

viure 20 pirineus

ANYS ALS

www.viurealspirineus.cat

FIRA DE SANT
ERMENGOL

LA SEU D'URGELL



14 TARDÀ ~
15-16 OCTUBRE



Foto: Feliu Sirvent

Laia Angrill,
jove, pagesa i defensora
de les lluites rurals

Investiguem?

A l'octubre dediquem la revista infantil als formatges



Joves amb talent

Anna Esteve guanya el V Premi Tecnològic del Pirineu "BDP Software"



Fogons del Pirineu

Aquest mes visitem la històrica Fonda Mas de Vilaller



Estalvia temps,
guanya en tranquil·litat.



MARBRU

GESTIÓ INTEGRAL D'EMPRESES,
AUTÒNOMS I PARTICULARS

GESTIÓ DE LLOGUERS

COMUNITATS DE PROPIETARIS

973 35 49 90 - Carrer Sant Josep de Calassanç, 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

Fes realitat els teus propòsits

#Propòsits2022

CELEBRAR VIATJAR A
COMPARTIR ENTRENAR
VISITAR JUGAR ESTAR
VIATJAR APRENDRE
ESTRENAR ATREVIR-SE
TASTAR CELEBRAR



Ferro caigut del cel

ENRIC QUÍLEZ • President del Grup de Recerca de Cerdanya

Cal retrocedir al segle XII aC per trobar les primeres civilitzacions que van aconseguir la forja del ferro. Abans es feien servir altres materials, com el bronze o el coure o, directament, la pedra i la fusta. Abans del segle XII aC, però, també se'n troben. Per exemple, amb la mòmia del faraó egipci Tutankamon es va descobrir una daga de ferro i aquest faraó és anterior al segle XII aC. D'on va sortir el ferro per forjar la seva daga? Doncs del cel, d'un meteorit.

Fet i fet, la principal font de ferro de l'antigor eren els meteorits. Com que no eren abundants, el ferro era un element molt més valuós que l'or, ja que era igual d'estrany i molt més fort que aquest. Hi ha molts tipus de meteorits. Alguns són de composició metàl·lica i contenen importants quantitats de ferro i de níquel. És la manera de diferenciar-los del ferro que trobem als jaciments de l'escorça terrestre: aquests tenen molt poc níquel o no en tenen gens.

Ens podríem preguntar d'on prové el ferro dels meteorits. De fet, aquests meteorits poden provenir d'algun planeta de tipus terrestre que va esclatar o que no va arribar a formar-se. El seu interior, com és el cas de la Terra, acumula els metalls de ferro i níquel. El ferro, de fet, és el subproducte de fusió de les estrelles gegants moribundes. Aquestes estrelles, abans d'esclatar en forma de supernova, produeixen els elements químics que van des de l'heli fins al ferro, a partir de l'hidrogen. Del ferro ja no poden passar, ja que si fusionem dos àtoms de ferro, en comptes d'alliberar-se energia, se n'absorbeix.

En la mort de les estrelles més grans s'alliberen aquests elements pesants, com pot ser el ferro o el níquel, que després passen a formar part dels núvols, on es formen nous planetes. Així va passar amb la Terra: es va formar en un núvol d'hidrogen enriquit amb materials més pesants que provenien de la mort d'una estrella més antiga. Les primeres estrelles només contenien hidrogen i heli, però el sol i els planetes del sistema solar, contenen altres elements més pesants.

Així, dels cels ens arriben els meteorits metàl·lics (i no metàl·lics) i aquests acaben essent recollits pels homes, que poden transformar-los en eines, com la daga del faraó, o fins i tot venerar-los com a objectes màgics o sagrats, com és el cas de la pedra negra de la Kaaba, sagrada per als musulmans. De fet, hi ha una teoria que afirma que l'arrel "sideros" que dona nom al ferro en grec i a les estrelles en llatí, provindria d'una antiga arrel indoeuropea comuna, ja que el ferro de l'antiguitat provenia del cel, on eren també les estrelles. Però sigui així o no, el cert és que el ferro realment prové de les estrelles, perquè és allà on es produeix.

El Gruyère no té forats!

ALBERT GALINDO • Guionista

Quan hom es dedica a la dura tasca de la criança fa servir moltes sentències que es repeteixen a casa fins a l'avorriment. L'esperança és que aquestes frases, com un mantra, acabin quallant i els plançons s'esquerin fermes i amb el cap clar. Un dels meus mantres és que "la realitat és molt tossuda, i acaba per imposar-se". Però vet aquí que això ja no és cert. O almenys, no sempre, no al cent per cent i no per tothom. Al llibre *Infocràcia*, el filòsof coreà Byung-Chul Han detecta una patologia pròpia de la societat de la informació: la crisi de la veritat. Al nostre món digital -diu- les notícies falses i la desinformació construeixen un discurs alternatiu que no qüestiona la realitat, senzillament n'inventa una altra i la difon per tot. Això és el que fan el Sr. Trump i alguns com ell, i és evident que no els va malament.

Aquí, en temps de fira, volia cridar l'atenció sobre una falsedat flagrant que vaig descobrir en una altra vida, molt anterior a la infocràcia: el Gruyère té forats.

Parlem d'un mite tant estès com fals. El Gruyère és un formatge de pasta dura, fet a la zona de Gruyère, a Suïssa... però el seu aspecte és compacte i no està ple de forats ni túnels cavernícoles. El formatge que té els famosos i reconeixibles grans forats és l'Emmental. El pobret, però, no té la fama que li correspon i que li ha arrabassat el veí Gruyère. Fins i tot hi ha fabricants que fan un formatge "estil gruyère" però el que imiten és l'Emmental! Penso que aquest és un bon exemple de la perversió de les veritats paral·leles.

Moltíssima gent imagina el gruyère com un formatge amb forats, igual que moltes persones creuen, malgrat la tossuda realitat, que la terra és plana. Atenció: El subtítol del llibre de Byung-Chul Han és: la digitalització i la crisi de la democràcia.



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



Anna Esteve guanya el V Premi Tecnològic del Pirineu

REDACCIÓ • Puigcerdà

Enguany, des de BDP Software, a Puigcerdà, han tornat a concedir un premi per incentivar la tecnologia al territori de tot el Pirineu. Aquest premi, concretament, està basat en els treballs de recerca de 2n de Batxillerat de temàtica tecnològica: és el V Premi Tecnològic del Pirineu 'BDP Software'.

El Jurat del Premi, format per persones qualificades de l'empresa BDP Software, després d'una acurada deliberació, ha considerat guanyador el treball titulat *Cada gota compta! Estudi de l'eficiència del reg a la Cerdanya*. L'autora és l'Anna Esteve Gallifa, de Puigcerdà, alumna de l'IES Pere Borrell.

Segons paraules de l'autora, "partint del neguit de saber quin és el funcionament dels sistemes de reg de la comarca, aquest treball cerca quins són els factors que podrien determinar una millor eficiència del reg. En primer lloc, explica quins són els motius teòrics pels quals reguem. En segon lloc, es fa un estudi del reg a la comarca. [Finalment] [...] el projecte pràctic consisteix en l'elaboració d'un sistema que simula el funcionament d'un reg intel·ligent a partir de les dades que s'obtenen d'uns sensors".

El Jurat en destaca l'ús original que ha fet servir l'autora de diferents tipus de tecnologies molt diferents per a elaborar el projecte.

El premi està dotat econòmicament amb 600 euros,

Albert Piñeira (alcalde de Puigcerdà) i l'Anna Esteve (guanyadora).



juntament amb un trofeu commemoratiu i va ser lliurat en un sopar celebrat el passat dissabte 17 de setembre a Puigcerdà, en presència de la guardonada, de l'alcalde de Puigcerdà, Albert Piñeira, que li va fer entrega del premi, així com de membres de l'empresa organitzadora, BDP Software.



**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.: lacomarestaurant@gmail.com

a River

la teva fidelitat
té premi

del 22 de setembre
al 15 d'octubre del 2022



Compra i guanya!
40 premis
de 500 €

Només amb Targeta Client. Sorteig 16/10/2022
Rebràs una butlleta, per cada compra de 50 € a
l'hipermercat (excepte tabac)
Bases disponibles a Atenció al Client



Arrenca la primera edició d'amic-directes, el concurs de creació de continguts en línia en català

REDACCIÓ • Barcelona

Els participants ja poden registrar-se a través del web www.amicdirectes.cat i participar en la primera edició d'aquest concurs, impulsat per l'AMIC, centrat en la creació de continguts audiovisuals.

"AMIC-Directes, creadors de continguts en català" és un concurs de creació de streamings en línia per a joves, que dona el tret de sortida per primera vegada, buscant els qui seran els pròxims streamers de parla catalana. Les inscripcions estan obertes per estudiants de segon cicle d'ESO, Batxillerat i CFGM dels diferents territoris de parla catalana. Des del 27 de setembre de 2022 i fins al 2 de desembre de 2022 els estudiants que vulguin participar es poden registrar a través del web www.amicdirectes.cat.

AMIC-Directes: Llums, càmera en directe... Acció!

Amb aquest concurs es busca impulsar l'ús del català entre els joves de segon cicle de Secundària, Batxillerat o Cicles Formatius de Grau Mitjà, mentre experimenten amb les plataformes digitals en tendència de manera segura. A més, s'ha volgut distingir entre dues categories: Actualitat i E-Sports, perquè els joves puguin sentir-se

còmodes i crear continguts amb les temàtiques que més els hi agraden.

AMIC-Directes aposta pels creadors de contingut, els quals acompanyaran als estudiants a través de les xarxes socials, tutorials o inclús classes magistrals. D'aquesta manera els joves incorporen la llengua al seu dia a dia i normalitzen l'ús del català. Alguns dels mentorns seran Laia Gufolove, streamer en videojocs; Gal·la Martí, influencer de temàtica Lifestyle; Norman López, streamer de simracing, gaming i esports; Elia Perinwinkle, actriu de doblatge i streamer, entre d'altres.

El funcionament

El concurs es desenvolupa a través del web www.amicdirectes.cat, un punt de trobada on, a més de publicar-hi els seus directes, els participants podran trobar-hi pín-doles informatives que els ensenyaran a crear contingut i enllaços d'interès.

AMIC-Directes posa a disposició dels alumnes 10 tutorials on podran aprendre-ho tot sobre el streaming, des d'il·luminació i enregistrament fins a les funcionalitats de Twitch, YouTube i Discord.

amicdirectes
Creadors de continguts en català

1a Edició
LLUMS, CÀMERA
EN DIRECTE I...
ACCIÓ!

Inscriu-t'hi fins al 2 de desembre de 2022 a:
amicdirectes.cat

Si ets alumne/a de 3r o 4t d'ESO, Batxillerat o CFGM
participa i guanya el teu premi!

Organitza:
amic associació de mitjans d'informació i comunicació

IMAGINA

el Pirineu que vols

PROCÉS PARTICIPATIU
DE L'AGENDA ESTRATÈGICA
DEL PIRINEU



Oportunitats

Sostenibilitat

Innovació

Connectivitat

Tria els projectes
estratègics que
transformaran
el Pirineu

Informa-te'n a agendapirineu.gencat.cat

Del 15 de setembre al 15 de novembre,
sessions en línia i presencials.

Fem-ho / BÉ
TOT
POSSIBLE



Generalitat
de Catalunya

Pyrénées Andorra mira al futur

REDACCIÓ · Andorra

Pyrénées Andorra celebrarà el dia 11 d'octubre la jornada "Mirada al futur", un espai de debat i reflexió al voltant de les persones, el retail, la gastronomia, la sostenibilitat i l'impuls de país. L'esdeveniment s'emmarca en els actes de celebració dels 75 anys de trajectòria i lideratge de la companyia.

Organitzada en col·laboració amb el comú d'Andorra la Vella, la jornada la inaugurarà el president de la companyia, Patrick Pérez, juntament amb el cap de Govern, Xavier Espot, i la cònsol major de la capital, Conxita Marsol. Comptarà amb 4 conferències temàtiques i 2 taules rodones.

La primera de les xerrades, titulada "La tempesta perfecta", anirà a càrrec d'Álvaro Ortín, conseller delegat d'Enzyme Advising Group, qui abordarà aspectes relacionats amb la transformació digital. El seguirà Laureano Turienzo, president de l'Associació Espanyola del Retail, qui pronunciarà la conferència "Omnicient, el futur de les formes de consum". La xef del Restaurant Sant Pau de Sant Pol de Mar i del Restaurant Sant Pau a Tòquio, Carme Rusalleda, intervindrà en tercer lloc amb la ponència "Gastronomia moderna i saludable".

Abans de la cloenda, amb la conferència "Créixer fent créixer" de Xavier Marcet, president de Lead to Change, se celebraran dues taules rodones on es debatrà sobre projectes sostenibles per a un país petit i ric en recursos com és Andorra, i de com des del Principat es pot emprendre i créixer amb projectes empresarials a nivell mundial.

La participació a la jornada, que tindrà lloc al Centre de Congressos d'Andorra la Vella, és gratuïta si bé cal

11 D'OCTUBRE 2022

CENTRE DE CONGRESSOS D'ANDORRA LA VELLA

PYRÉNÉES ANDORRA | 75 ANIVERSARI

Mirada al futur CONFERÈNCIES

A Grup Pyrénées volem celebrar la nostra trajectòria i lideratge dels darrers 75 anys parlant de tendències futures i valors del grup en retail, gastronomia, sostenibilitat, motor de país i persones.

Portem a Andorra líders que ens parlin de les tendències de futur i dels valors amb els quals creiem que hem de continuar creixent.

¡Hi esperem!

inscriure's a través de l'enllaç:

<https://www.pyrenees.ad/web/mirada-al-futur>

Més informació, acreditacions:

comunicació.externa@pyrenees.ad

Tel. +376 390 500

Jardineria BERNAL

Gespa artificial

Demani un pressupost
653 958 665

Instal·lem la millor qualitat del mercat
ASPECTE I TACTE NATURAL

www.jardineriabernal.com

- + Disseny i construcció de jardins
- + Sistemes de reg
- + Poda i tala d'arbres
- + Desbrossament de parcel·les
- + Tractaments fitosanitaris

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

Carrer E

La Seu d'Urgell N-260 Lleida

Tallers Bertran, 50 anys al servei de l'agricultura i la jardineria de la Cerdanya

M. PASCUAL • Puigcerdà

A començaments de l'any 1972 els germans Francisco i Esteve Bertran Rigola van obrir un taller de reparacions al carrer Nord d'Alp. El Francisco treballava de mecànic a França, l'Esteve ho feia amb el ferrer d'Alp i tots dos van pensar que el millor seria tirar endavant el seu propi negoci. Així va començar la història de Tallers Bertran, una empresa que amb el pas dels anys ha anat evolucionant però mantenint sempre una marcada vocació de servei a la clientela de la Cerdanya.

