

viure 20 pirineus

ANYS ALS

www.viurealspirineus.cat



Xavier Ballarin: “Als setze anys vaig comprar les primeres ovelles i vaig anar fent una mica de ramat”



Foto: Feliu Sirvent

Temes del mes

Arsèguel, 80 habitants
i una llibreria



El conjunt mobiliari barroc de
la farmàcia Esteva de Llívia,
un cas únic a Catalunya



Carlos Guàrdia és nomenat
nou director general de
Polítiques de Muntanya



Estalvia temps,
guanya en tranquil·litat.



GESTIÓ INTEGRAL D'EMPRESES,
AUTÒNOMS I PARTICULARS
GESTIÓ DE LLOGUERS
COMUNITATS DE PROPIETARIS

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

MAPISA

mapisa@mapisa.cat • www.mapisa.cat

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

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

FARRERA NEGRA

FESTIVAL DE
NOVEL·LA NEGRA
DE L'ALT PIRINEU

DEL 18 AL 20 D'OCTUBRE DE 2024



BURG I FARRERA (Pallars Sobirà)

farreranegra.cat

Organitza:



COMA
BURG
FARRERA

Col·laboren:



IDAPA
Institut d'Estudis de l'Alt Pirineu
i de l'Alt Empordà



Generalitat
de Catalunya



Parc Natural
de l'Alt Pirineu



INSTITUT
ESTUDIS
PIRINENCS



L'AIXALADA
Associació d'Entitats
de l'Alt Pirineu



CENTRE
D'ART
I NATURA
FARRERA DE PALLARS



NATURALLIBRES
Associació de Librers de l'Alt Pirineu



BIBLIOTECA
PÚBLICA
DE SORT



INS
HUG ROGER III
SORT



bresca
edició



COM 720
Associació de Comarques de l'Alt Pirineu



Treball de Sort
Associació de Treballadors de l'Alt Pirineu



CRETZE
Associació de Treballadors de l'Alt Pirineu

Els premis Ig Nobel 2024

ENRIC QUÍLEZ • President del Grup de Recerca de Cerdanya

La revista satírica *The Annals of Improbable Research* lliura els premis Ig Nobel. Són com una mena de Premis Nobel, però humorístics i es concedeixen a les investigacions més surrealistes. Ig Nobel prové de la contracció d'*Ignominious Nobel* (Nobel Ignominiós). La cerimònia també és una mica estrafolària. El públic llança avions de paper i alguns van disfressats. El premi és un bitllet de 10 bilions de dòlars... de Zimbaue, el qual, a causa de la inflació d'aquest país, pràcticament no té valor monetari.

El premi **Ig Nobel de Fisiologia** va anar a parar a una investigació que volia demostrar que els porcs poden respirar per l'anús. Havia sentit que les vaques, quan travessen un riu cabalós, respiren pel cul. Ara sembla que ho han demostrat amb porcs i podria passar el mateix amb els humans.

El premi **Ig Nobel de la Pau** va ser concedit a B. F. Skinner, qui va voler demostrar la viabilitat d'allotjar coloms vius a l'interior dels míssils per guiar la seva trajectòria. El premi **Ig Nobel de Botànica** va ser per uns científics que van demostrar que una planta enfiladissa xilena imita les formes de les plantes artificials, mentre que el premi d'Anatomia va anar a parar a un estudi que volia verificar si els cabells de les persones que viuen a l'hemisferi nord de la Terra es caragolen en la mateixa direcció que els de les persones que viuen a l'hemisferi sud.

El premi **Ig Nobel de Medicina** va premiar una investigació que demostrava que els fàrmacs falsos que provoquen efectes secundaris dolorosos poden ser més eficaços que els fàrmacs falsos que no els provoquen. El professor de biologia James Liao va acceptar el premi **Ig Nobel de Física** per un estudi que demostra que un peix viu es mou més que un de mort, però no gaire més. Fascinant!

El premi **Ig Nobel de Probabilitat** va ser concedit a un equip internacional que va demostrar tant teòricament com amb 350.757 experiments, que quan es llança una moneda, tendeix a caure del mateix costat que el del primer llançament. Si no us creieu, podeu comprovar-ho a casa. El premi **Ig Nobel de Química** va ser per un estudi que emprava la cromatografia per separar cucs borrarxos dels cucs sobris, cosa que pot ser realment útil per la Humanitat... i pels cucs.

Finalment, el de **Biologia** va premiar un estudi que estudiava els factors que feien que una vaca donés llet. Ara bé, un dels experiments consistia a fer esclatar una bossa de paper al costat d'un gat que es trobava sobre de la vaca per veure com això afectava la producció lletera de l'animaló.

Val a dir que aquests premis són recollits pels autors dels estudis, que els accepten de grat, demostrant que els científics també tenen sentit de l'humor.

Es comença per matar

TITUS LLANGORT • Guionista

"En una altra vida"

En poc temps, crec que ja porto tres assassinats als meus escrits. Dos personatges morts amb força i un altre amb un ganivet clavat a l'esquena. És possible que això delati alguna pulsio reprimida i em defineixi com un pertorbat, un obsés amb idees malaltisses i tot plegat em converteixi en un sospitos habitual.

Pot ser que els mossos em tinguin a la seva base de dades. A la frontera noto com em miren diferent, i no gosen demanar-me el document, no fos que els destorotés la calma del moment. Si tingués compte a les xarxes socials, la Interpol ja hauria filtrat les meves dades i tota Europa estaria pendent dels meus moviments. Potser fins i tot seria objecte d'estudi i entraria al radar de l'FBI, com a *Mindhunter*, aquella fabulosa sèrie que explica l'origen de l'estudi dels perfils criminals i els patrons psicològics dels assassins en sèrie.

Deia *Thomas de Quincey*, l'escriptor romàntic, que "hom comença per permetre's un assassinat i aviat no li dona importància al robatori; del robatori a la beguda, a faltar a missa i d'aquí es passa a perdre la bona educació i s'acaba per deixar les coses per a l'endemà".

I ja hi som, benvinguts a la decadència d'occident. Als Estats Units, societat de la qual temeràriament importem les tendències, han entès molt bé les ensenyances del britànic, per bé que ell se'n reia i ho deia per escandalitzar la societat victoriana. La primera rebequeria del cadell ianqui és matar una colla de companys d'institut i algun professor que passava per allà. Un cop comès el crim, normalment es parla de nois normals, de sorpresa, de fills modèlics... però que resulta que a casa tenen armes d'assalt, rifles, escopetes. Com tenir un tigre al jardí i deixar-se la porta oberta, vaja. I si la llei o la minoria d'edat els ho permet, ja aniran afinant la seva decadència amb robatoris, provar alguna droga venial, rebel·lar-se contra la parròquia i convertir-se en mandrosos irreductibles.

Però no sé si heu de patir gaire, perquè jo no he passat a l'acció. De moment només soc un diletant que imagino algun crim per diversió. Les meves bales són les paraules i la meua arma és aquesta revista que arriba a les vostres mans.

Pim, pam!



lo quiosc

On gaudir d'una experiència gastronòmica única

C - Km90, C-13, 25630 Talarn
www.loquiosc.com

Llengües sense nom

JOSEP ESPUNYES • Escriptor



La Constitució espanyola va ser aprovada per referèndum popular el dia 6 de desembre de 1978 i sancionada pel rei Juan Carlos I el dia 27 de de-

sembre de 1978. Amb aquesta nova Constitució —la novena, en la història d'Espanya— es va desfermar l'eufòria nacional espanyola, fins al punt d'establir un dia de festa, el 6 de desembre, a fi i efecte de recordar el feliç pas a favor de la «convivència nacional» —al dir dels redactors del text— que s'acabava de fer.

A l'article 3, punt 1, del Títol Preliminar de la Constitució, s'hi diu que «el castellà és la llengua oficial de l'Estat. Tots els espanyols tenen el deure de conèixer-la i el dret d'usar-la». I al punt següent, el 2, que «les altres llengües espanyoles seran també oficials en les respectives Comunitats Autònomes d'acord amb els seus Estatuts». Finalment, al punt 3 s'hi entra, pel que fa a «aquestes modalitats lingüístiques», que són «un patrimoni cultural que serà objecte d'especial respecte i protecció».

Els redactors, en aquest article 3, s'hi van lluir de debò. Perquè l'única llengua que hi esmenten és «el castellà». La resta de llengües que es parlen a l'Estat es veu que no tenen nom, són senzillament «les altres llengües» o «modalitats lingüístiques», com si el gallec, l'asturià, el basc, l'aragonès i el català no tinguessin entitat. El greuge comparatiu és flagrant. Segons els redactors del text —entre els quals dos catalans, Jordi Solé Tura, pel Partit Comunista d'Espanya, i Miquel Roca Junyent, per la Minoria Catalana i Basca—, en els estira-i-arronsos que hi va haver en redactar-lo hi va prevaler més el que els unia que no pas el que els separava, amb el benentès, dit sigui de passada, que mai no van exposar què era.



Alumnes de l'escola de Peramola, cap allà l'any 1954. Foto: Arxiu Josep Espunyes.

Ara bé, a l'hora d'aplicar realment al patrimoni lingüístic estatal l'«especial respecte i protecció», si més no per al català, queda en paper mullat. Avui només cal que un pare o mare de parla castellana mogui una fulla de l'arbre de l'ensenyament català, sigui a Barcelona, Banyoles, Gadesa o Tremp, exigint l'ensenyament del fill o la filla en castellà, perquè aquest arbre trontolli des de la capçada fins a les arrels.

Un trontollament, en darrer terme, que és provocat pel suport que li dona la justícia. Aquest nou curs escolar que acaba de començar, a Catalunya hi ha 26 escoles on el Tribunal Superior de Justícia de Catalunya (TSJC) ha imposat l'aplicació del 25% de castellà, ja sigui amb sentències definitives, ja sigui amb mesures cautelars.

A Catalunya, l'escola pública ha de ser catalana i en català —com hi hauria de ser a les Illes Balears i al País Valencià—, amb el català com a única llengua vehicular. I no és pas així, com acabem d'assenyalar al paràgraf anterior.

Per més que la Constitució digui que el català, «una de les altres llengües (...)» serà objecte d'especial

respecte i protecció», el que veiem en el món de l'ensenyament català és que la finalitat de l'espanyolisme supremacista és acabar amb el model d'escola catalana, per on passa molt del futur de la llengua catalana. Es volen carregar un sistema d'ensenyament —la immersió lingüística— que ben aplicat va demostrar que era prou efectiu. Va fer que tot l'alumnat de Catalunya tingués les mateixes oportunitats a l'hora d'encarar-se amb la necessitat de cercar feina i treballar.

Som molts els qui ens preguntem què realment hi pinten, els pedagogs i mestres a l'escola, si en darrer terme qui determina com s'hi ha d'impartir l'ensenyament són els jutges.

A l'escola, a totes les escoles, la via que hi ha de prevaler és la pedagògica, no la judicial.

Naturgy 

EQUIPO AHORRO

T'ajuda a estalviar sigui quina sigui la teva energètica.

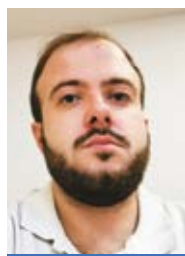
 TEATRO REAL
CERCA DE TI



Segueix-los i
comença a estalviar!

Ara fa cent anys, temps d'esperança pel Magisteri pirinenc (Octubre, 1924)

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



El diumenge, dia 12 d'octubre de l'any 1924 se celebrava per setena vegada com a festa nacional la pomposament anomenada «*Fiesta de la Raza*» «*con actos de gran brillantez y lucimiento en todo el país*». La festivitat declarada així per mitjà d'una llei decretada per les Corts, i sancionada per Alfons XIII, a mitjans de l'any 1918, a les portes del

final de la Gran Guerra, havia adquirit un renovat protagonisme amb la deriva autoritària desenrotllada en els darrers temps.

Aquell dia, un sol radiant lluïa sobre la ciutat de Saragossa, on les festes del Pilar havien començat «*con extraordinaria animación [...] los trenes llegan abarrotados de viajeros; en el «botijo» de Barcelona vino un numeroso contingente de aragoneses*». A les onze del matí, la ciutat de Barcelona lluïa amb les seves millors gales, les autoritats, civils, militars i eclesiàstiques, encapçalades pel president de la Mancomunitat, arribaven en «*manifestación al pie del monumento a Colón, donde se hallaban correctamente formadas fuerzas del ejército y la marina, para asistir a la misa de campaña*».

Lluny de les grans conurbacions industrials, la «*pintoresca i històrica*» vila de Talarn presentava també aquell matí de diumenge un aspecte magnífic. Els seus feligresos treballaven de valent per abillar la població «*com en els dies de magna solemnitat [...] amb gran varietat de flors naturals i combinació de llums elèctriques*» amb l'objectiu de fer «*ben plaenta al senyor Bisbe la seva curta estada, dintre les seves vetustes muralles, ornant amb gran gust els balcons a més dos famosos arcs*». Els nens i nenes de les escoles nacionals «*i col·legi de les religioses de la Sagrada Família*» realitzaven els darrers assajos dels versets curosament preparats per donar la benvinguda al Bisbe d'Urgell.

En la memòria de tots romanien ben viu el pas fugaç del rei Alfons XIII, feia tot just tres mesos, especialment pel Magisteri pellarès que havia entregat al monarca, al seu pas per Tremp, un extens memorial, on suplicaven que «*de los diez millones de pesetas con que quede aumentado el actual presupuesto de Instrucción pública en lo que afecta a primera enseñanza, se destine la cantidad necesaria, para que desde el día primero del actual, asciendan a 2.500 pesetas de sueldo todos los Maestros y Maestras que hasta treinta de junio último vinieron disfrutando el de 2.000 ptas.; ya que no consideran justo ni equitativo que el jornal de un bracero sea de siete pesetas diarias y solo de cuatro el de un encargado de la educación y de la instrucción de todo un pueblo*».

La petició dels mestres pallaresos s'afegia a la llarga llista d'entitats i col·lectius professionals, encapçalats per la «*Confederación nacional de Maestros*», constituïda legalment a principis d'aquell mateix

any, a fi de «*laborar incesantemente hasta conseguir que todos los maestros obtengan su reivindicación económica y moral*». Poques setmanes després, aquell mateix estiu, la Confederació havia celebrat un multitudinari congrés a Santander on reclamava, a més de la millora salarial, unes oposicions «*restrictivas sin limitación de plazas y con cuestionario único que se publicará al mismo tiempo que la convocatoria, con un plazo de seis meses entre ésta y los ejercicios*» donant facilitats econòmiques als mestres de les famílies més pobres, que no tenien la influència, els mitjans i els recursos necessaris per preparar amb èxit unes oposicions, quedant relegats a una precarietat indefinida. Una vida de penúries i sacrificis «*en pueblos muy apartados de los grandes centros de población a los cuales no pueden concurrir para hacerse con los elementos más indispensables a la vida común, contribuyendo a empeorar su situación económica lo que de portes han de satisfacer para adquirir de aquellos lo que no encuentran en los pueblos rurales*».

L'any 1924 els professors de les escoles rurals del Pirineu van reivindicar millores per superar les dificultats que comportava el fet d'ensenyar en els "racons més apartats de les muntanyes pirinenques"

Els mestres rurals veien amb estupor les fulgurants carreres acadèmiques d'alguns dels seus companys benestants, els més afortunats, que ràpidament ascendien cap als escalafons més elevats, amb salaris astronòmics i destins privilegiats. Les reivindicacions salarials dels mestres rurals s'afegien a l'escassetat de recursos materials a les escoles, així com la precarietat dels edificis on havien de romandre ells i les seves famílies, davant de la mirada indiferent de les associacions professionals, articulades al voltant de l'exorbitant «*Asociación Nacional del Magisterio Primario*».

La «*Confederació*» va recollir ben aviat les simpaties del Magisteri pirinenc ben organitzat a través d'associacions autònomes al voltant de cadascun dels respectius partits judicials. La coneguda com a «*Asociación de Maestros del Partido de Seo de Urgel*» aglutinava aleshores gairebé noranta docents repartits en els quaranta-cinc municipis que conformaven el districte homònim. L'Associació era, a més, un dels pocs organismes on s'escoltava amb tota la seva força la veu d'aquelles primeres professionals, les mestres, encarregades de l'educació de les dones i homes d'aquell futur llunyà, que a poc a poc s'obria pas enmig d'una societat en plena transformació.

