'ajudar tant com puguem.

A l'hora de presentar-vos com a alcalde, hi va influir que el vostre pare, Ramon Chia i Gálvez, fos l'alcalde de Fontanals?

Ell no volia que jo m'hi presentés, patia per si o bé el poble o bé l'empresa quedaven desatesos, ja que el dia té les hores que té! Gràcies a Déu, quan les coses es fan amb il·lusió, hi

ha temps per tot. M'ho prenc com un repte personal: canviar el poble cap a millor, que la gent se senti còmoda i pugui venir a veure'ns i demanar-nos el que sigui lliurement. M'agrada, puc ajudar molta gent, podem dur a terme nous projectes i millorar-ne d'altres, i sobretot m'agrada escoltar les crítiques, que no em prenc com una cosa negativa sinó constructiva, per seguir sempre endavant i aprendre.

Com heu anat entomant des de l'Ajuntament els diversos cops de la Covid-19 i com prepareu el futur?

Hem estat i estem al peu del canó. Des de l'Ajuntament s'ha trucat dues vegades per setmana les persones grans, se les ha atès i la brigada s'ha desplaçat per dur a terme els seus encàrrecs. Hem col·locat dosificadors de gel hidroalcohòlic de peu per tot el poble, a llocs com la llar d'infants, el local social o el museu. Hem pogut dur a terme el casal d'estiu, que ha estat tot un èxit. Enguany, el Castellot no ha pogut rebre estudiants però els arqueòlegs han seguit acostant-nos el passat i s'han pogut descobrir noves habitacions. També ha passat una altra cosa espectacular aquest estiu, i és la represa de la Torre del Remei a mans de Carles Gaig i la cadena Mercer Hotels, dos puntals que reassegueren el prestigi de la Torre i que ens fan sentir molt afortunats de tenir-los aquí.

Últimament es parla molt dels nous empadronaments. Com ho encara l'Ajuntament?

L'anterior mandat i l'actual oposició han deixat sempre molt clara la seva posició en contra dels nous empadronaments. Però, l'equip actual tenim molt clar que no ens hi podem negar, sempre que es presentin els documents indicats. Per nosaltres,

"Ara per ara, hem empadronat unes setanta-cinc persones noves i quatre famílies han escolaritzat els seus fills al poble. A Bolvir tothom hi és benvingut"

tothom és benvingut a Bolvir, sigui de pas o sigui per establir-s'hi. Ara per ara, hem empadronat unes setanta-cinc persones noves i fins i tot quatre famílies han escolaritzat els seus fills aquí. A Bolvir tothom hi és benvingut, vingui d'on vingui, no tenim cap inconvenient amb ningú. Jo ho trobo fantàstic, fer créixer el poble: com més gent hi hagi, millor!

Què creieu que esteu aportant i podeu aportar personalment al poble? Quins projectes teniu en marxa?

Portem poc més d'un any de legislatura i ja hem dut a terme i començat a filar molts dels projectes que dúiem en campanya. El primer que vam fer quan vam entrar a l'Ajuntament va ser ampliar la llar d'infants i fer patis nous. Hem arranjat el Camí de l'Aigua i hi hem col·locat noves passarel·les, ja que les d'abans estaven deteriorades i eren perilloses; ara s'hi pot circular en bicicleta i es pot gaudir d'aquest entorn espectacular sense cap perill. Hem acabat de reformar la plaça petita del poble, la dels porxos, i ara li toca a la gran. Aviat començarem a construir els pisos de protecció oficial; ara per ara en tenim dos en marxa, però la intenció és arribar a tenir-se sis. Hem fet que el forn de pa

passés de ser particular a ser municipal: hem reformat els baixos de l'antic Ajuntament, on ja hi havia l'obra-dor, que hem reformat, i hem fet la botiga, de manera que l'Ajuntament pot aprofitar el local i gaudir d'uns ingressos. Creiem necessàries dues rotondes més en els nostres termes municipals —no volem que cap veí més ni ningú perdi la vida a la carretera—: una a l'encreuament de la Pleta de Bolvir i una a l'encreuament de la Corona; els nous senyals de reducció de velocitat ens han proporcionat dades de fins a 150 km/h, una velocitat massa sovintejada, i hem pensat en un tram de radar amb un màxim de 60 km/h de l'entrada del poble fins a la Torre del Remei per tal d'evitar aquestes velocitats i el soroll que una circulació així comporta.

Realment, són moltes obres en poc temps...

També hem portat l'aigua a totes les granges del municipi i hem revisat tots els preus de les tarifes canons, de manera que hem fet preus especials per la pagesia: creiem que els hem de mantenir perquè són el motor de la comarca, i els volem posar en valor. Ara acabem de posar en marxa un projecte de participació ciutadana que ha tingut molta acceptació: la gent ha votat la construcció d'un parc d'oci i esportiu des de darrere del poliesportiu fins als 4 camins; la intenció és tenir el projecte definit per poder-lo realitzar al llarg de la legislatura vinent. Estic molt content d'on som i tot el que hem fet tan sols en un any de legislatura. Estic encantat amb tot l'equip de govern: són uns cracks. Només em queda dir que seguirem aquí, a peu de canó, que això només ha estat un inici. La nostra intenció és que tota la gent de Bolvir se senti còmoda i contenta amb el poble i amb la gestió que en fem.