Els principis no van ser fàcils, però hi havia feina i els germans no paraven de treballar, amb l'ajuda de la Mercè Imbern que a les tardes treballava en una estètica però als matins ajudava al taller portant els comptes, anant a cobrar i ajudant en tot el possible a l'empresa familiar. Dos anys després d'obrir portes van construir un taller més gran al costat de la Ribera d'Alp i allà van incorporar un espai de venda i reparació de maquinària de jardineria, xerracs i reparació de motos, amb la incorporació a l'equip del mecànic Joan Busquets.

Quan entres a Tallers Bertran te n'adones de seguida que estàs en una empresa que s'estima el que fa

El taller s'anava fent gran i l'any 2000 van fer un pas més, aquest molt important. Van obrir botiga a Puigcerdà, al camí de Villallobent, aquí ja amb la incorporació del jove Jaume Bertran que ampliaria negoci cap a l'àmbit de la jardineria i el bosc, un àmbit que ha anat creixent fins al moment actual.

Amb l'obertura de la botiga a Puigcerdà començava una nova etapa. Primer el taller de reparacions va continuar a Alp, però amb la jubilació del germà gran, el Francisco Bertran, van fer el pas definitiu



de traslladar tota l'activitat a Puigcerdà. "Estar a dos era complicat, treballàvem a Alp i quan algú anava a Puigcerdà a comprar alguna cosa hi havíem d'anar corrents. Era anar i tornar contínuament", explica la Mercè.

Actualment, el Jaume és el responsable de l'empresa Tallers Bertran Imbern continuant la tasca iniciada pel seu pare i pel seu tiet, oferint venda i reparació de maquinària de jardineria i treballant amb les millors marques del mercat (Stihl, Honda, Iseki, Toro, Stiga...). Amb l'ajuda, sempre, de la seva mare, la Mercè, i de la Maria Rigola que des de fa dotze anys porta els temes de comptabilitat i gestió de l'empresa. I amb un equip tècnic i mecànic especialitzat en reparacions de tota mena d'utensilis i maquinària de jardineria.

Després de 50 anys de treball incansable, avui quan entres a Tallers Bertran Imbern te n'adones de seguida que estàs en una empresa que s'estima el que fa, que transmet una confiança i una seguretat que només dona el pas dels anys i la feina ben feta.



Els tres locals que Tallers Bertran ha tingut en els 50 anys de trajectòria: a dalt, el primer magatzem que van obrir a Alp; al mig, la primera botiga que van obrir a Puigcerdà, i a sota la botiga actual situada al Polígon Sant Marc.

"Veure algú tornar a somriure és molt satisfactori, ja sigui per estètica o perquè el dolor no el deixava"

REDACCIÓ • La Seu d'Urgell

Entrevista a Javier Mareque Bueno, especialista en Cirurgia Oral i Maxil·lofacial, i a l'odontòloga Mercè Casamayor Genescà, responsables de la nova clínica Maxilonet Pirineus de la Seu d'Urgell

El doctor Mareque i la doctora Casamayor, ambdós amb una àmplia experiència professional, es posen al capdavant de Maxilonet Pirineus a La Seu d'Urgell.

Havent treballat com a metge adjunt en hospitals com la Vall d'Hebrón de Barcelona i com a col·laborador de l'Àrea de Cirurgia Oral i Maxil·lofacial dels Centres Mèdics Teknon-Quirón, Dexeus i Corachan. Com a docent, ha passat per la facultat de Odontologia i Medicina de la Universitat Internacional de Catalunya.

La clínica Maxilonet Pirineus compta amb dos box, en els quals s'ofereixen els tractaments més punters en 6 especialitats dentals diferents. Capitanjada pel doctor Mareque Bueno i la doctora Casamayor Genescà, pretén ser un centre de referència de la salut oral i implantologia dental.

Que creieu que busca el pacient en una clínica dental avui en dia?

El nostre objectiu sempre és que el pacient surti content, empatitzar amb ell, donar una atenció i un tracte excel·lent. Altres corporacions tenen com objectiu maximitzar beneficis, i això el pacient ho percep. Veure algú tornar a somriure es molt satisfactori. Els pacients agraeixen molt recuperar el seu somriure, ja sigui perquè no la mostrava per estètica o perquè el dolor no els deixava.

Quins tractaments realitza Maxilonet Pirineus?

Implants i pròtesis dentals, periodòncia, ortodòncia i cirurgia oral principalment, així com casos d'estètica dental de tot tipus. Col·loquialment, solem explicar que arreglem boques i cares.

Podem encarregar-nos de pràcticament qualsevol tipus de cirurgia oral i implants dentals; les deformitats de naixement; els traumatismes de tot tipus; els tumors; i la cirurgia estètica dental.

Quins avantatges aporta ser pacient de la Clínica Maxilonet Pirineus en vers a un odontòleg convencional?

A la Clínica Maxilonet Pirineus poden realitzar-se gairebé la totalitat de tractaments possibles al posseir uns equipaments d'última generació como l'escàner intra-oral i el TAC dental. Gràcies a les noves tecnologies i software CAD-CAM especialitzats en cirurgia oral i maxil·lofacial, es poden realitzar prèviament una cirurgia

virtual en 3D dels moviments que es realitzaran posteriorment al quiròfan. Així aconseguim: precisió, menor trauma quirúrgic, rapidesa al quiròfan i un postoperatori menys dolorós. Això dona confiança als pacients i la cirurgia es menys agressiva. A més, la recuperació és més curta i les complicacions també es veuen molt més reduïdes.

Quins son els tractaments més demandats avui en dia?

La cirurgia estètica ha crescut molt, encara més durant la pandèmia, perquè la mascareta permetia als pacients amagar els efectes del postoperatori sota d'aquesta. Creiem que tractaments estètics com la Blefaroplastia i la Rinoplastia han arribat per quedar-se.

A quines altres ciutats podem trobar els serveis de les clíniques Maxilonet?

Actualment disposem de clíniques pròpies a Andorra, Barcelona, Vigo, Pontevedra i La Toja.

A més de visites particulars, també teniu l'opció de atendre clients de mútues i assegurances mèdiques?

Així és, actualment treballem amb un gran ventall de mútues i assegurances mèdiques. Per qualsevol dubte, la persona interessada, no dubti en trucar-nos i l'informarem si la seva assegurança o mútua li cobreix.



MAXILONET

UNIDAD DE CIRUGIA ORAL Y MAXILOFACIAL

Carrer de Josep Zulueta, 1, 1-2,
La Seu d'Urgell, Lleida
Telèfon: 973 35 35 62

"AL MEU PAÍS LA PLUJA NO SAP PLOURE:
O PLOU POC O PLOU MASSA;
SI PLOU POC ÉS LA SEQUERA,
SI PLOU MASSA ÉS UN DESASTRE..."

RAIMON
CANTAUTOR

LA PLUJA NO LA CONTROLES, L'AIXETA SÍ

EL CANVI CLIMÀTIC HA ARRIBAT PER QUEDAR-SE.
CAL MODIFICAR ELS HÀBITS I SER CONSCIENTS QUE L'AIGUA ÉS UN RECURS ESCÀS.



sequera.gencat.cat

012
gencat.cat

Fem-ho / BÉ
TOT POSSIBLE



Generalitat
de Catalunya

Ara fa cent anys, la dissolució del concurs de bestiar de la Seu d'Urgell (Tardor, 1922)¹

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



El dimarts, dia 3 d'octubre de l'any 1922, pocs minuts abans de dos quarts d'una del migdia, la vida quotidiana a la heroica vila de Puigcerdà s'aturava completament sota els acords de la *Marcha Real*. Una “locomotora, vestida de verde y con la bandera española, llegó a la estación de Puigcerdá donde la esperaba toda la Cerdaña, en masa allí apiñada, para compenetrarse con la madre patria que la enviaba, [...] así se verificó la más expresiva y completa solidaridad de la Cerdaña con Cataluña y España entera en el hermoso acto de la inauguración, amenizado con el levantamiento de globos, de fuegos artificiales japoneses y de los acordes de la charanga de Alfonso XII”. Entre les personalitats assistents es trobaven, a més del Governador Civil i el President de l'Audiència de la província de Girona, entre moltes d'altres, representants del “Capitán General, Diputación, Mancomunidad, Ayuntamiento de Barcelona, [...] Banco de España, etc.”, així com el Comandante General de Ingenieros i el propi Bisbe d'Urgell, Justí Guitart, el qual va beneir solemnement el comboi a la seva arribada inaugural a la flamant estació de Puigcerdà.

En aquells dies, a principis del mes d'octubre de 1922, la veïna comarca de l'Urgellet, gaudia “d'uns dies de tardor esplèndids, que són aprofitats activament per a preparar les terres i sembrar”. La temperatura, “als matins i a la nit, és força fresca”. Als pagesos tocava fer balanç de l'any agrícola. La verema ja havia acabat, “amb bona i excel·lent producció. Raïms, herba i fruites de tota mena segurament que seran les millors collites de l'any en el regadiu”. Tot i això, degut a “la sequedat persistent de tot l'estiu” en “els pobles penjats a les altes valls bé es pot dir que no han fet cap collita bona” amb “uns conreus raquítics i esquifits [...] sobretot, en els conreus de secà, que és la major extensió, la collita resulta molt insignificant”, a més, “la collita de patates no ha pas estat abundant, com era d'esperar”. Una tragèdia per moltes famílies, ja que “la sembra de patates ocupa a l'Urgellet bones extensions, i és dels únics productes que s'exporten, juntament amb els fesols”. Àdhuc, “la collita de bolets, que els altres anys era abundantíssima, enguany és insignificant”. No obstant, “com que la collita d'herba i palles ha estat encara bona, queda l'esperança de l'engreix de bestiar”.

Una esperança que s'havia vist truncada, en part, per la suspensió del concurs de bestiar boví i porquí de la Seu d'Urgell, que s'havia de celebrar els dies 24 i 25

de setembre de l'any 1922 a la capital de l'Urgellet, amb uns premis per valor de 7.325 pessetes. Els Concursos de bestiar, organitzats per la Mancomunitat de Catalunya des de l'any 1919, “foren establerts tenint present que havien d'orientar el ramader; havien de servir per a la fixació i selecció de races; que havien de realitzar-se en les òptimes garanties de justícia, i, finalment, [...] era indispensable vèncer la resistència a que el ramader, naturalment, oposa a tot afer que traspassi els límits del seu individualisme”.

Aquests certàmens volien potenciar la especialització de cada comarca en la cria del bestiar més idoni pel seu entorn natural alhora que es volia impulsar una millora productiva de cadascuna de les races, premiant els millors exemplars de cada espècie de forma objectiva sense tenir en compte factors externs, com solia passar fins aleshores. Els premis eren entregats en dues meitats, la primera al finalitzar el concurs, i la segona “des-

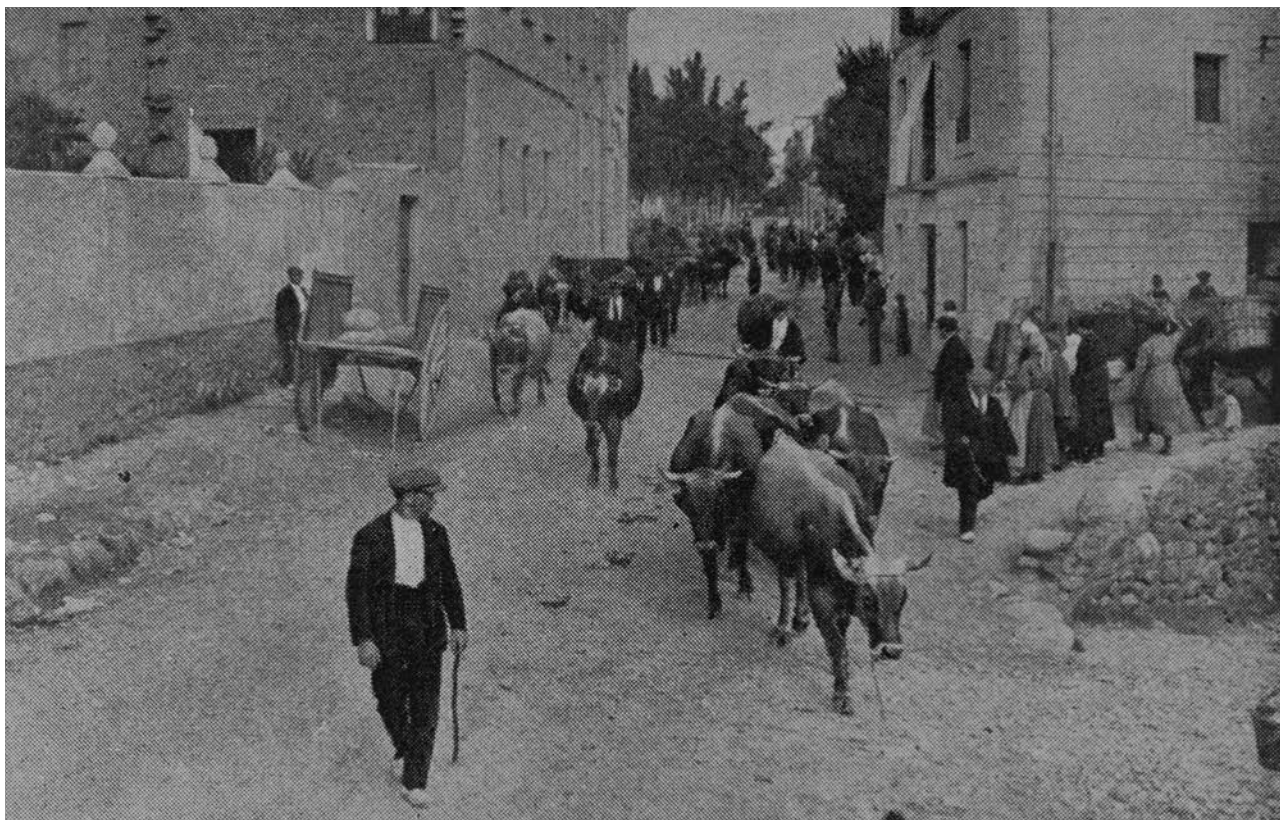
prés d'haver-se prestat l'animal seleccionat a determinat nombre d'aparellaments” fent un seguiment de “la genealogia dels exemplars nascuts d'aquestes unions, els quals eren certificats pel servei tècnic de la

Els dies 24 i 25 de setembre s'havia de celebrar a la Seu d'Urgell un concurs de bestiar que, finalment, es va suspendre

Mancomunitat”. L'èxit d'aquesta iniciativa fou lloable, es van celebrar “37 certàmens de diferents classes, és a dir: 5 durant l'any 1919, 10 en 1920 – 21, 17 en 1921 – 1922 i 5 en el que va d'any, pujant a la suma de 218.530 pessetes les quantitats adjudicades en premis. Alguns d'aquests concursos s'han portat a cap amb la col·laboració i ajuda, que és d'agrair, de l'Associació General de Ramaders del Regne, i tots ells amb resultat altament satisfactori pel nombre i qualitat dels exemplars presentats”.

