

La Seu d'Urgell y el resto de la comarca trabajan en una nueva marca turística

► L'Alt Urgell encarga a estudiantes de Turisme de Esade la creación del nuevo lema y los productos a promover

LA SEU D'URGELL

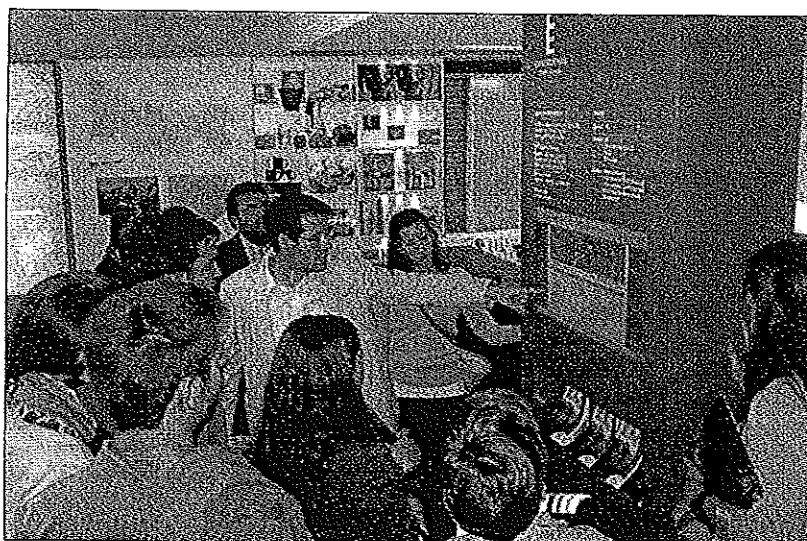
L. M.

Una treintena de alumnos de TSI Turisme Sant Ignasi Centre Universitari de la Universitat Ramon Llull, promovido por la Fundació Esade, visitaron ayer la Seu d'Urgell con el objetivo de participar en un proyecto de redefinición de la marca turística de la Seu y l'Alt Urgell.

Los alumnos, acompañados por el jefe de estudios, Jordi Ficapal, y una profesora del centro, fueron recibidos por el alcalde de la Seu d'Urgell, Albert Batalla, y la gerente de Turisme Seu, Carme Galindo, en el Espai Ermengol, equipamiento que enmarca el museo de la ciudad, así como el punto de orientación turística de referencia en el centro histórico.

Otro de los objetivos de estos alumnos del Curso de Adaptación al Grado en Gestión Turística y Hostelería en el marco de la asignatura Advanced Operations es la realización de un trabajo final de licenciatura vinculado a la Seu y l'Alt Urgell como destino turístico.

Durante su estancia en la Seu, Batalla explicó a los estudiantes de Turisme los ejes principales de este proyecto que deben definir la marca (actualmente hay dos una de la



L. M.

Los alumnos visitaron ayer el Espai Ermengol de la Seu d'Urgell

capital y otra del conjunto de la comarca -*La Seu et sorprendrà y Quedem*-), así como un itinerario de recursos turísticos, y la aportación de una serie de propuestas para mejorar su oferta.

El alcalde también les explicó los puntos fuertes del territorio, el patrimonio histórico y cultural, con la Catedral de Santa Maria como máximo exponente. El patrimonio natu-

ral vinculado al deporte, la salud y la calidad de vida, teniendo el Parc Olímpic del Segre como gran equipamiento deportivo y de ocio. Como tercer valor turístico señaló la gastronomía de calidad con el queso como producto estrella.

Batalla remarcó que el reto es sumar sus ofertas turísticas para que todos los municipios de l'Alt Urgell se encuentra a gusto.

20/09/2011 La Muntanya

Los alcaldes de la Seu y la Vansa i Fornols, premiados

BARCELONA • Albert Batalla, alcalde de la Seu d'Urgell, y Josep Camps, empresari de turisme rural y alcalde de la Vansa i Fornols, han recibido sendos reconocimientos de la Jove Cambra de Catalunya. Batalla ha sido premiado en la categoría de asuntos políticos y legales gubernamentales, mientras que Camps ha sido considerado un ejemplo en la categoría de liderazgo moral y/o ambiental. Estos premios reconocen a personas destacadas entre 18 y 40 años.