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



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





Joves del Pirineu

Marta Tarrés Codina té 28 anys i és d'Oliana. Va estudiar Belles Arts i disseny gràfic interactiu, però la ceràmica la va seduir.

Marta Tarrés: “Faig ceràmica artesana inspirada en la natura i el Pirineu”

Fas ceràmica artesanal des d'Oliana...

Vaig estudiar Belles Arts a Barcelona i en acabar vaig anar a l'EASD Ondara de Tàrraga a estudiar disseny gràfic interactiu, de fet d'això van anar les meves primeres feines. Però trobava a faltar la part més manual, pintar, l'escultura... i una mica per casualitat vaig començar a fer ceràmica.

I la ceràmica et va atrapar...

Em va agradar molt des d'un inici. Trobo extraordinari que d'una feina creativa en puguin sortir objectes preciosos i alhora útils, que fem servir habitualment, com plats, tasses, bols... allò que se'n diu ceràmica utilitària. Em vaig voler especialitzar més i vaig anar a la Bisbal, a l'Empordà, a fer un curs.

I a la Bisbal vas aprendre l'ofici...

Sí, al millor lloc on podia anar. A Belles Arts no vaig tocar mai un torn, vaig fer-hi modelat escultòric, però mai ceràmica amb torn. La idea de la Bisbal era d'anar-hi a fer un curs intensiu d'estiu d'una setmana de durada, però em va agradar tant que m'hi vaig quedar dos mesos. Vaig tenir la gran sort d'anar a parar a l'Escola de Ceràmica de la Bisbal que dirigeix **Dolors Ros**, una magnífica professora amb una energia increïble, tota una autoritat en la matèria.

Què t'inspira?

Sempre dic que faig ceràmica artesana inspirada en el Pirineu i és ben bé així. M'inspira la natura que m'envol-

ta. Tinc la sort de viure en un entorn excepcional, el paisatge, el contacte amb la natura, sortir a caminar, plegar bolets... Tot això va calant, ho porto a dins i intento que les peces que faig també respirin i desprenduin aquesta ànima.

La ceràmica demana temps...

Demana temps perquè són peces artesanals, resultat d'un procés creatiu on hi intervé poca tecnologia. Compró el fang en pastilles, faig la peça al torn, la deixo assecar una mica fins que quedi en duresa de cuir, és a dir prou tova perquè la puguis treballar i alhora prou seca perquè no es deformi. Arribat aquest punt es torna a tornejat i polir, perquè quedi ben acabada, i es deixa assecar. Cada peça porta una primera cuita a mil graus, perquè el fang perdi una part de la porositat i sigui més fàcil l'esfaltat. Tot seguit encara es torna a coure a més temperatura i, finalment, la peça es dona per acabada.

Sense presses. I també amb un bon estat d'ànim?

Sobretot quan treballes el torn necessites estar molt concentrada. Les peces surten molt millor els dies clars, sense maldecaps ni preocupacions. El primer que t'ensenyen quan aprens a fer anar el torn és a centrar la peça. Has de centrar bé el fang al torn, però tu també has d'estar molt centrada en el que fas (riu).

I les mans...

Les mans són essencials, són l'eina de treball. De fet faig servir ben pocs estris:



una mitja lluna de ferro, una naf i un fil per tallar.

Les mans són fonamentals. Al principi, fins i tot, m'agafava mal als canells (riu).

Què és 'La vella de Romadriu'?

De fet és una llegenda que m'explicava el meu pare i que a mi m'encantava de petita. Ara és la marca, el nom que utilitzo per signar a mà totes i cadascuna de les peces que faig. Un nom que expressa món rural i Pirineu i que m'identifica. Venc a través de la botiga *on line* www.lavelladeromadriu.cat i de les xarxes socials i ara també es poden trobar les meves creacions en algunes botigues. Està molt bé viure al Pirineu i treballar des d'aquí, però també s'agriria tenir una bona connexió a internet i un servei de missatgeria òptim.

És complicat treballar pel teu compte, viure de l'art?

Sí, sí, és complicat, perquè no saps mai com acabaràs el mes (riu). De fet el meu és un projecte molt nou, que volia complementar-lo amb tallers i classes, però ha coincidit amb aquesta pandèmia que ho ha capgirat tot i tothom.



Cuina pallaresa de proximitat



Foto: Feliu Sirvent

LLOC: Carretera de Sort, s/n BARO (Pallars Sobirà)

FUNDAT PER: Josep Mora Farràs i Maria Julià Rey

ANY: 1957

DIRECTOR: Jaume Mora Julià

DESCRIPCIÓ: Cuina pallaresa elaborada amb producte de proximitat. Sabors autòctons posats al dia.

www.fondafarre.com

FELIU SIRVENT



Josep Mora Farràs, fill de casa Farré de Baro i **Maria Julià Rey** de casa Sastre d'Arcalís, es van casar el 1957 i van decidir fer un tomb a la seva vida i convertir la casa vella, a la plaça del poble, en una fonda. Abans, Josep Mora tenia vaques i Maria Julià feia feines i cuinava per a les cases fortes del poble, com casa Menal de Baro. Aquests van ser els inicis de la

Fonda Farré, un establiment que ben aviat es va convertir en una referència per la seva cuina i en un punt de reunió i trobada per als veïns de la comarca i traginers. Més endavant van començar a arribar els primers visitants al Pallars i moltes famílies de fora hi anaven a passar les vacances. A poc a poc, i amb l'ajuda abnegada dels seus tres fills -Josep, Montse i Roser- el negoci va anar

creixent. El 1971 es va iniciar la construcció de la nova Fonda Farré a tocar de la carretera de Sort, que es va inaugurar el 20 d'abril de 1972.

