

viure 20 pirineus

ANYS ALS

www.viurealspirineus.cat

núm: 249 · novembre 2022

revista gratuïta de l'Alt Pirineu i Aran



Foto: Felip Sirvent

Lourdes Beneria

"Hem de canviar el model de creixement, tenim un planeta amb recursos limitats"



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

Tel. 973 35 18 60

contacte@clinicadentalgraell.com
www.clinicadentalgraell.com

NOVA OBERTURA

"O Y A M A"

RESTAURANT ASIÀTIC

BUFET LLIURE
A LA CARTA



PUIGCERDÀ

Pol. Industrial Sant Marc
C. Girona, 12
Tel. 605570373



**Vine i demana
el teu pressupost
sense compromís**

MAPISA

mapisa@mapisa.cat · www.mapisa.cat

MAGATZEM: ZONA CIAL RIBERA D'URGELLET C-14 PK. 176 · 25796 EL PLA DE SANT TIRS · TEL. 973 350 027

fustes del país i d'importació | materials de construcció | taller de fusteria | ceràmica | sanitaris | ferreteria | portes | cuines | electrodomèstics | pèl·lets

#PROPÒSITS2022

Lluir




PYRÈNÈES
ANDORRA


ANIVERSARI

Els nostres cosins

ENRIC QUÍLEZ • President del Grup de Recerca de Cerdanya

S'ha escrit moltíssim sobre els nostres cosins, els neandertals. El fet que durant molts milers d'anys hi hagués a Europa una convivència entre neandertals i sapiens fa que s'hagin desenvolupat tota mena de teories sobre quina va ser la relació entre ambdues espècies i quina va ser la causa de la desaparició dels neandertals.

La veritat és que no ho sabem del cert, només podem especular. Tenim alguns fets que poden ajudar a comprendre la situació. En primer lloc, les poblacions de sapiens i de neandertals fa uns 129.000 anys, a centre-Europa, eren inferiors als 4.000 individus: 4.000 persones per a tot un continent.

Tenint en compte que aquests individus vivien generalment en abrics i coves, la probabilitat que interactuessin entre ells era molt escassa. Tanmateix, ho van fer. Sabem per les anàlisis dels genomes de diverses espècies d'*Homo*, que neandertals, denisovans i sapiens es van aparellar en diverses ocasions, tot i la poca densitat poblacional que hi havia.

Els neandertals van treballar amb el foc, eren capaços d'entendre conceptes com la mort i la transcendentalitat i fa poc vam descobrir que eren capaços de realitzar manifestacions artístiques, com algunes pintures rupestres, cosa que fa unes dècades es pensava que era exclusiva dels sapiens.

Els neandertals van desenvolupar una cultura lítica (eines de pedra) molt important, que no va variar en moltíssims milers d'anys. Això vol dir que potser eren reticents als canvis i que, això, va jugar en la seva contra. També s'especula amb una malaltia, que va incidir en ells o bé algun problema similar, perquè sabem del cert que van ser capaços d'adaptar-se a variacions climàtiques d'extraordinària cruïra.

Per què es van extingir, doncs? Com deia abans, no ho sabem. Quina va ser la relació del dia a dia entre ambdues espècies? De moment, tampoc ho sabem. Ni tan sols sabem si eren capaços de parlar, tot i que s'han trobat alguns indicis fòssils de l'os hioide, que indicarien que podien disposar d'un llenguatge articulat, com el dels sapiens.

Devien considerar-se de la mateixa espècie? És possible, tot i que les diferències anatòmiques són visibles, especialment al rostre i al crani.

Potser el que ens atrau tant és que eren cosins nostres. No tenim a la Terra cap altra espècie animal prou semblant a nosaltres avui dia per a considerar-nos cosins o fins i tot germans i això en part ens fascina i potser ens alleugereix.

Durant molts anys es va pensar que neandertals i sapiens van estar en guerra durant mil·lennis, però el cert és que donada la baixa densitat demogràfica d'ambdues espècies, això és molt improbable. Qui sap si mai esbrinarem què els devia passar als nostres cosins.

La xiripa

TITUS LLANGORT • Guionista

"En una altra vida"

Per arribar a la xiripa passarem per la serendipitat, paraula que de tant en tant anem llegint *porai*, i que és allò que en castellà en diríem un *palabro*, i en català no sabia com etiquetar-la. Una paraula grandiloqüent, rara, afectada... La serendipitat es defineix com una troballa fruit de la casualitat. Quan cercant una cosa se'n troba una altra de molt interessant. Un exemple famós (o una llegenda urbana, ves a saber) és que l'empresa 3M, cercant un adhesiu fort i definitiu, va desenvolupar una cagarruta de producte que enganxava menys que un moc. Però van saber veure l'oportunitat en aquell error i van patentar els famosos Post-it. Vet aquí una serendipitat.

Xiripa sona més casolà, fins i tot una mica infantil, mentre que serendipitat resulta més culte, més de mudar, però també pot resultar pedant. Prenem aquesta paraula de l'anglès, per variar, però ells tampoc la van inventar, ja que en una altra vida la van inventar els àrabs. I l'origen etimològic de xiripa és també àrab. No hi veieu un cert parentiu fonètic?

Doncs bé, la meua tesi del més és que la serendipitat i la xiripa són una mateixa cosa. Reconec que és una proposta totalment acientífica i llicenciosa, però voldria reivindicar la xiripa, que sembla que va perdent presència en favor de l'anglicisme.

No recordo quan vaig sentir per primer cop la paraula xiripa, però sí que soc conscient que qui més va abusar de la xiripa va ser el gran Julio Salinas. Devia ser un gran futbolista, perquè hi van confiar, entre altres, l'Atlètic Club de Bilbao, l'Atlético de Madrid, el Barça i la selecció espanyola. Però el comentari dels savis a la barra del bar era sempre que "el gol de Salinas ha sigut de pura xiripa". Serà, doncs, potser, que dominar la xiripa és només a l'abast dels genis més grans i al bar no ho sabien?



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



CALVINYÀ
Valls del Valira

La Generalitat nomena Josep Castells, nou delegat del Govern a l'Alt Pirineu i Aran

REDACCIÓ • Tremp

Josep Castells, nou delegat del Govern, i Roser Bombardó, nova directora general de Muntanya / FS

El passat 25 d'octubre, nou delegat del Govern de la Generalitat a l'Alt Pirineu i Aran, substituint en el càrrec a Ricard Pérez Llordés, que ha estat delegat des del juny del 2021. Per altra banda, el Consell de Govern també va nomenar la cerdana Roser Bombardó i Bagaria, nova directora general de Polítiques de Muntanya i de Litoral, en substitució de Jesús Fierro i Rugall.

Josep Castells Farré

Nascut a Vilamolot de Mur l'any 1961. L'any 1999 es vincula a la política local com a regidor de l'Ajuntament de Castell de Mur. Seguidament, l'any 2003, esdevé conseller del Consell Comarcal del Pallars Jussà. Del 2007 al 2015 va ser alcalde i vicepresident en aquestes mateixes institucions, va representar el Consell Comarcal del Pallars Jussà, al Consell Rector de l'Institut de Desenvolupament de l'Alt Pirineu i Aran (IDAPA) i al Consell General de Muntanya.

Ha estat molt vinculat al món associatiu del Pallars Jussà, concretament al Casal Cultural, l'Associació Amics Conca de Tremp, l'Estació biològica i a les plataformes, Montsec Parc Natural, Parc Cultural del Montsec i No a la MAT.



Roser Bombardó Bagaria

Nascuda a Montellà de Cadí l'any 1976. Està especialitzada en l'àmbit del desenvolupament local, així com en l'anàlisi i estratègies per a la gestió del paisatge. Té més de 15 anys d'experiència en gestió multifuncional del medi natural en l'àmbit de la consultoria forestal. Ha participat en el Comitè Tècnic del Departament d'Agricultura per a l'elaboració del pla d'acció per a millorar el sector de la ramaderia ecològica de Catalunya. Ha estat presidenta del Consell Comarcal de la Cerdanya.



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*



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



**centre
comercial**

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

**PER
+ ATU**



COMPRA ONLINE
www.riverrapid.ad



SERVEI A DOMICILI



500 PLACES GRATUÏT



PARC INFANTIL



GRANIER
BAKERY & COFFEE

Julia





RO7
Vins

Av. Estació, 34, baixos
25500 La Pobla de Segur
Pallars Jussà

Telf. 973 680 239
Mòb. 660 087 367
659 430 830

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



Liceu
Opera
Barcelona



Ho expliquem millor
perquè puguis decidir millor.

Naturgy 

naturgy.com

Samanta Villar entrevista diferents
experts independents a la recerca
de respostes clares i senzilles a:

Preguntes freqüents
sobre energia



Escaneja aquest QR
i descobreix tots
els vídeos a Youtube.

Visibilitzar la feina de les dones de muntanya com una manera de reconèixer el valor que té el treball de la terra

REDACCIÓ • La Vansa i Fórnsols



El centre municipal 'Espai Lavansa', pertanyent a l'ajuntament de La Vansa i Fórnsols, va acollir aquest octubre, la jornada de *Cultura i Patrimoni: Les dones en l'artesania agroalimentària, reptes de futur. Ossera poble d'artesanes*.

Una completa programació, dissenyada des de l'Ajuntament de La Vansa i Fórnsols en col·laboració amb l'Associació 'Reviure les Valls', i finançada per Igualtat del Consell Comarcal de l'Alt Urgell, que es va marcar com a objectiu, donar visibilitat en "clau de futur", a les experiències de totes aquestes dones (artesanes i empresàries) que

han fet de l'entorn agroalimentari la seva professió i cosa que és més important, "una forma de vida".

Per a Mercè Valls Rovira, regidora de Cultura de la Vansa i Fórnsols, "aquesta jornada celebrada en el Espai Lavansa ha pretès ser un reconeixement al treball realitzat per totes aquelles dones que van arribar en la dècada dels vuitanta a Ossera i que es van dedicar a l'artesania agroalimentària. Pensem que visibilitzar a totes aquestes dones és una manera de reconèixer el valor que té el treball de la terra i el paper que la dona ha tingut a la muntanya", va explicar.

