

FIRA DE SANT ERMENGOL

Un formatge de ratafia i un de Menorca, estrelles de la mostra

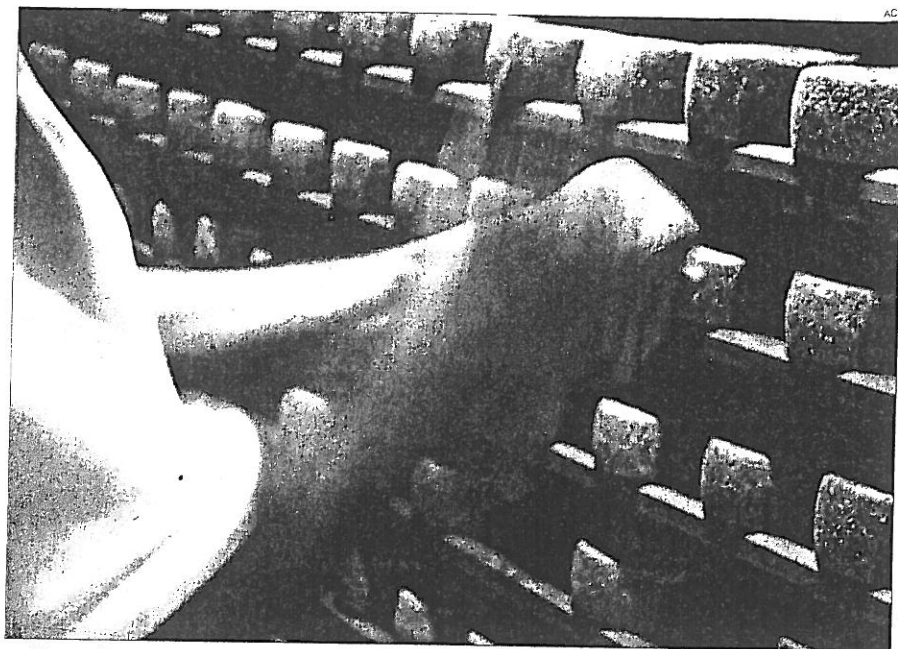
Més de 40 productors assistiran a la cita de la Seu d'Urgell

la presència de 42 formatgers del Pirineu i un convidat del Veneto, Itàlia.

El Ros de Ratafia és un formatge de vaca de pell rentada, amb aigua i sal, quan té 15 dies es comença a banyar amb ratafia dels raïers de la Pobla de Segur, explica Maura, que afegeix «l'alcohol selecciona un llevat diferent i poc a poc això va canviant el gust del formatge, els que portaré a la Fira tenen més d'un any».

Maura, un dels impulsors i creadors de la Fira de Formatges fa 20 anys, i formatger des d'en fa 14, creu que l'èxit del seu producte, el formatge, i per tant de la Fira, «és que el formatge és un producte fruit de una fermentació, a l'igual que el pa o el vi». «Qui fa el producte és els bacteris, aquestes fermentacions donen una complexitat de gust i aromes que satisfan i donen plaer, per això agrada tant», afegeix.

La 20a edició de la Fira portarà a la Seu d'Urgell un total de 43 formatgeries de tot el Pirineu de les quals 22 del Pirineu català, vuit formatgeries amb Denominació d'Origen Idiaza-



►► Maura, afinant un formatge de ratafia al celler de Mas Eroles.

bal, una Larra, sis formatgeries del Pirineu francès i 6 del Pirineu aragonès. La directora de la Fira, Montse Ferrer, afirma que «la llet que predomina és la llet d'ovella, 37 d'ovella, 16 de cabra i 11 de vaca». En aquest sentit, afegeix, que «la gran majoria utilitzen la llet crua i 33 de les formatgeries utilitzen llet dels propis ramats pel que es podrien considerar formatges de pastor». Ferrer va explicar que a la Fira es

convida un formatger artesà d'alguna zona muntanyosa fora del Pirineu i que enguany s'ha elegit el Waister di Rela Riccardo de l'Altipiano di Asiago, al Veneto, Itàlia.

A més de les parades on els artesans venen els seus productes i el tradicional concurs on es guardonen els formatges més excel·lents d'entre el centenar llarg que s'hi presenten, a l'entorn a la Fira també s'hi celebren

una sèrie d'activitats complementàries. Així doncs, el divendres abans hi haurà la Jornada Tècnica «Per què ens agraden tant els formatges? El valor sensorial», organitzada per l'ajuntament i el DAAM, amb la col·laboració de la UPC, on productors, gastrònoms, cuiners i gourmets podran aprofundir sobre el coneixement científic dels aspectes sensorials dels formatges. ■

EL PERIÒDIC
LA SEU D'URGELL
@periodicAND

Un Ros d'Eroles banyat i madurat amb ratafia i un Fogassa fet en una formatgeria de Ferreries a Menorca madurat i afinat al celler de Mas d'Eroles seran algunes de les novetats que aquesta formatgeria de l'Alt Urgell presentarà a la 20a edició de la Fira de Formatges Artesans del Pirineu que se celebra aquest cap de setmana. El formatger responsable de Mas d'Eroles, Salvador Maura, va explicar que és un formatge semblant al menorquí, però «les condicions del celler són molt humides i el formatge no s'eixuga, enlloc de ser sec i dur és tou i cremós, però té tota potència, la salabrori el gust d'un formatge de Maó». La 20a edició de la Fira de formatges comptarà amb

Un formatge de ratafia i un de Menorca, a Sant Ermengol

LA SEU D'URGELL • Un Ros d'Eroles banyat i madurat amb ratafia i un Fogassa fet en una formatgeria de Ferreries a Menorca madurat i afinat al celler de Mas d'Eroles seran algunes de les novetats que aquesta formatgeria de l'Alt Urgell presentarà a la XX edició de la Fira de Formatges Artesans del Pirineu. El formatger responsable de Mas d'Eroles, Salvador Maura, manifesta que és un formatge semblant al menorquí, però "les condicions del celler són molt

humides i el formatge no s'eixuga, enlloc de ser sec i dur és tou i cremós, però té tota potència, la salaror i el gust d'un formatge de Maó". La Fira de formatges comptarà amb la presència de 42 formatgers del Pirineu i un convidat del Veneto, Itàlia. A més, el programa de la fira ofereix un total de 25 tastos guiats de formatges i d'altres productes alimentaris de l'Alt Urgell i la Cerdanya, concentrats a les Aules de Tast de la Fira de Formatges.

