

Carnestoltes a Sort. Foto: Guillem Lluch



“Moltes caretes pel Carnaval, però encara n’hi ha més la resta de l’any” (*)

(*) Dita popular recollida per les alumnes de sisè de l’escola Pau Claris de la Seu d’Urgell, Carla Tomàs, Ares Soto i Alba Fuentes

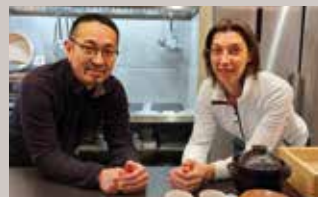
Investiguem?

Aquest febrer dediquem la revista infantil al Carnaval



Fogons del Pirineu

Hem visitat el Wagokoro Pirineu, un restaurant de cuina japonesa a la vila closa de Gerri de la Sal



Joves

El Markus Urban, amb només 17 anys, ha creat un assistent virtual català pensat per ajudar a la gent gran



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

Rebaines

DEL 23 DE DESEMBRE AL 12 DE MARÇ DEL 2023
EN MODA I COMPLEMENTS TARDOR-HIVERN 2022

-40%



PYRÈNÈES
ANDORRA

* Consulta les condicions a la botiga o a www.pyrenees.ad.

El clima al Pirineu

ENRIC QUÍLEZ • President del Grup de Recerca de Cerdanya

Ja hem parlat en aquesta secció algun cop sobre el canvi climàtic al Pirineu. És un tema recurrent. I darrerament, amb el tema del projecte dels Jocs Olímpics d'hivern, la cosa es va posar força tensa. No qüestionaré el canvi climàtic: és un fet corroborat per la comunitat científica internacional. Però, aquest cop, vull mirar-m'ho des d'un punt de vista més original: què vol dir "canvi climàtic" realment?

Quan estudiava, es deia que el clima és un patró meteorològic que es repetia almenys cada 50 anys. Fins i tot hi havia tota una complexa classificació de climes (la classificació de Köppen) en funció de les oscil·lacions tèrmiques i pluviomètriques i altres característiques. Això, tot i que encara funciona prou bé, se n'està anant en orris. Clima vol dir, sobretot, predictibilitat estadística. O sigui, que un any plourà més o farà més calor, però que un una mitjana de cinquanta anys podem fer-nos una idea sobre quin tipus d'estacions tindrem. Per exemple, a Cerdanya, que té un clima mediterrani d'alta muntanya amb una certa component continental, sabem que tenim estius plujosos i hiverns relativament secs. Sabem quan farà vent i quan cauran les llevantedes. O fins fa poc ho sabíem. Ara tot ha canviat.

El mateix podríem dir de l'Aran, amb un clima de forta component atlàntica i de les terres del Pallars i Andorra, entre ambdós climes. Però com deia, això està canviant. Ja no és només que augmenti la temperatura. No a tot arreu serà així. O que nevi menys o a cota més elevada. El problema és que el clima es tornarà més caòtic. Us heu adonat que els meteoròlegs encerten menys les previsions a llarg termini, tot i disposar de millors supercomputadors i més estacions meteorològiques? Això és natural. Es coneix com a efecte papallona i és un efecte del caos meteorològic. Però darrerament, la cosa està empitjorant.

Hi ha anys que l'hivern és molt fred i la plaga de processonària del pi està sota control i anys que passa tot el contrari. No cal que us expliqui la importància que té saber aquestes coses per decidir-se a plantar els sembrats, a collir la fruita o per quan fer neu artificial. Fins i tot, per saber quan hem d'omplir els dipòsits de gasoil. La impredictibilitat és un fenomen complex, amb greus repercussions econòmiques i que afecten quelcom més que a prendre la decisió de quan marxar de vacances. Una conseqüència econòmica directa seran les assegurances del camp, que es basen en estadístiques predicibles. Si això desapareix, quin voldrà assegurar els pagesos?

L'estabilitat del clima és una de les coses que es troben en joc. Podem adaptar-nos canviant cultius o activitats econòmiques fins a cert punt, però no sé com ens adaptarem a variacions brusques del clima. De fet, és possible que hàgim de deixar de parlar fins i tot de clima i limitar-nos a la meteorologia. Potser que hi pensem abans que no sigui massa tard.

Oxímoron

TITUS LLANGORT • Guionista

"En una altra vida"

De jovenet, en una altra vida, em feien gràcia aquells rètols tan matussers col·locats al mig d'una paret acabada de pintar, neta i polida, enganxats amb cinta d'emballar que deien: "Prohibido fijar carteles". Com és possible?, pensava amb una rialla. Han passat els anys i he après algunes coses.

Una d'elles és que això que em cridava còmicament l'atenció era una "paradoxa": un rètol lleig i malgirbat anuncia que no es permet fer el mateix que ells han fet, encara que sigui amb un disseny ben bonic. Fa alguns mesos vaig fer un elogi de la hipèrbole, figura que m'agrada molt i que potser vaig qualificar de "preferida". Un cop publicat, però, em va quedar un sentiment semblant a la traïció. Com si hagués comès una injustícia.

No és que vulgui retractar-me. M'agrada, practico i celebrego la hipèrbole. Però hi ha una altra figura literària que (també) em té el cor robat i mereix el seu article de glòria: és la cosina germana de la paradoxa i es diu oxímoron. Sembla el nom d'un malvat de Marvel o una figura geomètrica exòtica, però és una contorsió semàntica, també molt practicada, i que sovint passa desapercibuda.

Un oxímoron són dos conceptes oposats, junts a la mateixa expressió: *llum fosca, calma tensa, caos controlat*... i el contrast entre aquestes dues paraules generen un nou significat. Normalment, són expressions poètiques, més o menys brillants, i l'usen els escriptors o els oradors per donar èmfasi a les seves al·locucions. L'oxímoron més famós potser és *mort vivent*, un zombi, per entendre'ns, o també *el so del silenci*, recurs molt triat al món literari i musical.

Però si filem prim n'hi ha un altre que potser guanya en presència. Un cop, assegut a la barra d'un bar ja desaparegut, vaig veure com un senyor amb pinta de bohemí va aixecar el braç i va cridar al cambrer: "una cervesa sense alcohol, si us plau... i perdoni l'oxímoron". I és que senyors meus, cadascú que faci el que vulgui i que Déu perdoni els genis del màrqueting i la seva consciència, però la cervesa té alcohol sí o sí, si no no seria cervesa. Voler una cosa i la contrària, de fet, és molt humà.

Acabo de pintar una paret, m'ha quedat molt bonica i llampanant i voldria que continués així per sempre. Deixa'm posar-hi un cartellet, que no sigui que algun brètol hi posi algun anunci i trenqui la meua pau interior. Apa!



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



Institucions i empreses de la Cerdanya desenvolupen un pla per promoure el turisme corporatiu

Albert Lijarcio • Puigcerdà

Isidre Chia, Montse Dolcet i Lluís Ramis al Consell Comarcal de la Cerdanya / Albert Lijarcio

El Consell Comarcal de la Cerdanya i Empresariat Cerdanya, amb l'ajuda dels ajuntaments d'Alp, Bolvir, Ger, Llívia i Puigcerdà i la Fundació Bosch Aymerich, han desenvolupat un pla per promoure el turisme corporatiu a la comarca. La idea és desestacionalitzar aquesta activitat econòmica per tal de millorar la competitivitat de les empreses i la qualitat de l'ocupació en aquest sector. Així, enguany es treballarà en estructurar l'oferta actual i coordinar els diversos agents, ja que s'ha pogut constatar que la comarca està preparada per poder captar reunions empresarials de fins a un màxim de 50-70 persones. El projecte compta amb fons del Servei d'Ocupació de Catalunya, provinents dels ajuts del tancament perimetral del Nadal de 2020.

En la diagnosi prèvia a l'elaboració de l'estratègia s'han identificat tres àmbits principals, com són el tu-



risme, la construcció i l'alimentació, els quals, conjuntament, representen el 90% de les empreses, el 77% de la facturació i el 83% de l'ocupació de la comarca. A partir d'aquí s'han prioritzat quatre palanques de creixement on, a banda del turisme corporatiu, hi ha el vinculat als esports i la salut, la construcció sostenible i les estratègies de diferenciació en alimentació.

En aquest sentit, s'ha decidit co-

mençar pel sector turístic donat que a la comarca de la Cerdanya hi ha més de 200 empreses que s'hi dediquen de forma directa, donant feina a més d'un miler de persones. A més, indirectament, aquest també influeix en els àmbits de la salut, l'alimentació o la construcció. L'objectiu del pla és poder augmentar l'activitat en els mesos menys actius i així convertir llocs de treball estacionals en estables.



GESTORIA ADMINISTRATIVA
CORREDORIA D'ASSEGURANCES
ASSESSORIÉS 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



**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



La Fundació Planes Corts impulsa el cycle 'Tastet d'Oficis' per incentivar la creació de microemepreses rurals

FELIU SIRVENT • Estamariu

La iniciativa, que té lloc a Estamariu, vol donar a conèixer experiències d'autocupació vinculades amb els recursos del món rural

Un taller sobre Formatgeria va inaugurar, el passat gener, el cycle 'Tastet d'Oficis', impulsat per la Fundació Planes Corts amb la finalitat de sensibilitzar i formar sobre activitats econòmiques que tenen en el món rural el seu marc ideal de desenvolupament i creixement. El cycle consta de 12 tallers, que es repartiran mensualment durant tot l'any 2023, i que es duran a terme a diferents emplaçaments d'Estamariu.