Jaume Mora Julià, és el fill petit i es porta setze anys amb Josep, el germà gran. Es va incorporar, seriosament, al negoci familiar en tornar de fer el servei militar, però de ben menut ja omplia ampolles de vi de la tona,

recorda. *Poca cosa puc dir de la casa vella, perquè encara no havia nascut -explica- però sí que puc assegurar que estic molt satisfet d'haver pogut recuperar el lloc on es van forjar els somnis dels meus pares i on neix per a nosaltres el món de la gastronomia.* Jaume Mora avui porta la fonda i ha agafat el relleu de la mare al capdavant dels fogons. És un pallarès de pedra picada i una persona inquieta i implicada en tota mena d'iniciatives locals, però especialment en la recuperació de la cuina autòctona pallaresa. Mora va ser un dels impulsors, el 2003, de l'Associació gastronòmica *La Xicoia*: *aquesta ha estat una iniciativa d'èxit, assegura. L'associació ens ha unit a tots els restauradors de la comarca, ens ha fet més forts i ens ha aportat una gran dosi d'autoestima i molt companyerisme, manifesta convençut.*

La Xicoia va ser creada per promocionar la cuina pallaresa, recuperar els productes del territori, preservar les receptes tradicionals i exportar tot això a l'exterior. Jaume Mora n'és un membre ben actiu i any rere any reviu amb intensitat la *Festa del Mandongo*, la celebració que dona el tret de sortida al popular *Carnaval de Sort*. Antigament la matança del porc es feia a pràcticament a totes les cases del Pallars, però aquesta tradició s'ha anat perdent i ja són molts els nens que desconeixen com s'elaboren la majoria d'embotits. A Mora li agrada donar a conèixer als més petits els embotits característics del Pallars, com el xolís, el bull d'ou, la traidora, la girella o el facit de Carnaval.

Producte de temporada

El producte de temporada i de quilòmetre zero (*restaurant Slow Food*) és el gran protagonista dels fogons de la *Fonda Farré*. *Fem la cuina que sempre ha fet la meva mare*, assegura Mora.

Maria Julià, que ja ha complert els vuitanta-cinc anys, va rebre el 2015 el reconeixement de *La Xicoia* per la seva dilatada trajectòria professional. La majoria dels plats de la cuina pallaresa es basen en una dieta de muntanya amb productes senzills i de temporada. Durant anys, aquest bocí de Pirineu va ser un territori mal comunicat i això va fer que

"Fem la cuina que sempre ha fet la meva mare", explica Jaume Mora

la seva gastronomia s'hagués de restringir als aliments que es produïen dins la comarca. Molts dels plats pallaresos més tradicionals inclouen la carn, principalment de corder, poltre i vedella; embotits com la girella; el formatge de tupí, fet amb llet

d'ovella i aiguardent; l'arròs amb carreretes; la *Vianda*, una escudella típica, o el *Palpís* de corder.

La carta de la *Fonda Farré* es renova cada temporada i es caracteritza per la seva creativitat i varietat, tant pel que fa als plats del menú diari i de cap de setmana, com a la gran quantitat de tapes innovadores que ofereix. El client hi pot degustar, entre altres propostes, la *Taula de formatges pallaresos amb nous de Sorre i codony de la fonda*; el *caneló de ceps nostres amb formatge curat de Surp*; el *peu de porc deshossat amb llanegues negres del Cantó*; l'*espatlla de corder xisquet de Madó d'Escàs amb suc de rostit*; el *Magret d'ànec amb salsa hoisin i fruites del bosc d'Esterri&Berry*; o bé unes magnífiques postres com el *Filiberto amb caviar de cassís del Portet de la Pobla de Segur* o els famosos *Bunyols de xocolata amb llet*.

Caneló de carn de caça de Vedat Pirineus amb foie, tòfona fresca d'Organyà/Pessonada i crema de formatge tou del Til·lers de Sort

INGREDIENTS

Carn de cervol; carn de senglar; pasta de caneló de la Garbiana de Cervera; verdures (ceba, àpit, carota, xirivia, nap) per al brou; ossos dels animals; soia; calvados; vi ranci; crema de llet; formatge Tou dels Tíllers; tòfona fresca d'Organyà; foie (micuit); ceba cuita dolça.

Elaboració

- Envasem les carns al buit i les fem coure al forn a 72 graus durant 24 hores.
- Fem un brou, durant 4 hores, amb els ossos rostits, les verdures, soia, calvados i vi ranci. Coem el brou i el tornem a posar al foc per a reduir-lo fins a la meitat.
- Pel farcit del caneló, en una cassola, hi posem la carn desfilada i el brou reduït i ho deixem coure. Al final de la cocció hi afegim el fetge d'ànec a daus petits. Deixem refredar i reservem.
- Bullim la pasta 2 min. Quan sigui freda hi posem el farcit, emboliquem i reservem.
- Per fer la crema, posem en una paella: ceba (prèviament cuita), crema de llet i un tros de formatge Tou dels Tíllers. Un cop reduïda, cobrim el caneló i el gratinem.
- Reguem el caneló amb una mica de brou en forma de fils. Al damunt hi laminem una mica de cuit d'ànec i finalment la tòfona ratllada a làmines.



