

El Retaule homenatja a Ramon Graell

DISSABTE, 4 D'AGOST DE 2012 02:00



(0 Vots)

Tweet

M'agrada

0

Va ser un dels principals impulsors de la tradicional representació a la Seu

EL PERIÒDIC
LA SEU D'URGELL

El Retaule de Sant Ermengol arrencarà aquest any amb un reconeixement a Ramon Graell, mort l'any passat. Les representacions començaran avui a les 10 de la nit amb un acte de record per a qui va en va ser un dels principals impulsors. Tanmateix, des de l'organització es recorda als veïns i visitants que es faran fins a nou representacions: cada nit del 4 al 12 d'agost, al Claustre de la Catedral de la Seu d'Urgell.

El president del patronat del Retaule, Jesús Galindo, va reiterar ahir que la prioritat actual és que l'espectacle «sigui viu i dinàmic», que sigui més conegut a tot Catalunya i que s'hi sumi la gent jove. Per això, es fa un 20% de descompte amb el Carnet Jove. Galindo va remarcar que l'obra «és feta per gent amateur de la Seu» i que explica «una història apassionant dels comtats catalans del segle XI i d'un personatge que va ser un visionari» de la comarca: el bisbe Ermengol.

CURSOS / El director de l'obra, l'historiador Lluís Obiols, va valorar positivament la implicació del Retaule en el pla Tallers per la Festa, en col·laboració amb la Direcció General de Cultura Popular del Departament de Cultura. Aquests cursos, a càrrec d'Isabel Cabós i Joan Hernández, han permès «millorar la qualitat de l'espectacle, humanitzar-lo i reforçar el paper dels narradors».

Des de l'Ajuntament s'agraeix l'empenta i el bon treball de la gent del Retaule que, segons el Regidor de Cultura del consistori, Jordi Martín, «lluny de deixar-se portar per l'atonía conjuntural, s'esforcen en créixer i millorar continuament. El Retaule es reinventa un any més»

Les entrades es venen anticipadament per 12 euros a Turisme de la Seu i al Consell Comarcal.

Per a més informació consulti l'edició en paper.

LA SEU D'URGELL
22.00 TEATRE

'Retaule de Sant Ermengol'. Fins al 12 d'agost, les portes del claustre de la catedral de la Seu s'obren per les representacions d'aquest espectacle escènic en què es mostra la vida del bisbe de la Seu entre els anys 1010 i 1035, i que va ser una de les figures clau de la història medieval.

06/08/2022 punt d'uni

PARCS NATURALS

Els tresors dels Pirineus, a Andorra

Descobreix la Vall de Madriu-Perafita-Claror, la Vall de Sorteny i les Valls del Comapedrosa

EL PERIÒDIC
|| ANDORRA LA VELLA

El Principat compta amb una inigualable riquesa natural i prova d'això són els tres parcs naturals que integra dins del seu territori.

Un espai imprescindible per visitar és la Vall de Madriu-Perafita-Claror que al 2004 va ser declarat Patrimoni de la Humanitat en la categoria de Paisatge Cultural per la Unesco.

Es tracta d'una vall d'origen glacial que té forma d'U. Neix a 1.200 metres i arriba fins a cotes d'uns 2.500

mestres d'alçada amb un territori que es divideix en quatre parròquies: Andorra la Vella, Escaldes-Engordany, Encamp i Sant Julià de Lòria.

A part de la riquesa natural que integra aquest espai també s'hi pot trobar una bona mostra de bordes, camins i restes d'antigues fargues que hi havia en aquestes terres.

Un altre dels indrets que no es poden perdre els amants de la fauna i la flora és el Parc Natural de la Vall de Sorteny que compta amb més de 700 espècies de flors i plantes, que arriben al seu màxim esplendor durant

l'estiu. Es pot realitzar una visita al jardí botànic i a més, el parc ofereixen nombroses rutes de diferents nivells de dificultat per a descobrir els seus secrets, ja sigui acompanyats per un guia o per lliure.

Més informació a
www.vineaandorra.com

I per últim, el Parc Natural Comunal de les Valls del Comapedrosa, ofereix un increïble paisatge de

06/08/2012 El periòdic d'ANDORRA



Ossera; cinc dies de foc, disset hectàrees

APAGAT · L'incendi que cremava a la comarca de l'Alt Urgell des de dimecres passat es va donar oficialment per apagat ahir al migdia **CONTRAST** · A l'Alt Empordà, en només una tarda de foc i tramuntana 13.000 hectàrees van ser devastades

J. Panyella
BARCELONA

No hi ha dos focs iguals i l'experiència recent en aquest país n'és una bona mostra.

La tarda del 22 de juliol passat, la combinació d'una burilla mal apagada, una tramuntana, jugant a ser huracà i una vegetació resseca van convertir l'Alt Empordà en terreny abonat per unes flames que en només dotze hores i 26 minuts van cremar 13.000 hectàrees de bosc i terreny forestal. Aquest és el temps que va passar entre el

primer avís que van rebre els bombers, a les 12:54 del dimenge, i el comunicat que el mateix cos d'emergències va emetre quan passaven 20 minuts de les zero hores del diàlums 23 de juliol amb el primer balanç del sinistre.

Ahir, a les tres de la tarda, els bombers van tornar a difondre un comunicat per anunciar que el foc d'Ossera, a la comarca de l'Alt Urgell, es donava per extingit. Els agents recollien mànegues i destrals, carregaven camions i tornaven cap a casa després de combatre aquest incendi des del dimecres passat quan la combustió somorta iniciada

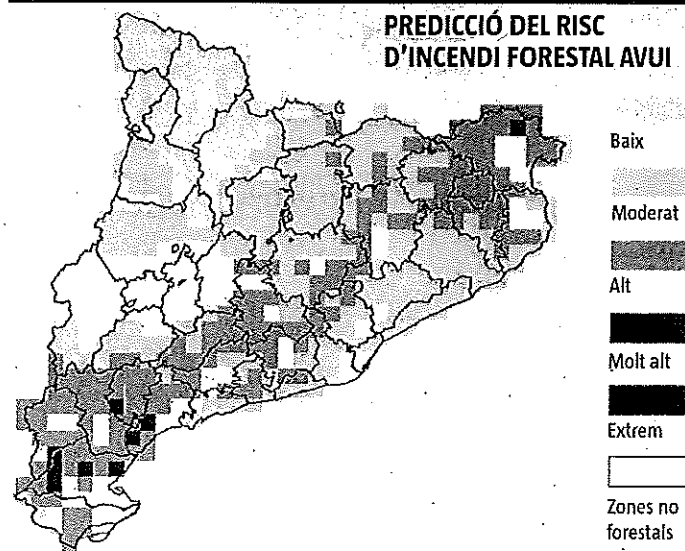


Diverses columnes de fum en el foc a Ossera, que durant cinc dies ha estat actiu a la comarca de l'Alt Urgell. ■ ACN

per la caiguda d'un llamp es va convertir, a 1.700 metres d'altitud, en flama i després en fum, i de seguida en alarma en aquest poblet d'alta muntanya on ningú recorda un incendi així.

Han estat cinc dies, però a diferència de la devastació de l'Empordà, en aquest paratge del Prepirineu només s'hi han cremat 17 hectàrees. Ossera és en un país on el bosc no crema, perquè el terreny és humit i la vegetació, resistent a les flames. Ossera, però, tampoc s'ha escapat enguany de la sequera, i una vegetació seca sempre és amiga de les flames, ja sigui "vora els serrats o arran del mar". ■

06/08/2012 punt d'oci



Els bombers extingeixen l'incendi d'Ossera i es retiren

LA SEU D'URGELL ▶ Els bombers van donar per extingit a primeres hores de la tarda d'ahir l'incendi forestal que es va declarar l'1 d'agost passat a prop de la localitat d'Ossera, a l'Alt Urgell, amb un balanç de 17 hectàrees de massa forestal i matolls cremades. Les últimes tretze dotacions terrestres i l'helicòpter que treballaven des de dissabte en les tasques d'extinció del foc van començar a recollir el material després de cerciorar-se que no quedaven punts calents i

que el foc no s'havia revifat en cap punt. Els bombers havien envoltat el perímetre i remullaven la zona. Es tracta d'un dels incendis més petits d'aquest estiu però també un dels més problemàtics a causa de la inaccessibilitat del terreny. Segons el mapa diari de risc d'incendi forestal de la direcció general del Medi Natural i Biodiversitat, el risc per avui disminueix a tot arreu excepte al litoral i al prelitoral del terç sud, on s'incrementa. / P. Echauz

06/08/2012 Jo Vinyuordia

INCENDIO

Extinguido el fuego de Ossera, que ha quemado 17 hectáreas

OSSERA • Los Bomberos de la Generalitat dieron por extinguido ayer por la tarde el incendio forestal que se declaró el pasado 1 de agosto en Ossera (Lleida), que quemó 17 hectáreas de masa forestal y matorros.

Según informaron los Bomberos de la Generalitat, las trece dotaciones terrestres y el helicóptero que trabajaban en las labores de extinción empezaron ayer a primera

hora de la tarde a recoger el material, tras cerciorarse de que no existen puntos calientes y que el fuego no se reavivaba en ningún punto durante las últimas horas.

Protección Civil de la Generalitat puso ayer por la mañana en Prealerta el plan especial de emergencias por incendios forestales de Cataluña (INFOCAT), debido al riesgo de incendio en 14 comarcas catalanas.

06/08/2012 Sa Manana

Jordi Pascuet queda campió al Dos Dies d'Arinsal

La població massanenca va aconseguir una ocupació del 95%, gràcies al campionat que mou unes 500 persones

REDACCIÓ
Andorra la Vella

Brillant i Dominador. Nova lliçó de Jordi Pascuet al Trial de Dos Dies d'Arinsal. El pilot alt urgellenc va tornar a repetir victòria i es va fer per segona vegada consecutiva amb el campionat disputat a Arinsal. Pascuet no va cometre cap errada i va superar el pilot olotí, Joan Pons, que aquesta vegada només va fer un peu. Mentre, el jove Pol Tarrès va ser tercer amb set peus. En la categoria júnior negre també va mantenir el lideratge el pilot gallec Jorge Casales, amb 9 peus i en segona posició, el català Marc Prat. El tercer va ser Mirko Kammel. En sènior vermell, Òscar Mill va ser el campió i va estar seguit al podi per Víctor Batalla i Álvaro Blázquez. En dones, no va fallar Sandra Gómez.

En categoria veterans vermells el triomf va ser per Sergio Puyo i el segon va ser l'andorrà Pere Martí. Mentre, Marcel Albós va ser quart. En sènior blau, el segon lloc el va ocupar l'encampadà Pere Torres.

La millor notícia del Trial Dos Dies d'Arinsal va ser extraesportiva ja que la població ordinenca va aconseguir una ocupació del 95%, gràcies a la celebració del



El Trial Dos Dies d'Arinsal, tot un èxit aventurer.

FERNANDO GALINDO

EL MILLOR JOVE

El pilot de Vigo, Jorge Casales, va mantenir el lideratge i va acabar en primera posició general

campionat que mou unes 500 persones. El president de l'Associació de Promoció Turística d'Arinsal i Erts (Aptae), Toni Corominas, va indicar que a banda dels participants i amants de la competició també es va registrar un bon gros de turistes que vénen a passar uns dies a la natura.

06/08 120 22 *plac d'ANDORRA*

La biomassa crea 10 llocs de treball a l'Alt Urgell

El projecte Integra Pirineus, que ha de construir una planta a Montferrer, compta amb una brigada des de fa un any i preveu comercialitzar estella a l'octubre

l MONTFERRER I CASTELLBÒ | El projecte Integra Pirineus, una iniciativa de CatalunyaCaixa, el consell de l'Alt Urgell, l'ajuntament de la Seu i Enerforest, ha creat en un any deu llocs de treball, sis dels quals són per a persones en situació o risc d'exclusió social. El projecte va néixer per impulsar una planta de biomassa a Montferrer i Castellbò, la primera de la comarca. Durant el primer any, els seus responsables han portat a terme una prova pilot d'extracció de biomassa i treballs forestals, de jardineria i manteniment d'espais públics. Les deu ocupacions, d'altra banda, es gestionen a través del ja reconegut Centre Especial de Treball del Pirineu.

Segons els responsables del projecte, Integra Pirineus entrarà a l'octubre en disposició d'iniciar la producció i comercialitza-

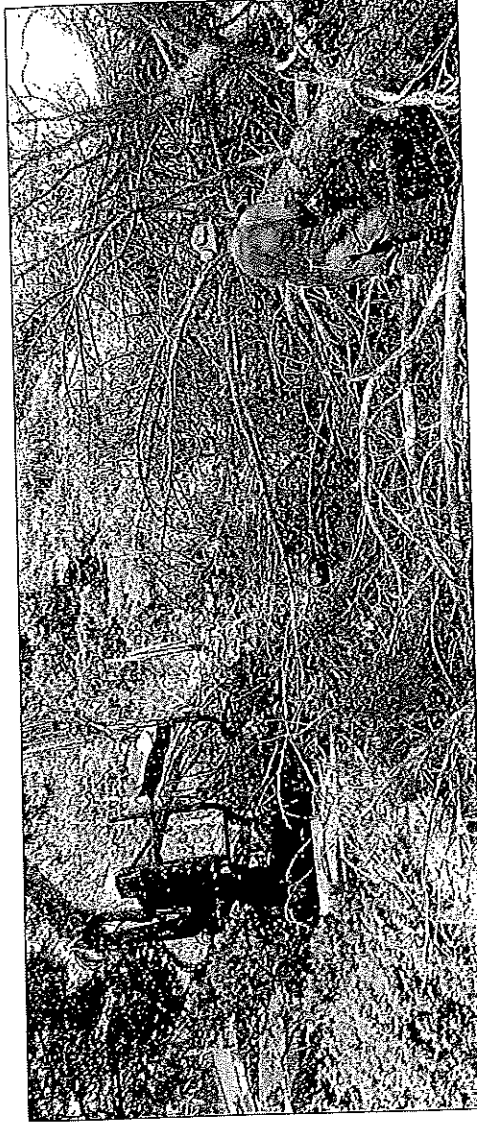
ció d'estella amb una capacitat de 125 tones al mes.

