

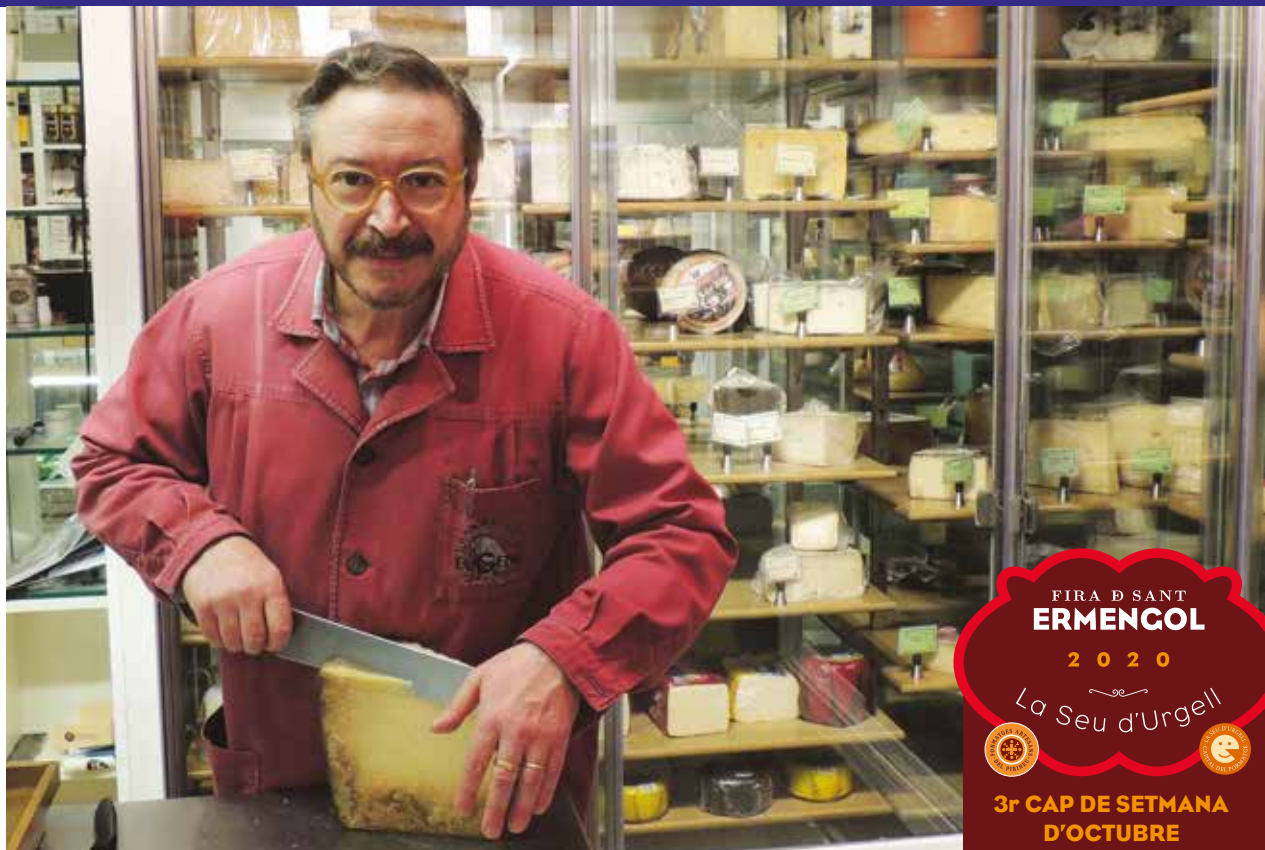
viure^{als} pirineus

www.viurealspirineus.cat

núm: 224 · octubre 2020

revista gratuïta de l'Alt Pirineu i Aran

Foto: Feliu Sirvent



Eugeni Celery

"Ara ens caldria un altre Zulueta amb les idees clares"

FIRA D SANT
ERMENGOL

2020

La Seu d'Urgell



**3r CAP DE SETMANA
D'OCTUBRE**

Estalvia temps,
guanya en tranquil·litat.



GESTIÓ INTEGRAL D'EMPRESES,
AUTÒNOMS I PARTICULARS

GESTIÓ DE LLOGUERS

COMUNITATS DE PROPIETARIS

973 35 49 90 - Carrer Sant Josep de Colassanç, 13. La Seu d'Urgell, Lleida.

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

fnac

És on tu ets

fnac-andorra.com



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

fnac

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)

- Tandees 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: tòpics científics

ENRIC QUÍLEZ · President del Grup de Recerca de Cerdanya



Sobre Ciència s'ha escrit moltíssim i les xarxes socials n'estan plenes de comentaris relacionats amb les ciències. Però desconfieu. I no només de les explicacions científiques. Sempre és bo anar a cercar la base d'una notícia o d'una explicació, quan hi és. No és or tot el que lluu.

Com que vivim temps una mica foscos, m'agradaria fer una secció una mica més divertida i comentar 8 tòpics científics que es donen com a veritables i que no ho són o, almenys, no ho són en sentit literal. Som-hi!

• **Venim dels micos.** Fals. L'home i el mico comparteixen antecessors comuns, però de fet ens vam "separar" evolutivament fa milions d'anys.

• **La selecció natural té un propòsit.** Fals. Pel que sabem, no és així. És simplement atzar. Bé, hi ha més coses, però no hi ha res que s'assembli a un "ordre predeterminat".

• **Els productes sense substàncies químiques són més segurs.** Fals. Tot són productes químics, inclosa l'aigua que beus i l'aire que respireu. Totes les substàncies naturals i artificials que pots trobar a la Terra són productes químics. No hi ha altra cosa.

• **Els llamps no cauen mai dos cops al mateix lloc.** Fals. I tant que cauen! Si no, per què necessitaríem els parallamps?

• **Les vitamines de les pastanagues beneficien el nostre sentit de la vista.** Fals. Els ho van fer creure els britànics als alemanys per ocultar que tenien el radar, que era supersecret i van dir que els britànics detectaven molt bé els avions enemics gràcies a la seva dieta abundant en pastanagues, que els hi donava una gran agudesa visual.

• **Els espinacs tenen molt ferro.** Fals. En tenen, però res de l'altre món. A sobre, ni tan sols és del tipus de ferro que s'absorbeix bé. Sembla que algú que estava tabulant la quantitat de ferro que tenen diferents aliments es va equivocar i va posar un zero a la dreta de més.

• **Només utilitzem un 10% del nostre cervell.** Fals. La natura no fa coses inútils i si les fa, duren poc. És cert que habitualment no fem servir sinó una part del nostre cervell, la gràcia és que no sempre fem servir la mateixa. Al llarg del dia, l'acabem fent servir tot.

• **Els productes naturals no tenen gens.** Fals. I absurd. Tots els éssers vius tenen gens. Una altra cosa és que no tinguin gens d'altres espècies (transgènics), però de gens, en tenen. I te'ls pots menjar tranquil·lament. Ho portes fent tota la vida.



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

River *ràpid*
www.riverrapid.ad



Necessitem la cultura

CARLOS GUÀRDIA CARBONELL · Tinent d'alcalde de Serveis Centrals i Cultura a l'ajuntament de la Seu d'Urgell



La sala Sant Domènec va ser l'escenari escollit. Les dues-centes il·lustracions que conformen l'obra 'Il·luminacions', de l'artista urgellenc **Perico Pastor**, van

esdevenir un reforç de luxe, com si es tractés d'un grup d'aficionats que animen sense descans el seu equip quan juga a casa enfront d'un rival directe. Sota l'atenta mirada de les versions il·lustrades de *La Bíblia*, *La Vida de Sinuhè* i el *Llibre de les Bèsties* vam presentar l'agenda d'activitats d'estiu promoguda des de l'Ajuntament. L'oferta, una trentena de propostes pensades per a tots els públics i organitzades des de diferents àrees del consistori en col·laboració amb el teixit associatiu local i comarcal, tenien la cultura com a eix central.

Les sensacions es movien entre l'alegria d'oferir a la ciutadania una programació cultural (després de gairebé quatre mesos sense activitat amb públic), la incertesa de l'evolució de la pandèmia durant l'estiu i la resposta de les veïnes i veïns de la Seu i Castellciutat. La crisi sanitària ens havia posat molt difícil l'elaboració de l'agenda, ja que calia adaptar els espectacles, espais i instal·lacions als protocols de seguretat sanitaris. Sens dubte, tot un repte per al nostre consistori. Malgrat les adversitats que es dibuixaven, però, era important destacar el nostre missatge: necessitem la cultura. Ras i curt. L'activitat cultural és diver-

L'activitat cultural és diversió, felicitat, reflexió, coneixement i llocs de treball, entre moltes altres coses

sió, felicitat, identitat, reflexió, coneixement i llocs de treball, entre moltes altres coses. I per gaudir-la, per consumir-la en aquest context que estem vivint, calia acompanyar el missatge dels conceptes mascareta, distància, higiene i reserva prèvia per tal de controlar l'aforament.



Agustí Busquets, acordionista de Sisquer.

Quina va ser la resposta de la ciutadania? Doncs moltes ganes de viure i veure concerts, circ, representacions teatrals, presentacions de llibres, tallers, exposicions, i visites guiades. Pràcticament la totalitat de les activitats programades van penjar el cartell d'aforament complet,

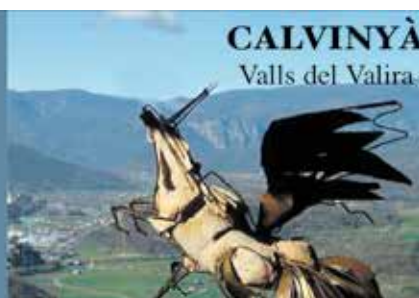
algunes de les quals amb força dies d'antelació. Prop de 4.000 persones van poder gaudir de l'oferta cultural d'aquests dos mesos desenvolupada en espais com la plaça Joan Sansa, el claustre de **Lluís Racionero**, el Rafting Parc, la sala Sant Domènec o Castellciutat. La combinació d'uns índex sanitaris favorables, la feina coral de les diverses àrees de l'Ajuntament, juntament amb el Consell Comarcal de l'Alt Urgell, els professionals artístics i el teixit associatiu, i la responsabilitat ciutadana, ens havia permès tirar endavant la programació lúdica i cultural d'un estiu molt estrany.

Amb aquesta experiència, alegria i optimisme afrontàvem la celebració de la Festa Major. Enguany atípica i responsable. Amb molts menys actes que en anteriors edicions però adaptada a l'excepcionalitat de la situació sanitària i amb la cultura, novament, amb un paper destacat. Però no va poder ser. Pocs dies després de la presentació del programa, la situació epidemiològica al municipi va empitjorar i això ens va obligar a suspendre la Festa Major. Tot i la cancel·lació, vam transmetre al sector cultural que la voluntat de l'ajuntament de la Seu d'Urgell és el de programar, properament i sempre que els índex epidemiològics siguin bons, alguns dels actes que s'havien de dur a terme durant la Festa Major.

El camí que tenim per endavant serà, sens dubte, una qüestió d'equilibri entre la necessitat de preservar i garantir la seguretat sanitària de la ciutadania i l'accés a la cultura.



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





CREEM CULTURA A L'ALT URGELL

*Quaranta propostes de música,
teatre, dansa, circ, cinema,
batukada, diables i gegants*

Ara fa cent anys, el poble de *Tahús* [Taús, Alt Urgell]

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



A 1470 metres d'altura, a l'extrem nord de l'altiplà situat a les capçaleres del riu de la Guàrdia (afluent del Segre) i del riu Major (afluent de la Noguera Pallaresa), el poble de Taús, avui pertanyent al municipi de les Valls d'Aguilar, era fa cent anys, capital d'un municipi independent. Taús, o *Tahús* (segons la grafia de l'època), formava municipi amb el poble veí dels Castells, i tenia l'any 1920, uns 268 habitants empadronats.