Amb el suport de:



Des de 1915

20 anys de Pixies, 20 anys de gràcies

EQUIP DELS PIXIES · La Seu d'Urgell



Aquest 2020, l'Associació **SASC (Serveis d'Animació SocioCultural)-Pixies** celebra els seus 20 anys. Quatre joves urgellenques van donar el tret de sortida a una entitat que ha desenvolupat projectes d'educació en el lleure principalment, però també ha fet accions socials i culturals amb tot el personal que ha participat de forma voluntària durant tot aquest temps. El projecte més conegut és l'**Esplai Pixies**, on hi han participat gairebé 3.500 infants de 3 a 12 anys i 550 monitors que han fet possible la celebració de l'esplai durant les èpoques de vacances escolars (Nadal, Setmana Santa, estiu i, fins i tot, alguns anys els dissabtes).

Al llarg d'aquests 20 anys, s'han treballat diversos centres d'interès, on s'ha transmès l'estima pel territori, el Pirineu, la natura i les situacions socioculturals que es viuen en cada moment. El lleure educa en valors i en coneixements a través del joc i la rialla.

L'Estiu 2020 ha estat molt diferent i vam tirar endavant un casal ple de dubtes, però també ha resultat un estiu molt enriquidor per a l'entitat, les famílies i els infants. Des de l'entitat vam decidir ajudar les famílies a costejar el cost de l'Esplai, ja que es van incorporar dos monitors per cada grup estable. El 65% del cost de cada infant l'han assumit les famílies i el 35% l'hem assumit des de Pixies. També volem destacar els 13 camps de treball on 200 joves de 14 a 17 anys d'arreu de Catalunya i 40 monitors de l'entitat han compartit arranjaments de camins a Bescaran i a Arfa i han ajudat en la restauració de l'ermita de St. Andreu de Castellbó, a més de participar en camps de treball de caràcter social i cultural.

La celebració havia de ser una gran festa, però la situació actual de COVID-19 no ens ho ha permès. Així i tot, volem fer aquest comunicat per donar les gràcies a totes les persones que al llarg d'aquests 20 anys han format part de la família Pixie (famílies, infants i joves, Col·legi la Salle, administracions locals, monitors, joves i un llarg etcètera de persones que ho han fet possible).

Podeu seguir els agraïments i les celebracions virtuals pel nostre canal d'Instagram: @sasc_pixies



traces

Joan Ganyet
fotografies

Museu Arqueològic Espai Ceretània
(c/la Corona, 46 de Bolvir)

inauguració:
diumenge 22 de novembre de 2020, a les 12 h.

intervindran:

Àngel Maurell, tinent d'alcalde de Bolvir de Cerdanya
Elisenda Capdevila, pintora
Ernest Altés, escultor
Marta Lacambra, directora de la Fundació Catalunya La Pedrera

AltUrgellFibra

la fibra òptica de tots

La nostra cobertura de fibra



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

Solucions per a empreses, servei especialitzat.

www.alturgellfibra.cat info@alturgellfibra.cat

AltUrgellFibra



Donem caliu
a la vostra llar

ART FLORAL DECORACIÓ

- Arranjaments florals
- Decoració florals d'espais
- Detalls personalitzats
- Complementos de vestir amb flors

Demana'ns...