L'adveniment d'un nou règim, lluny d'apaivagar el dinamisme dels encarregats de la docència els havia estimulat en un moment crucial de capgirament polític «*para que sean acogidas algunas de las*



L'Escola Nacional de Nenes de la Seu d'Urgell es trobava radicada al vetust edifici dels Estudis al carrer homònim. Aquest va ser l'indret escollit per celebrar la històrica reunió del professorat urgellenc encapçalat per Anna Rocamora Gibert, filla de la vila d'Organyà. A la imatge, un grup de nenes i de pàrvuls mixt, probablement al pati de la mencionada escola, a principis dels anys vint. ACAU, fons La Maravilla (Francesc Portella Moles).

aspiraciones del Magisterio primario». A finals del mes d'abril de l'any 1924, els mestres del partit judicial de Tremp havien celebrat una concorreguda reunió a fi de donar altaveu a algunes de les reivindicacions del magisteri rural, sota la mirada atenta del delegat governatiu. Aquest va fer seves les peticions del professorat, oferint «sus desinteresados servicios al Magisterio del partido, aconsejándole [...] prudencia en su trato con los pueblos que tanto a mí, como a vosotros los Maestros, os tratarán como forasteros cuando lo estimen conveniente a sus fines particulares».

Els mestres del partit de la Seu d'Urgell van celebrar poques setmanes després, a principis del mes de juny, una reunió amb el respectiu delegat governatiu on li foren «leídas y entregadas unas conclusiones para que se digne enviarlas al Directorio». La mobilització del professorat urgellenc volia donar visibilitat a «las serias e insuperables dificultades que entorpecen la acción profesional de los Maestros que desempeñan Escuelas enclavadas en rincones apartados de nuestras montañas pirenaicas, sin estímulos de ningún género y sin ilusiones de ninguna especie». A desgrat del que podríem pensar, lluny de caure en el «pesimismo y la indiferencia», el Magisteri pirinenc seguia conservant «el calor y la esperanza [...] en aras de un perfeccionamiento anhelado».

Ara fa cent anys, «el día 12 de octubre [...] a las once de la mañana en la Escuela nacional de niñas de Ana Rocamora» de la Seu d'Urgell, se celebrava una històrica «Asamblea de los maestros del partido judicial». En aquesta, es va acordar donar-se de baixa «de la Asociación Nacional del Magisterio Primario e ingresar en la Confederación Nacional de Maestros, como única y genuina defensora de los intereses profesionales de los maestros limitados» ratificant,

entre d'altres, les conclusions aprovades en l'esmentada assemblea de Santander. Així mateix, es va nomenar «delegado del partido en la Confederación al maestro nacional del Pla de Sant Tirs, don Fernando Morgó Farrás» comunicant «lo que antecede por medio de la Prensa profesional, a todos los compañeros de la provincia para que, como los de Seo de Urgel, se sumen a la Confederación Nacional de Maestros, teniendo que manifestarlo al delegado de partido y éste al delegado provincial, don Carlos Canela, maestro nacional de Ballestá (Seo de Urgel), con el fin, una vez unidos, de trabajar todos por la dignificación de la clase». Finalment, es van cursar «telegramas a los reyes, al presidente del Directorio y ministro de Instrucción pública poniéndoles en conocimiento de los anteriores acuerdos».

La nit d'aquell diumenge centenari, la lluna plena es deixava veure amb tota la seva esplendor il·luminant les nostres muntanyes sota d'un firmament estrellat. Les fires de bestiar es veien animadíssimes arreu, la recol·lecció de les tardanies presentava una bona collita, el temps havia tornat «a posar-se quiet». Una temperatura «tardoral tèbia i clara» convidava als urgellencs de fa un segle «a sortir de les cases i passejar per prats i arbredes, damunt d'una catifa de fulles esgrogueïdes». Molt lluny de nosaltres, a les costes del nord de Galícia, «ingentes moles rocosas presentaban bajo la luz de la luna llena, un aspecto pintoresco y fantástico» acomiadant als intrèpids viatgers a bord del dirigible «Z. R. 3» que es disposaven a travessar l'Oceà Atlàntic de camí cap a Nova York en tan sols tres dies, un viatge pioner destinat a canviar radicalment la navegació aèria.

Continuarà!

Arsèguel, 80 habitants i una llibreria

FELIU SIRVENT • Arsèguel

Arsèguel, situat al cor del Baridà i amb poc més de 80 habitants, és conegut i reconegut com la capital de l'acordió. Cada estiu, des de fa 49 anys, s'hi celebra la **Trobada amb els Acordionistes del Pirineu**, considerat el festival de música tradicional i popular més antic dels Països Catalans. Arsèguel, al peu del Cadí, també és popular per acollir la prestigiosa **Escola Folk del Pirineu**, així com una **Fàbrica de Llanes** de començaments del segle XX, amb una màquina filadora del 1850, l'única que es conserva en funcionament a tot Catalunya. El poble compta amb un restaurant i un hotelet rural i, des de fa pocs mesos, també pot presumir d'haver obert una llibreria, l'únic establiment comercial després del tancament del forn de pa, ara fa un any.

Llibretrers vocacionals

L'**Anna Riberaigua** i la seva parella, el **Pere-Miquel Fonolleda**, van descobrir fa poc *cal Nequí* d'Arsèguel, una d'aquelles cases fortes d'abans, que tenia els seus orígens al *Mas Vinyoles* de Cava. El Pere-Miquel s'ha jubilat, però l'Anna ha convertit la porquera de *cal Nequí* en una llibreria, *la Puça*, que té el mateix nom que la que van regentar durant 40 anys al barri antic d'Andorra la Vella. *Som llibretrers vocacionals, ho som per voluntat pròpia*, assegura l'Anna. Els dos van deixar enrere, fa quatre dècades, la confortabilitat de la feina de funcionari que tenien a l'administració andorrana per emprendre un llarg camí que es va iniciar un 10 de desembre del 1984 al número 12 del carrer de la Vall. *Ens va fer il·lusió muntar una llibreria perquè ens agradaven els llibres des de vessants molt diferents: el Pere-Miquel des del coneixement de la història, del territori i la geografia; i jo des de l'àmbit de la literatura i del llibre infantil*, apunta l'Anna, qui assegura que el naixement de la primera *Puça* no es pot entendre sense la **Maria Babot**, una persona entusiasta i gran coneixedora del món de les lletres i la literatura. El Pere-Miquel i l'Anna van saber convertir l'establiment d'Andorra en un veritable focus cultural, on escoltar els clients, recomanar, triar els llibres amb cura i fer bullir l'olla.

Persones compromeses i inquietes, Fonolleda i Riberaigua van formar part d'aquella generació de joves andorrans que s'aplegaven, als anys 70, al voltant del Centre Cultural, un episodi de la història d'Andorra relatat de manera magistral per la **Roser Porta** en el seu llibre *Olor de Sofre*. Conjuntament amb un grup de pares i altres ciutadans van promoure, el 1982, la iniciativa de crear l'**Escola Andorrana**, convençuts de la necessitat d'iniciar un sistema educatiu públic, nacional i laic.



La Puça s'ha convertit en l'únic establiment comercial del poble després del tancament, ara fa un any, del forn de pa

"Els llibres del Pirineu els tenim gairebé tots"

La Puça d'Arsèguel és una llibreria especialitzada en llibre del Pirineu, muntanya i natura, i, també, contes i literatura infantil. A més a més, disposa d'una secció de llibre de vell i d'ocasió. *Tenim tot allò que ens agrada*, assegura l'Anna. *Els llibres del Pirineu els tenim gairebé tots, i d'assaig i narrativa allò que ens agrada*. L'establiment va més enllà de la venda de llibres i ofereix alguns productes artesanals, com ara mel o formatges del Pirineu a petita escala. També aposten per fer comunitat i organitzar algun esdeveniment amb la col·laboració de la gent d'Arsèguel o donar suport a altres negocis, com ara repartint el pa que distribueix un forn d'Estamariu: *Així es crea vida als pobles del Pirineu*, assegura l'Anna.

El funcionament de *la Puça* d'Arsèguel és una mica particular. Entre setmana, sovint, la llibreria està tancada, però hi ha un timbre i quan un client truca, l'Anna, que té casa seva a tocar, acudeix a obrir la porta per atendre'l.

✓ 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 Pirenaica.cat 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
--	---	--



Trobada de
mitjans de
proximitat occitans
i catalans

Febrer 2025

Primera trobada dels mitjans de proximitat occitans i catalans a Narbona

Amb les següents temàtiques:

- Com apropar el públic jove als mitjans de proximitat
- Estratègies per dinamitzar les llengües occitana i catalana
- Els nous nexes de col·laboració entre mitjans impresos, digitals, ràdios i televisions de proximitat
- Com potenciar la col·laboració entre mitjans occitans i catalans

Organitza:



amic

associació
de mitjans
d'informació
i comunicació

Amb el suport de:



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Unió Europea
i Acció Exterior**

8 DE NOVEMBRE DE 2024

RURALISME I MITJANS DE COMUNICACIÓ

Espai Joan Planes (Estamariu-Alt Urgell)

PERIODISME

RURAL
www.periodismerural.cat

INSCRIU-TE AQUÍ ➔



10:00-10:15 h

Presentació de la Jornada

Joan Planes Vila, president de la Fundació Planes Corts
 Eva Fiter, directora d'IDAPA

10:15-10:45 h

El paper del periodista local, avui

Carles Pont, professor de la UPF i periodista

10:45-11:30 h

El finançament dels Mitjans de Comunicació Rurals

Eduard Navarro, president de Cadena Pirenaica de Ràdio i Televisió
 Jordi Ubach, director de *Pallars Digital*
 Modera: Eva Clausó, periodista

11:30-12:15 h

Esmorzar networking

12:15-12:45 h

Com i perquè fer arribar iniciatives locals al món global

Francesc Canosa, director de la revista *Horitzons*

12:45-13:15 h

Comunicació positiva i la veu de les dones al món rural

Gemma Peris, presidenta de la Federació de Ràdios Locals de Catalunya i cofundadora de *L'Oest*

13:15-14:00 h

Com utilitzar la Intel·ligència Artificial per posar en valor les singularitats locals

Josep M. Ganyet, enginyer informàtic, especialista en IA

14:00-15:30 h

Dinar al restaurant Llobarca (Estamariu)

15:30-17:00 h

Taula rodona: la premsa generalista estigmatitza el món rural?

Eloi Barrera, 3Cat i pòdcast *Comarca 947*
 Marta Lluvich, ACN
 Josep Sucarrats, revista *Arrels*
 Anna Sàez, diari *Segre*
 Modera: Albert Lijarcio, periodista

17:00-17:30 h

Presentació de l'estudi "Recomanacions a l'hora de tractar la ruralitat als MMCC"

Enric Castelló i Marta Montagut, professors de Comunicació URV

17:30 h

Conclusions i propostes

Gonçal Mazcuñán, periodista i fundador de *Regió 7*

Presenta: *Marta Pujantell*, periodista i directora de *RàdioSeu*

Organitzen:


 viure als
 pirineus


TELEPOBLE

Patrocina:



Col·laboren:



Amb el suport de:



El conjunt mobiliari barroc de la farmàcia Esteva de Llivia, un conjunt excepcional a Catalunya

REDACCIÓ • Llivia

L'estudi del doctor en Història de l'Art, **Adrià Vázquez**, destaca que el conjunt mobiliari barroc de la farmàcia Esteva de Llivia és un dels més complets i únics d'aquesta època i un dels més ben preservats a Catalunya. Aquesta és la conclusió més important del treball de recerca que ha dut a terme el doctor Vázquez, després de la darrera investigació. Vázquez va explicar aquests i altres detalls del seu estudi durant la conferència pronunciada el passat 21 d'agost a la sala d'actes del Museu de Llivia davant d'una cinquantena de persones.

El Projecte s'ha vehiculat a través de l'Institut Català de Recerca en Patrimoni Cultural (ICRPC-CERCA), institució creada el 2006 per la Generalitat de Catalunya i la Universitat de Girona. L'estudi va ser promogut en el seu dia pel Museu de Llivia.

Així, pel que fa als aspectes més importants confirmats o revelats per aquest treball, hi ha el fet que una part important dels objectes conservats avui (i que ens han arribat a l'actualitat gràcies a la farmàcia Esteva), com les caixes i els cordialers, entre altres recursos farmacèutics, daten del segle XVII-XVIII.

“La farmàcia que ens ha arribat avui és fruit de l'acumulació de moltes èpoques, essent el mobiliari principal de l'època del barroc; es tracta, així, d'un dels conjunts complets més ben preservats a Catalunya i a tot l'Estat. A més, són molt pocs els exemples de pintura a cavall dels segles XVII-XVIII que conservem a part de la que hi havia a l'interior de les esglésies, i això els hi confereix un valor addicional”, explica Vázquez.

“Confirmar la data del conjunt moble ha estat la base de l'estudi dut a terme pel doctor Vázquez. Més enllà d'aquest valor patrimonial, del qual se'n poden vanagloriar tots els l·livencs i cerdans, l'antiguitat de l'establiment físic, de la marca farmàcia Esteva, era el menys important. L'estudi ha servit per corroborar, una vegada més, allò que ja sabíem; que la farmàcia Esteva era de primers de 1700. Aquest extrem està publicat i ja s'explica en els nostres audiovisuals.



El valor real de la farmàcia és el seu mobiliari, la seva biblioteca, el seu arxiu; el seu conjunt”, ha remarcat el director del Museu de Llivia, **Gerard Cunill**.

Per exemple, “el material predominant majoritari aquí i a Europa és del XIX-XX. I del barroc, només trobem els cordialers de Solsona i de Guissona són del XVII, però no conservem el conjunt d'una farmàcia”, explica Cunill. Jo aquí diria que, “a part de la farmàcia de Llivia, són molt pocs els testimonis mobles de farmàcies d'aquest període, com són els dos armaris de Solsona i Guissona (s. XVII), o la farmàcia de l'antic hospital de Santa Caterina de Girona (s. XVIII)”, afirma Cunill. “I en aquest darrer cas, és un conjunt barroc, però d'una farmàcia hospitalària, i de la fi del XVIII. Vull dir, doncs, amb aquests exemples, que podem dir que a Llivia conservem un conjunt únic com a farmàcia comunitària barroca a Catalunya i a la península, probablement també a Europa, entre el segle XVII-XVIII”, conclou Cunill.

Ara és el moment!

Aquí trobaràs tot el que necessites:

llengua.gencat.cat/aprendre

Generalitat de Catalunya
Pel català, sempre endavant ➔

La quarta edició del Senderi de Sort proposa caminar entre estrelles, valls i senders de tardor

REDACCIÓ • Sort

Es dies 18, 19 i 20 d'octubre, arriba el **Senderi, el Festival de Senderisme de Sort**, la Vall d'Àssua i el Batlliu. Aquest s'emmarca dins els **Festivals de Senderisme dels Pirineus (FSP)**, una iniciativa de cooperació territorial que vol promoure el senderisme i remarcar la tasca que realitzen els i les guies locals. El Senderi serà l'últim dels festivals d'aquest 2024, oferint un programa divers per gaudir dels colors de tardor del terme de Sort.

Encetem doncs aquesta nova edició el divendres 18 amb les consolidades jornades tècniques per a guies de muntanya del territori. Aquest any es planteja una formació de guiatge incliusiu de la mà de l'empresa Guies d'Arrel, on es planteja una formació teòrica-pràctica de guiatge amb persones amb mobilitat reduïda, cegue-

sa, sordesa, entre d'altres, on s'aprendrà a guiar amb cadira Joëlette, barra direccional, BTT tàndem i Handbike.