Una valoració molt positiva,

Dones empresàries i emprenedores es reuneixen a L'Espai Lavansa per donar visibilitat a les seves experiències

"tenint en compte no sols la presència de dones artesanes i empresàries com són Eulalia Torras, Mercè Lagrava, Núria Rosell, Suzette Bohringer, Núria Coll, i Urgell Isus, sinó també, comptar amb la ponència de Federica Ravera sobre l'agroalimentació en un món rural, entesa com una forma de vida de futur per a les nostres muntanyes", va afegir Valls.



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



DEPRIMIT

A Catalunya cada dia es produeixen centenars
d'accidents i malalties professionals
i encara hi ha persones que moren a la feina.
Molts d'aquests accidents i malalties es poden prevenir
aplicant les mesures preventives adequades.

CONTRA LA SINISTRALITAT LABORAL

**PREPARATS,
PREVINGUTS,
SEGURS.**

Més de 90 parades de moda i complements de segona mà, al Vide Dressing de la Massana, a Andorra

REDACCIÓ • La Massana

De l'11 al 13 de novembre, a l'edifici de les Fontetes i a la Closeta de la Massana, se celebrarà el Vide Dressing, un exitós mercat de roba i complements de segona mà que, enguany, ha duplicat l'espai



Des de fa vuit anys, la Massana, a Andorra, organitza el Vide Dressing, un mercat de roba i complements de segona mà. La idea va sorgir de dues noies amants de la moda i dels mercats que s'organitzen als sud d'Europa. El Comú de la Massana va recollir la proposta i des d'aleshores, el mercat no ha parat de créixer. Tant és així, que en aquesta edició s'ha duplicat l'espai, per poder donar cabuda a totes les parades que han sol·licitat un estand.

Una altra de les novetats és la creació del Vide Kids, un espai específic de roba, joguines, cotxets i altres articles relacionats amb els infants.

El Vide Dressing va néixer amb l'objectiu de fomentar la reutilització dels productes, però centrant-se en la moda i els complements, per diferenciarse dels mercats del voltant. "La clau de l'èxit és que les persones que ens visiten saben que aquí hi trobaran peces en perfecte estat i de marques molt variades", assegura el conseller de Turisme, Comerç i Dinamització, Josep Maria Garrallà. "Com sabeu, el millor residu és aquell que no es genera. Per això és important aquesta cultura d'allargar al màxim la vida dels productes", afirma Garrallà. Pel conseller també és important l'aspecte dinamitzador del mercat, ja que rep nombrosos visitants disposats a trobar alguna ganga. I és que al Vide Dressing s'hi poden trobar des de bosses de mà de primeres marques a jaquetes, sabates, vestits de festa, anoracs, ulleres de sol i molts altres complements. Amb l'al·licient de poder comprar a preus baixos, ja que totes les peces són de segona mà. També hi ha objectes que no s'han utilitzat mai, ja que per alguna circumstància la persona que la va adquirir no la va arribar a estrenar.

Un cop consolidat el projecte, que compta amb una gran acceptació per part del públic andorrà i dels turistes, el Vide Dressing té la intenció d'arribar al públic de les comarques catalanes veïnes i esdevenir el gran mercat de roba i complements de segona mà dels Pirineus.



El mercat obrirà les portes el divendres, 11 de novembre. L'horari de la jornada inaugural serà de 16 a 19 h. Dissabte obrirà de 10 a 19 h i diumenge de 10 a 14 h.

epizen
Andorra



Nou Carrefour al Centre Comercial Epizen Andorra

Descobreix preus i ofertes imbatibles,
el nostre producte fresc i un gran
assortiment d'origen francès.



@carrefour_andorra

Terry Fox

TONI ALET • Economista i assessor d'empreses

L'estiu del 2013 el vaig passar en una ciutat de l'àrea metropolitana de Toronto, anomenada Mississauga. Una ciutat plana, de cases unifamiliars, banyada pel llac Ontario, d'uns 800.000 habitants, on viuen xinesos, indi-asiàtics, aborígens i descendents d'uropeus, en total harmonia.

Vaig aprendre molt de Canadà i del tarannà dels canadencs; anglès i la seva manera de viure. Bona gent, respectuosos, ordenats, acollidors, casolans, amants de la cultura, divertits però també algun dels seus defectes més curiosos com, per exemple, que fan rots a taula.

Vaig fer grans descobriments, els quadres del Grup dels 7, els meravellosos i salvatges paisatges, la convivència i el respecte entre l'anglès i el francès, els concerts de música en viu als pubs, com viuen els Amish, les tardes del dijous al ROM, a Leonard Cohen i, entre altres coses més, qui havia estat Terry Fox.

Terry Fox va ser un jove esportista a qui, a l'edat de 18 anys, li diagnosticaren un osteosarcoma a conseqüència del qual li van haver d'amputar una cama. Segons explicava ell mateix, la nit anterior a l'operació va llegir un llibre sobre Dick Traum, un estatunidenc que va fer la marató de Nova York amb una cama amputada i que fou la inspiració del seu gran projecte i la seva contribució a la humanitat.

Terry Fox durant els setze mesos del seu tractament va observar el patiment dels nens i joves malalts de càncer, fet que el va empènyer a promoure una campanya de recaptació de fons per a finançar la inves-

tigació sobre càncer.

El seu objectiu era recaptar un dòlar canadenc per habitant del país, això és un total de 24 milions de dòlars canadencs. I per aconseguir aquesta donació travessaria Canadà, d'est a oest, en etapes diàries maratonianes, corrent amb una cama ortopèdica, en el que ell anomenà la Marató de l'Esperança.

Terry Fox no va poder completar el seu pla inicial, creuar Canadà. Es va quedar al mig del viatge físic, però feu un viatge universal atemporal en el cor dels canadencs que encara perdura

Així va ser que Terry Fox va iniciar la seva Marató de l'Esperança, el dia 12 d'abril del 1980, des de la costa est de l'illa del Labrador. Durant unes 146 jornades Terry Fox va recórrer ni més ni menys que 5.373 km. Malauradament, el dia 1 de setembre va haver de ser hospitalitzat, ja que el càncer que tenia s'havia estès als pulmons. Uns mesos després, el dia 28 de juny de 1982, Terry Fox moria per pulmonia.

No va poder completar el seu pla inicial, creuar Canadà, es va quedar al mig del viatge físic, però feu un viatge universal atemporal en el cor dels canadencs que encara perdura.

Durant la seva Marató de l'Esperança va recaptar 1,7 milions de



dòlars canadencs, una setmana després, gràcies a la televisió i al suport de personalitats canadenques del moment, recaptà 10 milions de dòlars canadencs i durant el següent hivern s'aconseguiren 23 milions de dòlars canadencs.

Avui el llegat de Terry Fox encara continua amb la fundació Terry Fox Foundation, la qual ha participat en el finançament de més de 1.300 projectes de recerca i han recaptat uns 850 milions de dòlars canadencs per a la lluita contra el càncer.

Una bonica manera de transcendir. #terryfox

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

Per què existeix avui el coaching?

FÀTIMA BENTOLDRÀ • Coach i Docent

Sensacions com “no estic a gust a la meva feina ni amb els meus companys i/o companyes”, “estic estancat/a en els meus estudis i no sé què fer o com tirar endavant”, “a l'escola no em sento part d'un grup”, “no m'entenc amb el meu fill/a, som molt diferents”, “no hi ha manera de trobar/aconseguir una relació de parella estable i duradora”, “sento que la meva parella no m'estima o no em valora”, “els professors/es o d'altres, no em creuen capaç de...”, i un llarg etcètera. Casos com aquests me'ls trobo a diari, persones que han fet canvis en la seva vida amb la intenció de millorar, i potser encara no han vist els seus fruits o es troben amb que tornen a topar amb la mateixa circumstància, o altres que no han fet aquest canvi però que viuen insatisfetes, o no suficientment felices i no saben com fer-ho per estar millor, altres frustrades perquè no troben allò que volen o anhelien i desorientades per aquest fet. Què és allò que ens falta? Què ens manca per estar bé?

Temps endarrere només podíem preocupar-nos per tenir el plat a taula, si aquesta necessitat estava coberta, ja ho teníem tot i no ens calia gaire més. La societat ha evolucionat, les necessitats bàsiques d'abans ja no són suficients, ens han sorgit d'altres necessitats i avui dia no en tenim prou amb el plat a taula, doncs sortosament formem part d'una societat en que no només podem gaudir d'un plat sinó que gaudim d'un primer, segon i postres, i sovint o de tant en tant, d'una qualitat superior, així doncs, ens han sorgit noves necessitats, com la d'estar bé, sentir-nos bé i en harmonia, gaudir de benestar, no només amb bàsics,

sinó de poder anar a un altre nivell, i explorar llocs nous i noves persones. Això ens omple i ens fa sentir feliços, però què passa quan hi ha una situació inesperada, que no compleix les nostres expectatives o que no sabem com afrontar? Sovint ens sentim decebuts o insatsfets. La vida ens col·loca aquestes situacions davant per a que n'aprenem, per a que ens coneguem i duem a terme un procés de creixement personal. Però moltes persones no estem entrenats, i per tant, en ocasions, pot resultar molt difícil seguir endavant. Gràcies doncs a la pròpia evolució, avui dia ens podem permetre gestionar les nostres emocions, escoltar-nos i entendre què és allò que sentim i perquè ho sentim d'una manera o d'una altra, un privilegi que els nostres anteriors no tenien.

El coaching és una eina que ben emprada, ens pot ser molt útil a la nostra vida i ens pot ajudar a assolir objectius que ens facin sentir-nos molt millor. La metodologia coaching ve a ser usada pel Coach o entrenador, que es el que està especialitzat en un àmbit d'entrenament particular, com poden ser les emocions, l'autoestima, l'esport, la nutrició, l'emprenedoria i altres. Gràcies a aquesta eina i recursos, que venen donats per la pròpia experiència del Coach i la seva formació oficial com a Coach, ens permet ser un guia per als nostres coachees (vosaltres) i ajudar-vos a que avanceu en el vostre camí d'una forma més còmoda, acompanyar-vos en un itinerari de millora i poder arribar a un estat en el que us sentiu bé i millor, i en el que gaudiu de benestar, equilibri i serenitat.