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

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

MAGDAPERRUQUERIAlp

C/ NORD 5
TEL: 972890265
17538 ALP

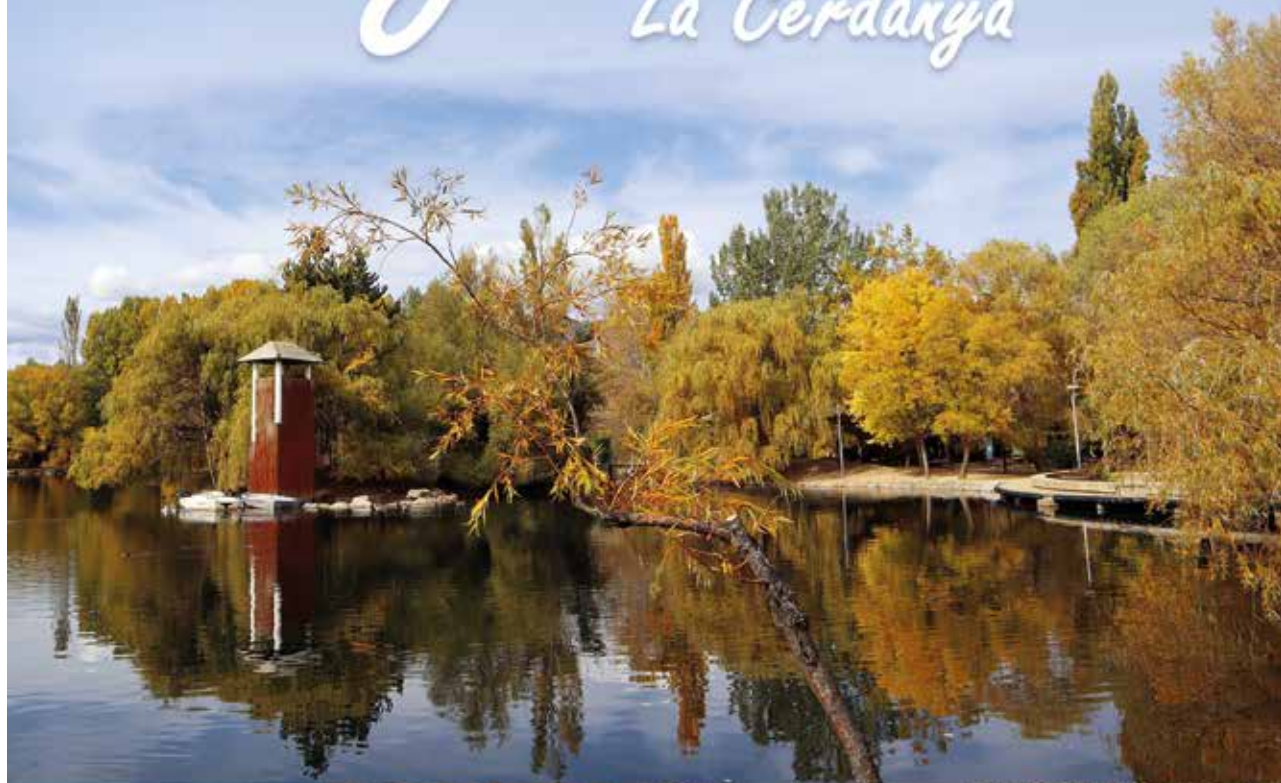
TOT EN PERRUQUERIA PER ELLA I ELL
MANICURA I DEPLACIÓ FACIAL
VENDA DE PRODUCTES DE BELLESA

DENTALP

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

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

Via la tardor a Puigcerdà La Cerdanya



BASES DEL CONCURS "IMATGES DE PUIGCERDÀ 2020"



- **Tema:** "IMATGES" de Puigcerdà, en totes les seves vessants: natura, paisatge, esport, festes, tradicions, etc.
- **Participants:** Qualsevol persona aficionada o professional de la fotografia. Els participants juvenils tindran una edat màxima de 16 anys.
- **Obres:** màxim de 3 per concursant, tècnica lliure en blanc i negre o color, inèdites sense haver estat premiades en un altre concurs.
- **Presentació:** el format del paper serà d'una mida de 20x30 cm, sense muntar, sense cap mena de reforç i sense marc ni vidres.
- **Identificació:** al darrere hi figurarà el títol de l'obra, pseudònim i en la categoria que participa. I en un sobre tancant el nom i cognoms, DNI, edat, adreça, telèfon, e-mail, nº soci de la FCF o a l'Associació que pertany i indret de la foto.
- **Trameses:** a l'Àrea de Cultura de l'Ajuntament de Puigcerdà, Plaça de l'Ajuntament 1, PUIGCERDÀ.
- **Retorn:** les fotografies premiades quedaran en propietat de l'Àrea de Cultura, disposant de la seva publicació, la resta podran recollir-se durant el mes de gener, i aquelles que hagin estat enviades per correu seran retornades pel mateix mitjà.
- **Termini d'admissió:** el 13 de novembre de 2020
- **Jurat:** format per persones vinculades amb el món fotogràfic i la Vila de Puigcerdà.
- **Veredict:** serà públic i es farà el dia 22 de novembre de 2020 en l'acte de la Tarda de la Cultura.
- **Exposició:** s'exposaran a la sala d'exposicions del Museu Cerdà del 17 al 30 de novembre de 2020.
- **Premis:** es concedirà un sol premi per autor
A la millor col·lecció de 3 fotos 300€
1r Premi 250€. 2n Premi 150 €. 3r Premi 100 €. Premi juvenil 100 €.

• **Notes:** Les obres seran tractades amb cura, però l'organització declina qualsevol responsabilitat en cas de deteriorament o pèrdua. Qualsevol cas no previst en aquestes bases serà resolt per l'entitat organitzadora. Els organitzadors s'eximeixen de qualsevol responsabilitat en vers les imatges presentades. Cada autor/a és fa responsable de possibles drets d'imatge. La participació en aquest concurs suposa l'acceptació d'aquestes bases.

Èxit de participació de ramaders i comercial en la 2a Subhasta telemàtica de vedells i vaques Bruna dels Pirineus

REDACCIÓ · La Seu d'Urgell

El darrer dilluns d'octubre, al captard, la Federació de la Vaca Bruna dels Pirineus (Februpi) va celebrar la 2a Subhasta telemàtica de vedells i vaques de tres anys i primer part (terçones) a través de la plataforma de missatgeria WhatsApp. La participació de 45 ramaders respecte als 43 de la primera subhasta, celebrada el passat mes de maig, i la venda de 12 animals dels 23 ofertats van confirmar que aquesta forma de subhasta haurà d'acompanyar sempre a partir d'ara, a la presencial, quan aquesta sigui possible.



La Februpi destaca que la participació de ramaders associats i la d'animals ofertats i comprats demostra que aquest col·lectiu ha superat les reticències i les pors inicials cap a aquest tipus de subhastes encara que tothom enyora el contacte social.