Les activitats que es proposen tenen a veure amb el sector agroalimentari, amb l'artesanía, amb feines de reconstrucció del paisatge agrari, i amb professions creatives i deslocalitzades. Uns tallers que tenen l'objectiu de que tothom, homes i dones, rurals i urbans, puguin tastar-los i, si troben allò que els apassiona i que els permetrà viure i treballar al món rural, hi puguin aprofundir.

Les iniciatives d'ocupació que es

puguin crear, derivades de la formació rebuda, comptaran amb el mentoratge i el suport del programa Leader de l'Alt Urgell i la Cerdanya.

Els tallers seran impartits per reconeguts professionals pirinencs de les diferents activitats. En Salvador Maura va fer el primer taller; Albert Villarroó conduirà el taller "de com s'escriu una novel·la", els dies 25 i 26 de febrer; Anna Cortina ens ensenyarà a fer cistells els dies 18 i 19 de març; Marc Casabosch dirigirà el taller de "Plantes silvestres comestibles, sortida etnobotànica i cuina", el 15 d'abril. El 13 de maig, Suzette Böhringer, d'Herboristeria conduirà un itinerari botànic i elaboració de remeis naturals; el 18 juny serà Àngel Portet qui ens parlarà de licors tradicionals del Pirineu.

Els dissabtes 8 i 15 de juliol serà el torn de Marta Tarrés, la Vella de Romadriu, qui ens ensenyarà l'art de

El president de la Fundació, Joan Planes



la ceràmica, i el 19 d'agost, Gemma Pla, de TucutunFotografia, ens ensenyarà a fotografiar l'ànima. Al setembre, Roger Solé, compartirà l'art de construir i conservar parets de pedra seca. I a l'octubre, en Josep M. Troguet, de cal Serni de Calbinyà, ens explicarà com es fan les conserves. Al novembre, el Toni Fernández farà un taller sobre "restauració i conservació de mobles". I al desembre serà el torn d'aprendre a explicar històries amb un mòbil, en un taller dirigit per Joan Gil.



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



El món no s'atura, nosaltres tampoc.

sempre
endavant 

Cada dia decidim el
nostre futur. El d'un
país més lliure, més just,
més verd i més pròsper.
Un país on ningú no es
quedi enrere.



Generalitat
de Catalunya

Ara fa cent anys, d'Axdir a la vila de Puigcerdà (febrer, 1923)

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



A principis de l'any 1923 el nou govern de concentració liberal presidit pel lleonès **Manuel García Prieto** vivia la seva pròpia lluna de mel parlamentària. Les sessions del Congrés dels Diputats romani- en suspens des de la caiguda del govern conservador del cordovès **José Sánchez Guerra**. El penúltim dia de sessions, la tarda del dia 5 de desembre, la

tensió política havia arribat al seu punt culminant quan els diputats ciervistes i els catalanistes es van enfrontar a cops de puny i de bastó enmig de l'hemicicle. **L'escàndol quedaria escrit per sempre**, amb lletres d'or, als annals de la nostra història parlamentària amb la frase pronunciada pel que aleshores era el president de govern: *"En vista de la actitud de las minorías, digo [...] que la sesión no puede continuar, porque no hay Gobierno, pues yo marchó desde aquí a Palacio a presentar la dimisión"*. Les bastonades, tot i això, no es van aturar fins que algú va apagar les llums a la cambra.

El nou govern de concentració d'esquerres, sorgit el desembre de 1922, s'havia proposat, entre els seus objectius principals, **la regeneració democràtica** mitjançant una esperada reforma constitucional. El poder executiu no ho tindria gens fàcil, la situació política i social era inestable. El moment era el menys propici per a iniciar les reformes que amb tanta urgència necessitava el país.

Una de les primeres apostes del nou gabinet va ser la de coençar un canvi de rumb encaminat a la pacificació del Protectorat Espanyol al Marroc, on la nostra joventut es dessagnava en una guerra cruel, estèril i llunyan. El record d'**Annual** seguia ben viu en el cor de totes les famílies dels milers de morts i desapareguts durant l'esfondrament de la Comandància General de **Melilla**. Una petita part dels desapareguts havia tingut la sort de sobreviure però romania en poder del líder de les cabiles rife- nyes **Abd el-Krim**. El rescat dels presoners concentrats a **Axdir** i **Ait Kmara** s'havia convertit ara en una prioritat nacional. L'empresari basc **Horacio Echevarrieta** va tenir un paper destacat en les negociacions a fi d'aconseguir el seu alliberament. L'acord va consistir en el pagament de *"cuatro millones de pesetas, uno en plata y tres en billetes del Banco de España, enteramente abonados por el Gobierno"* a més de l'entrega dels presos marroquins capturats al llarg de les successives operacions militars a la regió.

El dissabte, dia 27 de gener de l'any 1923 es va produir el tan esperat intercanvi de presoners a la badia d'**Alhucemas**. **El rescat dels 367 presoners supervivents**, la major part dels quals eren soldats de lleva, però on també hi havia dones i nens, fou celebrat arreu del país. Molt lluny d'allà, el setmanari **Ceretania** de Puigcerdà es feia ressò d'aquesta nova desitjant *"vuelvan pronto a los brazos de sus familias esas desventuradas víctimas de una política fu-*

nesta". La vila de **Puigcerdà** tenia a finals de l'any 1921 **més de dotze dels seus fills "luchando en África"** (**José González Comas**; **Juan Tapias Andorrà**; **Alfonso Anglada Piguillem**; **José Calvet Pal**; **Juan Solana Papell**; **Salvador Mateos Truño**; **Marciano Roses Rabes**; **Juan Argelés Augé**; **Mariano Roma Serra**; **Ramón Rodríguez Cot**; **Alfonso Cantó Sala y Domínguez**). Després d'**Annual**, alguns dels supervivents, no capturats, s'havien pogut comunicar amb les seves respectives famílies de Puigcerdà gràcies a la **Comisión Provincial de la Cruz Roja de la provincia de Gerona**. Altres agrupacions esteses per tot el país, en especial femenines, les conegudes com a **Juntas de damas de la Cruz Roja**, lluitaren per recaptar fons per a socórrer les víctimes i els seus familiars, i alguns polítics, com el jove diputat **Joan Sarradell Farràs** d'Organyà, anaren fins i tot al Marroc a la recerca de notícies sobre la situació dels desapareguts i els presoners pirinencs, reclamant responsabilitats dins i fora del Congrés dels Diputats.

El dimarts, dia 30, es publicava a **El Telegrama del Rif** una primera llista dels presoners alliberats, desembarcats a Melilla, a bord del vaixell **«Antonio López»** de la Com-

Ara fa cent anys, el 24 de febrer de 1923, el rugit del "Tren correo n°3 s'obria pas per la immensitat de la Cerdanya

panyia Transatlàntica Espanyola. Entre ells es trobava el cerdà **Josep González Comas**, soldat de la Comandància de Ingenieros, de vint-i-cinc anys d'edat, acabats de complir, nascut a

Ger i veí de Puigcerdà.

En Josep era un dels tretze nois, nascuts l'any 1898 i veïns de Puigcerdà, **declarats soldats útils l'any 1919** *"por no padecer defecto ni deformidad de clase alguna"*. A principis d'agost, s'havia produït l'ingrés dels soldats a la **Caja de Recluta de Olot n° 71** però no se'ls hi va entregar *"las cartillas militares por no haberse recibido"*. El dia 25 d'agost, davant de l'aleshores alcalde de Puigcerdà, en **Valentín Gorriz y Hostench**, se li havia lliurat la cartilla militar signant a continuació el corresponent rebut de recepció. Entre els companys de la seva mateixa quinta que també anaren a servir a Àfrica es trobaven els cerdàns **Alfonso Anglada Piguillem** i en **Salvador Mateo Truño**. Després d'aquesta incorporació nominal a files va romandre a Puigcerdà fins que l'11 de febrer de 1920 fou citat *"con objeto de concurrir a la concentración de reclutas en la Zona Militar n° 62"* d'Olot. Allà va ser incorporat a la **Comandancia de Ingenieros de Melilla** encarregada entre d'altres dels treballs de fortificació i arranjament de les vies de comunicació en el **Rif africà**, territori extens, abrupte i esquerp on deixaren la vida molts cerdàns. Capturat arran del desastre d'**Annual** fou alliberat el gener de l'any 1923. Entremig els *"supervivientes de la catástrofe, vivimos interminables meses de dolor: el hambre, las penalidades, las*



Vista parcial de la vila de Puigcerdà als anys vint del segle passat. Les vies del ferrocarril en primer terme. Ara fa cent anys, per aquestes mateixes vies, es va produir l'esperat retorn a casa d'un dels seus fills captiu a Àfrica. Arxiu familiar de Cal Serni de Cabó. TC_401/2023.

fatigas, los golpes, los insultos, la esperanza, la desesperación", era la fi a més de divuit mesos de captiveri en una terra estranya. L'esperança de tornar a abraçar els seus familiars havia estat el motor per a superar aquella adversitat. La tornada a casa dels captius encara es feu esperar unes setmanes més. A poc a poc, el retorn d'aquelles persones estimades, a qui molts ja donaven per perdudes, va omplir de joia els pobles, viles i ciutats d'arreu del país.