Una tasca prolífica que va topar amb els esculls infranquejables d'una política partidista estèril i mancada de diàleg. Els primers conflictes van derivar de les topades entre els Inspectors provincials d'Higiene i Sanitat Pecuàries i els Governaments Civils amb els Serveis de Ramaderia de la pròpia Mancomunitat de Catalunya. El primer entrebanc, el març de 1921, fou la suspensió per part de l'Inspector provincial de Barcelona del Concurs boví lleter de Vic, davant el temor de què fos un vector per a l'expansió de la pandèmia de glossopeda regnant allà aleshores. En els mesos següents, la tensió va anar en augment, fins que a finals del mes de juny

1. Les imatges que il·lustren aquest article foren obtingudes a la Seu d'Urgell el dia 24 de setembre de 1922 i publicades originalment al llibre *Els concursos de bestiar* editat l'octubre d'aquell mateix any.



Un nombrós grup de ramaders amb el seu bestiar boví retorna a casa pel camí de la Palanca poc després d'èsser dissolt el concurs de bestiar de l'Urgellet. A la dreta, el convent de la Punxa, i al fons, el passeig de Tetuan. Arxiu familiar de Cal Serni de Cabó. TC_56/2021_01.

de l'any 1922, tingué lloc una sonada topada entre la Mancomunitat i l'Inspector provincial d'Higiene i Sanitat Pecuària de Tarragona, en relació a la celebració de dos concursos de bestiar, perquè i cavallí, a la ciutat de Tortosa, davant una altra epizootia declarada al veï poble d'Alfara. Finalment, a finals del mes d'agost, es va desautoritzar la celebració del concurs de bestiar de llana que s'havia de celebrar a Santa Coloma de Queralt al·ludint a defectes de forma en la sol·licitud.

En aquest context, en el ple del dia 9 de setembre de l'any 1922, l'Ajuntament de la Seu d'Urgell, va donar "lectura de una carta del Jefe del Servicio de Ganaderia de la Mancomunidad de Cataluña participando que no habiendo tenido contestación a la Carta que dirigió con fecha diez y ocho de Agosto último interesando se le manifestara si el Concurso de ganado vacuno [...] querían se celebrase en fecha aproximada al anterior, y aprovechando la ocasión de encontrarse en Barcelona los Diputados del Distrito y después de mirar el Calendario de ferias se había acordado fijar la fecha del veinte y cuatro del actual", petició a la qual s'accedí, rebent pocs dies més tard, "als adjunts programes, dels quals els grossos espero que ordenarà fixar-los i els petits repartir-los entre els ramaders interessats".

El dia 20 de setembre, el Conseller d'Agricultura nomenava el "Jurat Qualificador dels Concursos de bestiar boví i porquí, de la comarca de l'Urgellet, [...] nomenant per a dit certamen a D. Jaume Rossich, propietari, President de la Federació Sindical Agrària de Girona, President del

Jurat; a D. C. Ramon Danés, Vocal i a D. M. Rossell i Vilà, Secretari".

Els preparatius avançaven a bon ritme i tot estava a punt per a la celebració del segon concurs de bestiar a la capital de l'Urgellet, després de l'èxit del primer concurs boví celebrat el 26 de setembre de l'any 1920. Emperò, a les dotze hores del 21 de setembre, dijous, es rebia a la Seu d'Urgell un telegrama del Governador Civil dirigit a l'Alcalde, on "Noticioso que en esa población ha de celebrarse próximo concurso de ganados y no habiendo cumplido prescripciones Ley Epizootias prohíbo en absoluto celebración". L'Alcalde Accidental de la Seu d'Urgell, D. Manuel Deó Romeva, lluny de donar-se per vençut va tornar a telegrafiar l'endemà al Governador Civil de Lleida. La resposta, rebuda el vespre del mateix divendres, deia "no son atendibles las razones que en él [telegrama] expone por subsistir á pesar de todo infracción artículo 113 Reglamento Ley Epizootias y otras prescripciones misma disposición estando por tanto a lo acordado".

L'Alcalde accidental va esperar tot el que bonament va poder per a suspendre definitivament el concurs de bestiar, potser esperant un miracle, que finalment no va arribar. De fet, el propi diputat per la Mancomunitat, senyor Fornesa, "telefonà a la Central de la Mancomunitat a Barcelona, demanant que el posessin en comunicació amb el Cap dels Serveis de Ramaderia, cosa que no pogué efectuar-se pel mal estat de la línia interurbana". Finalment, el diumenge, 24 de setembre de 1922, dia anunciat de



Una parella d'agents de la Guàrdia Civil informen als ramaders urgellencs de la suspensió gubernativa del concurs de bestiar el matí del 24 de setembre de 1922, la cara d'aquests ramaders expressa el seu profund disgust. Arxiu familiar de Cal Serni de Cabó. TC_56/2021_02.

la celebració del concurs, fou el regidor i nou Alcalde accidental D. Francisco Duaygües Flix, qui va firmar el ban on feia saber que “por orden de la superioridad queda prohibida la celebración del concurso de ganados anunciado por la Exma. Mancomunidad de Catalunya para el día de hoy”.

La suspensió oficial va arribar tard i la major part dels assistents vinguts de tots els racons de la comarca es van assabentar de la notícia a les portes de la ciutat. Així, “a les nou, a l'hora de començar el primer dels Concursos que la Mancomunitat tenia anunciats, la guàrdia civil ha ordenat als ramaders que tenien bestiar en la plaça de Tetuan, lloc on devia celebrar-se el Concurs boví avui i demà el porquí, què retiressin les vaques i toros que presentaven. La guàrdia civil obeïa ordres terminants del governador de Lleida, el qual també telegrafia el dia abans a l'alcalde de La Seu en el mateix sentit. La prohibició sembla que es fundamentava en què la Mancomunitat no havia demanat autorització per a celebrar els Concursos”. Un fotògraf “després de tirar unes quantes vegades, rebé ordre de la Guàrdia Civil de no fer cap més fotografia”. Tot i això, els clixés foren ràpidament enviats a Barcelona.

L'enuig entre els congregats allà, després d'hores de camí, a peu, fou enorme, i “no cal dir que els pagedos que menaven bestiar s'entornaven a llurs cases renegant del Govern i de qui els privava de lluir els esforços continus de dos anys de treball, criant bones vaques i seleccionant els productes per a poder obtenir premi en el Concurs que devia celebrar-se”. Els membres del Jurat, una vegada dissolt el concurs per la Guàrdia Civil, van voler “parlar públicament per a explicar les causes de la suspensió dels Concursos, la qual cosa no pogueren realitzar per oposar-s'hi la policia. Llavors el president de la Cooperativa lletera, entitat que representa gairebé tots els interessos ramaders de la

comarca, oferí el local social per a poguer parlar”. Allà, el professor Rossell i Vilà, membre del Jurat, va explicar què la vigília del Concurs, “el diputat senyor Zulueta, com president honorari de la Cooperativa lletera, [...] havia ofert al Jurat visitar les vaques en els estables i celebrar el Con-

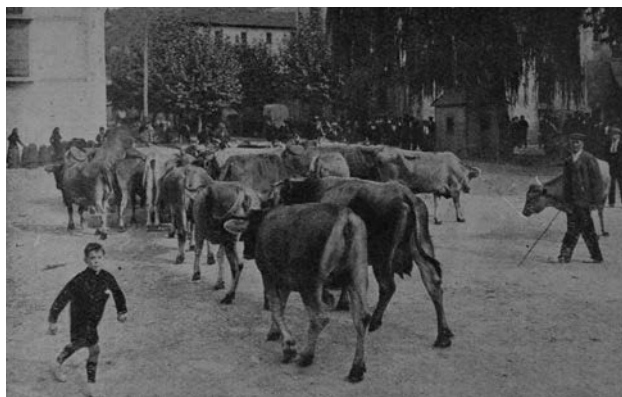
El dia 6 d'octubre de 1922, ara fa cent anys, el president de la Mancomunitat de Catalunya, Josep Puig i Cadafalch, feia arribar al President del Consell de Ministres un recurs on exposava els motius que havien portat a la Mancomunitat a suspendre els concursos de bestiar

curs en aquesta forma” o fins i tot “el tinent de la Guàrdia Civil havia donat la solució [...] que el Concurs es realitzés a Castellciutat, poble a mig quilòmetre de Seu d'Urgell”, no obstant, s'hi negà ja què els concursos “no s'han de practicar clandestinament, sinó a la llum del dia”. Després d'un breu però emotiu parlament, “i havent-se despedit tots els presents de dintre i fora del local, s'acordà remetre dos telegrames, un al president de la Mancomunitat i un altre al president del Govern espanyol”.

En resum, “ningú comprenia la gosadia del Govern en suspendre un acte tan beneficiós als interessos de la comarca i pel qual hi havia ramaders que venien preparant-se des de fa dos anys, i que en la ciutat se'n parlava de molts de dies. A part dels perjudicis mediats originats per la suspensió dels Concursos, cal consignar que molts dels ramaders feia ja dos dies que eren a La Seu amb llur bestiar i d'altres, en fi, que havien sortit a punta de dia venint de molt lluny”.

Justament aquell dia sortia publicada a la *Gaceta de Madrid* la R.O. de 21 de setembre, què confiava l'autorització per a la celebració dels concursos als "gobernadores civiles con un mes de antelación por lo menos" i la intervenció "en la organización y celebración de aquellos [de] los inspectores provincial y municipal de Higiene y Sanidad pecuarias". Aquesta clàusula afectava a "sea cual fuere la entidad y forma en que se organicen los concursos de ganados" i representava, a ulls del Consell permanent de la Mancomunitat de Catalunya, que era qui organitzava els concursos, una intromissió sense precedents. Lluny de buscar una posició de consens, la Mancomunitat es va tancar en banda i va decidir suspendre els concursos de bestiar *sine die*, iniciant una intensa campanya de mobilització política en contra de l'actitud del govern conservador de José Sánchez Guerra. Així, els concursos de bestiar s'afegien a la llarga llista "edificant" de greuges de l'elit nacionalista catalana envers el govern central, entre els quals es trobaven, aquell any, les disposicions entorn de les "notaries, alcaldes de Real ordre, autonomia universitària, telèfons, llegat Pere Vila, etc."

Ara fa cent anys, el divendres dia 6 d'octubre de l'any 1922, el president de la Mancomunitat de Catalunya, Josep Puig i Cadafalch, feia arribar al President del Consell de Ministres un recurs on exposava els motius que havien portat a la Mancomunitat de Catalunya a suspendre els concursos de bestiar. Un recurs que no cauria en l'oblit però que, de moment, no era la prioritat del govern conservador. Així, en els dies següents, la



Un ramat de bestiar boví s'allunya del passeig de Tetuan de la Seu d'Urgell poc després de la suspensió del concurs de bestiar, sota la mirada atenta del públic i de la quitxalla allà congregada. Arxiu familiar de Cal Serni de Cabó. TC_56/2021_03.

dissolució del concurs de bestiar boví de la Seu d'Urgell esdevindria un tema recurrent en publicacions de tota mena, com un símbol més, per alguns, "d'aquella trista Espanya, en mans d'uns homes que no fan ni deixen fer". Poques setmanes després, l'actualitat política enterraria definitivament aquell succés que va recórrer tot el país, deixant en la memòria dels urgellencs un record agre-dolç d'aquella tardor de 1922. Els dies esdevenien més curts però tot semblava accelerar-se...

Continuarà!

MÉS DE
25 anys

Abans

Després

NOU ESPAI!
RESTAURACIÓ DE SEIENTS

Polígon Ind. La Seu
C/D, núm. 21
25700 La Seu d'Urgell
pirineuautomocio@gmail.com
nissanseu@gmail.com

Tel.: 973 35 10 69
973 35 00 66

Cuina casolana del Pirineu amb les receptes tradicionals de la padrina



Foto: Feliu Sirvent

LLOC: Avinguda del Progrés, 2 VILALLER (Alta Ribagorça)

FUNDACIÓ: 1887

PROPIETAT: Pilar Quintana Badia i els seus quatre fills

DESCRIPCIÓ: Cuina casolana i tradicional del Pirineu seguint les receptes de la padrina Emilia.

www.fondamas.cat

FELIU SIRVENT



Antigament, les fondes eren llocs de pas per a diligències, carreters i viatjants, on el bon menjar i l'hostalitat eren la marca de la casa. La centenària Fonda Mas de Vilaller, malgrat el pas dels anys, encara respon fidelment a aquesta manera d'entendre l'hostaleria. **Pilar Quintana Badia**, propietària de l'establiment ribagorçà, avui en un se-

gon pla per deixar pas als seus quatre fills al capdavant del negoci, parla amb sentiment de tota una vida viscuda entre fogons i cassoles. *Sentia explicar a la meva mare que quan Casa Mas era una posada, a l'entrada hi cabien quinze matxos carregats que portaven l'oli, el sucre i el vi, perquè de patates i blat ja en teníem aquí*, rememora. L'allotjament en aquells anys

era modest, s'oferia menjar i un parell d'alcoves i una habitació gran on podien dormir deu o dotze homes. La seva mare, **Emília Badia Pujol**, la Mília de casa Calvera, traspassada el desembre del 1991, havia estat sempre l'ànima de la fonda i qui amb el seu caràcter obert i uns extraordinaris dots per la cuina, li havia atorgat la popularitat i el bon nom que encara

avui conserva intacte l'establiment.