El centre de treball d'Integra Pirineus forma part de la xarxa agrosocial de la fundació CatalunyaCaixa, que compta amb 22

empreses més i preveu generar 162 llocs de treball en els pròxims tres anys. En paral·lel, com

va avançar ahir aquest diari, una companyia madrilena (SICE) projecta una planta de biomassa a Ribera d'Urgellet, en la que

serà la segona iniciativa d'aquestes característiques a la comarca. La planta haurà d'entrar en funcionament el 2013 després d'una inversió de 6 milions.



Treballs d'operaris del centre Integra Pirineus per a la neteja forestal.

09/08/2012 Seye

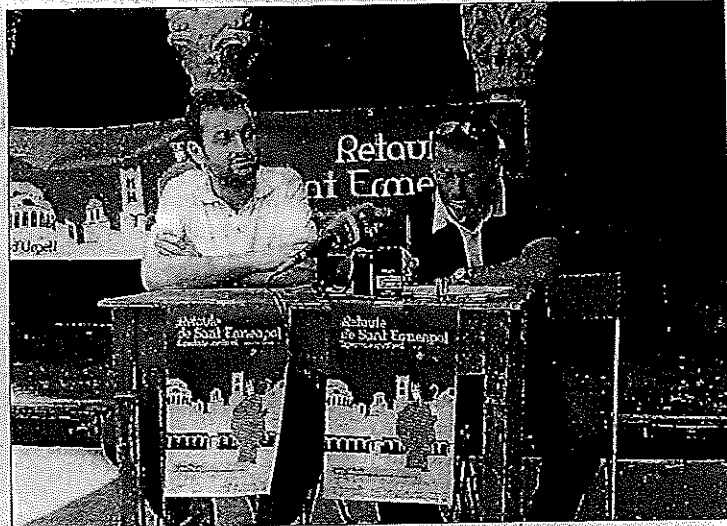
«El retaule de Sant Ermengol» arriba amb la voluntat d'atraure públic nou

► Els organitzadors expliquen que enguany es potenciarà visualment l'espectacle

REDACCIÓ | PUIGCERDÀ

■ *El retaule de Sant Ermengol* arriba aquest any amb la voluntat d'atraure nous espectadors. L'objectiu no només és que augmenti el nombre de públic, sinó trobar nous perfils d'espectador. La intenció és que hi vinguin joves i persones d'altres indrets de Catalunya. Avui a les 10 de la nit s'inicien al claustre de la catedral de la Seu d'Urgell les representacions que duraran fins al 12 d'agost. Enguany es vol fer un reconeixement a Ramon Graell, que va morir a final de l'any passat i va estar vinculat en l'espectacle. A més, estava implicat en la vida social i cultural de la capital alturgellenca.

El president del patronat d'*El Retaule de Sant Ermengol*, Jesús Galindo, va reiterar ahir, en la presentació de les novetats d'enguany, que la prioritat actual és que l'espectacle «sigui viu i dinàmic», que sigui més conegut a tot Catalunya i que s'hi sumi la gent jove. Per això, enguany es fa el 20% de descompte amb el Carnet Jove. També s'han ofert dos paquets turístics per incentivar que vin-



Organitzadors de l'espectacle en la roda de premsa d'ahir.

guin espectadors de fora. Així, s'ofereix una jornada que inclou esmorzar, visita guiada al centre històric, dinar medieval, sopar i entrada a l'espectacle per 48 euros. També es pot reservar allotjament i el preu llavors és de 66 euros. Galindo va remarcar que l'obra «és feta per gent aficionada de la Seu» i que explica «una història apassionant dels comtats catalans del segle XI i d'un personatge que va ser un visionari» de la comarca, el bisbe Ermengol. Aquest any, l'espectacle incorpora un conjunt de canvis i millores que potenciaran visualment la represen-

tació amb l'objectiu de destacar la importància que van tenir els fets històrics que es narren en l'obra teatral.

El director de l'espectacle, l'historiador Lluís Obiols, va valorar positivament la implicació del Retaule en el pla Tallers per la Festa, en col·laboració amb la direcció general de Cultura Popular del departament de Cultura. «Aquests cursos volen millorar la qualitat de l'espectacle, humanitzar-lo i reforçar el paper dels narradors».

Les entrades es venen anticipadament per dotze euros. A taquilla costen quinze euros.

04/08/2012 reüll 7

LA SEU D'URGELL
22.00 TEATRE

'Retaule de Sant Ermengol'. Fins al 12 d'agost, el claustre de la catedral de la Seu obre les portes per acollir les representacions d'aquest espectacle escènic que mostra la vida del bisbe de la Seu entre els anys 1010 i 1035, i una de les figures clau de la història medieval de Catalunya. Un centenar d'urgellencs i urgellenques participen en les representacions, ja sigui com a actors, tots ells amateurs, o com a personal tècnic.

04/08/2012 punt d'uni

TRADICIONS

La Seu d'Urgell Comencen les representacions del *Retaule de Sant Ermengol*, obra medieval en vers.
Claustre de la Catedral. 22.00 h. 15 €.

09/08/2012 Do Vinyardista

"Hi ha molta gent a Andorra que encara no coneix el 'Retaule'"

PER SISÈ ANY CONSECUTIU, OBIOLS S'ENCARREGA DE COORDINAR EL CENTENAR D'ACTORS I TÈCNICS QUE PARTICIPEN EN AQUEST ESPECTACLE D'AMBIENTACIÓ MEDIEVAL, QUE ENGUANY ARRIBA A LA 51a EDICIÓ

JORDI SALAZAR
La Seu d'Urgell

El claustre de la catedral de la Seu d'Urgell tornarà a ser escenari a partir d'aquesta nit (22.00 h.), i fins al dia 14, del *Retaule de Sant Ermengol*, evocació teatral d'una de les figures clau de la Catalunya del segle XII, amb text d'Esteve Albert i Corp. Lluís Obiols es fa càrrec de la direcció des del 2007.

Quines novetats destacaria d'aquesta edició?

Des del punt de vista artístic, cal remarcar que durant l'últim any hem dut a terme una sèrie de tallers, organitzats per la Generalitat a través del Centre de Promoció de la Cultura Popular i Tradicional, que han servit, d'una banda, per fer anàlisi de l'espectacle, i de l'altra, per millorar alguns aspectes de la interpretació dels actors. Tot això quedarà reflectit en el muntatge.

També hi ha hagut millores en l'aspecte escenogràfic?

Sí, s'ha ampliat l'espai de representació, ja que farem servir diferents punts del claustre, concretament de l'interior del pati, que fins ara no s'utilitzaven. És una manera de potenciar elements que donen molt de joc visualment, i que no s'havien aprofitat encara.

I pel que fa als actors?

També hi ha novetats en aquest aspecte, com la incorporació de la figura d'un narrador, algú que sigui proper al públic i que serveixi per contextualitzar els fets que s'expliquen. Precisament, un dels actors que farà el paper de narrador en algunes de les funcions serà l'andorrà Xavi Fernández. És un altre element que volem aportar: que actors professionals puguin participar puntualment al *Retaule*.



Lluís Obiols, en primer terme, amb alguns actors del 'Retaule', abans d'un assaig.

JESÚS GALINDO

No resulta difícil buscar elements nous en una peça que es representa des del 1957?

No, perquè durant molts anys es tenia una idea molt fixa del *Retaule*, en què pràcticament no hi havia innovació. Del 1996 al 2003 hi va haver una aturada de vuit anys, i quan la representació es va reprendre el 2004, es va fer de manera que es poguessin anar aportant novetats cada any, ja sigui utilitzant nous espais, incorporant personatges o canviant escenes. La idea és mantenir l'estètica del *Retaule*, però buscant nous detalls.

Pel que fa al text, hi ha moltes escenes que no es representen. Seria possible muntar un *Retaule* respectant la integritat de l'obra?

L'Esteve Albert, en aquest sentit, era un autor força dispers. Hi ha moltes escenes, hi ha escenes amb moltes versions diferents; hi ha escenes que es van dividir en dues... No hi ha uns textos tancats, i això fa difícil que l'obra es pugui representar sencera. A més, cada any se suprimeixen i s'incorporen escenes en funció dels actors. És una obra molt flexible en aquest sentit.

Aquest any ampliem l'espai de representació a llocs del claustre que no s'havien utilitzat mai

Quant dura el procés de preparació del 'Retaule'?

Doncs pràcticament tot l'any! (riu). Al mes de setembre ja comencem a preparar coses per a l'edició de l'any següent. Pel que fa a la tasca amb actors, comença a treballar-se intensivament a partir del juny. Aquest any, a més, hem enllaçat els tallers d'interpretació del juny amb els assaigs de lectura de les escenes, que duren tot el juliol. Els assaigs al claustre, per qüestió logística, els comencem a fer sempre la setmana abans de l'estrena, amb l'escenari muntat, i amb tots els actors i extres.

Com valora la implicació dels participants?

Hi ha uns determinats grups de gent que són molt estables, que

hi són any rere any, i això és molt d'agrair. Hi ha algunes persones, fins i tot, que apareixen al *Retaule* des de la primera funció, el 1957. És clar que també hi ha baixes cada any, però al mateix temps hi ha gent que es va incorporant... això ens permet mantenir un nombre estable d'interprets. En tot cas, la implicació de la gent és màxima, més encara tenint en compte que ho fa desinteressadament, i en ple agost.

Quins creu que són els reptes pel que fa a públic?

D'una banda, potenciar l'assistència de gent jove. Aquest any, per exemple, hem començat a treballar amb el Carnet Jove, els titulars del qual tenen un 20 per cent de descompte a taquilla. D'altra banda, també seria interessant consolidar el públic forà, un sector que ha pujat força durant les últimes edicions. En aquest aspecte, des de Turisme la Seu s'han començat a vendre aquest any, a través d'internet, uns lots turístics que inclouen, entre d'altres activitats, l'entrada al *Retaule de Sant Ermengol*.

Quina difusió té el 'Retaule' entre el turisme de proximitat?

Tot i que intentem fer-ne el màxim de divulgació, sovint ens trobem amb gent d'Andorra, de la Cerdanya, de la Catalunya Nord, que desconeixen aquesta representació. Això no vol dir que no tinguem públic d'aquests llocs. Públic andorrà, per exemple, en tenim força. Molta gent d'Andorra sap que es fa el *Retaule*, i n'hi ha que ve cada any. Però encara n'hi ha molta que no sap que, a pocs quilòmetres, es fa un espectacle que els pot interessar. Si al seu dia es van fer uns lots turístics pensats per a Andorra, s'hauria de mirar de reprendre aquesta idea d'alguna manera. Andorra és un dels nostres mercats potencials, tant de públic autòcton com de persones que hi estan passant les vacances.



LONDRES 2012 LA COMPETICIÓ

Maialen, exemple per als joves palistes de la Seu

Viu per i per a la piragua i la seua tècnica serveix de manual d'Instrucció per als seus companys || Li encanta cuinar i no perdona la migdiada

CYNTHIA SANS
I LA SEU D'URGELL. L'olímpica Maialen Chourraut ja era un referent per a piragüistes del Cadí CK com Marta Martínez o Núria Vilarrubla, però ara, amb el bronze aconseguit a Londres 2012, serà encara més un exemple a seguir. La palista lleidatana de K1 Marta Martínez comparteix amb ella des de fa anys sessions d'entrenament al canal d'aigües tranquil·les i d'aigües braves del Parc del Segre de la Seu. Ahir es referia a Maialen com el seu "referent i el de totes les noies que remen a la Seu". I és que la jove basca nascuda a Lasarte (Gipúscoa) va començar a remar el 1995 al club Atlético San Sebastián després d'haver fet diversos curssets a la badia de la Concha, però des de fa alguns anys viu i s'entrena a la Seu.