Ara fa cent anys, el dissabte dia 24 de febrer de 1923, el rugit del "Tren correo nº 3" s'obria pas per la immensitat de la Cerdanya cap a Puigcerdà amb els "viajeros del tren correo nº 266 procedentes de la línea de Barcelona". El cel lluïa d'un blau intens solcat per algun núvol juganer, el Cadí lluïa altiu com sempre i a la llunyania s'albirava ja la "insigne, fidelísima, heroica y siempre invicta villa de Puigcerdà". En Josep era la primera vegada que recorria aquell trajecte en tren, per fi veia aquelles muntanyes tan enyorades, era ja a casa. Eren les dotze del migdia quan el tren arribava a Puigcerdà. Allà l'esperaven els seus pares, en Josep González García, de 54 anys, natural de La Bouza (Salamanca), comerciant cerdà, propietari d'una tenda de comestibles al carrer Baronia de la vila de Puigcerdà, i na Teresa Comas Guitart, de 51 anys, natural de cal Fórro d'Ardòvol (Prullans); així com les seves dues germanes petites, na Matilde, de 24 anys i na Dolors, de 23 anys. A la vila de Puigcerdà tots van "felicitar a sus padres y demás familia por haber recuperado al hijo y pariente que habían llorado por creerlo víctima [...]" i després va ésser "reci-

bido por numerosos amigos que le acompañaron hasta su casa".

Gairebé un mes més tard, el dia 26 de març de l'any 1923, l'Ajuntament de Puigcerdà presidit per l'alcalde accidental Ramón Cosp Esteva i els regidors Norberto Cot Blanc, Esteban Planas Rousó, Valentín Gorriz Hostench i José Turiera Puigbó, en unió del secretari Balamero Giménez Manaut, va acordar: "hacer constar en acta verse orgulloso, por haber podido lograr el rescate del hijo de esta Villa José González Comas, del cautiverio en que estaba sometido desde el mes de Julio de 1921, en los campos de batalla marroquíes".

Uns dies abans se li havia tributat un gran homenatge a la parròquia de Santa Maria de Puigcerdà que "excedió nuestros cálculos y esperanzas". En aquest, "comulgaron con el ex-prisionero sus padres, hermanas y multitud de amigos y admiradores del joven, a todos los cuales dirigió el celebrante entusiastas palabras de enhorabuena y felicitación".

L'hivern estava arribant al seu final i la vila de Puigcerdà s'alçava incommovible al "pas de la llunyania tempestat" mentre la primavera estenia el seu alegre mantell verd a tots els racons de la Cerdanya. En aquells dies de l'any 1923, els 28 nois veïns o naturals de Puigcerdà, nascuts l'any 1902, es preparaven per a participar en les operacions de reclutament per l'exèrcit. Entre ells es trobava en Joan Admetlló Mas, nascut a cal Gravat del Pla de Sant Tirs i veï aleshores de Puigcerdà juntament amb els seus pares en Francisco i l'Amàlia, però aquesta ja és una altra història...

L'os en el costumari pirinenc

TONI ALET • La Seu d'Urgell



Foto de Vilanova de Banat. Autor desconegut.

L'os en l'antiguitat es considerava el rei dels animals a l'Occident, ésser mitològic "pagà" representava la força, el valor, la intel·ligència, la curiositat, el coratge i també la fertilitat.

L'Església catòlica desmitificava l'os, la figura més poderosa havia de ser crist, i demonitzà l'os, passant a ser considerat un animal maligne, en lluita contra l'home, que atacava als ramats i que havia de ser dominat o mort. Finament, un cop s'exterminà la majoria d'exemplars a l'Europa occidental, se'l ridiculitzà, se'l considerà un animal de baix rang i se'l representava en pintures i capitells amb bufons, joglars o dominat i encadenat.

Les festes de l'os són un bon exemple d'una tradició ancestral d'origen pagà precristià que ha arribat fins als nostres dies.

"Recordo que el meu padrí quan tenia 6 anys em portava a veure les carrosses de l'Estudiantina, també al Pati Palau es feia passejar l'ossa que consistia a llogar un noi de les bordes d'Arfa, li posaven una pell d'os vella i li fotien moltes garrotades (...)." Així descrivia en el nostre germà Peret Serra "Bull"

el seu record sobre la Passejada de l'Ossa per la Seu d'Urgell els dies de Carnaval cap a principis de segle XX.

En algunes de les festes de l'os que han arribat fins als nostres dies trobem encara l'essència d'aquest com a ésser mitològic, valent, sexual, astut i poderós. També el trobem representat com a un ésser diabòlic, mutant o embruixat a El Vallespir (Catalunya nord), La Mata (València), Ituren (Navarra) o Bielsa (Aragó). En canvi, a l'Alt Urgell les representacions de l'os es basaven en el model eclesiàstic de dominació de l'os per part de l'home, tal com ens mostren les descripcions que ens han arribat de la Seu d'Urgell, Vilanova de Banat, Pallerols o Castellbò.

La Candelera, l'hivern i l'os

Antigament, es considerava que quan l'os sortia de la cova, acabava la hibernació, començava la primavera i es despertava la fecunditat de la natura.

Les festes de l'os se celebraven a principis de febrer, coincidint amb la Candelera, però amb el pas del temps la majoria de les poblacions

ho van traslladar a Carnaval, moltes vegades per imputacions cristianes.

A casa nostra, hi ha molts refranys que relacionen l'hivern, l'os i la Candelera.

*"Per la Candelera, l'os surt de l'ossera"
"El sol de la Candelera quaranta dies l'os a l'ossera"*

"Si la Candelera plora l'hivern es fora, si la Candelera riu l'hivern es viu"

Antigament, els pagesos consideraven el dia 2 de febrer com la nit de l'os i aquesta marcava l'inici i l'esdevenir de l'any agrari.

En la meua opinió, els refranys de la Candelera i l'os no estan relacionats amb la meteorologia sinó amb el cicle lunar.

Si la Candelera riu, lluna plena, Carnaval cau tard i l'hivern no s'ha acabat, caldrà esperar sis setmanes o quaranta dies.

Si la Candelera plora, lluna nova, Carnaval és proper i l'hivern ja s'acaba.

Si la Candelera ni plora ni riu, quart minvant, encara falta uns dies per Carnaval i ens queda una setmana i escaig d'hivern.



Foto de Vilanova de Banat. Autor desconegut.

Les tradicions com a bé immaterial

Les tradicions formen part de la memòria col·lectiva i constitueixen un dels més preuats signes d'identitat dels nostres pobles. Les tradicions són la representació física dels records intangibles de les vivències de les generacions que ens han precedit i considerades autèntics tresors immaterials.

Moltes tradicions tenen uns orígens incerts, totes van evolucionar amb el temps i es van anar adaptant als canvis..., algunes encara reflecteixen antigues tradicions paganes, altres mostren actes de fe i religió, moltes mostraven les pors, la duresa del dia a dia, del treball, també injustícies i patiment d'unes èpoques passades però també moments d'alegria, de solidaritat, de germanor, d'esperança, de petites o grans victòries.

Eren justament la vàlvula d'escapament a una dura existència terrorífica, a una vida marcada per la repressió de la fe. Això sí, totes i cadascuna d'aquestes tradicions va construir la identitat col·lectiva i també la nostra individual.

La globalització i les tradicions

La societat actual tendeix a adoptar tradicions foranes i menyspreant les pròpies. D'aquí que sigui de vital importància incentivar que pares, avis, tiets..., facin partícips a nens i joves de la necessitat de recuperar una

identitat que anem perdent per la influència d'altres cultures mediàticament més poderoses però no més valuoses.

Fer cagar el tió i reis d'orient en comptes de Pares Noels i Santes Klaus, Tots Sants, castanyes i panells enlloc de Halloween, carbasses i "trick or treat", aplecs, fires, trobades, Patums, caramelles, falles, balls plans, cerdans o sardanes, etcètera. Acceptem amb naturalitat la mutació inevitable i en positiu de les tradicions sempre que no representin la mort de la tradició local original. En aquest punt, si m'agradaria fer esment de la degeneració de la Festivitat de Sant Joan a l'Alt Urgell i com s'ha anat convertint en una *masclètà* anàrquica i incívica, però amb l'esperançadora excepció de les falles d'Alàs.

Recuperem les tradicions i fomentem-les

L'any 2000 a Organyà es va recuperar el Ball del Cavallot i la Balladora, desapareguda des de finals del segle XIX, gràcies a la feina l'Associació Cultural Trespunts Avall, encapçalada per en Josep Guàrdia. Avui la tradició està plenament recuperada i va passar a reforçar altres actes com la missa del gall i la cremada del Carro, tradició ancestral que es modificà accidentalment als anys 70 passant de cremar fustes i trastos vells a carruatges, fins a la desaparició total d'aquests vehicles el que obligà

al jovent a la construcció artesanal dels mateixos. Avui es pot dir que la nit de Nadal d'Organyà és, sense cap mena de dubte, una de les més riques i originals del costumari català actual. Malauradament, no va passar el mateix amb les Carrosses de Sant Antoni, una de les tradicions més arrelades a la meua memòria infantil.