La subhasta constava de 18 vedells de la 30a sèrie d'avaluació del Centre de Testatge de Bellestar, procedents de diferents ramaderies de l'Alta Ribagorça, la Cerdanya, el Ripollès, el Pallars Jussà, el Pallars Sobirà i la Val d'Aran, amb diferents preus mínims de sortida a partir de 1.200 euros. Prèviament s'havia enviat als ramaders, a través del correu electrònic i de missatgeria mòbil, un dossier amb la fitxa tècnica, fotografies i vídeos dels animals.

Les puges de compra dels 7 vedells venuts es van limitar a cobrir els preus de sortida, que no superaven els 1.800 euros, molt lluny dels 3.950 euros que es va pagar després d'una renyida puja per un semental en la 1a Subhasta telemàtica. Els organitzadors atribueixen aquest relatiu interès en els vedells a l'incertesa del moment que vivim, en el que els ramaders es limiten només a fer la reposició, si s'escau, del semental del seu ramat.

El moment dolç de la subhasta es va viure en la part de vaques terçones on totes les 5 ofertades es van vendre per damunt del seu preu mínim de sortida i després de renyides puges on va destacar una terçona (la que es veu a la fotografia que acompanya aquest article).

CALENDARIS PERSONALITZATS 2021

CALENDARI PARET GRAN FORMAT

Format: 43x62 cm

100u 10,15 €/u

250u 5,20 €/u

500u 3,46 €/u

750u 2,90 €/u



CALENDARI PEANA AMB ESPIRAL

Format: 21x10 CM

100u 1,58 €/u

250u 1,12 €/u

500u 0,92 €/u

750u 0,856 €/u



CALENDARI PARET PETIT FORMAT

Format: 30x45 cm

100u 3,50 €/u

250u 3,02 €/u

500u 2,65 €/u

750u 2,38 €/u



CALENDARI PEANA VISTA 12 MESOS

Format: 22x13 CM

100u 0,72 €/u

250u 0,52 €/u

500u 0,38 €/u

750u 0,32 €/u

CALENDARI SOBRETAULA AMB CAIXA PVC

Format: 9,6x9,8 cm

100u 1,10 €/u

250u 0,85 €/u

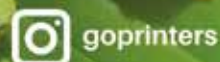
500u 0,75 €/u

750u 0,62 €/u



La teva impremta
Des de 1914

Segueix-nos!



Pol. Ind. La Seu, carrer D, Nau 6A
25700 La Seu d'Urgell · Lleida

T. 973 350 146 · pedidos@goprinters.es

goprinters

GRUP IMPRESSOR

I.V.A. no inclòs

XARCUTERIA ROLLAND



XARCUTERIA ARTESANA
QUEVIURES
MENJARS PER EMPORTAR
ELABORACIÓ PRÒPIA

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



Serveis
Integrals
De Neteja

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

☎ 873 452 167

☎ 625 589 411 · 621 209 318

✉ netejessalturgell@gmail.com

CLEMENT'S



Especialidad en Pescado, Arroz y Marisco

Bar - Restaurante

Av Dr. Pigulllem, 6

Telf/Fax 972881166

17520 PUIGCERDÀ - GIRONA



la gasolinera

BAR-RESTAURANT

espora
events



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

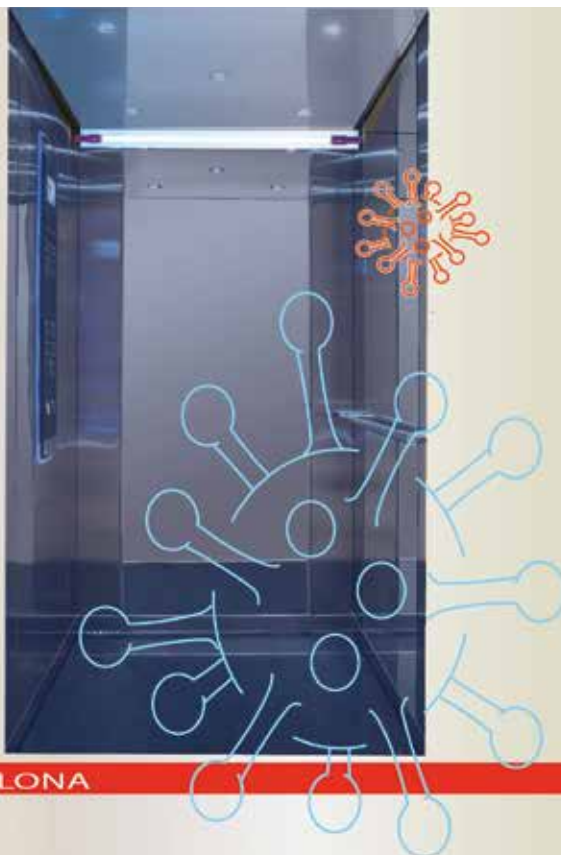
esporaevents2@gmail.com
serveisgastronomic@hotmail.es



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

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

FES DEL TEU ASCENSOR UN ESPAI SALUDABLE



TREMP-LA SEU D'URGELL-LLEIDA-BARCELONA

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



Meri Puig Rebustes
Psicòloga/Psicoterapeuta Sistèmica
Coach Esportiu

Sessions individuals, grupals i online.