Deu anys més tard, l'any 1930, el municipi de Taús tenia 229 habitants de fet, i 264 habitants de dret, repartits en 48 habitatges: 35 a Taús, 11 als Castells i 2 edificis disseminats pel terme. El municipi comprenia uns 129 edificis, alguns d'ells immobles deshabitats en aquella data: 28 als Castells, 97 al poble de Taús, i 4 fora dels dos nuclis. Més 15 albergs repartits per tot el terme. Lluny quedaven els 522 habitants del cens de població de l'any 1860. Des d'aquella data, el canvi demogràfic (la disminució de la natalitat); l'èxode rural dels habitants de Taús envers les ciutats en procés d'industrialització; i l'emigració, havien fet que la població s'anés reduint. La parròquia de Sant Julià de Tahús, comprenia a més del poble dels Castells, el poble de la Guàrdia d'Ares, capital a la vegada del municipi homònim. A més, cal destacar que els veïns de Taús vivien, abans de l'obertura de la carretera de Noves de Segre, més vinculats a la vila d'Organyà que a l'actual capital municipal.

Taús situat al centre d'un important encreuament de comunicacions, entre la *Cabanera*, en sentit vertical, des de la Plana d'Urgell al Pirineu, i el *camí de la Sal*, de Gerri a Organyà, en horitzontal, era un lloc de pas obligat de pastors i comerciants. Era un cen-

tre de serveis transitat. A més, era un destacat productor cerealístic pels pobles de l'entorn, i tenia una reconeguda producció de patates de llavor des de mitjans del segle XIX. Tot i això, el pas dels ramats i l'arrendament de les pastures de la veïna Serra de Taús, reforçat per la proximitat de les salines de Gerri, ja que la sal és un element essencial pels ramats, el van convertir en un indret importantíssim des de la prehistòria.

A finals del segle XIX, la necessitat d'obtenir matèries primeres per a la indústria en expansió, va portar a Taús nombrosos enginyers de mines i homes de negocis, àvids d'explotar les riqueses naturals amagades en el seu sòl. Entre els enginyers que van visitar la població destaca **Lluís Marià Vidal**, el qual va recórrer Taús amb una càmera fotogràfica, durant la darrera dècada del segle XIX. Entre les concessions, l'amiant fou un dels elements que s'arribà a explotar, entre la Guardia de Ares i Taús, ja des de les primeres dècades del segle XX. Així les tradicionals cargues de sal que solien baixar pel camí de bast del solà de Cabó vers Organyà van ser substituïdes per l'amiant, a mesura que la ramaderia anava perdent importància amb la caiguda del preu de la carn propiciada pels nous mitjans de conservació, les innovacions en el transport marítim i la despoblació. L'any 1943 es va arribar a extreure 42 tones d'amiant en el conjunt de mines explotades entre els termes de Taús i la Guàrdia de Ares. A més de l'amiant, també es van concedir concessions de ferro, coure, carbó i sofre, encara que la majoria d'elles mai van arribar a ser explotades.

L'any 1920 era alcalde del municipi de Taús, **Antonio Flinch**; Secretari, **Josep Bosch**; Jutge de pau, **Antonio Jou**; Fiscal, **Antonio Llahí**; i rector **Joaquim Guimó**, assistit per l'ecònom, **Josep Marchán**. El municipi de Taús tenia aquell any tres

paletes (**Juan Bordes**, **Josep Vidal** i **Joan Vidal**), tres botigues de queviures (**Antonio Mitjana**, **Carles Mitjana**, **Josep Raubert**) i dos ferrers en actiu (**Josep Montaña** i **Josep Segarrench**).

La riquesa rústica i pecuària del municipi de Taús era de 10.923 pessetes; mentre que la urbana ascendia a 4.555 pessetes. L'any 1920, els veïns de Taús van haver de satisfer 2.465 pessetes en concepte de contribució rústica, i, 1.002 pessetes en contribució urbana, més 150 a fi d'atendre a les necessitats de primera ensenyança. L'escola mixta de Taús la regia el professor **Francisco Peremartin**, assistint-hi per curs la mitjana de cinc o sis nens que naixien cada any en dit municipi, durant la dècada de 1920. L'analfabetisme seguia sent una lacra, l'any 1920, tan sols un 46% dels homes i un 19% de les dones de Taús sabien llegir i escriure, la diferencia de gènere era un reflex dels valors socials vigents de l'època. L'any 1920, 107 homes veïns de Taús, majors d'edat (25), tenien dret a vot, les dones per la seva banda no gaudien del dret a sufragi, ni a Taús, ni a la resta de l'Estat.

L'any 1930 els rotatius es van fer ressò que, entre 1920 i 1930, Taús havia perdut més de la meitat de les cases obertes, passant de 80 a 32. Una xifra sens dubte exagerada, i mal contextualitzada, però que fou un dels arguments del veïnat per denunciar la manca d'inversions de l'Estat per frenar l'emigració dels seus habitants. La carretera de Noves de Segre a Gerri de la Sal, projectada almenys des de 1911, continuava essent un projecte sobre el paper vint anys més tard.

Cent anys després, Taús sembla estar recuperant el pols, les obres per asfaltar la carretera semblen arribar. Resta encara arranjar el tram entre Taús i la veïna població de Baén, al Pallars Sobirà, per concloure a la fi la tan esperada connexió entre el Baix Pallars i la ribera del Segre.



- + oportunitats
- + progrés
- + competitivitat
- + equilibri territorial
- + cohesió social

Benvinguda, fibra òptica!

Amb la fibra, despleguem quilòmetres d'oportunitats que ens connecten al futur.
Invertir en connectivitat arreu del país és la millor garantia de feina i progrés per a tothom.

#Digitalmentalteucostat



Generalitat
de Catalunya

7,5 Milions
de futurs

Un fòssil robat a la zona de Coll de Nargó permet descriure una nova espècie de cocodril als Pirineus

REDACCIÓ · Coll de Nargó

Un treball liderat per Albert G. Sellés de l'Institut Català de Paleontologia Miquel Crusafont (ICP) descriu la nova espècie *Ogresuchus furatus* a partir d'unes restes fòssils trobades a Coll de Nargó. Es tracta d'un cocodril terrestre de mida relativament petita que s'hauria pogut alimentar de les cries dels dinosaures que ponien els ous en aquesta zona.

L'equip de recerca format per investigadors de l'ICP, del Museu de la Conca Dellà, la Universidade da Coruña i la Universitat de Barcelona l'ha batejat com a *Ogresuchus furatus*, que significa "el cocodril-ogre que va ser robat", en record al periple que va patir el fòssil quan va ser descobert el juny del 2013. La nit anterior a la data prevista per a la seva extracció, un desconegut va robar les restes de l'esquelet del jaciment del Mirador del Cretaci, que van romandre en parador desconegut durant setmanes. Els Mossos van identificar l'espoliador i van recuperar el fòssil, que estava en un estat precari de conservació.

Segons l'estudi publicat a *Scientific Reports*, l'esquelet parcial descriu la nova espècie *Ogresuchus* i és un nou membre de la família dels sebècids, un grup de cocodrils terrestres abundants entre el Paleocè i el Miocè mitjà.

Recreació de l'aspecte en vida de la nova espècie de cocodril *Ogresuchus furatus* (Aina i Agnès Amblàs / ICP)



Si t'agrada la marxa nòrdica....no ho deixis escapar!
MATRÍCULA GRATUÏTA FINS EL 15 D'OCTUBRE



- **Sortides de marxa nòrdica** tots els dies de la setmana.
- A La Seu d'Urgell, Organyà i Andorra!
- Pots escollir la **quota mensual** de 25€ o la de 20€.
- Vine a practicar un **esport complet i beneficiós per la salut en el millor entorn natural possible**, El Pirineu!
- Gaudiràs de salut i esport en molt bona companyia!



Contacta amb nosaltres a mncadipirineus@gmail.com i visita el nostre web www.nordicwalking.cat

El futur és ajudar a ser
més eficients.

La llar és ara més important que mai.
Per això hem ajudat a estalviar a milers
de famílies rehabilitant les seves
llars i assessorant-les en eficiència
energètica.

Tornem a creure en el futur.

Naturgy

naturgy.com



Llívia obre les termes en fase de proves i un nou atractiu turístic

REDACCIÓ · Llívia



Aquest octubre torna la festa del senderisme de la Vall de Boí

REDACCIÓ · Vall de Boí



Llívia ha obert aquest setembre els seus banys termals en fase de proves, tot i que des de fa un mes ja es permetia el seu ús amb la mateixa entrada de la piscina d'estiu. El recinte, situat a l'entorn del Parc de Sant Guillem, consta de tres piscines petites i una quarta més gran que té una forma octogonal. L'objectiu és ultimar els detalls la instal·lació durant aquesta tardor i poder arribar a l'hivern convertit en un nou element turístic que complementi l'oferta d'esquí de la comarca. A més, s'han començat a analitzar les aigües per conèixer a fons quines són les seves propietats i també s'estudien possibles sistemes complementaris per acabar d'escalfar-les, en cas que la temperatura no arribés als 39 graus de forma natural.

Entre els dies 10 i 12 d'octubre se celebra una nova edició del Vall de Boí Trek Festival, un esdeveniment que vol promoure l'ampli ventall d'activitats de senderisme que es poden fer a la vall. Per una part, gràcies als 60 km de camins rurals ben senyalitzats de què disposa i el potencial paisatgístic que ofereix el Parc Nacional d'Aigüestortes i Estany de Sant Maurici, l'únic Parc Nacional de Catalunya. Per altra, el patrimoni mundial amb el conjunt d'esglésies romàniques que estan present a cadascun dels pobles de la vall.

El Vall de Boí Trek Festival permet descobrir tots els recursos naturals i culturals que ofereix la Vall de Boí amb l'acompanyament de guies locals.

Marsà

Joieria-Rellotgeria






Santa Maria, 7
La Seu d'Urgell
Telèfon: 973360674

 @joieriamarsa



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)

La jove Alba Pérez Marginet rep el premi AUCer-Vila de Puigcerdà com a millor estudiant de la Cerdanya

REDACCIÓ · Puigcerdà

L'alumna de l'Institut Pere Borrell, Alba Pérez Marginet, ha completat el Batxillerat amb una nota mitjana de 9,51. L'Ajuntament de Puigcerdà i l'Associació Universitària de Cerdanya li van lliurar el passat mes de setembre el Premi AUCer-Vila de Puigcerdà, que cada any reconeix el millor estudiant de Batxillerat de la Cerdanya amb una beca de 1.700 euros per a l'inici dels seus estudis universitaris.

Alba Pérez Marginet, de Bellver de Cerdanya, ha estat una de les millors estudiants de Catalunya aquest curs 2020-2021 i aquesta tardor ha començat a cursar el Grau de Global Studies a la Universitat Pompeu Fabra, a Barcelona.

Marginet va rebre el premi de mans de l'alcalde de Puigcerdà, Albert Piñeira; el president de l'Associació Universitària de Cerdanya, Francesc Armengol, i la vicepresidenta de l'AUCer, Maria Àngels Terrones. L'acte de lliurament es va fer en aquesta ocasió a la Sala Sebastià Bosom de l'Arxiu Comarcal de Cerdanya, amb cabuda limitada i emès des del canal de l'AUCer a Facebook. Hi van assistir familiars de l'alumna premiada i representants de l'Institut Pere Borrell i de les dues institucions que concedeixen la distinció.

Cal recordar que aquest juliol, per la prevenció de la



Covid-19, no s'ha celebrat la Universitat d'Estiu Ramon Llull Puigcerdà, en el marc de la qual se sol lliurar el Premi AUCer-Vila de Puigcerdà. Tot i això, aquest guardó sí que s'ha decidit mantenir-lo i donar-li així continuïtat en un any marcat per la crisi sanitària.

Des de l'Ajuntament i des de l'Associació Universitària es va voler recordar que aquest guardó té com a objectiu "potenciar la formació universitària dels estudiants de la comarca, reconèixer l'esforç i la trajectòria acadèmica de l'alumne més brillant i ser un ajut econòmic pels futurs estudis universitaris". És, de fet, l'únic guardó d'aquestes característiques que es concedeix a Catalunya.



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



Comencen els treballs per fer visitable la vil·la romana de Llorís, a la comarca del Pallars Jussà

REDACCIÓ · Llorís

El Consell Comarcal del Pallars Jussà ha iniciat els treballs per l'adequació i de la vil·la romana de Llorís, al municipi d'Isona i Conca Dellà. Es tracta d'una casa de camp de l'època romana descoberta durant unes obres de millora de la carretera C-1412b on ja s'hi va dur a terme una primera actuació el 2001.