UN MDRM

16/10/2014

La Seu d'Urgell ultima la Fira de Sant Ermengol

| LA SEU D'URGELL | La Fira de Formatges Artesans del Pirineu, que se celebrarà aquest cap de setmana a la Seu d'Urgell, ofereix en aquesta edició un total de 25 tastos de formatges i altres productes alimentaris de l'Alt Urgell i la Cerdanya. Tindran lloc a les Aules de Tast i a l'espai Aliments del Territori i Tu, promogut per la Diputació de Lleida. El regidor de Promoció Econòmica, Jordi Pallarès, remarca que "és un dels elements diferen-

ciadors i de més qualitat de l'esdeveniment".

El regidor afegeix que any rere any augmenta la demanda de tiquets per participar-hi. S'han programat, per exemple, cinc sessions de degustacions de formatges, un tast guiat de cerveses maridades amb formatges, dos tallers infantils d'elaboració de formatges, tast de carn de pollastre o tast de gintònics. També s'han programat demostracions culinàries.

SEGRE

26/10/2014

Hotels i restaurants de la Seu penjaran el cartell de complet per la Fira

REC: 5 7

16/10/2014

► L'Ajuntament preveu que la cita de Sant Ermengol porti més de 50.000 visitants d'arreu del país

REDACCIÓ | LA SEU D'URGELL

■ Els hotelers de la Seu han avançat que aquest cap de setmana podran penjar el cartell de complet gràcies a la celebració de la Fira de Sant Ermengol, que comença demà. L'Ajuntament ha anunciat que, en base a les dades que li ha facilitat el Gremi d'Hoteleria, durant els dies 18 i 19 els establiments de la capital alt urgellenca registrarà una ocupació del 100%, un índex que també inclourà les taules dels restaurants.

Amb aquestes dades sobre la taula, el consistori ha remarcat que la Fira de Sant Ermengol és l'acció que més visitants atrau a la

ciutat, la qual acull el turisme amb una oferta d'un miler de llits en 14 hotels i 35 restaurants. En aquest sentit, des del consistori han apuntat que «l'edició d'enguany de la mil·lenària Fira de Sant Ermengol inclou un important volum d'oferta de parades, estands i mostres monogràfiques; a més d'un complet programa d'activitats gastronòmiques, culturals i lúdiques, que fan preveure que la ciutat pugui ser visitada per més de 50.000 persones provinents de tot el país». El regidor de Promoció Econòmica, Jordi Pallarès, ha declarat que «la Fira ha esdevingut un motor molt important per a l'economia de la Seu, ha passat de ser una fira local a tenir abast nacional». La Fira proposa un recinte amb 3.500 metres lineals de parades al carrer i uns 700 metres quadrats d'estands als pavellons esportius, on hi ha la Fira de Formatges.

Formatge de ratafia, entre les novetats dels productors

ACN | LA SEU D'URGELL

■ Els productors que participaran a la Fira de Formatges Artesans del Pirineu preparen les seves novetats. Entre els nous preparats, els visitants trobaran un Ros d'Eroles banyat i madurat amb ratafia i un Fogassa fet en una formatgeria de Ferreries de Menorca que ha estat madurat i afinat al mateix Mas d'Eroles de l'Alt Urgell. El responsable d'aquesta formatgeria, Sal-

vador Maura, ha explicat que es tracta d'un formatge semblant al menorquí: «les condicions del celler són molt humides i el formatge no s'eixuga, en lloc de ser sec i dur, és tou i cremós, però té tota la potència, la salabror i el gust d'un formatge de Maó».

La fira formatgera arriba aquest any a la vintena edició, amb 42 productors del Pirineu i un convidat italià del Vèneto.

GASTRONOMIA

20.00

LA SEU D'URGELL. ESPAI ERMENGOL. 8 €

'Parlem de formatge'

En els dies previs a la Fira de Sant Ermengol, la Seu proposa una sessió del cicle *Parlem de formatge*, amb un tast guiat per Yves Coste, expert de la formatgeria Can Nadal, al Pirineu Oriental.

SEGRE (D'GENOVA)

16/10/2014

Pirineus

Pallars Jussà

El Castell d'Encús recupera cups medievals per a l'elaboració del vi

Fermenta part de la producció en trulls de pedra natural picats a la pedra per monjos hospitalers

Agències
TALAIA

El celler Castell d'Encús, al Pallars Jussà, ha finalitzat la verema i el vi recollit a les vinyes ja descansa al celler. Encús es caracteritza per la combinació de la recuperació de tècniques antigues i tradicionals amb la tecnologia més moderna i avançada. El celler disposa de vuit cups de fermentació de raïm picats a la pedra pels monjos hospitalers (segle XII), on elabora una tercera part de la producció de la majoria de les varietats (140.000 tones). Aquests trulls els ha recuperat Raul Bobet, responsable del celler, per dotar els seus vins d'uns matisos únics i diferents. Els cups asseguren uns llevats naturals, aportant qualitat al producte i afegint-hi un alt component cultural i històric.

La verema al celler Castell d'Encús es fa manualment i en petites caixes de 10 quilos amb raïm procedent exclusivament de la finca. El vi està fermentat en diferents materials: tines de fusta i d'acer inoxidable i cups

de pedra naturals. Raul Bobet ha explicat que gràcies a aquests tres materials obtenen vins amb tons i matisos molt diferents i amb una gran complexitat aromàtica.

La missió de Castell d'Encús és obtenir vins d'alta qualitat. Per això tenen plantades 23 hectàrees en alta densitat de varietats com ara cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, pinot noir, syrah, petit verdot, sauvignon blanc, riesling, semillon i albarinyo.

Varietats com el cabernet sauvignon, el cabernet franc, el merlot o el petit verdot són una mica més vegetals i els cups de pedra els treuen part d'aquest component vegetal i els suavitzen. Bobet ha explicat que arreu del món hi ha vins molt bons elaborats amb aquestes varietats. Fer-los fermentar als cups de pedra aporta als vins un element diferenciador que els fa únics al món.

Bobet ha elogiat els que van construir els cups de pedra a l'edat mitjana. No solament la



Un moment del buidatge dels cups de pedra on ha fermentat el raïm.

seva ubicació és garantia d'èxit sinó també les seves característiques tècniques. Els cups mesuren igual d'amplada que d'alçada i aquest fet permet treballar molt bé a l'interior i veure la totalitat del raïm i com evoluciona. La capacitat dels vuit cups oscil·la des de les 2 tones el més petit fins a les 9 tones el més gran.

Tota la collita, quan arriba al celler i amb un temps previ de refredament del raïm en petites caixes, és sotmesa a un meticulós treball de selecció gra a gra,

fet que no permet elaborar més de quatre tones al dia.

La fermentació en cups de pedra aporta maneres de treballar diferents de les dels cellers tradicionals. Bobet ha explicat que els controls de temperatura no es poden fer i que la fermentació és més lenta. La recollida del raïm i el pas pels cups de fermentació són feines que al Castell d'Encús es fan totalment manuals i la fermentació és un procés natural que es controla poc, ha afegit Bobet.