El dissabte 19 trobem una gran varietat d'activitats programades iniciant el matí amb una ruta pels senders històrics del Batlliu, tot acompanyat d'un tast de productes locals. A la tarda trobarem una activitat per famílies, on aprendrem de la forma més divertida a orientar-nos tot coneixent les llegendes amagades de Sort. Per acabar el dia, trobem una de les propostes estrella del Senderi, el ja consolidat 'Menja't les estrelles', una activitat de descoberta del cel nocturn del Pallars tot maridat amb la gastronomia del territori.

Finalment, el diumenge 20 podrem descobrir una de les entrades més desconegudes del Parc Nacional de Sant Maurici: els estanys de Mai-



Imatge de la 3a edició del Senderi, el Festival de Senderisme de Sort, la Vall d'Àssua i el Batlliu / sort.cat

nera i el meravellós paisatge de les muntanyes de la Vall d'Àssua. Pels més petits podrem gaudir d'una activitat d'educació mediambiental i descoberta de la fauna del territori on acabarem construint la nostra pròpia menjadora d'ocells per casa.






LOSERVEI

618.69.80.98 loservisort@gmail.com



CRISTALLERIA

MAMPARES

TENDALLS

FINESTRES P.V.C.

PERSIANES

PORTES GARATGE

PLADUR

ALUMINI

MOSQUITERES

MOTORITZACIONS



finestres d'altres prestacions

Puigcerdà
15-18 d'octubre

XIII Congrés
Europeu de
la Muntanya



Cap a les muntanyes del demà

Dissenyant el futur
de les economies
de muntanya

gen.cat/congresmuntanya

Col·labora



Ajuntament de
Puigcerdà

Organitzen



EUROMONTANA
EUROPEAN ASSOCIATION OF MOUNTAIN AREAS



Generalitat
de Catalunya

Josep Lluís Serrano és ordenat bisbe coadjuntor d'Urgell en una cerimònia que aplega centenars de persones

ALBA MOR • La Seu d'Urgell

Ordenació de Josep-Lluís Serrano / Alba Mor

Mons. **Josep Lluís Serrano** va ser ordenat bisbe coadjuntor d'Urgell el passat dissabte 21 de setembre en una cerimònia solemne a la catedral de Santa Maria d'Urgell de la Seu d'Urgell que va aplegar centenars de persones com familiars del nou bisbe, feligresos i representants eclesiàstics i institucionals, entre altres. D'aquesta manera, el nou bisbe coadjuntor succeirà, en un futur, l'actual bisbe diocesà i copríncep d'Andorra, mons. **Joan Enric Vives**. El temple de la Seu d'Urgell no acollia una ordenació episcopal des del 31 de gener de 1971, quan va ser ordenat bisbe mons. **Joan Martí Alanís**. Aquest acte d'ordenació arriba després que el **papa Francesc** anunciés la nomenació del nou bisbe el passat mes de juliol.

Mons. Josep Lluís Serrano es va mostrar "agraït" en el seu primer parlament com a bisbe coadjuntor per servir catequesi a nens, adolescents i joves, així com ancians que viuen "sols i sense companyia" per ser "un estímul de vida". També va mostrar agraïment per servir treballadors i immigrants, així com a les institucions públiques per "esdevenir llum i pau" i " cercar el bé comú del poble". En la mateixa línia va agrair "caminar junts" amb l'arquebisbe mons. Joan Enric Vives "pels senders de l'església".

En el seu discurs, el nou bisbe va apuntar que el sentit de família "és molt important" a les comunitats cristianes de l'Àfrica i que "a casa nostra cal revivre el sentit de poble de Déu i família cristiana". Així mateix, el nou bisbe també va tenir paraules per la seva família i va fer esment a representats i rectors de diferents municipis de les Terres de l'Ebre com el seu poble natal, Tivissa (Ribera d'Ebre) o Tortosa.

Tot plegat, després d'un acte que va comptar amb àmplia representació institucional, com el cap de govern d'An-



dorra, **Xavier Espot**; el representant personal del copríncep Francès al Principat d'Andorra, **Patrick Strzoda**; el president del Govern, Salvador Illa; el conseller de Justícia i Qualitat Democràtica, **Ramon Espadaler**; i l'alcalde de la Seu d'Urgell, **Joan Barrera**, entre altres.

L'acte d'ordenació va començar a les onze del matí amb una processó d'entrada a la catedral i les salutacions de l'ordenand principal, l'Arquebisbe mons. **Edgar Peña**; de l'Arquebisbe-Bisbe d'Urgell, mons. Joan-Enric Vives; i del Nucli Apostòlic a Espanya, mons. **Bernardito Auza**.

L'esdeveniment va continuar amb l'acte penitencial per continuar amb l'inici del ritual d'ordenació i la presentació del nou bisbe. Posteriorment, es va donar pas a l'homília de mons. Edgar Peña i els ritus previs a l'ordenació, on el nou bisbe coadjuntor va ser interrogat sobre les seves disposicions per a l'exercici del ministeri episcopal i va rebre la imposició de les mans per part de l'arquebisbe i altres bisbes.

IMPRESSIONS SOBRE TÈXTEL



Textil

No et preocupis pel disseny, digà'ns què vols i t'enviarem les propostes que millor s'adaptin al teu negoci, club, institut, trobada.....

Tracte 100% personalitzat

Printed in Alt Urgell

Hola!

(+34) 619.420.878 f.farras@gmail.com



Espai Charli
PAISATGISME

Servei de Jardineria
Instal·lació i manteniment de regs
Paisatgisme

LA SEU D'URGELL

☎ 0034 635 66 80 61
✉ espaicharli@gmail.com
📷 @espaicharli



CONGRÉS DE CIBERSEGURETAT



24 - 25 d'octubre, 2024
ERA AUDIOVISUAU, VIELHA, VAL D'ARAN



INSCRIPCIÓ GRATUÏTA:
www.hepic-hub.org/congresociber

Organitza:



Consell General d'Aran



Amb el suport de:



AGÈNCIA DE
CIBERSEGURETAT
DE CATALUNYA



PROGRAMA OFICIAL

Dijous, 24 d'octubre de 2024

- 19:00 Recepció dels assistents
- 19:30 SOC del futur: Automatitza o mor
Alex Guasch Granell | Especialista de Ciberseguretat de Telefonica
- 20:15 Ciberseguretat aplicada a l'era de l'IA
Jordi Garcia Castillón | CEO de CiberTECCH
- 21:00 Sopar de networking

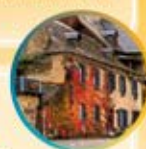
Divendres, 25 d'octubre de 2024

- 9:15 Obertura de portes
- 9:30 Tendències actuals de ciberseguretat
Santi Romeu Sala | Cap de l'unitat de dades de l'ACC
- 10:00 Aproximació pràctica a l'ENS
Rosa Ortuño | CEO de OptimumTic
Helena Rodríguez | Directora de certificacions de l'ACC
- 10:45 Coffee break
- 11:15 Taula rodona | Moderada per: Ramón Arnó | CEO de La Família Digital
Diferents enfocos per un mateix objectiu: protegir la nostra organització
 - Diputació de Lleida
 - Repsol
 - Vunkers
- 12:15 Protecció de dades: Principals obligacions
Joana Mari | Delegada de Protecció de Dades i Responsable de Projectes Estratègics a l'Autoritat Catalana de Protecció de Dades
- 12:45 L'IA generativa com instrument de ciberseguretat i ciberatac
David Company Estall | Enginyer en investigació i desenvolupament en Ciberseguretat a la Fundació i2Cat
- 13:30 Dinar de networking
- 14:45 Com reaccionar una vegada hem sigut atacats?
Raül Roca Cánovas | CEO de Grail Cyber Tech
- 15:15 Crònica d'un ciberatac anunciat
Josep Albers | Cap de conscienciació i investigació a l'empresa ESET
- 16:00 Cloenda institucional

ACTIVITATS EXTRA

Divendres, 25 d'octubre de 2024

- 18:30 Visita guiada i tast de varietats de cervesa artesanal
• Fàbrica EL REFU | Bossòst



Dissabte, 26 d'octubre de 2024

- 9:30 Passeig fins a Montgarri
• Sortida des del aparcament de Beret
- 12:30 Exposició Projecte GUARDA* de realitat augmentada
• Àrees digitals | Mirador de Beret
- 17:00 Visita guiada
• Museu de la neu | Unha



Diumenge, 27 d'octubre de 2024

- 9:30 Visita a la cascada de "Es uells deth Joeu" i circ de l'Artiga de Lin
• Es Bordes



CONTACTE

infohepic@aran.org

973 64 18 01

654603303

XARXES SOCIALS

- [hepic_hub](https://www.instagram.com/hepic_hub)
- [@HePic_HUB](https://twitter.com/HePic_HUB)
- [HePic Hub](https://www.linkedin.com/company/hepic-hub)

Patrocinen:

Col·laboren:



Peramola recupera un himne dedicat a Sant Miquel Arcàngel, patró de la vila

JOSEP ESTEVE • Peramola

Interpretació de l'Himne a Sant Miquel Arcàngel, a l'església de Peramola. Foto: Josep Esteve.

El dia 29 de setembre, diada de Sant Miquel Arcàngel, la vila de Peramola va recuperar l'Himne al gloriós Sant Miquel Arcàngel, el patró de la població, després de més de cent anys de no cantar-s'hi. Un himne amb lletra de mossèn **Pere Grau**, que l'any 1909 arriba a la parròquia de Sant Miquel Arcàngel com a organista, i l'adapta a la música d'un himne dedicat a sant Benet, que havia compost el monjo benedictí montserratí **Manuel Guzmán**.

Tot això se sap gràcies a una carta que mossèn **Pere Grau** va escriure l'any 1942 a **Rosa Riart**, «la Roseta de cal Rotxé», que aquesta va guardar i que va trobar l'escriptor i historiador peramolí **Josep Espunyes** en un treball d'investigació local. Mossèn Pere Grau li va escriure perquè la Roseta, abans, ja li havia escrit una altra carta, en la qual li demanava que li enviés la lletra de l'Himne al gloriós Sant Miquel Arcàngel perquè després de tant de temps de no cantar-lo ja no se'n recordava.



L'himne recuperat conserva la lletra de mossèn Pere Grau, però la composició musical és del músic i compositor **Èric Bach**, ja que no s'ha pogut recuperar l'adaptació musical que mossèn Pere Grau n'havia fet. Una nova versió que va cantar una formació coral peramolina, creada expressament i dirigida pel músic i compositor **Miquel Bonillo**.

L'Himne al gloriós Sant Miquel Arcàngel s'ha publicat per iniciativa de la parròquia, amb la col·laboració de l'entitat cultural Gogistes Tarragonins.



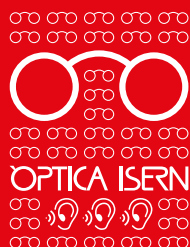
**CARNISSERIA
CHARLIE**

Sant Ermengol, 5 · La Seu d'Urgell

Telf. 973 360 999

charliecarn@hotmail.com

www.carnisseriacharlie.com



**OPTICA
ISERN**

Carrer Major, 72
25700 La Seu d'Urgell
opticaisern@gmail.com
Telf. 973 350 523



2a Trobada Empresarial INNOVACIÓ DIGITAL ALT PIRINEU I ARAN

sobre

*Els reptes de la
transformació digital.
El futur és ara.*

DIVENDRES
22 NOVEMBRE

SALA SANT DOMÈNEC
LA SEU D'URGELL

Guarda't la data!

viure^{als}pirineus



**LA SEU
TECH CITY**



**Ajuntament de
la Seu d'Urgell**

Esterri reuneix els millors exemplars de Bruna dels Pirineus

A. CAMPOY • Esterri d'Àneu

A la Fira de Santa Teresa d'Esterri se celebrarà la 21a Subhasta de vedelles de raça Bruna dels Pirineus del Pallars Sobirà i el 43è concurs morfològic comarcal de la raça Bruna del Pirineus.

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

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

Finalment s'escullen els animals



Foto: Jordina Casimiro

guanyadors, premiant els millors de raça tenint en compte les següents categories (sempre que hi hagi un mínim de 5 animals per categoria): Vedelles (1 any), Anolles (2 anys), Terçones (3 anys), Terçones amb vedell (3 anys), Vaca, Vaca amb vedell i Toro. Un cop feta aquesta valoració,

s'escullen els grans guanyadors, el mascle i la femella millors de la fira.

A la fira, el dissabte dia 19 d'octubre, també es farà una degustació que pretén donar a conèixer el producte d'alta qualitat que es fa al Pallars Sobirà.

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

A. CAMPOY • Esterri d'Àneu

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

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

La carn de poltre és una de les més nutritives que hi ha. Aporta, com la majoria de la carn, peix i ous, les proteïnes de qualitat imprescindibles per al desenvolupament i manteniment del nostre cos; però es diferencia pel seu baix contingut en greixos i el seu contingut en ferro força superior. A més a més



Cavalls Pirinencs, al Pallars. Foto: Xavi Ros.

és una font d'àcids grassos Omega-3 que, com passa amb el peix blau, li confereixen propietats cardiosaludables. És rica en vitamines i minerals, de fàcil digestió, apta per a tots els públics i especialment recomanable per a nens, joves, esportistes, persones amb anèmia i gent gran.

Actes a la Fira de Santa Teresa a Esterri d'Àneu, el diumenge dia 20 d'octubre:

- A les 10 hores es farà una exposició i concurs de la raça Cavall Pirinenc Català.

- I el mateix dia, a les 10:30 h, es farà un tast de carn de poltre.

Terra Viva

La veu dels Pirineus

"Tornar a fer les coses
com es feien abans"



Diputació de Lleida

La força dels municipis



**LA SEU
D'URGELL**
CAPITAL DEL FORMATGE

18
TARDA

19

20

OCTUBRE
2024



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


Diputació de Lleida
La força dels municipis


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


Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació


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


Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Exterior
i Govern Obert


La Seu d'Urgell
Turisme de La Seu


Consell Comarcal
de l'Alt Urgell


CADÍ
1919


**ASSOCIACIÓ
D'HOTELERIA**
DE LA SEU D'URGELL


UBSU
LA SEU
COMERCIAL



La Fira de Sant Ermengol , un referent en tradició i qualitat

Donem la benvinguda a la Fira de Sant Ermengol de la Seu d'Urgell, els dies 18, 19 i 20 d'octubre.

La nostra Fira de Sant Ermengol tindrà lloc novament a la nostra ciutat el tercer cap de setmana d'octubre. **Una fira gairebé mil·lenària, des de l'any 1048, en una ciutat mil·lenària.**

Enguan celebrem una efemèride molt important com és el 30è aniversari de la Fira de Formatges Artesans del Pirineu. L'any 1995 el govern municipal de Progrés, liderat per l'alcalde Ganyet, va apostar per una fira especialitzada en el formatge artesà. Cal tenir en compte que el formatge forma part de l'ADN de la ciutat.

Al llarg del segle XX, la Cooperativa Cadí i després les Lleteries La Seu (ja desapareguda), dues indústries làctiques, van generar noves oportunitats i creixement a la ciutat i comarca després d'una crisi econòmica provocada per l'aparició de la fil·loxera. Josep Zulueta (l'any 2025 farà 100 anys de la seva mort) va ser la persona que va importar a la Seu la idea d'indústria làctica que encara perdura.

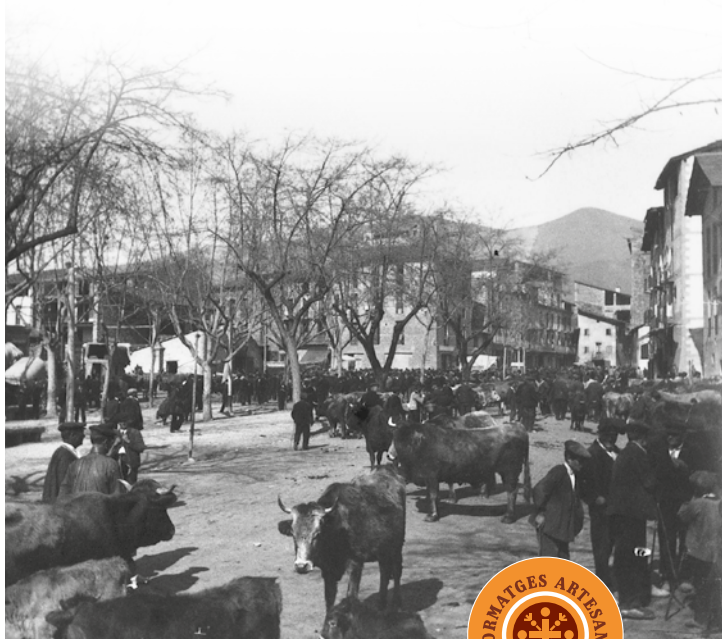
30 anys després, la Fira de Formatges del Pirineu, veiem com ha esdevingut un referent de tot Catalunya en tradició, qualitat, servei i innovació, convertint-se en un orgull i part de la nostra pròpia identitat urgellenca.

