

Pirineus

Certàmens

La Fira de formatges artesans del Pirineu arriba a la 20a edició

Coincidint amb la Fira de Sant Ermengol, la Seu d'Urgell estrena un nou logotip per promocionar la ciutat

Redacció
LA SEU D'URGELL

La Fira de Sant Ermengol de la Seu d'Urgell, que enguany tindrà lloc el cap de setmana del 18 i 19 d'octubre, celebrarà la 20a edició de la Fira de formatges artesans del Pirineu, una trobada d'artesans formatgers que s'ha convertit en una festa làctia, en el punt de trobada obligat per a tothom qui estimi els formatges, els artesans i els Pirineus.

Tant és així que, segons va explicar ahir l'alcalde de la capital alturgellenca, Albert Batalla, en la presentació del certamen, en el marc de la Fira de Sant Ermengol s'estrenarà el nou logotip per promocionar la ciutat amb el lema *La Seu d'Urgell, capital del formatge*.

En aquest sentit, Batalla, que va recordar que la fira dels formatges "s'ha consolidat com la punta de llança de la Fira de Sant Ermengol", va assegurar que "ho som sobretot per una feina que va molt més enllà de dos dies de Fira i que treballa sobretot per articular una estratègia econòmica, paisatgística, turística o cultural al voltant d'un element tan global i alhora tan proper com la llet i el formatge".

Per la seva part, el regidor de Promoció Econòmica de l'Ajuntament de la Seu, Jordi Pellarès, va desgranar el contingut del programa de la Fira de Sant Ermengol. Així, pel que fa a la Fira de formatges artesans del Pirineu estarà ubicada de nou a la pista polivalent de la zona esportiva municipal. S'hi aplegaran un total de 43 formatgeries: 42 formatgeries del Pirineu, de les quals el 50% són del Pirineu



L'alcalde Albert Batalla i el regidor Jordi Pellarès van presentar ahir la Fira de Sant Ermengol i el nou logotip.

català. El formatge convidat és el Waister di Relà Riccardo de l'Altipiano di Asiago, 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 del certamen també s'hi celebren una sèrie d'activitats complementàries. Així doncs, sense sortir del planeta formatge, 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.

Tant dissabte com diumenge de fira hi trobarem les Aules de

tast, amb 14 sessions que inclouen demostracions de cuina, tastos guiats de formatges, vins i cerveses, i també activitats destinades als nens, com un taller d'elaboració de formatge i el Joc de l'hostaler. Així mateix, de dijous a diumenge tindran lloc, a l'Espai Ermengol, tastos guiats i visites a la ruta del formatge. I a més a més, 13 restaurants de l'Alt Urgell i la Cerdanya oferiran durant els dies de la fira àpats elaborats amb formatges de les dues comarques, i 4 restaurants de la Seu presentaran *Amb gust de formatge*, uns menús on els formatges artesans tenen tot el protagonisme.

D'altra banda, la Fira de Sant Ermengol tindrà, un any més, l'espai Tast Km 0-Gustum, que aplegarà 13 productors de l'Alt Urgell i la Cerdanya en la degustació conjunta dels seus productes (carns, embotits, melmelades,

panes, pollastre, vins i cerveses...).

ESPAI DE LA DIPUTACIÓ

La Diputació de Lleida promou a la Fira de Sant Ermengol d'enguany un nou espai, Aliments del Territori i tu, que consisteix en un calendari de degustacions i tallers centrats en carn, embotits i -també- els formatges de la demarcació de Lleida i del Pirineu. La mostra estarà situada en una vela annexa al pavelló poliesportiu, que té entrada també des de l'aparcament del camp de sorra del Dr. Peiró.

Un any més, a la Fira de Sant Ermengol també hi serà present una mostra ramadera, amb exposició de les races bovines bruna, frisona, llemosina, xerolosa, aubrac i angus, i alguns exemplars de cavall pirinenc català;

L'aparcament a l'aire lliure Dr. Peiró es tornarà a instal·lar a l'espai Autofira amb 9 expositors de

Els productes i aliments del territori tindran altre cop un paper destacat

vehicles. Al pavelló poliesportiu s'hi tornaran a situar les empreses, entitats i associacions de la ciutat amb 12 estands diferents.