"La Maialen és tècnicament molt bona i nosaltres el que fem és mirar tots els seus vídeos i després fer un copiar i enganxar", continuava la Marta. Passen moltes hores juntes i la co-neixen molt bé. Tant que s'atreveixen a revelar alguns dels seus *hobbies*, com cuinar. "Li encan-

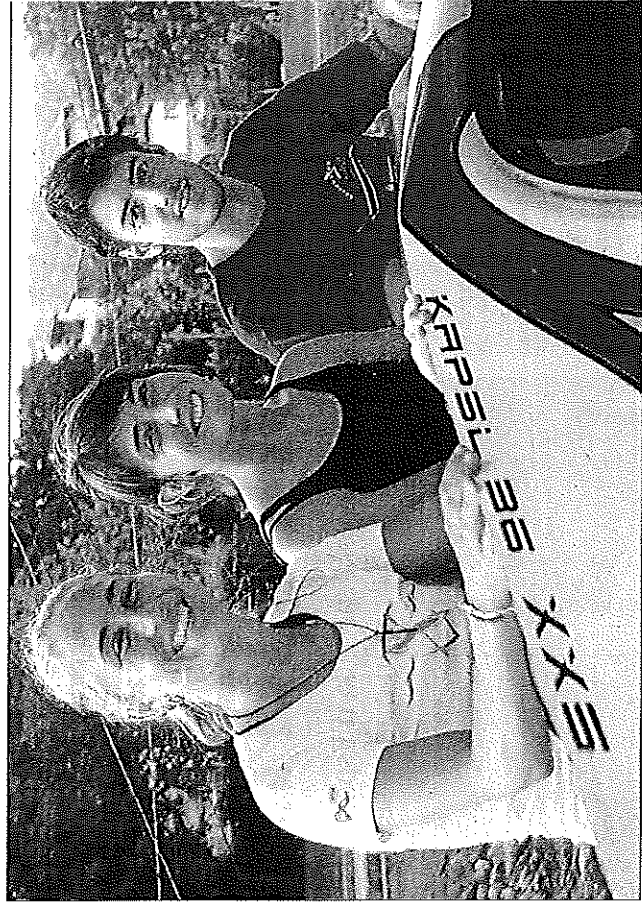
ta la cuina i els llibres de cuina", explica Martínez. Però la seua gran passió és la piragua, afegeix el jove palista també de la Seu Xavier Ganyet. "Hi dedica tantes hores que ja ha passat a ser com el seu *hobby*". Això sí, mai perdona una bona migdiada. "Ella sempre diu que és una cosa que no es pot saltar", apunta Marta Martínez.

Un altre palista que la coneix molt bé és l'urgellenc Jordi Domènjo. Es refereix a Maialen com una persona molt "metòdica i professional" i que té molt clar que l'entrenament no s'acaba al sortir de la piragua. "La seua vida està enfocada a aconseguir el màxim rendiment i el millor és que ho fa perquè li agrada, perquè disfruta". Maialen no té la necessitat de sortir de festa, ella és feliç remant. És una persona amb un tracte molt afable, molt humil, segons afirmen els que la coneixen bé. També li agraden les noves tecnologies i és molt activa al Twitter.

Els primers anys que venia a la Seu de concentració amb la Federació Espanyola de Piragüisme s'allotjava al col·legi La

Salle o a l'Hotel Avenida amb la resta de palistes. Posteriorment, va començar a viure en un pis amb Xavier Etxaniz, que, a més de ser el seu entrenador i seleccionador espanyol, també és la seua parella. Els amics i companys de Maialen Chourraut van veure en directe la competició a casa de Xavier Ganyet. "Celebrem la seua victòria i ens n'alegrem molt", expliquen.

Maialen va tindre ahir una gran rebuda a l'aeroport d'Hondarribia abans d'arribar al seu poble de Lasarte. Aviat anirà a la Seu d'Urgell.



Núria Vilarrubla, Marta Martínez i Xavier Ganyet posen amb una piragua que va pertànyer a Maialen.

"El seu bronze serà una empenya per al nostre centre de tecnificació"

■ El bronze aconseguit per la jove basca a Londres "demostrava que el treball dels tècnics i l'aposta pel manteniment de les instal·lacions olímpiques del Parc del Segre no només en l'àmbit turístic sinó també en l'esportiu tenen una molt bona recompensa". Així ho manifestava ahir el regidor d'Esports de l'ajuntament de la Seu, Lluís Biosca. Segons el regidor, la victòria "serà una gran

empenya per al nostre centre de tecnificació" i "reforçarà la inversió i els recursos que es destinen cada any al manteniment de les instal·lacions i del centre". L'ajuntament estudia fer algun tipus d'homenatge a Maialen. "Si algú es mereixia guanyar la medalla i ha treballat més que ningú és la Maialen", va assegurar Pere Guerrero, tècnic del centre de tecnifica-

L'incendi d'Ossera gairebé no avança però encara resisteix

PAU ECHAUZ La Seu d'Urgell

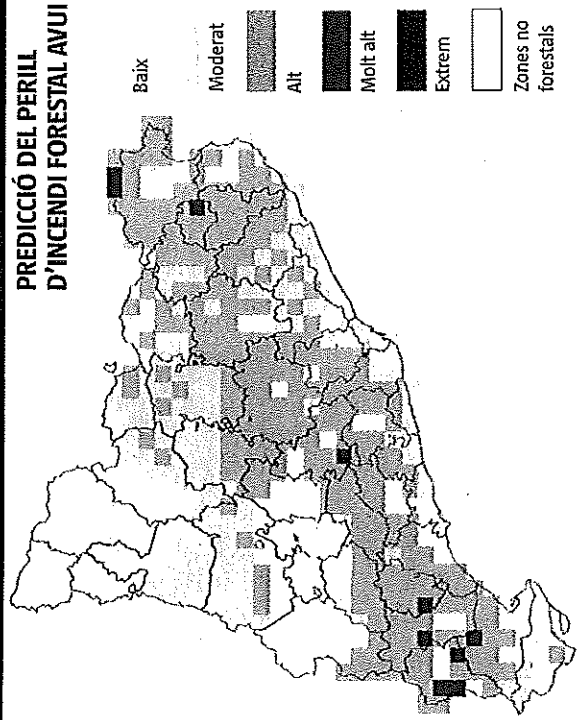
L'incendi d'Ossera és petit en extensió però està resultant un dels més problemàtics a l'hora d'extingir-lo amb total seguretat. Ahir, vint dotacions dels bombers -quatre d'aèries- hi continuaven treballant sense aventurar-se a donar-lo per controlat.

Les condicions de la nit anterior van ser molt favorables i la

zona es mantenia sense flames visibles, encara que ahir, al capvespre, continuava actiu perquè el perímetre encara no estava del tot envoltat per línies d'aigua amb les mànegues que s'han aconseguit apropar. La zona és d'accés molt difícil, amb cingles importants, cosa que en dificulta l'extinció.

Els bombers van continuar remullant la zona i van utilitzar

PREDICCIÓ DEL PERILL D'INCENDI FORESTAL AVUI

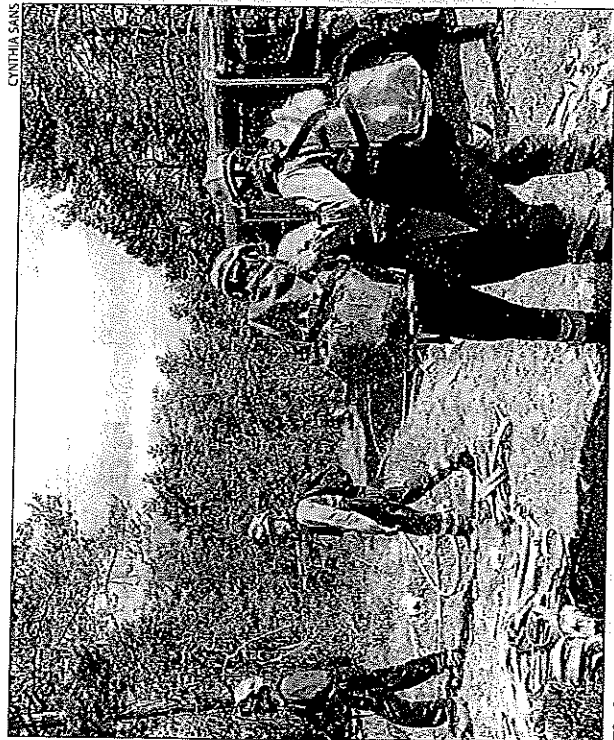


eines manuals per marcar el perímetre i rematar qualsevol possible punt calent.

En el dispositiu hi participen també membres dels Equips de Prevenció Activa Forestal (EPAF) i del Grup d'Actuacions Forestals (GRAF), que viatgen helitransportats per poder desplaçar-se ràpidament. La superfície que ja s'ha cremat ha augmentat a unes 17 hectàrees de bardissa i massa forestal.

El risc d'incendi avui, dissabte, disminueix lleugerament a l'Empordà i les Terres de l'Ebre. No obstant això, continua dominant el perill alt i fins i tot molt alt en alguns punts de Girona, Terres de l'Ebre i Catalunya Central. El risc és moderat al litoral i només és baix al Pirineu més occidental.●

04/08/2022 de vanuocella



Els bombers es preparaven ahir per dirigir-se a la zona afectada.

SUCCESOS FOC

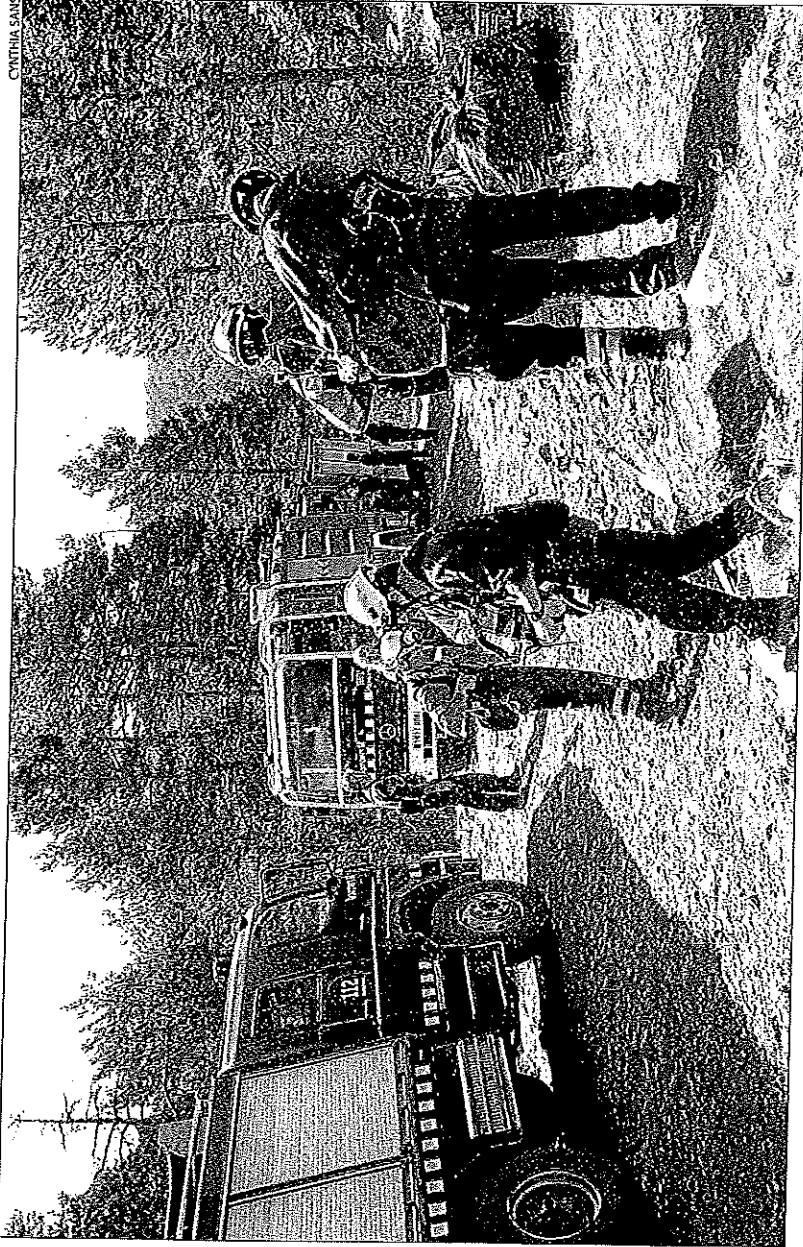
Els bombers estabilitzen l'incendi d'Ossera després de tres dies de treballs

LA VANSA I FÒRNOLS | Quatre mitjans aeris i una vintena de terrestres dels Bombers de la Generalitat van continuar treballant ahir en l'incendi declarat dimecres a la muntanya de lo Cortal dels Plans, a Ossera (Alt Urgell). Durant el dia, el foc va quedar estabilitzat i, segons l'últim balanç de la direcció general d'Emergències, les hectàrees cremades van quedar elevades a 17 després de tres dies de treballs per extingir les flames, que suposa-

dament es van originar per un llamp. La dificultat de l'orografia va fer incrementar els esforços dels bombers, que van haver de caminar per la muntanya carregats amb les mànegues i el material prop d'una hora fins a arribar a la zona afectada. La lleugera baixada de les temperatures va ajudar que la zona es mantingués sense flames, tot i que hi quedaven punts calents. L'alcalde de la Vansa i Fòrnols, Josep Camps, va explicar ahir

que els bombers esperen donar per extingit el foc durant les pròximes hores però que han de ser prudents al tractar-se d'un lloc de difícil accés. D'altra banda, els bombers i els Agents Forestals de la regió de Lleida es van reunir ahir a Tremp per coordinar les tasques de prevenció i extinció d'incendis. Els professionals van demanar civisme i col·laboració ciutadana per previndre els focs davant de les altes temperatures.

04/08/2012 Setze



la imatge del dia

Els bombers controlen el foc de l'Alt Urgell

Tres dies després que es detectés un incendi a la muntanya de lo Cortal dels Plans, a Ossera, de la Vansa i Fornols, els bombers van aconseguir establir el foc amb quatre mitjans aeris i vint de terrestres.