La 1a Fira dels Formatges es va ubicar en una carpa a la plaça dels Oms. En aquest espai s'hi van celebrar les primeres edicions. Al llarg dels anys es va traslladar a la pista polivalent i a posteriori es va apostar per una fira amb el format actual. **Aquest any es fa un gran canvi a la Fira de Formatges Artesans del Pirineu, ubicant la fira al Passeig Joan Brudieu, al bell mig de la nostra ciutat.** Aquest fet és una aposta pel centre de la Seu com a motor de dinamització.

Un any més, podreu gaudir de la Fira de Formatges Artesans del Pirineu, així com de la fira d'artesanía, productes KM0, venda ambulant, venda de vehicles i de molt i molt entreteniment per a totes les edats, amb la novetat de la Fira Xica de Sant Ermengol al carrer Canonges també com a aposta pel Centre Històric urgellenc.

Que gaudiu molt de la Fira més urgellenca i, a la vegada, més universal. Bona Fira de Sant Ermengol!

Joan Barrera Aranda
Alcalde de la Seu d'Urgell



www.firasantermengol.cat

#FiraStErmengol   @FiraStErmengol   /FiraStErmengol



L'AMIC DEL FORMATGE

Reconeixement que l'Ajuntament atorga cada any a una persona o entitat que, amb la seva actuació professional, contribueix a la cultura del formatges artesans del Pirineu. Enguany, serà l'**Escola de Pastors i Pastores de Catalunya** qui rebrà el guardó.

L'escola neix el 2009 amb l'objectiu de garantir el relleu generacional de la ramaderia extensiva a Catalunya. Després de 16 anys, la formació ha anat canviant sense perdre l'essència. Des del 2016 s'ha anat especialitzant en l'elaboració dels formatges, donat que aquest és el principal interès de l'alumnat.

El guardó es lliurarà **dissabte 19 d'octubre a les 13:30 h** a l'**escenari del davant del Centre Cívic El Passeig, al Passeig Joan Brudieu**.



MENCIONS HONORÍFIQUES

Enguany volem atorgar dos mencions honorífiques a **Joan Ganyet** i **Santi Mallol** com a alcalde i regidor de Promoció Econòmica respectivament que en el seu moment van apostar per la creació de la Fira de Formatges Artesans del Pirineu i van contribuir amb el seu lideratge i dedicació que aquesta fira esdevingués un referent del nostre territori pirinenc i a tot Catalunya.



JOAN GANYET



SANTI MALLOL

Aquest reconeixement es durà a terme **dissabte 19 d'octubre** seguit del lliurament del premi a l'amic del formatge **a les 13:30h, a l'escenari del davant del Centre Cívic El Passeig, al Passeig Joan Brudieu**.



- Obra nueva
- Todo tipo de reformas
- Trabajos en pladur y yeso
- Rebozados, monocapas y microcemento
- 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



FIRA DE SANT ERMENGOL

FORMATGERIA CONVIDADA

QUESERÍA DOÑA FRANCISCA

Hem escollit aquesta formatgeria per ser la convidada d'enguany ja que és artesanal i de caràcter familiar.

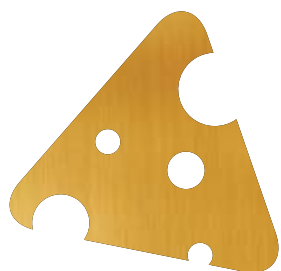
Situada a Casar de Càceres, aquesta formatgeria treballa amb la illusió de conservar les tècniques tradicionals de l'elaboració de la *Torta del Casar*, el seu producte estrella. Diego Lindo és la cara visible d'aquesta formatgeria i el seu mestre formatger.

La seva major fita va ser situar a la *Torta del Casar* amb Denominació d'Origen Protegida "Virgen del Prado" com Tercer Millor Formatge del Món en els **World Cheese Awards de 2019**, que li va projectar en els mercats donant-li fama internacional.

Va ser una de les primeres formatgeries de la zona a elaborar formatges d'ovella anyenc.



EXPOSICIÓ



TOTES LES CARES DEL FORMATGE

Del 18 al 20 d'octubre 📍 **Passeig Joan Brudieu**

Es diu que el formatge és producte de la terra, un element més del paisatge i la muntanya destil·lada. És veritat, però el formatge també és la gent que el fa, i totes les persones que sumen la seva energia i esforç per què arribi a les nostres taules. És, doncs, una obra col·lectiva, el resultat de segles de coneixement acumulat i de passió per la terra, pel bestiar i per la feina ben feta.



MEYA
TRANSPORTS I EXCAVACIONS

www.meyasl.com
info@meyasl.com
973 351 533 / 627 418 947
Centre Industrial La Seu, Nau 15
25700 La Seu d'Urgell

OBRA PÚBLICA I MOVIMENTS DE TERRA





nova ubicació

PROGRAMA D'ACTIVITATS DE L'AULA DEL TAST



CONCURS I AULES TAST:

📍 **2a planta**
Centre Cívic El Passeig.

Concurs jurat professional tancat al públic, excepte el **juvenil** que també es farà al Centre Cívic en unes de les sales de la planta baixa.

DIVENDRES, 18 D'OCTUBRE

17:00 Taller d'elaboració de logurt i formatge.

Aquesta activitat ens ofereix un taller de formació pràctica per aprendre els processos de fabricació, fermentació i maduració d'aquests productes làctics. Els participants descobriran tècniques tradicionals i modernes, coneixeran les matèries primeres necessàries i aplicaran controls de qualitat per obtenir resultats òptims en la producció.

DISSABTE, 19 D'OCTUBRE

10:00 Concurs de Formatges Artesans del Pirineu 2024.

Aquest concurs és un referent en el sector, destacant la qualitat i l'excel·lència dels productors de formatge artesà de la regió pirinenca. Més de 180 formatges artesans competeixen en diferents categories, posant en valor la tradició i l'artesania que defineixen aquest producte. Un jurat de prestigi, compost per una seixantena d'experts, la qual tasta i valora cada formatge atorgant medalles d'or, plata i bronze a les millors peces en cada categoria.

13:30 Lliurament de l'Amic del Formatge 2024 / Mencions Honorífiques.

Reconeixement que l'Ajuntament atorga cada any a una persona o entitat que, en la seva actuació professional contribueix a la cultura del formatge i especialment a la difusió dels formatges artesans del Pirineu. Enguany, és l'**Escola de Pastors i Pastores de Catalunya** l'escollida per rebre el guardó de la mà de l'alcalde de La Seu d'Urgell, Joan Barrera.

A més a més s'atorgaran **dues mencions honorífiques** a **Joan Ganyet** i **Santi Mallol** com a alcalde i regidor respectivament que en el seu moment van apostar per la creació de la Fira de Formatges Artesans del Pirineu i van contribuir amb el seu lideratge i dedicació que aquesta fira esdevingués un referent del nostre territori i de tot Catalunya. Mencions que rebran de la mà de l'alcalde de La Seu d'Urgell i de la regidora de promoció econòmica, Gemma Tó.

14:00 Lliurament de premis del Concurs de Formatges Artesans del Pirineu 2024.

Prepareu-vos per a conèixer els guanyadors que han estat distingits en cada categoria del Concurs de formatge artesà dels Pirineus en aquesta edició. Els formatges premiats representen el més alt nivell d'excel·lència en aquest art tradicional. Descobrirem quins formatges han captivat

l'atenció del jurat amb les seves qualitats excepcionals i s'han alçat com a guanyadors.

16:00 Tast dels premiats al Concurs. Els millors formatges del Pirineu a la taula.

A càrrec de **Xevi Miró (Llet Crua)**

Descobreix els millors formatges del Pirineu en una experiència gastronòmica única. Aquest tast guiat et permetrà provar una selecció dels formatges premiats al Concurs, amb explicacions detallades sobre les seves característiques i processos de producció. Una ocasió ideal per apreciar la qualitat i la diversitat dels formatges.

16:45 Concurs Juvenil de Formatges Artesans del Pirineu 2024.

A càrrec de **Nati Valls (Escola Agrària dels Pirineus)** i **Marta Garrón (IRTA)** **obert al públic**

Un jurat juvenil format per 9 nens i nenes d'entre 13 i 14 anys s'encarregarà de seleccionar, d'entre els guanyadors del Concurs de Formatges Artesans del Pirineu, el que considerin que els hi agrada més. Aquesta iniciativa busca potenciar la seva apreciació pels productes locals i la cultura del formatge artesanal.

17:15 Carmina Caseus: tast de poemes i recital de formatges.

A càrrec de **Biel Barnils (Rapsode)** i **Isaac Gelabert (Lactium)**

De la mà de Lactium Vic, gaudirem d'una experiència formatgera i sonora molt singular, tot tastant i descobrint el relat de 5 formatges artesans catalans en companyia d'un recull de poemes d'autor.

18:30 Tast vertical de formatges. Diferents estadis de la maduració del formatge.

A càrrec de **Aleix Solé (@lacti_tud)**

De la mà de l'Aleix veurem els diferents estadis de la maduració del formatge a través d'un tast vertical, és a dir, apreciarem com els sabors, textures i aromes d'un mateix formatge evolucionen durant els diferents moments de curació.

19:45 Tast de formatges a cegues!

A càrrec de **Isabel Tutusaus (tutusaus.com)**

Realitzarem un emocionant tast a cegues! Aprèn a identificar diferents tipus de formatges només amb els teus sentits i descobreix les tècniques per apreciar les subtils diferències de sabor, textura i aroma. Vine a gaudir d'una experiència única que desafiarà els teus sentits.



FIRA DE SANT ERMENGOL



CONSULTA TOTA
LA INFORMACIÓ DE LA FIRA

DIUMENGE, 20 D'OCTUBRE

11:00 Tast dels premiats al Concurs. Els millors formatges del Pirineu a la taula. A càrrec de Xevi Miró (Llet Crua)

Descobreix els millors formatges del Pirineu en una experiència gastronòmica única. Aquest tast guiat et permetrà provar una selecció dels formatges premiats al Concurs, amb explicacions detallades sobre les seves característiques i processos de producció. Una ocasió ideal per apreciar la qualitat i la diversitat dels formatges.

12:15 El tast dels convidats. Queseria Doña Francisca i Seda líquida.

A càrrec de Diego Lindo (Queseria Doña Francisca) i d'Antoni Campins (Seda Líquida)

Des de Casar de Cáceres ens arriba la Queseria Doña Francisca on elaboren Formatge i Torta del Casar amb una àmplia varietat de productes i sempre sota el segell de la DOP. I des de Tuixent, en ple Alt Pirineu ens arriba Seda Líquida, una petita i autèntica bodega on s'elabora sake.

13:30 Els grans fermentats: Maridatge de cerveses i vins dels Pirineus amb formatges artesans. A càrrec de Joan Monge (CTretze), Ingrid Sebastia (Cota 730) i Xevi Miró (Llet Crua)

La riquesa dels grans fermentats s'harmonitza magníficament amb els formatges de llet crua i les seves diverses curacions. En aquesta ocasió gaudirem d'un maridatge únic amb vins i cerveses artesanes dels Pirineus, acompanyats d'una selecció de formatges presents a la Fira de Sant Ermengol.

16:00 Els Blaus: Origen, elaboració, propietats i molt més.

A càrrec de Daniel Pons (Escola Joviat)

Els formatges blaus artesans són una delícia per als amants dels sabors intensos. Amb vetes de floridura blava, aquests formatges ofereixen una complexitat única, amb matisos que van del salat i picant fins al cremós i suau. Un tast d'aquests formatges és una experiència sensorial que revela les profunditats del món del formatge.

17:15 Fòrum del Formatge Artesà i Català. Tast de formatges guanyadors.

A càrrec de Mariona Rota (Acrefa)

Tastarem els formatges més representatius premiats al 1er Concurs de Formatges Artesans de Catalunya, celebrat en el marc del Fòrum del Formatge Artesà i Català, que va tenir lloc a Girona, al mes de març.

NOVETATS!



Ens ha arribat a l'oïda que per la Fira St. Ermengol, a la bonica ciutat de la Seu d'Urgell, hi haurà milers de ratolins i ratetes entremaliades que estan planejant boicotejar la fira. És per això que necessitem la vostra ajuda, ja que es volen menjar tot el formatge!

Us convoquem el **19 i 20 d'octubre al llarg de tot el carrer Canonges** per ajudar-nos a distreure tots aquests ratolins i ratetes que hi trobareu!



→ ESPAI UBSU · 19 i 20 d'octubre

Al carrer Major, entre el carrer Fra Andreu Capella i Lluís de Sabater hi trobareu l'espai UBSU amb parades dels associats. Es faran sortejos durant tot el diumenge amb productes dels socis. Podrà participar-hi tothom que hagi fet alguna compra en algun establiment associat durant divendres i dissabte. Hauran de dipositar el tiquet de compra en l'urna que hi haurà al punt d'informació d'aquest espai.



→ TASTET "BALL CERDÀ"

Diumenge 20 d'octubre

11:00 h.

Passeig Joan Brudieu/Plaça Catalunya

Passejada de parelles pel Passeig Joan Brudieu i "tastet Ball Cerdà" a Plaça Catalunya.



→ FIRA & CINEMA Cinemes Guíu

Dimecres 16 d'octubre

20:00 h. Projectió documental 7€

"MUGARITZ, NI PAN NI POSTRE" (95') – sala 1

21:35 h Cooking show, sala de festes 3€

Dijous 17 d'octubre

20:00 h. Projectió de la pel·lícula

"FELICITAT" (65') – sala 1 **7€**

21:10 h Cooking show, sala de festes 3€



El conseller d'Agricultura, Òscar Ordeig, inaugurarà la Fira de Sant Ermengol

El conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, **Òscar Ordeig**, inaugurarà la Fira de Sant Ermengol. L'acte tindrà lloc el dissabte 19 d'octubre a la Sala de Plens de l'Ajuntament de la Seu d'Urgell.

El principal atractiu de la Fira de Sant Ermengol és la **Fira de Formatges Artesans del Pirineu**, que reuneix productors de formatge d'arreu del Pirineu català, aragonès, basc, navarrès i francès. **És una de les fires formatgeres més reconegudes del país**, on els visitants poden tastar i comprar una àmplia varietat de formatges artesanals, així com participar en tastos guiats i altres activitats relacionades amb el món formatger.

A més dels formatges, **la fira compta amb un ampli mercat multisectorial** que inclou parades de productes artesanals, alimentació, roba i altres articles, a més de ser un punt de trobada per a exposicions de maquinària agrícola, vehicles i altres sectors. També es fan activitats culturals i lúdiques, com espectacles tradicionals, cercaviles, tallers i espais dedicats als infants.

La Fira de Sant Ermengol és molt més que un mercat; és una celebració de les tradicions i el patrimoni de l'Alt Pirineu, atraient tant a visitants locals com a turistes interessats en descobrir els sabors, l'artesanía i la cultura de la zona. Amb segles d'història, aquest esdeveniment s'ha consolidat com una cita clau al calendari festiu de la Seu d'Urgell.

Una fira mil·lenària

L'any 1048 se cita per primera vegada la fira de la Seu d'Urgell, considerada la primera fira documentada a la península Ibèrica. En aquell moment, la fira se celebrava per la Mareddedéu d'Agost i tenia un retorn per Sant Miquel de Setembre. La ubicació de la ciutat, al mig del Pirineu i en un important nus de comunicacions, és fonamental per entendre aquest dinamisme econòmic en el segle XI. Ja uns anys abans de la fira es troba documentat també el mercat de la ciutat.