Una vegada més tindrà lloc la Fira d'Artesania del Pirineu, que constarà de 75 parades d'artesans que s'ubicaran bàsicament a la plaça dels Oms de la Seu, i també hi haurà una desfilada de modes organitzada per la Unió de Botiguers de la Seu d'Urgell (UBSU), que tindrà lloc diumenge 19 d'octubre a la tarda, a la sala Sant Domènec.

I com és tradicional, la fira també acull venda ambulants pels carrers de l'Eixample de la Seu d'Urgell amb un total de 350 parades. A més, al carrer dels Canonges se celebrarà Els encants dels Canonges, mercat de productes de segona mà que té lloc cada dissabte.

PROPOSTES CULTURALS

La Fira d'enguany inclou diverses i variades propostes culturals: dues representacions de l'obra *Obaga*, d'Albert Villaró, portada a escena per Torb Theatre a l'Espai Ermengol, un concert dels andorranos Hysteriofunk i la representació de *Coses nostres*, a càrrec del grup A tota teta. Així mateix, durant tot el cap de setmana, els Grups Orquestrina Trama i Bramasachs ompliran els carrers de la Seu i els diferents espais firals de música i animació.

Meters/bonwe
NOVA COL·LECCIÓ

AV. CONSELL DE LA TERRA, 12
(darrere de l'antic Monsa)
ESCALDES-ENGORDANY
TEL. 726 588



LLEURE PROPOSTA

La Fira de Sant Ermengol rep 43 artesans del formatge

El certamen de la Seu d'Urgell dels pròxims 18 i 19 d'octubre estrena logotip || Menús especials en tretze restaurants de la zona

C. SANS

LA SEU | La Fira de Sant Ermengol de la Seu inclou aquest any la XX Fira de Formatges Artesans del Pirineu, una edició que demostra la consolidació del certamen i que és motiu suficient, segons indica l'organització, per poder atorgar a la ciutat la catalogació de capital del formatge. És per això que en el marc del certamen, que se celebra el cap de setmana del 18 i 19 d'octubre, la ciutat estrenarà el logotip *La Seu, capital del formatge*.

L'alcalde de la Seu, Albert Batalla, va assegurar ahir que la ciutat és capital d'aquest producte lacti "per un treball que va molt més enllà dels dos dies de fira i que treballa sobretot per articular una estratègia econòmica, paisatgística, turística o cultural entorn d'un element tan global i alhora tan proper com la llet i el formatge". Batalla va fer aquestes declaracions durant la presentació del programa d'aquesta nova edició del certamen mil·lenari.

En l'apartat de Fira de Formatges, aquest any comptaran amb la presència de 43 formatgers, un més que en la passada edició. El 50% són del Pirineu català. El formatge convidat serà el Waister di Relà Riccardo, del Vèneto (Itàlia). Tant per dis-
sabte com per diumenge, l'or-

LES CLAUS



Imatge de la presentació del logo 'Capital del Formatge'.

Altres atractius. Els pròxims 18 i 19 d'octubre no hi faltarà de nou la mostra de bestiar, l'Espai Autofira amb una desena d'expositors locals de vehicles, la fira d'artesanía amb la presència de fins a 75 parades o la instal·lació de més de 350 parades de venda ambulants.

Propostes culturals. El programa inclou propostes culturals com la representació de l'obra *Obaga*, d'Albert Villaró, a l'Espai Ermengol, *Coses nostres*, d'A Tota Teta, o un concert dels andorrans Hysteriofunk. Els grups musicals Orquestrina Trama i Bramasachs ompliran de música els carrers de la ciutat.

ganització ha preparat un total de 14 sessions de demostracions de cuina i de degustacions guiades de formatges, vins i cerveses. Un total de 13 restaurants de la comarca de l'Alt Urgell i de la Cerdanya oferiran

també menús elaborats amb formatges. Un any més, repeteix l'Espai Tast Km 0-Gustum, amb 13 productors locals, i la Diputació de Lleida instal·la per a aquesta ocasió l'espai *Aliments del territori* i tu.