04/08/2012

seya

(pactada)

PIRINEU | S'HAN CREMAT 17 HECTÀRIES

Els bombers aconseguixen estabilitzar l'incendi d'Ossera

CYNTHIA SÀNS
La Vansa i Fómols

Quatre mitjans aeris i una vintena de terrestres dels bombers de la Generalitat van continuar treballant ahir en l'incendi declarat dimecres a la muntanya del Cortal dels Plans, a Ossera. Durant el dia el foc va quedar estabilitzat i, se-

gons l'últim balanç de la direcció general d'emergències, les hectàries cremades van quedar en 17.

Els efectius van seguir treballant per evitar que el foc es reactivés. La dificultat de l'orografia va fer incrementar els esforços dels bombers que havien de caminar pel mig de la muntanya amb les mànegues i el material.



Els bombers carreguen material.

09/08/2012

Davi d'ANDORRA

■ Els Bombers segueixen treballant en l'incendi d'Ossera, a l'Alt Urgell



Divuit dotacions terrestres dels Bombers de la Generalitat i tres helicòpters seguien treballant ahir en l'extinció de l'incendi forestal d'Ossera (Alt Urgell). El foc -que ha cremat unes 17 hectàrees- continua actiu, però no avança. La zona és de molt difícil accés.

04/08/2012 Era

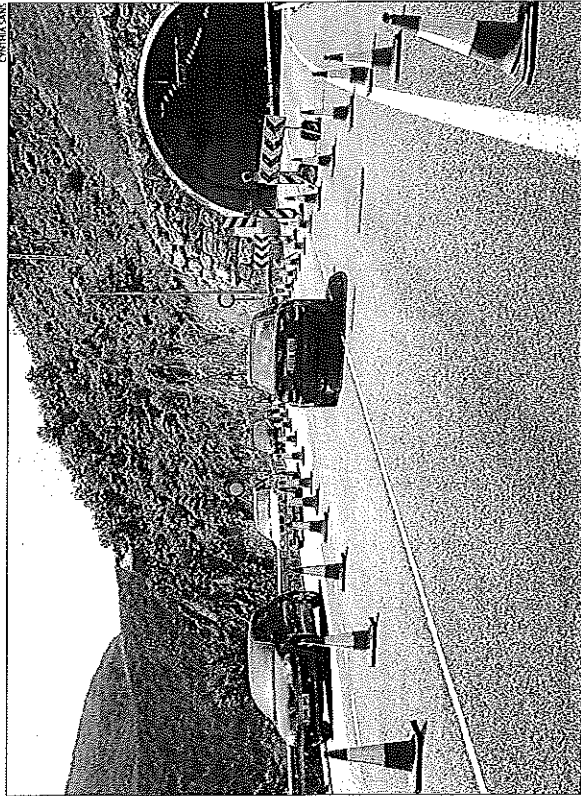
INFRASTRUCTURES VIÀRIES

La carretera d'Andorra, tallada tres mesos al reformat túnel de Peramola per obres

La reparació d'esquerdes provocades per filtracions obligarà a desviar la circulació per la vella carretera fins al desembre || La galeria es va estrenar el 2005 i es va haver de tallar uns dies per despreniments el 2009

J. GABERNET/C. SANS

PERAMOLA | La Generalitat tallarà la carretera C-14 a Andorra durant almenys tres mesos al túnel de l'Obaga Negra a Peramola (ja reformat el 2005) per reparar unes esquerdes per filtracions d'aigua, cosa que obligarà a desviar el trànsit per la vella via. La galeria ja quedarà tancada dilluns des de les vuit del matí fins a les nou del vespre per executar-hi els treballs previs i, posteriorment, tornarà a obrir-se fins que acabin les vacances d'estiu aquest agost. El túnel quedarà tallat de nou a la circulació abans que s'acabi aquest mes fins al novembre o el desembre. "Es preveu que el túnel es reobri de cara a la temporada d'esquí", va dir el departa-



Imatge d'arxiu de desviacions al túnel de l'Obaga Negra pel tall de l'agost del 2009.

ment de Territori que, tot i això, no va especificar una data exacta per posar-lo de nou en servei.

El túnel té 790 metres de longitud i és un dels passos oberts el 2005 amb la posada en servei del nou traçat de la carretera C-14 entre Oliana i Coll de Nargó, que va suposar una inversió de 65 milions d'euros. Des que es va estrenar, la via ha registrat diferents incidències, la primera mesos després de l'es-

trena per la caiguda de pedres prop del primer túnel en direcció a Andorra. Però la més seriosa es va produir l'1 d'agost del 2009, quan la Generalitat va haver de tancar el túnel que ara haurà de tallar de nou, per després de treure la roca que causava l'acumulació d'aigua. En aquella ocasió, la galeria va quedar tancada a la circulació durant dos setmanes.

Respecte a les obres d'ara, l'alcalde de Peramola, Joan Pa-

llarés, va explicar que dilluns els operaris retiraran la coberta de l'interior del túnel i examinaran l'estat dels materials fets malbé com a conseqüència de les filtracions d'aigua. Posteriorment, i a partir de finals d'aquest agost, quan s'iniciï el tall de tres mesos, s'executaran els treballs de millora de la permeabilitat per evitar d'aquesta manera que més despreniments interrompin el trànsit.

De fet, Pallarés va assenyalar que aquesta setmana s'ha tallat la circulació en dos ocasions per l'interior d'aquest túnel, encara que en els dos casos l'afectació al trànsit ha estat mínima i no ha ocasionat problemes en el principal accés a Andorra. S'ha de destacar que les obres consistiran a assegurar tota la capa exterior i reparar les zones on s'han produït els danys més greus per la filtracions. El pressupost serà d'uns tres milions.

HISTÒRIA I INCIDÈNCIES

Oliana i Coll de Nargó

■ El nou traçat de la C-14 entre Oliana i Coll de Nargó va ser obert al trànsit al desembre del 2005. La carretera va substituir l'antiga Via, molt perillosa per la seua estretor i l'angle dels revolts.

Tancaments el 2009

■ L'1 d'agost del 2009, la Generalitat va haver de tancar vuit dies el túnel de l'Obaga Negra a causa de desprendiments. El dia 9 del mateix mes el va tornar a reobrir, encara que va haver de tallar-lo de nou per la caiguda de més pedres. Finalment, va quedar obert el 14 d'agost.

Obres de tres mesos

■ La Generalitat el tancarà ara de nou (dilluns i des de finals d'agost fins a la campanya d'esquí) per portar-hi a terme reparacions.

Reforç

■ Les obres d'ara consistiran a adequar el traçat alternatiu i es retirará la coberta de l'interior del túnel per reforçar les zones afectades per esquerdes i filtracions d'aigua. S'hi col·locaran, a més, uns sistemes de control per detectar possibles incidències.

Pressupost

■ La reparació costarà uns tres milions d'euros i finalitzarà a finals d'any i previsiblement per a l'esqui.

ALIMENTACIÓ

El tresors del Pirineu

La del Cadí, a la Seu d'Urgell, va ser la primera cooperativa agroalimentària que va sorgir a l'Estat espanyol. Totalment consolidada, constitueix un dels motors econòmics del Pirineu lleidatà i els seus productes, entre els quals destaquen els formatges i la mantega, han estat reconeguts arreu per la seva alta qualitat. Visitem les seves instal·lacions per conèixer-ne els secrets.

TEXT I FOTOS: CYNTHIA SANS



La Seu d'Urgell, capital de l'Alt Urgell, és un territori de muntanya en el qual la producció de carn de boví i la transformació de la llet en formatge i mantega han fet que amb el pas dels anys es convertís en el paradís d'aquests productes. L'elaboració de formatge i mantega a la comarca es realitza des de sempre però, gràcies a Cadí Societat Cooperativa C.LTDA, s'ha mantingut fins avui la tradició artesana d'alta qualitat. Ho demostra el segell europeu de Denominació d'Origen Protegida (DOP) que ha aconseguit pel seu formatge, que comercialitza amb la marca Urgèlia i que és l'únic a Catalunya que està avalat amb aquesta distinció, i també per a la seva mantega, Cadí, la primera que es va concedir a l'Estat espanyol i de les poques d'Europa amb aquest segell. La DOP Formatge i Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya empara, doncs, dos dels tresors gastronòmics que es produeixen a Lleida però que s'exporten gairebé tots.

La Cooperativa, amb 122 treballadors de la comarca i del territori, fundada l'any 1915

com la primera cooperativa lletera que es va crear a l'Estat espanyol, es nodreix de la llet produïda pels seus socis ramaders (120 actualment) a les comarques de l'Alt Urgell i la Cerdanya. Aquest territori destaca per les seves valls i riberes de natura generosa i ben conservada, rica en flora i prats verds, que permeten obtenir una llet de característiques ideals per a l'elaboració de formatge i mantega.

Un dels trets diferenciats que garanteixen la frescor i qualitat dels seus productes és la recollida diària de la llet als seus ramaders, sense excepció. A més, és sotmesa des de l'origen als més estrictes controls sanitaris. Aquest esforç constant, gairebé centenari, ha permès a la mantega i els formatges ser reconeguts a l'Estat espanyol i a Europa com a productes d'alta qualitat, la major part dels quals gaudeixen de la marca 'Q' de qualitat alimentària atorgada per la Generalitat de Catalunya.

I una part més de tot aquest control és el panel de tast que duen a terme cada 15 dies a Cadí. Entre 5 i 6 jutges sensorials s'asseuen en

una taula on analitzen i comproven que les dues DOP estan en condicions de ser comercialitzades. Comproven que tant l'Urgèlia com la mantega Cadí mantenen els requisits quant a aspecte, color, gust, aroma, la distribució dels ulls en el cas del formatge, i la untuositat en el de la mantega.

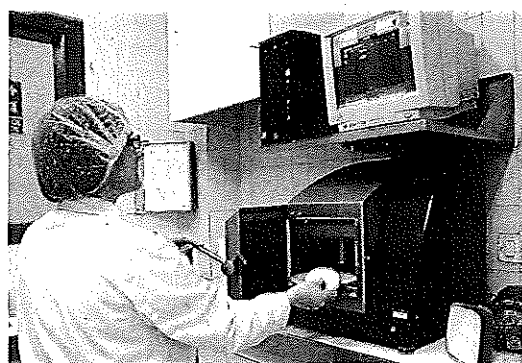
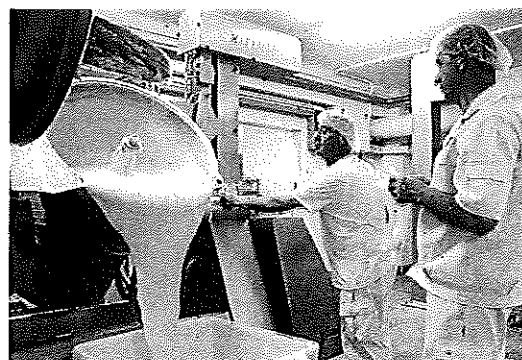
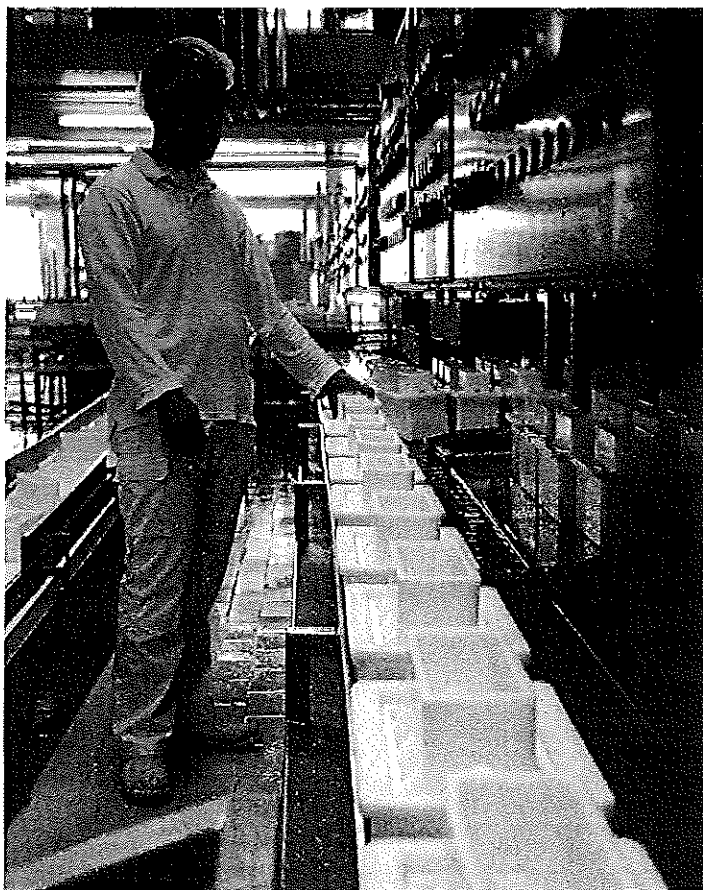
URGÈLIA, QUALITAT DOP

El formatge Urgèlia va aconseguir el reconeixement DOP l'any 2000. Està elaborat exclusivament amb llet de vaca frisona pasteuritzada procedent de l'Alt Urgell i de la Cerdanya. La importància en l'alimentació a través dels prats i farratges d'aquestes valls, la millora genètica, la selecció, el tractament d'aquest bestiar i la modernització de les tècniques de fabricació han fet possible l'obtenció d'una excel·lent matèria primera.