No puc acabar l'article sense parlar de la Comissió de Festejos de la Germandat de Sant Sebastià, un exemple d'entitat valedora de les tradicions locals i pirinenques, que participa en múltiples activitats tradicionals com són la Processó de Setmana Santa, la recuperació del Cor de Caramelles de la Seu d'Urgell (un dels pocs Cors Clavé masculins que resten a Catalunya), la recuperació de l'Estudiantina de Carnaval, recuperada l'any 1996 i la futura recuperació de la Passejada de l'Ossa pel carnaval de la Seu d'Urgell del 2023.

Totes aquestes tradicions són un llegat sobre el qual tenim el deure d'actuar com els nostres avantpassats haurien desitjat. És en aquest context que ciutadans i institucions hem de treballar plegats per a fomentar-les (no només per garantir-ne la supervivència sinó també la recuperació d'aquelles tradicions que no hagin caigut encara en el més profund dels oblits) buscant la implicació de la societat.

Presenten una trentena de propostes culturals per gaudir durant el primer semestre de l'any 2023 a la Seu d'Urgell

REDACCIÓ • La Seu d'Urgell

El nou cicle musical 'Arrel Alt Urgell' proposa quatre concerts: Arnau Obiols, amb 'Mont Cau'; Clàudia Colom, amb 'La flor del dimoni'; Ernest Pipó, 'Pepon' Vilarrubla i Erika Weigand, amb 'Sorguen'; i Cati Plana i Jordi Macaya, amb 'Clavellina d'aire'.



L'Àrea de Cultura de l'Ajuntament de la Seu d'Urgell ha presentat l'**Agenda d'Activitats Culturals** per aquest primer trimestre de 2023 que recull més d'una trentena de propostes adreçades a tots els públics amb música, teatre, exposicions, dansa, tradicions populars, entre d'altres. Així ho van anunciar l'alcalde urgellenc, **Francesc Viaplana**, i el tinent d'alcalde de Cultura, **Carlos Guàrdia**, juntament amb els tècnics **Albert Galindo** i **Andreu Campillo**.

En la presentació d'aquesta agenda, **Viaplana** va voler felicitar a l'equip de l'Àrea de Cultura de l'Ajuntament "perquè creiem que és una molt bona proposta que quasi bé dona activitat cultural totes les setmanes des d'ara i fins el pròxim mes de juny". L'alcalde de la Seu va remarcar l'esforç per part de l'Àrea de Cultura perquè això sigui possible, on va destacar la varietat de propostes culturals per arribar a públics de totes les edats.

Per la seva part, **Carlos Guàrdia** va explicar que la programació cultural "constitueix el principal producte que elabora l'Àrea de Cultura de l'Ajuntament i ho fa sota el nom o la marca de *Cultura la Seu*". "Aquesta agenda, va afegir Guàrdia, és una eina de comunicació que persegueix un triple objectiu: apropar l'oferta cultural del municipi a la ciutadania; ajudar a entitats i associacions a difondre la seva activitat i planificar l'activitat cultural durant sis mesos i evitar així coincidències de celebració d'actes en les mateixes dates".

Gener-Juny 2023: més de 30 propostes culturals

Respecte al contingut de la programació de l'Agenda d'Activitats Culturals que van començar el mes de gener i que s'allargarà fins a finals del pròxim mes de juny, el tinent d'alcalde de Cultura de l'Ajuntament de la Seu d'Urgell va explicar que "s'ha organitzat en base a una trentena de propostes, de diversa tipologia (exposicions, concerts, espectacles teatrals, i també compta amb el Festival del Joc del Pirineu, i activitats tradicionals, com ara la Processó i les Caramelles". Guàrdia també va voler remarcat que aquesta agenda no incorpora les activitats del Carnestoltes "perquè s'està treballant la programació des de l'Àrea de Festes, conjuntament amb col·lectius i entitats de la ciutat".

Cicle de concerts 'Arrel Alt Urgell'

D'entre les més de 30 propostes culturals, hi destaca com a novetat d'enguany un petit cicle de concerts que sota el títol 'Arrel Alt Urgell' oferirà quatre propostes de quatre projectes musicals d'artistes i grups musicals de la comarca de l'Alt Urgell.

Aquest cicle, que tindrà lloc entre els mesos de febrer i abril, proposa quatre concerts d'artistes i grups de la comarca: **Arnau Obiols**, amb 'Mont Cau'; **Clàudia Colom**, amb 'La flor del dimoni'; **Ernest Pipó**, 'Pepon' Vilarrubla i **Erika Weigand**, amb 'Sorguen'; i **Cati Plana** i **Jordi Macaya**, amb 'Clavellina d'aire'.

Sobre la creació d'aquest cicle musical, **Carlos Guàrdia**

dia va manifestar que “creiem que és una manera que la ciutadania pugui viure i veure grups i artistes de la Seu d'Urgell i comarca, i per altra banda, és que els quatre projectes musicals que han tret fa ben poc novetat discogràfica o ho faran en breu, és una manera d'ajudar a donar-los més visibilitat”.

Una altra proposta remarcable és la recuperació de l'obra teatral *'Buho'* de Titzina Teatre, programada per l'any 2020 però que es va haver d'anul·lar a causa de la pandèmia. Aquest espectacle teatral tindrà lloc el dia **16 de març**, a les nou de la nit, al Teatre Cinema Guiu.

Teatre Nu estrena 'Contes meravellosos' a la Seu

Altres propostes que destaquen de l'Agenda d'Activitats per aquest primer semestre de l'any és l'espectacle *'Contes meravellosos'* de la companyia Teatre Nu, que s'estrenarà a nivell de tot Catalunya el **dissabte 25 de març**, a les sis de la tarda, al Teatre Cinema Guiu de la Seu. *'Contes meravellosos'* és un homenatge a l'autora i il·lustradora Lola Anglada que s'adreça a un públic familiar.

Fuenteovejuna, breu tratado sobre las ovejas domésticas, amb Obskené Teatre

Com a tancament de la temporada del projecte d'arts escèniques *'Plançó: circuit escena jove Ponent-Pirineus'*, la Seu d'Urgell acollirà l'obra *Fuenteovejuna, breu tratado sobre las ovejas domésticas*, a càrrec d'Obskené Teatre que fa sortir al carrer en clau contemporània al clàssic de Lope de Vega.

Aquesta reinterpretació de *'Fuenteovejuna'* tindrà lloc el **divendres 5 de maig**, a les vuit del vespre, al Claustre del Racionero, ubicat al Parc del Valira de la Seu d'Urgell.

Teatre d'humor i teatre musical

Aquesta programació cultural també aposta, entre d'altres, tant pel teatre d'humor com pel teatre musical. Així, per **dijous 2 de febrer** arriba *'Meloncolia'* amb Joan Estrader, “on l'absurd, l'humor i la paraula són l'artífex de la poesia”. El **dijous 2 de març** la companyia Il·luminati ens portarà *'Quasi Òpera'*, espectacle musicoteatral amb tocs d'humor.

CULTUR
A LA SEU

LA SEU D'URGELL
FEBRER 2023

Meloncolia

JOAN ESTRADER

TEATRE D'HUMOR

Humor absurd a la Seu, del bo.

En Joan és un tipus estrany que et deixa entre l'admiració i les ganes de frotre-li una clatellada i tot seguit una abraçada...

L'absurd, l'humor i la paraula com artífex de la poesia.

Dj 2 de febrer | 21 h | Teatre Cinema Guiu

ANTICIPADA
10€
 TAQUILLA
12€

La motxilla de l'Ada

TEATRE AL DETALL

TEATRE FAMILIAR

L'Ada, ara ja no porta aquella motxilla feixuga, que tant li pesava, que no la deixava ser qui és. Amb aquella motxilla, l'Ada sentia que no encaixava amb el que suposem que ha de ser un nen o una nena. Però ara ja ha trobat el seu lloc.

Un espectacle que ens parla de la identitat de gènere, perquè allò de “nen-nena, homedona, blau-rosa, fort-feble...” potser ha de canviar definitivament.

GRATUIT
de 0 a 3 anys

5€
de 4 a 14 anys

7€
a partir de 15 anys

Ds 25 de febrer | 18 h | Sala Sant Domènec

Música en directe:
LA TRESCA
I LA VERDESCA
Jordi López,
Toni López i
Claudi Llobet

Interpretació:
Xavi Iclúñez
i Txell Botey

	DIA	HORA	QUÈ? / TÍTOL?	QUI?	ON	PREU €
FEBRER	Dj 2	21 h	Teatre: Meloncolia	Joan Estrader	Teatre Cinema Guiu	10 € / 12 €
	Dv 3 al dm 28	17 a 20 h	Exposició: Construccions amb suro		Sala La Cuina de les Monges	Gratuit
	Dg 5	18 h	Concert Projecte Simfònic	Conservatori de Música dels Pirineus	Sala Sant Domènec	10 €
	Dv 10	21 h	Concert: Mont Cau	Arnau Obiols	Sala Sant Domènec	12 € / 15 €
	Ds 25	18 h	Teatre familiar: La motxilla de l'Ada	Teatre al Detall	Sala Sant Domènec	5 € / 7 €
	Dg 26	12 h	Taller de teatre: La promesa de la Revolució	An. Catalana per la Pau / Theatre Palestina / Esc. Teatre la Seu	Per determinar	-

20è aniversari de la recuperació del Carnestoltes Tradicional

16, 18 i 22 de febrer de 2023

Carnestoltes Tradicional de Bellver de Cerdanya

Dijous Gras, 16 de febrer
20.00H: CERCAVILA AMB SORTIDA DES DE LA PLAÇA DEL PORTAL. PRESA DE L'AJUNTAMENT I PREGO DEL REI CARNESTOLTES. MÚSICA I BALLS TRADICIONALS DE 'L'ESPINGUERI', 'EL BURRICOT' I 'EL TIO FRESCO'. A LA PLAÇA MAJOR. TAST DE BOTIFARRA D'OU.