Teatre

A Tota Teta representa l'obra 'Coses nostres'

Redacció
LA SEU D'URGELL

El grup teatral amateur de la Seu d'Urgell A Tota Teta representarà la comèdia *Coses nostres* al teatre de La Salle aquest divendres i dissabte, a les deu de la nit, i diumenge a les vuit del vespre, segons va informar l'Ajuntament de la capital alturgellenca, que va precisar que el preu de les entrades és de 8 euros de manera anticipada i de 10 a taquilla.

Coses nostres és una comèdia d'esquetxos i monòlegs amb la frescor i la proximitat a què ens tenen habituats les nou components d'A Tota Teta. Es tracta d'una obra original creada expressament per a l'ocasió. Un treball de creació col·lectiva entre les components de la formació, del guionista Albert Galindo, i dirigit per Hèctor Mas amb música de Jan Tomàs. A Tota Teta són Alba Vallejo, Marisa Puy, Gemma Besoli, Joana Teruel, Sònia Moreno, Anna Moreno, Cèlia Morales, Laura Sánchez i Antònia Parejo.

20a Fira de formatges artesans

Un formatge banyat en ratafia, una de les novetats del certamen

Agències
LA SEU D'URGELL

Un Ros d'Eroles banyat i madurat amb ratafia i un Fogassa fet en una formatgeria de Ferreries, a Menorca, madurat i afinat al celler de Mas d'Eroles, seran algunes de les principals novetats que aquesta formatgeria de l'Alt

Urgell presentarà a la 20a edició de la Fira de formatges artesans del Pirineu, que tindrà lloc aquest cap de setmana en el marc de la Fira de Sant Ermengol.

El formatger responsable de Mas d'Eroles, Salvador Maura, assegura que és un formatge semblant al menorquí, però "les

condicions del celler són molt humides i el formatge no s'eixuga, en lloc de ser sec i dur és tou i cremós, però té tota la potència, la salabror i el gust d'un formatge de Maó".

Quant al Ros de ratafia, es tracta d'un formatge de vaca de pell rentada, amb aigua i sal, que

quan té quinze dies es comença a banyar amb ratafia dels raïers de la Pobla de Segur, explica Maura, que afegeix: "L'alcohol selecciona un llevat diferent i a poc a poc això va canviant el gust del formatge. Els que portarà a la fira tenen més d'un any".

La 20a edició del certamen portarà a la Seu fins a 42 formatgeries de tot el Pirineu, de les quals 22 del Pirineu català, 8 formatgeries amb Denominació d'Origen Idiazabal, una Larra, 6 formatgeries del Pirineu francès i 6 del Pirineu aragonès.

La directora de la fira, Montse Ferrer, afirma que "la llet que predomina és la llet d'ovella; 37 d'ovella, 16 de cabra i 11 de vaca". En aquest sentit, afegeix que "la gran majoria utilitzen la llet crua i 33 de les formatgeries utilitzen llet dels propis ramats, així que es poden considerar formatges de pastor".

Ferrer explica que a la fira es convida un formatger artesà de fora del Pirineu i que enguany s'ha elegit el Waister di Riccardo de l'Altipiano di Asiago, al Veneto, Itàlia.

nostrum

el menjar de la mare per emportar

www.nostrum.eu

Tel. 845 778

Av. Riberaigua 23, baixos. Andorra la Vella *amb la targeta Fan's club i Clients de Urban Gym

tots els nostres plats a



encara
et prepares
el tupper?

omple la nevera
de plats
100% naturals!

SERVEI A DOMICILI
per a clients Fan's Club
Escaldes, Andorra
i Santa Coloma.
Mínim 15 €

nostrum Fan's Club Demana-hi a la botiga quan obrim i te la farem en un moment!

Concert d'Hysteriofunk a la Seu d'Urgell

El grup emblemàtic presenta el seu treball 'Deco'

EL PERIÒDIC
ESCALDES-ENGORDANY

@PeriodicAND

Avui a les 22 hores, tindrà lloc el concert del grup andorrà Hysteriofunk a la discoteca Guiu de la Seu d'Urgell.

Hysteriofunk és un dels grups més emblemàtics del panorama musical andorrà. En l'actuació d'avui el grup presentarà *Deco*, el treball compost per set peces amb «l'intransferible ADN sonor de la banda: una hipnòtica i additiva fórmula» on es combinen post-rock, electrònica, funk, pinzellades de jazz i psicodèlia.

Hysteriofunk està format per Lluís Cartes (bateria), Òscar Llauredó (baix), Cesc Villarubias (percussions), oriol Viliella (guitarres), i Roger Casamajor (teclats). Casamajor s'ha prodigat en cine (Pa negre), televisió (Gran Nord) i teatre (La nostra classe); Cartes, en la cançó d'autor; Vilella, en dos dels projectes musicals més interessants del panorama local (Madretomasa i Migue Guer-



► Els quatre membres del grup andorrà Hysteriofunk.

ra), i Llauredó, peça clau en l'eclosió de Patxi Leiva. Ara toca Hysteriofunk.

«L'impacte sobre l'espectador és immediat, la connexió amb les cançons és absoluta. Sobre l'escenari se succeeixen moments de gran intensitat i emoció, i els Hysteriofunk con-

verteixen els seus concerts en experiències musicals absolutament memorables».

Les entrades per assistir al concert dels Hysteriofunk es poden comprar de manera anticipada a Turisme Seu i tenen un cost de 6 euros. A taquilla, valdran 8 euros. ≡

EL PERIÒDIC D'ANDORRA

16/10/2014

LA PROPOSTA

Hysteriofunk, a la fira alturgellenca

Hysteriofunk, un dels grups més sòlids i emblemàtics del panorama musical andorrà, presenta Deco, últim treball de la formació, en el marc de les activitats culturals que acompanyen enguany la Fira de Sant Ermengol. Deco el componen set peces amb l'intransferible ADN sonor de la banda: una hipnòtica i addictiva fórmula magistral on es combinen post-rock, electrònica, funk, pinzellades de jazz i psicodèlia, en una alquímia única que aconsegueix transportar-nos per indrets poc transitats i de pertorbadora bellesa. Hysteriofunk està format per Lluís Cartes (bateria), Òscar Llauredó (baix), Cesc Villarubias (percussions), Oriol Viliella (guitarres) i Roger Casamajor (teclats), tots els instrumentistes brillants, el directe és una de les grans armes d'aquesta banda.

Discoteca Guju (22 h).
La Seu d'Urgell.



La banda andorrana.

Diari D'ANDORRA

16/10/2014

22.00

LA SEU D'URGELL. DISCOTECA GUIU.