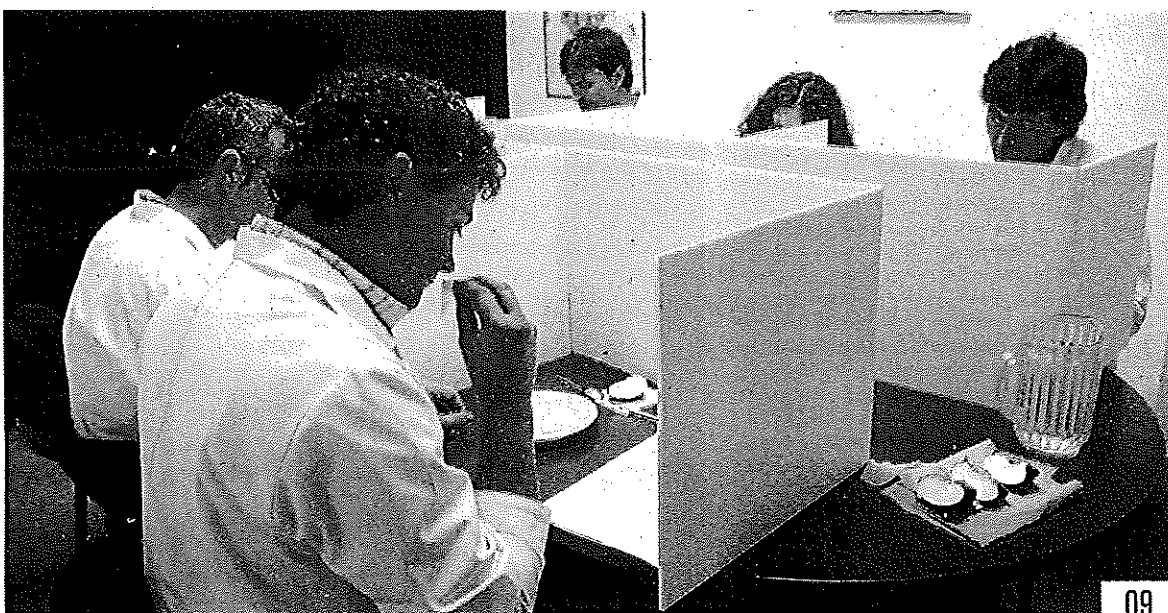
La llet es recull diàriament i s'homogeneïtza i pasteuritza a fi d'eliminar qualsevol microorganisme que pugui alterar la qualitat del producte. A continuació, es passa als tancs de

QUALL. El primer pas necessari per elaborar el formatge és l'obtenció del q

MOTLLES. La forma de cada formatge va en funció del motlle utilitzat.



El formatge Urgèlia està elaborat exclusivament amb llet de vaca frisona pasteuritzada de l'Alt Urgell i la Cerdanya



quallat, on es manté durant 30 minuts a una temperatura d'entre 30 i 33 °C. La pasta obtinguda s'emmotlla per donar-li el format característic i es premia. Per acabar es posa a madurar en caves on, els primers dies, se sembra amb ferments aromàtics específics que donen al formatge unes característiques singulars (aroma de bosc, de bolets, fruita seca, etc.). El formatge s'estarà a les caves de maduració un mínim de 45 dies.

De tot aquest procés en resulta un formatge amb una crosta natural lleugerament humida, de color marró clar i/o ataronjat i una pasta premada de color crema o ivori amb petits ulls d'origen mecànic que es caracteritza per tenir una textura tendra i cremosa i una aroma dolça i penetrant. Al ser un formatge amb crosta "viva" no aguantarà bé l'envasat al buit. Amb una temperatura més o menys freda i airejant-lo, el formatge pot aguantar bé abans de ser consumit unes tres setmanes. La forma de l'Urgellia és cilíndrica i amb un pes aproximat de 2,5 quilograms, característica que influeix molt a l'hora de comercialitzar-lo.

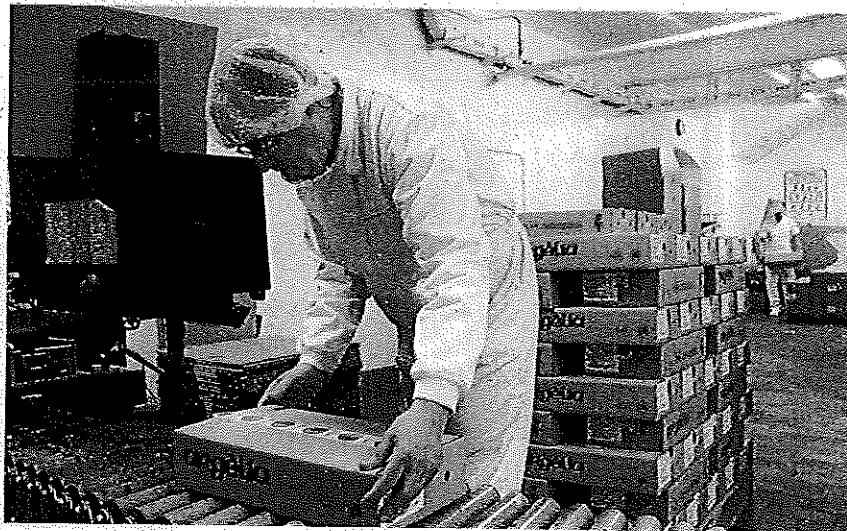
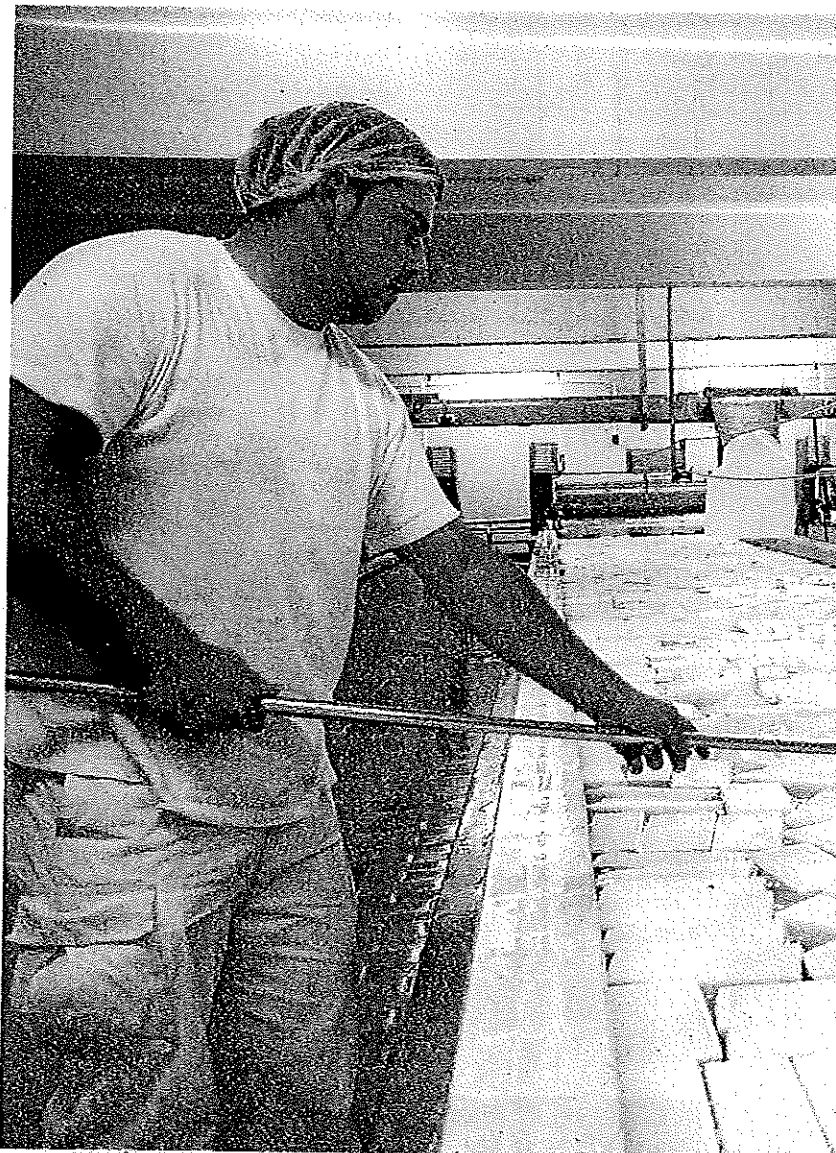
La major part de la producció de la DOP (un 80%) es comercialitza a França. I és que des de la Cooperativa Cadi asseguren que el tipus de formatge que fan és molt apreciat pels francesos, perquè allà es compra més formatge al tall que envasat i també saben apreciar la qualitat i les propietats de les DOP. En menor quantitat també es consumeix a Catalunya i la resta d'Espanya i s'exporta cap a Alemanya, diferents països d'Europa i els Estats Units. La producció anual d'Urgellia ronda els 220.000 kg.

LA MANTEGA CADÍ

La mantega de la Cooperativa Cadi és la primera de l'Estat i de les poques d'Europa acreditades amb una DOP; la de l'Alt Urgell i Cerdanya. Aquest preuat reconeixement europeu, que ostenta des de l'any 2003, garanteix l'origen de la llet, la seva elaboració segons les tècniques tradicionals i, en definitiva, la seva qualitat. Igual que el formatge, la mantega s'elabora exclusivament amb la llet de vaca frisona procedent de les explotacions inscrites al registre del Consell Regulador.

Les condicions naturals i climàtiques pròpies de les valls pirinenques de l'Alt Urgell i la Cerdanya, riques en flora i pastures verdes i fresques, juntament amb els rigorosos controls sanitaris, permeten obtenir una llet de característiques ideals per a la fabricació d'una mantega de la més alta qualitat. Però, un dels trets més diferenciadors d'aquesta mantega és el procés tradicional que se segueix en la seva elaboració, combinat amb la tecnologia més moderna, i en la maduració de la nata, que es duu a terme lentament fins que aquesta assolix el grau òptim d'acidesa.

Presenta una consistència sòlida i homo-



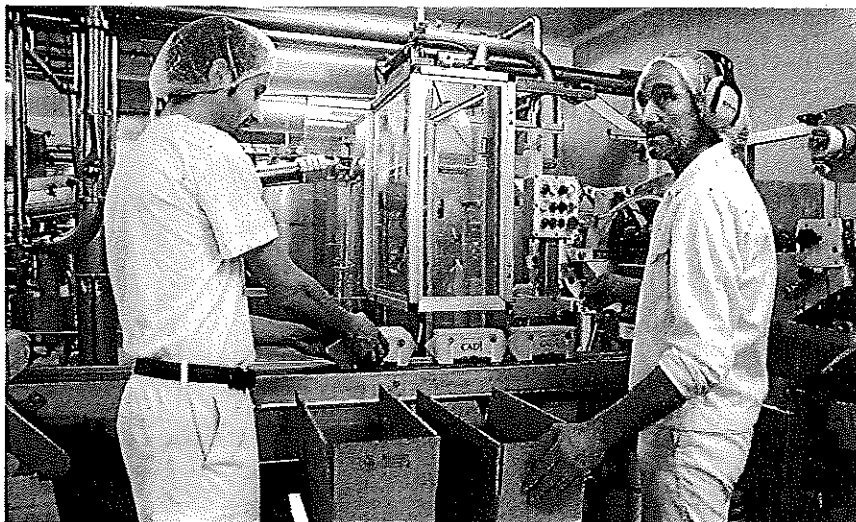
PRODUCCIÓ. La cooperativa Cadi produeix al voltant de 220.000 quilos de formatge Urgellà.

Història

LA COOPERATIVA CADI

La Cooperativa Cadi ha estat en el darrer segle, i segueix sent, l'empresa més representativa i rellevant dins del sector agroalimentari de l'Alt Urgell i la Cerdanya. Fundada l'any 1915, va ser la primera cooperativa lletera catalana que es va constituir a Espanya. La seva creació va significar l'inici d'una profunda transformació de l'estructura socioeconòmica de les comarques esmentades. En aquells temps, sobretot a l'Alt Urgell, la vinya era el seu recurs agrícola fonamental. La plaga de fil·loxera, que va destruir completament aquest cultiu, va representar un autèntic daltabaix per als pagesos de la zona. Calia, per tant, trobar altres mitjans per redreçar la seva precària economia. Va ser així que Josep Zulueta, el fundador, va trobar el camí que portaria a la reestructuració econòmica d'aquest país pirinenc.

La Cooperativa va néixer amb l'objectiu d'assegurar que els pocs pagesos que en principi la formaven poguessin comercialitzar cooperativament les petites quantitats de llet que produïen. Però la feina no va ser fàcil i es van viure moments d'incertesa i de crisi de la mateixa entitat. Malgrat tot, a partir de l'any 1950 ja es van començar a donar les circumstàncies apropiades perquè la Cooperativa pogués realitzar la seva consolidació i el seu creixement progressiu fins al dia d'avui. En tot aquest context, el nombre de socis ha anat disminuint: de 1.000 l'any 1950 s'ha passat a 120 aportadors l'any 2012. L'organització cooperativa ha estat i continua sent especialment útil per evitar la dependència dels industrials compradors que controlen el mercat i n'absorbeixen sempre la part més substancial del rendiment, i això sol anar sempre en detriment del ramader, la part més dèbil. L'intermediari desapareix a l'assumir els pagesos directament la responsabilitat i el risc de totes les etapes de la producció fins a arribar al client, i així tots els resultats van al seu compte: els guanys, o les pèrdues, és clar.



gènia i, a la boca, provoca una alta sensació de frescor natural i un lleuger bouquet avellanat. Molt untuosa, és fàcil de fondre i no s'enganxa al paladar. El color és uniforme, sense impureses, amb tonalitats de groc brillant, resultat de la seva riquesa natural en carotens o provitamina A. Atesa l'absència de colorants afegits, la tonalitat groguenca varia en funció de l'estació: més accentuada a l'estiu i més apagada a l'hivern. L'olor i el sabor són intensos, amb gust marcat de nata fresca i sense defectes de gust però lleugerament àcids, de manera que recorden el sabor de l'avellana.