Havent entrat el segle XX, les comunicacions dels pobles de la Ribagorça amb el Pallars no havien passat de projectes i promeses. El 1924 es van reprendre les obres de la carretera de la Pobla de Segur al Pont de Suert, que des del 1912 romanien aturades a Senterada. El 1936 la carretera va arribar a Vilaller, fet que va suposar una forta espenta per a la *Fonda Mas*. El 1949 es va inaugurar el Túnel de Vielha, unes obres que havien durat vint-i-dos anys i que havien portat a enginyers i encarregats a allotjar-se a l'establiment de Vilaller. Pilar Quintana explica que el seu pare, **Josep Quintana Moga**, transportava ciment i materials amb els animals fins a les obres del túnel i també, acompanyat del pagador, els sacs de monedes per pagar els jornals dels treballadors. Però, l'impuls fort de la *Fonda Mas* va arribar, entre els anys quaranta i cinquanta, quan el fenomen dels aprofitaments hidroelèctrics engegats per l'empresa ENHER ho transformà tot. La companyia hidroelèctrica els va posar la llum i l'aigua a casa i va instal·lar-los unes estufes de ferro. *Va ser llavors quan nosaltres vam fer quatre habitacions amb armari i lavabo i un quarto de bany al final del passadís.* Pilar rememora emocionada que un dels enginyers suïssos es va enamorar de la seva germana i se la va emportar cap a Clemens, una petita vila a prop de Montreux, a tocar del llac Lemán. *Vam anar tots a Suïssa a veure'ls, els meus pares també, reviu.*

La *Fonda Mas* respira afabilitat, bona cuina i autenticitat. Disposa de confortables habitacions i un agradós menjador a la planta baixa, on serveixen plats dels de tota la vida, se-

guint amb lleialtat les receptes de la padrina Emília. *Fem una cuina casolana, amb producte d'aquí i de qualitat i amb verdu-*

La Fonda Mas respira afabilitat, bona cuina i autenticitat. Disposa d'habitacions i un agradós menjador on serveixen plats de tota la vida

res de l'hort de casa, assegura Pilar, qui es mostra satisfeta pel comandament dels seus quatre fills en el negoci familiar: La il·lusió més gran que tinc és veure'ls contents i ben avinguts, no puc desitjar res més com a mare. **Mireia Franco Quintana**, s'ocupa principalment de la cuina i **Carlos** s'encarrega de la rebosteria. **Albert** i **Enric** es responsabilitzen de la sala, però tots ho fan també dels fogons quan cal.

Els seus plats ofereixen propostes imbatibles de la gastronomia tradicional catalana: l'escudella o vianda; els gui-

sats de pollastre o vedella amb bolets; els fesols blancs estofats o el trinxat de col. Tampoc no hi falta el cabrit al forn, els peus de porc, l'espàtlla de xai, el fetge de xai, els macarrons de la casa i cada diumenge uns canelons que hi canten els àngels. Cada 2 de novembre, per la Fira de Tots Sants, serveixen la girella, elaborada a la manera tradicional. Carlos explica que *molts clients habituals ens demanen plats típics del Pirineu que elaborem segons la recepta centenària de la padrina*, com el freginat (fet amb sang de corder o de cabrit i fetge); les coquetes, amb sang del porc amb farina; o el confitat de porc. Les postres, cent per cent casolanes, posen a prova el paladar dels clients més gormands, amb el flam de casa, la crema catalana, la quallada amb mel i nous, el tiramisú, la compota de poma, el pastís de formatge, l'arròs amb llet o el codony amb formatge, entre altres.

Vianda "Escudella" de la Fonda Mas

Ingredients

Un bon brou de carn i verdures • 2 patates • 4 fulles de bleda • 4 fulles de col blanca • 3 carotes • 2 porros • 2 llaunes de fesols • 2 llaunes de cigrons • 100 g de fideus • 100 g d'arròs

Preparació

Escalfem el brou, una vegada calent li afegim les patates, les bledes, la col, les carotes, els porros i les 2 llaunes. El deixem bullir fins que les patates estiguin quasi cuites. Llavors afegim els fideus i l'arròs i una mica de llard. Quan els fideus i l'arròs estiguin al punt, retirem i servim.



Amb el suport de:



Des de 1915





FIRA DE SANT ERMENGOL

A la Fira de Sant Ermengol es constata el paper estratègic que el sector ramader i lleter té a les comarques pirinenques

El tercer cap de setmana d'octubre, enguany els dies 14, 15 i 16, tornem a tenir una cita amb el bo i millor del Pirineu a la Fira de Sant Ermengol, a la Seu d'Urgell.

Quilòmetres de parades, desenes d'activitats i una amplíssima oferta comercial i gastronòmica especialitzada en formatges, a càrrec dels restaurants de l'Associació d'Hostaleria de l'Alt Urgell, que la ciutat de la Seu posa a disposició dels urgellencs i visitants.

En el procés de definició d'un territori, la gastronomia ocupa un lloc preferent. Al Pirineu, on el sector ramader i lleter ocupa un lloc destacat en el desenvolupament econòmic i social, els formatges són un dels nostres elements definitoris. Després de gairebé tres dècades, la Fira de Formatges s'ha consolidat com un dels elements distintius de la Seu d'Urgell.

Ubicades al Camí Ral de Cerdanya, hi trobareu una cinquantena de parades de formatges artesans provinents de tota la serralada pirinenca. 34 formatgeries del Pirineu català, 11 de les quals de les comarques de l'Alt Urgell i la Cerdanya; 9 del País Basc i Navarra; 3 del Pirineu francès i 1 del Pirineu aragonès. El formatge convidat d'enguany, Quesos Villaluenga, ve de Cadis, i ens permetrà conèixer, tastar i comprar formatge de cabra "payoya".

Estem contents de recuperar la normalitat i de poder tastar els formatges a través del tiquet de degustació, de poder prendre una cervesa de la fàbrica Ctretze de la Pobla de Segur, o una copa de vi del Pallars Jussà, d'un dels diferents cellers que ens porten els amics de la Fira del Vi del Pirineu de Talarn.

A la Fira de Formatges Artesans del Pirineu tindreu l'oportunitat de conèixer i poder parlar amb els elab-

boradors dels formatges, d'aprendre, de gaudir i de compartir.

L'Aula de tast se celebrarà a la Pista Polivalent. Des de la tarda de divendres fins diumenge, us podreu apuntar a alguna de les 10 activitats que hem organitzat per als amants dels formatges, per als interessats a saber més, a gaudir del coneixement dels experts i, per primera vegada, per als qui volen aprendre a fer un formatge.

Dissabte al matí tindrà lloc el Concurs de Formatges Artesans del Pirineu. Una seixantena d'experts decidiran quins són els millors d'entre més de 100 formatges de diferents categories, en funció de la llet i el procés d'elaboració.

Però a la Fira de Sant Ermengol no només hi trobareu formatges, sinó que podreu gaudir d'alguns centenars de parades de productes d'alimentació i de venda ambulant de moda i complements, de 65 parades d'artesanía d'arts i oficis, de vehicles nous a l'Autofira, de l'oferta gastronòmica de les food trucks al pàrquing del dr. Peiró, i d'un amplíssim calendari d'activitats musicals, culturals i esportives.

La Fira també serà marc de celebració de l'11è concurs comarcal de Cavall Pirinenc Català, preludi del Concurs Nacional que també tindrà lloc a la Seu el dia 19 de novembre d'enguany.

Us encoratgem a recórrer els carrers de la Seu, a retrobar aquelles parades que visiteu any rere any i a deixar-vos sorprendre per nous productes, nous sabors i noves sensacions.



Francesc Viaplana i Manresa

Alcalde de la Seu d'Urgell



Mireia Font i Gras

Tinent Alcalde de Desenvolupament Local





La força d'una activitat mil·lenària



Joan Talarn i Gilabert

President de la Diputació de Lleida
i alcalde de Bellvís

Sant Ermengol 2022 recupera la normalitat mil·lenària del Pirineu de fer fira al voltant del seu potencial ramader i lleter, sumant ja gairebé tres dècades de la Fira de Formatges Artesans que és referència no només al Pirineu. Donant un cop d'ull al programa d'activitats previst per aquests tres dies podem comprovar com la Seu d'Urgell, des del discurs troncal dels seus productes de proximitat, és capaç d'articular una proposta cultural, lúdica, econòmica i, sobretot, molt pròpia; molt – podríem dir – en primera persona del singular pirinenc.

Es des de la sublimació d'allò en que cada territori és especialista com podem descobrir quines són les potencialitats que ens han de permetre distingir-nos i, al temps, fonamentar la planificació del futur de les properes generacions sense haver de renunciar a la seva essència, mil·lenària en aquest cas.

La Seu d'Urgell és un dels exemples de ciutats que busquen en les seves fortaleces les palanques per a impulsar projectes renovadors. Aprofitem aquesta nova edició de Sant Ermengol per a explicar als nous visitants com la conjunció d'aigües nítides i muntanyes majestuosos són el context que ha permès crear el nou INEFC Pirineus. Ens hem plantejat, precisament, donar una passa més i que el Pirineu no sigui només el lloc on "es practiquen" esports de muntanya, sinó que sigui el lloc "on s'estudien i s'investiguen i es milloren" les tècniques d'aquests esports tant especialitzats.

Les fires compelen la doble funció de mostrar-se, i per tant reivindicar-se, davant els municipis veïns i, alhora, generar un entorn econòmic de prosperitat. Aprofitem, doncs, aquesta doble oportunitat!

GRAPATS
Inserció laboral

SERVEI DE MUDANCES I ENCÀRRECS,
BUIDAT DE PISOS I LLOGUER
DE PLATAFORMA ELEVADORA

www.grapats.com | Tel. 665 777 999

Pol. Ind. La Seu, c/E, núm. 24 | 25700 La Seu d'Urgell





La 28a Fira de Formatges Artesans del Pirineu torna al Camí Ral de Cerdanya amb 48 formatgeries

La 28 edició de la Fira de Formatges Artesans del Pirineu, emmarcada dins la Fira de Sant Ermengol de la Seu d'Urgell, torna enguany al carrer, concretament al Camí Ral de Cerdanya amb un total de **48 formatgeries** -ubicades en cassetes de fusta- vingudes d'arreu de les valls pirinenques. L'entrada a la fira és gratuïta.



Després de 28 anys de celebració de la Fira de Formatges Artesans del Pirineu se segueix apostant per

aglutinar els millors formatges i les millors formatgeries de tota la serralada, i alhora posicionar la Seu d'Urgell com la capital del formatge del Pirineu.

Així, d'aquestes 48 formatgeries artesanes del Pirineu, 11 són de l'Alt Urgell i la Cerdanya, 23 de la resta del Pirineu català, 1 d'Aragó, 9 del País Basc i Navarra, i 3 del Pirineu francès, que oferiran més de 150 varietats diferents de formatges elaborats per ells mateixos. El formatge convidat d'aquesta edició 2022 és **Quesos Villaluenga**, de Villaluenga del Rosario (Cadis).

Com en cada edició, els visitants a la fira trobaran formatges de vaca, cabra i ovella, elaborats majoritàriament amb llet crua, procedents d'explotacions que utilitzen la llet dels seus propis ramats (formatge de pastor) o de llet de petits ramats de proximitat. En aquest espai firal es podrà conèixer als productors, tastar i comprar aquests formatges, que són únics i la veu del territori on neixen. Per poder-los tastar es podrà comprar un tiquet de degustació (9€) que dona dret a fer 6 tastos de formatge d'entre totes les formatgeries.

També hi haurà la possibilitat de prendre una copa de vi a l'estand de la Fira del Vi del Pirineu de Talarn, una cervesa artesana amb Cerveses C13 de la Poble de Segur i aigua Pineo.



Val a dir també que als primers estands de la fira hi haurà un punt d'informació i venda de tiquets de degustació.

Marsà
Joieria-Rellotgeria



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

 @joieriamarsa
Instagram



Més de 3 quilòmetres lineals de parades

Fira d'artesanania del Pirineu, mercat i venda ambulant, Gastrofira, l'AutoFira i la Fira de productes ecològics i de proximitat, completen l'oferta de la Fira de Sant Ermengol de la Seu d'Urgell



La Fira de Sant Ermengol segueix apostant per oferir una gran diversitat de productes que complementen l'oferta dels formatges artesans del Pirineu. Així, urgellencs i visitants podran gaudir de la fira d'artesanania, del mercat i la venda ambulant, la Gastrofira i de l'AutoFira.

La Fira d'Artesania del Pirineu comptarà amb 85 parades (20 d'artesanania alimentària i 65 d'artesanania d'arts i oficis). La part dels artesans alimentaris, la trobareu al carrer Major, i la dels artesans, una selecció dels quals farà demostració del seu ofici s'ubicaran a la plaça dels Oms i el carrer Portal de Cerdanya.

La venda ambulant s'ubicarà als carrers de l'Eixample de la Seu, aquest any amb més de 200 parades de tot ti-

pus de productes: moda, sabates, parament de la llar, roba interior, entre d'altres articles. Així mateix, al carrer Major s'ubicaran tot de productes alimentaris.

L'Autofira se situarà, com cada any, a l'aparcament a l'aire lliure del Doctor Peiró, amb la presència de 7 concessionaris de la Seu amb tot tipus de marques de cotxes nous, furgonetes i camions.

La Gastrofira tornarà a ser present al Pàrquing del Dr. Peiró, amb 6 foodtrucks, de diversos tipus de menjar: pizzes, hamburgueses, creps, xurros i els productes de l'associació Menja't l'Alt Urgell. També n'hi haurà a la plaça dels Oms, a tocar de la catedral.

Els productes ecològics i de pro-

ximitat, en casetes de fusta, s'ubicaran al carrer del Dr. Peiró. Seran 8 parades de melmelades, embotits, olis, fruites, cervesa bio i cosmètica natural, xarop d'avet i derivats, i productes de cuina de muntanya.



**CARNISSERIA
CHARLIE**

Sant Ermengol, 5 · La Seu d'Urgell

Telf. 973 360 999

charliecarn@hotmail.com

www.carnisseriacharlie.com

Ascensors SALES



Solucions en elevació i accessibilitat

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



GSM

INSTAL·LACIÓ DE
TELÈFON DE CABINASERVEI REPARACIÓ
AVARIES 24 HORESESTUDIS
EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

902 158 353

www.ascensorssales.com

taxi
BARCELONA

servei diari

CARLOS NAVINÉS

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



FUSTERIA · MOBLES · PARQUETS · CUINES · DECORACIÓ · BRICOLATGE

📍 **Atenció comercial:** C/Josep Zulueta 46 - Tel.: 973 350 386 - 📞 682 028 592 | Taller: Pol. Ind. La Seu C/E nau 4
La Seu d'Urgell | www.fusteriamorales.cat | info@fusteriamorales.cat

FIRA DE SANT ERMENGOL



38è Concurs de Formatges Artesans del Pirineu

Dissabte 15 d'octubre, a les deu del matí, distribuïts en **16 categories diferents**, més de 150 formatges artesans participen en el concurs de referència del sector formatger del Pirineu. Un prestigiós jurat format per una seixantena d'experts, els tasta i valora. Els formatges opten a medalles d'or, plata i bronze en cadascuna de les categories. El concurs se celebrarà enguany a porta tancada.