The Hysteriofunk



La banda andorrana The Hysteriofunk torna carregada d'energia per presentar el seu quart disc, *Deco*, ple de so *acidjazz* i fusió. Entre els seus membres, trobem als teclats l'actor de cine i televisió Roger Casamajor.

SEGME (16 GENOR)

16/10/2014

Hysteriofunk, avui en concert a la Seu

| LA SEU D'URGELL | El grup andorrà Hysteriofunk té previst presentar el seu últim disc, *Deco*, avui a partir de les 22.00 h, a la discoteca Guiu de la Seu d'Urgell. La formació és integrada per Lluís Cartes (bateria), Òscar Llauredó (baix), Cesc Villarubias (percussions), Oriol Viliella (guitarres) i Roger Casamajor (teclats).

SE 6 NE

16/10/2014

~~22.00~~

LA SEU D'URGELL. CINEMES GUIU.

'Uzak (Lejano)'

La Seu obre la seua programació de la secció Zoom de la Filmoteca Terres de Lleida amb la projecció d'*Uzak (Lejano)*, un drama turc en el qual un fotògraf ple de dubtes existencials ha d'acollir el seu cosí, vingut del camp per guanyar-se la vida.

SEGNE (Δ6ΕΝΟ2)

16/10/2014

El programa Leader porta mig milió d'euros per a idees de la Cerdanya i l'Alt Urgell

► El consorci de les dues comarques gestionarà les ajudes europees d'aquest programa ► Hi ha 30 propostes per millorar empreses locals.

M. S. I PUIGCERDÀ

■ El Consorci Cerdanya Alt Urgell que gestiona les ajudes del programa europeu Leader ha recollit al final del termini de presentació de noves demandes un total de 30 projectes d'empresaris emprenedors de les dues comarques.

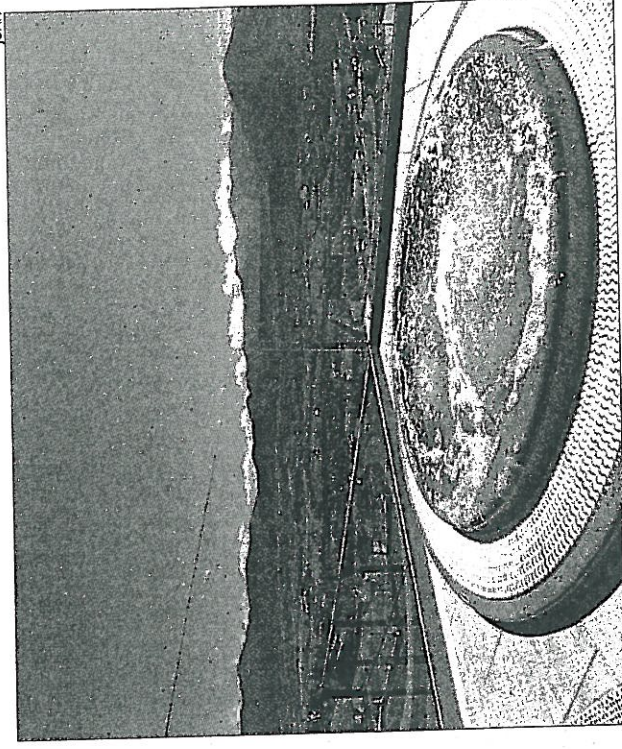
Amb aquest nombre de projectes l'administració té previst destinar una inversió d'1,4 milions d'euros que servirà per activar l'economia local a través de les empreses que creen nous serveis.

Es tracta d'empresaris dels sectors turístic i de serveis en general que s'han acollit al nou programa d'ajudes sol·licitant entre tots 697.410 euros, segons han explicat des del Consorci. Els seus responsables han explicat que els projectes tenen pressupostos entre 12.000 i 236.000 euros, per bé que la majoria se situen en una forquilla d'entre els 20.000 i els 60.000 euros.

Les demandes que han presentat els emprenedors cerdans i alturgellencs corresponen a projectes

de millora de l'eficiència energètica dels edificis, l'ampliació de les infraestructures que ja tenen als seus negocis i la creació de noves activitats econòmiques, les quals estan molt repartides entre les dues comarques. Els projectes que altres anys han rebut el vistiplau de l'administració per rebre aquestes ajudes europees han suposat la millora d'empreses turístiques o d'elaboració de productes autòctons com ara la casa de colònies Ridolaina de Bellver, l'hotel Muntanya

JOMA



Una piscina d'un hotel cerdà que ha participat en programes Leader

de Prullans i l'empresa càrnia Ecorene de Montellà. Una vegada tancat el termini, el Consorci i la Generalitat, que finança el 45% de les ajudes, avaluaran cada proposta per tal d'atorgar-li la sub-

venció, amb un màxim de 200.000 euros. El programa Leader, que a la Cerdanya beneficia Lles, Montellà i Martinet, Bellver, Prullans i Meranges, té com a objectiu el desenvolupament rural.

REGIO 7 16/02/2014

La Generalitat apujarà el 2015 un 20 per cent el cànon per dipositar residus als abocadors

Passarà de 15,8 € per tona el 2014 als 19,10 i està previst que arribi als 50 € el 2020 per complir els dictats de la UE || Les comarques lleidatanes només reciclen un 24,73 % i han d'arribar al 55 %

MÀRIA MOLINA

LLEIDA | L'Agència Catalana de Residus ha arribat a un acord amb l'Associació Catalana de Municipis (ACM) i l'Àrea Metropolitana de Barcelona per incrementar en els pròxims anys el cànon per dipositar residus als abocadors. Durant aquest any, la taxa és de 15,8 € per tona, mentre que per al 2015 s'ha fixat en 19,10 €, xifra que anirà augmentant fins a arribar als 50 € per tona el 2020. Així ho va assegurar ahir a Lleida el director de l'organisme, Josep Maria Tost, que va presentar el balanç de la recollida selectiva el 2015 a les comarques lleidatanes (vegeu el desglossament).

L'objectiu d'aquest gravamen és aconseguir que consorcis, comarques i municipis apliquin accions i polítiques que incentivin el reciclatge, ja que "cada tona de material reciclat que no arriba a l'abocador no paga", va indicar. L'objectiu marcat per Europa és d'un 55% en el volum de recollida selectiva per d'aquí a quinze anys, mentre que l'índex de Catalunya és del 30,85%. Segons Tost, si no s'aconsegueix aquesta meta, la UE imposarà sancions importants.

Lleida tampoc no compleix els objectius malgrat haver millorat respecte al 2012. Així, l'índex de recollida selectiva neta (una vegada extrets els residus impropis) durant l'any passat va ser del 24,73%, sis punts per sota de la mitjana catalana (30,8%). Durant l'any passat es van generar a Catalunya 3,5 milions de tones (un 4% menys que el 2012), mentre que a les comarques lleidatanes tant del pla com de la muntanya van ser 181.029 tones, un 3,55% menys que l'any anterior.