GRAPATS
Inserció laboral

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

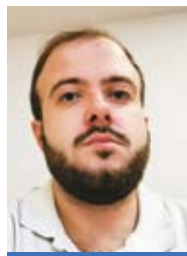
www.grapats.com | Tel. 665 777 999
Pol. Ind. La Seu, c/E, núm. 24 | 25700 La Seu d'Urgell

Mudances, encàrrecs, buidat de pisos i
lloguer plataforma elevadora

www.grapats.com

Ara fa cent anys, el municipi de Noves de Segre (I) (Novembre, 1922)

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



Ara fa cent anys, el dissabte dia 4 de novembre de 1922, les campanes de totes les esglésies d'Itàlia tocaven a l'uníson per a celebrar el quart aniversari de la victòria italiana sobre l'Imperi Austrohongarès durant la Gran Guerra. A Roma, el rei **Víctor Manuel III d'Itàlia** i el seu nou president del govern, **Benito Mussolini**, feien la seva entrada

triomfal a la *Piazza Venezia* enmig d'una immensa multitud per a retre el seu particular homenatge al *Altare della Patria* sota els acords de «*Giovinezza*» i la «*Canzone del Piave*». El nostre país no vivia aliè a aquests esdeveniments i la majoria de la premsa es feia ressò de l'ascens del feixisme italià amb una curiositat gairebé pueril. Lluny d'allà, una pluja copiosa i intensa queia sobre la capital de l'Urgellet, on els arbres caducifolis ja feia dies havien mudat de color i el temps era gairebé hivernal. Aquell dia de tardor, els cònjuges **Buenaventura Munill Obiols**, de 56 anys d'edat, i **Dolors Vilaginés Oliva**, de 49 anys, veïns de Terrassa, juntament amb la seva filla **Ambrosia**, de 29 anys, i el seu marit **Joaquim Perearnau Trota**, de 36 anys, veïns de Noves de Segre, s'havien reunit davant del notari urgellenc **Manuel Deó Atès**, de 72 anys, natural de Canejan, per a vendre pel preu de “*nueve mil pesetas*” “*a perpetuidad y libre de todo gravamen hipotecario*” la “*heredad llamada de [la Borda del] Caubarró de Arfa, sita en el término de Malgrat, distrito municipal de Noves, compuesta de Casa, pajar, era de trillar, corrales y varias tierras de labor*”, que la mencionada Dolors havia adquirit la primavera de 1914 per compra a **Antonio Munich Malgrat**, natural de Castellàs del Cantó i resident, aleshores, a Rouïba (Argèlia).

La heretat de la Borda del Caubarró, actualment coneguda com la Borda del Culi, iniciava ara fa un segle una nova etapa d'una llarga història què es remuntava almenys fins l'any 1771 quan **Damià Llisé**, teixidor de lli, de Trejuvell, va comprar “*Un tros de Pati de terra pera fer un Moli Drapé y pati pera fer un bosi de Casa pera plantar lo teler y treballar en ella, [...] situat en lo terme de Malgrat y Partida de la Palanca que va á Trejovell*”. Un segle i mig més tard, l'any 1922, el poble de Malgrat formava part de l'antic municipi de Noves de Segre. Aquest districte comprenia, a més de la població homònima, els pobles de Berén, Argestues, Miravall, Malgrat i Bellpui. El seu terme tenia una superfície de 35'08 km², unes 3.508 hectàrees, és a dir, uns 11.784 jornals de terra i restava articulat al voltant de la muntanya de Sant Quirí (1.503 metres d'altura), un autèntic *landmark* del municipi, “*y enfrente del pueblo, se levanta el abrupto Tossal (1.300 m.), contrafuerte angular del gran macizo de Ares. Los agregados, entre margas rojizas, se escalonan por la sierra*”.

A finals de l'any 1920, el poble de Noves de Segre reunia 250 habitants de fet i 387 de dret, repartits en 92 cases habitades. El poble tenia, a més, 25 cases accidentalment desocupades, pertanyents a moltes de les famílies emigrades a altres punts de Catalunya, a la veïna França i fins i tot a Amèrica, a fi de buscar mitjans per a la seva subsistència. En total el poble tenia fa un segle unes 117 edificacions declarades com a habitatges. El conjunt del municipi comptava aleshores uns 412 habitants de fet i 688 de dret, repartits en 192 habitatges, 42 dels quals “*accidentalmente inhabitados*”. No obstant, l'any 1857, havia arribat a reunir gairebé 900 habitants i 175 cases (Noves de Segre, 117 cases i 587 hab.; Berén, 21 cases i 95 hab.; Bellpui, 18 cases i 87 hab.; Malgrat, 8 cases i 45 hab.; Argestues, 5 cases i 42 hab., més 6 “*alquerías*” amb 43 hab.).

El municipi gaudia de bones comunicacions, existint “*un pont de ferro*” per travessar el riu Segre i una “*carretera vehinal construïda per lo poble [...] Los demás caminos són de ferradura*”. El poble de Noves de Segre es trobava

L'any 1922 a Noves de Segre hi havia tres botigues de comestibles, tres de teixits i un forn

situat en una cruïlla de camins de primer ordre i era un rellevant centre comercial i de serveis, amb una important vinculació amb la veïna vila d'Organyà

situada a l'altra banda del congost dels Trespunts. Era “*un pueblo de tipo pirenaico atenuado; de casas apiñadas alrededor del viejo campanario; antiguas calles inclinadas y torcidas; edificios antiguos...*”. La localitat era de les més rellevants del «forat roig», conformat pels municipis de “*Noves de Segre, Pallerols, Tahús, Guardia d'Ares, Guils del Cantó i Castellàs*”, anomenat així pel color de la seva terra i regió ramadera per antonomàsia.

Bona prova de la vitalitat comercial de Noves de Segre era l'existència, l'any 1922, de tres botigues de comestibles (**Cònsol Foz**, **Josep Rey** i **Pere Sobré**); tres botigues de teixits (**Lluís Besoli**, **Joan Canals** i **Francisca Mentrut**); tres paletes (**Pere Blasi**, **Antonio Ramonet** i **Isidre Vilarrubla**); dos barbers (**Juan Vila** i **Valentí Vila**); dos fusteries (**Pere Blasi** i **Juan Vila**); dos sastreries (**Lluís Besoli** i **Joan Canals**); una carnisseria (**Josep Pallarès**); una ferreria (**Antonio Moles**); una merceria (**Antònia Mentrut**); una comerciant de vinagres (**Viuda de Pere Abella**); un forn de pa (**Miquel Baraut**) i un estanc (**Joan Vidal**), entre d'altres. El poble tenia, a més, dos cafès, el del *Petalin* (**Josep Soldevila**) i el de la *Plaza* (**Agustí Ritort**), així com dues posades o fondes, la de *Jou* (**Maria Jaume**) i la de la *Plaza* (**Miquel Vidal**). El municipi disposava de tres molins fariners en actiu (**Armengol Pal**, **Joan Rabassa** i **Ramón Vidal**). Les produccions principals



El poble de Bellpui, districte municipal de Noves de Segre, amb l'església de Santa Leocàdia al fons, a mitjans del segle XX. A finals de 1920, Bellpui tenia 68 hab. de fet i 122 hab. de dret repartits en 25 cases obertes. ACAU: Fons Maravilla (Francesc Portella Moles).

consistien en “*blat, llegums, patates, vi y pastures pera lo bestiar que s’hi cria*” i el seu terme era creuat, entre d’altres, per “*los riachuelos de Castellás y Noves, que riegan en su tránsito algunos prados artificiales y después se reúnen juntos al río Segre un cuarto de hora mas abajo del pueblo*” existint a mitjans del segle XIX “*caza de liebres, conejos, perdices y algunas zorras, y pesca de buenas truchas*”.

El poble de Noves de Segre gaudia de dos mestres a les “*Escuelas nacionales*”, **Rita Foz Ramonet**, natural de Noves, de 43 anys d’edat, per a les nenes i **Eugeni Forradellas Latorre**, natural de Tolva (Huesca), de 63 anys, per als nens. En el conjunt del municipi, els pobles de Bellpui i Berén també disposaven d’escola pública.

La parròquia “*del Glorioso Sant Saturnino Obispo y Martyr del lugar de Noves*” es trobava regida aleshores pel rector **Àngel Baró Mola**, de 57 anys, natural de Salardú, assistit pel coadjutor **Joaquim Antoni Palau**, de 30 anys, natural de la Seu d’Urgell. Aquesta englobava els pobles de Bellpui, “*su titular Santa Leocadia*”; Malgrat, “*su titular San Bartolomé, y diez casas solares*”, a més de “*nueve casas solares, llamadas Fontfreda, Hostal nou, Fontanella, Baridá, Borda del Baridá, Monastir, Reula, Borda de Fontanella y Conorbau, que [...] habían formado parte de la suprimida parroquia del Priorato de Trespons*”. La dotació de la parròquia era de “*mil quinientas pesetas anuales, la del Coadjutor de quinientas cincuenta y la asignación para el culto de cuatrocientas*”. La major part de la resta del municipi es trobava aglutinat a la parròquia de Sant Martí de Berén, la qual incloïa el poble de Miravall, “*su titular la Purísima Concepción*”; el poble de

Argestues, “*su titular Santa Columba, y una casa solar*”. A Berén pertanyia la capella de Sant Quiri i era a tots els efectes la segona capital en importància del municipi.

El poble de Noves de Segre organitzava “*ferias el 13 y 14 [de] Septiembre, 2 y 3 de Mayo y mercado los domingos*” i la seva Festa major era els dies 29 i 30 de novembre, festivat de Sant Andreu. Aquell any, la seva celebració transcendiria arreu de Catalunya, amb l’acord pres per l’Ajuntament de Noves de Segre, de “*clavar a l’entrada del poble una placa en llengua catalana que vingui a substituir l’antiga placa provinciana, i on es llegeixin sota l’escut de les quatre barres, aquestes paraules de bella simplicitat: «Noves del Segre. Catalunya»*”. La decisió era fruit de la majoria nacionalista en aquest ajuntament del cor de l’Urgellet sorgida de les eleccions del mes de febrer d’aquell any i què simpatitzava amb el nou moviment polític «Acció Catalana», nascut de l’escissió de les bases de la joventut nacionalista de la Lliga Regionalista, produïda feia tot just uns mesos. Entre els nous regidors escollits a les eleccions de 1922 es trobaven **Ignasi Espar Iscla**, de 60 anys, “*labrador*”; **Miquel Baraut Antigues**, de 41 anys, “*panadero*”; i **Joan Bullich Baró**, de 37 anys, “*labrador*”. L’hivern estava a punt d’arribar i l’any 1922 esgotava els seus darrers dies, els cònjuges Munill – Vilaginés, amb qui obriem aquestes línies, retornaven de nou a la ciutat de Terrassa, “*la ciutat del fum del Manchester català*”, on centenars d’urgellencs hi estaven fixant la seva residència buidant les nostres muntanyes a la recerca d’un futur millor.