Les actuacions que s'hi porten a terme i que van començar el passat dilluns 21 de setembre, estan encaminades d'una banda a conèixer millor el jaciment, una tasca que es prolongarà en un futur gràcies a un projecte de recerca de la Universitat de Barcelona que preveu fer-hi excavacions anualment en col·laboració amb l'ajuntament d'Isona i Conca Dellà i el Consell Comarcal. En segon lloc, però no menys important, l'actuació de consolidació de murs que previndrà el deteriorament del jaciment. Finalment, l'objectiu principal és apropar al públic l'interès d'aquest monument, mitjançant diferents recursos visuals.

Segons va indicar el President del Consell Comarcal del Pallars Jussà, Josep M. Mullol, aquest projecte té com a objectiu donar a conèixer el ric patrimoni de l'època romana del municipi d'Isona i Conca Dellà que compta amb molts altres elements que també s'estan promovent des del mateix municipi.

El pressupost total de l'actuació és de 120.000€ i està finançada per la Diputació de Lleida, l'Ajunta-



El projecte, impulsat pel Consell Comarcal del Pallars Jussà, té un pressupost de 120.000 euros

ment d'Isona i la Conca Dellà i pel departament de Presidència de la Generalitat que ha inclòs aquesta actuació en l'operació "Valorització del Patrimoni Cultural i Natural per a la dinamització turística del Pallars Jussà" amb un 50% cofinançat pel Fons Europeu de Desenvolupament Regional FEDER de la Unió Europea, en el marc del Programa

Operatiu FEDER de Catalunya 2014-2020.

Aquesta actuació inclou la senyalització d'un itinerari fins al nucli d'Isona, l'ampliació de la part excavada a la vil·la, la consolidació dels murs, l'habilitació d'un recorregut a l'interior i l'elaboració de plafons informatius que inclouran una recreació en 3D de la vil·la.

L'obra ha estat licitada en dos lots, un de 94.519,82€, adjudicat a l'empresa pallaresa Enric Mitjana Dalmau, destinat a l'adequació de l'espai i un segon lot de 25.480,18€, que cobreix les despeses de direcció tècnica i seguiment arqueològic que portarà a terme l'empresa iPAT serveis culturals, SCP.

**SUBMINIST.
INSTAL·LACIONS
VALIRA SL**

c/ de l'Orri, 30 baixos - La Seu d'Urgell
973 351 998 – comercial@seivasa.com

Bombes

Material de reg i fontaneria
Instal·lacions i material de reg
Instal·lacions i tractament d'aigües
Dipòsits d'aigua, foses sèptiques, ...
Piscines i productes de manteniment

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, Amichl, 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.

L'Alt Pirineu i Aran reforça el missatge d'unitat territorial amb la campanya "Territori Natura"

La campanya fa una oferta de turisme rural i de natura molt adaptada a les precaucions necessàries per la COVID-19



Les oficines de turisme de les comarques de l'Alt Pirineu i Aran i del *Conselh Generau d'Aran* han impulsat la campanya "**Territori Natura**", amb la implicació directa del patronat de turisme de la *Diputació de Lleida* i l'*Agència de Turisme de Catalunya* mitjançant la **Marca Pirineus**.

Arrel de la demanda expressa dels agents privats del sector turístic, per tal de reforçar la **destinació Alt Pirineu i Aran**, i aprofitant les sinèrgies dels ens responsables de la promoció turística del territori, es vol reforçar el missatge de **territori saludable i autèntic** associat al concepte **Territori Natura**. Amb un format de pregunta, en aquest cas necessites..., s'exposen quatre conceptes clau, com ara aire, espai, temps i llibertat, per finalment poder donar una resposta en forma de **Troba'l a l'Alt Pirineu i Aran**.

La campanya la conformen quatre vídeos d'una durada de 30 segons, un per cada pregunta, i una campanya de 20 dies a les xarxes socials. Tota la informació de la campanya s'allotjarà a **sompirineu.cat**, un portal informatiu i de recursos per a professionals de diversos sectors econòmics o temàtics que impulsa i als quals dona suport l'**Institut per al Desenvolupament i la Promoció de l'Alt Pirineu i Aran (IDAPA)**.

Un producte de marca territorial

L'Alt Urgell, l'Alta Ribagorça, la Cerdanya, el Pallars Jussà, el Pallars Sobirà i la Val d'Aran han treballat plegats per donar un **missatge d'unitat territorial** i donar suport al sector privat i conseqüentment a la promoció turística de la zona.

Pel director general de Polítiques de Muntanya i del Litoral, **Albert Alins**, "*la destinació Natura reforça la presència al territori dels Parcs Naturals del Cadí Moixeró i de l'Alt Pirineu, i del Parc Nacional d'Aigüestortes i Estanys de Sant Maurici*". Per la seva banda, **Pere Porta**, director de l'IDAPA, que coordina la campanya, considera que "*l'Alt Pirineu i Aran reuneix unes condicions òptimes i d'oportunitat per al desenvolupament, que pot donar resposta saludable a les quatre qüestions que planteja la campanya, aire, espai, temps i llibertat*".



Aprofitant les sinèrgies dels agents turístics, es vol reforçar el missatge de territori saludable



SENDÈRIA

Noticiari dels camins

Caminant, descobrireu els paisatges i els pobles dels Pirineus.

Subscripcions i més informació a: www.sompirineu.cat/som-senderisme




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



ALTA RIBAGORÇA

Pirineus de Lleida

OCTUBRE 2020



2^{es} JORNADES GASTRONÒMIQUES

CKMO

Demana
la teva butlleta
i participa en el
SORTEIG D'UN CAP DE SETMANA
A L'ALTA RIBAGORÇA
i un LOT DE PRODUCTES
de proximitat



Vine a gaudir de
**MENÚS ELABORATS
AMB PRODUCTES
DE PROXIMITAT:**
CARNES DE VEDALLA,
POLTRE O CORDER,
FORMATGES ARTESANS,
MADUIXES I POMES
DE MUNTANYA, MEL,
HERBES AROMÀTIQUES,
BOLETS O
PA ARTESÀ...
QUE S'ELABOREN,
CULTIVEN I PRODUÏXEN
A LA COMARCA.



MENÚS

• Durant tot el mes d'OCTUBRE

CÀMPING DEL REMEI • CASTELLÓ DE TOR

☎ 676 45 84 12 ✉ campingdelremei@gmail.com
🌐 www.campingdelremei.com/

• 2,3,4,9,10,11 i 16,17, i 18 d'OCTUBRE (només separ)

EDELWEISS • EL PONT DE SUERT

☎ 973 69 12 25 / 639 069 010 ✉ reserves@hotellordeneu.com

• 2,3 i 4 d'OCTUBRE i 30, 31 i 1 NOVEMBRE

LLESQUERIA L'EMPRIU • TAÜLL

☎ 973 696 157 / 699 140 799 ✉ empriutaull@hotmail.com
🌐 www.llesqueriaempriu.com

• Cap de setmana del 24 i 25 d'OCTUBRE

EL CALIU • TAÜLL

☎ 973 696 212 i 649 24 81 71 ✉ margarita@elcaliutaull.com
🌐 www.elcaliutaull.com

• 9, 10, 11 i 12 d'OCTUBRE (només dinar)

LA GRANJA • ERILL LA VALL

☎ 973 696 322 ✉ lagranjaderill.lavall@gmail.com

• De l'1 a l'11 d'OCTUBRE

LA PLAÇA • ERILL LA VALL

☎ 973 69 60 26 ✉ info@hostal-laplaza.com

• Cap de setmana del 2,3 i 4 d'OCTUBRE (dinar i sopar)

L'AUT • ERILL LA VALL

☎ 973 696 048 ✉ lauterill@hotmail.com
🌐 www.laut.cat

Arriba la 2a edició de les Jornades gastronòmiques del Km0 a l'Alta Ribagorça

REDACCIÓ · El Pont de Suert

De l'1 d'octubre i fins l'1 de novembre, set restaurants ofereixen plats elaborats amb productes de proximitat com les carns de vedella, poltre o corder, els formatges, les maduixes i pomes, la mel, les herbes aromàtiques, els bolets o el pa artesà, entre altres.

Alguns dels productes de proximitat del territori com les carns de vedella, poltre o corder, els formatges, les maduixes i pomes, la mel, les herbes aromàtiques, els bolets o el pa artesà seran els ingredients estrella dels plats que conformen les 2es Jornades gastronòmiques del Km 0 a l'Alta Ribagorça.

Enguany hi participen set restaurants de la comarca que des de l'1 d'octubre fins al 1 de novembre ofereixen menús que posen de manifest la riquesa de la nostra gastronomia i la qualitat dels productes que s'elaboren, cultiven i produeixen a la comarca.

Les noves formes d'elaborar i cuinar productes que han estat a les cuines de muntanya des de fa segles suposen la millor manera d'unir tradició i innovació, amb el protagonisme indiscutible dels productes de proximitat elaborats per petits productors de la zona, però també amb el talent i dedicació dels restauradors que hi participen.

Els organitzadors sortejaran un cap de setmana i un lot de productes de proximitat entre els comensals que durant aquests dies participin en les jornades.

Com a vehicle de promoció i riquesa gastronòmica de l'Alta Ribagorça i un bon esdeveniment de tardor, s'afavorirà la dinamització econòmica de la comarca. L'organitzen el Patronat Comarcal de Turisme i 7 restauradors de la zona.



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



Els fogons del pirineu >

**CA L'AMADOR
Restaurant**

JOSA DE CADÍ

Cuina tradicional adaptada i creativa



LLOC: Carrer de la Font, 5 Josa de Cadí (Alt Urgell)

FUNDAT PER: Diego Alías Casado, Virginia Borjas Reyes i Diego Alías Borjas

ANY: 2000

XEF: Diego Alías Borjas

DESCRIPCIÓ: Cuina tradicional adaptada i creativa, agosarada i respectuosa, que barreja tradició i modernitat.

www.calamador.cat



FELIU SIRVENT

Quan només tenia cinc anys, **Diego Alías Borjas** ja tenia clar que volia ser cuiner, *cuiner o pallasso*, puntualitza ara rient. Els seus desitjos de menut s'han fet realitat i la seva vida s'ha mogut sempre al voltant dels fogons. Ara fa vint anys, amb els seus pares **Diego Alías Casado** i **Virgínia Borjas Reyes**, van crear el restaurant *Ca l'Amador*, al petit

poble alturgellenc de Josa de Cadí. Van ubicar l'establiment en una magnífica casa que el seu avi, immigrant andalús d'Almeria, havia comprat a mitjans del segle passat. **Pedro Alías Morales**, avi de Diego, s'havia enamorat d'aquest poble esculpit a la muntanya i protegit pel Cadinell, però el despoblament del Pirineu s'emportà tota la família cap a Sant Joan de Vilator-

rada, al Bages. Malgrat tot, Diego Alías no va dubtar mai que algun dia tornaria per obrir un restaurant a la casa familiar de Josa de Cadí.