L'abocador de les Borges Blanques està al màxim de capacitat i n'està prevista l'ampliació.

DADES

181.029
TONES

Són els residus municipals a Lleida generats durant el 2013.

24,73
PER CENT

És l'índex de la recollida selectiva a la demarcació de Lleida.

Quant a la generació d'escombraries per habitant i dia, a Catalunya s'ha reduït en un any fins a 1,35, mentre que a Lleida és d'1,12 quilos per habitant i dia. Tost va incidir que per incentivar les polítiques de reciclatge no hi ha més remei que

gravar els mals hàbits i seguir en la tendència de pagar pel que cada llar genera creant nous mètodes com les galledes amb xip per a matèria orgànica o targetes personalitzades per obrir els contenidors, amb la qual cosa se sabria d'una forma més exacta els residus que es produeixen i els que es reciclen.

La notícia, a Lleida Televisió

SEGRE plus

Vegeu el vídeo al mòbil amb el codi.



La Segarra, l'Alt Urgell i el Pla, les comarques que més i millor reciclen

■ Durant el 2013, la recollida selectiva bruta de residus municipals a Lleida va ser de 53.957 tones (un 6,70% menys que el 2012), xifra que representa un 29,81%, a causa, com en altres anys, que la crisi racionalitza el consum i per l'augment de robotis de materials als contenidors, sobretot paper. Per comarques, la Segarra (44,8%), l'Alt Urgell (39,2%) i el Pla (32,4%) tornen a aconseguir els millors índexs en el reciclatge, mentre que la Val d'Aran i el Sobirà, les comarques més turístiques, segueixen a la cua. Tost va indicar que a Aran cal millorar els processos de selecció. El Palau d'Anglesola supera el 55% en el reciclatge i també destaquen Linyola, Fondarella, el Poal i Castellsà per sobre del 50% reciclat. Tost va anunciar que el 2015 s'ampliarà l'abocador de les Garrigues, a les Borges, al límit de la seua capacitat, i que es tramita la planta de selecció de l'abocador de Lleida, a Montoliu, l'última que es farà a Catalunya.

SEGRE

16/10/2014

El veí de la Seu amb legionel·la, segueix greu

LA SEU D'URGELL • El veí de la Seu d'Urgell afectat de legionel·losi, que es troba ingressat a l'hospital Nostra Senyora de Meritxell d'Andorra, es troba estable dins de la gravetat i continua amb sedació i ventilació mecànica, segons van informar ahir des de l'hospital. L'altre home afectat, veí d'Andorra, millora de l'estat clínic i va ser traslladat a planta ahir. I pel que fa a la dona, també veïna d'Andorra, evoluciona correctament i entre avui i demà se li podria donar l'alta.

un nou nou

16/10/2014

LA SEU D'URGELL

Millora de l'afectat per legionel·la

[ANDORRA LA VELLA] El veí de la Seu d'Urgell de 49 anys que està ingressat a l'hospital andorrà de Meritxell afectat amb legionel·la continuava ahir a l'UCI del centre malgrat que el seu estat ha millorat després de passar de crític a molt greu.

SEGRE

16/10/2014



Imatge de l'àguila marcenca trobada a Coll de Nargó.

Els Mossos recuperen una àguila marcenca a Coll de Nargó

[COLL DE NARGÓ] Els Mossos d'Esquadra van recuperar diumenge passat un exemplar d'àguila marcenca a Coll de Nargó. Una patrulla de Mossos d'Esquadra va localitzar l'animal en una zona boscosa coneguda com la Serra d'Arques. Després de com-

provar que estava exhaust i desorientat, van procedir-ne a la recuperació i van traslladar-lo al Centre de Recuperació de Fauna Salvatge de Valld'Alent. L'àguila marcenca és un animal protegit i el més segur és que es desorientés en l'emigració.

SE6PE

16/10/2014

El Cadí cau en l'estrena davant el debutant Ferrol

Un parcial d'11-0 en el segon quart el va obligar a anar sempre a remolc || L'actuació de Gil no va ser suficient i el físic va passar factura

U. FERROL	CADÍ LA SEU
60	49
Pedrales (4) Vila (8) Benet (3) Stallworth (11) Peters (24) -inicial- Sánchez (8) Llobet (2) Méndez (0)	Suárez (5) De Kleijn (4) Pérez (9) Bahí (4) Gil (9) -inicial- Abdelkader (12) Montoliu (0) Tanner (6)
Parcials: 8-11; 18-11, 15-14, 19-13.	
Àrbitres: Jesús Martínez i Daniel Pazos Pazos.	
Incidències: Partit corresponent a la primera jornada de la Lliga Femenina de Bàsquet disputat al pavelló municipal Esteiro, a Ferrol.	

REDACCIÓ

FERROL | El Cadí la Seu va fer ahir la seua estrena a la Lliga Femenina de bàsquet amb una derrota per onze punts de diferència (60-49) davant del debutant Universitario Ferrol, que va tenir més encert i va arribar més sencer al tram decisiu del partit. De res no va servir l'actuació de Laura Gil, amb 9 punts, 11 rebots i 17 de valoració, una setmana i mitja després de penjar-se la plata al Mundial. L'equip de Miguel Ángel Ortega, al qual encara li falta un fitxatge i que va jugar sense la pivot Amy Syll, que es va quedar a la Seu per lesió, va començar entonat i ma-

nant (6-9, m. 5). Però superat l'equador del quart, les lleidatanes van entrar en barrina. Van salvar el primer parcial, que va caure del seu costat per 8-11, però en el segon, amb uns percentatges de tir per terra (25%) i moltes pèrdues, el Ferrol va capgirar el marcador amb un parcial d'11-0 (19-14), que va obligar Ortega a demanar temps perquè les seues jugadores feia més de sis minuts que no anotaven. Les directrius tampoc no van donar el seu fruit, encara que el Cadí va arribar viu al descans (26-22). En l'arrancada del tercer període, la situació no va canviar. És més, va anar a pitjor, ja que les ferrolanes van assolir el màxim avantatge, deu punts (35-25). Encara rai que va aparèixer Ben Abdelkader, que amb 8 punts va fer que el Cadí es mantingués en el partit (41-36, m. 30). L'equip va millorar a l'inici de l'últim quart, situant-se en un parell d'ocasions a dos punts, però el físic i l'encert anotador van acabar donant la victòria al Ferrol. El Cadí rebrà dissabte el campió, un Perfumerías Avenida que va debutar també ahir amb una derrota, igual que el subcampió, el Rivas.



Bahí i Tanner miren com Peters, la millor del partit, anota.