No sabem en quin moment es va començar a celebrar la fira per Tots Sants. L'any 1370, per evitar la coincidèn-



El conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Òscar Ordeig. @agriculturacat

L'acte d'inauguració tindrà lloc el dissabte 19 d'octubre a la Sala de Plens de l'Ajuntament de la Seu d'Urgell

cia de dates amb la de Puigcerdà, que també començava per Tots Sants, el rei Pere el Cerimoniós va autoritzar que la fira de la Seu s'iniciés per Sant Simó i Sant Judes, el 27 d'octubre, una data i una denominació que s'acabarien consolidant.

L'interès per mantenir i promoure les fires es va mantenir durant segles. El 1452 el rei Alfons el Magnànim va concedir un privilegi per a fer la fira dos cops l'any, per una durada de vuit dies, després de Pasqua i després de Sant Joan respectivament. Més endavant, a les Corts de Montó de 1542, es va obtenir un nou privilegi de l'Emperador Carles per celebrar dues fires durant vuit dies cada una, una per Carnestoltes i una altra novament per Sant Simó i Sant Judes. Aquesta és la història.



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





Enviem els formatges a domicili
www.baztarrika.com

Contacte
656 763 595 - 678 201 842



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



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

*Vine a tastar
i veure com
elaborem els
nostres formatges.*



Formatgeria Mas d'Eroles
25797 Adrell · Alt Urgell

masderoles@gmail.com
www.masderoles.com

✂ **Reserves 973 387 338** ✂

Dissabtes d'11 a 13 h





La Fira de Sant Ermengol de la Seu d'Urgell aposta per la cultura amb un cicle de cinema i gastronomia previ al certamen

Albert L. Cobo

La Fira de Sant Ermengol aposta per ampliar la programació cultural amb l'objectiu de posicionar la capital alturgellenca en aquest àmbit. D'aquesta manera, del 15 al 17 d'octubre, els dies previs al cap de setmana del certamen, s'estrenarà un nou cicle d'activitats que combinen el cinema i la gastronomia. Aquest consistirà en la projecció de diversos documentals que posen en relleu la importància que té l'activitat ramadera per al territori, amb posteriors debats, tasts de formatges i demostracions de cuina. A més, una altra de les principals novetats d'enguany és el canvi d'ubicació de les parades de la 30^a Fira de Formatges Artesans del Pirineu, que ocuparan el passeig Joan Brudieu, al centre de la ciutat.

El reforç de les activitats culturals dins la programació de la Fira suposa un increment d'uns 20.000 euros en el pressupost del certamen. "Més que mai, és una fira molt nostra, molt urgellenca", ha destacat l'alcalde de la Seu d'Urgell, **Joan Barrera**, que ha explicat que l'objectiu és que encara pugui "créixer" més, tot i reconèixer que les seves grans dimensions ho fan difícil.

Per la seva banda, la regidora de Promoció Econòmica de l'Ajuntament de la Seu, **Gemma Tó**, ha afirmat que faltava un "impuls" de caire cultural a la fira. Així, ha detallat que dimarts 15 d'octubre es projectarà el documental "El traspàs de Gavàs. Un poble de ramaderia és un poble mort" a la Sala Immaculada. Un dia més tard, als Cinemes Guiu, seguirà el torn del documental "Mugaritz, ni pan ni postre", film que s'estrenarà en els pròxims dies en el marc del Festival Internacional de Sant Sebastià.

Mentre, dijous 17 d'octubre s'estrenarà la pel·lícula 'Felicitat', dirigida pel cineasta **Joan Gil**, que actualment viu a Estamariu (Alt Urgell) i protagonitzada per **Salvador Maura**, de la Formatgeria Mas d'Eroles d'Adrall, a Ribera d'Urgellet (Alt Urgell). D'altra banda,



Salvador Maura de la formatgeria Mas d'Eroles d'Adrall / Feliu Sirvent

Les parades de tast i venda de formatges es traslladaran al centre, en una mostra que tindrà lloc del 18 al 20 d'octubre

durant els dies de fira es podrà veure una exposició de fotografies duta a terme per **Gemma Pla**, de Tucutun Fotografia anomenada "Totes les cares del formatge".

Etiquetes de formatges d'arreu del món

Una altra de les propostes destacades per la regidora de Promoció Econòmica ha estat la de la donació d'una col·lecció de més de 18.000 etiquetes de formatges d'arreu del món, propietat de **Montserrat Noya**. Aquesta es formalitzarà divendres 18 d'octubre en un acte institucional que es durà a terme a la sala de plens del consistori. La intenció és organitzar diverses exposicions amb aquests materials com a base.

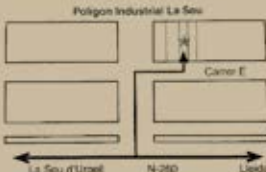


Centre Veterinari La Seu

Psgg. de les Lleteries, 14
T. 973 35 07 81
608 49 19 56
La Seu d'Urgell
info@centreveterinarilaseu.cat
www.centreveterinarilaseu.cat

SERRALLERIA URGELL

Tel. 973 350 609 · Mòb. 646 833 077
serralleriaurgell@gmail.com



Polígon Industrial La Seu,
Carrer E, núm 22C
La Seu d'Urgell

El govern nomena l'urgellenc Carlos Guàrdia nou director general de Polítiques de Muntanya

Feliu Sirvent

El Govern de la Generalitat ha nomenat, aquest setembre, **Carlos Guàrdia Carbonell** com a nou **director general de Polítiques de Muntanya**, en substitució de **Roser Bombardó**. La seva tasca serà proposar i gestionar programes i projectes estratègics per als territoris d'entorns rurals i de muntanya i coordinar les polítiques del Departament de Territori amb influència sobre aquestes àrees.

El nou director general de Polítiques de Muntanya és llicenciat en Geografia per la Universitat de Lleida (2006) i Màster Oficial Europeu en Planificació Territorial i Gestió Ambiental per la Universitat de Barcelona (2008). Des de l'any 2008 desenvolupa la seva tasca professional en l'àmbit del desenvolupament rural en territoris de muntanya. S'incorporarà com a figura independent en el Govern de **Salvador Illa** a les comarques de l'Alt Pirineu i Aran.

Carlos Guàrdia va ocupar la tinença d'alcaldia de l'Ajuntament de la Seu durant el mandat (2019-2023), com a membre del grup municipal d'Esquerra Republicana (ERC).

El perfil

Carlos Guàrdia Carbonell (la Seu d'Urgell, 1 d'octubre de 1982). Llicenciat en Geografia per la Universitat de Lleida (2006) i Màster Oficial Europeu en Planificació Territorial i Gestió Ambiental per la Universitat de Barcelona (2008). Des de l'any 2008 desenvolupa la seva tasca professional en l'àmbit del desenvolupament rural en territoris de muntanya, especialment, a l'Alt Pirineu i Aran.

Carlos Guàrdia és el nou director General de Polítiques de Muntanya / F. S.



Entre els anys 2009 i 2013 va ser tècnic de projectes a la **Fundació CEDRICAT** (Centre de Desenvolupament Rural Integrat de Catalunya). Entre el 2013 i 2020 va formar part de la Secretaria Tècnica de la Taula de Camins de l'Alt Pirineu i Aran, adscrita a l'IDAPA (Institut per al Desenvolupament i la Promoció de l'Alt Pirineu i Aran).

Entre els anys 2017 i 2021 va treballar al Consell Comarcal de l'Alt Urgell, com a tècnic de la xarxa senyalitzada de camins del projecte FEDER 'Camina Pirineus. Xarxa de senders a la carta, l'eina de posicionament ecoturístic de l'Alt Urgell'. **Entre els anys 2022 i 2024 va ser tècnic de gestió a l'IDAPA** i des de l'1 de juliol d'enguany era **tècnic de cultura al Consell Comarcal de l'Alt Urgell**.

ACADÈMIA RINEUS
LA SEU D'URGELL
ACADEMIA CIENTÍFICA

MARISOL CANAL JIMÉNEZ
Llicenciada en Matemàtiques (UPC)
Especialista en Didàctica de les Matemàtiques (UPF)

MATRÍCULA OBERTA CURS 24-25

EN QUÈ I COM ET PODEM AJUDAR?

- Professors especialitzats en els diferents àmbits científics
- Aula Virtual ScienceBits per reforçar/ampliar continguts
- Aula Tecnològica : treballa i connecta't des de l'acadèmia

- **Assignatures científiques** : matemàtiques, física, química, biologia, dibuix tècnic...
- Acompanyament en l'elaboració i presentació del **Treball de Recerca de Batxillerat**.
- Preparació **PAU, POB - PCE (Andorra) i Batxillerat Internacional**.
- Aula d'estudi científica per alumnes de **cicle superior de primària**.

Classes individuals o en grups reduïts. Presencial i online.

📞 639 87 21 46 ✉ academiapirineus@gmail.com
📍 @academiapirineus 📍 C/ Bisbe Iglesias Navarri 11, La Seu d'Urgell



Uns 205 alumnes de segon curs d'ESO es formen per participar en el jurat jove del concurs de formatges de la Fira de Sant Ermengol

Redacció



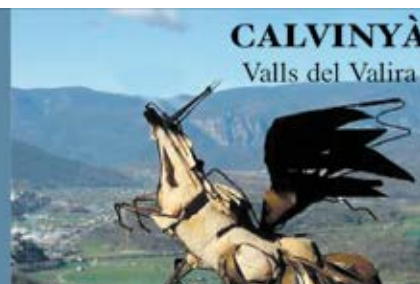
El primer grup d'aquests alumnes dels instituts Joan Brudieu i de La Valira, i del col·legi La Salle, van rebre, el passat 1 d'octubre al matí, la benvinguda de la tinent d'alcalde de Promoció Econòmica de l'Ajuntament de la Seu, **Gemma Tó**, que els va engrescar a conèixer el món del formatge.

Durant tres dies, els i les alumnes van prendre part d'una formació sobre el cicle de vida del formatge, a càrrec dels professors de l'Escola Agrària del Pirineu, Nati Valls i Xavi Patxot. A més a més de conèixer el seu procés d'elaboració, van fer un tast de tres tipus de formatge (vaca, ovella i cabra), tots els ells de l'Alt Urgell. Aquesta formació va culminar amb una visita a l'Espai Ermengol.

Val a dir que de cada classe participant en aquesta formació en va sortir un membre que formarà part d'aquest jurat jove del concurs de formatges de la Fira d'enguany que tindrà lloc dissabte 19 d'octubre, a la tarda. Aquest jurat jove, format per 9 alumnes, triarà el formatge que més els hagi agradat d'entre diversos formatges que hagin obtingut el premi medalla d'or en el 30è Concurs de Formatges Artesans del Pirineu celebrat el mateix dia al matí.



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



La millor solució de punt de venda del mercat orientada a:

- Restaurants, cafeteries, bars, salons de te...
- Centres d'estètica, perruqueries, massatges, ungles...
- Botigues que només necessiten punt de venda.

Integrable amb comanderes, calaixos i calaixos intel·ligents, balances, impressores i pantalles de cuina, lectors de codis, lectors biomètrics, quioscos d'autovenda, reserves, entregues, comandes on line, carta QR, robots...



Et podem llogar l'equip
(amb opció a compra)
i no haver de fer inversió.



c/ Josep Zulueta, 21 • La Seu d'Urgell
Tel. 973 353 653 • info@microseu.cat

Com sempre: a Micro-Seu.
35 anys al teu costat !



C. Sant Josep de Calassanç, 5
La Seu d'Urgell
Tel. 973 35 06 18

LA BOTIGA DEL BACALLÀ

GUIMERÀ

C/ Regencia d'Urgell, 19
La Seu d'Urgell
Tel. 973 36 14 99

MENÚ DIARI I TOT TIPUS DE PLATS PER ENCÀRREC
i també les nostres ofertes en bacallà, conserves, olives i llegums cuites.

MATÍ de 9:00 a 15:00 h
TARDA de 17:00 a 20:00 h
DISSABTES de 9:00 a 15:00 h



La Cooperativa Cadí presenta la seva nova identitat de marca sota el lema “Donem vida a la terra”

Redacció

“**E**l nostre propòsit, la nostra raó de ser, és mantenir viu el territori de l'Alt Urgell i la Cerdanya, a través de continuar amb una tradició agrícola i ramadera que ha estat la base de la vertebració econòmica, social i mediambiental d'aquestes terres des de fa més de 100 anys”.

Són paraules de la nova directora general de la Cooperativa Cadí, **Anna Puigcercós Font**, que afegeix que “mantenir viu el territori vol dir cuidar i respectar la natura que ens envolta i oferir a la gent una vida pròspera perquè pugui quedar-se i continuar vivint en aquestes terres. De manera que, la nostra activitat transcendeix la producció lletera i l'elaboració formatgera, i mostra que és possible viure de l'agricultura i la ramaderia a les comarques pirinenques, amb un model cooperatiu que defensa els interessos comuns per sobre dels individuals. A Cadí busquem un impacte positiu en el territori per preservar-lo i desenvolupar-lo des d'un punt de vista social, econòmic i mediambiental”.

A partir d'aquesta idea, la Cooperativa Cadí ha presentat el lema “**Donem vida a la terra**” que explica el veritable compromís de Cadí amb el territori i la seva gent. “A través de la nostra activitat agrícola, ramadera i formatgera, ajudem a mantenir un ecosistema rural que ens permet gaudir d'un paisatge, conservar la biodiversitat i ajudar a la resiliència de la terra”, assegura Puigcercós.

La tradició ramadera i formatgera de l'Alt Urgell i la Cerdanya

L'origen de la Cooperativa Cadí parteix de la necessitat de viure en aquestes terres de muntanya, respectant l'entorn natural i, alhora, treure'n profit per poder viure d'ell. Aquesta necessitat va portar al fundador **Josep Zulueta Gomis**, i a les famílies ramaderes que van confiar en ell, a desenvolupar la ramaderia de vaques lleteres a la zona, ja que la fil·loxera de finals del segle XIX havia deixat les vinyes arrasades. El seu esperit progressista i modern, els va portar l'any 1915 a organitzar-se en un model cooperatiu pioner a l'època, ja que contemplava no només la producció lletera de qualitat, sinó la seva transformació en derivats làctics, mantega i formatges, perquè aportessin un valor afegit i poder valorar més la seva llet. Uns principis cooperatius basats en la transparència, l'exigència i la igualtat entre tots els socis i sòcies que són la base del model de gestió de Cadí.

Segons explica Puigcercós, “l'esperit cooperatiu per la defensa dels interessos comuns és essencial per al desenvolupament de l'economia de la zona i evitar l'abandonament d'aquestes comarques de muntanya. Cadí ha estat, i continua sent, l'eix vertebrador d'aquesta base econòmica i social, convertint-se en la primera activitat econòmica del sector primari de l'Alt Urgell i la Cerdanya”.



La cooperativa lletera, de l'Alt Urgell i la Cerdanya, reivindica l'impacte positiu de la seva activitat en el territori des d'un punt de vista econòmic, social i mediambiental

El consum de productes del territori

“El nostre consum determina el model de societat que volem construir. En aquesta nova etapa que encetem, volem aportar el nostre granet de sorra a conscienciar a la gent de la importància que té consumir **productes del territori** i de la importància de la **sobirania alimentària**. A Cadí ens posicionem defensant un Pirineu basat en el sector primari i en l'elaboració formatgera que aporta valor afegit i fa sostenible el model”.

“Volem fer visible el nostre model iniciat fa més de 100 anys, un model que permet mantenir a la **gent arrelada al territori i alhora motivar a noves generacions** que és possible viure de la pagesia i la ramaderia i que és imprescindible per la nostra supervivència continuar-ho fent”. “A més, a través de la nostra experiència volem aportar una **mirada optimista i esperançadora al món rural**, a la pagesia i a la ramaderia. La situació que vivim és complicada des d'un punt de vista d'emergència climàtica i de sostenibilitat del model agrícola-ramader, però a Cadí estem convençuts que **mantenir viu el món rural** és clau per revertir el canvi climàtic i minimitzar els riscos que aquest canvi pot portar a la població en forma d'incendis i abandonament rural. Volem que la gent conegui que hi ha iniciatives de cooperació local, com la de Cadí, que aposten per mantenir viu el territori i, si comparteixen aquesta visió, tenen l'oportunitat de col·laborar i unir-se a la nostra causa. Perquè consumint mantega i formatges Cadí, consumint productes del territori, estem donant vida a la terra”, afirma Puigcercós.