Continuarà!

Xavier Purgimon: "Allò que és primordial en un llibreter és que li agradin els llibres"

FELIU SIRVENT • La Seu d'Urgell

Xavier Purgimon Feliu és llibreter. Als setze anys ja despatxava llibres darrere el taulell. L'any que ve farà vint anys que regenta la cèntrica Llibreria Purgimon de la Seu d'Urgell



D'on et ve aquesta passió pels llibres?

De ben petit ja em llegia tots els contes del TEO amb desfici i de més gran devorava tots els llibres que em queien a les mans. Així és que la lectura sempre m'ha apassionat i m'ha portat al món dels llibres.

Com va ser que et vas decidir a agafar el relleu de la històrica Llibreria Antich?

Vaig començar a treballar als setze anys a la Llibreria Cortés del carrer dels Jueus, propietat de la **Rosa Queralt**. Només era una feina d'estiu, però a mi em va atrapar de seguida. Quan vaig tornar a l'institut ja portava aquell cuquet a dins, sovint em saltava les classes per poder passar hores a la llibreria. Ja no hi treballava, però hi anava igualment. Quan el **Pepito Cortés** i l'**Olga** van agafar el traspàs de l'antiga *Llibreria Antich*, vaig treballar quatre o cinc anys a les dos llibreries alhora, fins que el 2003 vaig fer un cop de cap i em vaig quedar l'històric establiment del carrer Sant Ot. Sempre estaré eternament agraït a la senyora Rosa, a tota la família Cortés i a l'Olga, ells em van donar una gran oportunitat i em van "adoptar" com un més de la família.

Com diries que és la teva llibreria?

Tenia molt clar, des d'un inici, que volia tocar el llibre pràcticament en exclusiva i deixar de banda tot el que era papereria. Diria que a la llibreria s'hi pot trobar una mica

de tot, encara que tot no ho pots tocar perquè és impossible. Allò que no tenim, intentem trobar-ho i servir-ho ràpidament. Estem força especialitzats en llibre del Pirineu i també estem molt al dia quant a novetats i llibre infantil.

No són temps fàcils pels llibres?

Probablement, mai no ho ha estat de fàcil, sempre s'ha dit que aquest és un país que llegeix poc. Però també és cert que el nostre és un sector força estable, vull dir que no pateix alts i baixos exagerats, no és com la construcció que va caure més del 60% durant la crisi. Nosaltres anem fent, si un any baixem, a l'any següent acostumem a pujar. És veritat que la pandèmia la vam notar molt, però la part positiva és que un cop superada vam ser capaços de recuperar un Sant Jordi i això era impensable. Per tant, no ens queixem, anem fent.

Malgrat tot, els últims anys han aparegut moltes editorials independents...

El sector és molt dinàmic, cada vegada neixen més editorials independents i això és molt bo. El problema és que les petites llibreries no ho podem tenir tot, continuament apareixen novetats al mercat i alguns títols al cap d'un mes ja són vells.

El llibre del Pirineu viu un moment dolç?

Sí, vivim un bon moment. El panorama ha canviat molt de fa quinze anys ençà. Per exemple, *Edicions Salòria* està fent una gran feina amb un catàleg molt interessant, però també ha irromput amb força *Anem editors* i la històrica *Garsineu Edicions*, de Trempt, compta amb una gran trajectòria. Aquestes petites editorials estan fent una feina molt bona. Actualment, totes les novetats que apareixen del Pirineu es venen bé i abans costava molt més. Molts clients venen i et pregunten directament: què ha sortit de nou del Pirineu.

Diuen que la gent jove ja no llegeix...

Depèn del que es consideri per gent jove. El llibre infantil es ven molt bé, té molt lector i compta amb bones edicions i magnífiques il·lustracions. El problema és la franja entre dotze i catorze anys, on molts es perden pel camí. Per descomptat que les noves aplicacions audiovisuals i d'entreteniment per a adolescents hi deuen tenir a veure. Ara, també he de dir que molts de la meua generació van començar a llegir a partir dels vint-i-cinc. Avui hi ha adolescents que només llegeixen allò que escriuen els Youtubers, però almenys llegeixen. Penso que a les escoles i instituts hi hauria d'haver una hora de lectura lliure per llegir el que es vulgui: el diari esportiu, una revista de motos, de música o del que sigui. El que compta és llegir.

Què en penses del llibre electrònic i de l'edició digital?

Això de les plataformes digitals de llibres encara ha de madurar, penso que tenen futur, però caldrà veure-ho. És cert que el llibre electrònic cada any augmenta el nombre de lectors, però encara tenen una quota de mercat petita. D'aquí a vint anys no sé com hauran evolucionat els

hàbits. Crec que és una qüestió generacional, els clients que a mi m'aguanten millor són els infantils i els de trenta anys cap amunt. Caldrà estar atents als canvis.

La barrera amb el llibre a més de mental és econòmica?

El gran canvi en el preu dels llibres es va notar molt durant la transició de pessetes a euros. Ara diria que els llibres no són econòmics, però, com totes les coses, depèn d'amb què ho comparem. Això és molt relatiu.

Com ha de ser un bon llibreter?

Allò que és primordial en un llibreter és que li agradin els llibres, a partir d'aquí es poden fer moltes coses. El sector del llibre no és senzill, s'ha de conèixer el client, els seus gustos i interessos. Aquest ofici comporta una feina de gestió que sovint no es veu: els estocs, les novetats, les devolucions... L'atenció al client, com en tots els negocis, és fonamental. Cal dir que en això s'ha millorat molt, actualment podem servir un determinat títol al Pirineu en 48 hores. I estic convençut que encara hi ha marge de millora.

Les llibreries també tenen una funció social?

No oblidem que una llibreria és una petita empresa, però sí que és cert que també exerceix una funció social. En certa manera, les llibreries també són un focus cultural, un punt de reunió i d'intercanvi d'idees, sobretot en petites ciutats i pobles del Pirineu. També m'agrada veure-les com un lloc agradable, on qui entra pot mirar, triar i llegir les sinopsis de les contraportades dels llibres tranquil·lament, sense presses, i sense que ningú l'atabali, encara que al final no n'acabi comprant cap.

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






Torna la recollida física d'aliments en una l'edició d'enguany del Gran Recapte

REDACCIÓ • La Seu d'Urgell

La 14a edició del Gran Recapte d'Aliments, una de les fites solidàries més importants que se celebren a Catalunya, es durà terme entre el 25 de novembre i el 6 de desembre. La gran novetat d'enguany serà el retorn de la recollida física d'aliments amb presència de voluntariat als establiments, que estaran presents els dies 25 i 26 de novembre.

El Gran Recapte serà en format mixt i es simultanejaran les donacions físiques amb donacions monetàries. Cadascuna de les cadenes de distribució han estat qui han optat per un o altre format. És una campanya solidària cabdal per a poder garantir una distribució regular i sostinguda en el temps de productes bàsics. Els 3,6 milions d'euros aconseguits durant la passada edició van permetre adquirir aliments com oli, llet i conserves, però també aliments d'alt valor nutritiu com peix, carn i ous.

Amb el retorn de la recollida física el voluntariat torna a ser clau, estant present a 1.800 punts de recollida de tot el territori. Sense els voluntaris i les voluntàries el Gran Recapte no seria factible, és per això que des dels quatre Bancs dels Aliments catalans es torna a fer una crida a la ciutadania per a que col·labori de nou i faci possible aquesta fita.

La plana web **www.granrecapte.com** ja està operativa i les persones interessades ja poden registrar-se com per a fer tasques de voluntariat i coordinació. Per a la present edició la xifra de persones voluntàries necessària serà de 18.000 persones.

L'ACTUAL CONTEXT D'INFLACIÓ:

En la mateixa setmana en què se celebra el Dia Mundial de l'Alimentació (16 octubre), Dia Internacional per a l'Eradicació de la Pobresa (17 octubre) els Bancs dels Aliments estan passant per un moment molt complicat, a causa de l'actual context d'inflació. Des del passat mes d'abril s'ha

reduït en un 12% la quantitat d'aliments distribuïts per persona i mes. I des de l'inici d'aquest 2022 torna a repuntar el nombre de persones ateses, que havia començat a davallar un cop passat el pitjor de la pandèmia. A més, el preu dels aliments s'ha incrementat, de mitjana, un 14,4%, però la pujada de determinats aliments com l'oli de llavors s'enfila fins a un 67% i la llet i els ous vora un 20% (INE). D'altra banda l'informe dut a terme per la European Anti-Poverty Network, situa Espanya com el quart país europeu amb major risc de pobresa i amb una taxa de pobresa material severa que ja supera el 10% de la població.

LA CAMPANYA, AJUDAR OMPLE

La campanya de comunicació del Gran Recapte d'enguany ha estat ideada amb l'objectiu de fer saber a la ciutadania que torna el voluntariat i la recollida física d'aliments. De la mà de l'agència VMLY&R, que la ha creat de forma desinteressada, s'ha aconseguit que sigui motivadora, amb un eslògan rodó, AJUDAR OMPLE, que evoca la solidaritat: ajudar, no només omple el rebost de qui ho necessita, sinó que t'omple com a persona.

A la col·laboració de VMLY&R, amb Jordina Carbó al capdavant de l'equip creatiu i Alexandra Garrote com a cap de comptes, s'hi suma la participació d'interpres i músics molt coneguts, a qui també volem mostrar el nostre agraïment: Miqui Núñez, Mariona Escoda i Marc Riera i Ramon Figueras de la banda Doctor Prats, els quals, a més, han cedit la música de l'espots. Rodejats de voluntaris i voluntàries habituals del Banc dels Aliments, ens conviden a sumar-nos al voluntariat i a fer donacions per a que el Gran Recapte sigui un èxit.