LLIGA FEMENINA

Resultats

Gran Canària - Qázeres	56-67
U. Ferrol - CADÍ	60-49
P. Avenida - Girona	56-64
Bembibre - C. Promete	80-84
Mann Filter - Conquero	79-66
Gipuzkoa - Bizkaia	43-65
Zamarat - Rivas	64-55

Pròxima jornada

Rivas - Gran Canària
Bizkaia - Zamarat
Conquero - Gipuzkoa
C. Promete - Mann Filter
Girona - Bembibre
CADÍ - P. Avenida
Qázeres - U. Ferrol

Classificació general

EQUIP	PJ	PG	PP	PF	PC
1 Bizkaia	1	1	0	65	43
2 Mann Filter	1	1	0	79	66
3 U. Ferrol	1	1	0	60	49
4 Qázeres	1	1	0	67	56
5 Zamarat	1	1	0	64	55
6 Girona	1	1	0	64	56
7 C. Promete	1	1	0	84	80
8 Bembibre	1	0	1	80	84
9 P. Avenida	1	0	1	56	64
10 Rivas	1	0	1	55	64
11 Gran Canària	1	0	1	56	67
12 CADÍ	1	0	1	49	60
13 Conquero	1	0	1	66	79
14 Gipuzkoa	1	0	1	43	65

SE612

16/10/2014

El Cadí no troba el camí de la cistella i perd per una diferència excessiva

RECIBIR

16/10/2014

► Les urgellenques van estar erràtiques en el tir a cistella en el seu debut a la lliga però van mantenir possibilitats fins als últims moments

60 UNIVERSITARIO

49 CADÍ LA SEU

► **UNIVERSITARIO:** Benet 3, Pedrales 4, Vila 8, Stallworth 11, Peters 24. **CINC INICIAL:** Sánchez 8, Lobet 2, Méndez 2. ► **CADÍ LA SEU:** Suárez 5, Pérez 9, De Kleijn 4, Bahí 4, Gil 9. **CINC INICIAL:** Hind ben Abdelkader 12, Moritoliu 1, Tanner 6. **ÀRBITRES:** Martínez Prada i Pázos Pázos. **PARCIALS:** 8-11, 26-22, 41-36, 60-49

BASQUETBOL ► LLIGA FEMENINA

XAVI CALM | EL FERROL

■ El Cadí la Seu no va poder començar bé la Lliga Femenina en caure a la pista de l'Universitario de Ferrol per una diferència que no reflecteix la igualtat que hi va haver damunt de la pista del pavelló Esteiro. És cert que les urgellenques van anar gairebé sempre darrere en l'electrònic i no van tenir un dia gens bo en els llançaments, però també ho és que van mantenir les possibilitats fins al darrer minut i mig, quan el fet d'arriscar massa les va acabar allunyant del rival.

El duel va ser força dur, la qual cosa va beneficiar les gallegues, que es van saber adaptar millor al criteri permissiu dels col·legiats. Tot i això, els primers deu minuts no van ser pas dolents per a l'equip que prepara Miguel Ángel Ortega, que va arribar al primer descans amb tres punts de diferència. El 8-11 de la finalització dels primers deu minuts, però, ja demostrava que seria un partit tancat, amb molt poca anotació i més força que fluïdesa.

Va ser al segon període quan va

canviar tot. Malgrat un triple inicial de Tania Pérez, que va donar al Cadí l'únic avantatge substancial de tot el partit (8-14), les ferrolanes van endossar un parcial d'11-0 que va provocar que el marcador reflectís un 19-14 al minut 16. En aquesta fase va començar a sobresortir la que seria la gran estrella del partit, la nord-americana, ex de la Universitat de Duke, Haley Peters, que va acabar els vint minuts de joc amb 24 punts i 9 rebots i es va convertir en un autèntic malson per a les blanc-i-blaves.

Un pèl més d'encert

Malgrat això, les urgellenques van semblar més adaptades al joc dur de les seves rivals en l'entrada al tercer període. La diferència de només quatre punts, 26-22, era assumible. En aquest moment va entrar en joc la belga Hind ben Abdelkader, que va ser qui va fer que la diferència, que va arribar a ser de deu punts (35-25), es reduís a cinc en la darrera aturada. En aquesta part de l'enfrontament, l'encert havia millorat de manera relativa i, en defensa, es controlava millor les jugadores gallegues.

Els darrers deu minuts van ser



Abdelkader, la millor del Cadí

els més oberts de l'enfrontament. El partit es va mantenir amb possibilitats per a totes dues bandes fins als darrers minuts. En aquest moment, però, va tornar a aparèixer la qualitat de Haley Peters, que va poder anotar en totes les situacions. Les d'Ortega van arriscar amb la defensa i amb tirs massa forçats, i l'Universitario ho va aprofitar per aconseguir un avantatge d'onze punts, el més gran de tot l'enfrontament.

El Cadí té aquest dissabte una altra prova de foc, en aquesta ocasió contra el Perfumerías Avenida, en el que serà el seu primer partit al Palau Municipal d'Esports.

El Cadí se estrena con una derrota

LA MAÑANA

16/10/2014

► Las leridanas encajan un parcial de 17-8 en los cuatro últimos minutos que sentencia un choque igualado (60-49)

FERROL

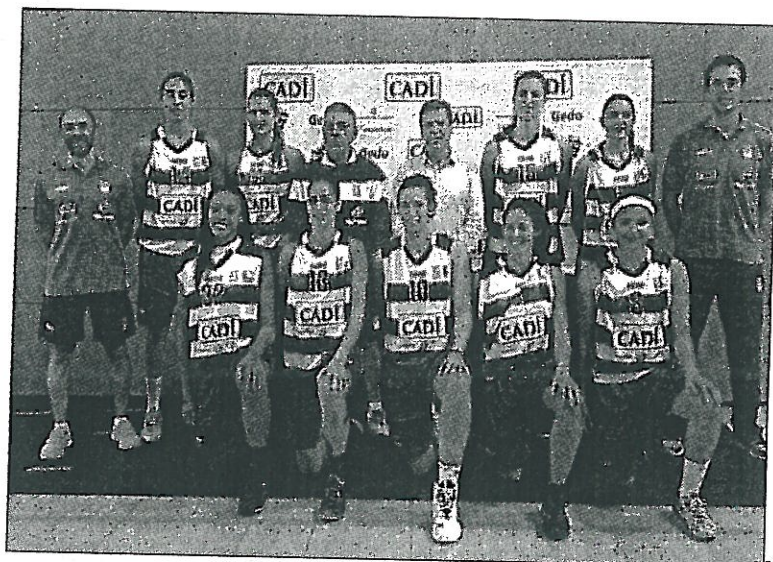
REDACCIÓN

El Cadí la Seu d'Urgell inició su periplo por la Liga Femenina 2014/2015 encajando una clara derrota en la pista del Universitario Ferrol (60-49) en un partido en el que el conjunto leridano acusó su bajón en los cinco minutos finales. La falta de rotación y el acierto de la local Peters, autora de 24 puntos, fueron determinantes para la derrota de las leridanas.