687 506 828 - WhatsApp
mpr@copc.cat

www.psicologiaseudurgell-coachdeportivo.com

LA SEU D'URGELL

PROFESSOR/PREPARADOR PERSONAL D'OPOSICIONS

Imparteix un Programa de **Cursos individuals a mida** preparatoris per a les oposicions als cossos de **MOSSOS D'ESQUADRA, GUARDIA URBANA-POLICIA LOCAL SEU/PUIGCERDÀ, AGENTS RURALS I BOMBERS. AUXILIARS I ADMINISTRATIUS GENERALITAT, CONSELLS COMARCALS I AJUNTAMENTS Cerdanya-ALT URGELL.**

Més info: **631 200 925** (whatsapp)

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



DISPONIBLE A APP STORE



DISPONIBLE A GOOGLE PLAY



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

Montserrat

PRODUCTES DEL PIRINEU

Xarcuteria
Menjars preparats
Embotits artesans
Vins i Caves



xarcuteriamontserratcb@gmail.com



@xarcuteriamontserrat



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

.....

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

Noves mesures per aturar l'increment de casos de COVID-19 a Catalunya



Mobilitat

/ **Municipis:** restringida l'entrada i sortida des de les 06:00 h del divendres fins a les 06:00 h del dilluns.

/ **Territori de Catalunya:** restringida l'entrada i sortida sense motiu justificat.

Consulteu les excepcions a canalsalut

Activitats culturals i recreatives

/ **Oberts:** museus i sales d'exposició al **33%** d'aforament.

/ **Oberts:** parcs infantils (se'n pot fer ús fins a les 20:00 h).

/ **Tancats:** espais infantils lúdics interiors, festes majors, bingos, casinos i sales de joc.

/ **Tancats:** cinemes, teatres, auditoris i sales de concerts.



Confinament nocturn

/ No es pot circular pel carrer de les 22:00 h a les 06:00 h

Activitats socials

6 màxim



Bombolles de convivència i bombolles ampliades habituals.

Comerços i centres comercials

/ **30%** de l'aforament en comerç de menys de 800 m² i mercats no sedentaris.

/ **Tancats:** centres comercials, excepte farmàcies, ortopèdies, òptiques, centres veterinaris i alimentació que es trobin a dins.

/ **Tancats:** serveis de bellesa, excepte perruqueries.



Hostaleria, restauració i hotels

/ **Tancats:** només lliurament a domicili fins a les 23:00 h o recollida amb cita prèvia.



/ **Hotels:** restaurants oberts només a clients.

Universitats i escoles

/ **Universitats:** la docència teòrica ha de ser en format virtual.

/ **Batxillerat i cicles formatius:** reducció de l'activitat presencial.

/ **Oberts:** escoles i instituts.

/ **Suspenses:** activitats extraescolars i esportives no organitzades pels centres educatius.

Esports

/ **Tancades:** instal·lacions esportives a excepció d'entrenaments i competicions professionals.

/ **Esports individuals:** permesos a l'aire lliure entre municipis termeners.



Actes religiosos i cerimònies civils

/ **30%** de l'aforament.

/ 31 d'octubre i 1 de novembre: sense restricció de mobilitat als cementiris.



Empreses

/ **Teletreball** excepte quan no és possible.

/ **Suspesos:** congressos, convencions i fires.



Per a més informació, consulteu canalsalut.gencat.cat/coronavirus

/Salut



Generalitat de Catalunya

7,5 Milions de futurs



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

TAXI

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

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

Servei PORTA a PORTA
Viatges concertats
Viatges a l'aeroport

Possibilitat de pagar amb targeta
VISA  

JOAN 650 65 51 96 

 **KANAL KOLO®**

COBERTES I PISSARRES GONZALEZ

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

La Seu d'Urgell

Material per a cobertes • Pedra natural

TAXI
DIARI A BARCELONA

Marisa Reyero

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

La Seu d'Urgell

TAXI JOSEP ALIART



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

659 965 135 • 973 350 208

taxi BARCELONA

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

sortida **LA SEU 7h00** sortida **BARCELONA 15h00**

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

servei diari CARLOS NAVINÉS

Comerç
i
Serveis

Anuncia't a Viure als Pirineus

Mòbil. 699 24 18 71

Telf. 973 98 91 62

www.viurealspireus.cat



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



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

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

Cal Bieló
Carnisseria Xarcuteria
Elaboració pròpia
Plaça del Portal, 13 - T. 973 510 513
25720 Bellver de Cerdanya
calbielo@gmail.com

**CERDANYA PINTURA
I DECORACIÓ S.L.**

TEL. 620 261 779

C/. JULIA LYBICA 5, 1er 1a
17527 LLÍVIA

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

REFORMES Fito

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

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

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

www.edicionssaloria.com

Manel Ruiz
CORREDOR D'ASSEGURANCES
N. REG. DGPC: F99GC

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

SARASA, SCP
SERVEI TÈCNIC OFICIAL
Carretera de Vilallobent, 15, local 2
Tels. 972 882 185 - 639 141 829

IMMERGAS
ARISTON
Beretta
FLECK
MANAUT



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

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

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




 @museudellivia
 www.llivia.org

MUSEU DE LLÍVIA

EXPOSICIÓ TEMPORAL

MEMÒRIES DE PEDRES

ELS GRAVATS RUPESTRES DE LA
CERDANYA I LLÍVIA

Del 10 d'octubre del 2020 al 4 d'abril
del 2021



Ruta per la vall de Saltèguet-La Molina (Baixa Cerdanya)

ENRIC ORÚS · La Molina



Situats a l'Estació de tren de La Molina, cal travessar la carretera i agafar el carrer Romaní que seguirem fins al final. Allí podrem deixar el vehicle.