Dissabte, 18 de febrer
17.00H: GRAN RUA. SORTIDA DES DE LA PLAÇA DEL PORTAL, AMB ACOMPANYAMENT MUSICAL.
19.30H: BALL DEL 'TIO FRESCO', CREMA DEL REI CARNESTOLTES I BALLS: XOCOLATA DESFETA I COCA PER A TOTJOM, I CONCERT DE RACHEL & TOTE'S MOOD AL POLIESPORTIU.

Dimecres de Cendra, 22 de febrer
19.30H: FUNERAL DEL REI CARNESTOLTES. SORTIDA DES DEL CENTRE CIVIC FINS A LA PLAÇA DEL PORTAL. SARDINADA POPULAR.

Musica amb els Flabiolaires i Manxaires Moixons del Segre i Grallers i Timbalers Gra de Pallà.

Organitza:
Comissió del Carnestoltes Tradicional de Bellver de Cerdanya

Guardonat amb el Premi Cerdà de l'Any 2017

Col·labora:



la quina

AFA BELLVER



19/02/2023

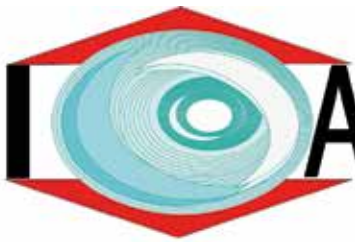
Bellver de Cerdanya

Poliesportiu | 18:00 | Servei de Bar | 

Venda de cartons a partir de les 17:30

Tota la recaptació es destinarà a subvencionar les sortides i colònies dels infants de l'escola Mare de Déu de Talló

FEMIA Ascensors





PROJECTES CLAU EN MA__MANTENIMENTS__
REHABILITACIONS__MODERNITZACIONS__
ADAPTACIO D' ASCENSORS__SERVEI 24 HORES

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

www.femiascensors.com

AV. ALCALDE ALTISENT N°16
25620 TREMP +34648164551

XXVI **FESTA DEL TRINXAT**

25/02/2023

21.00h - Poliesportiu de Puigcerdà

**Venda de tiquets a l'Oficina de Turisme de Puigcerdà
(Plaça Santa Maria s/n) a partir del 6 de febrer - Preu: 27,50€**

Més informació al telèfon 972 88 05 42 o a info@puigcerda.cat



Neix l'única formatgeria dedicada només al tupí al petit poble de Boldís Sobirà

MARTA LLUVICH • Boldís Sobirà



El tupí és un formatge tradicional de les comarques del Pirineu resultant del reaprofitament d'altres formatges vells i secs. Ara, a Boldís Sobirà, al Pallars Sobirà, Ramon Punsola i Pilar Ruíz acaben d'obrir l'única formatgeria dedicada només a l'elaboració artesana de tupí, amb la particularitat que el fan a partir de formatges sencers i no de sobres. El matrimoni va començar a fer aquest formatge a Mataró l'any 2017, però la pandèmia va estroncar el projecte i van decidir fer un canvi de vida i iniciar-lo al Pallars, d'on el pare del Ramon n'era originari. Casa Nicolau de Boldís Sobirà, una de les 14 cases del poble, és la que ha donat nom a la formatgeria, Lo Nicolau Artesà, que compta amb una quinzena de varietats d'aquest formatge.

Ramon Punsola ha explicat que fan el formatge de tupí tradicional de pasta molt tova i untuosa, amb el sabor fort i intens característic d'aquest producte, i amb un regust del licor



emprat en la seva elaboració. Lo Nicolau Artesà li ha afegit el seu toc personal i n'elabora amb ratafia, xocolata, nabius, ceps, figues o nous.

Però el toc més personal l'han fet amb el tupí de boles. Es tracta d'una

recepta on han volgut unir la tradició del tupí amb la modernitat de presentar-lo amb boles. Els formatges que utilitzen per fer el tupí els compren a altres productors de la zona i ells solament fan la recepta del tupí.

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

Llívia,

banys termals tot l'any!

OBERT CADA DIA DE 10 A 19 HORES

Aigua sulfurosa a 32-38 °

Piscines a l'exterior

Servei de sauna



AJUNTAMENT DE LA
VILA DE LLÍVIA



DIFERENTS ABONAMENTS I PREUS



Més informació: www.llivia.org

Telèfon 972 896 313

Cuina japonesa a la vila closa de Gerri de la Sal

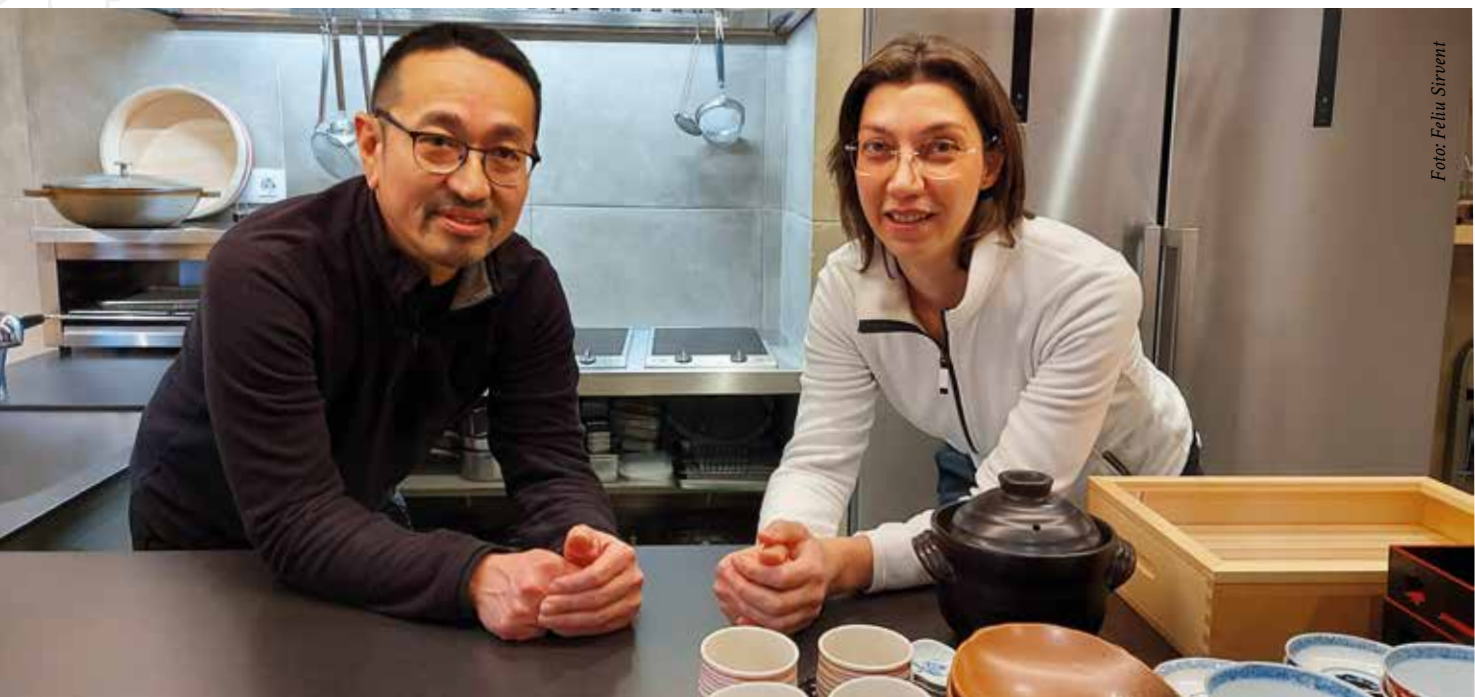


Foto: Feliu Sirvent

LLOC: Plaça de Sant Feliu, 4 GERRI DE LA SAL (Pallars Sobirà)

FUNDAT PER: Anna Perayre i Kenya Nakamura

ANY: 2021

PROPIETAT: Anna Perayre i Kenya Nakamura.

DESCRIPCIÓ: Menú degustació (Omakase) de cuina japonesa, que combina producte fresc de proximitat i de temporada amb ingredients genuïnament japonesos.

www.wagokoro.es

FELIU SIRVENT



La vila closa, la part més antiga de Gerri de Sal, documentada des del s. XII, conserva intacte el regust medieval. Els seus carrers mantenen l'estructura original al voltant de la plaça de Sant Feliu. Una trentena de cases, la majoria de les quals amb l'accés pel clos, i l'església parroquial, configuren un entorn ben singular. El pont romànic de pedra, refet

en diverses ocasions, comunica la vila amb l'antic monestir de Santa Maria, nascuts tots dos de l'explotació de l'aigua de la font salada. Passejant per la vila closa, declarada bé cultural d'interès nacional, trobem el *Wagokoro Pirineu*, un restaurant de cuina japonesa ubicat a la planta baixa de *Casa Gassol*, una antiga casa pallaresa del s. XVII.