20/09/2011

Ja Matheu

TURISME

Disseny d'una marca turística per a la comarca

LA SEU | Uns 30 alumnes de Turisme Sant Ignasi (Universitat Ramon Llull, promogut per Esade) van visitar ahir la Seu per participar en un projecte de redefinició de la marca turística La Seu i l'Alt Urgell. Actualment, hi ha dos marques (*La Seu et sorprendrà* i *Quedem*), de la ciutat i la comarca. L'alcalde, Albert Batalla, va dir que es tracta de sumar ofertes perquè la Seu, Organyà, Oliana, Coll de Nargó i altres nuclis se sentin còmodes amb la marca.

D'altra banda, l'Associació d'Empresaris de l'Alt Urgell ha programat 23 cursos gratuïts per a l'últim trimestre de l'any.

20/09/2011

Seu



L. M.

Assemblea Territorial de Dones de l'Alt Pirineu i Aran

LA SEU • La Assemblea Territorial de Dones de l'Alt Pirineu i Aran se reuní en la Seu para conocer las líneas del nuevo equipo de l'ICD.

20/09/2011 Jo MONTANA

CONTRATO

Adjudicada la limpieza del aeropuerto de la Seu d'Urgell

LA SEU D'URGELL • El Grupo EULEN es la compañía elegida por Aeroports de Catalunya para el ejercicio de las tareas de mantenimiento integral y limpieza del aeropuerto Pirineus-la Seu d'Urgell. El importe de este contrato es de 53.000 euros, entra en vigor el 18 setiembre y concluye el 31 de diciembre de 2012. EULEN confía en ir ampliando sus servicios y plantilla a medida que las instalaciones y el tráfico de viajeros en el aeropuerto lo vayan requiriendo. A día de hoy, EULEN presta desde diciembre el servicio de limpieza en el aeropuerto de Lleida-Alguaire. El Grupo EULEN está presente en 24 aeropuertos españoles y 40 del continente americano.

201.09.12.011

Ja. Martorell

EQUIPAMENTS

El Govern adjudica el manteniment de l'aeròdrom de la Seu

ILLEIDA | El grup Eulen s'ha adjudicat per 53.000 euros els treballs de manteniment i de neteja de les instal·lacions de l'aeròdrom de la Seu en els pròxims mesos. El contracte va començar el passat dia 18 i finalitza el 31 de desembre. La mateixa empresa porta a terme aquests treballs a l'aeroport d'Alguaire i en vint-i-tres més en el conjunt de l'Estat.

20/09/2011

Sahe

α **Mejora en la C-14** **entre Organyà y** **Montant de Tost** 4

ORGANYÀ «La empresa Gestió d'Infraestructures SAU (GISA), dependiente de la Generalitat de Catalunya ha adjudicado a la unión temporal de empresas Agua y Estructura SA y Kreum SA la asistencia técnica para la redacción del proyecto constructivo de mejora general, acondicionamiento, ensanchamiento y mejora del trazado de la carretera C-14 entre Organyà y Montant de Tost. El contrato se ha adjudicado por un total de 495.539 euros.

l 20/09/2012
r
c
d
E
na

Ja Montaña

4

Itinerario en el Pirineo catalán y andorrano

LLEIDA • El itinerario interpretativo transfronterizo la Molinassa-Comapedrosa, una iniciativa conjunta del Parc Natural de l'Alt Pirineu (Catalunya) y del Parc Natural Comunal de les Valls del Comapedrosa (Andorra), entró ayer en funcionamiento. Según informó el Departament de Agricultura, este itinerario transfronterizo, que circula por el GR-11 (el sendero de gran recorrido que atraviesa de este a oeste la cordillera pirenaica), conecta el aparcamiento de la Molinassa y el refugio de Vallferrera, en el parque leridano, con el refugio de Comapedrosa.

2010912011 La MONTANA



Albert Batalla

Turisme Seu i Turisme d'Esade iniciem col·laboració perquè estudiants d'últim curs ajudin a redefinir la marca turística de la destinació.

20/09 12021 Diari més

ANDORRA

De l'olimp dels fogons al poble d'artesans

► El cuiner urgellenc Roger Alcaraz canvia la feina a El Bulli de Ferran Adrià per la formatgeria familiar a Ossera

HERITXELL A ÀLVAREZ | OSSERA

■ Un cop passada la Seu d'Urgell, direcció Tuién i Sorribes, ens trobem amb el poble d'Ossera, que és, en si mateix, un mercat d'artesania permanent: hi descobrim un escultor i una herboristeria, una casa de conserves i melmelades, una altra de mel, i el Serrat Gros: la formatgeria guanyadora del World Cheese Awards, on passa les vacances un dels cuiners del món. Roger Alcaraz va començar a treballar a El Bulli com a *stager* el 2009, i a Ferran Adrià li devia agradar el formatge de cabra que fan els seus pares al Serrat Gros, perquè, un cop acabades les pràctiques, se'l van quedar als fogons. «Un dia vaig portar uns quants formatges perquè els tastés tothom –recorda el Roger–, i de seguida que els va veure l'Oriol, els va arreplegar per crear un parell de plats nous».