FORMES DE PARTICIPACIÓ

Per a fer voluntariat del Gran Recapte cal registrar-se, de manera molt senzilla, al web **www.granrecapte.com**.



**CARNISSERIA
CHARLIE**

Sant Ermengol, 5 • La Seu d'Urgell

Telf. 973 360 999

charliecarn@hotmail.com

www.carnisseriacharlie.com



GRAN RECAPTE

**AJUDAR
OMPLE**

**25 i 26 DE NOVEMBRE
SUMA'T AL VOLUNTARIAT!**

Registra't a granrecapte.com



Arnau Anguera: "A la Vall de Boí tothom està implicat en els Mundials d'Esquí de Muntanya del 2023"

FELIU SIRVENT • Vall de Boí

L'Arnau Anguera és llicenciat en Ciències de l'Activitat Física i l'Esport-Medi Natural i director tècnic dels Mundials d'Esquí de Muntanya que se celebraran, del 26 de febrer al 4 de març de 2023, a Boí Taüll



Quina ha estat la clau per haver seleccionat l'estació ribagorçana per celebrar els Mundials d'Esquí de Muntanya que se celebraran a Boí Taüll l'any vinent?

És una estació que ofereix moltes possibilitats, sobretot en esquí de muntanya, perquè el seu entorn és brutal, és un privilegi. El Puig Falcó és el cim esquiable més alt del Pirineu i Boí Taüll ofereix molts itineraris i múltiples serveis i facilitats de tota mena per a les persones que es volen iniciar en els esports de neu. Un aspecte molt destacable és que tota la Vall de Boí es bolca en l'organització dels esdeveniments, com va quedar demostrat en els exitosos Campionats d'Europa d'enguany. La gent de la Vall de Boí s'ho sent seu, ho viu molt i això és impagable.

L'Esquí de Muntanya s'incorporarà com a nova disciplina als propers Jocs Olímpics d'hivern de Milano-Cortina del 2026. Això fa més especials aquests Mundials?

Per nosaltres és un gran al·licient i els esportistes en seran els primers beneficiats. Passar de ser un esport més amateur a què es reconegui el seu esforç i la seva dedicació com a disciplina olímpica és molt important, els dona molta més visibilitat a l'hora d'aconseguir esponsoritzacions, així com molt més ressò mediàtic. Qui sap si en el

futur l'estació podrà acollir uns Jocs Olímpics d'hivern, de moment hem de gaudir organitzant el millor possible aquest Mundial.

Quines modalitats tindrà la competició i en quin format?

A diferència dels Europeus que hi havia quatre competicions, aquest any n'hi haurà cinc. Es començarà amb els esprints; la segona prova serà la vertical; la tercera serà la cursa per equips; després hi haurà un dia de descans i, finalment, hi haurà una individual el dissabte i una de relleus el diumenge. Les modalitats que són olímpiques és l'esprint i els relleus, que són proves molt atractives i visuals per a l'espectador. Després tenim les proves reines, és a dir, la individual, que tindrà lloc dins del domini esquiable de l'estació, amb uns itineraris molt divertits per al públic i per als mateixos corredors. També hi ha la cursa per equips, que és la més llarga, es corre amb parelles i és la més tècnica, la més alpina. La vertical, de màxim esforç, que transcorre des d'un punt a un altre superior, sempre en pujada.

Quines característiques aporta l'estació de Boí Taüll a l'hora d'organitzar els Mundials?

Històricament, l'estació ja ha organitzat la Copa d'Espanya, els Campionats d'Espanya i l'any passat els Europeus. Parlant amb tots els agents implicats, sobretot esportistes i la Federació Internacional, tothom va quedar molt satisfet de l'organització, de l'entorn, de l'estació i ens van oferir la possibilitat d'organitzar els Mundials. Entenc que tenim un històric que ens avala i una implicació total dels habitants de la Vall de Boí i de l'Alta Ribagorça. També hi haurà la col·laboració del cycle de neu del Pont de Suert, els clubs, l'INEFC Pirineus, i les entitats del territori.

Quin impacte poden tenir aquests Mundials d'Esquí de Muntanya en el territori?

Aquesta celebració tindrà una repercussió mundial. Hi haurà proves que es retransmetran en directe per les televisions i, més enllà de l'esport, contribuiran a difondre encara més el patrimoni natural i cultural de la Vall de Boí i de l'Alta Ribagorça. També suposarà una potenciació de l'esquí de muntanya i un suport clar als esportistes. Els Mundials implicaran la participació d'entre vint-i-set i trenta delegacions i mourem entre 450 i 500 persones, amb tot el que això representa. No estem parlant només dels dies de competició, sinó de les jornades prèvies dels entrenaments.

Podeu llegir l'entrevista sencera a www.viurealspirineus.cat

Adrenalina a un sol pas

I el primer pas per gaudir d'una bona dosi d'adrenalina és descobrir tot el que t'ofereix Boí Taüll, on podràs practicar esquí de muntanya i *freeride* a l'estació més alta del Pirineu. A més, a la Vall de Boí també podràs visitar el Parc Nacional d'Aigüestortes i Estany de Sant Maurici i gaudir de l'art romànic, Patrimoni Mundial de la UNESCO.

Mari Pau Montoro: "Les escoles agràries ofereixen una formació molt personalitzada i adaptada a l'entorn"

FELIU SIRVENT • Tremp

L'Escola Agrària del Pallars va iniciar la seva activitat formativa el 1976. Des de llavors, no ha parat d'oferir una formació professional personalitzada, teòrica i pràctica i en permanent adaptació a les noves tendències i necessitats del sector. Mari Pau Montoro n'és la nova directora des d'aquest mes de setembre



Tots just fa un mes que ets la directora de l'Escola Agrària del Pallars, però des de fa anys formes part de l'equip docent. Quan vas començar a l'escola?

Vaig començar a l'Escola el 2014 com a relleu d'un professor. Fa quatre anys em van proposar de fer de cap d'estudis i aquest any, arran de la jubilació parcial de la directora, he agafat la direcció.

Quina és la teva formació i per què vas optar per treballar en una escola agrària?

Vaig estudiar Enginyeria Agrícola a Barcelona i després la Superior a Lleida. Quan vaig pujar a viure al Pallars, vaig entrar a col·laborar amb l'Escola Agrària, a través de la formació contínua, en cursos fitosanitaris, de races autòctones i de ramaderia extensiva. Així que va sorgir l'oportunitat, em vaig incorporar al centre com a professora. La veritat és que mai m'havia plantejat dedicar-me a la docència, però aquelles col·laboracions inicials amb l'escola i amb els pagesos em van fer agradar molt aquest món.

Les escoles agràries de Catalunya han celebrat enguany els 50 anys d'història. Com les definiries?

Penso que es caracteritzen per oferir una formació de qualitat, molt personalitzada i adaptada a la realitat de l'entorn. Valoro molt la flexibilitat dels seus continguts, a través de la formació contínua, uns coneixements que en una formació professional tindrien un encaix més

complicat. Les escoles agràries estan a tocar dels pagesos i els ramaders.

La formació agrària és cabdal per evitar el despoblament del Pirineu i fixar població al territori?

Totalment. És important que els joves que es volen incorporar a l'activitat agrària comencin els seus projectes amb unes mínimes garanties. Sovint hi ha persones emprenedores, amb moltes ganes, però que necessiten un acompanyament i uns números ben fets que garanteixin la viabilitat del seu projecte. Des de les escoles agràries fem aquesta feina de tutorització de l'emprenedor. Els exalumnes que ja es troben dins del món laboral, encara mantenen un fort vincle amb l'escola i un sentiment de pertinença molt arrelat.

D'on provenen els vostres alumnes?

Més del 50% del nostre alumnat són de fora de la comarca. Només amb alumnes d'aquí i de les comarques veïnes, no ompliríem els cicles formatius a causa d'una problemàtica endèmica lligada al despoblament i a la manca suficient de jovent.

Fa dos anys vau començar a impartir un curs vinculat a la transformació agroalimentària de muntanya. Quins continguts ofereix?

La nostra proposta és una oferta parcial d'un cicle formatiu de grau superior. El que vam fer és agafar aquelles matèries i unitats formatives que eren imprescindibles

dibles per a les persones que volguessin treballar en aquest àmbit i les vam concentrar en un any. És un curs d'un total de 1.000 hores, on abordem, d'una banda, tot el que és tecnologia alimentària de carnis, làctics i vegetals i aportem coneixements de microbiologia, processos de transformació, control de costos i de producció, comercialització i màrqueting. Per altra banda, l'alumnat realitza pràctiques en una empresa i, al final, es destina 200 hores al desenvolupament d'un projecte propi.

Amb aquesta formació, quines sortides professionals tenen els alumnes?

Amb aquesta formació no es té la titulació completa. Si es vol tenir el títol de *tècnic en processos i qualitat de la indústria alimentària*, s'ha d'anar a l'Escola Agrària de Monells, a l'Alt Empordà, amb la qual hem establert un conveni que permet obtenir la titulació amb un segon curs. Amb la formació que oferim, adaptada a la nostra realitat, l'alumnat està capacitat per treballar a la indústria, tenint en compte que toquem temes de seguretat alimentària, de microbiologia, etc. la qual cosa fa que l'alumne en finalitzar el curs sigui molt polivalent en una indústria petita. El cert és que obre moltes possibilitats com a responsable de qualitat o altres llocs de responsabilitat dintre de la indústria.

L'Escola també està treballant per consolidar-se com un centre sostenible des del punt de vista mediambiental. Quines accions esteu portant a terme per aconseguir-ho?

L'escola ha assolit la certificació ISO 14001 de gestió ambiental, abans ja teníem la de qualitat. Aconseguir

aquesta certificació ens ha obligat a repensar molts àmbits de l'escola. Hem instal·lat una caldera de biomassa, que estrenarem ben aviat, i també tenim previst la instal·lació de plaques solars. Dins de la formació reglada, impartim una assignatura sobre sostenibilitat a les empreses, on tractem l'economia circular, la gestió dels residus, etc.