01/10/2014 sethe

La Seu acull a l'octubre la Fira de Formatges

LA SEU D'URGELL • La Fira de Sant Ermengol de la Seu d'Urgell, que enguany tindrà lloc el 18 i 19 d'octubre, celebrarà la 20a edició de la Fira de Formatges Artesans del Pirineu, una trobada d'artesans formatgers que s'ha convertit en una festa làctia, en el punt de trobada obligat per a qui estimi els formatges, els artesans i els Pirineus. L'alcalde de la Seu d'Urgell, Albert Batalla, ha manifestat que la fira "s'ha consolidat com la punta de llança de la Fira de Sant Ermengol.

01/10/2014 ja ha començat

La Seu estrena logotip com a 'capital del formatge'

■ LA SEU. La Fira de Sant Ermenegol de la Seu celebra enguany, el 18 i 19 d'octubre, la 20a Fira de Formatges Artesans del Pirineu, una edició que demostra la consolidació del certamen i que és motiu suficient, segons indica l'organització, per poder atorgar a la ciutat la catalogació de *capital del formatge*. Durant aquesta edició de la fira s'estrenarà el logotip que s'ha dissenyat.



Un moment de la presentació del logotip que s'estrena a la fira. c. s.

01/10/2014 DIARI D'ANDORRA



La Seu d'Urgell. Centenars de veïns amb pancartes i banderes van reclamar la consulta.

02/10/2014 seche

Castel·lciutat recorda el 1714 amb la Festa de la Capitulació

REDACCIÓ | LA SEU D'URGELL

■ L'Associació d'Amics de Castellciutat va organitzar el cap de setmana passat la Festa de la Capitulació, una cita que va servir per commemorar el 28 de setembre del 1713. En aquesta data, els veïns de la Seu recorden la capitulació de les fortaleses de Castellciutat, baluard austriacista defensat pel general Moragues davant l'exèrcit borbònic. Els actes van incloure l'exposició «Entre Àustries i Borbons. La guerra de Successió a la Cerdanya i l'Urgellet» i altres accions com una baixada de torxes i un ball de nit.

01/10/2014 p. 7

Els avis de la Seu inicien amb una caminada la seva festa anual

REDACCIÓ | LA SEU D'URGELL

■ Els avis de la Seu d'Urgell han iniciat la seva festa anual amb una caminada per l'Itinerari Saludable del Parc del Segre. Segons ha informat l'Ajuntament de la Seu, una trentena de persones del col·lectiu de la gent gran van participar dilluns al matí en l'activitat física «Fem el carrer més nostre», la qual s'emmarcava en la Setmana de la Mobilitat Sostenible i Segura. L'activitat va servir per obrir la celebració de la Festa de la Gent Gran que s'allargarà fins a aquest diumenge, dia 5 d'octubre. Els avis van completar un recorregut de 2,7 quilòmetres. Ahir van prendre part en un taller de danses tradicionals i un campionat de petanca i bitlles.

01/10/2014 redp107

La Seu acull l'elit del bàsquet de Catalunya

Entre avui i demà es disputarà la masculina ACB amb Barça, Joventut, Manresa i Andorra || Demà, la femenina entre Cadí i Girona

C. SANS

LA SEU D'URGELL | El Palau Municipal d'Esports de la Seu d'Urgell serà l'escenari entre avui i demà de la 35a edició de la Lliga Catalana de bàsquet ACB, amb la participació del FC Barcelona, el Joventut, el Manresa i l'Andorra, i demà la Lliga Catalana femenina a final única entre el Cadí la Seu i el Girona.

GRADES SUPLETÒRIES

S'han instal·lat grades supletòries al Palau Municipal d'Esports per acollir 1.500 espectadors

La competició es disputa en format de final a quatre, però sense partit pel tercer lloc.

Avui a les 18.30 hores el Joventut i l'Andorra jugaran la primera semifinal. La segona arribarà a les 21.00 hores i enfrontarà el FC Barcelona, vigent campió, amb el Manresa.