Oriol Castro és el cap de cuina i la forquilla dreta de Ferran Adrià, i es mou amunt i avall per la cuina amb la càmera de fotografar; retratant totes les llamants receptes que li passen pel cap. «La meua vena creativa és més limitada –reconeix el Roger–, sóc més executiu que no pas imaginatiu». El que no deixa de ser un avantatge en un restaurant que necessita personal només per pelar pinyons, ratllar remolatxes i trossejar melons. I els encarregats d'aquestes labors eren els becaris, per descomptat! «A mi, després, em van posar de capatàs d'aquesta secció, i la idea era que ningú no parés ni un moment –explica el cuiner–, perquè dues persones aturades dos minuts eren quatre minuts de feina perduda».

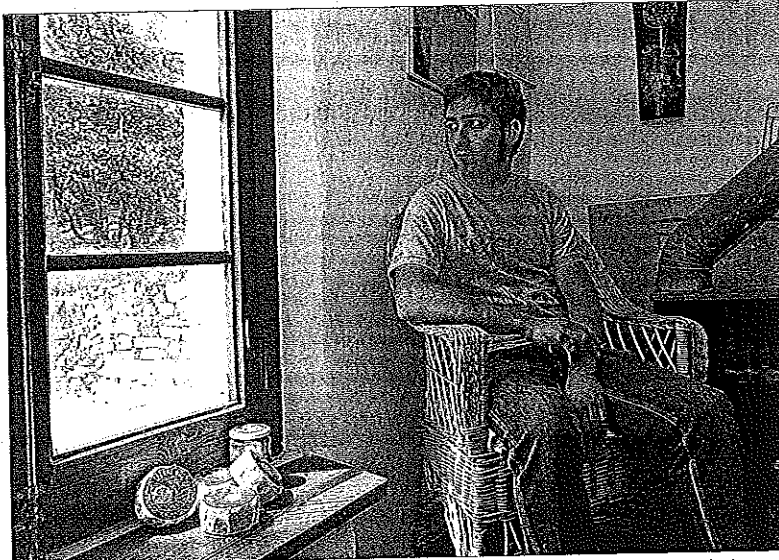
Aquei ambient de l'anunci...

Aquest no parlar és l'estressant filosofia que va portar Ferran Adrià al capdamunt de les llistes gastronòmiques internacionals, encara que a El Bulli també hi havia espai per a la disbauxa, com mostra l'anunci d'Estrella Damm d'aquest any: visites a Empúries i al Museu Dalí, històries d'amor, remullades a la cala Montjoi... i unes canyetes a la platja després d'haver tancat el restaurant a la una de la matinada. «Una mica sí que era així... –reconeix somrient l'antic *stager*–, però tampoc no sortíem de festa cada

Un racó del Pirineu que s'ha reinventat

■ Ossera és un poble que les últimes dècades ha sabut reinventar-se. Una bona part dels habitants han passat de ser d'aquells hippies que van optar per retrobar la natura la segona meitat del segle passat, defugint els canons capitalistes, a aprofitar que ara el mercat també torna a demanar el retorn al més pròxim i a subsistir per si sols. Té mèrit en un poble, del municipi de Lavansa i Fòrnols, situat a 1.250 metres d'altura a una hora en vehicle de la Seu d'Urgell. Al poble, aquells fugitius de la civilització ara hi han creat un autèntic poble d'artesans amb mestres dels productes agroalimentaris i l'art decoratiu. Seguint l'exemple de les antigues dones de la vall que van explotar les herbes remeieres, la gent d'Ossera viu ara d'allò bo que els dona l'entorn.