Aquest estiu, hem organitzat un curs *online*, que ha tingut molt èxit, dirigit al professorat de les Escoles Agràries amb el títol "Internet també contamina: la petjada de carboni invisible", per conscienciar sobre el concepte de la "contaminació digital".

El relleu generacional és un dels grans problemes de l'activitat agrària al Pirineu. Recentment, heu impulsat un curs sobre el traspàs d'una explotació agrària. Què aporta aquest curs i a qui va dirigit?

És un curs que va sorgir d'un grup de treball liderat per l'IDAPA, l'Escola de Pastors, l'Ateneu Cooperatiu de l'Alt Pirineu i Aran, Pallars Actiu, Ajuntament de Tremp i altres entitats, que reflexionaven sobre el traspàs d'una explotació agrària i les dificultats que pot comportar. Nosaltres vam organitzar el curs, en un principi pensant en els cedents, és a dir, en la persona que es vol jubilar. El curs aportava informació sobre els tràmits que cal fer, temes notariaus, temes fiscals, drets de producció, etc. La segona fase, consistirà a organitzar un altre curs dirigit als joves que es volen incorporar a l'activitat agrària, però on també participin les persones que es volen jubilar. Creiem que pot ser molt interessant.



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





Hostal Victor Restaurant. Olina. Alt Urgell. Tel. Informació i reserves: 973470010

Cuina tradicional de Cerdanya amb producte local i carta de temporada



LLOC: Passeig Agnès Fabra, 4, ALP (Cerdanya)

FUNDAT PER: Eudald Vila Vilaró i Paquita Pons Avellanet

ANY: 1978

PROPIETAT: Família Vila Pons

DESCRIPCIÓ: Cuina tradicional, especialitzada en tot tipus de caça i guisats i postres d'elaboració pròpia.

www.caleudald.com

FELIU SIRVENT



L'Amadeu Vila i la Núria Vilaró van pujar a Puigcerdà perquè els van oferir 'La Vinícola', un negoci de vins i licors que, al cap d'uns anys, també servia menjars. Als inicis dels anys 60, el matrimoni va decidir comprar la casa del costat, i després de fer-hi obres, van obrir la *Fonda Cerdanya*. El caràcter simpàtic de la Núria i els seus reconeguts

dots a la cuina, va fer que la fonda es convertís ben aviat en un lloc de referència a la vila i a tota la comarca. Entre setmana, s'hi hostatjaven treballadors i els caps de setmana, acostumaven a acollir visitants i una bona part dels marxants que posaven parades al mercat dels diumenges.

Entre els fogons de la seva mare, **Eudald Vila Vilaró** es va

iniciar en l'ofici de cuiner. Casat amb la **Paquita Pons Avellanet**, el matrimoni va portar uns quants anys el restaurant del club social de l'Aeròdrom, situat entre els municipis d'Alp i Fontanals de Cerdanya, fins que un incendi va cremar les instal·lacions. L'Eudald i la Paquita van fer un cop de cap i van decidir comprar l'antic hotel Ravetllat d'Alp. *Quan el vam*

agafar era un hotelet petit, que feia tres anys que estava tancat, tenia divuit o dinou habitacions i amb els anys el vam modernitzar i fer créixer, rememora Paquita. Van posar-li Aero Hotel Cerdanya per recordar els anys que van passar a l'aeròdrom, però ben aviat el carisma i la personalitat del propietari va fer que tothom ja el conegués per Ca l'Eudald.

Eudald Vila, traspasat el 2007, era una persona irrepetible, un cuiner excepcional i un promotor tenaç de la cuina tradicional de la Cerdanya. La Festa del Trinxat de Puigcerdà, la Festa del Nap de Ger, la de la Xicoia de Meranges o la Mostra Gastronòmica d'Alp, són esdeveniments culinaris indistriables de la seva persona. El prestigiós cuiner, estimat per tothom, és l'únic d'aquest ofici que té dedicat un carrer a Puigcerdà.

Ca l'Eudald és una referència a la Cerdanya i la seva continuïtat està assegurada amb els fills Eudald i Franc Vila. Tots dos s'ocupen de la cuina, mentre que la dona d'aquest, Adriana Gubert, es fa càrrec de la sala. Eudald Vila explica que la seva és una cuina tradicional, amb producte de qualitat i proximitat, adaptada a les noves tendències, però amb la mateixa essència de sempre. Format a l'Escola Universitària de Turisme i Direcció Hotelera adscrita a la UAB, assegura que elaboren la mateixa cuina que feien els nostres pares i l'àvia Núria. El seu germà Franc, format a l'Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme CETT-UB, parla amb devoció dels pagesos i productors locals que ens subministren el millor producte. Com a exemple, detalla que les trufes les comprem a cal Gintó de Mosoll, el xai és del ramat de cal Codolell de Ger, o els naps dels pagesos de la co-

marca. Franc apunta que la carta de l'establiment és cent per cent de temporada: Ara hem deixat els bolets i començarem

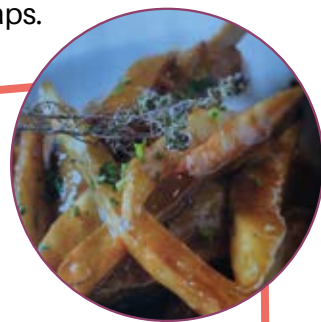
A Ca l'Eudald, un establiment de referència a la Cerdanya, parlen amb devoció dels pagesos i productors locals que els subministren el millor producte

els plats de caça i d'aquí a quatre dies, per Tots Sants, el Tiró amb naps, que és el plat típic de Cerdanya. Amb l'arribada de l'hivern, les sopes i les cremes prenen el protagonisme de la nostra carta, assenyala.

Dels fogons de Ca l'Eudald sorgeixen presentacions com l'Escudella barrejada amb pilotetes; el Trinxat de Cerdanya amb rosta; l'Arròs de muntanya; les Patates confitades

amb botifarra de perol; els Rosinyols a la crema; els Cargols a la llauna; el Magret d'ànec amb salsa de taronja i genciana; o els Peus de porc amb naps de Cerdanya, entre altres. Les postres, d'elaboració cent per cent casolana, posen a prova els gustos més exigents i gormands, amb la Crema tèbia de pinyons amb "migas" dolces, gelat de mel i mató i granissat de fruits de bosc; la Mousse de mató amb mel i anous; o el Milfulls de gelat casolà de nata amb xocolata calenta.

El nap de la Cerdanya, també conegut com a nap de Tallendre, és un tubercle amb un gust especial, una mica amargant i molt potent, que es cultiva arreu de la Cerdanya. Es pot menjar en infinitat de receptes de guisats i, més exclusivament, en una recepta típica i molt tradicional: el tiró amb naps.



Tiró amb naps de Tallendre

Ingredients per a 4 pax

1 tiró · 5 cebes · 2 pastanagues · 4 alls · 1/2 kg naps de Tallendre · 1l. de brou · 1/2 l. vi · 1l. suc taronja · Llorer, farigola ametlles, avellanes, nous · Rom, conyac, anís

Preparació

Tallem el tiró a trossos, el salpebrem i el desgreixem. Un cop desgreixat el posem dins d'una cassola i li posem la ceba i les pastanagues picades. Un cop daurat el tiró, el cobrim amb vi blanc i el brou

Després, quan el tiró està tou, introduïm el suc de taronja i deixem coure uns minuts. Afegim les herbes aromàtiques. Seguidament, introduïm la picada amb el rom i l'anís i afegirem els naps que haurem fregit prèviament. Finalment, rectifiquem de sal i pebre i ja el podem servir.



Amb el suport de:



Des de 1915

FIRA DE *Sant Andreu* D'ORGANYÀ



PROGRAMA

**DIUMENGE,
27 DE NOVEMBRE**

- **8.30h. ESMORZAR POPULAR.** *Pl. Homilies.*
- **9.00h. OBERTURA** dels espais de venda i de la Mostra de bestiar.
- **12.00h. INAUGURACIÓ OFICIAL:**
 - Lliurament dels premis del Concurs de Dibuix de Cartells de la Fira.
 - Visita institucional. Reconeixement als participants de la Mostra de Bestiar.*Pl. Homilies.*
- **18.00h. Espectacle "LÍQUIDES"**, a càrrec de l'Escola de Teatre de La Seu d'Urgell.
 - Lectura del Manifest del Dia internacional contra les violències envers les dones i acte de reobertura de la sala.*Centre Cívic.*

- **26a. MOSTRA DE BESTIAR.** *Plaça Homilies.*
- **TALLERS D'OFICIS:** Forja, ceràmica, teler, codonyat, ... *Plaça de l'Església.*
- **29a FIRA D'ARTESANIA.** *Places Homilies i Església.*
- **EXPOSICIÓ DE DIBUIXOS.** dels alumnes de l'Escola Miret i Sans presentats al 4t Concurs de Cartells de la Fira. *Sala Homilies.*

Fira de Sant Andreu a Organyà "LO FIRAL DE LES MULES"



Primers anys segle XX. Foto Àngel Tolrà

ACTES DURANT EL CAP DE SETMANA

DISSABTE, 26 DE NOVEMBRE

- **10.30h – 14.00h.**
JOC AL QUADRAT, amb La Tribu Juganera. (Activitat familiar)
Carrer Major
- **11.00h. CONFERÈNCIA:**
"LA GESTIÓ DEL CONREU DE LA TÒFONA NEGRA" a càrrec de Daniel Oliach, tècnic del CTFC.
Ajuntament, sala Xart

- **16.00h – 18.00h.**
JOC AL QUADRAT, amb La Tribu Juganera. (Activitat familiar). *Carrer Major*
- **17.00h. RUTA HISTÒRICA PER ORGANYÀ,** amb Daniel Fité. *Sortida: sala de Les Homilies*
- **19.30h. XERRADA: "QUASI AUTORETRAT. MIQUEL MARTÍ I POL, EL POETA, L'AMIC",** a càrrec de Ramon Besora, mestre, escriptor i patró de la Fundació del poeta.
Sala Xart de l'Ajuntament



Ajuntament d'Organyà



L'autèntic embotit de muntanya

100 ANYS

CINC GENERACIONS

La història d'Embotits Obach és l'herència d'una terra, d'una tradició i d'una cultura familiars, que es manifesten en l'elaboració artesana d'embotits al llarg de més de 100 anys.

www.embotitsobach.com



Els petits detalls són poderosos!