El Molí del Pau: oli verge extra de la Noguera Alta

A. CAMPOY · Os de Balaguer

Agrària Cal Pau és una empresa familiar dedicada a l'agricultura des de fa dues generacions, a la producció i la venda directa d'oli d'oliva verge extra sota la marca Molí del Pau. Situat en un dels antics molins de la població d'Os de Balaguer, avui en dia reformat i visitable, al Molí del Pau continuen l'antiga tradició de la producció d'oli d'oliva verge extra i, a més, ofereixen als visitants la possibilitat d'adquirir els productes que elaboren a la seva botiga, el Rebost dels Vilars.

Al Molí del Pau fan tot el procés d'elaboració dels seus productes, des de la neteja i la mòlta de les olives i l'extracció de l'oli fins a l'emmagatzematge, l'envasat i la posterior venda, bé sigui a través de distribuïdors, directament a la seva botiga o a les fires artesanals d'arreu de Catalunya per a promocionar i vendre el nostre oli d'oliva verge extra.

La seva producció d'oli d'oliva verge extra és majoritàriament 100% arbequina, fet que dona com a resultat un oli força afruitat i aromàtic.

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



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



 **DISPONIBLE A APP STORE**

 **DISPONIBLE A GOOGLE PLAY**



- 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



L'Escola Agrària del Pirineu rep un 17% més d'alumnes al cicle formatiu d'Aprofitament i Conservació del Medi Natural

Redacció

L'Escola Agrària del Pirineu, centre públic del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, ha començat el nou curs escolar 2024-2025 amb un total de 62 alumnes, tres més que l'any anterior que va comptar amb 59 estudiants. Així doncs, aquest any hi ha hagut un increment d'aproximadament un 5% d'alumnes respecte a l'any anterior.

El **Cicle Formatiu de Grau Mitjà d'Activitats Equèstres** ha rebut 34 matriculats. En canvi, el **Cicle Formatiu de Grau Mitjà d'Aprofitament i Conservació del Medi Natural**, compta amb més matriculats que l'any passat, un total de 28 persones han formalitzat la inscripció pel curs que comença, xifra que ens indica un augment respecte al curs 2023-2024 d'un 16,7%, quan es van inscriure 24 persones. Del total d'alumnes d'**Activitats Equèstres**, de cara a aquest curs que comença, 15 corresponen al 1r curs i 19, al 2n, en canvi, en el cas de l'alumnat d'**Aprofitament i Conservació del Medi Natural**, 18 corresponen al 1r curs i 10, al 2n. Així doncs, encara queden places lliures als dos cursos, els interessats poden realitzar la matriculació durant aquest mes.

Pel que fa al **perfil de l'alumnat**, es pot comprovar que enguany la mitjana d'edat de 1r curs d'ambdós **cicles formatius** ha augmentat respecte a l'any anterior, trobant-se ara entre els 16 i els 22 anys, majoritàriament. Tanmateix, l'edat de l'alumnat dels 2ns cursos es mou entre els 17 i 22 anys, comptant amb un alumne de 39 anys.

Pel que fa al gènere, de 1r curs del CFGM d'Activitats Equèstres, les quinze inscrites són **noies** i de 2n curs 12 estudiants dels 19 totals, també. En canvi, pel que fa al CFGM d'Aprofitament i Conservació del Medi Natural, la majoria dels estudiants de primer són **noies** (15 de 18) i a 2n no hi ha cap noia inscrita. Per tant, el 63% són nois i el 38% restant són noies. En canvi, a la residència que el centre ofereix als estudiants, el perfil d'habitants és majoritàriament de dones, donat que actualment hi ha 27 noies i 17 nois interns, suposant un 62% del total.

La majoria dels estudiants provenen de Barcelona (24 persones) i Lleida (19), també hi ha estudiants de Girona (6) i per poca diferència, de Tarragona (5). També, hi ha alumnat que prové de fora de Catalunya: Andorra (4), Murcia (1), Madrid (1), Saragossa (1) i Menorca (1). L'**Escola Agrària del Pirineu** va tancar la promoció del curs que va finalitzar al juny, amb un total de 11 titulats dels 14 matriculats en el Cicle Formatiu de Grau Mitjà d'Activitats Equèstres i amb 7 estudiants graduats dels 7 que s'havien inscrit al Cicle Formatiu de Grau Mitjà d'Aprofitament i Conservació del Medi Natural.

La **formació professional** continua sent un dels millors camins **d'inserció laboral** dels joves, donat que la gran majoria dels alumnes matriculats als dos cursos formatius durant l'any 2022-2023 s'han incorporat al **mercab laboral**.



Un 73% de l'alumnat graduat ha trobat feina en finalitzar la formació o compatibilitza els estudis amb l'ocupació laboral i un 27% continua únicament estudiant





Joves del Pirineu

Xavier Ballarin Velàzquez té 24 anys i viu a Castelló de Tor, a l'Alta Ribagorça. És ramader i té un ramat de 200 ovelles i 30 cabres.

Xavier Ballarin: “Als setze anys vaig comprar les primeres ovelles i vaig anar fent una mica de ramat”

On et vas formar?

Vaig estudiar a l'Escola de la Vall de Boí, a Barruera, i després a l'Institut del Pont de Suert. En acabar l'ESO, al mateix institut, vaig fer un grau superior de gestió forestal i del medi natural.

Però tu ja portaves de cap tenir ovelles...

A casa no en tenien d'ovelles, vaig començar jo. Als setze anys vaig comprar les primeres ovelles i les primeres cabres i, així, vaig anar fent una mica de ramat. De manera seriosa m'hi he començat a dedicar fa un parell d'anys amb la compra de 200 ovelles i una trentena de cabres. Vam fer una nau a la finca de casa de la meva padrina a Castelló de Tor, ells sí que havien tingut bestiar tota la vida. De cara al futur tinc previst augmentar el ramat, de moment, fins a unes 400 ovelles.

Et vas incorporar com a jove agricultor?

Sí. Ens van fer una formació mínima, una bona part de la qual era *online* a través de *rural.cat*. També vaig fer exàmens presencials a l'Escola Agrària del Pallars, a Talarn, i a l'Escola Agrària del Pirineu, a la Seu d'Urgell. Tots els inicis són complicats, un jove agricultor quan comença, no rep els primers ajuts fins que no han passat dos anys.

T'has fet ramader quan molta gent de la teva edat plegava...

La majoria tiraven més per estudiar una carrera i quedar-se a treballar en una bona empresa. A mi m'agrada això i la millor manera d'aprendre l'ofici és anar amb algú que ho hagi fet tota la vida. Vaig estar a Casa Farré de Cardet i també amb l'Àngel de Ca de Bellita de Taüll, per agafar experiència i aprendre el maneig de les ovelles i el dia a dia. Ara també estic amb el Ton de Ca de Llobeto de Cardet, amb qui a l'estiu tenim les ovelles a la muntanya de Cardet i de Durro. Ell fa la transhumància i a finals de setembre ja s'endú el seu ramat cap al Mas Blanc, a prop de Fraga.

Què t'aporta ser ramader?

Tu mateix pots veure com és la meua oficina (riu): un paisatge extraordinari i un entorn natural que no te'l pots acabar. Estic en contacte amb la naturalesa i els animals tot el dia, ets el teu propi cap, t'ho fas a la teva manera i no et mana ningú...

En què consisteix la teva feina?

Faig l'engreix dels xais i dels cabrits i, normalment, comercialitzo els animals a José Luís de casa Estop de Vilaller i a Pere del poble de Ginast. Ells maten als escorxadors de Vilaller i del Pont de Suert i distribueixen el producte a l'Alta Ribagorça i la Vall d'Aran, a restaurants i establiments. La carn de casa queda aquí a la zona i es consumeix aquí. Ara hi ha la idea de construir un obrador conjunt a la comarca, això seria molt interessant per als petits productors d'aquí.



Les teves ovelles són de raça xisqueta?

Estem dins de l'Associació de la Raça Autòctona de la Xisqueta. La xisqueta és una raça molt rústica i s'adapta molt bé. És molt forta, té un bon llanatge i els corders naixen forts i a l'hivern aguanten molt el fred. El problema més gran que tenim avui els ramaders d'oví és que no sabem què fer de la llana. Abans tenia un valor i un preu, ara hem de pagar perquè se l'emportin. Paguem la xolla i el transport.

Les subvencions són necessàries?

Les explotacions vivim de les ajudes que rebem d'Europa. Quan has pagat tot el menjar que has hagut de comprar d'hivern, les despeses ja s'han menjat la cria. A més, en ramaderia dos i dos no sumen mai quatre, sempre hi ha imprevistos. Sense les subvencions seria impossible tirar endavant i hauriem de plegar. Els ajuts dels plans de millora ens permeten fer obres que tenen un cost molt alt. Fer una nau val un dineral i no dona tant l'ovella per a gastar tants diners.





Una vintena de ramaders i ramaderes reben formació en el maneig i benestar del Cavall Pirinenc Català

J. CAMPS

Al'Escola Agrària del Pirineu de Bellestar es va dur a terme, el passat dia 6 de setembre, una jornada tècnica sobre 'Maneig i benestar del Cavall Pirinenc Català'. La trobada, que va comptar amb una vintena de participants, anava adreçada als **ramaders i ramaderes** d'arreu del Pirineu, des de la Vall d'Aran, Pallars, Alt Urgell, Cerdanya, i fins al Ripollès. **Els professionals del sector i altres persones vinculades amb el món del cavall**, van rebre formació envers la qualificació morfològica del **Cavall Pirinenc Català** per tal de tenir un **coneixement més acurat de l'èquid** analitzant la seva evolució des de l'origen fins a l'adaptació a l'època actual, tant en l'àmbit domèstic com de concurs.

L'objectiu d'aquesta jornada, impartida per **Xavi Ros Gaspar**, veterinari i identificador de Cavall Pirinenc Català (CPC); i **Toni Bergua Macias**, president de la Fundació Cavalls del Pirineu, era **aprendre des de l'escolta i del fer dels antics ramaders analitzant el seu maneig i benestar**. Per això, en aquesta

Foto: Carles López Saavedra



part de la jornada formativa, s'hi va incloure un treball específic per a **cavalls de concurs**. "Vam mostrar les necessitats que calen perquè l'animal estigui en bones condicions: l'espai, l'alimentació, el bon maneig i preparar el cavall per anar a concurs", recorda el professor Toni Bergua.



PINSOS LA SEU

C/. Sant Joan Bta. de la Salle, 42 - baixos
25700 La Seu d'Urgell
T. 650946500
vicensroge@hotmail.com



Clínica veterinària

Animals de Companyia i Exòtics

Av. Guillem Graell, 2

La Seu d'Urgell

Tel. 873 45 35 80

acelaseuvet@gmail.com



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





Nou curs a l'Escola Oficial d'Idiomes de la Seu d'Urgell

Article facilitat per l'EOI de la Seu d'Urgell

L'EOI de La Seu d'Urgell va començar les classes el dilluns 23 de setembre passat a les aules de la Seu mateix i a les del Centre Públic Delegat (CPD) de Puigcerdà, a l'IES Pere Borrell, el mateix dilluns. L'endemà, a les aules del CPD de Sort, a l'IES Hug Roger. Com a molts centres de les nostres comarques pirinenques, amb alguns companys que, de moment, no s'han pogut incorporar i que trobem a faltar, i amb d'altres de nous amb els quals també compartirem i aprendrem un munt.

A la foto ens veieu precisament en ple «café pedagògic» compartint eines entre tots els membres del Claustre per millorar les classes, especialment les semipresencials, però al mateix temps les presencials i amb l'objectiu de millorar la nostra competència digital docent. Així, contribuïrem a la formació dels nostres alumnes com a ciutadans competents digitalment. Sovint, ja ho són i també ens descobreixen noves eines i ens donen suport!

Aprofitem aquest altaveu que ens regala VIURE ALS PIRINEUS per convidar-vos a les activitats que seran obertes a tothom durant la nostra setmana cultural i que tindrà lloc del dilluns 21 fins al divendres 25 d'octubre, just després de la Fira de Sant Ermengol, a totes les aules de la Seu, Sort i Puigcerdà i a altres espais com la Sala de la Immaculada i de Sant Domènec que ens cedeix l'Ajuntament de La Seu. També hi haurà activitats a altres espais a Sort i Puigcerdà. El programa definitiu i si hi ha algun canvi de darrera hora, el tindreu a la web i Instagram de l'Escola. Aquesta setmana ens servirà per cloure la celebració del nostre 20è aniversari que varem celebrar durant tot el curs passat.

Una mostra d'aquestes activitats on podreu assistir gratuïtament i gràcies al suport dels Ajuntaments de la Seu, Sort i Puigcerdà i les biblioteques d'aquestes localitats, seran projeccions de pel·lícules en anglès i en francès i exposicions a les biblioteques de materials lligats amb les



llengües i el seu aprenentatge.

La inauguració del curs anirà a càrrec de **Joan-Ramon Zaballos**, catedràtic d'alemany i antic director de l'EOI de Lleida, dimarts 22 a les 20.00 a la Sala de la Immaculada. El Joan-Ramon coneix l'EOI des dels seus inicis i ja ens ha ofert d'altres xerrades... en català! Com sempre ens farà pensar d'una manera agradable i divertida.

Els Serveis Territorials de l'Alt Pirineu i Aran amb la coordinació dels Serveis Educatius de l'Alt Urgell i Cerdanya, varen convidar a tots els docents del territori a la xerrada inaugural del curs 2024-2025 amb **Daniel Gabarró** i que va tenir lloc a la Sala Sant Domènec de la Seu. Va ser retransmesa en línia per als docents de tot el territori, un punt molt positiu de les tecnologies que ens acosten realment, encara que no sigui físicament, i ens fan sentir que som «comunitat» pirinenco-aranesa tot i les distàncies, repetim, físiques, només físiques.

La conferència amb el títol: «Autocura: eines per al professorat i per a l'alumnat», va ser també molt agradable, distesa i alhora amb continguts importants i seriosos. El Daniel ens va recordar que benestar i aprenentatge van units. Aprenem i ensenyem millor si estem bé. Cuidem-nos i ensenyem-los a cuidar-se.

Molt bon curs per a tothom!



FUSTERIA · MOBLES · PARQUETS · CUINES · DECORACIÓ · BRICOLATGE

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



FIRA DE SANT ERMENGOL



**nova
obertura!**
LA SEU D'URGELL



Cafeteria sense gluten

Productes dels millors obradors i d'elaboració pròpia

Rebosteria i productes personalitzats sota comanda

Botiga especialitzada amb varietat d'articles sense gluten

Tallers amb places limitades

C/ Major, 51
La Seu d'Urgell · Lleida
T. 973 35 15 50

www.celicies.cat
info@celicies.cat

  @celicies



L'Ajuntament de la Seu d'Urgell felicita a Rosa Barral pels seus 100 anys

REDACCIÓ

L'alcalde de la Seu, **Joan Barrera**, i la regidora de Gent Gran, **Paqui Gómez**, van felicitar en nom de la Corporació Municipal a **Rosa Barral Jordi** que el passat dia 1 d'octubre va fer 100 anys.

En aquesta felicitació, s'hi va sumar el coordinador territorial del Departament de Drets Socials i Inclusió de l'Alt Pirineu i Aran, **Josep Lluís Piqué**, qui li va lliurar la Medalla Centenària que atorga la Generalitat de Catalunya als catalans i catalanes que fan cent anys.

L'homenatjada va estar acompanyada en aquesta celebració per bona part de la seva família, així com pel personal assistencial i altres usuaris i usuàries de la Fundació Sant Hospital de la Seu d'Urgell.