Amb una sòlida formació, va estudiar cinc anys a l'*Escola Joviat* de Manresa, Diego Alías compta amb una llarga experiència a prestigioses cuines on ha pogut aprendre molt i ahora ser creatiu. *El primer restaurant*

on vaig estar va ser, als setze anys, a cal Custodi de Tuixent, rememora. Després va passar pel Rusc d'Andorra, amb el **Pablo Urcelay**; va anar també al Lasarte del **Martin Berasategui**; i més endavant a Madrid, quan es va inaugurar *La Broche* de **Sergi Arola**, sense oblidar la temporada que va passar pel *Bulli* de **Ferran Adrià**. Amb aquest bagatge a la motxilla, l'any 2000 decideixen obrir *Ca l'Amador* a Josa de Cadí. Escollit *Cuiner de l'any 2015*, en el marc del *Fòrum Gastronòmic de Girona*, al xef de *Ca l'Amador* no li van pujar els fums al cap. Senzill i accessible, aquest fan de **Franco Battiato** i apassionat de la seva feina, segueix apostant per fer una cuina molt personal, sense oblidar mai el que vol dir estar situat al Pirineu. *Nosaltres - assegura Alías - hem tingut un cert ressò mediàtic amb el tema del premi, però el cert és que hi ha un munt de restaurants escampats per aquest territori, dels quals se'n parla poc, que fan una gran feina i que omplen el menjador.*

L'aprenentatge continu és molt important per al cuiner de Josa de Cadí i es reserva tres mesos a l'any per conèixer i viure experiències al costat d'altres grans cuiners i amics. L'equip que lidera Diego Alías respira complicitat i bon rotllo i això es transmet a la sala i als plats. La de *Ca l'Amador* es pot definir com una cuina eclèctica, on el client pot menjar des d'uns canelons amb beixamel de ceps, per dir un plat més aviat clàssic, fins a una esferificació de saüc de sake. *Diria que fem una cuina tradicional adaptada*, afirma el cuiner, a qui li agrada utilitzar el producte de proximitat amb bon criteri, (ous, verdures, formatges, bolets...), però sense encotillaments: *si hem de gastar*

soja, també gastem soja, assegura. Diego, gran consumidor de formatge, no s'està de reconèixer la feina ingent que la *Cooperativa Cadí* porta fent des de fa més de cent anys i valora la qualitat dels productes dels amics **Mercè Lagrava** i **Raül Alcaraz** de *Serrat Gros* o de **Pere Pujol**, del *Molí de Ger*.

Quan només tenia cinc anys, Diego Alías ja tenia clar que volia ser cuiner, "cuiner o pallaso", puntualitza

Fill de bacallaners, la carta de *Ca l'Amador* homenatja els orígens i ofereix un bon nombre de plats on el bacallà i les anxoves, les sardines i les arenegades, hi tenen un paper protagonista. Diego Alías explica

que els pares tenien parades de pesca salada als mercats i ara jo tinc proveïdors que ja treballaven amb ells fa anys. A part del menú degustació marca de la casa, *Ca l'Amador* proposa, entre d'altres, l'extraordinari carpaccio de peus de porc amb formatge d'Ossera, favetes, ametlles i gambes saltejades; la sopa asiàtica amb "picadillo" de llom i moixama; el magret d'ànec curat a casa amb pa de coca i porronet; el baó d'arenegada fumada amb col amanida; les vieires a la planxa i maionesa de tòfona; els canelons amb beixamel de ceps, oli d'all i sal d'herbes; el bacallà de la mama fregit, amb ceba, tomàquet i olivada; els nyoquis amb formatge blau de búfala de Muntanyola, o bé el garrinet amb hummus de pèsols negres, per citar-ne alguns d'aquesta temporada.

Bacallà de la mama fregit, amb ceba confitada, tomàquet, olivada i figa



RECEPTA

Deixem el bacallà en remull, amb la mateixa aigua, durant sis dies. L'últim dia fem tres o quatre aiguades fins a trobar el punt de sal desitjat. És important que el bacallà primer hidrati i després desali.

Fem una romana amb ou, farina i una mica d'oli. Arrebossem el bacallà i el fregim.

A part, haurem fet un sofregit de tomata amb una miqueta d'all i haurem confitat la ceba.

Per muntar el plat: Posem el sofregit de tomata, la ceba confitada, l'olivada i damunt el bacallà. Al costat hi posem la figa a la planxa amb una mica de ceba confitada i olivada i ho empolvorem amb cibulet i ametlla en granet.

Amb el suport de:



Des de 1915





Gaudeix de la Fira de Sant Ermengol sempre i des de tot arreu!



- 1 Entra a la web o al canal Youtube de la Fira de Sant Ermengol.
- 2 A l'Aula de Tast online hi trobaràs diferents tastos guiats de formatges artesans del Pirineu, taller de cuina i tallers d'elaboració de formatge que podràs seguir des de la teva pantalla.
- 3 Tria el que més t'agradi i compra els formatges a la guia d'establiments que trobaràs a cada proposta.
- 4 Aprèn, gaudeix i deixa't guiar pels consells dels experts. Des de qualsevol lloc i en qualsevol moment!



Ajuntament de
la Seu d'Urgell
www.laseu.cat

Diputació de Lleida
Diputació de Lleida



IDAPA
Institut d'Innovació i Desenvolupament Agroalimentari
Institut d'Innovació i Desenvolupament Agroalimentari

Departament de Comerç
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

Fira Europea Artesana de
Desenvolupament Rural
Fira Europea Artesana de
Desenvolupament Rural



PIRENEICA
PIRENEICA

ACT
ACT





La Fira de Sant Ermengol, i especialment la Fira de Formatges Artesans del Pirineu, se celebrarà d'una manera diferent

Aquest any la COVID-19 ens ho ha trastocat tot. Ens toca conviure amb una pandèmia que obliga a reduir els contactes socials, fer-los el màxim possible a l'aire lliure i amb les normes de distància, rentats de mans i mascareta. Normes que cal complir per preservar la vida, sobretot, dels més vulnerables, i per evitar nous confinaments que sacsegin encara més fort la nostra economia. Per aquesta raó ens hem vist obligats a repensar el format de les nostres fires i mercats buscant alternatives que permetin lligar aquestes circumstàncies especials amb el desenvolupament d'activitat econòmica a la nostra ciutat. Per això la Fira de Sant Ermengol, un dels nostres principals aparadors, no podrà enguany omplir els nostres carrers, instal·lacions i establiments de parades i visitants com s'ha fet tradicionalment.

L'any passat vam celebrar la 25a edició de la Fira de Formatges Artesans del Pirineu, que en el marc de la Fira mil·lenària de Sant Ermengol, s'ha convertit en l'emblema de la Fira i de la Seu, l'eix que defineix la nostra capitalitat com a Ciutat del Formatge. La Fira no és només un punt de venda de formatges sinó una plataforma de coneixement, de promoció de les singularitats i de la feina d'un col·lectiu de productors que treballen i viuen al Pirineu, dinamitzen el territori i constitueixen una part important del teixit econòmic a la muntanya.

Pensem que de les dificultats hem de fer-ne oportunitats. Les circumstàncies ens han obligat a innovar-nos, a modernitzar-nos i a buscar alternatives, per això la Fira de Sant Ermengol, i especialment la Fira de Formatges Artesans del Pirineu, enguany se celebrarà, però d'una manera diferent, a través de les noves tecnologies. Hem volgut adaptar-nos a la nova realitat i dissenyant noves maneres de posar en valor els formatges del Pirineu. Fem un nou pas endavant amb un programa d'activitats de tast, elaboració i cuina de formatges a través de canals virtuals, combinant el format físic i l'online.

Un format que ha arribat per quedar-se, ja que a partir d'aquest any la Fira de Formatges Artesans del Pirineu deixa de ser un esdeveniment puntual, d'un cap de setmana del mes d'octubre, per passar a ser un esdeveniment permanent, és a dir, que tindrà durada durant tot l'any. Igualment, amb aquesta aposta per nous formats telemàtics, pretenem que amb el temps es consolidi i esdevingui un canal de referència especialitzat en formatges artesans del Pirineu i que projecti la Seu d'Urgell i el Pirineu arreu del món.

Tanmateix des de l'Ajuntament de la Seu d'Urgell no volem perdre l'essència de la venda directa de formatges, ni renunciar a gaudir de les olors i dels sabors als nostres carrers. Per això, sempre que les condicions epidemiològiques del moment ens ho permetin, **hem organitzat una Mostra de Formatges Artesans del Pirineu i de productes de proximitat. Aquesta Mostra se celebrarà durant el tercer cap de setmana d'octubre, a l'aire lliure, amb**



A partir d'aquest any la Fira de Formatges Artesans del Pirineu deixa de ser un esdeveniment puntual per passar a ser un esdeveniment permanent

control d'aforament i amb totes les mesures necessàries per garantir la seguretat de visitants i expositors.

Com deia Darwin, la clau de l'evolució és l'adaptació. I aquest any tan complicat, això és el que la Fira de Sant Ermengol ha hagut de fer. Esperem de cor que gaudiu del nou format, en grups reduïts i amb guiatge online, però mantenint el mateix amor pels formatges i valorant les persones que curosament els elaboren. Nosaltres hem treballat per

tal que així sigui i esperem, si tot va bé, ens puguem saludar l'aire lliure en la petita mostra presencial.

Bona Fira de Sant Ermengol, bona 26a Fira de Formatges Artesans del Pirineu, permanent i global, a tothom. Aquest any, fins i tot més que mai, i esperem poder omplir places, carrers i establiments en la propera edició.

Jordi Fàbrega i Sabaté
Alcalde de la Seu d'Urgell
Mireia Font i Gras
Tinent Alcalde
de Desenvolupament Local





Reaprendrem a fer fires



Malgrat els esforços i la voluntat de les administracions per recuperar els esdeveniments fira, per ara només estem trobant la fórmula virtual de fer fires 2.0. És el cas de l'actual edició de la mil·lenària Fira de Sant Ermengol de la Seu d'Urgell, al igual que fa unes setmanes va succeir amb la Fira de Sant Miquel de Lleida. Des de l'esclat de la pandèmia de la Covid-19, les nostres vides i les nostres economies es mouen al ritme que tristament ens marca la corba de contagis.

Sovint estem sentint la frase que "hem d'aprendre a conviure amb

el virus", però justament una de les seves característiques més rellevants és que li agraden les concentracions de persones; es multiplica a una velocitat i amb una incidència més esfereïdora a mesura que la massa concentrada de persones és major. I vivim en una economia de masses, en la qual podem reduir els costos dels productes gràcies al consum massiu. Aquí rau el gran repte que tenim entre totes i tots, conviure amb nosaltres mateixos en un entorn en què cap de nosaltres suposi un perill per a la salut dels que ens envolten.

I què és una fira si no l'aparador de la potència econòmica d'un territori, un aparador per a què la gent passi, vegi, oïri, tasti i compri? La capital de l'Alt Urgell, a més, porta un quart de segle fent bandera dels formatges artesans del Pirineu, un producte que té la singularitat de les seves formes, olors i gustos. És d'agrair, doncs, l'esforç d'innovació i imaginació per a convocar tasts on-line i tallers de cuina via web. Però és aquest el futur que ens espera?

En tot cas, hem de saber integrar les eines digitals en les nostres fires d'una manera més potent com ho fèiem fins ara, però recuperant i refermant l'essència del contacte humà, sempre garantint les mesures higièniques recomanades a cada moment. Els productes de proximitat

necessiten d'aquests aparadors, origen del millor canal publicitari: el boca-orella d'aquells que han tastat la qualitat dels nostres aliments, eines o serveis. Però al mateix temps, les eines digitals ens poden permetre fomentar un certamen firal molt més enllà de les dates concretes de celebració i, per suposat, molt més enllà de l'àmbit geogràfic de les nostres places i carrers.

Que sabem fer fires, i sabem fer-les bé, n'és una prova palpable la història de la de Sant Ermengol, que es remunta a l'any 1048, sent la primera fira documentada a la península ibèrica. Des de llavors, la Seu d'Urgell l'ha anat transformant d'acord amb els esdeveniments de la història, com ho és sense cap mena de dubte aquesta pandèmia. Ara, doncs, toca perfilar-les i fer-les compatibles amb els objectius i les expectatives dels expositors. Perquè no ens podem permetre la paralització de les nostres economies ni de la capacitat d'exhibir-les fent fira. Ja havíem après a fer fires de referència, ara reaprendrem, n'estic segur.