Els blaugranes, que van perdre dissabte passat la Supercopa d'Espanya davant del Reial Madrid, són clars favorits per passar a la final i tornar al ca-

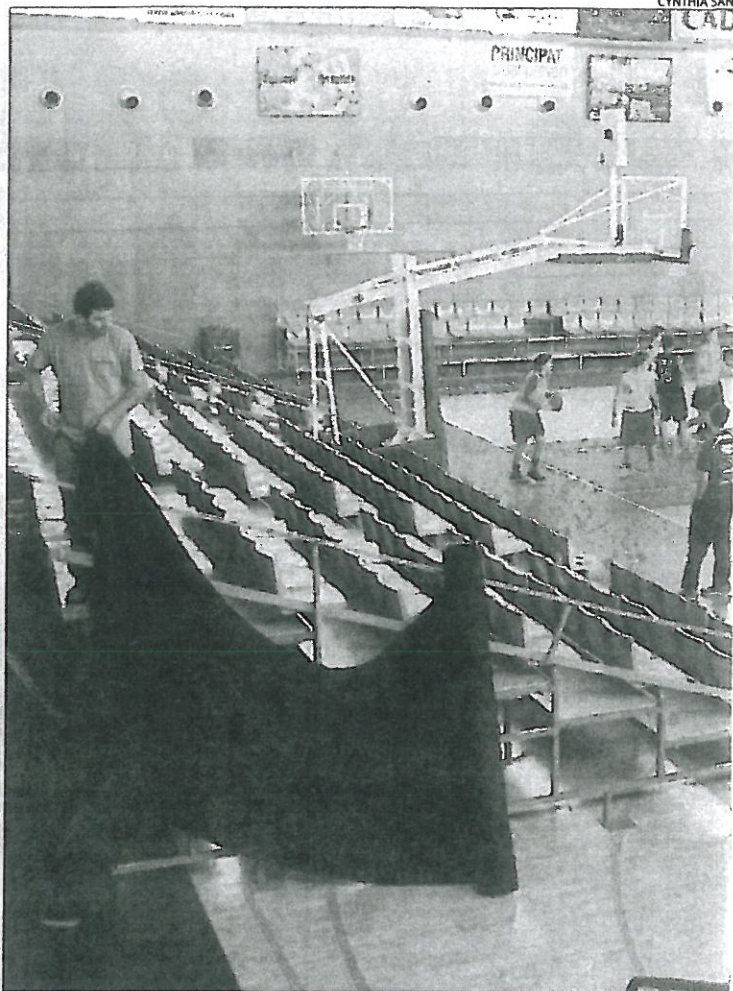
mí del triomf davant un rival que aquesta mateixa setmana confirmava el fitxatge de l'ex del Bilbao i Caprabo Lleida, Roger Grimau.

Barça, amb 17 títols, i Joventut, amb 11, destaquen en el palmarès de la Lliga Catalana, que té uns altres tres campions -Manresa, Girona i Lleida-, tots amb dos títols en el palmarès. A la final de l'any passat, el Barcelona va vèncer el Joventut per 85-73.

L'ajuntament espera una afluència d'espectadors al Palau Municipal d'Esports de més de 1.000 espectadors. Ho va explicar ahir el regidor d'Esports, Lluís Biosca, que va apuntar que ja s'havien venut més de 300 entrades per a cada un dels partits, a què cal sumar les entrades reservades i les invitacions.

Els equips arribaran aquest matí per provar la pista municipal. Ahir es van acabar de col·locar les grades supletòries, que permetran incrementar l'aforament fins als 1.500 espectadors.

Les entrades costen 20 euros cada dia i 30 si es compra l'abonament de tota la competició. Els menors de 6 anys, gratis.



Un operari, ahir, acabant de condicionar el Palau d'Esports.



Vista general de l'aspecte que presenta la pista per acollir la Lliga.

01/10/2014 setge

Lliga Catalana ACB. L'equip blaugrana, indiscutible favorit del torneig, disputarà avui una semifinal contra La Bruixa d'Or. L'altra, més oberta, serà entre el Fiac Joventut i el MoraBanc

Tots contra el Barça

Jordi Prat
BARCELONA

La proximitat del debut en la Lliga Endesa –el Barça i La Bruixa d'Or, per exemple, el faran d'aquí a tres dies– no ajuda. I és que, amb consciència o sense, els equips tenen clar l'ordre de prioritats i cap a on cal focalitzar els màxims esforços. Això no treu, però, que tots vulguin oferir la millor imatge possible i, si és possible, assolir el títol. Un títol que amb vista a les últimes edicions i al seu potencial actual no fa l'efecte que ningú li pugui prendre al Barça.