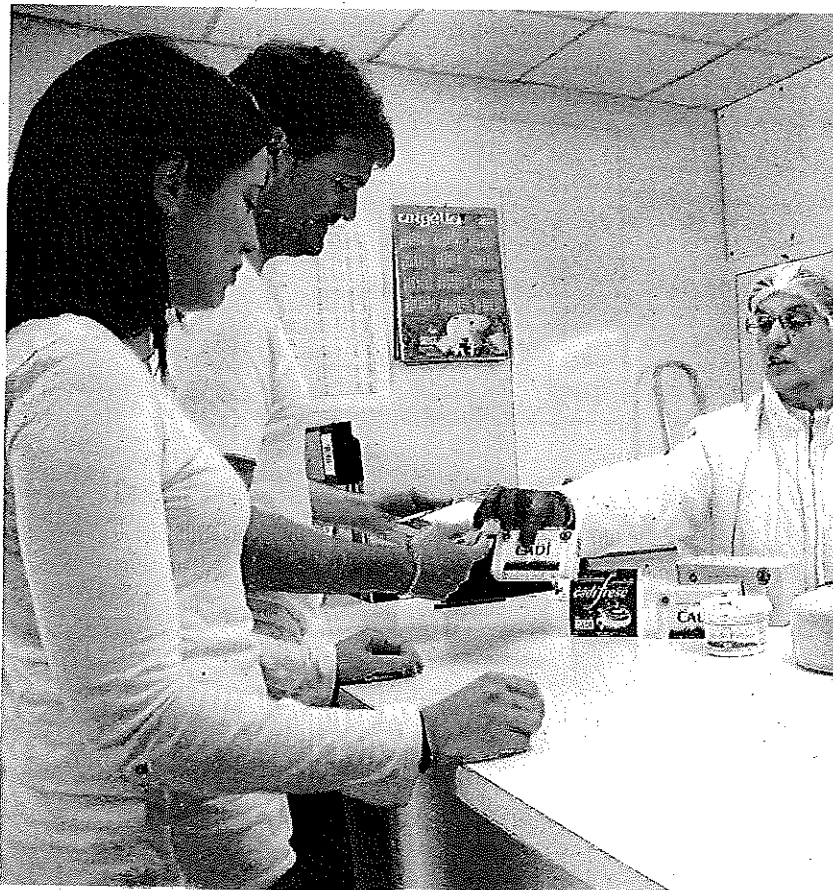
En l'elaboració de la mantega se segueix un procés de desnatat de la llet, i la nata obtinguda es refreda, es pasteuritza per eliminar-ne els possibles microorganismes i es desgasifica per evitar olors alienes que puguin afectar-ne l'aroma. A l'hora de comercialitzar-la, aquesta es presenta envasada en blocs amb un pes que va dels 125 grams als 1.000 grams, embolicada en paper metallitzat i sulfuritzat. La producció anual de mantega DOP ronda els 370.000 kg. La major part es comercialitza a Catalunya, on és molt preuada i reconeguda, si bé també és present a altres punts de l'Estat espanyol i de forma més puntual als Estats Units.

ALTRES PRODUCTES

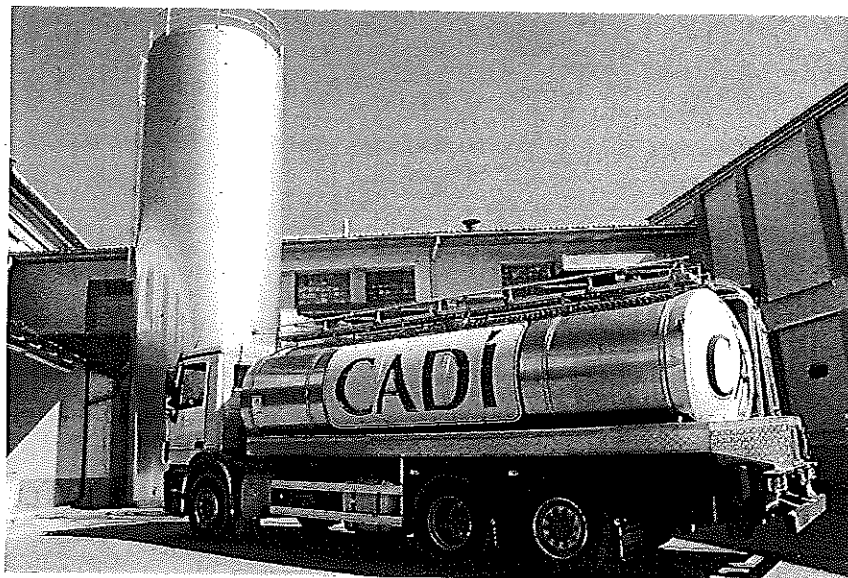
A més a més d'elaborar formatge i mantega amb DOP, Cadí ofereix també una àmplia gamma de formatges i productes làctics que s'han anat incrementant amb el pas dels anys adaptant-se a la demanda. Així, compten amb un ampli ventall de formatges tendres, semicurats i curats, amb formats rodons i rectangulars que també es presenten amb llesques o ratllats. A banda de la marca Cadí, també utilitzen com a pròpies Montcerdà, Flor, Sierra, Serrano, Serral, Gran Sierra i Mató del Pirineu. Al maig del 2010 van treure al mercat un nou producte, el 'Cadífresc', un formatge molt innovador que destaca per les seves qualitats i sabor, i per la seva llarga conservació sense l'addició de conservants.

Més recentment, han tret el Cadí sense lactosa. Moltes d'aquestes produccions porten la 'Q' de Qualitat. A banda dels formatges, la cooperativa Cadí també comercialitza nata, molt requerida pels pastissers locals, i llet fresca pasteuritzada.

A més dels comerços locals i catalans, tots aquests productes poden trobar-se a la botiga que la cooperativa té ubicada als baixos de la fàbrica, entrant a través del pati interior. Tot i que està oberta a tots els públics, està més orientada al majorista que al consumidor final, de manera que majoritàriament hi compren botiguers. De fet, no s'ofereix el servei al tall que habitualment fan les botigues i les peces es venen senceres. L'horari és de dilluns a dissabte de les 08.30 a les 13.00 hores.



Cadí també ofereix una àmplia gamma de formatges i altres productes làctics



BOTIGA. Tot i que va més dirigida al majorista, el petit consumidor també hi pot adquirir els productes Cadí.



Entrevista a Toni Torrent

President de la Federació Catalana de Denominacions d'Origen Protegides

'FINS I TOT VENEM A ALASKA'

El procés que van haver de seguir per arribar a les dues DOP de la cooperativa, va ser difícil?

Des del moment en què hi vam començar a treballar fins que Brussel·les hi va donar el vist-i-plau van passar uns tres anys. La de l'Urgèlia la vam aconseguir l'any 2000 i la de la mantega, el 2003. Tot i això, sabíem que comptàvem amb tots els requisits perquè ens donessin un ok. Hi ha tres punts fonamentals, la producció d'alta qualitat, que aquesta estigui vinculada al territori, a una zona geogràfica, i amb una llarga tradició.

On es comercialitza la major part de l'Urgèlia?

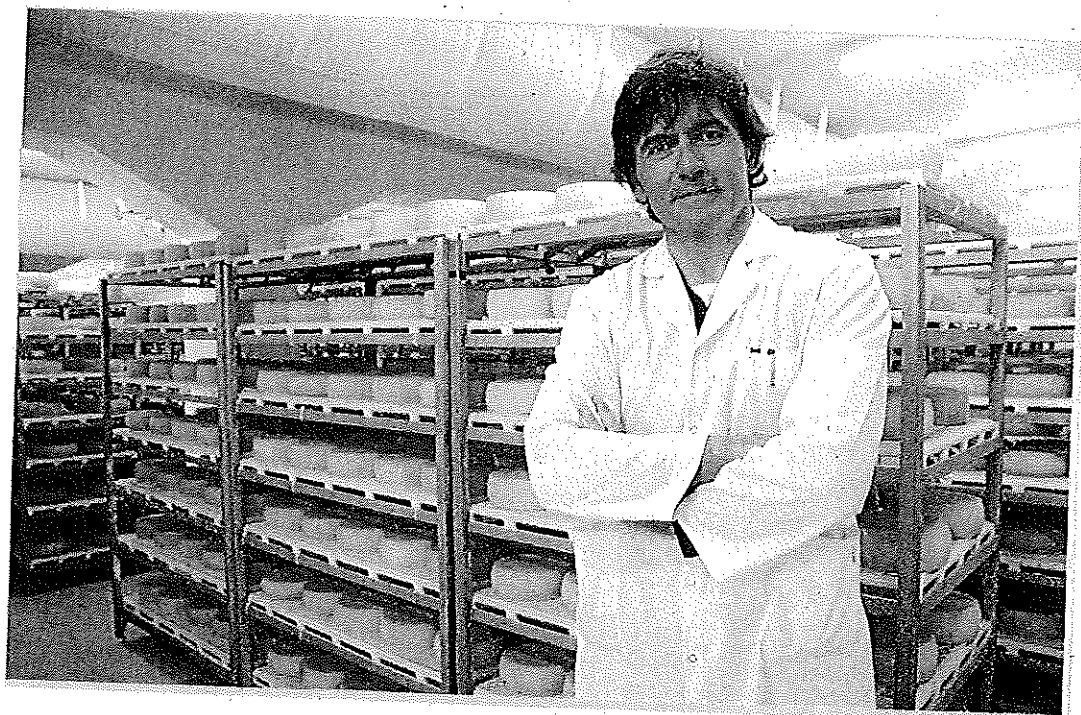
La major part de la producció del formatge amb la DOP, fins a un 80%, s'exporta a França, on els grans amants del formatge reconeixen la qualitat i les denominacions d'origen protegides. N'aprecien més les propietats. La resta, entre Catalunya, Espanya, els Estats Units i Alemanya.

I la mantega Cadí?

La nostra mantega es queda majoritàriament aquí a Catalunya. És molt preuada per la seva tradició. De fet, estem parlant de la mantega de tota la vida. Molt més puntual cap als EUA, en botigues gourmet, i de forma molt anecdòtica recordo com uns pescadors de la Seu la van trobar ja fa uns quants anys pescant a Alaska. Evidentment la van comprar!

Fins ara era el president del Consell Regulador de la DOP de l'Alt Urgell i la Cerdanya?

Sí, fins fa quatre dies, però fa molt poc que he agafat el repte de presidir la Federació Catalana de Denominacions d'Origen Protegides i Indicacions Geogràfiques Protegides (IGP), una entitat que representa més de 154 empreses, gairebé totes cooperatives que, a la vegada, donen ocupació a prop de 4.000 persones i que han obtingut la màxima certificació de qualitat que concedeix la Unió Europea a un aliment.



Dos detinguts que ocultaven cocaïna al motor del cotxe

Compraven la mercaderia a Lleida i la distribuïen per les comarques del Pirineu || La portaven amagada i impregnada de cafè

LLEIDA | Els Mossos d'Esquadra han detingut dos joves de 28 i 32 anys acusats de traficar amb droga entre Lleida i la Seu d'Urgell. Segons la investigació, els acusats, un veí de la Seu i un altre de Badalona, compraven presumptament la mercaderia a la capital del Segrià i a Tarragona i la distribuïen per les comarques del Pirineu. Els Mossos van aconseguir detindre'ls després de trobar amagats al motor del cotxe 32 grams de cocaïna amb l'ajuda de la unitat canina. La droga estava embolicada amb cafè per dissimular-ne l'olor.

La policia autonòmica va obrir una investigació després de detectar un augment del tràfic de droga a l'Alt Urgell. Dimarts passat, davant de la sospita que els dos acusats podrien desplaçar-se a Lleida a la recerca de droga, els Mossos van muntar un dispositiu de control a Organyà. A les 22.00 hores, van parar el vehicle en què viatjaven els dos sospitosos, Juan Javier C.J., de 32 anys i veí de la Seu, i Alexander P.R., de 28 anys, nacionalitat dominicana i veí de Badalona. En l'escorcoll del cotxe els agents van trobar un petit paquet que contenia heroïna. No obstant, van sospitar que podien amagar més substàncies estupefaents, de manera que van precintar el cotxe i el van traslladar a les



Imatge de la cocaïna, impregnada de cafè, decomissada pels Mossos.

DROGA AMAGADA

La cocaïna estava impregnada d'un concentrat de cafè per despistar els gossos

dependències de la comissaria de la Seu d'Urgell.

Dijous, els Mossos d'Esquadra van portar a terme un segon escorcoll del vehicle, però aquesta vegada amb l'ajuda de la unitat canina. Els gossos van assenyalar el motor i els agents es van adonar que hi ha-

via un paquet amagat al compartiment dels fusibles que contenia 32 grams de cocaïna de gran puresa. Segons van explicar els Mossos, el paquet estava impregnat amb un concentrat de cafè amb l'objectiu de dissimular l'olor de la droga i despistar els gossos.