Joan Talarn i Gilabert
President de la Diputació de
Lleida i alcalde de Bellvís



**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.**

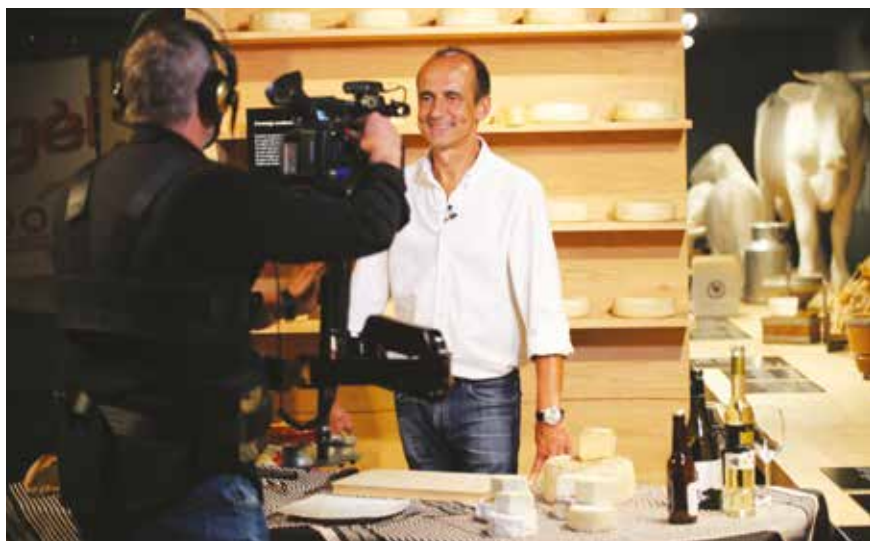


www.molidelpau.cat / info@molidelpau.cat · OS DE BALAGUER · 973 43 80 98 · 635 479 694



Neix l'Aula de Tast Online de la Fira de Formatges

REDACCIÓ · La Seu d'Urgell



L'Espai Ermengol-Museu de la Ciutat de la Seu d'Urgell ha estat l'escenari de l'enregistrament dels diferents tastos guiats de formatges artesans del Pirineu que es podran seguir a l'Aula de Tast Online de la Fira de Formatges Artesans del Pirineu des del web o des del **canal de YouTube de la Fira de Sant Ermengol** de la Seu d'Urgell, a partir del pròxim 16 d'octubre.

A mitjans setembre es van enregistrar dos tastos guiats, a càrrec del gastrònom Pep Palau. El primer, un tast dedicat als formatges de vaca de l'Alt Pirineu de les formatgeries artesanes: Molí de Ger, de Cerdanya; L'Abadessa i Mas d'Eroles, de l'Alt Urgell; i Tros de Sort, del Pallars Sobirà.

El segon tast que es va gravar és el

dedicat als formatges de cabra de l'Alt Urgell i la Cerdanya amb les formatgeries artesanes: Serrat Gros, d'Ossera; Baridà, de Bar; Castell-Llebre, de Peramola; L'Oliva, d'Oliana; i 30 cabres, d'Éller.

Les gravacions seguiran amb la realització de 3 vídeos més, aquests dedicats a tallers de cuina del formatge i tallers d'elaboració de formatge.

Serà doncs a partir del dia 16 d'octubre, coincidint amb la data de celebració de la Fira de Sant Ermengol, quan es podran visualitzar des de l'Aula de Tast online un total de 5 vídeos.

Amb l'objectiu de seguir sent la Capital del Formatge no només durant un cap de setmana a l'any sinó durant els 365 dies, de manera periòdica s'ampliaran el nombre de tastos que es

podran seguir des del web de la Fira.

Cada proposta que es podrà trobar al web de la Fira, es podrà consultar les fitxes de tast dels formatges que hi formen part, es proposaran maridatges i es facilitarà informació dels punts de venda on es podran trobar els formatges que formen part de cadascun dels lots.



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





Eugeni Celery: "Ara ens caldria un altre Zulueta amb les idees clares i un projecte solvent"

FELIU SIRVENT · La Seu d'Urgell

Eugeni Celery és el propietari de la Formatgeria Eugene de la Seu d'Urgell, un establiment centenari i de referència per als amants del formatge, tant a l'Alt Pirineu com al conjunt del país.



A finals del segle XIX l'Alt Urgell i el conjunt del Pirineu dibuixava les característiques d'una societat agrària tradicional. De tots els conreus existents, la vinya era l'únic que suposava una font de riquesa notable. Malauradament, la plaga de la fil·loxera, detectada a partir de 1890, va obligar a arrencar els ceps i provocà una greu crisi econòmica. Calia trobar conreus alternatius i va ser aleshores quan **Josep Zulueta i Gomis**, advocat i agrònom de formació, inicià la introducció de la vaca suïssa a la Seu d'Urgell, on havia adquirit algunes terres. Amb la constitució el 1914 de la *Mancomunitat de Catalunya* i gràcies a la seva política de foment del cooperativisme agrari, el 1915 s'autoritza el projecte de Zulueta i es fundà la *Sociedad Cooperativa de Lechería Sindicato Agrícola*, la primera cooperativa lletera de l'estat, que a partir de 1935 es de-

nomina *Societat Cooperativa Lletera Cadi*. Josep Zulueta, que també va ser diputat a les Corts pel districte de Vilafranca del Penedès vint anys seguits (1903-23), va liderar la creació de la Cooperativa basada en un model que ell mateix havia descobert a França i que funcionava eficaçment. Tot i que els inicis no van ser gens fàcils, la bondat del projecte aconseguí amb els anys una transformació radical en el model agrari tradicional que s'ha mantingut vigent fins als nostres dies.

Josep Zulueta, per obtenir els seus objectius, va saber envoltar-se de les persones més emprenedores i dinàmiques de la Seu i comarca. Una d'aquestes va ser **Eugeni Celery Iscla**, padri d'**Eugeni Celery Puigdemasa**, actual propietari de la *Formatgeria Eugene* i tercera generació al capdavant de l'establiment. Eugeni Celery Iscla, que era tractant de bestiar i originari de

Saint-Girons, a l'Ariège, es va traslladar a viure a la Seu on es va casar amb **Josefina Porta**, filla de la Parròquia d'Hortó, i el 1909 van obrir una carnisseria al carrer Major de la Seu, a *ca la Rata*, just davant per davant de *Cal Rovelló*. La padrina Josefina és recordada encara avui per tota una generació d'urgellencs pel seu caràcter afable i per obsequiar amb una paperina de formatge ratllat a tota la canalla que entrava a la seva botiga. L'avi Celery, persona inquieta, d'idees progressistes i republicanes com Zulueta, participava activament de la vida ciutadana mogut pels ideals de prosperitat i oportunitats per a tothom i compartia reunions polítiques amb els dirigents locals de l'època.

A la carnisseria d'Eugeni Celery, que tenia les quadres del bestiar al carrer de les Eres, s'hi despatxaven els formatges i la mantega de la *Coo-*



FIRA DE SANT ERMENGOL

perativa Cadi. La mort li va arribar als cinquanta-cinc anys i va ser el seu fill **Eugeni Celery Porta** qui va donar, a partir d'aquell moment, un fort impuls a la formatgeria i qui va començar a omplir la botiga de formatges d'altres procedències i productes gastronòmics variats i de qualitat. Ja no se servia únicament el gènere de la *Cooperativa Cadi*, sinó també el de *Lleteries de la Seu d'Urgell SA*, que es va crear el 1923 a conseqüència de l'escissió d'uns socis de la primera i que acabaria tancant el 1989. L'arribada de formatges de tota mena provinents de França també tenien el seu lloc a les neveres i els aparadors de l'històric establiment de la Seu. **Lola Puigdemasa**, dona d'Eugeni Celery Porta i mare de l'actual propietari, va ser el puntal de *Ca l'Eugene* fins a la seva mort. *Aquest negoci és avui el que és gràcies al treball i l'esforç que han fet sempre les dones de casa nostra*, assegura amb convenciment **Eugeni Celery Puigdemasa**, l'actual propietari, casat amb **Joana Cosconera**.

Eugeni Celery Puigdemasa va cur-

sar estudis superiors a fora, però de ben petit ja tenia clar que el seu futur el volia lligat al negoci familiar. El 1983 es va posar rere el taulell i encara hi és, oferint una extraordinària oferta de formatges, xarcuteria, embotits i altres productes *delicatessen*. Apassionat del món del formatge, ha aconseguit que el seu sigui avui un establiment de referència, tant a l'Alt Pirineu com al conjunt del país. Celery, *Mestre Formatger*, estima, cura, afina i millora els formatges de totes les procedències que serveix amb devoció a la seva botiga del carrer Major de la Seu d'Urgell. Compra directament als formatgers artesans, fa madurar els formatges en la seva cava d'afinador professional (els acarona) i quan estan al punt els ofereix als seus clients, els en parla, els comenta, els aconsella, els viu i els fa viure amb coneixement i passió, a parts iguals. *Soc incapaç de vendre un formatge que a mi no m'agradi, necessito tenir el millor producte per a oferir-lo amb honestat als meus clients*, reconeix.

Ca l'Eugene disposa de prop de dues-

centes referències de tota mena, d'aquí i de fora, i també esdevé un gran aparador per a les petites formatgeries artesanals que han sorgit escampades per tot el Pirineu. Celery defineix la seva botiga *com un projecte molt personal* que el fa diferent del d'altres establiments existents al sector. *La meua feina m'ha fet feliç i em fa feliç cada dia*, assegura.

Amb la responsabilitat de trobar-se al davant d'un establiment de més de cent anys d'història, es planteja un futur insegur, davant un relleu generacional incert. *No sé encara el que faré i tampoc el que finalment voldran fer els meus fills, però no descarto tancar. Tinc un marge de quatre anys per decidir*, afirma. Eugeni Celery sempre ha estat una persona d'esperit crític, compromesa amb el present i el futur de la seva ciutat i ara es mostra preocupat per la situació econòmica i social que pateix, sobretot per la manca d'idees i de decisions per sortir de l'atzucac en el que ens trobem, es lamenta. Ara ens caldria un altre Zulueta amb idees clares i projecte solvent per dinamitzar l'economia.

Tinc sort de tenir-te a prop

DE LA PLANA AL PIRINEU,
COMPRA A LLEIDA

#jopertuitupermi

Laura / Ramadera / La Pobla de Segur



Transformació
Econòmica



Diputació de Lleida

Patronat de Promoció Econòmica



Pere Pujol: "Tenir ramat propi és crucial per elaborar un producte artesà amb sentit i tenir control del procés"

ABRIL MUNTANÉ · Ger



"Volia un negoci que tingués un sentit clar, arrelat al territori, que no depengués de l'urbanisme com tot el que s'estava fent a la Cerdanya aleshores"

El Pere Pujol va estudiar filologia catalana a Barcelona i hi va exercir de professor, cosa que li encantava, però ara fa onze anys va decidir tornar a la Cerdanya i començar un nou camí. "Volia tenir el meu propi negoci i tot va anar fluint". Els seus besavis eren moliners, però amb l'arribada de les energies convencionals la família es va bolcar de ple a les vaques lleteres, i avui el seu germà i ell conformen la quarta generació que s'hi dedica. Així doncs, tenia l'espai perfecte: venia de casa de ramaders, li agradava aquest món i a sobre el seu germà tenia un bon ramat de vaques frisones. "Volia un negoci que tingués un sentit clar, arrelat al territori, que no depengués de l'urbanisme com tot el que s'estava fent aquí aleshores, un negoci vinculat a la Cerdanya i a la seva història". I va crear el **Molí de Ger**.

Els començaments, com tots,

van ser complicats. "Ser un formatger artesà no és senzill, però sí que crec essencial tenir coneixement del bestiar. Els formatges necessiten un temps d'estabilització, han de passar les estacions, i un munt de coses més que els imprimeixen la qualitat. Fer formatges no és difícil, però sí que ho és fer-los de qualitat, i per mi tot comença amb les vaques". El Pere creu que tenir ramat propi és crucial per tancar el cercle, elaborar un producte artesà amb sentit i tenir un control del procés i tots els paràmetres d'inici a fi. Tot això, ell considera que hi aporta valor i veritat. "Hem de ser combatius amb el que creiem".

Per ell, "la llet crua és la pedra angular" que li dona tota la informació biològica de la terra, les bacteries o el que mengen les vaques, i tots aquests elements imprimeixen caràcter i autenticitat als seus formatges, són la petjada ceretana. "Però això és com

tot, amb el pa, el vi i l'oli passa el mateix", i això és treballar "a les antípodes de la indústria alimentària, que va contra la lògica ancestral del món que torna, de com es feien les coses abans. Nosaltres no hem inventat res de nou, intentem fer productes de qualitat seguint la lògica de l'entorn i mirant d'enfortir l'economia local, crear llocs de feina i treballar per i en el territori".