**OPTICA
ISERN**

Especialistes
qualificats



Ulleres
graduades



Audiòfons



Equip
professional



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





Joves del Pirineu

Ivet Eroles Palacios és escriptora, poeta i periodista. Establerta a Balestui, al Pallars Sobirà, va formar-se en periodisme i antropologia visual.

Ivet Eroles: “Entenc l’escriptura i les arts també com una forma d’activisme”

Dius que la fal·lera per llegir i enllaçar paraules se’t va manifestar ben aviat?

De nena i d’adolescent he sigut molt lectora, m’ha agradat molt llegir. A l’adolescència devorava llibres i escrivia textos i petits poemes, però els guardava per mi, em feia vergonya ensenyar-los. A poc a poc em vaig anar animant a compartir-ho, però va ser un llarg camí.

Què explica la teva obra?

Escriu poemes, relats i també assajos i textos en prosa poètica. Quan no es tracta d’un encàrrec amb una temàtica definida, escriu el que sento a cada moment i em deixo endur, es tracta més aviat d’un procés intuïtiu. El fet de viure en un entorn de muntanya, fa que la relació amb la natura sigui sovint el teló de fons dels meus textos i poemes. Soc feminista i la qüestió de gènere també és molt present a la meua obra. Diria que de forma inconscient, potser no premeditada, vaig a parar sempre a la natura, la ruralitat i la perspectiva feminista. Entenc l’escriptura i les arts també com una forma d’activisme.

En el teu primer llibre, ‘Dones al marge: Bruixes i altres històries d’estigma i oblit’, dones veu a catorze dones. Qui eren?

Són catorze dones molt diferents entre elles, però amb uns trets co-

muns, com el fet que han estat invisibilitzades i estigmatitzades en els temps que els ha tocat viure. El llibre fa un recorregut per la història de les dones del món rural i comença per la cacera de bruixes, un moment de la història en què es van produir molts mecanismes d’exclusió social i va haver-hi molts feminicidis. La majoria de persones acusades de crim de bruixeria i penjades a la forca eren dones.

El Pirineu va ser el bressol de la cacera de bruixes...

Sí, va ser-ne el bressol a Catalunya i a Europa. El primer document que es conserva són les “Ordinacions d’Àneu”, del 1424, que recull la primera llei que es coneix a Europa sobre el delictes de bruixeria.

Però al llibre també hi figuren altres perfils de dona?

Sí, hi apareixen altres perfils, com ara, una dona que va ser segrestada i violada pel bandoler Serrallonga; una pastora de cabres de la Vall de Meià; una noia de les Valls d’Àneu, la **Nati Ginesta**, afusellada i enterrada en una fosa comuna pels nacionals quan tenia disset anys; o, la **Conxita Grangé**, veïna de la Vall Fosca, última supervivent catalana als camps nazis, entre altres. Totes elles representen la invisibilització que pesa sobre les dones.



L’any passat vas estrenar l’espectacle Violències. Guerra Civil i postguerra al Pallars Sobirà...

És un espectacle que fem amb la **Noemí Busquets**, la **Vanesa Freixa**, el **Javi Ballabriga** i el **Riki de Pirinoise** que vol ser un homenatge i alhora una denúncia dels assassinats contra la població civil durant la guerra al Pallars. És una proposta amb perspectiva de gènere, tal com ho és l’espectacle de poesia i dansa-teatre *BioLentes. Cronograma incomplet de les violències*, que representem amb la **Noemí Busquets**.

També fas tallers d’escriptura...

A partir del novembre faré un taller d’escriptura a la llibreria crítica *El Refugi* de la Seu d’Urgell, ara estem amb les inscripcions obertes. També en faré un a la Poble de Segur amb la ceramista **Maria Grimalt** (L’Argiolosa), en format club de lectura i taller d’escriptura, i a Alins, a la llibreria *Natura Llibres*, que serà club de lectura.



Generalitat de Catalunya
Departament de Drets Socials
Direcció General de Joventut



2 ULLERES DE MARCA

VIDRES ANTIREFLEXANTS INCOLOSOS

des de

9,95€
mes
en 12 quotes



PULL&BEAR

Pepe Jeans
LONDON

V&L
VICTORIO & LUCIANO

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 lents Vistasoft d'Opticalia. Els rangs són: esfera: +/- 4.00 diòptres; cilindre: +/- 2.00 diòptres. 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.

pirineuencs!



LOURDES BENERIA:

“Hem de canviar el model de creixement, tenim un planeta amb recursos limitats”

FELIU SIRVENT

Vas néixer a la Vall de Boí i la teva carrera t'ha portat mitja vida a l'estranger...

Vaig néixer a Boí durant la Guerra Civil, diuen que va ser un any d'un aiguat molt fort. El pare havia marxat a França i la mare estava feta un desastre, es va quedar sense llet i una dona del poble em donava el pit. Soc la petita de sis germans. Als cinc anys vaig anar a escola a Boí i després em vaig examinar per lliure dels tres primers cursos de batxillerat, anava a Durro on la mestra, la meua cosina Maria Iglesias, em preparava. A partir dels catorze ja vaig estar interna al Col·legi de la Sagrada Família de Lleida on vaig acabar el batxillerat i més tard a Barcelona, on vaig cursar Economia. En acabar la carrera vaig estar un estiu a París i després a Anglaterra amb una beca. El 1975 em vaig doctorar a la Universitat de Columbia i a finals dels setanta vaig estar a Ginebra, a l'Organització Internacional del Treball. He viscut quaranta anys als Estats Units, on van néixer els meus dos fills. La Vall de Boí i les seves muntanyes és el punt del Pirineu que em connecta més amb la natura.

Has estat una de les primeres investigadores a alertar sobre la posició laboral de les dones i la desigualtat de gènere...

No sé si una de les primeres, però sí que m'he interessat pel tema i l'he tocat en molts aspectes. Vaig començar a interessar-me'n els anys 1970, malgrat que una de les parts més conegudes va ser quan estava a l'OIT a Ginebra, a començaments dels 1980. La meua feina estava centrada en la desigualtat de gènere en el desenvolupament

econòmic i sobre aquest tema vaig fer la tesi doctoral i algunes publicacions.

La teva trajectòria destaca per la defensa de la igualtat, l'ètica, el medi ambient, el benestar col·lectiu i el canvi social...

M'he interessat per la igualtat/desigualtat de gènere i la desigualtat entre classes socials, però no tant pel medi ambient –fins que ja tothom n'ha estat parlant a causa de la crisi mediamiental que se'n ha tirat a sobre. El meu treball ha enfocat qüestions de desigualtat en el camp laboral, però també general. Per exemple, a Amèrica Llatina durant els anys 1980's i 1990's com a resultat de les polítiques de desenvolupament encapçalades pel Banc Mundial i altres institucions internacionals. Les qüestions del canvi social estan implicades a moltes de les investigacions que he anat fent.

El canvi climàtic i la pandèmia ens ha fet obrir els ulls a les conseqüències del creixement descontrolat?

Doncs sí. Des de l'aparició del capitalisme al segle XVIII, l'economia ha crescut extraordinàriament en comparació amb èpoques anteriors, malgrat que d'una manera molt desigual entre països. Es va posar com a objectiu la maximització del PIB i encara hi estem fixats, sense donar-nos compte que aquest objectiu ens ha portat al desastre del canvi climàtic i a la pandèmia, a causa de l'explotació de productes fòssils (carbó i petroli, sobretot) que creen els gasos a l'atmosfera que ens han estat "ofegant". La descarbonització no s'està fent a un ritme

suficient per acabar amb el problema. Tampoc estem fent progressos suficients per a disminuir el nostre consum de productes que generen tantes deixalles pertot arreu, incloent-hi terra, mar i oceans. Tenim un planeta amb recursos limitats, hem de canviar el model de creixement. Ara ja tenim economistes que parlen de decreixement i del procés d'adaptació.

Lourdes Beneria i Farré (Boí, 1937)

Economista (UB). Doctora en Economia (Universitat de Columbia). Professora emèrita de la Universitat de Cornell (Nova York). Experta en estudis d'economia i gènere. Assessora de l'OIT i del Fons de Desenvolupament de l'ONU.

Medalla Narcís Monturiol (2033); Creu de Sant Jordi (2018); Medalla president Macià (2016); Premi Alice Cook de la Cornell University (2000). Doctora Honoris Causa de la Universitat de Lleida (2021).





Loterías y Apuestas del Estado

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



CARLIN®

HIPERPAPERERIA - OFIMARKET

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

Tret de sortida a la campanya de 'matchfunding' Alt Pirineu i Aran

Des del 18 d'octubre i fins el 16 de desembre ja es pot participar en el finançament, a través del micromecenatge, dels sis projectes escollits amb retorn social al territori.

Els 6 projectes guanyadors del *Matchfundig Alt Pirineu i Aran* han començat la **campanya de captació de fons**. Ho podran fer fins el 16 de desembre i qualsevol persona podrà participar en el seu finançament.

Per fer-ho es pot accedir a la **plataforma Goteo**, on els futurs inversors trobaran informació detallada dels objectius que planteja cadascun d'aquests projectes així com les recompenses que ofereixen a canvi de les donacions.

Arrela't a l'Alt Pirineu i Aran

Els projectes seleccionats de les sis comarques són:

Bolets Peratxa. Cultivar miceli per conrear futur a la comarca de l'**Alt Urgell**. Fer-ho de manera sostenible en hivernacles per a l'obtenció de bolets ecològics a Organyà gràcies a l'energia solar i a l'aigua de la font Bordonera.

Espai d'encontre comunitari Copsant al Pallars Sobirà. Copsant és una cooperativa d'habitatge, usuàries i consumidores situada al Baix Pallars. Pretenen rehabilitar el paller Casa Cossant per a transformar-lo en la seu social del Banc de Terres Vives

Huma Slow Broths a l'Alta Ribagorça. Elaboració artesanal de brous funcionals amb un alt contingut en proteïnes i col·lagen.