El Cadí, no obstante, tuvo un buen inicio de partido, buscando el equilibrio en su juego y cuajando una gran defensa que maniataba a las locales y se iba al final del primer periodo con un 8-11. El segundo empezó de la mejor manera posible y un triple de Pérez daba la máxima diferencia del partido a las visitantes.

Pero entonces, el Cadí se colapsó en ataque encajando un parcial de 11-0 que situaba al Ferrol con un 19-14. El técnico visitante agotaba sus dos tiempos muertos cuando aún restaban 4'19" para acabar el periodo y al menos logró detener la sangría y llegar al descanso con un 26-22.

La segunda parte empezó con un nuevo tirón de las locales. Dos triples de Vila disparaban el marcador hasta la máxima diferencia del Fe-



LA MAÑANA

El equipo de l'Alt Urgell se hundió en los minutos finales

rol hasta entonces (35-25), aunque una reacción visitante en los tres últimos minutos permitió ajustar el resultado hasta el 41-36 del final del tercer periodo.

En el último y definitivo el Cadí pareció recuperar las buenas sensaciones y consiguió acercarse hasta un 43-41. Pero fue un espejismo. Las locales volvieron a apretar en defensa y lideradas por Peters en el ataque empezaron a abrir brecha has-

ta encadenar un parcial de 17-8 que sentenció el encuentro hasta el definitivo 60-49.

Universitario Ferrol: Pedrals (4), Domínguez, Vila (8), Sánchez (8), Llobet (2), Benet (3), Méndez, Fernández, Peters (24), Stallworth (11).

Cadí la Seu: Suárez (5), Syll, Hind (12), Montoliu, De Kleijn (4), Pérez (9), Bahí (4), Gil (9), Tanner (6).

Parciales: 8-11, 26-22, 41-36 y 60-49.

El Cadí se estrena con una derrota

Las leridanas encajan un parcial de 17-8 en los cuatro últimos minutos que sentencia un choque igualado (60-49)

FERROL

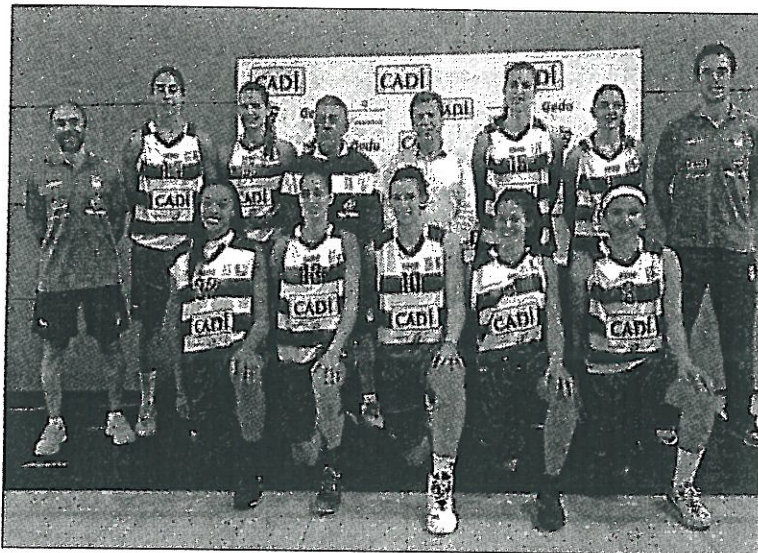
REDACCIÓN

El Cadí la Seu d'Urgell inició su periplo por la Liga Femenina 2014/2015 encajando una clara derrota en la pista del Universitario Ferrol (60-49) en un partido en el que el conjunto leridano acusó su bajón en los cinco minutos finales. La falta de rotación y el acierto de la local Peters, autora de 24 puntos, fueron determinantes para la derrota de las leridanas.

El Cadí, no obstante, tuvo un buen inicio de partido, buscando el equilibrio en su juego y cuajando una gran defensa que maniataba a las locales y se iba al final del primer periodo con un 8-11. El segundo empezó de la mejor manera posible y un triple de Pérez daba la máxima diferencia del partido a las visitantes.

Pero entonces, el Cadí se colapsó en ataque encajando un parcial de 11-0 que situaba al Ferrol con un 19-14. El técnico visitante agotaba sus dos tiempos muertos cuando aún restaban 4'19" para acabar el periodo y al menos logró detener la sangría y llegar al descanso con un 26-22.

La segunda parte empezó con un nuevo tirón de las locales. Dos triples de Vila disparaban el marcador hasta la máxima diferencia del Fe-



LA MAÑANA

El equipo de l'Ait Urgell se hundió en los minutos finales

rol hasta entonces (35-25), aunque una reacción visitante en los tres últimos minutos permitió ajustar el resultado hasta el 41-36 del final del tercer periodo.

En el último y definitivo el Cadí pareció recuperar las buenas sensaciones y consiguió acercarse hasta un 43-41. Pero fue un espejismo. Las locales volvieron a apretar en defensa y lideradas por Peters en el ataque empezaron a abrir brecha has-

ta encadenar un parcial de 17-8 que sentenció el encuentro hasta el definitivo 60-49.

Universitario Ferrol: Pedrals (4), Domínguez, Vila (8), Sánchez (8), Llobet (2), Benet (3), Méndez, Fernández, Peters (24), Stallworth (11).

Cadí la Seu: Suárez (5), Syll, Hind (12), Montoliu, De Kleijn (4), Pérez (9), Bahí (4), Gil (9), Tanner (6).

Parciales: 8-11, 26-22, 41-36 y 60-49.

LA MAÑANA

16/10/2014

Nacional

TRANSPORT | RECORDEN QUE ESTAN CREANT UN DESTÍ AERI QUE NO EXISTEIX

Air Andorra assegura que el Govern no li ha vetat mai l'ús del topònim

L'empresa afirma que en cap de les reunions que ha mantingut amb l'executiu des del gener del 2013 s'ha parlat sobre el nom ■ La companyia adverteix que podria anar als tribunals si se'ls impedeix treballar al país