La competició recupera el format de final a quatre, eliminat l'any passat a Girona. Allà, els blaugrana ja van accedir directament a la final, i La Bruixa d'Or i el Fiac Joventut van haver-se de disputar l'altra plaça en un partit previ.

Torna l'Andorra

El joc a la Seu d'Urgell s'encetarà amb la primera semifinal, entre la Penya i el MoraBanc, a priori la més igualada. Tots dos conserven el bloc del curs passat –continuen set peces en el combinat badaloní sis, en l'andorrà, de LEB Or– i això ha quedat palès a la pretemporada, en què han exhibit notables sensacions. Fa gairebé tres setmanes, el 13 de setembre, van enfrontar-se a Alguire (Lleida), en un duel que van endur-se els de Salva Maldonado (107-98), després de dues prorroques. Respecte a aquell duel, l'única novetat serà la de l'aler mexicà Román Martínez, que llavors encara no havia arribat del mundial. Que el Principat estigui tant a prop facilitarà que el MoraBanc se senti com a casa en el seu primer partit oficial des que va tornar a l'elit. Campió de la Lliga Catalana LEB fa un any, el combinat de Joan Peñarroya buscarà la seva primera final en la de categoria ACB. El Fiac Joventut, en canvi, ha disputat les últimes set, si bé ha caigut en les cinc últimes, totes contra el Barça.

Precisament, els blaugrana tornen a ser favorits



El Barça, amb el títol de l'última edició, a Girona ■ MANEL LLADÓ

FIATC JOVENTUT			MORABANC ANDORRA		
SEMIFINAL 1			SEMIFINAL 2		
18.30 h (Esport 3)			21.00 h (Esport 3)		
Palau d'Esports			Palau d'Esports		
Tècnic: Salva Maldonado			Tècnic: Joan Peñarroya		
00 Demond Mallet	B	1.82 36	5 Thomas Schreiner	B	1.95 27
6 Sergi Vidal	F	1.96 33	7 Victor Santa	B	1.93 30
9 Nacho Llovet	P	2.01 23	8 Jordi Trias	AP	2.06 33
10 Albert Miralles	P	2.06 32	11 Belinho Gomes	A	2.01 29
11 Clewin Hannah	B	1.79 26	13 Georgios Bogris	P	2.10 25
12 Goran Suton	AP	2.08 29	15 David Navarro	E	1.90 31
14 Albert Ventura	E	1.92 22	21 Shaun Green	AP	2.03 27
16 Alberto Abalde	A	2.00 18	30 Román Martínez	A	2.01 26
17 Stapha Savané	P	2.01 36	31 Marc Blanch	A	1.95 32
21 Tariq Kirksay	A	1.99 35	55 Klemen Ivanov	AP	2.05 28
24 Alex Barrera	E	1.95 22			
33 Alex Suárez	AP	2.05 21			

FC BARCELONA			LA BRUIXA D'OR		
SEMIFINAL 2			SEMIFINAL 1		
21.00 h (Esport 3)			18.30 h (Esport 3)		
Palau d'Esports			Palau d'Esports		
Tècnic: Xavi Pascual			Tècnic: Pedro Martínez		
5 Justin Doellman	AP	2.04 29	3 Mike Hall	AP	2.01 30
8 Mario Hozima	A	2.02 19	4 Andrew Ogilvy	P	2.11 26
9 Marcelinho Huertas	B	1.91 31	6 Carles Bivià	B	1.90 29
10 Alex Abrines	E	1.98 21	8 Nil Angelats	B	1.87 21
11 Juan Carlos Navarro	E	1.92 34	12 Ben Dewart	A	1.98 33
13 Tomas Satoransky	B	2.01 22	13 Marius Grigonis	A	2.00 20
20 Marcus Eriksson	A	2.00 20	14 Guillem Jau	E	1.94 17
21 Tibor Pleiss	P	2.15 24	16 Marc García	E	1.98 18
23 DeShaun Thomas	A	2.01 23	18 Nil Sabata	A	2.04 18
24 Brad Oleson	E	1.89 31	32 Jamar Samuels	AP	2.02 25
30 Maciej Lampe	P	2.11 29	44 Roger Grimau	E	1.98 36
34 Bosnian Načibar	AP	2.05 34	45 D. Harizopoulos	AP	2.06 30
44 Ante Tomic	P	2.17 27			

La dada

5 títols enllaça el Barça, que n'acumula 17, el que més. El Fiac Joventut n'ha guanyat 11 i el Manresa, el Lleida i el CB Girona, 2.