A la nostra dreta surt un camí ample que, amb una curta pujada, ens deixarà fins a una pista (antigament asfaltada i que ara està molt malmesa, només és recomanable per a vehicles tot terreny), que va a la Collada de Toses. Atenció a les tanques de filferro que trobarem pel camí.

Seguirem uns metres la pista fins a trobar una desviació herbosa a la nostra esquerra, al costat d'un gran pollancre, que ens durà, amb una suau pendent, fins al primer i el segon repetidor, enmig uns camps de pastura.

A continuació seguirem pujant fins a trobar el bosc de pi roig que tenim al davant. Com a referència veurem una torre de línia elèctrica a l'esquerra, i a la dreta un camí ample, herbós, desdibuixat, que ressegueix la línia dels arbres i que cal agafar per arribar fins a la pista ja esmentada i que seguirem de pujada fins a trobar un revolt tancat. D'allí surt una pista planera, amb un pas canadenc a l'inici, que s'endinsa en la Vall de Saltèguet. A l'altre costat de la vall es veu una extensió oberta amb un refugi de pastors. Es tracta de la Pleta de Saltèguet. Per sobre hi passa la carretera N-260 que ve de Puigcerdà i que ens portaria a la Collada i a Ribes de Freser.

A partir d'aquí comença un recorregut ombrívol acompanyat pel soroll de l'aigua del torrent del mateix nom, que flueix sota nostre, fins a trobar-lo al final del recorregut: un racó de la Molina agradable, frescal a l'estiu i poc concorregut.

En el primer tram predomina el pi roig en un bosc humit encatit de verd i ple de molsa. A poc a poc, els avets van sortint i el paisatge es converteix en una avetosa acompanyada de pi negre que ha substituït al roig. A peu de pista trobarem un magnífic avet. També hi ha gatsaules, bedolls, moixeres de guilla i avellaners.

La vall es va estrenyent fins a arribar al final, on la pista creua el torrent i s'obre una gran esplanada. Aquí podem acabar el recorregut i tornar pel mateix lloc.

Nota: Es pot escurçar la sortida acostant el vehicle fins al pont canadenc (entrada de la vall). Molt recomanable que anem amb un tot terreny, a causa del mal estat de la pista.

A partir d'Alp s'obre una conca que va resseguint el Torrent anomenat Ribera d'Alp fins a arribar a la seva capçalera, situada al nucli habitat de La Molina, al costat de l'estació de tren i que, antigament, servia de punt de partida dels remuntadors que portaven els esquiadors a les pistes. Avui en dia, això es fa des de Supermolina, situada més amunt. Aquests dos conjunts residencials formen part del municipi d'Alp.

En aquest trajecte observarem a la nostra dreta una densa massa arbòria que, amb els anys, s'ha convertit en una magnífica avetosa. A l'altre vessant, més abrupte, pedregós i assolellat, la vegetació és més escarransida. Destaquen unes quantes carraques, que conformen la població més oriental de la Cerdanya. Les més poperes estan situades a sobre de Bellver, davant del Cadí. Cal recordar que no té presència a l'Alta Cerdanya.

A partir de l'estació s'obren tres petites valls regades pels Torrents del Pla de les Forques, Saltèguet i Pletasses. En aquesta part, l'arbre dominant és el pi roig, substituït, quan es guanya alçada, pel negre i rodals d'avetoses en les parts més obagues, situades en cotes intermèdies entre els dos tipus de pins.

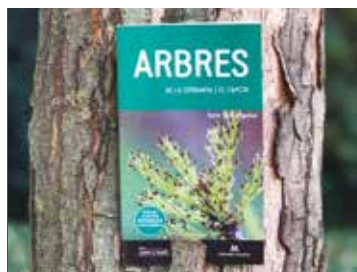
FITXA TÈCNICA

Recorregut: Suaus pujades fins arribar a l'entrada de la vall, lloc on trobarem un pas canadenc. La resta molt planer.

Trajecte: Anada i tornada pel mateix lloc. Uns 8 Km en total.

Dificultat: Baixa, per espais oberts al començament i pista ombrívola en el trajecte per la vall.

Mapa: Cerdanya. Editorial Alpina



Algunes de les rutes publicades en aquesta secció, surten al llibre ARBRES DE LA CERDANYA I EL CAPCIR, d'Enric Orús

SOM CADÍ

105 anys orgullosos de la nostra Cooperativa, enamorats de la nostra terra, apassionats per la feina ben feta, exigents amb la qualitat dels nostres productes, compromesos amb la nostra gent i el seu futur, implicats en la cultura i tradicions de casa nostra.

Per tot això i molt més... SOM Cadí.

www.cadi.es



CADÍ

Des de 1915



És un plaer compartir amb vosaltres que el nostre formatge **URGELIA DOP** ha estat guardonat amb l'Or en l'edició 2020 Soft™ Awards USA, com el millor formatge de llet de vaca.

Gràcies a totes i tots per fer possible seguir elaborant productes de la més alta qualitat i continuar treballant amb passió per fer créixer el nostre projecte i mantenir la nostra essència.