"Vam obrir el 2009, en plena crisi. Era un moment molt difícil, de pors, i a més no hi havia aquesta sensibilitat pel formatge artesà i pel producte de proximitat com hi ha ara. Però treballant i amb tossuderia, te'n surts".

La família no era formatgera, "no en teníem ni idea", i el Pere es va formar a l'Escola de Capacitació Agrària de Bellestar i també va visitar moltes formatgeries, "que és on realment aprens de l'ofici, sobretot a França, que és la Meca dels formatgers. Quan més paren, però, és exercint dia a dia".

"Encara que hagi girat l'esquena al petit sector primari i s'encari a la

- ✓ 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
f 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



FIRA DE SANT ERMENGOL

competitivitat constructiva i als serveis turístics de temporada, la Cerdanya és el marc perfecte per dur a terme aquesta activitat, és una comarca secularment ramadera i ens hem d'aprofitar d'aquesta sort. Malauradament, està totalment encara al sector terciari, apostant per un model que no té res a veure amb el territori en si. Per mi, tots els projectes d'economia circular i arrelats a la nostra terra són benvinguts”.

Perquè un projecte com el seu tiri endavant, el Pere creu necessari saltar-se l'intermediari i tenir punts de venda directa. Va començar ell sol i ara mateix té tres treballadors més, “i aquí ens quedem”, perquè per ell és primordial poder controlar tot el procés d'elaboració i créixer més ho posaria en perill. Tenen una agrotiga que obre el cap de setmana i també fan visites guiades concerta-

des; encara que els costi compaginar tota la feina, són una empresa petita i polivalent i busquen adaptar el lactoturisme a les seves necessitats. “La gent ve cada vegada més a l'origen. Ens volen conèixer i veure que tot és de veritat, i nosaltres ens podem ex-

“La gent ve cada vegada més a l'origen. Ens volen conèixer i veure que tot és veritat, i nosaltres ens podem explicar, ens poden posar cara, relacionen producte i productor...”

plicar, ens poden posar cara, relacionen producte i productor i aquesta és la nostra millor publicitat”.

Ens ha confessat que no té massa esperit firaire però que no es perd mai les fires especialitzades ni tampoc les del territori, i hem estat d'acord que és una llàstima tot el que està passant amb la Covid-19 i que, evidentment, també afectarà la fira de Sant Ermengol. “És un de les fires de referència i cada any hi vaig. Me l'estimo molt, perquè és com si fos casa meua”.

Tanmateix, tot i la Covid-19, es mostra positiu i creu que els productors de proximitat i qualitat “tenim bones cartes” però, això sí, depenen molt de l'hostaleria. Durant el confinament es van trobar que tenien les càmeres plenes i van fer mans i mànigues per buidar-les i que aquell producte no es fes malbé i pogués ser gaudit pel consumidor, van fer repartiments a domicili i venda en línia i han vist que la gent ha respost molt bé i s'hi ha abocat.



*En nuestra empresa le ofrecemos el servicio de limpieza de tubos de **grasa** y **humos** asi como chimeneas y campanas extractoras de restaurantes, todo con el certificado de limpieza. Tambien le ofrecemos servicios de limpieza de su hogar, oficinas y garajes. En nuestras instalaciones podra encontrar todo tipo de estufas y chimeneas.*

Tlf. 684 451 947, 643 251 055.

Cubrimos la zona alt Urgell y Cerdanya.

Email: superguai585@hotmail.com



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

FIRA DE SANT ERMENGOL



Enviem els formatges a domicili

➔ www.baztarrika.com ➔



Contacte:

656 763 595

678 201 842

Ara també ens podeu demanar,
per internet o per telèfon,
els nostres formatges
i us els enviarem a casa.



QUESERIA LA LEZE · LA LEZE BASERRIA
PARQUE NATURAL AIZKORRI-ARATZ · ILARDUIA (ARABA)
Tel.: 617 513 536 ☎ - 945 30 41 58
laleze@artzai-gazta.eus
www.quesoslaleze.com

www.edicionssaloria.com



**FORMATGES
DE L'ABADESSA**

Al centre històric de La Seu d'Urgell podeu
visitar les nostres instal·lacions i comprar els nostres
formatges elaborats allí mateix

També us oferim:

- cursos i tallers
- servei de safates de formatges al vostre gust
- paneres i assortits a mida
- maridatges i tastos
- targetes regal

c/Canonges, 45 · La Seu d'Urgell · tlf. 607 579 608
formatgesdelabadessa@gmail.com

Bar - Restaurant

XALOC

Menú

Plats combinats

Servei a la carta



Av. Salòria, 40
Tel: 973 35 30 94
LA SEU D'URGELL



L'Esquella, un projecte d'economia circular

ABRIL MUNTANÉ · Bellver de Cerdanya



La Isabel Guasch i el Ramon Llaugí són dos veterinaris, ella de Lleida i ell d'Avià, que han treballat tota la vida en granges de vaques, assistint-les clínicament i durant la reproducció, i també fent-ne investigació. Enamorats del Pirineu i dels làctics, i després de visitar moltes granges, lleteries i formatgeries, i també altres projectes inspiradors, van decidir engegar el seu propi projecte, un projecte que es va acabar de gestar durant una baixa per maternitat. A partir de la recopilació que havien fet, van anar configurant la seva idea de negoci, i l'empenta final va arribar amb una ajuda econòmica del programa Leader: "tot es va anar posant a lloc i ho vam veure viable i clar".

Van obrir a l'abril del 2019, durant la Setmana Santa, i afirmen que "la rebuda de la gent va ser molt bona, però érem conscients que sempre hi ha un pic, com a novetat, i que després tot s'estabilitza". Van passar per les seves fases, van patir molts nervis i van haver de fer un camí d'aprenentatge que encara no s'ha acabat, però "com que t'ho estimes tant", s'hi aga-

fen amb molta força. "En general ha sigut un camí de bon fer. Emprendre no és fàcil, hi ha moments de por i d'arriscar-se, però et permet fer possible el teu propi ideal, que els valors que imperen a la teva vida els puguis aplicar a la teva manera de treballar, en tots els àmbits".

L'Esquella és un projecte d'economia circular: "som molt partidaris d'apostar pel territori i que l'esforç i les inversions es quedin aquí. Al final, les societats tenim el que ens mereixem segons com consumim". La idea inicial era tenir un ramat propi de vaques i produir-se ells mateixos la llet, però van veure que era una inversió massa gran i que havien d'anar pas per pas —"i ves a saber, potser ha estat una sort. Ara no sé si arribaríem a tot!"—. Treballen tan sols amb productes de proximitat i d'alta qualitat: la llet de vaca és del **Joan del Molí de la Clota**, de Prullans, "perquè volíem un ramader en concret"; la llet de cabra és de **30 Cabres**, d'Eller, "perquè creiem essencial el respecte, la consideració i la qualitat molt elevats que tenen pels animals i la seva producció"; les melmelades són del **Tupí de la Cerdanya**, de Bor, i de **Cal Moliné**, de Bruguera; la mel és de les **Valls del Pedraforca i Cadí**, de Saldes; i també utilitzen els xarops de **Lagrimus**, de Bellver de Cerdanya.

Per ells, és essencial la qualitat dels ingredients, saber que són del territori i la cura que hi posa la gent que els treballa. "Tot és llet fresca de

la granja, que es recull diàriament", i el tracte i la proximitat els permet tenir informació directa del producte que adquireixen. "La Cerdanya és una comarca lletera (i també de carn) de molt bona qualitat, però és una mica trist que a vegades la població local no puguem o no sapiguem trobar productes de qualitat. És que la llet de veritat és aquesta! I nosaltres volem aproximar aquests productes que tenim tan a prop i facilitar-ne l'accés, visibilitzar-los, sigui llet, carn o patates".

"L'obrador queda a la vista de tothom justament per mostrar els processos productius i acostar a la societat el que fem: volem que tot sigui molt visible. Els processos són relativament senzills. A dia d'avui, desconexem tant els processos productius que poder veure de primera mà com s'elabora et fa tenir-hi molta confiança". L'altra aposta que han tingut molt clara és la d'utilitzar envasos retornables de vidre i instal·lacions de màxima eficiència energètica. "Ens feia por que a la gent no li agradés la idea, però, al final, quan tens l'oportunitat de reduir els residus que generes, la lògica s'imposa".

L'Associació Agroalimentària de Cerdanya i molts restauradors de la zona aposten per la filosofia local i de qualitat. "Estem molt contents de l'Associació, perquè genera coneixença entre productors, crea un cercle més proper i fort i posa sobre la taula objectius comuns".



**Mai perdis
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**





Joves del Pirineu

És ambientòloga. Fa set anys va anar a viure a Montmelús, al municipi de Ger (Cerdanya). Té ramat i amb Xavi Sichar, educador social, han engegat la Formatgeria Montmelús.

Helena Guillén: “A la vall de Montmelús cada dia aprenem coses noves”

Vau decidir obrir una formatgeria a Montmelús...

No ben bé. Fa uns set anys vam venir a viure a Montmelús, un poblet a 1600 m. que en feia trenta que estava abandonat. No sabíem ben bé el què faríem, però ens empenyien les ganes de marxar i viure d'una manera diferent. L'objectiu era trobar una casa, fer una mica d'hortet... Inicialment no ens havíem plantejat tenir ramat i engegar una formatgeria.

Però va descobrir aquesta finca...

Sí, ens va agradar molt aquest lloc, la casa i el terreny i també el fet que hi havia corral i una formatgeria a mig fer. Ens vam llençar a la piscina.

Així, amb els ulls tancats?

Crec que no érem prou conscients de les dificultats i d'on ens havíem posat. El lloc és extraordinari, però calia fer molta inversió: energia, maquinària, instal·lacions... i no teníem ni cinc.

Com us en va sortir?

Vam decidir posar en marxa una campanya de *crowdfunding* que va tenir molt bona resposta. En tan sols setze dies vam recaptar més de set mil euros, sobrepassant l'objectiu inicial de cinc mil. Això ens va permetre posar plaques fotovoltaïques i bateries, suficients per abastir tant la granja com la formatgeria.

I n'hi va haver prou?

No, vam ampliar l'objectiu econòmic fins a 9.500 euros. Així vam disposar

d'aigua calenta per poder escalfar la llet i fer formatges i també per a la neteja de l'obrador i els estris. Ho vam fer amb plaques solars tèrmiques, seguint així amb la idea d'utilitzar energies netes i renovables.

Com és el vostre ramat?

Fa riure, però com no s'hauria de fer mai un ramat, és com el vam fer nosaltres (riu). Vam començar a partir de cabridetes de tres setmanes i afegint-hi les cabres d'un veí i les d'un altre que es jubilava... Ara tenim un ramat de noranta cabres, majoritàriament de raça alpina, que és una cabra lletera, adaptada al fred i al paisatge de muntanya de bosc. El boc és alpi i ara estem molt contents amb les cabres que han anat sortint de la barreja. La pastura d'aquí dalt és excel·lent: diuen que una mossada d'aquí dalt, val com deu de baix.

Quins formatges feu?

Varia molt segons l'època de l'any. Les càmeres de maduració són subterrànies i no les tenim climatitzades perquè energèticament és molt car. Estem a 1.600 metres i es conserva bé el fred, però també hi ha variació de temperatura i això condiciona el producte que fem.

Elaborem el *Clot del Botàs*, que ens recorda l'hivern a la vall de Montmelús, amb llet crua i dos mesos de maduració; el *Cortals Blancs*, de quallada àcida i poca maduració i cremós per dins; l'*Untat de Cerdanya* que fem amb herbes i també natural. Depenent de



l'època en tenim d'altres, com un que és una pasta cuita de més de sis mesos de maduració.

I també crieu cabrit?

Sí, el nostre és un cabrit tendre que mama de les cabres que no mengen transgènics ni pinso i que pasturen el màxim d'hores per la vall de Montmelús. Fan de 5 a 7 Kg i el venem a restauració i a particulars. Els formatges ens els compren botigues de la comarca i restaurants, però sobretot fem molta venda directa.

Però no tot són els formatges...