Un cop el jurat finalitzi, a dos quarts de dues del migdia, se celebrarà l'acte de **lliurament de premis del Concurs de Formatges Artesans del Pirineu**, que tindrà lloc a l'escenari ubicat del davant del Palau d'Esports.



Categories del concurs

Els formatges presentats concursaran en una de les següents 16 categories:

1. Iogurts i llets fermentades
2. Matons, recuits i brossats
3. Formatges frescos
4. Formatges llet de vaca, quallada enzimàtica (pasta dura)
5. Formatges llet de vaca, quallada àcida
6. Formatges llet de vaca, pasta tova
7. Formatges llet de cabra, quallada enzimàtica (pasta dura)
8. Formatges llet de cabra, quallada àcida
9. Formatges llet de cabra, pasta tova
10. Formatges llet d'ovella, quallada enzimàtica (pasta dura)
11. Formatges llet d'ovella, quallada àcida
12. Formatges llet d'ovella, pasta tova
13. Formatges de pasta cuïta o semicuita
14. Formatges blaus
15. Formatges amb condiments:

Tots aquells formatges que, a part dels ingredients propis del formatge (llet, quall), incorporin altres productes en la seva elaboració, que aportin matisos de gust i singularitat al formatge formaran part d'aquesta categoria amb els següents ingredients (entre d'altres):

- Pebre (vermell dolç o picant, pebre molt o en gra...)

- Cítrics, fruites (deshidratades o confitades) o hortalisses
- Oli
- Espècies (Cúrcuma, comí, clau, curri... i altres espècies en pols)
- Brises de vi
- Fulles d'alguna planta o flors (coriandre, julivert, menta, alfàbrega...)
- Fruïts secs
- Bolets (ceps, tòfona...)
- Pastes fetes de fruites, hortalisses o confitures.

Els formatges que incorporin cendra durant la seva elaboració no es consideraran dins d'aquesta categoria. El jurat valorarà amb especial atenció les característiques organolèptiques dels formatges condimentats i el bon maridatge resultant de la incorporació del condiment.

1. Tupí o Gaztazarra

Val a dir que les peces de formatges que sobren després s'envasen al buit i es donen al projecte Aliments per la Solidaritat. Aquesta tasca la porta a terme de manera totalment voluntària Eugeni Celery.

Concurs juvenil de Formatges Artesans del Pirineu

També **dissabte 15 d'octubre**, però a les **cinc de la tarda**, una desena d'alumnes de 2n d'ESO de les escoles i instituts de la Seu (La Valira, IES Joan Brudieu i la Salle) formaran part del jurat que escollirà, entre els guanyadors de les medalles d'or del Concurs de Formatges Artesans del Pirineu, el Millor Formatge Artesà del Pirineu.

Premi 'Amic del Formatge'

L'Amic del Formatge' és el premi que l'Ajuntament de la Seu d'Urgell atorga cada any a una persona que, en la seva actuació professional, contribueix a la cultura del formatge i, especialment, a la difusió dels formatges artesans del Pirineu.



Enguany, **serà el gastrònom Pep Palau qui rebrà el guardó**, per la seva contribució en la creació de criteris, la implantació de novetats i el manteniment de la qualitat de la Fira de Formatges Artesans del Pirineu durant més de dues dècades.

El premi a l'Amic del Formatge 2022 es lliurarà dissabte 15 d'octubre a les 13:30 hores a l'escenari del davant del Palau d'Esports, al Camí Ral de Cerdanya.



La capital catalana de la bioeconomia es transforma en un pol estratègic interconnectat amb el món, amb tradició en la investigació puntera, amb més de 300 hectàrees de nou desenvolupament industrial i una aposta indubtable per l'economia verda, circular i altament digitalitzada.

No perdis la teva oportunitat!

Més informació:

www.promocioeconomica.cat | www.transformacioeconomica.cat





2 ULLERES DE MARCA

VIDRES ANTIREFLEXANTS INCOLOSOS

des de

9,95€
mes
en 12 quotes



PULL&BEAR

Pepe Jeans
LONDON

V&L
VICTORIA & LUCINDA

THE LOOK

MANGO

CUSTO
BARCELONA

OPTICALIA CENTRE VISIÓ GRUP

C/ Major - 85
Cra. de Vic - 5

La Seu D'Urgell
Manresa

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

Promoció vàlida de l'1-9-2022 al 31-12-2022. Les dues ulleres portaran lents amb la mateixa graduació; són lents bàsiques monofocals amb tractament antireflector. Graduacions compreses en els rangs d'estoc dels proveïdors de la línia de lente Vistasoft d'Opticalia. Els rangs són: esfera: +/- 4.00 diòptries; cilindre: +/- 2.00 diòptries. Les muntures es podran escollir entre una selecció de models exclusius d'Opticalia, seleccionats a l'establiment. Els productes sanitaris objecte d'aquesta promoció són conformes a les regulacions legals. *Finançament: L'import total degut i el preu total a terminis és el mateix: 119,40 € (12 quotes de 9,95 €/mes). El preu d'adquisició al comptat i el preu finançat és el mateix: 119,40 €. Sense interessos, TAE 0%. Subjecte a la seva prèvia aprovació, per a producte i client.



Formatgeria artesana Tros de Sort, el plaer d'un autèntic formatge de muntanya



Des de 1995, a la formatgeria artesana Tros de Sort del Pallars Sobirà, no han deixat de treballar ni un dia per tal d'elaborar formatges artesans de primera qualitat i conquerir, a poc a poc, els paladars dels amants del formatge.

El nom de l'empresa va sorgir espontàniament i la seva imatge parla per si sola del valor dels productes: reflecteix el fons d'una formatgera artesanal i el disseny del dibuix bàsic de la formatgera representen la forma de la neu de les nostres muntanyes. El nom **Tros de Sort** és un joc de paraules i palíndrom que lliga el territori amb el producte i la població.

El president de la formatgeria, Josep Font, ens explica a VIURE ALS PIRINEUS que "el projecte va néixer a causa del tancament de Lleteries de La Seu on microexplotacions de vaques lleteres de la comarca del Pallars Sobirà venien la seva producció de llet. De la nit al dia ens vam trobar que no teníem comprador, i així va ser com va néixer la formatgeria Tros de Sort: davant la necessitat d'un grup de ramaders per poder treure profit a la seva producció i donar sortida a la llet de les nostres vaques". Actualment, continuen al capdavant del projecte els mateixos set socis que es van unir l'any 1995, compartint l'objectiu d'elaborar formatges artesans d'alta qualitat respectant i valorant les tradicions del territori i l'entorn.

A l'inici van començar elaborant productes autòctons del territori: el **SERRAT del TRIADÓ** i el **TUPÍ de SORT**, elaborats amb llet crua de vaca.

Després es van anar adaptant a les exigències del mercat introduint productes més afrancesats com el **COSTA NEGRA** o el **TOU dels TIL·LERS**, la joia de la casa, de 3 setmanes de maduració i un dels primers formatges de pasta tova, elaborat amb llet crua de la península.

Actualment elaboren gran varietat de formatges de llet crua i pasteuritzada, des de maduració curta fins a formatges de maduració molt llarga com és el **SERRAT del MIL·LENNI** amb 1 any de curació.

L'any 2001 s'aposta per la creació d'una Agrobotiga a les mateixes instal·lacions que la formatgeria, venent productes propis, productes artesans del territori de qualitat i de proximitat.

L'any 2004 els 4 socis ramaders, van fer un pas més enllà, amb la construcció d'una granja en comú per tal de sumar esforços, tenir una granja moderna, millorar la qualitat de vida de les famílies ramaderes i produir llet de qualitat excel·lent.

Durant tots aquests anys han vist reconeguda la seva feina amb diversos reconeixements i premis arreu del país (també a la Fira de Sant Ermengol de la Seu d'Urgell) i a l'estranger.

La crisi de la Covid-19 i la necessitat d'adaptació a la realitat del moment van servir, paradoxalment, per donar un nou impuls a la creativitat i a la innovació de la formatgeria. Per reinventar-se i liderar el moment, van crear dos nous productes: el **SANT MAURICI**, un formatge de 9 a 10 kgs de forma quadrada (inspirat en com eren antigament les formatgeres a la

zona) i la **CREMA TOU dels TIL·LERS** basada en l'economia circular. En definitiva, s'ha aplicat la innovació a la saviesa i els coneixements que abans ja feien servir els nostres avantpassats.

Experiències del Tros de Sort

A la Formatgeria Tros de Sort ofereixen la possibilitat de gaudir d'una sèrie d'experiències gastronòmiques i culturals. Són aquestes:

- **Viu el formatge artesà Tros de Sort.** Tast guiat ideal per a famílies i grups reduïts.

- **Descobreix el formatge artesà de Tros de Sort.** Tast guiat ideal per a grups i escoles.

- **Degusta els formatges artesans Tros de Sort.** Tast guiat ideal per parelles o acompanyat de la persona preferida.

Aposten pels productors locals i del territori. A més, creuen en les oportunitats i col·laboren amb entitats de caràcter social i sense ànim de lucre i utilitzen productes provinents d'aquestes entitats socials.



Formatgeria Tros de Sort

Camí de les Vernedes s/n. Sort
973621220 · info@trosdesort.cat
www.trosdesort.cat



Esterri reuneix els millors exemplars de Bruna dels Pirineus

A. CAMPOY · Esterri d'Àneu

A la Fira de Santa Teresa d'Esterri se celebrarà la 19a Subhasta de vedelles de raça Bruna dels Pirineus del Pallars Sobirà i el 41è concurs morfològic comarcal de la raça Bruna del Pirineus.

La Subhasta de vedelles de Raça Bruna dels Pirineus ha esdevingut una activitat d'interès a nivell de tot Catalunya, que ajuda a mantenir la presència d'explotacions ramaderes amb Bruna del Pirineu, a fer la reposició de les explotacions i a donar un valor afegit a la feina que fan els professionals del sector.

D'altra banda, amb el concurs es pretén fer una mostra de les explotacions de la comarca. Es fa una valoració per part d'experts dels animals exposats i s'escullen els millors exemplars del recinte firal, d'acord amb els criteris de valoració de la raça Bruna dels Pirineus.

Finalment s'escullen els animals guanyadors, premiant els millors de raça tenint en compte les següents ca-



Foto: Jordina Casimiro

tegories (sempre que hi hagi un mínim de 5 animals per categoria): Vedelles (1 any), Anolles (2 anys), Terçones (3 anys), Terçones amb vedell (3 anys), Vaca, Vaca amb vedell i Toro. Un cop feta aquesta valoració, s'escullen els grans guanyadors, el mascle i la femella millors de la fira.

A la fira, el dissabte dia 15 d'octubre, també es farà una degustació que pretén donar a conèixer el producte d'alta qualitat que es fa al Pallars Sobirà.

Exposició de Cavall Pirinenc i tast de carn de poltre a Esterri

A. CAMPOY · Esterri d'Àneu

Les dietes sostenibles són aquelles de baix impacte ambiental que contribueixen a la seguretat alimentària i nutricional de la població en el present, però també en el futur. Per tant, tenen un efecte protector i respectuós amb la biodiversitat i alhora són econòmicament justes i assequibles, i sobretot nutricionalment adequades, innòcues i saludables.

I què hi té a veure això amb la carn de poltre? Doncs tan senzill com dir que la carn de poltre és un clar exemple d'allò del que ha de compondre aquest tipus de dietes, ja que és un aliment saludable i sostenible.

La carn de poltre és una de les més nutritives que hi ha. Aporta, com la majoria de la carn, peix i ous, les proteïnes de qualitat imprescindibles per al desenvolupament i manteniment del nostre cos; però es diferencia pel seu baix contingut en greixos i el seu contingut en forro força superior. A més a més és una font d'àcids grassos Omega-3 que, com passa amb el peix



Cavalls Pirinencs, al Pallars. Foto: Xavi Ros.

blau, li confereixen propietats cardiosaludables. És rica en vitamines i minerals, de fàcil digestió, apta per a tots els públics i especialment recomanable per a nens, joves, esportistes, persones amb anèmia i gent gran.

Actes a la Fira de Santa Teresa a Esterri d'Àneu, el diumenge dia 16 d'octubre:

- A les 10 hores es farà una exposició de la raça Cavall Pirinenc Català.
- I el mateix dia, a les 10:30 h, es farà un tast de carn de poltre.

PERRUQUERA ESTÈTICA
SOLÀRIUM
HOME · DONA

Tel. 973 35 17 34
Àngels: 686 62 42 66
Tonet: 649 06 37 98
heuraseu@yahoo.es

Avinguda Valira, 37
La Seu d'Urgell
www.heuraonline.com



HEURA
Amb la fira
de Sant
Ermengol

CORBELLS BTT²²

27KM +900M

Dissabte 8 d'Octubre
Centre Interpretació parc natural Cadi-Moixeró
Camí Talló, 5-23
25721 Bellver de Cerdanya, Lleida

Sortida 10,00h
Sortida eBikes 9'45h

Inscripcions: pertotcyclingclub.cat/esdeveniments
Socis C.C.Bellver 20€ / NO Socis 25€
Botifarrada inclosa amb l'inscripció

Recollida de dorsals i Welcome Pack:
Divendres 7 d'Octubre a PerTot Puigcerdà (antic Dnivell) de 17h a 20h
Dissabte 8 d'Octubre, dia cursa, de 8h a 9h

Ajuntament de Bellver de Cerdanya | **pertot** Solucions per esquí i ciclisme | CERDANYA



LO REBOST DEL BONABÉ
a ESTERRI D'ÀNEU

Cafeteria-Restaurant
amb menú setmanal i carta

Amb productes agroalimentaris de proximitat

Acolidora terrassa on podràs gaudir a l'aire lliure
prenent un cafè, beguda o aperitiu amb els teus
amics o passar una bona estona en família.

Horari: de 9 h a 23 h.
Dimarts tancat per festa setmanal
Estem al carrer dels Esports, 8. Esterri d'Àneu
Tel: 973 62 62 69
Us esperem!

bonave.daneu



CAL JESÚS
Bar-Restaurant

**Carns a la brassa,
productes de proximitat
i de temporada**



ORGANYÀ · 973 38 30 68



El Grup de Treball del Relleu Generacional del Pirineu organitza un curs sobre el traspàs d'una explotació agrària

REDACCIÓ · Tremp

L'Escola Agrària del Pallars del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural (DACC) de la Generalitat de Catalunya ha acollit el curs 'El traspàs d'una explotació agrària. Què he de saber?', que es va iniciar el passat mes de setembre i finalitza el dia 5 d'octubre.