La cuina japonesa està de moda. Els seus incondicionals asseguren que ho té tot: és sana, defuig la sofisticació i s'acosta a l'essència dels aliments. La seva lleugeresa i senzillesa la fan extremadament atractiva. L'estètica i la presentació dels plats, acurada i visual, la converteixen en una opció deliciosa i imbatible. Ara fa dos anys, el cuiner japo-

nès **Kenya Nakamura** i la seva companya, **Anna Perayre**, van decidir deixar Barcelona i obrir el seu restaurant al Pirineu, a Gerri de la Sal, al sud del Pallars Sobirà. *Teníem ganes de fer un canvi a la nostra vida i retrobar-nos molt especialment amb la tranquil·litat i amb la natura*, explica l'Anna. El Kenya i l'Anna es van conèixer a Alemanya, van viure un temps al Japó i durant dotze anys han regentat el reconegut *Wagokoro*, al carrer Regàs de Barcelona, al barri de Sant Gervasi. *Per a nosaltres la natura és molt important, ho és per a la vida personal, però també per a la nostra cuina*, afirma el cuiner nipó, nascut a Kyushu, la tercera illa més gran del Japó, ubicada al sud de l'arxipèlag.

A la mateixa casa dels padrins, on l'Anna va passar tants estius adolescents, i sota un sostre de bigues plenes d'història, Kenya Nakamura prepara els plats de l'*Omakase*, un menú degustació que sempre esdevé una sorpresa i on combina el producte fresc de proximitat i de temporada amb ingredients genuïnament japonesos. *Omakase* vol dir 'fer confiança al xef' o 'posar-se en mans del xef', és a dir, deixar que el cuiner condueixi l'àpat i esculli què menjaran els seus comensals, com i quan. Nakamura explica que utilitza al màxim els productes de proximitat, *perquè aquesta ja és una característica de la cuina japonesa en general*. Assegura que al Pallars hi ha productes de gran qualitat *que incorpore en el menú, tot combinant-los amb els que són propis de la cuina japonesa*. Sovint s'hi pot trobar la truita de riu de Tavascan, peix del Mediterrani, carns ecològiques del Pirineu, verdures fresques de l'hort de Casa Gassol, formatges artesans del Pallars, bolets de

muntanya, arròs del Delta, però també productes importats del Japó que li permeten mantenir l'essència de la cuina japone-

Kenya Nakamura prepara els plats de l'*Omakase*, un menú degustació que sempre és una sorpresa

sa: algues, katsuobushi, salsa de soja, sake, mirin, vinagre d'arròs i miso, entre d'altres. Precisament, *Wagokoro* vol dir 'ànima japonesa', una essència que el restaurant ofereix a un màxim de 8 o 9 comensals que s'asseuen a la barra que envolta la cuina, en un ambient tranquil i relaxat, sense presses

ni esperes. Un menú que els transporta al Japó, gràcies als sabors, olors i a la manera de servir.

Tots els plats del menú que proposa Kenya Nakamura estan elaborats de forma artesanal (Tezukuri), *això vol dir que no comprem res fet, no utilitzem cap producte precuinat ni elaborat prèviament, ni salses de pot ni industrials*. Tot comença de zero a la cuina del Kenya, assenyala l'Anna amb satisfacció. Aquesta és la millor manera de gaudir del sabor natural de cada ingredient mitjançant les diferents tècniques de preparació de la cuina japonesa.

SOPA DE MISO

Ingredients per 4 persones:

- 1 litre d'aigua
- 20 gr d'alga kombu
- 30 gr de katsuobushi (bonítol sec)
- 60 gr de miso
- 1 grapatet d'alga wakame
- 20 daus petits de tofu
- 1 tija de ceba tendra a rodanxes fines

Preparació

Primer preparem el dashi (caldo japonès): hidratem l'alga kombu amb l'aigua una nit en una olla, posem l'olla a coure a foc lent durant 15 minuts, la retirem del foc, hi posem el katsuobushi (infusionem) i ho colem tot.

Un cop tenim el dashi, li barregem el miso sense que faci grumolls, hi afegim l'alga wakame i el tofu i ho posem a foc mitjà per escalfar la sopa sense que arribi a bullir. Parem el foc, hi afegim la ceba tendra i emplatem en bols petits.



Amb el suport de:



Des de 1915

El Pontet d'Arfa

(de dimarts a diumenge
amb reserva)

Menú de calçotada

- Entrants de la casa
- Calçots amb salsa
- Xai a la brasa o botifarra
amb guarnició
- Postres de la casa
a escollir
- Aigua, Vi o Cervesa
(Cafè no inclòs)

28,50€
IVA INCLÒS

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

OBERTS DE DIMARTS A DIUMENGE



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

T. 657 88 57 66 / 669 49 04 27

 El Pontet de Arfa

*Molí
del Pau*



Si ens telefonas 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



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)

PT **PONTE TRILLA**

CONSTRUCTORA

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

INVESTIGUEM?

Carnaval

Jocs infantils d'abans

A través d'un llibre del Pep Espunyes recuperem alguns jocs infantils d'abans

Una imatge de Carnaval

Taller d'elaboració d'embotit de Farcit de Carnaval a Sort

TRADICIONS

Una de les nostres tradicions, en la nostra cultura, és la matança del porc. Aquesta s'ha anat perdent a les cases de pagès de Catalunya. La matança es considerava una festa familiar i una tradició de gran importància, però actualment, encara es practica en algunes cases.

Es fa durant els mesos de gener i febrer. Abans, quan a totes les cases es matava el porc, era un dia que tothom hi participava, des dels més grans fins als més petits. Això els suposava aliment per tot l'any i abundància de menjar per Carnaval.

Actualment, encara trobem algunes cases de pagès que continuen fent la matança, convertint-la en un dia de festa i gresca. Doncs, ja no és per necessitat com abans, sinó més per tradició familiar.

Alguns de nosaltres encara ho vivim i matem el porc o, assistim a alguna casa que encara ho fan. Per a nosaltres això suposa estar amb la família, amics i gent del poble, menjar llonganissa, botifarra, pernil... A més a més, implica fer un gran treball en equip i menjar molt bé al final del dia.

Semblant a aquesta festa, en la cultura musulmana, es mata un corder. Es fa una gran celebració amb la família quan s'acaba el Ramadà.

Gala Navinés, Jan Vilarrubla,
Martina Pluvinet i Haron Gattafi
(alumnes de sisè - Escola Pau Claris)



CàRnàVàl

De Bona Gana
Restaurant & Esmorzars

ESMORZAR DE FORQUILLA, ENTREPANS,
MENÚ DIARIA, TAPES, CARTA I BRASA

MENÚ MIGDIA
ENTRE SETMANA **13€**
IVA inclòs

CAPS DE SETMANA
I FESTIUS **17€**
IVA inclòs

Av. Guillem Graell, 36 · La Seu d'Urgell
Tel. 621 298 825 · 624 296 424

EL CARNAVAL

Ara s'acosta Carnaval i el menjar com l'es-cudella i la carn d'olla són els àpats més abundants.

Aquesta festa té origen en els romans, grecs i jueus que celebraven festes semblants al Carnaval.

Els romans dedicaven la seva festa als seus déus. Eren festes molt boges en les quals els esclaus i els soldats triaven un rei que primer manava tant com volia, però al final havia de morir.

Aquesta festa al llarg de la seva història s'ha intentat prohibir, però ha continuat fins ara. Amb el temps, el Carnaval ha anat canviant i s'ha convertit en la festa més popular, alegre i participativa de l'any. És

una festa alegre on ens disfressem.

El Carnaval comença amb el dijous gras, quan el Carnestoltes està a punt d'arribar, on comencen les disfresses i es menja escudella amb carn de porc. Després el divendres, la festa ja ha començat i tot món està celebrant l'arribada del Carnaval. A les escoles també ho celebrem. Molts pobles fan les calderades i els ranxos. La festa acaba el Dimecres de cendra. Dura quasi una setmana.

Llavors ja ve la Quaresma. Si el Carnaval es disbauxa i gresca, la Quaresma és tot el contrari.

Sofia Lazo i Xiana Villalba
(alumnes de sisè - Escola Pau Claris)

Dites de Carnaval:

- Carnestoltes quinze voltes i si Nadal fos cada mes, que cada dia fos Pasqua i la Quaresma mai vingués.
- Casament de Carnaval, casament que res val.
- Amor de Carnaval, és el que més val.
- De Nadal a Carnaval, set setmanes per igual.
- De tard o de primer, Carnestoltes pel febrer.
- De Nadal a Carnestoltes, tot el món va en tretze voltes.
- Moltes caretes pel Carnaval, però encara n'hi ha més la resta de l'any.
- La neu de Sant Andreu, fins a Carnestoltes la veureu.