nit, eh? Només de tant en tant... Pensa que hi ha molta gent que ve de fora i, si s'havien d'estar a Roses sis mesos sense cobrar, tampoc no s'ho podien permetre». El seu company d'habitació es deia Lorenzo, i era un pastisser italià. «Però just al davant dormien un colomblà amb un basc, dos veneçolans i un coreà i nord-americà d'origen australià». Un dels requisits per entrar a formar part del guardonat restaurant era que es tinguessin nocions de castellà, però de tots és sabut que, als currículums, es tendeix a exagerar i, a l'hora de la veritat, no tots s'assabentaven que havien d'altrejar la mà quan, el primer dia, se'ls preguntava quants d'ells sabien parlar l'idioma oficial. «Bahl! Se'ls traduïen les coses durant un parell de dies i ja està –comenta despreocupat. Som gent jove que venia amb unes ganes increïbles de treballar, i el llenguatge era el menys important». Més si tenim en compte que moltes de les paraules que s'utilitzen a El Bulli no surten ni a la RAE, com *kebe*, *lota* o *gellany*; *xantana*, *yopoi* o *crutomat*. Productes que els permeten fer plats com la sangria blanca en suspensió, el caviar sense caviar o un dels preferits de Roger Alcaraz:



El cuiner Roger Alcaraz en un racó de la formatgeria Serrat Gros d'Ossera, on passa les vacances amb els pares

LES SENSACIONS

ROGER ALCARAZ
CUINER A EL BULLI I VÍU D'OSSERA

«Un dia vaig portar formatges a El Bulli perquè els tastés tothom i de seguida els van aprofitar per crear un parell de plats nous»

«La gent va a El Bulli a pagar un espectacle... Hi ha plats que són autèntiques obres d'art només pel *curro* que porten!»

el contrast de temperatures. «El cambriador portava un granissat de sake i, pel damunt, et llançava un esferic d'aigua de salic molt calenta que, de cop i volta, t'explotava a la boca –relata emocionat–. Era al·lucinant... A mi, m'encantava!».

La gent buscava espectacle

I qui anava a El Bulli buscava precisament això, endur-se a la boca una inimaginable explosió de sabors i sensacions amb cada nova cullerada. «No vas a pagar un menú: vas a pagar un espectacle, com qui va al Gran Teatre del Liceu

o al Camp Nou. A més a més, pel que fa a qualitat-preu, El Bulli és un dels millors llocs que conec –diu sense vacil·lar, malgrat els 200 euros que ronda el menú–. Pensa que són 50 plats amb productes d'arreu del món, i ja t'asseguro jo que la gent en sortia tipa i molts no s'ho podien acabar».

Però de la mateixa manera que podem anar a veure un Barça-Rayo Vallecano per 15 euros i l'Aida de Verdi per 10,50, també es pot menjar per 3 euros en aquest restaurant de la Costa Brava. «Són els menús que menjàvem nosaltres –aclareix el Roger–. Abans, m'havien dit que el menjar del personal a El Bulli era horrorós, com passa en tots els llocs; però la veritat és que el Ferran va pensar bastant per millorar els nostres àpats i ara menjàvem de conya per quatre rals: pasta al pesto, peix fresc a la planxa, una hamburguesa que estava de puta mare... incloent el pa, l'aigua, el cafè i les postres».

El llibre *Què se come en El Bulli* de 18.30 a 19.00 h, que sortirà publicat aviat, detalla com eren aquests sopars en profunditat. I, encara que va dirigit a grups grans i a restaurants, inclourà un anarist

perquè les famílies, a casa, també puguin estalviar amb les ocurrences de qui ens va fer beure una truita de patates en una copa de cristall. Un cop tancat el sol·licitat restaurant, el Roger no continuarà cuinant idees a la fundació del Ferran Adrià. «Fa dues setmanes deia que n'estava fart, però... i tant que el trobaré a faltar, El Bulli!» Ara, donarà a tastar els seus formatges a Carles Abellán; però marxa amb el pressentiment que, algun dia, el seu camí i el d'El Bulli es tornaran a creuar.

De moment, del tres estrelles s'emporta un grapat de bons companys, la disciplina de la feina en equip i algunes de les receptes que a ell li va tocar de preparar, com ara l'entrepà de mojitó, els raviolis esferics o els nyoquis de polenta. «Hi ha coses que et ben asseguro que són autèntiques obres d'art, només pel *curro* que porten! –considera el cuiner–. Això, però, és així tant a la cuina d'El Bulli com a la de casa meua». Especialment, quan ell té uns quants dies de festa i les seves pastes de full amb formatge del Serrat Gros i melmelada d'albercoc el converteixen en un artesà més a

Ossera