La droga podria tindre un valor al mercat de més de 3.000 euros. Per aquests fets, els dos acusats van quedar detinguts per un presumpte delictes contra la salut pública. Està previst que passin a disposició judicial durant el dia d'avui a la Seu d'Urgell.

04/08/2012 sepe

Detingudes dues persones a l'Alt Urgell per tràfic de drogues

ACN | LA SEU D'URGELL

■ Els Mossos van detènr dijous a la nit dos homes de 32 i 28 anys, Juan Javier X. de la Seu d'Urgell i Alexander P. de Badalona i origen dominicà, acusats de tràfic de drogues per l'Alt Urgell. Després d'escorcollar el cotxe que conduïen els detinguts amb l'ajuda de la unitat canina, els mossos van trobar amagat en un compartiment del motor un paquet amb 32 grams de cocaïna de gran puresa. Els detinguts havien impregnat el paquet amb un concentrat de cafè per despistar els olfactes dels gossos. Un dels detinguts té antecedents.

04/08/2012

revisat

Detenidos con 32 gramos de coca en el motor

ORGANYÀ • Agentes de los Mossos d'Esquadra detuvieron el jueves en Organyà a dos hombres acusados de comprar droga en Tarragona y Lleida para distribuirla en la comarca del Alt Urgell.

Juan Javier C.J., de 32 años, de nacionalidad española y vecino de la Seu d'Urgell, y Alexander P.R., de 28 años y vecino de Badalona pero de nacionalidad dominicana, fueron arrestados después de una investigación que se inició hace algunas semanas.

El pasado 31 de julio los Mossos interceptaron el vehículo de los detenidos en Organyà sobre las 22.00 horas. Tras registrarlos sólo encontraron un pequeño envoltorio a uno de ellos con un poco de heroína. A pesar de que los agentes no hallaron nada a primera vista en el coche, decidieron precin-

● Están acusados de comprar droga en Tarragona y Lleida y venderla en la Seu d'Urgell

tarlo para hacer un registro más extensivo.

Posteriormente, ayudados por la Unitat Canina, los Mossos encontraron en el motor del vehículo en un compartimiento para fusibles, un paquete con 32 gramos de cocaína de alta pureza. A pesar de que estaba impregnado con concentrado de café, esto no consiguió despistar a los perros. Los arrestados están acusados de tráfico de drogas.

04/08/2012 de Mordano

L'incendi d'Ossera encara segueix actiu però no avança

DISSABTE, 4 D'AGOST DE 2012 02:00



(0 Vots)

Tweet

M'agrada 0

EL PERIÒDIC
OSSERA

Setze dotacions terrestres dels Bombers de la Generalitat i quatre helicòpters seguien treballant ahir en l'extinció de l'incendi forestal d'Ossera (Alt Urgell). Les condicions de la nit van ser favorables i la zona es mantenia ahir sense flama, tot i que el foc segueix actiu perquè el perímetre encara no està del tot encerclat per línies d'aigua. La zona és de molt difícil accés, amb cingleres importants, fet que dificulta l'extinció.

Els Bombers segueixen treballant amb aigua i també eines manuals per marcar el perímetre i rematar qualsevol possible punt calent. Així mateix, al dispositiu hi participen membres dels Equips de Prevenció Activa Forestal (EPAF) i del Grup d'Actuacions Forestals (GRAF), que viatgen helitransportats per poder desplaçar-se ràpidament a qualsevol punt de la zona on calgui treballar.



L'incendi d'Ossera, dijous passat Foto:
BOMBERS DE LA GENERALITAT

Pel que fa a l'extensió cremada, es mantenen les dades provisionals facilitades pel cos d'Agents Rurals: 17 hectàrees de matoll i massa forestal. Així mateix, la investigació per determinar l'origen del foc segueix oberta, tot i que es treballa amb la hipòtesi que la ignició fos causada per un llamp que durant uns dies hagués estat en somort i despertés per les condicions favorables d'humitat relativa baixa i temperatura alta.

Per a més informació consulti l'edició en paper.



Durant la presentació també es van projectar imatges.

Presenten el llibre 'Nou viatge al Pirineu' al Pont de Suert

EL PONT DE SUERT | La biblioteca del Pont de Suert va acollir dijous passat la presentació del llibre *Nou viatge al Pirineu*, de Núria García Quera, amb la presència d'una quarantena de persones. L'auto-

ra va rememorar el viatge al Pirineu dels escriptors Camilo José Cela i Josep M. Espinàs el 1956 i va comparar el Pirineu de l'època amb l'actual, a més del context històric i social.

04/08/2012 Setze

SERVEIS

La urbanització de l'Horta de la Valira, a la Seu, tindrà llum el 2013

C. SANS

[LA SEU D'URGELL] L'ajuntament de la Seu espera tindre a punt el subministrament elèctric de la nova urbanització de l'Horta de la Valira el 2013. Les obres per finalitzar-lo acumulen un retard considerable, que des del consistori creuen que és "justificat", ja que aprofitaran els treballs per fer-hi arribar la fibra òptica, amb els avantatges que això suposarà. La portada de la llum es farà des de la subestació d'Adrall, passant per Arfa, tots dos nuclis a Ribera d'Urgellet. Per aquest motiu serà necessari firmar un conveni entre Ribera d'Urgellet, el

Centre de Telecomunicacions i Tecnologies de la Informació de la Generalitat i l'Incasòl. El termini d'execució serà de 6 mesos una vegada ratificat l'acord de repartiment de despeses. El cost dels treballs de subministrament elèctric ascendeixen a 1,8 milions d'euros. La fibra òptica suposarà una inversió de 380.000 euros.

Pel que fa a l'edifici de pisos que s'està construint a la nova urbanització, l'ajuntament ha explicat que la llum hi arribarà amb una connexió provisional a l'espera de les obres definitives que han d'estar acabades l'any que ve.

05/08/2012 Seche

El programa Insomni porta activitats per a joves a la Seu

REDACCIÓ | MANRESA

■ El programa Insomni, impulsat per l'Oficina Jove de l'Alt Urgell, ofereix una sèrie d'activitats d'oci alternatives per a joves. A partir de demà i fins dijous es farà de les 7 de la tarda i fins a dos quarts de 9 del vespre, a la sala polivalent de l'Oficina Jove de la Seu d'Urgell, un curs d'iniciació a la fotografia digital. Cal destacar que, finalment, les inscripcions són totalment gratuïtes. Una altra proposta que prepara el programa Insomni és la pujada a la creu de la Freita, diumenge 12 d'agost a les 7 de la tarda, amb sortida des del pont d'Arfa. La inscripció s'ha de fer l'Oficina Jove i costa 5 euros. La regidora de Joventut, Meritxell Planes, considera aquestes activitats «una bona alternativa per gaudir de l'estiu», i afegeix: «continuem animant tots els joves a participar d'aquestes activitats d'oci alternatiu. És una oportunitat per gaudir de la natura».

05/08/2012 Reuho 7

El primer centre especial del Pirineu dedicada a l'extracció de biomassa crea deu llocs de treball

► Fa un any que es va posar en marxa la iniciativa i en els propers mesos s'espera produir més estella

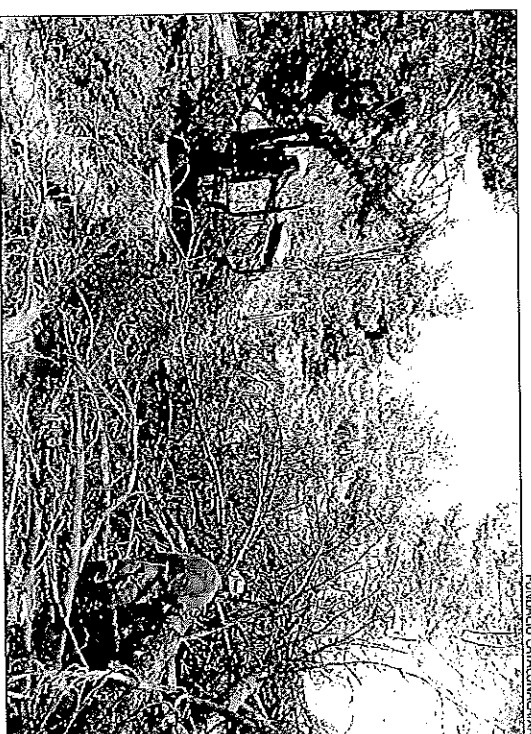
REDACCIÓ | LA SEU D'URGELL

■ Les xifres del Centre Especial de Treball (CET) d'extracció de biomassa dels Pirineus assenyalen que el projecte va ben encaminat. Ho indiquen els responsables del projecte. S'han creat deu llocs de treball en el primer any de funcionament, sis dels quals són persones amb risc d'exclusió social. El projecte neix de les mans de la fundació privada Integra Pirineus l'any passat. Una institució arrelada a la comarca de l'Alt Urgell que està integrada per l'Ajuntament de la Seu d'Urgell, el Consell Comarcal, En-

erforest Alt Urgell i Fundació Caixa Catalunya.

Els responsables del projecte indiquen que tot i la difícil conjuntura econòmica actual, que afecta especialment als col·lectius més vulnerables, el projecte d'Integra Pirineus continua avançant i el mes d'octubre d'aquest any es preveu iniciar la producció i comercialització d'estella, amb una capacitat d'unes 125 tones al mes.

Integra Pirineus va iniciar la seva activitat el juliol del 2011 amb la realització d'una prova pilot per a l'extracció de biomassa a la finca d'Alinyà, propietat de la Fundació CatalunyaCaixa. Els responsables diuen que els resultats obtinguts van ser satisfactoris tant a nivell econòmic com d'adaptació professional del col·lectiu vulnerable. Aquest inici va permetre la creació



FUNDACIÓ CATALUNYACAIXA

Persones del CET treballant en l'extracció de biomassa a l'Alt Urgell

de la primera brigada forestal d'Integra Pirineus.

Des d'aleshores es treballa amb l'objectiu de fer sostenible el seu projecte empresarial que es fonamenta en tres pilars: mediambiental, a partir d'un ús energètic de la biomassa; desenvolupament rural, gràcies a una gestió forestal sostenible i alhora fent prevenció d'incendis forestals; i social, amb la creació de llocs de treball per a persones en situació o risc d'exclusió social. Sobre tot, la iniciativa vol

donar una atenció especial a les persones que pateixen alguna discapacitat psíquica o malaltia mental.

Aquesta vocació social i de desenvolupament rural està fixada en els objectius de la Xarxa Agrosocial de la qual Integra Pirineus forma part, juntament amb altres 22 empreses. La Xarxa els ofereix acompanyament per a una millor gestió, inversió, sensibilització i posada en valor de les tasques que desenvolupen en l'àmbit rural i forestal.

05/108120-22 *Beu 7*

HISTORIA

El retaule de Sant Ermengol empieza con un homenaje a Ramon Graell

LA SEU D'URGELL • El retaule de Sant Ermengol arrancó ayer con un reconocimiento a Ramon Graell, fallecido el año pasado. Las representaciones empezaron ayer sábado a las 22.00 horas de la noche con un acto de recuerdo para quien fue uno de los principales impulsores. Aunque ayer fue una jornada especial, tendrán lugar hasta nueve representaciones: cada noche hasta el 12 de agosto al Claustre de la Catedral de la Seu d'Urgell.

El presidente del patronato del Retaule, Jesús Galindo, reiteró que la prioridad actual es que el espectáculo se mantenga vivo y dinámico, que sea más conocido en Catalunya y que la gente joven participe activamente. Es por eso que este año se ha hecho un 20% de descuento con el Carnet Joven. Galindo remarcó que la obra explica "una historia apasionante del siglo XI y de un personaje que fue un visionario de la comarca, el obispo Ermengol". Desde el ayuntamiento se agradeció todo el trabajo.

05/08/2022

Jaume Puig

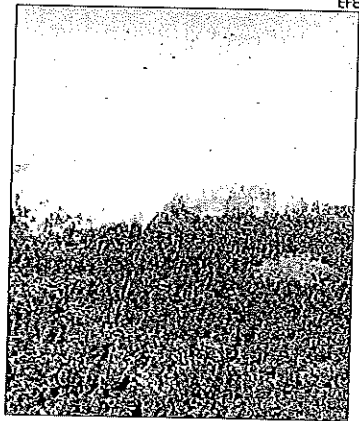
Els Bombers controlen l'incendi d'Ossera, que ha cremat 17 hectàrees

► La manca d'accessos i les característiques de la zona han dificultat les tasques d'extinció a l'Alt Urgell

ACN | BARCELONA

■ Els Bombers de la Generalitat van donar ahir per controlat a les 18.53 hores l'incendi d'Ossera, al terme municipal de La Vansa i Fómols (Alt Urgell), que ha cremat finalment 17 hectàrees de matoll i massa forestal, segons les dades provisionals facilitades pel cos d'Agents Rurals.

Els Bombers continuaven treballant-hi amb una quinzena de dotacions, entre les quals hi havia dos mitjans aeris. Les tasques d'extinció es van veure dificultades ahir per la mala orografia, la manca d'accessos i les característiques de la vegetació d'alta muntanya. Paral·lelament, els Bombers van treballar en quatre petits incendis a Darnius, Pals, Seva i Begues. L'incendi de Darnius (Alt Empordà) es va declarar a les 13.18 hores a prop del pantà de Boadella. Hi van treballar 8 dotacions, el foc va ser controlat en mitja hora i va cremar només 300 metres quadrats.