GERARD DEL CASTILLO
Montferrer i Castellbò

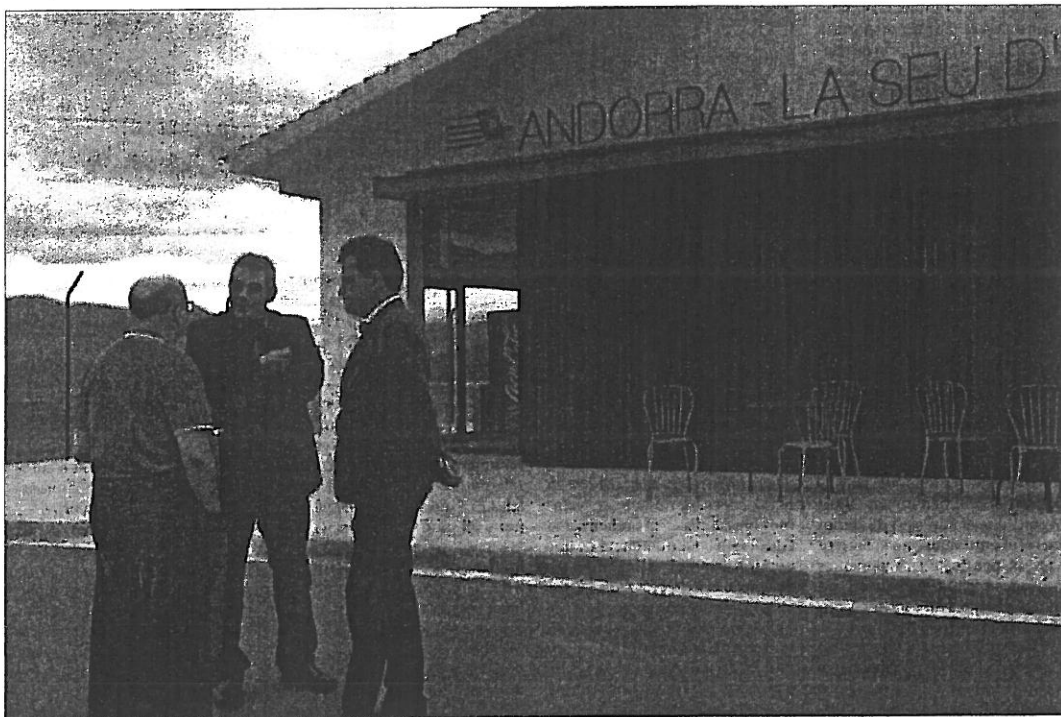
La companyia Air Andorra, que té previst connectar l'aeroport de la Seu d'Urgell amb el de Barcelona al desembre, no entén les reticències del Govern que faci ús d'*Andorra* en el seu nom. Segons fonts de l'aerolínia, en cap de les trobades que Air Andorra ha mantingut amb representants de l'executiu se'ls ha fet esment a cap problema amb el topònim. "Des de gener de l'any passat ens hem reunit amb ministres, tècnics del Govern i representants d'Andorra Turisme i mai se'ns ha dit que no podíem fer servir el nom *Andorra*", van assenyalar.

Les mateixes fonts van mostrar estranyesa per la notícia publicada al Diari, on es recollia que l'executiu havia encarregat un informe per saber si podia anular el nom de la companyia. I ho volia fer perquè considerava que el nom Air Andorra pot portar a confusió en tractar-se d'una companyia aèria, ja que qualsevol passatger pot entendre que es tracta d'una línia andorrana i fins i tot amb un passat o un present públic i semipúblic, atès que la major part de companyies que porten el nom del país tenen l'origen en una empresa estatal. Un estudi que finalment va determinar que no s'hi podia fer res per evitar que Air Andorra, empresa privada espanyola, porti el nom del país, tot i ser considerat un símbol de l'Estat.

Malgrat desconèixer la realització de l'informe, des de la línia aèria es va titllar la notícia de "fals rumor" i es va indicar que aquesta reacció es pot deure a "qüestions polítiques internes". Des d'Air Andorra es va considerar que posar en dubte si poden fer servir o no el topònim "és una ximpleria" i van recordar que quan van presentar el projecte al Govern "aquesta qüestió no era un problema i mai es va plantejar".

ACCIONS LEGALS A EUROPA

Després de recordar que Air Andorra és una companyia espanyola que consta al registre mercantil espanyol, van assegurar que "es tracta d'un projecte privat



Representants de la companyia van visitar dimarts les instal·lacions de l'aeroport Andorra-la Seu.

CINTHYA SANS

APUNTS

HAN MANTINGUT REUNIONS AMB MINISTRES, TÈCNICS I ANDORRA TURISME

CONSIDEREN QUE POSAR EN DUBTE SI PODEN USAR EL NOM "ÉS UNA XIMPLERIA"

RECORDEN QUE EL PRINCIPAT ÉS L'ÚNIC ESTAT DE TOT EUROPA INCOMUNICAT PER VIA AÈRIA

al qual no l'afecten les lleis andorranes". Aquesta és la resposta a la possibilitat que el Govern impedeixi fer publicitat de la companyia al Principat o vendre el seu producte. "Si ens trobéssim en aquesta situació seria per barallar-nos amb el Govern en les instàncies europees", van assenyalar.

L'empresa, actualment radicada a la Terminal 2 de l'aeroport del Prat, també va defensar que l'ús del terme *Andorra* és positiu per al Principat. "Al Govern li interessa que nosaltres portem el nom del país i també li interessa la nostra activitat", van indicar, per afegir-hi que "estem creant un destí que no existeix".

Més enllà de l'ús del nom, les mateixes fonts van assenyalar que la companyia "garanteix que en tot moment el Govern, els seus representants i els tècnics ens han donat el seu suport institucional" i que "sempre ens hem sentit acollits". Un suport que la

Beneficis a partir del segon any

El pla de negoci d'Air Andorra, que preveu transportar entre 90.000 i 100.000 passatgers l'any entre la Seu d'Urgell i Barcelona, preveu tenir petites pèrdues durant el primer any d'exploració del trajecte. Les previsions del segon any és que la rendibilitat del trajecte estigui entre el 3 i el 5%. L'empresa, amb capital 100% espanyol, encara valora la possibilitat d'atraure inversors andorrans al projecte. Hi havia al començament (Patrick Pérez, Joaquim Miró, Francesc Xavier Babot i Lluís Kinder), però finalment la part espanyola de l'empresa es va quedar per 60.000 euros totes les accions dels andorrans.

línia aèria està en espera que es concreti en publicitat a l'aeroport. Cal recordar que encara no s'ha tancat el conveni entre els governs andorrà i català respecte de la gestió i promoció d'una infraestructura que porta el nom Andorra-la Seu.

Des d'Air Andorra es va recordar que la companyia és l'única línia aèria privada interessada a operar a l'aeroport de la Seu d'Urgell i que un cop la instal·lació rebi els permisos per poder acollir vols comercials ells estaran en disposició de treballar-hi. "Andorra és l'únic Estat de tot Europa incomunicat per via aèria, i si l'aeroport està en funcionament al gener, nosaltres podem començar a operar abans de gener", van assenyalar les mateixes fonts, que van recordar que al desembre tenen previst haver rebut els permisos de la direcció general d'Aviació Civil espanyola per poder operar amb la línia aèria.