Elaborem formatges artesans, però fem hort i tenim un parell de cavalls, gallines i dos porcs que ens ajuden a tancar cicles i gestionar residus de la formatgeria com és el xerigot. També tenim uns bancals amb pomeres joves i fruits del bosc. Ens agrada viure aquí, a la vall de Montmelús, on cada dia aprenem coses noves i ho procurem fer de manera coherent amb l'entorn i amb els nostres principis.



El CG Puigcerdà fa història i es proclama campió de Lliga

REDACCIÓ · Puigcerdà

El club ceretà va aixecar aquest setembre la Lliga Nacional d'Hoquei Gel 2019-2020, la final de la qual havia estat ajornada per la pandèmia. Feia 12 anys i mig que el Puigcerdà no es proclamava campió estatal, per sisena vegada en la seva història. Aquell 2008, l'equip el capitanejava Salva Barnola que ara és el tècnic responsable de l'èxit.

Un gol del flamant fitxatge Ander Arraras va tallar de soca-rel les ànsies de remuntada del CHH Txuri-Urdin i, de retruc, va sentenciar la final. A Sant Sebastià, sis mesos després de la data prevista inicialment, i en petit comitè, sense l'escalf de la seva afició, el CG Puigcerdà va proclamar-se campió de la Lliga 2019-2020.

Un títol amb connotacions especials. Per l'excel·lència del moment. Per la dificultat de guanyar-la davant del club amb més lligues i major pressupost. I perquè feia 12 anys i mig que el CG Puigcerdà no aixecava el trofeu. Va ser el març de 2008 quan els ceretans van culminar un **trienni excepcional**, des de la temporada 2005-2006, format per tres lligues i dues copes del rei consecutives. En aquella darrera Lliga, l'equip va vèncer l'Anglet Hormadi francès en un Palau de Gel ple, amb l'eslovac Peter Oppitz com a màxim responsable de la banqueta i algunes cares molt conegudes en l'actualitat. I és que el llavors capità, Salva Barnola, i l'assistent, Dani Hilario, són ara el primer i segon entrenador de l'equip, respectivament.

“Tornar a guanyar després de tants anys és impressionant, i fer-ho conjuntament amb el Dani com a tècnics et fa viure-ho diferent, la responsabilitat pesa per tots costats. Aquest títol em recorda una mica a la primera de les tres lligues que vam guanyar a principis del 2000, perquè llavors feia 17 anys que no n'aconseguíem una”, va explicar el tècnic, **Salva Barnola**.



El club ceretà, celebrant la Lliga 2007-2008



El club ceretà, celebrant la Lliga 2019-2020

PEUSA reforça la seva implicació amb el Sedis Bàsquet

REDACCIÓ · La Seu d'Urgell

L'empresa elèctrica urgellenca PEUSA ha reforçat la seva implicació i compromís amb l'Associació Esportiva Sedis Bàsquet. L'acord es va signar el dijous 1 d'octubre, després d'un entrenament de l'equip SEDIS AIRAM, al Palau d'Esports de la Seu d'Urgell i va comptar amb l'assistència de Jordi Fàbrega, alcalde de la Seu, Ventura Rebés, president de PEUSA, i Pere Porta, president de l'Associació Esportiva SEDIS Bàsquet. L'alcalde va felicitar l'empresa i el club esportiu per “fer créixer persones” i va afirmar que “la Seu és una ciutat esportiva amb forta implicació del SEDIS Bàsquet i PEUSA col·labora de manera infinita en tots els projectes socials de la ciutat”.



SERRALLERIA URGELL

Tel. 973 350 609 · Mòb. 646 833 077

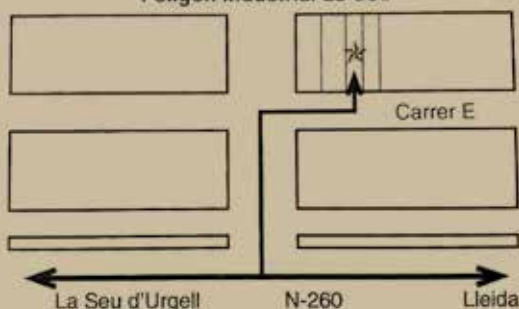
serralleriaurgell@gmail.com

Polígon Industrial La Seu,

Carrer E, núm 22C

La Seu d'Urgell

Polígon Industrial La Seu



AltUrgellFibra

la fibra òptica de tots

La nostra cobertura de fibra



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

Solucions per a empreses, servei especialitzat.

www.alturgellfibra.cat info@alturgellfibra.cat



AltUrgellFibra



alturgell.fibra

XARCUTERIA ROLLAND



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

XARCUTERIA ARTESANA

QUEVIURES

MENJARS PER EMPORTAR

ELABORACIÓ PRÒPIA

CLEMENT'S



Especialidad en Pescado, Arroz y Marisco

Bar - Restaurante

Av. Dr. Pigulllem, 6

Tel/Fax 972891166

17520 PUIGCERDÀ - GIRONA

MAGDAPERRUQUERIAlp

C/ NORD 5

TEL. 972890265

17538 ALP

TOT EN PERRUQUERIA PER ELLA I ELL

MANICURA I DEPLACIÓ FACIAL

VENDA DE PRODUCTES DE BELLESA

D E N T A L P

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

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



Alp, 2020

GUANYADORS I GUANYADORES DELS

XXXVII JOCS FLORALS DE Cerdanya

PROSA

MUGA (6 a 8 anys)

Tercer Premi

Pseudònim: Flor de Neu
Títol: El drac i la princesa
Nom: Irina Salés Dorca
Escola Jaume I Llvia

Segon Premi

Pseudònim: Bruixeta
Títol: ELS 2 PORQUETS I L'ANNA
Nom: Anna Romeu Carol
Escola Jaume I Llvia

Primer Premi

Pseudònim: Conan
Títol: El pagès i la gosseta
Nom: Marc Aluju Gutierrez
Escola Llums del Nord de Puigcerdà

MOIXERÓ (8 a 10 anys)

Tercer Premi

Pseudònim: Orquidia
Títol: El cas de la pasta desapareguda
Nom: Isona Martí González
Escola Llums del Nord de Puigcerdà

Segon Premi

Pseudònim: La lluna estel·lar
Títol: No deixis de perseguir els teus somnis
Nom: Rita Isern Juvé

Escola Santa Coloma de Ger

Primer Premi

Pseudònim: Spirit
Títol: La nena màgica amb els animals
Nom: Vega Gil Garcia
Escola Bac de Cerdanya d'Alp

CADÍ (de 10 a 12 anys)

Tercer Premi

Pseudònim: AsecnirP
Títol: Esteu segurs de que els prínceps sempre salven a les princeses?

Nom: Mireia Pinto Caballero

Escola Mare de Déu de Talló

Segon Premi

Pseudònim: La del serrell
Títol: El viatge de les emocions

Nom: Clara Isern Juvé
Escola Santa Coloma de Ger

Primer Premi

Pseudònim: Alguna persona
Títol: La Zibri i els seus amics de Rarlana
Nom: Quim Crispí Roset
Escola Santa Coloma de Ger

PERIC (de 12 a 14 anys)

Tercer Premi

Pseudònim: B06
Títol: Per sempre?
Nom: Berta Rigola Riera
Escola Vedruna de Puigcerdà

Segon Premi

Pseudònim: Tokio
Títol: L'estimat Winke
Nom: Lucia Segovia Valverde

Escola Vedruna de Puigcerdà

Primer Premi

Pseudònim: Vancouver
Títol: Somiar és gratis
Nom: Abril Baraldés Rochel
Escola Vedruna de Puigcerdà

PUIGPEDRÓS

(de 14 a 15 anys)

Tercer Premi

Pseudònim: Travenya
Títol: Forces de l'infern
Nom: Carla Parejo García

Escola Vedruna de Puigcerdà

Segon Premi

Pseudònim: Bledes ofegades
Títol: I després?
Nom: Cristina Teixidó Cruïlles

Escola Vedruna de Puigcerdà

Primer Premi

Pseudònim: Girasol (solet)
Títol: La carta d'Amina
Nom: Jana Costa Castells
Escola Vedruna de Puigcerdà

PUIGMAL

(de 16 a 18 anys)

Primer Premi

Pseudònim: EL CERETÀ
Títol: UN RECORD INCAPAÇ DE DESAPAREIXER
Nom: Adrià Puerta Lorca
Bellver de Cerdanya

CARLIT (+ 18 anys)

Tercer Premi

Pseudònim: Sam 2019
Títol: Cançó particular
Nom: Mercè Bastida Montaner
LA MOLINA

Segon Premi

Pseudònim: 16.30
Títol: L'últim llençol
Nom: Jesús González Brunet
PUIGCERDÀ

Primer Premi

Pseudònim: Esmolat
Títol: La Laia i l'arbre del

mirador de Niula
Nom: Mireia Roset
Magdaleno
GER

PROSA "MENCIÓ EDUCACIÓ ESPECIAL"

Tercer Premi

Pseudònim: Pomer
Títol: La Maripili és aquari
Nom: Marisol Navarro Serra
Fundació Adis

Segon Premi

Pseudònim: Mística
Títol: El castell del pantà
Nom: Ma Carmen Molina
Gutiérrez
Fundació Adis

Primer Premi

Pseudònim: Els 4 herois
Títol: Les aventures dels 4
fantàstics
Nom: César Díaz Peñalver
Fundació Adis

POESIA

FN ÀRNICA (6 a 8 anys)

Tercer Premi

Pseudònim: Doraemon
Títol: M'agrada
Nom: David Ciobanu Armas
Escola Vedruna de
Puigcerdà

Segon Premi

Pseudònim: Corvi
Títol: Junts ho conseguirem
Nom: Nora Ramírez
Casamajó
Escola Santa Coloma de
Ger

Primer Premi

Pseudònim: Ninja
Títol: L'Euga castanya
Nom: Marc Aluju Gutierrez
Escola Llum del Nord de
Puigcerdà

FN GENCIANA (de 8 a 10 anys)

Tercer Premi

Pseudònim: Spirit
Títol: PITI TIM

Nom: Vega Gil Garcia
Escola Bac de Cerdanya
d'Alp

Segon Premi

Pseudònim: Molly
Títol: Els mesos de l'any
Nom: Sandra Bober Villaró
Escola Bac de Cerdanya
d'Alp

Primer Premi

Pseudònim: Lluna
Títol: El monstre del riu
Segre
Nom: Ainhoa Fernández Da
Costa
Escola Llums del Nord de
Puigcerdà

FLOR NATURAL "MENCIÓ ALTA Cerdanya"

Tercer Premi

Pseudònim: Laura
Títol: El violí i la flauta
Nom: Laia Díaz
Escola la Guingueta d'Ix

Segon Premi

Pseudònim: Ari
Títol: Les estacions
Nom: Ariadna Vazquez
Escola d'Oceja
Primer Premi
Pseudònim: Dead Pool
Títol: Dia de neu
Nom: Pau Ferran
Escola la Guingueta d'Ix

FN GRANDALLA (de 10 a 12 anys)

Tercer Premi

Pseudònim: Liv
Títol: L'escola
Nom: Lalis Masdeu
Casamitjana
Escola Bac de Cerdanya
d'Alp

Segon Premi

Pseudònim: Llangardaix
Títol: Què està passant,
món?
Nom: Roc Aniol Sánchez
Sánchez
Escola Llums del Nord de
Puigcerdà

Primer Premi

Pseudònim: Cabirol

Títol: Una malaltia diferent
Nom: Jana Aluju Gutierrez
Escola Llums del Nord de
Puigcerdà

FN MARCÒLIC (de 12 a 14 anys)

Tercer Premi

Pseudònim: Zimbabwe
Títol: La terra
Nom: Martí Cardena Vila
Escola Vedruna de
Puigcerdà

Segon Premi

Pseudònim: Balze
Títol: La meva passió
Nom: Nora Galisteo
Barluenga
Escola Vedruna de
Puigcerdà

Primer Premi

Pseudònim: Futsal
Títol: Una Persona especial
Nom: Aleix Estanyol Fages
Escola Vedruna de
Puigcerdà

FN NERET (de 14 a 16 anys)

Tercer Premi

Pseudònim: Agust D
Títol: Solitud
Nom: Blanca Bagaria
Beltrán
Escola Vedruna de
Puigcerdà

Segon Premi

Pseudònim: Sol solet
Títol: SHHHHHHH
Nom: Anna Esteve Gallifa
Escola Vedruna de
Puigcerdà

Primer Premi

Pseudònim:
Lanoiadelsomriure
Títol: En aquell camí
Nom: Aroha Ares Carneiro
Escola Vedruna de
Puigcerdà

FN SILENE (de 16 a 18 anys)

Tercer Premi

Pseudònim: Moonlight
Títol: Si vols saber què és el
que tinc...