El foc a Ossera

D'altra banda, a tres quarts de quatre de la tarda van treballar 5 dotacions a Pals (Baix Empordà) per extingir un incendi que va cremar 100 metres quadrats de vegetació agrícola al costat de la carretera GIV-6502. A Seva (Osona) es va rebre, a les 16.15 hores, un altre avís d'incendi de vegetació, que també es va controlar ràpidament després de cremar uns 6.900 metres quadrats. Finalment, els Bombers van ser alertats d'un altre incendi a les 17.23 hores, al terme municipal de Begues (Baix Llobregat). En aquest cas es van mobilitzar 16 dotacions terrestres.

05/08/2012. Relat 7

Uns dotze mitjans terrestres i quatre aeris continuen a Ossera

DIUMENGE, 5 D'AGOST DE 2012 02:00



(0 Vots)

Tweet

M'agrada

0

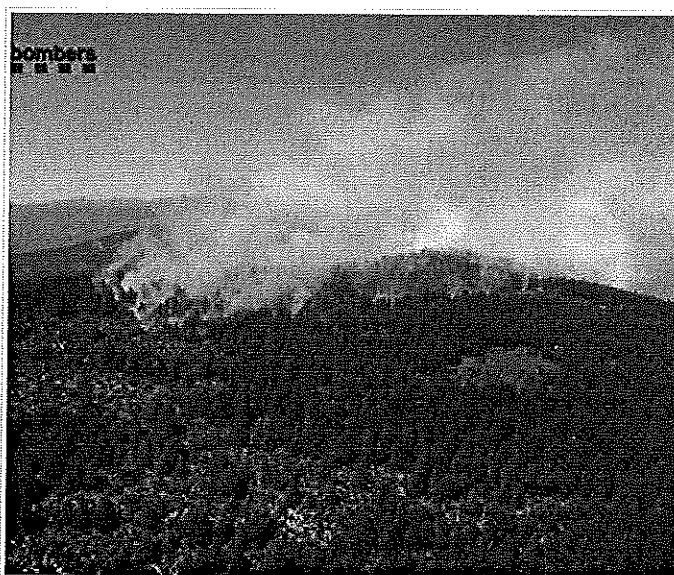
EL PERIÒDIC
OSSERA

Una dotzena de mitjans terrestres i quatre aeris dels Bombers de la Generalitat continuaven ahir treballant al matí a l'incendi d'Ossera (Alt Urgell), que està en fase de control des divendres a la nit. Segons dades provisionals del Cos d'Agents Rurals, la superfície cremada és de 17 hectàrees, de matoll i massa forestal. Les tasques d'extinció s'han vist determinades per la dificultat orogràfica, la manca d'accessos i les característiques de la vegetació. Ahir el perímetre estava del tot encerclat i no hi havia flames des de dijous, però els Bombers continuaven remullant la zona. La hipòtesi de l'origen del foc és un llamp, però la investigació segueix oberta.

De fet, l'incendi va entrar en fase de control des de poc després de les 22.45 hores de la nit. Els diferents operatius contra incendis de la Regió de Lleida, que es va reunir a Tremp, van coincidir en demanar civisme i col·laboració ciutadana per evitar incendis.

Albert Alins, delegat del Govern a l'Alt Pirineu, va explicar que l'afluència de gent s'incrementarà al Pirineu, motiu pel qual s'ha de vigilar més que mai sobretot en les sortides al bosc.

Per a més informació consulti l'edició en paper.



L'incendi que crema a la zona Pelat de Casal, al triangle entre Montan de Tost, Ossera i l'Azina d'Alinyà Foto: BOMBERS DE LA GENERALITAT

NATURALEZA / 'ALINYÀ, MUNTANYA VIVA'

El escritor Jordi Pasques y el fotógrafo Ernest Costa, para dar a conocer uno de los territorios más desconocidos del Pirineu catalán, crearon *Alinyà, Muntanya Viva*, un recopilatorio que muestra los pueblos de Alinyà, l'Alzina, Llobera,

Les Sorts, Perles, los núcleos dispersos de La Vall del Mig y Forn y el paisaje que los rodea. La Fundació Caixa Catalunya adquirió esta propiedad de 5.000 hectáreas en 1999, convirtiéndola en un proyecto de conservación. Las fotografías

muestran Alinyà en todas sus facetas, cuando está bañada de blanco en invierno y teñida de rojo en otoño. Pero los grandes protagonistas son los habitantes del territorio que han cuidado de él y de sus alrededores de una forma intacta.

Recorrido literario por Alinyà

● La Muntanya de Alinyà es la finca privada más grande de Catalunya

● Jordi Pasques y Ernest Costa son los creadores de 'Alinyà, Muntanya Viva'

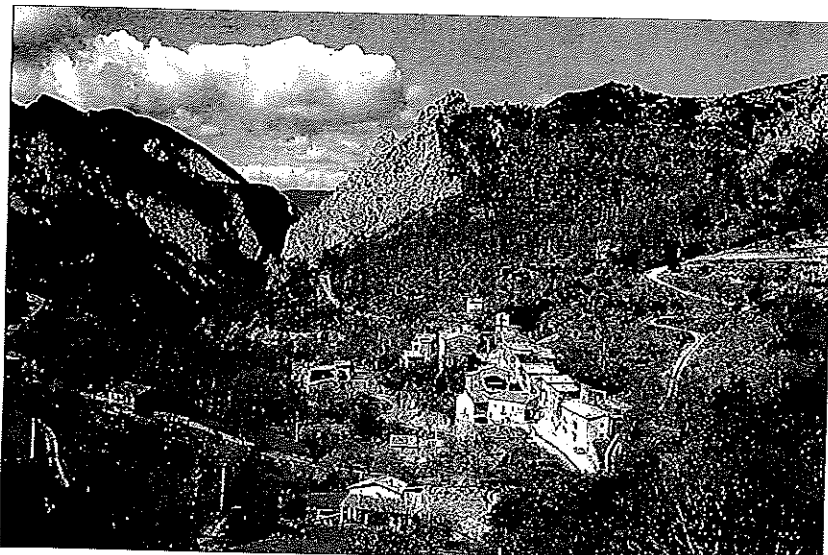
● El valle ofrece la posibilidad de realizar 14 itinerarios de 1 a 6 horas

● Destacan las sierras, los espolones de roca, los peñascos y los barrancos

ALINYÀ ARES VALDÉS
Alinyà, paisaje de naturaleza salvaje del Prepirineu catalán que convive en armonía junto a otros paisajes y pequeños pueblos esparcidos instalados en la montaña unen sus fuerzas para sustraer recursos naturales para elaborar productos agroalimentarios y extraer biomasa. La Muntanya de Alinyà, que es la finca privada más grande de Catalunya, en uno de los paisajes naturales con más actividad agrícola, ganadería y forestal. Así es Alinyà y sus alrededores. Por ello, Jordi Pasques i Canut y el fotógrafo Ernest Costa i Savoia, junto a la Fundació CatalunyaCaixa, que adquirió en 1999 la Muntanya de Alinyà, decidieron escribir el libro *Alinyà, Muntanya Viva* para dar a conocer uno de los lugares más desconocidos del Pirineu catalán.

El libro ofrece un recorrido paisajista de 5.000 hectáreas a través de las fotografías de Ernest Costa i Savoia que muestran la belleza casi bien inalterada de un lugar con una riqueza natural y un paisaje único, aunque han llevado a cabo numerosas acciones para que el territorio sea un espacio público y visitable. El valle de Alinyà ofrece la posibilidad de realizar 14 itinerarios distintos de entre 1 y 6 horas, gracias a la recuperación y a la señalización que se hizo de más de 90 kilómetros de caminos. Además, hay varios programas de vistas y actividades guiadas que brindan la posibilidad de conocer y enamorarse del territorio. Destacan las vistas desde la ermita de Santa Pelai, el mirador de los buitres, la fuente de Aguarneix y los hoyos de los "trumsos", lugares donde guardan las patatas.

Además de dar a conocer Alinyà, otro de los motivos por los que Fundació Caixa Catalunya decidió editar el libro es para rendir homenaje a toda la gente que convive y trabaja y ha hecho posible que el territorio de Alinyà sea uno de los mejores conservados. El patrimonio arquitectónico conseguido recorre los pueblos de Alinyà, l'Alzina, Llobera, Les Sorts, Perles y los núcleos de población dispersa de La Vall del Mig y Forn.



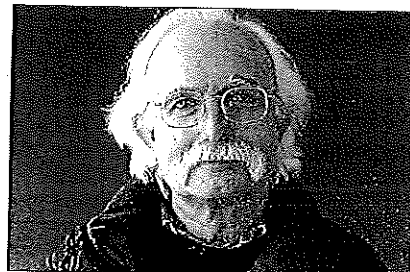
El libro ofrece un recorrido paisajista de 5.000 hectáreas mostrando algunos de sus rincones y montañas más apreciadas del Prepirineu catalán

Alinyà, Muntanya Viva, muestra todo el territorio del Prepirineu catalán que va desde el valle del Segre hasta la montaña del Port del Comte, en la comarca de l'Alt Urgell. Las fotografías muestran Alinyà en todas sus facetas, cuando está bañada de blanco en invierno y roja en otoño. Pero los grandes protagonistas de este recopilatorio son las personas que han cuidado de Alinyà y siguen trabajando para conservar este bien natural.

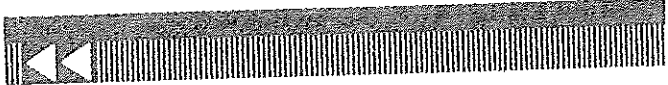
Destacan de esta obra de arte las formaciones geológicas, con grandes sierras, espolones de roca, peñascos y barrancos. La montaña de Alinyà, que se sitúa a 2.000 metros, queda delimitada por grandes extensiones de bosques de pino que

teñen el paisaje de rojo y negro. Es habitual ver rebaños de ovejas y cabras pastando por la montaña y campesinos cultivando cereales y legumbres. En el libro también puede verse los pájares y cobertizos de las casas que conservan detalles singulares de la arquitectura popular.

La Fundació Caixa Catalunya ha desarrollado multitudinarios proyectos y actividades para la conservación del territorio. Entre ellos destaca la protección de las cuatro especies de buitres, plan pionero en la península Ibérica sobre el conjunto de aves carroñeras presentes en la zona. También han llevado a cabo el reforzamiento de la población de conejos y han conseguido hacer un plan de conservación del terreno.



Ernest Costa es el fotógrafo que ha dado a conocer el territorio de Alinyà



Visita al romànic del sud de l'Alt Urgell

LA SEU D'URGELL | El consell de l'Alt Urgell ha preparat una visita guiada per conèixer dos de les principals manifestacions del romànic del sud de la comarca. Serà dimecres que ve a partir de les nou del matí a les esglésies de Sant Andreu del Castell d'Oliana i de Santa Maria de Castell-llebre, a Peramola. La ruta forma part del cicle *Els dimecres coneixem l'Alt Urgell*, informa C. Sans.

05/08/2012. Seche

Nova edició del cicle 'coneixem l'Alt Urgell'

DIUMENGE, 5 D'AGOST DE 2012 02:00



(0 Vots)

Tweet

M'agrada

0

Els dimecres d'aquest mes hi han programades

quatre excursions guiades

EL PERIÒDIC
LA SEU D'URGELL

El Consell Comarcal de l'Alt Urgell obre dimecres el cicle de sortides guiades que, amb el títol Els dimecres coneixem l'Alt Urgell, té com a objectiu la divulgació del patrimoni cultural de la comarca. En total es faran, al llarg d'aquest mes, quatre sortides. El guiatge anirà a càrrec de Carles Gascón, historiador i tècnic de Patrimoni Cultural del Consell. Aquesta experiència es va posar en marxa, per primer cop, l'estiu de l'any passat.

La primera de les sortides és prevista a per dimecres vinent, a l'anomenat Rètol de Figois. Es tracta d'un testimoni excepcional, únic a Catalunya, de l'explotació forestal que es va fer al segle XVIII per abastir de fusta les principals drassanes per construir l'armada reial.

El 8 d'agost, la sortida es farà al castell d'Oliana i Castell-Ilebre. En època medieval, aquests dos castells tancaven la plana d'Oliana pel nord. Per aquest motiu, les vistes des de tots dos llocs són espectaculars. Enmig de les restes de les antigues fortificacions, avui resten dempeus dues esglésies romàniques amb campanar de torre.

De Civís al coll d'Ares és la ruta programada per al 22 d'agost. Des de temps molt reculats, el coll d'Ares ha estat un lloc de trànsit molt important en aquest sector. La toponímia, les evidències arqueològiques, l'antiga creu que s'hi alçava i els búnquers de postguerra indiquen una vocació de lloc de pas, que es manté en l'actualitat, ja que s'ha convertit en una de les portes d'entrada al Parc Natural de l'Alt Pirineu. El cicle es clourà el dia 29 d'agost amb un itinerari que passarà per Estamariu i Bescaran i que permetrà conèixer de prop dos dels elements més significatius del romànic de l'Alt Urgell, el campanar de torre de Sant Martí de Bescaran i l'església de Sant Vicenç d'Estamariu.

Per a més informació consulti l'edició en paper.