Productes artesans
del Pirineu

**XARCUTERIA
Montserrat**

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

@xarcuteriamontserratt



ELABORACIÓ PRÒPIA
ANTIGA CASA
Jaume

CANSALADERIA I XARCUTERIA
PERNILLS LLONGANISSES
i demés derivats del porc

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



Sol i Lluna
medicines herbolaries

C. Sant Ermengol, 8.
La Seu d'Urgell.
Tel. 973 35 24 51
solillunalaseu@hotmail.com

Barberia **Albós**

C. Fra Andreu Capella, 8, baixos.
La Seu d'Urgell.
Tel. 973 350 537 · oalbos@gmail.com
Obert de dimarts a dissabte.



Èxit del maridatge de vins amb formatges, a càrrec de Conxita i Queviures i Cal Serni, a l'Espai Ermengol

CARLES SOLANS

L'Espai Ermengol de la Seu d'Urgell va acollir el passat 20 de setembre, amb èxit de participació, el tast comentat de **maridatge de vins amb formatges, a càrrec de Conxita i Queviures i Cal Serni** de Calvinyà. L'activitat formava part del cicle Parlem de Formatge.

El Parlem de Formatge 2024 es va iniciar el passat **29 d'agost**, amb el taller **"Recuit i altres maneres d'aprofitar el xerigot a casa"** que va tenir lloc a l'Espai Ermengol, a càrrec d'**Aleix Solé**.

El **5 d'octubre** se celebrarà una de les activitats ja consolidades en aquest cicle, el **tast comentat** dels guanyadors de la fira de formatges artesans del Pirineu de l'edició 2023, a càrrec d'**Eugeni Celery**, de *Ca l'Eugene*.

El **dissabte 9 de novembre**, es realitzarà el **conta conte "Històries d'un palau ple de formatges"** a càrrec de Blai Senabre, a la Biblioteca Sant Agustí, a les 12h. Aquesta és l'única activitat gratuïta que no necessitarà inscripció prèvia.

L'últim taller, **"Elabora els teus iogurts i mató a casa!"**, es celebrarà el **dissabte 16 de novembre** a les 17h, a l'Espai Ermengol. L'activitat, organitzada per demanda popular, estarà a càrrec de Isabel Guasch de Làctics L'Esquella. El seu cost serà de 10€.

L'Espai Ermengol és un museu que proposa activitats per tal d'explicar la història del nostre territori a través del formatge i la importància de la producció lletera per al desenvolupament socioeconòmic de l'Alt Urgell.

Fotos: @EspaiErmengol



MOBLES CARRERAS

ESPECIALISTES EN DESCANS

Av. Guillem Graell, 40

La Seu d'Urgell

Tel. 973 35 29 51

moblescarreraslaseu1@gmail.com

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

La Tracció Animal Moderna: Un Pont entre Tradició i Sostenibilitat

La tracció animal moderna combina tradició i innovació per afrontar els reptes de la sostenibilitat i el benestar animal en un context de canvi climàtic



Jornada bestiar de peu rodó, Salàs novembre 2023. Fotografia de Jordi Peró.

Què és la tracció animal moderna?

La tracció animal moderna recupera l'ús de cavalls, mules, ases i bous per a tasques agrícoles, forestals i de transport, però amb un enfocament renovat que prioritza la sostenibilitat i el benestar animal. A diferència de la tracció animal tradicional, on les condicions eren sovint més dures, la tracció moderna integra criteris més actualitzats que asseguruen un tracte adequat i unes condicions de treball òptimes. Això inclou càrregues adaptades, eines que minimitzen l'esforç i una supervisió constant per garantir tant la salut física com emocional dels animals.

Històricament, la tracció animal va ser una de les principals fonts de força de treball fins a mitjan segle XX, quan la maquinària motoritzada va començar a substituir progressivament els animals. Tot i el seu declivi, actualment aquesta pràctica està vivint un ressorgiment, especialment en contextos on la sostenibilitat és una prioritat. En aquest sentit, la tracció animal moderna aporta beneficis mediambientals i culturals importants. L'ús d'animals de treball redueix la dependència dels combustibles fòssils i les emissions de gasos d'efecte hivernacle, especialment en terrenys de difícil accés, o en aquells en que la maquinària pesada pot causar danys al sòl i als ecosistemes locals. A més, aquesta pràctica contri-

bueix a la preservació de races autòctones d'ases, cavalls i mules, moltes en perill d'extinció, que han estat seleccionades durant segles per la seva eficiència en el treball agrícola i forestal. La recuperació dels seus usos tradicionals, ara amb un enfocament modern que prioritza el benestar animal, contribueix a la conservació d'un patrimoni genètic molt valuós. Així, es garanteix la continuïtat d'una pràctica sostenible i respectuosa que pot jugar un paper clau en la gestió dels nostres recursos naturals.



Fotografia de Jordi Torra (@jordi foto) ETAM 2023



Fira a Salàs. 1905. Fons: Àlbum Meravella.



Jornada de bestiar de peu rodó. Salàs. 2023. Fotografia de Jordi Torra (@jordi foto) ETAM 2023.

La 4a Trobada Ibèrica de Tracció Animal Moderna a Salàs de Pallars

En aquest context de recuperació i impuls de la tracció animal, del 15 al 17 de novembre de 2024, Salàs de Pallars acollirà la 4a Trobada Ibèrica de Tracció Animal Moderna (TITAM), un esdeveniment que reunirà investigadors/es, experts/es, agricultors/es i aficionats/es d'arreu de la península per destacar el paper d'aquesta pràctica sostenible en l'agricultura i la gestió forestal. Aquesta trobada, que es durà a terme en el marc de la tradicional Fira de Salàs, oferirà als assistents una oportunitat única per conèixer de prop els beneficis ambientals i econòmics que la tracció animal pot aportar en l'agricultura i altres sectors, dins d'un context contemporani que exigeix solucions més sostenibles i eficients.

L'esdeveniment està organitzat per diferents institucions i entitats com són l'Associació Catalana de Tracció Animal Moderna (ACTA), l'Ajuntament de Salàs, l'IDAPA, la Universitat de Lleida i l'Escola Agrària del Pallars, amb la col·laboració de la Diputació de Lleida i el Consell Comarcal. El programa de la trobada inclou una àmplia gamma d'activitats adreçadament als professionals del sector com al públic general. Entre les activitats més destacades hi ha el seminari tècnic PATT, que tindrà lloc el matí del 16 de novembre, on es presentaran projectes de diverses associacions ibèriques de tracció animal i es debatrà la viabilitat econòmica d'aquesta pràctica en l'actualitat. La jornada també inclourà una taula rodona amb experts del sector, que compartiran experiències reals per a fomentar l'ús dels animals de treball al nostre territori.

Un dels punts àlgids de la trobada serà l'aplec de llauradors, que oferiran una exhibició i demostracions pràctiques de com s'utilitzen animals de treball per llaurar la terra o transportar càrregues. Aquestes demostracions són una forma de fer tangible com la tracció animal es pot aplicar en les activitats diàries actuals d'una manera eficient i respectuosa amb l'entorn. El dissabte al vespre, els amants del vi podran gaudir d'una activitat molt especial: una "cata

de vins fets amb tracció animal", on es presentaran alguns dels cellers catalans que actualment treballen les seves vinyes amb aquesta pràctica.

El diumenge 17, durant la Fira de Salàs, els carrers del poble tornaran a omplir-se del so de les peülles, ja que s'oferiran passejades amb carro gratuïtes per a tots els assistents. Aquesta unió entre la Fira de Salàs i la TITAM té un doble objectiu: d'una banda, sensibilitzar el públic sobre la importància de preservar aquestes tradicions i, de l'altra, mostrar com aquesta pràctica pot aportar alternatives viables per al futur en un món marcat pel canvi climàtic i la crisi energètica.

Un futur més sostenible: per què no et pots perdre aquesta trobada?

La Trobada Ibèrica de Tracció Animal Moderna és una ocasió única per descobrir com la tracció animal pot oferir solucions pràctiques als reptes actuals. Si vols entendre de manera directa com es poden aplicar principis de sostenibilitat al treball agrícola, aquesta trobada t'ofereix una oportunitat única. Podràs veure els animals en acció treballant la terra, amb demostracions pràctiques que mostren com s'apliquen avui dia les tècniques de tracció animal.

També podràs conèixer persones que estan recuperant els treballs amb tracció animal i descobrir com aquesta pràctica contribueix a preservar les races autòctones, així com a mantenir els nostres paisatges i economies rurals. Aquesta trobada no és només per observar, sinó per aprendre com la tracció animal pot integrar-se en l'agricultura actual amb beneficis reals, tant per al medi ambient com per a la sostenibilitat econòmica.

Assistir-hi et permetrà no només gaudir de les activitats i els animals, sinó també reflexionar sobre com recuperar pràctiques tradicionals pot transformar el futur de l'agricultura i la gestió del territori.



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



**Generalitat
de Catalunya**

El molí de Palau i la Festa del Pa

NÚRIA BOLTÀ VILARÓ • Palau de Cerdanya

La Festa del Pa de Palau de Cerdanya se celebra cada dia 13 d'agost des de l'any 1999 i enguany ha arribat als 25 anys de vida. Hem tingut el privilegi que el jove i dinàmic *maire* de la població, **Stéphane Surroque**, ens hagi explicat la història i origen de la Festa del Pa en la qual ell hi participa activament. Per altra banda, les explicacions referides a la història del molí de Palau, han anat a càrrec de l'historiador local **Jean Louis Blanchon**.

Aquesta tradicional festa té el seu origen en el fet de l'existència d'un important molí fariner a la part baixa del poble, vora el riu la Vanera, que sembla datar del segle XVI, el qual només es pot visitar aquest dia atès que els seus propietaris obren les instal·lacions expressament per a qui vulgui admirar el vell molí, curiosament restaurat. Al seu interior, hi conserven les eines i ginyos originals que el feien funcionar i que, segons hem llegit, era l'únic de la Catalunya Nord que rebia el forment i donava farina. Aquest dia, un membre de la família propietària s'encarrega d'explicar als visitants el seu funcionament. Al jardí annex a la casa, es pot contemplar l'entrada d'aigua a través d'una petita séquia que fa girar les pales de la roda i, seguidament, és retornada al riu. És un típic molí del Pirineu accionat amb turbina perquè no hi ha massa baixant d'aigua i va funcionar fins la fugida dels alemanys, el 1944.

Estretament lligat al molí, a Palau hi havia el corresponent forn de pa que va estar actiu fins l'any 1956



quan va tancar definitivament. La fleca es va posar en venda i l'ajuntament va tenir l'encertada idea de comprar-la per utilitzar-la almenys un cop a l'any durant una festa que serviria per recordar als veïns l'existència d'aquest patrimoni del seu passat. La *Comunitat de Comunes* va participar en la rehabilitació de la vella fleca, fent funcionar novament la pastera "Còrsega" amb totes les eines originals. El dia 13 d'agost de 1999 va tenir lloc la primera Festa del Pa que es continua celebrant en aquesta data. Com que el forn està construït amb materials de maó i terra, cal encendre la llenya 3 setmanes abans per a obtenir una temperatura uniforme per a la cuita. Durant la festa, s'ofereix un pa a cada família palauenca cuit al vell forn Aris, que era el nom dels propietaris i encara es pot llegir a la façana. Als carrers, diferents para-



des ofereixen varietats de pans, coques i altres productes relacionats amb la fleca. Es tracta d'una festa molt arrelada a Palau que cada any rep la visita de més habitants dels pobles veïns i dels estiuejants que desfilen pels carrers amb bosses del pa adquirit.

Recordeu, cada 13 d'agost, teniu una cita amb la Festa del Pa a Palau.



- 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

NOVETAT EDITORIAL



COM DE GROS

Obra guanyadora de
la IV edició del
Premi d'Àlbum
Il·lustrat Vila de
Tèrmens



REVOLUCIONA LA TEVA EMPRESA

SERVEIS IT SOLUCIONS INFORMÀTIQUES

- Còpies seguretat immutables
- Servidors Virtuals
- Llicències Microsoft 365
- Auditoria Ciberseguretat
- Servei tècnic
- Registre de dominis
- Pàgines web

Per a més informació:
www.iphard.com

644 723 020

Agrònoma

Distribuidor de:

PIRENAICA

Realitzem treballs amb desbrossadores de tractors grans i manual de cunetes, prats i boscos



**VISITA
LA NOSTRA
NAU!**

Hi trobaràs els productes que
necessites per al sector agrari:

- Pinsos
- Adobs
- Fertilitzants
- Eines

... i molt més!

638 172 762

Polígon Industrial els Salancons, nau 22-23 Sort



Neteja de xemeneies de llenya,
gasoil, pèl·lets...

Neteja d'extractors de cuines
industrials i domèstiques

Inspeccions de conductes
amb càmera de TV



Fethi: 674 638 771 / 642 185 425 aixaldapirineus@gmail.com



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

AGENDA DE LLÍVIA



RECOLLIDA DE RESIDUS I NETEJA DE L'ENTORN - LLÍVIA

Dissabte, 12 d'octubre – 10.00 hores

Punt de trobada: aparcament polígon industrial
Cal inscriure's per a poder-hi participar
(comunicacio@llivia.org)
Organitza: Acció pel Clima de la Cerdanya i
Ajuntament de Llívia
Col·labora: Per una Catalunya neta

JORNADES EUROPEES DEL PATRIMONI

La via romana de la Cerdanya – Sortida guiada
Ruta circular entre la Cabanassa i Eina.

Dissabte, 12 d'octubre

8.30 hores Punt de trobada a la benzinera de Llívia.

Cal portar material adequat i tenir bona condició física.

Joc de pistes: Les mil històries del museu.

17.00 hores

Famílies amb nens de 8-12 anys.

Amb l'entrada al museu.

Organització: Museu de Llívia

VISITES GUIADES DESCOBRIR LLÍVIA

Les 5 icones de Llívia

Visita al museu, al fòrum romà de Iulia Libica, conjunt de l'església i al castell de Llívia

Dissabte, 19 d'octubre – 10.00 hores

Cal inscriure's a l'oficina del museu. Tel. 972896313.

Organització: Museu de Llívia.

VISITA DE CATALONIA SACRA

Dissabte, 26 d'octubre – 11.30 hores

Església de Nostra Senyora dels Àngels de Llívia

CASTANYADA

Dijous, 31 d'octubre – 21.00 hores

Programes a banda

ESCAPE THE TOWN

Gimcana a Llívia – Gratuïta

Més info a: <https://escapethetown.app/ca/>

EXPOSICIÓ

“Fronteres. Línia de tall”

Una reflexió entorn de les fronteres a través de l'art.

Del 15 de juny al 5 de gener / En horaris de museu / Vestíbul i sales del Museu.

Organització: Museu de Llívia.

GIMNÀS MUNICIPAL

Poliesportiu de Llívia.

Obert, de dilluns a divendres, de les 9.30 a les 20.30 h (no tanca migdies).

TALLER DE MEMÒRIA

Creu Roja de la Cerdanya organitza, tots els dilluns, al Casal de Llívia, els tallers de memòria, de 10.30 a 12.00 h.

ESPAI Cerdanya

Escola Jaume I de Llívia. Servei de canguratge, gratuït per a infants de 4 mesos a 14 anys.

Els dilluns, de 16.30 a 20.00 h.

Cal preinscripció prèvia. Tel. 667598991.

ALTRES PROPOSTES

Aquarel·les nens. Al Centre Cívic. Tots els dilluns, de les 17.30 a les 19.30 hores. Els dimarts, de les 15 a les 17.00 hores (quan no tenen escola a la tarda). A partir dels 7 anys.

Aquarel·les adults. Al Centre Cívic. Tots els dijous, de les 18.00 a les 20.00 hores.

Country. Dimecres, de 19 a 21 hores. Teatre.

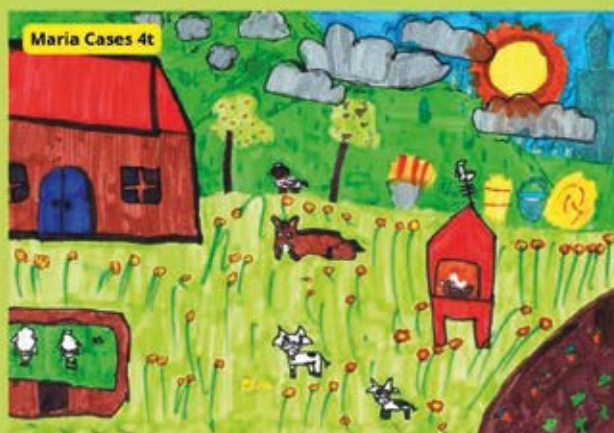
Sardanes. Tots els primers dilluns de mes a les 19.30 hores, a la sala del teatre.