L'objectiu d'aquesta formació és respondre i donar sortida a una gran problemàtica que s'ha identificat des del Grup de Treball del Relleu Generacional del Pirineu, una agrupació de diferents entitats de la zona que treballa per mantenir i donar continuïtat al sector primari, combatre el despoblament i buscar solucions a dificultats i reptes de futur que es presenten a la zona del Pirineu.

El curs, que té una durada de 10 hores, s'ha estructurat amb l'objectiu d'informar i formar a aquelles persones del sector primari properes a la jubilació, que volen traspasar la seva explotació.

Al llarg de les sessions formatives, es defineixen els aspectes que s'han de tenir clars quan es traspasa una explotació; es donen a conèixer les diferents modalitats de traspassos i les seves repercussions fiscals; es parla dels tipus de contractes (venda, donació, cessió, etc.) en un traspàs i els aspectes que han de quedar-hi recollits; s'inculca què s'ha de tenir en compte sobre la cessió de drets quan es traspasa una explotació; i, es mostra com es calcula el valor d'una explotació agrària.

S'ha comptat amb la col·laboració d'un equip de docents multidisciplinari: Maria Díaz de Quijano i Laia Batalla de l'Associació Rurbans, que



gestiona l'Escola de Pastors i Pastores de Catalunya; Marc Pairo, advocat expert en traspassos; Anna Llobet, Unitat de Drets, Pagament Bàsic i Servei de Coordinació d'Ajuts i Registres del DACC; Txell Arandes, enginyera agrònoma i experta en taxacions; i, Gerard Alegret, expert en fiscalitat en traspassos d'explotacions.

Les entitats que han col·laborat en l'organització d'aquest curs són l'Escola Agrària del Pallars, l'Escola de Pastors i Pastores de Catalunya, l'Oficina Comarcal del Pallars Jussà, l'Oficina Comarcal del Pallars Sobirà, l'Oficina Comarcal de l'Alta Ribagorça, els Serveis Territorials del DACC de l'Alt Pirineu i l'Aran, els responsables de la dinamització d'incorporacions de joves agricultors del DACC, la dina-



mitzadora del PAE, els responsables de Desenvolupament Rural de la zona, la Direcció General de Desenvolupament Rural del DACC, l'Ateneu Cooperatiu de l'Alt Pirineu i l'Aran, Pallars Actiu, Alba Jussà, el Consorci Leader Pirineu Occidental, la Cooperativa Agrària del Pallars i l'Institut per al Desenvolupament i la Promoció de l'Alt Pirineu i Aran (IDAPA).

✓ 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	PIRENAICA SOCIEDAT COOPERATIVA, L.TDA 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
---	---	---



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

Vine a tastar
 i veure com
 elaborem els
 nostres formatges.



ESPAI
 ✂ de ✂
 TAST

Formatgeria Mas d'Eroles
 25797 Adraill · Alt Urgell

masderoles@gmail.com
www.masderoles.com

✂ Reserves 973 387 338 ✂

Dissabtes d'11 a 13 h



FIRA DE SANT ERMENGOL



L'Epícentre com a punt d'acollida i informació, embassaments on practicar esports, més de 350 km de senders, accés al Parc Nacional d'Aigüestortes amb telefèric, congosts de vertigen i un patrimoni impressionant.

www.pallarsjussa.net



Molí del Pau



Ens veiem a la Fira de Sant Ermengol

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



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



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



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



Joves del Pirineu

Laia Angrill Perelló té 22 anys, filla de Cal Rosill de Peramola i pagesa. Graduada en Global Studies per la UPF, treballa a l'explotació familiar.

Laia Angrill: “No puc entendre el món rural sense una pagesia forta i arrelada al territori”

Vas estudiar un grau en Global Studies a la UPF i un màster d'edició de llibres...

Els meus pares sempre em van dir: estudia allò que t'agradi i que et faci feliç. No tenia gens clar què fer, però m'agrada la història, l'anglès, els llibres... Ara estic satisfeta d'haver escollit aquest grau, és una formació molt transversal que m'ha enriquit força en molts aspectes.

Però vas decidir tornar a Peramola i treballar a l'explotació familiar...

No m'agrada dir que vaig tornar perquè de fet no me n'havia anat mai. Simplement, vaig anar a estudiar Barcelona perquè aquí no hi ha oferta d'estudis superiors. Em sento d'aquí i sempre he tingut clar que volia viure aquí i defensar les nostres lluites rurals. Quan la pandèmia, el meu padrí va agafar el virus i els pares es van haver de confinar, de fet el padrí va acabar morint de covid. Vaig estar un mes amb les vaques, hi havia molta feina i faltaven mans. Ja no me n'he mogut.

Com és la vostra explotació?

És una explotació familiar de vaques de llet i munyim uns cent caps al dia. Tenim un cicle mitjanament tancat, tot el farratge que produïm el dediquem a l'alimentació de les vaques, tot i que també n'hem de comprar una bona part. Formem part de la *Cooperativa Cadí* i també estem vinculats a la *Cooperativa Pirenaica*. El coope-

rativisme és molt interessant perquè reverteix en el productor i alhora crea llocs de treball a la comarca. La nostra filosofia és no créixer excessivament, tot i que el govern i el mercat ens hi aboca per poder fer rendible l'explotació i això no és sostenible i comporta molts riscos.

Ets jove, dona i pagesa. Com veus el sector?

El veig molt precaritzat, molt desmotivats i molt negre, sobretot degut a dinàmiques externes, polítiques i de mercat. Tot i que s'intenta fer feina sindical, és molt difícil canviar aquestes dinàmiques estructurals que ens venen donades. La voluntat per part de la pagesia hi és, treballant bé i produint productes de proximitat i de qualitat, però cada dia és més difícil.

Ser dona és una dificultat afegida?

Crec que sí, tot i que jo em considero una privilegiada. El meu pare sempre m'ha educat en la idea que podia fer la mateixa feina que feia un home. Hi ha ajudat que no tinc germans ni germanes i, per tant, a casa mai m'han fet diferències amb ningú. El meu cas és una mica excepcional, hi ha moltes noies que han nascut a pagès i no se les ha educat d'aquesta manera. És un sector molt precaritzat, en el que s'ha de treballar molt per guanyar-se la vida, i existeix un cert paternalisme, producte d'una societat patriarcal, on els pares sovint deixen caure allò de “millor que et dediquis a una altra



cosa”, perquè es veu la dona com una figura feble.

Els preus de la llet porten molts anys estancats i els costos de producció es disparen...

Ara ens han apujat una mica el preu de la llet, però no compensa la pujada dels costos de producció. Estem pagant tres vegades més del que pagàvem de llum ara fa un any, els cereals i el gasoil s'han disparat i les meves vaques ja no poden produir més litres.

Ara s'està desenvolupant l'Agenda Rural de Catalunya. Què en penses?

El món rural, arran de la pandèmia, està de moda. L'Agenda Rural crec que està bé, però m'agradaria pensar que no serà paper mullat com la major part de les iniciatives de l'Administració. Abans de l'Agenda Rural ja hi havia moltes demandes dels sindicats que els governs coneixen, el d'aquí i el d'allà, i que durant anys han estat ignorant absolutament. No puc entendre el món rural sense una pagesia forta i arrelada al territori.



Generalitat de Catalunya
Departament de Drets Socials
Direcció General de Joventut



Loterías y Apuestas del Estado

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



CARLIN®

HIPERPAPELERIA - OFIMARKET

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

És temps de fires al Pirineu

L'Institut per al desenvolupament i la Promoció de l'Alt Pirineu i Aran (IDAPA) va impulsar un estudi sobre les fires i els mercats de l'Alt Pirineu i Aran

L'Alt Pirineu i Aran és un territori ric en cultura, art i tradicions centenàries, una riquesa patrimonial que es fa més visible, gràcies a la gent que hi viu i que fa possible el manteniment d'aquest llegat.

Les fires **han contribuït al manteniment del coneixement**, els oficis, les tradicions, el patrimoni cultural i arquitectònic dels pobles i de la seva gastronomia. També han ajudat a donar a conèixer nous oficis artesans instaurats al Pirineu, a la gent que hi ha al darrere, i evidentment el factor humà que acaba sent l'essència d'aquesta activitat.

Les fires actuals són diverses i en molts casos ja no reflecteixen l'essència inicial, però **el pas dels anys transforma les societats**, les seves activitats, les relacions comercials i els usos de molts productes. Per tant, les fires també s'han anat adaptant a aquests canvis, sense deixar de ser un espai comercial, de promoció i d'intercanvi.

Des de l'IDAPA es va impulsar l'estudi tècnic **Diagnosi de fires i mercats de l'Alt Pirineu i Aran**, amb la finalitat d'identificar quines fires i mercats setmanals es duen a terme i quines han desaparegut i seria interessant recuperar. Una vegada identificades, el treball descriu el seu funcionament i els agents principals que hi prenen part, i s'hi identifiquen les problemàtiques que dificulten que el sector artesà del mateix territori hi assisteixi, tenint presents les dues realitats diferenciades de l'**artesania alimentària** i la **d'arts i oficis**.

L'objectiu del treball és **promocionar i dina-**

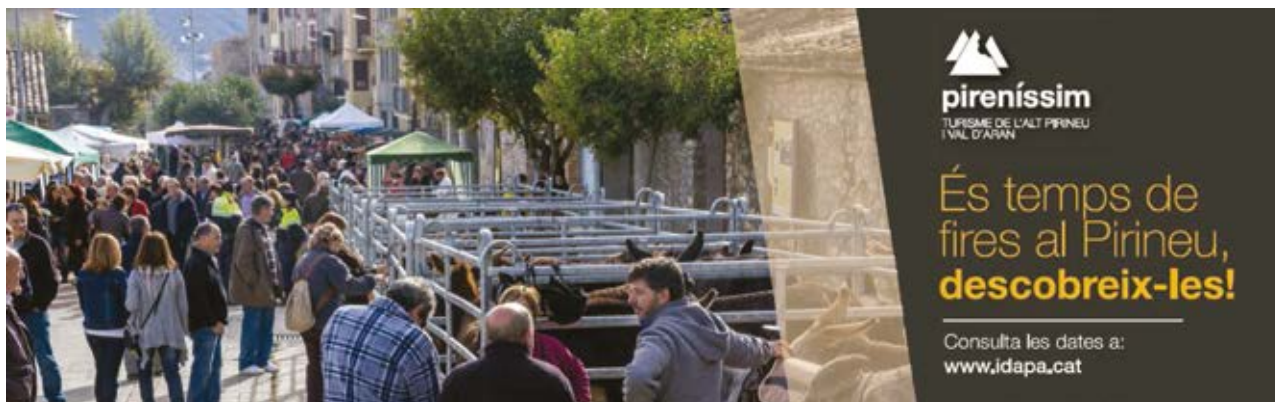


mitzar les fires i mercats amb el propòsit de **fomentar el desenvolupament econòmic local**, en un territori on el sector agrari i les activitats associades, com són la producció agroalimentària artesana i de qualitat, encara mantenen un pes destacat en el conjunt de l'economia. Cal tenir en compte el context de creixent interès i valorització de les tradicions populars, així com el patrimoni cultural i els productes locals.

El treball de l'IDAPA identifica **63 fires dins de l'àmbit de l'Alt Pirineu i Aran**, 26 mercats i 26 fires desaparegudes. Caldria recuperar algunes de les fires desaparegudes, ja que generaven un valor afegit important i suposaven una gran oportunitat per al territori.



*En molts pobles
pirinencs,
les fires són
el principal
aparador per
promocionar els
productes locals*



pireníssim
TURISME DE L'ALT PIRINEU
I VAL D'ARAN

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

Consulta les dates a:
www.idapa.cat



XLVIII FIRA RAMADERA

8 - 9 D'OCTUBRE - 2022

BELLVER DE CERDANYA

Més informació a www.bellver.org i @bellveroficial



Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural



Diputació de Lleida



IDAPA
Institut de Desenvolupament
Agrari de l'Alt Urgell i de la Vall
d'Aldenguard



Fons Europeu Agrícola de
Desenvolupament Rural:
Europa inverteix en les zones rurals



CONSORCI DEL
ALT URGELL - CERDANYA



GUSTUM
Grup d'Usos i Tradicions de l'Alt Urgell i de la Vall d'Aldenguard

INVESTIGUEM?

El món dels formatges

Fira de Sant Ermengol
Els alumnes de l'escola Pau
Clarís de la Seu d'Urgell ens
parlen de la fira



La poesia com a estímul
El mestre i pedagog Ramon
Besora ens parla sobre la
importància d'apropar la
poesia als infants



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



SUMARI

- 4. El Botó Màgic
- 6. Mapa per a ments curioses
- 8. Apropar la poesia als infants
- 10. Troba les 7 diferències!
- 11. Avui cuinem nosaltres! | **Formatge de Tupí**
- 12. Del 14 al 16 d'octubre es celebrarà la fira de Sant Ermengol a La Seu d'Urgell.
Anècdotes i vivències dels infants en relació a la Fira de Sant Ermengol



CRÈDITS

Redacció: El Botó Màgic, Ramon Besora, Alba Fuentes, Joel Solé, Sofia Lazo.
Il·lustració de portada: Carolina Botella. Il·lustració extreta del llibre «El tresor més gran del món».
Il·lustracions: Carolina Botella, Núria Pardinilla.
Maquetació i disseny: Núria Pardinilla.
Creativa Disseny: Anna Solans.

Amb el suport de:  **Generalitat
de Catalunya**

El proper número de la revista Investiguem? sortirà el mes de desembre i estarà dedicat a les tradicions nadalenques.

EL BOTÓ MÀGIC

Què és el Botó Màgic?

El Botó Màgic és una companyia de contes per a infants formada per persones amb discapacitat intel·lectual dels tallers ocupacionals de la Fundació Aspasiim.

Mitjançant contes populars i cançons normalitzem les persones amb discapacitat i les mostrem actives i capaces de fer somriure els infants.

Des de 2016, han fet centenars actuacions en escoles, biblioteques i centres cívics d'arreu de Catalunya davant de més de 15.000 persones. A més, fan xerrades a cicles formatius per treballar la inclusió i l'acompanyament a la discapacitat des d'una experiència pràctica.

I d'Aspasim, què en sabem?

La Fundació Aspasiim és una entitat sense ànim de lucre que des de 1938 vetlla per a les persones amb discapacitat intel·lectual greu. Potencien el seu benestar i inclusió a través de projectes educatius, ocupacionals, d'habitatge, de salut i d'oci. Cuiden des del respecte, l'amor i el foment de l'autonomia, de manera personalitzada i en xarxa amb la resta d'agents de l'entorn, seguint amb la Convenció sobre els Drets de les Persones amb Discapacitat aprovada per la ONU.