Carla Tomàs, Ares Soto, Alba Fuentes
(alumnes de sisè - Escola Pau Claris)



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

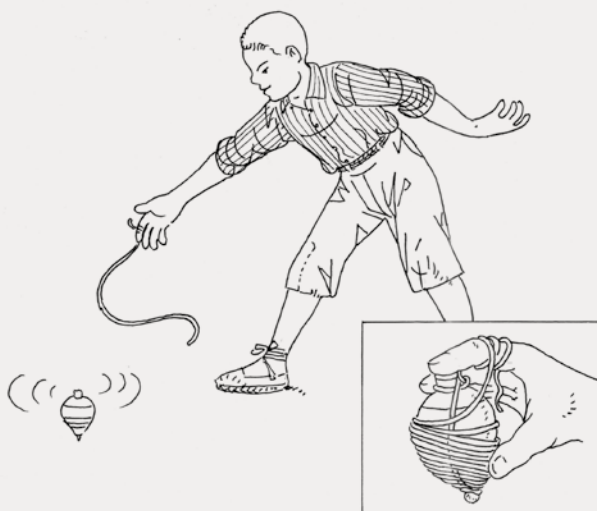
Joaquim Viola, 9 Baixos · 25700 · La Seu d'Urgell · Tel. 973 361 320 - administracion@andredesousa.eu

JOCS I CANÇONS INFANTILS D'ABANS



El joc és una activitat necessària i essencial perquè l'infant es vagi desenvolupant d'una manera natural i saludable així que arriba al món. De fet, l'infant neix curiós, espontàniament curiós, i és aquest interès per descobrir la força que l'empeny cap al joc, un joc que consisteix a conèixer-se a si mateix i a conèixer l'entorn que l'envolta com a font d'aprenentatge.

Pel que fa al cant, l'infant ha de sentir cantar i ha de cantar: és un estímul de comunicació i d'expressió que l'ajudarà a desenvolupar la intel·ligència, la creativitat i el llenguatge.



**CARNISSERIA
CHARLIE**

Sant Ermengol, 5 · La Seu d'Urgell

Telf. **973 360 999**

charliecam@hotmail.com

www.carnisseriacharlie.com



Pel que fa al procés educatiu de l'infant, el joc és d'una importància cabdal. Sobretot quan l'infant juga amb altres infants, ja que es mou en un context en què es pot mostrar, i es mostra, tal com és, desinhibit, en un intercanvi d'opinions col·lectiu. Un fet que, en principi, fomenta la llibertat d'expressió.

A mitjan segle XX, els primers jocs que els pares, i moltes vegades els padrins, practicaven amb els infants, solien tenir lloc a la vora del foc o a la sala de casa, segons quina fos l'estació de l'any. En temps de fred, al voltant del foc, calentons, i al bon temps, a la sala, una estança habitualment més freqüent que les altres.

Alguns dels jocs d'abans que podem veure en aquestes il·lustracions fetes per Riart eren fer córrer el cercol, arrencar cebes, jugar a cavall fort, a tibar la corda, a la cabota, a saltar corda o, senzillament, distreure's amb el gos o seure a la falda dels padrins i les padrines escoltant les cançons que cantaven. Aiii, coses d'abans...



Informació extreta del llibre *Jocs i cançons infantils d'abans*, de Josep Espunyes. Amb il·lustracions de Francesc Riart i música d'Eric Bach.



- 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

La Seu d'Urgell serà un escenari gegant on jugar i una ciutat implicada amb la setena edició del Festival del Joc del Pirineu

REDACCIÓ • La Seu d'Urgell

Ja s'ha presentat la setena edició del Festival del Joc del Pirineu que organitza l'Ajuntament de la Seu d'Urgell, i que enguany tindrà lloc el cap de setmana del 31 de març i 1 i 2 d'abril.

“Aquest és un esdeveniment de la ciutat totalment consolidat, un festival del joc de referència a Catalunya que presenta una especificitat respecte a la resta: en el nostre festival hi juga tota la ciutat, on tota la ciutat participa. El joc és cultura, i la Seu d'Urgell hi creu, ja que no només intervenen diverses àrees municipals, sinó que intervenen comerços i restaurants, on es juga en diversos espais singulars de la ciutat. Tot això fa que el Festival del Joc del Pirineu sigui únic”, va manifestar l'alcalde urgellenc, Francesc Viaplana.

Museu Diocesà d'Urgell, nou espai de joc

Per la seva part, la regidora de Promoció Econòmica, Mireia Font va explicar les principals novetats de l'edició d'enguany del festival com són l'ampliació dels espais de joc amb un total de 19, distribuïts per tota la Seu d'Urgell.

Al respecte, Font va avançar que un dels nous espais de la setena edició del festival serà el Museu Diocesà d'Urgell, com també part del centre cívic El Passeig, la Biblioteca Sant Agustí i alguns hotels de la ciutat que s'han ofert per dur a terme diferents jocs del festival. “Després de set anys de festival s'ha aconseguit que la ciutat s'impliqui de ple, com l'Associació d'Hostaleria de l'Alt Urgell, la Unió de Botiguers de la Seu, i se segueix comptant amb la col·laboració de les associacions Allau, la Companyia de Jocs l'Anònima i Ayudar Jugando, les quals ens aporten el component social



que també té del Festival del Joc del Pirineu”.

Respecte als Premis Catalunya 2023, que enguany s'atorgarà la 4a edició d'aquests guardons que lliura el Festival del Joc del Pirineu, Mireia Font també va informar que ja s'han tancat les inscripcions per optar-hi. Concretament s'hi han presentat un total de 30 jocs. Val a dir que enguany hi participen més editorials, que han passat de 4 a 9, les quals han seleccionat els jocs a presentar als premis. Les categories d'aquests premis són: premi al millor joc de taula infantil editat en català; premi al millor joc de taula familiar/adult editat en català; i premi al millor joc de rol.

D'altra banda, el Festival incrementa els espais de joc, concretament el nombre d'experiències lúdiques singulars i de places de partides. “Aquest és un dels trets identitaris del Festival del Joc del Pirineu, on només es juga per tota la ciutat, sinó que s'aprofiten tots aquests aquells racons bonics que hi ha a la Seu d'Urgell per poder muntar-hi partides”, va subratllar el director tècnic del Festival.

Productes artesans
del Pirineu

**XARCUTERIA
Montserrat**

Tel. 873 452 797
xarcuteriamontserrattcb@gmail.com
C. Major, 89 · La Seu d'Urgell

 @xarcuteriamontserrat



CANSALADERIA I XARCUTERIA
PERNILS LLONGANISSES
i demés derivats del porc

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





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



*Compartir és viure,
i viure és estimar.*

OPTICA
ISERN

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

Especialistes
qualificats



Ulleres
graduades



Audiòfons



Equip
professional





Joves del Pirineu

Markus Urban Casanovas té disset anys i estudia 2n de batxillerat a l'Institut 'Joan Brudieu' de la Seu d'Urgell.

Markus Urban: “Crec que el meu interès per la intel·ligència artificial pot millorar la vida de la gent”

Ets de tecnologia, però també t'agrada la filosofia...

Sí, perquè m'adono que la filosofia està molt relacionada amb la tecnologia i les ciències. M'interessa la intel·ligència artificial i veig que hi ha un component molt important de l'ètica. Ara que es construeixen robots que poden pensar, cal anar més enllà i investigar si tenen consciència.

Acabes de presentar el teu treball de recerca de batxillerat. En què s'ha centrat?

Ha consistit a crear un assistent virtual català per a la gent gran. Actualment, cap dels que es comercialitzen, com pot ser l'*Alexa*, parla la llengua catalana. Per això vaig pensar que estaria bé crear-ne un que funcionés íntegrament en la nostra llengua. No és gens casual que el seu nom sigui *Cati*.

I que també fos de gran ajuda per a la gent gran...

Exactament. Em motivava molt el fet d'apropar la tecnologia a la gent gran, perquè n'hi ha molta que té serioses dificultats a l'hora d'utilitzar, per exemple, el telèfon mòbil.

Per on vas començar?

El primer que vaig fer és parlar amb la gent gran del meu entorn i preguntar-los les necessitats que

tenien. D'aquestes converses, en vaig treure les funcions: trucar, receptes de cuina, escoltar música...

D'on et va sorgir la idea?

Vaig pensar que el meu interès per la intel·ligència artificial i la programació podia ser d'utilitat per millorar la vida i el dia a dia de la gent gran. I, per altra banda, també volia contribuir a la incorporació del català en l'àmbit tecnològic.

Ara cal donar a conèixer el teu assistent virtual...

Vull exposar-lo a la fira *Exporecerca Jove*, que és la fira internacional de recerca preuniversitària més important del sud d'Europa. Com que el tinc desenvolupat experimentalment i algunes funcions són plenament operatives, el donaré a conèixer. L'objectiu final és que la *Cati* pugui arribar a les cases de la gent, però per aconseguir físicament el producte final encara hi ha feina per fer.

D'on et ve la passió per la tecnologia?

No ho sé, però quan tenia uns deu anys, així que vaig tenir ordinador, ja vaig començar a programar pel meu compte. Primer feia pàgines web, però més endavant ja em vaig anar interessant per la intel·ligència artificial. Crec que tot ple-



ga t
e m
deu ve-
nir de quan,
de petit, em van
prohibir jugar a videojocs i vaig
haver d'ocupar el temps en altres
coses (riu).

Està clar que la ciència i la tecnologia millora les nostres vides cada dia...