El refugi de la Feixa a la Cerdanya. Es tracta d'un refugi de muntanya situat al terme municipal de Ger, en un entorn privilegiat, a 2.160 metres d'alçada en plena alta muntanya.

Geobike Lo Podall al Pallars Jussà. Establir el



Pallars com a zona de referència per a la pràctica BTT.

Husta Skis a la Vall d'Aran. Disseny i fabricació d'esquís fets a mida, barrejant processos artesanals i materials sostenibles amb l'última tecnologia de la indústria 4.0.

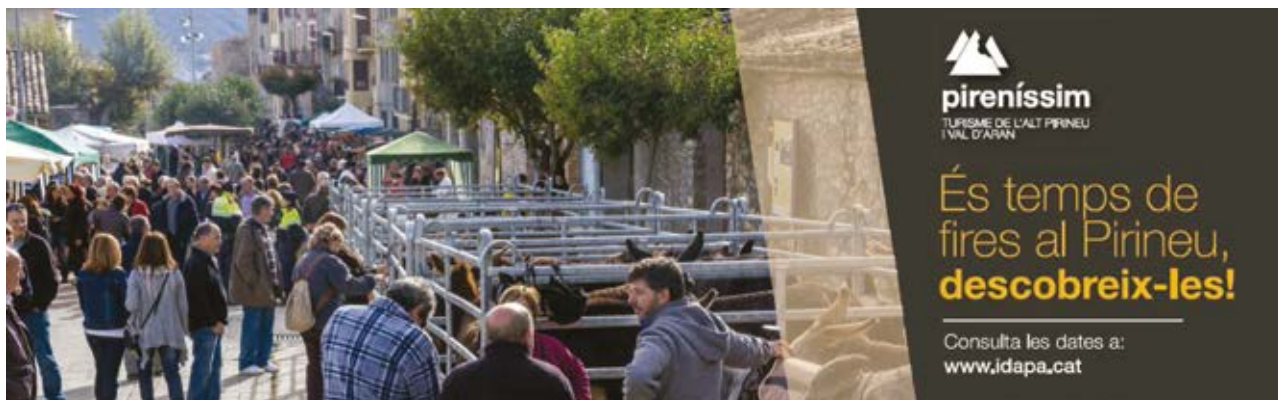
Des de les administracions públiques es **complementarà amb un fons públic de 24.000 €** (4.000 € per projecte) les aportacions de la ciutadania.

Aquesta iniciativa la promouen els Consells Comarcals de l'Alt Pirineu i el Conselh Generau d'Aran, l'Ateneu Cooperatiu de l'Alt Pirineu i Aran i el projecte Odisseu, amb el suport de l'**Institut per al Desenvolupament i la Promoció de l'Alt Pirineu i Aran** (IDAPA) i altres organismes i institucions.



Des de les administracions es complementaràn les aportacions amb un fons públic de 24.000 euros

Per més informació: arrelat.fempirineu.cat



CERDANYA FLASHBACK IMATGES D'ABANS I D'ARA

Del **06 d'agost 2022** fins al **05 febrer 2023**

La transformació d'un
territori a través de
la **fotografia**

Sala d'actes de l'Ajuntament de Llivia.
Oberta fins el 5 de febrer de 2023.

Infecció i antibiòtics

Explicat per al coneixement d'adults

Explicat per al coneixement d'adults



Dr. Jordi GARRIGA VIAYNA

**CENTRE CÍVIC
BELLVER DE Cerdanya**

Divendres, 18 de novembre de 2022, a les 17 hores.



Més informació a
ciclegaudi.cat

FEMIOAscensors

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.femiasensors.com

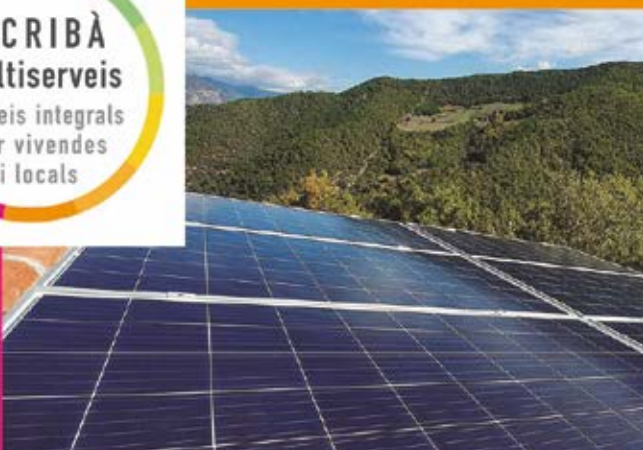
AV. ALCALDE ALTISENT Nº16
25620 TREMP +34648164551



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
gratuïtament 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 ✉ netejesalturgell@gmail.com




NETEJA XEMENEIES



619 865 475
618 498 835

info@serveispirineus.com
www.serveispirineus.com

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



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
Naume

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.



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

Tel: 649 311 831

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

IMMERGAS

ARISTON

Beretta

FLECK

MANAUT

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



www.viurealspirineus.cat

núm: 249 · novembre 2022

Distribució gratuïta
EDITA

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

DIRECCIÓ EDITORIAL
Marcel·lí Pascual - Feliu Sirvent

DISSENY I MAQUETACIÓ

www.creativadisseny.cat

Imprimeix: GoPrinters La Seu d'Urgell

DL L 701-2002

www.viurealspirineus.cat

viurealspirineus@gmail.com

Tel: 699241871

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



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



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



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



amic

associació
d'amitjans
d'informació
i comunicació

PT PONTE TRILLA

CONSTRUCTORA

davidpontetrilla@hotmail.com · 689 458 183
Carrer de Lleida, 5 · 25794 Organyà · Espanya



la gasolinera
BAR-RESTAURANT

eSpora
events



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

esporaevents2@gmail.com
serveisgastronomics@hotmail.es

TAXI

SERVEI DIARI DE TAXIS

ANDORRA - LA SEU D'URGELL - BARCELONA

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

Servei PORTA a PORTA
Viatges concertats
Viatges a l'aeroport

Possibilitat de
pagar amb targeta



JOAN 650 65 51 96

TAXI **SERVEI DIARI
A BARCELONA**

DAVID

www.taxialturgell.com

Sortida Andorra: 6:30h
Sortida la Seu d'Urgell: 7h (i de tot l'Alt Urgell)
Sortida Barcelona: 15h

Mòbil: 620 69 26 43
Telèfon Seu: 973 35 10 76
Servei "porta a porta"

TAXI
DIARI A BARCELONA

Marisa Reyero

Sortida:
7 del matí, de dilluns a dissabte
Tornada: a les 15 h

Tel. 657 913 368
973 30 25 64

La Seu d'Urgell

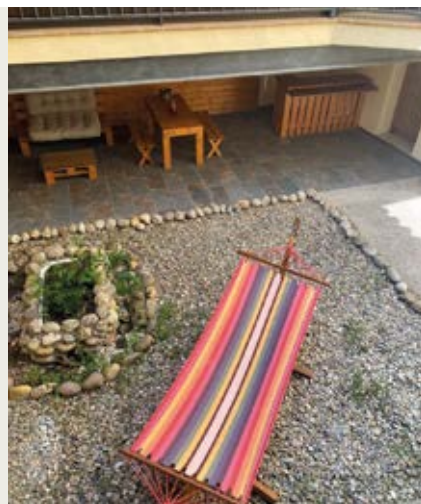


TAXI DIARI LLEIDA
659 965 135

Sortida de la Seu: 7H
Tornada de Lleida: 14H

Pagament: bizum

www.taxialiart.com



EN VENTA

**2 APARTAMENTS
I CASA AMB PATI A ORGANYÀ**

Contacte: 669 463 252



**Ascensors
SALES**



Solucions en elevació i accessibilitat

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



GSM

INSTAL·LACIÓ DE
TELÈFON DE CABINA



SERVEI REPARACIÓ
AVARIES 24 HORES



ESTUDIS
EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

902 158 353

www.ascensorssales.com

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



**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



CAL JESÚS
Bar-Restaurant

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

ORGANYÀ · 973 38 30 68

ANUNCIS BREUS

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

649 311 831

Compro antiguitats

Eines del camp, joguines antigues,
paper i cartells publicitaris antics
Podeu trucar sense compromís.

677 424 143

Es lloga plaça de pàrquing
obert a la Seu d'Urgell.

Més info al 670795606
(trucar per les tardes)

Venda de parcel·la de terreny
urbà de 234 m² amb projecte per
la construcció d'una vivenda
a La Seu d'Urgell.

Més info al 645733324

Busquem local

A la Seu d'Urgell,
per comprar o llogar
de 70 a 100 m².

Trucar per les tardes.
973 98 91 62

Es ven 2 apartaments i casa amb pati

A Organyà
669 463 252

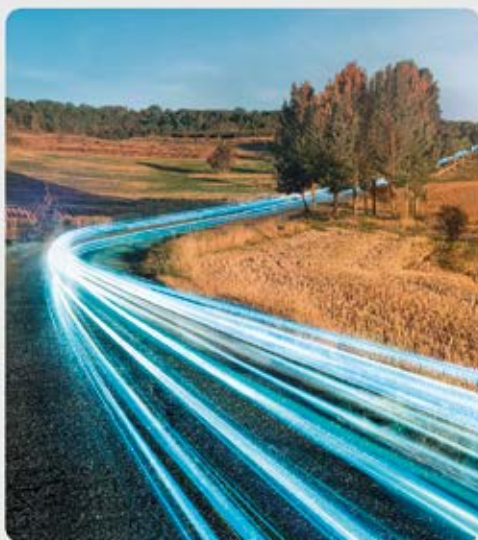
Es busca treballador/a

amb perfil administratiu,
àmbit sector sanitari.

Enviar CV a:
viurealspirineus@gmail.com



**miMovistar et porta una Fibra
a l'altura d'un lloc com aquest.**



**Contracta miMovistar
i emporta't un SmartTV des de 0 €/mes.**



**I, a més a més, podràs mirar tots
els partits en el nou canal
Gol Mundial amb miMovistar
(LaLiga | Tot el Futbol)**

Copa Mundial FIFA Qatar 2022™ inclosa contractant el paquet LaLiga o Tot el Futbol. Consulta'n les condicions a movistares