I, juntament amb aquesta colla i la Fundació Aspasiim, Edicions Salòria va editar al 2021 un llibre que duu el mateix nom que el grup! En ell podeu trobar-hi els contes narrats al més pur estil d'El Botó Màgic, i una pila de cançons que podreu cantar i fins i tot tocar amb la guitarra seguint el cançoner! També hi trobareu algunes paraules en llengua de signes!



Sabeu qui és el Botó Màgic?

Vet aquí que aquesta història comença en un petit taller de costura on treballaven noies i nois d'edats ben diferents. Matí i tarda s'aplegaven al voltant d'una taula atapeïda de roba, fils, agulles i botons. Cus que cosiràs, ara l'una, ara l'altra, explicaven contes, cantaven cançons, i tot rient, s'ho passaven d'allò més bé. "Mariona, Mariona! Per què no ens cantes aquella cançó que tant ens agrada?". "Dolors! Ens tornes a explicar La llegenda de Sant Jordi?". Quina alegria! S'ho passaven genial. Treballant així, quin goig i quin plaer! Sempre tenien ganes de tornar-se a trobar tots al taller!

I un bon dia, mentre cosien botons a unes bates escolars, un botó es va escapar de les mans de l'Àgata i va rodolar taula enllà. Es va fer fonedís. No hi era! "Òndia! L'hem perdut?", es preguntava l'Anna. Tothom va començar a buscar-lo. El Jose i l'Andreu van buscar per sota la taula. La Mariona i l'Àgata van sacsejar totes les bates, una per una, sense sortir-se'n. La Mònica i la Dolors miraven les capsetes de fils i les de les agulles. I la Núria bufava, tota preocupada, mentre repetia una vegada i una altra: "Trobeu-lo, trobeu-lo".

Van tenir sort que la Roser, el Marc i l'Andreu van veure que ja hi havia massa gent buscant el botó i van decidir agafar les guitarres. Van començar a tocar una melodia ben alegre: rum-rum, rum-rum, ran-ran, ran-ran...

Tot d'una, es va sentir una veu. De primer, era molt poca cosa. La veu taral·lejava, molt tímida, al ritme de la música. Tothom va quedar ben parat. "Que ho sentiu?", digué el Jose. "Que ho sentiu?", tornà a demanar. Tothom va fer que sí amb el cap i els músics deixaren de tocar, també molt encuriosits.

"No, no! Vosaltres no pareu! Toqueu, toqueu!", reclamà la Núria. I els nostres guitarristes van tornar a la mateixa cançó: rum-rum, rum-rum, ran-ran, ran-ran... I la veu es va tornar a fer sentir! Ara, però, amb més força. El grup d'amics estaven sorpresos! Molt! A la Mariona li semblà que la veu sortia just de sota d'una bata. Amb recel, s'hi acostà, lentament, i amb els dits va alçar, de mica en mica, la peça de roba.

"Bufal!", digué, mentre feia un bot ben gros cap enrere. Els altres, la resta del grup, van reaccionar, si fa no fa, de la mateixa manera. Ningú no se'n sabia avenir. Era el botó! El botó cantava! Com podia ser que el botó cantés? Qui s'ho podia creure, això!



"Ail! Perdoneu que us hagi espantat", digué tot murri el botó. "Feia tant de temps que us sentia cantar i explicar històries i contes tan bonics...! Quines ganes tenia de sortir de la capsa per ser amb tots vosaltres", explicà amb tota naturalitat. "Soc màgic, sí. Però això és gràcies a vosaltres, que cada dia em feu sentir alegre amb les vostres cançons."

Tothom es va abraçar i van decidir que podien compartir les històries, els contes i la seva alegria amb la resta dels infants d'arreu del món. I així va ser com va sorgir el grup de contacontes El Botó Màgic, que recorre les escoles de Catalunya explicant les peripècies del botó i narrant contes populars, rondalles i llegendes.

I vet aquí que aquest conte és una història ben certa. I si us he enganyat, que em caiquin totes les dents o, encara pitjor, tots els botons de la bata.

MAPA PER A MENTS CURIÖSES





APROPAR LA POESIA ALS INFANTS

La poesia és el llenguatge de comunicació essencial per als infants: convida a la cançó, al ritme, al joc, desvetlla nous estímuls, causa plaer i potencia la capacitat de meravellar-se.

I la família juga un paper molt important perquè els primers contactes de l'infant amb la poesia siguin gratificants. L'estimulació psicomotriu i lingüística és clau en els primers passos de comunicació entre l'infant i l'adult: cal acompanyar-lo en un viatge emocional a través de la nostra veu amb la música de les paraules, a través de jocs, de rimes, de cançonetes, de cantarelles...

Aquests moments compartits amb l'infant reforcen els llaços afectius i creen en les filles i fills sensacions i records que perduren per tota la vida.

i l'escola?

L'actitud poc entusiasta dels infants respecte a la poesia ve marcada, encara avui, per uns hàbits pedagògics poc adequats. L'anàlisi d'aquesta actitud ens demostra que massa sovint hem enfrontat en fred l'infant amb la poesia i per això ha aparegut com una fortalesa inexpugnable i ha creat una actitud distant. D'altra banda, s'acostuma a presentar la poesia amb un enfocament centrat en l'examen dels aspectes teòrics (ritme, rima, estrofes...)

Davant d'aquest fets, per trencar el distanciament esmentat, cal una formulació de nous objectius amb l'exigència d'uns canvis substancials en les activitats de les classes de llenguatge, en els principis d'organització d'aquestes activitats, en els continguts i en els mètodes de treball.

L'escola ha de facilitar que els infants vegin en la poesia una expressió lliure, no el fruit d'una rigidesa normativa, i s'adonin que un poema no és de cap manera una assonància o un nombre de síl·labes, sinó l'expressió d'un sentiment, d'una vivència, d'un pensament: és allò que l'autor veu, sent, experimenta quan acluca els ulls, quan vol escoltar els reflexos misteriosos del món: la poesia és l'art de combinar els sons, els ritmes, les paraules per evocar imatges, per suggerir sensacions, emocions.



El mestre ha de ser l'element provocador, ha d'aconseguir un entorn favorable per fomentar un clima creatiu, de joc, d'improvisació i enriquir l'infant amb estímuls adequats, sensibilitzar-lo respecte als estímuls ambientals, amb les seves relacions amb el medi, perquè reaccioni d'una manera sensible davant el que veu, sent, toca, olora, escolta.

Fer-lo més sensible a la seva pròpia experiència motivarà la seva expressió i, com més elevat sigui el nombre de relacions sensibles que estableixi, millor serà la seva comprensió de les coses, i així enriquirà la seva vida.



A la classe cal que juguem amb les lletres, amb les paraules, amb la llengua i descobrirem jugant una font de plaer, un camí per descobrir les dimensions de les funcions estètiques i lúdiques del llenguatge: cal·ligrames, acròstics, jeroglífics, associacions diverses de forma i de significat, fugues vocàliques i tantes i tantes possibilitats que s'obriran a la ment creativa de l'infant.

En aquest context, sense pressions ni imposicions, l'infant s'aproparà fàcilment al món poètic i s'animarà a escriure els seus propis poemes tot descobrint que escriure un poema és buscar una música, un ritme, el color que escau a cada paraula...



Ramon Besora, mestre, escriptor, patró de la Fundació Miquel Martí i Pol

TROBA LES 7 DIFERÈNCIES!



Il·lustració extreta del llibre «El tresor més gran del món»
de la col·lecció Petit Pirineu d'Edicions Salòria, escrit per
Mariona Mateu i il·lustrat per Carolina Botella.

AVUI CUÏNEM NOSALTRES!

Formatge de tupí

Que necessitem?

- 300 g de restes de formatges que ja estiguin secs. Poden ser de qualsevol tipus
- 300 cc d'aiguardent (o de qualsevol altre licor, com conyac o licor d'herbes)
- Oli d'oliva

Preparació: 20 min

Fermentació: 1 a 2 mesos

D'on ve?

Aquest formatge tradicional del Pirineu, i més concretament de la zona del Pallars, s'elaborava per aprofitar les restes i micones de formatges secs que quedaven al fons del rebost. Segur que a vosaltres també us sonen aquests trossets durs com a totxanes, oi?

Els aliments són un bé molt preuat i abans, la gent se les empescava totes per tal d'aprofitar fins a l'últim bocí. Llençar el menjar? Impensable! I llavors creaven receptes ben bones i divertides, com la Sopa de Ceba, la Coca de Recapte o el Formatge de Tupí!

Som-hi!

1. Agafarem tots els bocinets de formatge i els ratllem amb molta paciència.
2. Posarem el formatge ratllat dins d'un tupí, d'un bol, d'un pot o qualsevol recipient que trobem que s'hi assembla.
3. Hi afegim l'aiguardent. Sabrem quan ja n'hi ha prou, una vegada tot el formatge estigui humit.
4. Tapem el tupí amb un drap de cuina.
5. Ara li toca al formatge. Durant un mes o dos, farà una segona fermentació que el deixarà llest per a untar. De tant en tant podem remenar la preparació una mica.
6. Podeu corregir-ne la textura i amorosir-lo amb una mica d'oli d'oliva.



DEL 14 AL 16 D'OCTUBRE ES CELEBRARÀ LA FIRA DE SANT ERMENGOL A LA SEU D'URGELL

S'acosta la 28a fira de Sant Ermengol, que es celebrarà els dies 14, 15 i 16 d'octubre a la Seu d'Urgell. En aquesta fira hi participaran els comerços artesans dels Pirineus. També hi hauran diferents sectors dedicats a la ramaderia, tallers de formatge, artesanía, món del motor i venda ambulant de diferents productes. Aquesta fira és mil·lenària, ha anat evolucionant al llarg dels anys. Els ciutadans i infants de la comarca de l'Alt Urgell i d'altres indrets l'esperen amb il·lusió.

Alba Fuentes, Joel Solé i Sofia Lazo



ANÈCDOTES I VIVÈNCIES DELS INFANTS EN RELACIÓ A LA FIRA DE SANT ERMENGOL

Als alumnes de sisè de l'escola Pau Claris ens agradaria compartir algunes de les nostres vivències relacionades amb la fira. Us en deixem unes quantes perquè creiem que la fira és un bon punt de trobada de molts dels habitants de la comarca.

"Una vegada, quan era petit, vaig anar a la fira de Sant Ermengol. Quan els meus pares estaven despistats, sempre agafava i em menjava trossos de formatge per provar-los, però també hi havia un lloc on hi havia caramels Jo, com sempre, en vaig agafar un, però era "extra picant" i jo no ho sabia i me'l vaig menjar... i va picar molt! Ara mai més tasto coses que no coneixo!"

Izan Perales

"Quan jo tenia cinc anys vaig anar a la fira de Sant Ermengol a tastar els formatges amb els meus pares i la meua germana petita. Quan anàvem cap a les carpes on hi havia els formatges, em vaig parar per veure un John Deere de color verd. Després d'una estona, vaig veure que els meus pares havien marxat i em vaig posar a plorar. Una noia em va ajudar a trobar-los."

Gala Navinés Pérez



"Fa uns anys, quan era més petit, a la fira de Sant Ermengol, estava passejant amb els meus pares i tots els carrers estaven plens de gent. Com que no m'agraden les aglomeracions, vaig començar a córrer cap a la zona de la Valira on hi ha la meva casa. Per sort els meus pares em van trobar!"

Mario Núñez

"Quan era petita vam anar amb la meva família a la fira de Sant Ermengol. Ens vam trobar amb una amiga de l'escola. Els pares es van quedar parlant. La meva amiga i jo ens avorriem així que, vam anar a provar formatges. A cada parada n'agafàvem algun de mostra. Un d'ells ens va encantar. No paràvem d'agafar-ne. Dis-simulàvem i ens amagàvem... Pensàvem que la noia que els venia, no ens veia, però sí... Al final ens va cridar l'atenció. La meva amiga i jo vam marxar molt avergonyides, tothom ens mirava. Que malament ho vam passar!"

Martina Pluvinet

"Fa uns quants anys, recordo que estava amb els meus pare i el meu germà i vaig veure tantes parades de formatges que no parava de demanar que en volia comprar. Em vaig fer tan pesada que els meus pares en van comprar més del compte!"

Chiara Cadena

"A mi mai m'ha agradat el formatge fort. Tampoc m'agrada el de cabra, ni molts altres. Només m'agraden els formatges del Cadí que tenen l'embolcall de color groc. En una fira vaig preguntar si el formatge que tenien era fort. L'artesà que el venia em va dir que no. Aleshores en vaig agafar un tros. Em vaig equivocar i de cop i volta, vaig notar molta picor. Llavors vaig anar ràpid a la parada de la Reula i em van deixar provar un iogurt. Llavors em va passar."

Ares Miarnau

"Fa uns quants anys, quan era més petita, amb el meu germà i el meu pare vam anar a la fira. M'hi vaig trobar una amiga. Llavors vam anar junts a veure-la tota i vam tastar molts tipus de formatge. Quan ja era hora de marxar, el meu germà no ens trobava. No saltres ens escapàvem. Però el meu germà, que és més gran em va dir que havíem de marxar. Estava tan a gust que em va haver d'estirar."

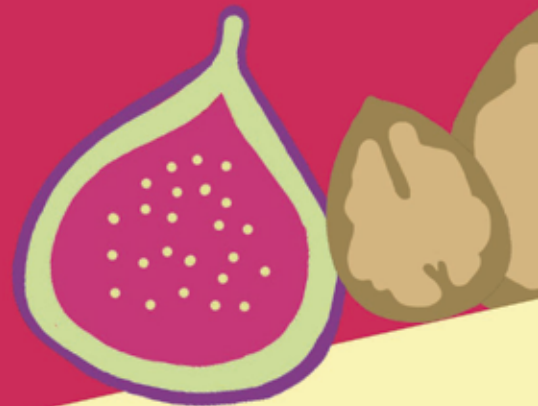
Carla Tomàs

"L'any passat a la fira de Sant Ermengol vaig fer un concert. Vaig fer-lo al matí a les 10:00. Vaig tocar dos cançons. A més a més amb els meus pares i el meu germà vam anar a menjar molts formatges tants que no vaig tenir gana per dinar."

Jan Vilarrubla

"Fa uns anys vaig anar a la Fira de Sant Ermengol per primera vegada. Em vaig quedar bocabadada! Hi havia tantes paradetes amb tants formatges, persones fent concerts i gent per tot arreu... Jo em pensava que podia agafar els formatges que volgués... No sabia que haves de treure un tiquet. Uns artesans formatgers, que se'n van adonar, em van cridar l'atenció. Es pensaven que ho havia fet expressament!"