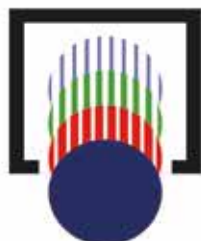
Absolutament. Els meus objectius a la vida, i també en aquest treball, són els de millorar la vida de la gent. I, primer de tot, he volgut fer-ho amb la gent gran que tinc més a prop i que m'estimo molt.

Què vols estudiar quan acabis el batxillerat?

Vull estudiar la carrera d'intel·ligència artificial a la UPC. Fins fa poc es podia fer programació informàtica i especialitzar-se en intel·ligència artificial; ara han introduït aquesta carrera, que és relativament nova, i des del primer dia se centra a estudiar aquests sistemes.



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 - tucarlinseu@gmail.com

Pobles Abandonats: una radiografia de l'evolució patrimonial del nostre territori

El projecte Pobles Abandonats neix l'any 2018 a partir d'una experiència docent i documenta els nuclis despoblats a Catalunya.

El projecte **Pobles Abandonats** neix l'any 2018 a partir d'una experiència docent i documenta els nuclis despoblats a Catalunya. Des de la perspectiva històrica i científica, el projecte aborda les tendències poblacionals a casa nostra i vol esdevenir una **eina de treball per a les administracions i agents locals**. Entre els col·laboradors del projecte es troben: l'**Institut per al Desenvolupament i la Promoció de l'Alt Pirineu i Aran (IDAPA)**.

L'objectiu de la iniciativa és observar, analitzar i documentar les unitats poblacionals que han patit un **procés d'abandonament** total o parcial, definitiu o estacional, i reconstruir les característiques i la societat que s'hi ubica des d'una anàlisi interdisciplinària. Per així, des d'una perspectiva històrica i acurada presentar **propostes de futur** que serveixin per revertir processos històrics de despoblament o desequilibri territorial.

Jornada a l'Alt Pirineu

Promoguda per l'**Institut Ramon Muntaner (IRMU)**, la **Coordinadora de Centres d'Estudis de Parla Catalana (CCEPC)** i la **Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)**, el passat 28 de gener, la Seu d'Urgell va acollir la jornada "**Pobles Abandonats. Una herència universal per al**



La Coma de Nabiners / IDAPA

coneixement i el desenvolupament del territori - estat de la qüestió"

Grau d'assoliment d'objectius

El 2022 s'ha avançat en la **fase d'inventari**, que és fonamental per al conjunt del projecte. S'han obert a consulta al voltant de cent fitxes de nuclis noves i s'han incorporat **més d'un miler de recursos documentals nous**. També s'han incorporat tot un conjunt d'**investigadors responsables del treball de camp** que interactuen amb les persones que formen part dels grups de treball dels diferents territoris.



El 2022 s'ha avançat en la fase d'inventari, fonamental per al projecte

Els investigadors formen una **xarxa distribuïda territorialment** que va avançant per àrees d'una manera àgil, tot i les diferències evidents donades l'elevat nombre i dificultat d'accés en alguns territoris, com és el cas del Pirineu.





ULLERES MANGO

des de

99 €

vidres antireflectors inclosos

OPTICALIA

CENTRE VISIÓ GRUP

C/ Major - 85

C / Àngel Guimerà - 17

La Seu D'Urgell

Manresa

Tel : 973 35 46 10

Tel : 93 872 54 71

Promoció vàlida de l'1-1-2023 al 30-04-2023. Les ulleres promocionades portaran lents monofocals orgàniques 1.5 amb tractament antireflector bàsic.

Graduacions compreses en els rangs d'estoc dels proveïdors de la línia Vistasoft d'Opticalia. Els rangs són:

Esfera: +/- 4.00 diòptries; cilindre: +/- 2.00 diòptries. Les muntures seran de la marca Mango, models seleccionats a l'establiment per a aquesta promoció.

Els productes sanitaris objecte d'aquesta promoció són conformes a les regulacions legals.

MÉS DE

25 anys


 PIRINEU AUTOMOCIÓ

Abans



Després


NOU ESPAI!
 RESTAURACIÓ DE SEIENTS

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

Tel.: 973 35 10 69
 973 35 00 66



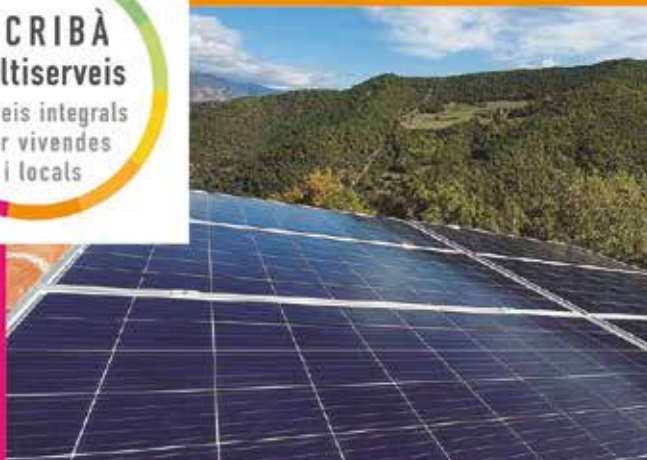
THULE



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



Ascensors SALES



Solucions en elevació i accessibilitat

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



GSM

INSTAL·LACIÓ DE
TELÈFON DE CABINA



SERVEI REPARACIÓ
AVARIES 24 HORES



ESTUDIS
EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

902 158 353

www.ascensorssales.com

F1 PNEUMÀTICS



Pneumàtic multimarca moto i cotxe

Alineacions sense contacte amb el vehicle via digital per làser



F1 PNEUMÀTICS

**DESCOMpte
ESPECIAL!**

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






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



Comerç
i
Serveis

Anuncia't a Viure als Pirineus

Mòbil. 699 24 18 71

Telf. 973 98 91 62

www.viurealspirineus.cat



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



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

Compro antiguitats

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

677 424 143

**CERDANYA PINTURA
I DECORACIÓ S.L.**

TEL. 620 261 779

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



**JULI VIAYNA
FUSTERIA**

ESCALES, BARANES, REFORMES...

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



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

667 673 320 616 071 989 637 705 074

reformasfito.s.c@hotmail.com



SEGALIA
CERDANYA S.L.

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

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

Tel: 649 311 831

Manel Ruiz
CORREDOR D'ASSEGURANCES

N. REG. DGPC: P99GC

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

SARASA, SCP
SERVEI TÈCNIC OFICIAL

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

IMMERGAS

ARISTON

Beretta

FLECK

MANAUT



www.viurealspirineus.cat

núm: 252 · febrer 2023

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

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

Tel: 699241871

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

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

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

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

amic associació
d'amigues
d'informació
i comunicació

TAXI

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

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

Servei PORTA a PORTA
Viatges concertats
Viatges a l'aeroport

Possibilitat de pagar amb targeta
VISA  

JOAN 650 65 51 96 

TAXI **SERVEI DIARI A BARCELONA**

DAVID
www.taxialturgell.com

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

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

TAXI
DIARI A BARCELONA

Marisa Reyero

Sortida:
7 del matí, de dilluns a dissabte
Tornada: a les 15 h
Tel. 657 913 368
973 30 25 64

La Seu d'Urgell 


TAXI DIARI LLEIDA
659 965 135

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

Pagament:   bizum

www.taxialiart.com

taxi BARCELONA **LA SEU D'URGELL - BARCELONA**

Mòb. 606 804 708

sortida LA SEU 7h00 sortida BARCELONA 15h00

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

CARLOS NAVINÉS servei diari

www.edicionssaloria.com

Llibres del Pirineu



AltUrgellFibra 
la fibra òptica de tots

  673 450 400
info@alturgellfibra.cat
www.alturgellfibra.cat

 AltUrgellFibra  alturgell.fibra  alturgellFibra

Pirineus Mòbil 
cobertura d'alçada

  673 450 444
info@pirineusmobil.cat
www.pirineusmobil.cat

 pirineusmobil  pirineus.mobil



Jardineria BERNAL

Gespa artificial

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

 Demant un pressupost
653 958 665
www.jardineriabernal.com

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



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

Es ven caldera

de calefacció de gasoil i dipòsit
de gasoil de 1.000 litres.

Preu: 1.700 euros.

648164552

Es ven 2 apartaments i casa amb pati

A Organyà
669 463 252

Es venen ametlles

llarguetes del Pallars amb closca.

Tenim bosses de 5kg
a 12 euros la bossa.

699477388

TEMP



2023



AUDITORI NACIONAL D'ANDORRA



MARTA KNIGHT · QUIM SALVAT

10/2 · 21.30 H

9/3 · 21.30 H

ZAZ · CLARA PEYA · JOAN DAUSÀ

21/3 · 21.30 H

22/4 · 21.30 H

19/5 · 21.30 H

MARC PARROT I EVA ARMISÉN

20/5 · 17 H + 18.15 H · ESPECTACLE FAMILIAR



AJO & MASTRETTA

4/3 · 19 H

"SOC UN CÒDOL", L'ERA ARTS ESCÈNIQUES

29/4 · 19 H



"POETES", LLUÍS CARTES

13/5 · 19 H



Més informació i venda d'entrades a: www.cultura.ad i Illa Carlemany.

Organització

Col·labora



Govern d'Andorra



ANDORRA TELECOM



CADENA PIRENAICA