Nom: Dolors Pallarés Rio
PUIGCERDÀ

Segon Premi

Pseudònim: Pere Xic
Títol: Salt cap al no res
Nom: Ferran Pla Guix
URÚS

Primer Premi

Pseudònim: Flor de Neu
Títol: Record
Nom: Marta Alvarez Ros
ALP

FN TORA (+ 18 anys)

Tercer Premi

Pseudònim: Rafael de
Pimorent
Títol: Dones d'Aigols a
Lanós
Nom: Rafael Casas Barrero
LA TOUR DE CAROL

Segon Premi

Pseudònim: Acontratemp
Títol: SENSACIONS VIRALS
Nom: Assumpta Villaró Buj
ALP

Primer Premi

Pseudònim: Joan
Pocapena
Títol: La nostra vall
Nom: Josep Ma Roset de la
Iglesia
PUIGCERDÀ

FLOR NATURAL "MENCIÓ EDUCACIÓ ESPECIAL"

Tercer Premi

Pseudònim: Motard
Títol: Coronavirus
Nom: Roger Roura Quiles
Fundació Adis

Segon Premi

Pseudònim: Miquel Pol
Títol: Vida d'un avi
Nom: Moisés Puig Muñiz
Fundació Adis

Primer Premi

Pseudònim: Romeo
Títol: Amor de veritat
Nom: Domingo Delafuente
Losceretales
Fundació Adis

goprinters

GRUP IMPRESSOR

T. 973 350 146

pedidos@goprinters.es

Pol. Ind. La Seu, carrer D, Nau 6A

La Seu d'Urgell

La seva impremta
a la Seu d'Urgell
Des de 1914

IMPRESSIONS QUE IMPRESSIONEN

Segueix-nos!



goprinters

CARLIN®

HIPERPAPERERIA - OFIMARKET - OFIMÀTICA

La Seu d'Urgell

*Material
per a empreses*

www.carlin.es

Servei a domicili



Av. del Salòria, 30 · La Seu d'Urgell · Tel. 973 361 501 · tucarlinseu@gmail.com



**Centre Veterinari
La Seu**

www.centreveterinarilaseu.cat

Pssg. de les Lleteries, 14
T. 973 35 07 81 · 618 87 29 35
La Seu d'Urgell
info@centreveterinarilaseu.cat



Joaquim Viola, 22
25700 la Seu d'Urgell
973 350 074 - 639 440 569
finquesicases@gmail.com
aïcat 6640



la gasolinera
BAR-RESTAURANT

espora
events



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

esporaevents2@gmail.com
serveisgastronomics@hotmail.es



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

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



DISPONIBLE A APP STORE



DISPONIBLE A GOOGLE PLAY



LA SEU D'URGELL

Carrer Major, 29 - cansaladeria

T. 973 350 335

Carrer Major, 36 - carnisseria lsern

T. 973 353 829

BELLVER DE Cerdanya

Plaça del Portal, 16

T. 973 510 870

BERGA (Cal Aspachs)

Carrer Sant Antoni, 7

T. 938 210 742

BERGA

Carrer Ronda de Queralt, 10

T. 938 220 366

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)



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



*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

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



FUSTERIA I DERIVATS

Morales

C/ Josep Zulueta n°46
25700 La Seu d'Urgell
Tel. i Fax 973 35 03 86

Pol.Ind. La Seu C/E nau n°4
25700 La Seu d'Urgell
Tel. 973 35 29 48



info@fusteriamorales.cat

www.fusteriamorales.cat

FUSTERIA MOBLES PARQUETS CUINES DECORACIÓ BRICOLATGE



NETEJA XEMENEIES



619 865 475
618 498 835

info@serveispirineus.com
www.serveispirineus.com

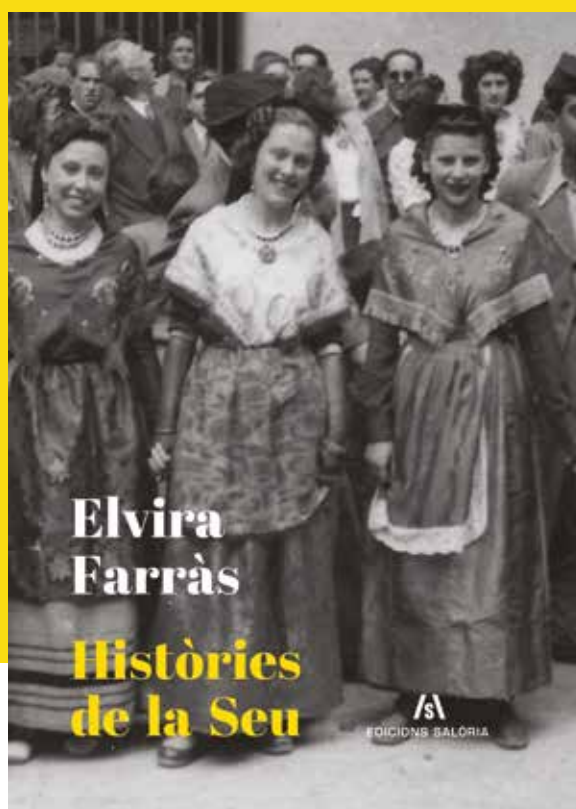
- ▶ Llars de foc
- ▶ Xemeneies domèstiques i industrials
- ▶ Calderes de pel·lets i gas-oil
- ▶ Inspeccions amb càmera de foto i vídeo.
- ▶ Sense productes químics
- ▶ Lliurament de certificats de treball.



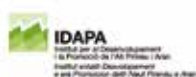
HISTÒRIES DE LA SEU

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:





RESTAURACIÓ DE MOBLES

Grup a confirmar
Segons demanda.

CONFECCIÓ D'ESPELMES

Monogràfic.
Segons demanda.

DIBUIX ^{13€}

Matins del **tercer** dis-
sabte de mes

CERÀMICA

Infants: ^{20€}
dilluns o dijous de
17h a 18,30h
Adults: ^{25€}
dijous d'11h a 13h

ESCULTURA ^{30€}

Adults.
Dimecres de 19h a 22h

ART-TERÀPIA

Monogràfic.
Segons demanda.

PINTURA ^{13€}

Infants de 2-4 anys:
dimarts de 16h a 17h
o dimecres de 17h a
18h
Infants +5 anys: ^{20€}
dimarts de 17,30h a
19h
Adults: ^{25€}
dimarts d'11h a 13h

CISTELLERIA

Trimestral.
Segons demanda.

GRAFFITI/CÒMIC/ DIBUIX/PINTURA ^{15€}

De 10 a 16 anys
Dimarts de 19h a 20h

CAL TARTERA

Iniciació a la
serigrafia.
a **La Seu d'Urgell**
A partir de gener.
Sota demanda.
Més info a:
taller.latartera@gmail.com

TASTETS D'ART ^{20€} a Alp

Infants de 4 a 12
anys.
Dimecres o dijous de
17h a 18,30h
sagastegui.petit@gmail.com

INSCRIPCIONS

CURS 2020/21

Els tallers anuals comencen la **primera setmana d'octubre**.

Per més informació sobre **matrícules (25€)** i **inscripcions** podeu consultar el blog
www.eltallercaltraverseres.wordpress.com, trucar-nos: **619492526/616627537** o enviar un
correu a: eltallercaltraverseres@gmail.com





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



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 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: B99GC

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

SARASA, SCP
SERVEI TÈCNIC OFICIAL

IMMERGAS

ARISTON

Beretta

FLECK

MANAUT

Carretera de Vilallobent, 15, local 2
Tels. 972 882 185 - 639 141 829



"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



Segona ruta arqueològica per Eina (Alta Cerdanya)

ENRIC ORÚS · Eina



Passat Sallagossa, en direcció al Coll de la Perxa per la carretera N116, trobarem una desviació a dreta que ens portarà a Eina per la D29. Passarem per un bosquet plantat amb picees i alguns bedolls. A l'entrada del poble deixarem el vehicle a la zona d'aparcament. A continuació passarem el pont sobre el riu Eina, el punt d'informació de la vall i just quan la carretera tomba a la dreta agafarem el camí senyalitzat amb marques grogues i vermelles a l'esquerra. Un cop passem les darreres cases, comença un camí ample i planer, ombrejat per pollancre i freixes. Si ens hi fixem, un dels primers pollancre a l'esquerra té un hoste: una moixera de guila ha arrelat en la bifurcació de dos grans troncs. És ben visible per la diferència de tamany i forma de les fulles i pels fruits vermells que surten a la tardor. Més endavant surten bedolls. El camí es torna més obert i això ens permet admirar el massís del Carlit i Font-Romeu.

Passem per un primer dolmen anomenat El Pou. Hi falta la coberta de pedra. El camí comença a baixar, apareixen gatsaules i salzes. Passem un riu i aviat trobem una cruïlla. És la Via Antiga, senyalitzada amb marques grogues, que comunicava l'Alta amb la Baixa Cerdanya. La seguirem, tombant a l'esquerra i, si ens hi fixem, sobre una petita elevació veurem el Dolmen Els Pasquarets. Un camí ens hi deixarà. Magnífic mirador.

Seguim la Via, en forma de pista ampla que va baixant amb algun giravolt. Aviat el brogit del rierol proper ens acompanyarà. Passarem per uns murs de pedra per aguantar el camí i unes pedres dretes al marge, que servien per assenyalar la ruta en temps de neu. A mida que ens acostem al torrent, veurem avellaners. Creuarem el riu Eina per una passera de fusta. Encara es conserven els murs de contenció per aguantar l'antic pont medieval, ara inexistent. Apareixen els verns. Al poc de travessar-lo trobarem una desviació a l'esquerra que ens portarà a la carretera però abans, si seguim rectes uns 50m, travessarem un pont megalític. Donant mitja volta, pujarem per la desviació abans citada i senyalitzada amb marques grogues. Es tracta d'un corriol on trobarem un bedollar amb freixes, algun avellaner i un sotabosc de ginebrons i rosers. Finalment arribarem a la carretera D29 que, si la seguim per l'esquerra, ens durà fins el poble en poc menys d'un quilòmetre.

Dolmen el Pou. És creu que era una tomba recoberta per un túmul de pedres i terra. Ara només en queda la cavitat amb les parets. En el seu fons es van trobar ossos calcinats que s'han datat vers el 2500 aC.

Dolmen els Pasquarets. Es troba sobre una petita elevació, prop de l'Antiga Via que comunicava l'Alta amb la Baixa Cerdanya. Està ben conservat. En el seu interior han aparegut objectes d'ornamentació, que acompanyaven als difunts.

Reserva natural d'Eina. Va ser creada el 1993 a partir dels treballs de recerca botànica que van començar el s. XVII. S'han inventariat més de 850 plantes, sense oblidar els insectes i la seva fauna. En el fons de la Vall d'Eina trobem el Coll de Núria, que ens duria fins el Santuari del mateix nom. A l'entrada del poble hi ha el Centre d'Interpretació de la Vall, on s'hi fan exposicions temporals, tallers i diferents sortides naturalistes. A més a més, té un Jardí de Plantes de Muntanya, moltes d'elles medicinals.

Eina. El nom li ve de l'antic Esna, ja citat en el s. X. Joan Coromines va considerar que deriva del basc Esne (llet en català). Està situat a 1580m d'alçada, conserva uns 130 habitants i fa 50 anys en tenia uns 270. Es considera que va ser un dels primers llocs que va tenir habitants a la Cerdanya, tenint en compte les nombroses troballes neolítiques descobertes.

FITXA TÈCNICA

Recorregut: Ombrívol a troços i desforestat en la part que segueix la Via Antiga.

Trajecte: Camí circular, generalment per pistes i camins amples. Uns 3,5 Km en total amb un desnivell de pujada d'uns 120m.



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.