Martina Guerrero



"Els meus pares i jo vam anar a fer el tast de formatges. Hem vam veure un que feia un goig i el vam voler provar. Quan ja el teníem dins de la boca, vam notar que picava, era un formatge picant. La boca ens va picar una bona estona!"

Urgell Gomà

"Fa uns cinc anys que els meus avis baixen a la Seu per la Fira. Junts anem a mirar els tractors, a tastar formatges i a veure les paradetes d'artesans. També sempre comprem alguna cosa. Per exemple en una de les fires vam comprar una petita llanxa de fusta."

Urà Gea

"Quan tenia set anys vaig anar a la fira de Sant Ermengol perquè els meus pares volien comprar alguns formatges. Com que jo soc al·lèrgica a la llet, em vaig començar a marejar molt, tant que... em vaig perdre... però al final els meus pares em van trobar. Quin ensurt!"

Queralt Albanell





"L'any passat, a la fira, quan vaig sortir a passejar, davant del palau de bàsquet, vaig trobar dos amics meus tocant dos cançons. Em va agradar molt!"

Adrià Campi

"L'any passat, tot passejant per la Fira de Sant Ermengol, l'estava esperant des de feia temps, ja que degut al covid no es va poder celebrar, vaig agafar tots els meus estalvis i me'n vaig anar a gastar-los amb formatges. Quan vaig arribar a casa la meva mare em va dir: Quina barbaritat de formatges has comprat! Però és que són tan bons!"

Martina Domingo

"En una de les fires, a la meva mare li van enviar un missatge per si volia participar i ser "tastador de formatges" d'un concurs que es feia. Vam dir que sí i em van acceptar. En aquell concurs vaig menjar tants formatges que l'endemà tenia uns vòmits que em van durar tres dies. Llavors no vaig tastar formatge durant un mes!"

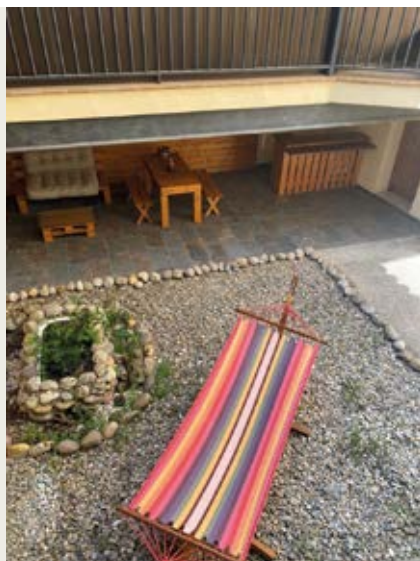
Jan Estragué



"L'any passat a la Fira de Sant Ermengol vaig anar a menjar formatges amb els meus amics i ens vam trobar un cartell que informava que a la nit hi hauria un concert del Jan V Max. Vam anar al concert, i quan ja marxàvem, em va caure les claus de casa. Les havia perdut i quan ja pensava que no hi hauria res a fer, un home gran de Barcelona, em va veure buscant-les i ell les havia trobat. De tant content que vaig estar li vaig regalar un formatge que aquell dia havia comprat."

Sadu Betriu





EN VENTA

2 APARTAMENTS

I CASA AMB PATI A ORGANYÀ

Contacte: 669 463 252



LOTERIA OLIANA

VENDA DE LOTERIA DE NADAL I REIS PER A BARS,
RESTAURANTS, COMERÇOS, EMPRESES, ENTITATS,
ASSOCIACIONS ETC

**CONTACTI AMB NOSALTRES I LI INFORMAREM
SENSE COMPROMIS**

LOTERÍAS

LOTERIA OLIANA - TEL: 973 470 144

LOTERIAOLIANA@GMAIL.COM

PRESENTA LA TEVA PROPOSTA!

PRESSUPOSTOS PARTICIPATIUS



Recepció de propostes
del 10 al 31 d'octubre de 2022

Més informació a:

www.bellver.org

i al 973 510 016



Ajuntament de
Bellver de Cerdanya



www.museullivia.com

f @museudellivia

Carrer dels Forns, 10 - Llívia

JORNADES EUROPEES DE PATRIMONI

8 D'OCTUBRE

10:00 h

LES 5 ICONES DE LLÍVIA

Museu i Farmàcia, Església, Fòrum, Castell i Frontera

17:00 h

VISITA COMENTADA

Exposició Cerdanya Flashback

19:00 h

RECIPIENTS I APOTECÀRIES HISTÒRIQUES SOTA LA LUPA.

La Farmàcia Esteva. Resultats del projecte Aromas Itinerarium Salutis

M^a Luisa Vázquez de Ágredos Pascual, Alvaro Solves García,
Cristina Expósito de Vicente i Simona Tardi.

[Retransmesa pel canal de YouTube del Museu]

9 D'OCTUBRE

9:00 a 14:00 h

JORNADA DE PORTES OBERTES

Durant tot el matí, vine a visitar-nos!

10:00 h

VISITA AL CONJUNT HISTÒRIC

Farmàcia / Museu, Església i Fòrum - itinerari accessible.

DESCOBRIR LLÍVIA

Visites guiades a l'entorn cultural, paisatgístic i natural de Llívia.

LES 5 ICONES DE LLÍVIA: Museu i Farmàcia, Església, Fòrum, Castell i Frontera

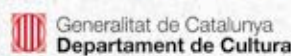
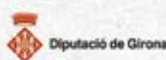
15, 22 i 29 d'octubre · 10:00 h · 7€

CERDANYA FLASHBACK, IMATGES D'ABANS I D'ARA.

Museu de Llívia i Arxiu Comarcal de Cerdanya | Sala d'actes del Museu

9:00 a 14:00 h i 15:30 a 18:00 h [Horari d'obertura del museu]

9:00 a 14:00 h [Diumenges i festius · gratuïta]



El Pontet d'Arfa

**OBERTS
DE DIMARTS A DIUMNGE
AMB RESERVA**

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



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

 El Pontet de Arfa

FEMIO Ascensors



PROJECTES CLAU EN MA__MANTENIMENTS__
REHABILITACIONS__MODERNITZACIONS__
ADAPTACIO D'ASCENSORS__SERVEI 24 HORES



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

www.femiascensors.com

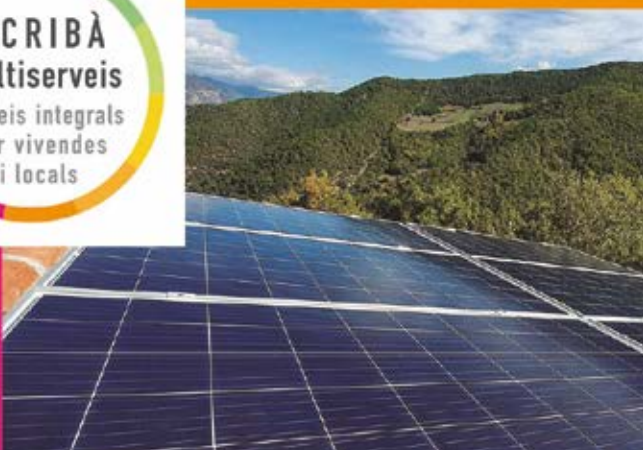
AV. ALCALDE ALTISENT Nº16
25620 TREMP +34648164551



Canvia la teva caldera de gasoil per aerotèrmia alimentada amb plaques solars.
Energia totalment verda i 100% d'autoconsum.



Av Salòria, 34 La Seu d'Urgell
973 35 38 00 / 650 71 21 85
info@escribamultiserveis.cat
www.escribamultiserveis.cat



F1 PNEUMÀTICS



Pneumàtic multimarca moto i cotxe
Alineacions sense contacte amb el vehicle via digital per làser



F1 PNEUMÀTICS

DESCOMPTES ESPECIALS

Retalla aquest cupó i obtindràs un descompte

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

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



ALUMINI • VIDRE • PERSIANES

f @ Tecnia tancaments

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

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



MAGDAPERRUQUERIAlp

C/ NORD 5
TEL: 972890265
17538 ALP

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

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



DISPONIBLE A APP STORE



DISPONIBLE A GOOGLE PLAY





- Neteja de xemeneies, calderes, estufes i llars de foc
- Pintura i lampisteria
- Buidatge i neteges generals de naus, cases, pisos, garatges, oficines i segones residències



 873 452 167
 625 589 411 • 621 209 318
 netejasalturgell@gmail.com

NETEJA XEMENEIES






PIRINEUS

NETEJA I MANTENIMENTS

619 865 475
618 498 835

info@serveispirineus.com
www.serveispirineus.com

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



Serraller d'Urgències 24h

Josep Bernaus Fontelles

Marc Ferreira Martins

serrallerlopirineu@gmail.com

<https://serrallerlopirineu.es>

609 02 09 02 - 651 835 739

**Reparacions, manteniment
i apertures de portes,
persianes motoritzades
i vehicles**



Bar Restaurant

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

Menú diari: 13,50 euros
Diumenges i festius: 16 euros
Dilluns tancat

Plaça del Codina, 4.
Telf. 973 044 338 · La Seu d'Urgell
Local ampli i molt acollidor





CONSTRUCCIONES
ANDRÉ DE SOUSA, S.L.

- 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

Disfrutamos con lo que hacemos

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

Productes artesans
del Pirineu

XARCUTERIA
Montserrat



Tel. 873 452 797

xarcuteriamontserratsb@gmail.com

C. Major, 89 · La Seu d'Urgell



@xarcuteriamontserrats



ELABORACIÓ
PRÒPIA

ANTIGA CASA
Jaume

CANSALADERIA I XARCUTERIA
PERNILLS LLONGANISSES
i demés derivats del porc

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



NETEJA INTEGRAL DE VEHICLES A MÀ



Netegem el teu cotxe al complet

CITA PRÈVIA de 9 a 18 h de dilluns a divendres

Tel. 621 237 435

solcar.fabio@gmail.com

C. St. Joan Baptista de la Salle, 22 baixos
La Seu d'Urgell (Lleida)

Neteja de catifes, edredons
i fundes de sofà.
Servei a hostaleria i particulars.



Bugaderia **Margarida**



Recollida i entrega a domicili

Polígon Sant Marc 16, Puigcerdà.
Tel. 686 284 728 / 972 193 985
margaretaisaxi@gmail.com

Comerç
i
Serveis

Anuncia't a Viure als Pirineus

Mòbil. 699 24 18 71
Telf. 973 98 91 62

www.viurealspirineus.cat



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



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

Compro antiguitats

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

677 424 143

**CERDANYA PINTURA
I DECORACIÓ S.L.**

TEL. 620 261 779

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



**JULI VIAYNA
FUSTERIA**

ESCALES, BARANES, REFORMES...

Raval, 50 - Tel. 669 334 946
17527 Llívia (Girona)



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

667 673 320 616 071 989 637 705 074

reformasfito.s.c@hotmail.com



SEGALIA
CERDANYA S.L.

SUBMINISTRE I COL·LOCACIÓ DE PEDRA
VENDA DE MARBRES, GRANITS I SILESTONE
info@segalia.com - Tel. 972 89 05 26

Es lloga plaça de pàrquing
obert a la Seu d'Urgell.
Més info al 670795606
(trucar per les tardes)

Manel Ruiz
CORREDOR D'ASSEGURANCES

N. REG. DGPC: F99GC

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

SARASA, SCP
SERVEI TÈCNIC OFICIAL

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

IMMERSAS

ARISTON

Beretta

FLECK

MANAUT



www.viurealspirineus.cat

núm: 248 · octubre 2022

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

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

Tel: 699241871

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

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

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

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

amic associació
d'amigues
d'informació
i comunicació

PT**PONTE TRILLA**
Labour Force**David Ponte Trilla**GENERAL MANAGER
Arquitecte Tècnicdavidpontetrilla@hotmail.com · 689 458 183
Carrer de Lleida, 5 · 25794 Organyà · Espanya**la gasolinera**
BAR-RESTAURANT**eSpora**
eventscatering - events - lloguer de material -
Menús diaris i de cap de setmana
Tel: 637 710 232esporaevents2@gmail.com
serveisgastronomics@hotmail.es**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'aeroportPossibilitat de
pagar amb targeta**JOAN 650 65 51 96** **TAXI** **SERVEI DIARI**
A BARCELONA

DAVID

www.taxialturgell.comSortida Andorra: 6:30h
Sortida la Seu d'Urgell: 7h (i de tot l'Alt Urgell)
Sortida Barcelona: 15hMòbil: 620 69 26 43
Telèfon Seu: 973 35 10 76
Servei "porta a porta"**TAXI**
DIARI A BARCELONA*Marisa Reyero*Sortida:
7 del matí, de dilluns a dissabte
Tornada: a les 15 h**Tel. 657 913 368**
973 30 25 64*La Seu d'Urgell***TAXI DIARI LLEIDA**
659 965 135Sortida de la Seu: 7H
Tornada de Lleida: 14H

Pagament: bizum

www.taxialiart.com

Els petits detalls són poderosos!

OPTICA
ISERN

Especialistes
qualificats



Ulleres
graduades



Audiòfons



Equip
professional



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





**MÚTUA
DE L'ALT
PIRINEU**

**Bona
Fira de
Sant Ermengol
2022**



TRANQUIL·LITAT EN SALUT PER A TOTA UNA VIDA

MÚTUA DE L'ALT PIRINEU, MPS

Oficines: c. Sant Agustí, 25 · 25700 La Seu d'Urgell

***Truca'ns
i parlem!***
973 36 02 90

www.mutuaaltpirineu.com

Tasta'il culent!

WORLD CHEESE
AWARDS
BRONZE

petit
Neu
del **CADÍ**

Ideal en Fondues & Raclettes

RECEPTA "PETIT NEU" AL FORN (per a 4 persones):

1. Treure el Petit Neu del seu envàs i retirar el film. / 2. Fer un tall circular a sobre de la crosta (aprox del diàmetre de l'etiqueta). / 3. Posar-lo dintre un recipient i escalfar-lo, al forn: uns 30 minuts a 180°C, o al microones: uns 3 minuts a potència alta. / 4. Aixecar la crosta que prèviament hem tallat. / 5. Servir amb cullera damunt de patates petites amb pela i verdures bullides, torrades de pa, etc. i acompanyar amb amanida, bolets saltejats i embotit, entre altres. La crosta és natural i s'aconsella menjar-la.



Suggeriment de presentació. Els nostres productes s'elaboren exclusivament amb llet procedent de les nostres ramaderies del País Valencià (Alt Urgell-Cerdanya).

www.cadi.es

CADÍ

Des de 1915