Club de lectura. Trobada un cop al mes.

Organització:

Associació de Veïns l'Enclau de Llívia

Per a més informació de cadascun dels actes i les activitats, consultar programes a banda, el web municipal i les xarxes socials. Més informació: 972 896 313.



50a Fira Ramadera

Talló - Bellver de Cerdanya
12 i 13 d'octubre 2024

Dissabte 12

09h: Esmorzar popular (5 euros).

De 10h a 14h:

Exposició i Concurs Morfològic:

-Vaca bruna dels Pirineus.

-Mostra d'esquilat de vaca frisona.

12h: Presentació del llibre 'Cremol!', amb la seva autora, la cuinera Maria Nicolau, i la periodista de TV3, Rosa Talamàs Tapiolas.

13.30h: Lliurament de premis dels concursos de bestiar, del cartell de la fira i rifa.

14h: Dinar de la Fira (amb venda de tiquets i places limitades).

16h: Concurs de cavall pirinenc.

23h: Concert de la Fira Ramadera amb Buhos i Ruc'n'Roll al Poliesportiu. Entrades a la venda a l'Ajuntament. Preu: 5 euros (a benefici de la Fundació Sant Roc).

Diumenge 13

10h a 14h: Concurs morfològic de vaques de raça frisona.

16h: Gimcana infantil.

Durant tot el cap de setmana

Fira multisectorial al Camí de Talló, exposició de tractors antics, mostra de dibuixos dels infants de l'escola al Centre d'informació de Talló, i Toro mecànic, circuit de tractors infantils, la vaca Voltaire i Circ de tiro.



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Diputació de Lleida



IDAPA
Institut per al desenvolupament
del sector agropecuari i forestal
i de l'habitatge rural de Catalunya



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



CONSORCI GAL
Alt Urgell - Cerdanya





Fritzi. Un conte revolucionari (+7)

Diumenge 6 d'octubre
A les 16 h
Teatre del Centre Cívic de Bellver
 Entrada 2€

CINE XIC

ÒMNIM  PACK MAGIC



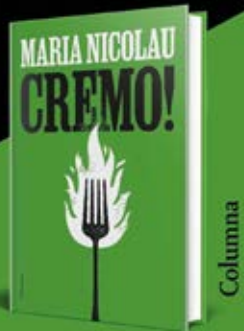
MARIA NICOLAU
Cremo!

PRESENTACIÓ A BELLVER DE Cerdanya

50a Fira Ramadera de Bellver de Cerdanya
 L'autora conversarà amb la periodista Rosa Talamàs

Dissabte 12 d'octubre
12:00 hores

Recinte firal a Talló




DIUMENGE, 20 D'OCTUBRE DE 2024

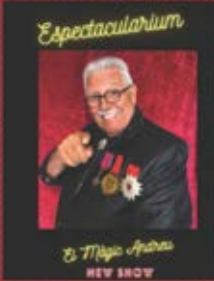
Festa de la Gent gran

13.00h: Missa a l'Església de Santa Eulàlia de Pi

14.00h: Dinar de germanor als Estudis de Pi

16.30h: Bingo

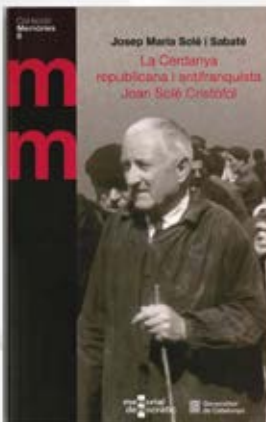
18.00h: Espectacle de màgia amb el Màgic Andreu al Centre Cívic. (Entrada a 2 euros, a benefici de la Fundació Sant Roc)



*INSCRIPCIONS PEL DINAR FINS EL DIMARTS 15 D'OCTUBRE A L'AJUNTAMENT. S'HA D'ESTAR EMPADRONAT AL MUNICIPI I SER JUBILAT. AL RECOLLIR L'ENTRADA S'HAURAN DE DEIXAR SE EN CONCEPTE DE RESERVA DE PLAÇA.



Presentació del llibre
'La Cerdanya republicana i antifranquista.
Joan Solé Cristòfol'
de Josep Maria Solé i sabatè



Amb l'assistència de Laia Serra, alcaldessa de Bellver; Carles Pont, professor de Comunicació de la Universitat Pompeu Fabra; i Jordi Font, director del Memorial Democràtic.

Divendres, 11 d'octubre de 2024
19h. Centre Cívic 'Escoles velles'
Bellver de Cerdanya





Meranges acull la Diada de la Cerdanya

NÚRIA BOLTÀ • Meranges



Foto: Institut d'Estudis Ceretans

Amb una temperatura magnífica i sense ni un núvol al cel, el diumenge, 15 de setembre, Meranges va poder lluir la seva millor versió de poble d'alta muntanya pintoresc i reconegut, acollint la 41^a edició de la Diada de Cerdanya, l'objectiu de la qual és agermanar els pobles d'aquesta comarca dividida en dos estats i altres divisions territorials.

L'assistència va ser nombrosa, amb uns 210 comensals que es van apuntar al dinar popular o els que passejaven entremig de les parades d'artesanía, de productes típics de gastronomia ceretana o de llibres d'autors locals situades al carrer Camí de Girul.

El programa va ser intens: benvinguda institucional, Assemblea General de la Cerdanya, visita teatralitzada al poble, xerrada sobre Meteorologia a càrrec de **Francesc Mauri**, inauguració d'una estació meteorològica, dinar popular, parlaments d'autoritats i traspàs del símbol de la Diada de Cerdanya a la mairie de la Guingueta d'Ix.

Acte de presentació del Campus de l'Experiència a Bolvir

NÚRIA BOLTÀ • Bolvir



A l'auditori de l'ajuntament de Bolvir, el dijous, 19 de setembre, es va presentar l'oferta de cursos de la Universitat per la Gent Gran que fomenta la UIC, Universitat Internacional de Catalunya.

Fa un parell d'anys, l'ajuntament de Bolvir s'hi va posar en contacte per intentar oferir formació acadèmica a persones majors de 50 anys del territori i després de negociacions entre la UIC i l'ajuntament, finalment aquest objectiu es podrà portar a terme a Bolvir per bé que l'alumnat que hi assistirà, prové de tota la comarca i, fins i tot, alguns, de l'Alta Cerdanya.

El Campus de l'Experiència oferirà un programa Sènior Universitari en Cultura, Ciència i Societat de tres cursos de durada més un mòdul introductori optatiu de dos mesos i un programa de continuïtat amb cicles monogràfics de dos cursos cadascun. L'inici d'aquests estudis està previst pel 10 d'octubre i/o el 28 de novembre, segons la modalitat escollida.

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.

Les VI Jornades d'Estudis Comarcals de Cerdanya presenten un programa amb divuit comunicacions

REDACCIÓ • Puigcerdà

El dissabte dia 5 d'octubre es durà a terme la sisena edició de les Jornades d'Estudis Comarcals de Cerdanya (JECC), un acte organitzat pel Grup de Recerca de Cerdanya (GRC), l'Arxiu Comarcal de la Cerdanya i el Consell Comarcal de la Cerdanya. Al llarg del dia, historiadors, estudiosos i investigadors en diferents disciplines en l'àmbit de les ciències socials presentaran els seus estudis, en format breu, al Museu Cerdà, a Puigcerdà, en un acte gratuït i obert al públic. Cal destacar que aquesta ha estat una de les edicions més participatives amb la presentació de 18 ponències o comunicacions.

Les Jornades d'Estudis Comarcals de Cerdanya són biennals i els treballs presentats són publicats posteriorment a la revista ERA. Aquest és un acte que pretén fomentar la recerca científica i alhora generar un punt de trobada i d'intercanvi entre els investigadors de la comarca.

Les jornades són obertes a treballs de l'àmbit de les humanitats i les ciències socials. Les propostes han de ser inèdites, han d'aportar coneixement substancial nou referent a la Cerdanya, entesa aquesta com un sol espai natural i històric, i han de respondre a una metodologia i un rigor científic.



Les comunicacions són presentades en blocs segons l'àmbit científic. Les intervencions tindran una durada d'entre 10 i 15 minuts i es reservarà un espai de temps per al debat al final de cada bloc.

La jornada serà oferta en temps real (streaming) a través del canal de YouTube del GRC. Aquest és l'enllaç: <https://www.youtube.com/watch?v=Yuas77ZjyU>



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



Èxit absolut en la 1a edició del 'Tabaca Film Fest' de la Vall de Cardós, amb prop d'un miler d'assistents

REDACCIÓ • Vall de Cardós



Foto de família de l'organització, patrocinadors, jurat i premiats de la 1a edició del Tabaca Film Fest / Ajuntament de Vall de Cardós

El Tabaca Film Fest va tancar la seva primera edició amb gran èxit de públic, reunint més de 400 espectadors a les projeccions dels curtsmetratges finalistes i al voltant de 1.000 persones en total, considerant totes les activitats programades.

Els guanyadors es van endur un guardó i una dotació de 1.600 euros repartits entre 3 premis en metàl·lic, un d'ells, el **Premi Biterna**, al millor curt inspirat als Pirineus. Els guardonats d'aquesta primera edició han estat:

- "Aunque es de noche", de **Guillermo García** - Millor Curtmetratge. (sinopsi: A la Cañada Real, l'assentament il·legal més gran d'Europa, un noi gitano de 13 anys descobreix que perdrà el seu millor amic per sempre).
- "Pesudo", de **Miquel Díaz** - Menció Especial del Jurat.
- "Caçadors de Bruixes", d'**Ignacio Acconcia** - Premi Biterna.

- "Europa", d'**Ekain Irigoien** - Segon Premi.

- "Els amants", de **Joan Vives** - Premi del Públic.

Col·loqui sobre mitologia, literatura i cinema

En el marc del festival va tenir lloc un interessant col·loqui sobre mitologia, literatura i cinema amb **Jesús Rosán, Inés Macpherson, Xavier Català i Ignacio Acconcia**, director de "Caçadors de Bruixes" que juntament amb 'Gregori i Caterina', de la pallaresa **Laura Piqué**, van ser les produccions de més proximitat finalistes projectades.

El Tabaca Film Fest és el primer festival de cinema mitològic dels Pirineus, una temàtica que pretén posar en valor i difondre les creences populars que impregnen els trets identitaris i la diversitat dels pobles d'arreu del món i que inclou mites, llegendes, relats transmesos de generació en generació i les seves reinterpretacions.



AUROBOTICS
ALT URGELL ROBOTICS

www.aurobotics.cat
Tlf.: 696537047
@aurobotics.cat



Operatives amb dron:

- Fotografia i vídeo aeri 4K
- Retransmissió en directe
- Live a xarxes socials
- Recerca de persones
- Recerca de bestiar i mascotes
- Mapeig de terreny (RTK)

Tens plaques solars?

Cal revisar-les anualment

- Maximitza la producció
- Rentabilitza la inversió
- Redueix el risc d'incendi

Inspecció amb dron òptica + tèrmica



*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



GESTORIA ADMINISTRATIVA
CORREDORIA D'ASSEGURANCES
ASSESSORÍES 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

FEMIO Ascensors



PROJECTES CLAU EN MA__MANTENIMENTS__

REHABILITACIONS__MODERNITZACIONS__

ADAPTACIO D' ASCENSORS__SERVEI 24 HORES



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

www.femiascensors.com

AV. ALCALDE ALTISENT N°16
25620 TREMP · +34648164551

goprinters

GRUP IMPRESSOR



**Personalitza el teu
calendari**



Sol·licita el teu pressupost a: pedidos@goprinters.es · 973 350 146 · @goprinters

Seràs tu el pròxim guanyador?



Loterías y
Apuestas del
Estado



**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

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

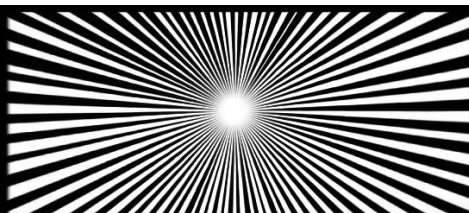
reformasfito.s.c@hotmail.com



SEGALIA
CERDANYA S.L.

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

GAIA



terraindia.cat
ACTUALITZAT



www.viurealspirineus.cat

núm: 272 · octubre 2024

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'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

 **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

www.edicionssaloria.com

Llibres del Pirineu



AltUrgellFibra 
la fibra òptica de tots

  873 450 400
info@alturgellfibra.cat
www.alturgellfibra.cat

 AltUrgellFibra  alt_urgell_fibra  alturgellFibra

Pirineus Mòbil 
cobertura d'alçada

  873 450 444
info@pirineusmobil.cat
www.pirineusmobil.cat

 pirineusmobil  pirineus.mobil

PROBLEMES ECONÒMICS?

La Llei de Segona
Oportunitat et pot ajudar
TRUCA'NS i ho estudiarem

JAG ADVOCATS
Tel. 651 722 446
info@alisabogados.com

ANUNCIS BREUS

Compro antiguitats, caixes de purs antigues i joguines

Scalextric, Nancy, Madelman,
Geyperman, etc...

Podeu trucar sense compromís.

677 424 143

ApiFerro

Mel Crua del Montsec

640 711 394

TRASPÀS

**Restaurant amb més
de 25 anys d'història a Anserall**



**Es traspassa l'Hostal Vell d'Anserall,
restaurant especialitzat en cuina
catalana tradicional.**

Amb una solida trajectòria de mes de 25
anys, aquest establiment ofereix plats
elaborats amb producte de proximitat.
Garantint una experiència gastronòmica
autèntica i de qualitat.

Compta amb una gran base de clients.
Oportunitat única per aquells que vulguin
continuar amb un negoci consolidat.

**Situat al poble d'Anserall,
carretera la Seu d'Urgell /Andorra.**

Telèfon de contacte: 627429739



**2^{es} ULLERES
GRATIS**
PROGRESSIVES
I MONOFOCALS

OPTICALIA CENTRE VISIÓ GRUP

C/ Major - 85 **La Seu D'Urgell** **Tel : 973 35 46 10**
C / Àngel Guimerà - 17 **Manresa** **Tel : 93 872 54 71**

Promoció vàlida del 8/9/2024 al 30/12/2024. Les dues ulleres portaran lentils Vistaprof monofocals o progressives amb la mateixa graduació i tractament. Sempre es cobraran les ulleres d'import més alt. Les ulleres es podrà escollir qualsevol muntura de qualsevol marca disponible a l'establiment. 2es ulleres sense cost, marques Pull&Bear, Trendi i Koomo. Els productes sanitaris objecte d'aquesta promoció són conformes a les regulacions legals.



**MÚTUA
DE L'ALT
PIRINEU**

AMB CENTRES A LA SEU,
BARCELONA, LLEIDA,
ANDORRA I PUIGCERDÀ.



TRANQUIL·LITAT EN SALUT PER A TOTA UNA VIDA

MÚTUA DE L'ALT PIRINEU, MPS

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

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

www.mutuaaltpirineu.com

Cadí Crema, el tendre més cremós

Cadí Crema és un formatge tendre i cremós elaborat amb llet de recollida diària de les 65 Granges Cadí repartides en 35 pobles de l'Alt Urgell i la Cerdanya. Un formatge ideal per acompanyar esmorzars, berenars i àpats familiars i que, alhora, dona vida a la terra.

Perquè consumint formatges Cadí estàs ajudant a mantenir viu el territori de l'Alt Urgell i la Cerdanya, fent que les sòcies i socis ramaders de la Cooperativa rebin un preu just per la llet i les nostres treballadores i treballadors un salari digne.

**DONEM VIDA
A LA TERRA**

CADÍ

· DES DE 1915 ·

*Nova
imatge!*



Descobreix com donem vida a la terra a: www.cadi.es