Indiscutibles a revalidar el títol. De fet, si no fos així es consideraria una sorpresa majúscula. L'equip tindrà ganes de rescabalar-se del correctiu encaixat en la final de la supercopa (99-78 contra el Madrid) del cap de setmana, amb la primera alegria del curs. El cos

La Seu d'Urgell es vesteix de gala

La ciutat lleidatana ja està a punt per acollir la 'crème de la crème' del bàsquet del país. Serà la culminació dels actes que s'han fet i s'estan fent a la Seu d'Urgell aquest any, com a ciutat del bàsquet català. En els últims dies, s'han repintat les línies i el perímetre de la pista de joc i també s'han instal·lat grades su-

tècniques decidirà avui, després d'entrenar, qui s'endurà cap a la Seu. Eriksson, que va ser el descartat a Victòria, podria tenir la seva

pletòria al Palau d'Esports per tal d'engrandir-ne la capacitat i arribar fins als 1.500 espectadors. Si bé encara hi ha entrades disponibles, es confia que el pavelló estigui ple a vessar, tant en la jornada d'avui com en la de demà. No es recorda un ple absolut al recinte des de la final a vuit de Lliga femenina 2 el 2007, quan el Cadí la Seu va acon-

seguir tornar a l'elit. Les entrades, que es poden comprar per internet a través del lloc web www.turismeseu.com, tenen un cost de 20 euros per cadascun dels dos dies o de 30 si es vol adquirir un abonament per les dues jornades. Els menors de sis anys podran entrar gratuïtament a la instal·lació.

oportunitat davant La Bruixa d'Or, el que a principi d'estiu havia de tornar a ser el seu destí.

A Manresa, estan en ple

procés de construcció i tenen clar que la seva missió començarà dissabte, a Sant Joan, en el debut a la Lliga Endesa. Entre altes frus-

trades i problemes físics –ni Poeta ni Alex Hernández, els dos bases, poden jugar avui–, Pedro Martínez ha hagut de treballar els últims dies com ha pogut. L'aterratge de Roger Grimau, que avui s'estrenarà amb la samarreta de La Bruixa d'Or, reforçarà la direcció de joc, que només tenia Bivià i circumstancialment el jove Nil Angelats. Amb una única peça del curs passat –Alex Hernández, ara de baixa–, els automatismes estan a les becerols, cosa que pot limitar la competitivitat del grup davant un gegant com els blaugrana.

Demà, també les notes
La festa del bàsquet català culminarà demà, amb la final (21 h). Abans, es jugarà la final de la Lliga Catalana femenina (18.30 h) entre el Cadí la Seu, l'amfitrió, i l'Spar Citylift Girona, vigent campió. ■

La prèvia

“La lliga en general guanya sempre el Barça. La jugarem amb el respecte que es mereix i, no ho dubteu, per guanyar-la”

“Arribem amb confiança i després d'haver fet dos darrers partits que han deixat bones sensacions”

Salva Maldonado

“[Tres partits en cinc dies?] Primer, hem de jugar i guanyar. Lògicament, seria un esforç, però ens agradaria trobar-nos en aquesta situació”

“És difícil extrapolar el que va passar en l'amistós de fa uns dies a ara. Tots hem progressat força i hem crescut molt”

Joan Peñarroya

“És un partit desequilibrat, en què està clar que no tenim possibilitats. Però volem creure que en tenim i lluitarem per elles”

“La nostra prioritat ara mateix és créixer com a equip i això passa per adaptar tots els jugadors nous que tenim”

Pedro Martínez

La Seu d'Urgell recibe la Lliga Catalana ACB

LA SEU D'URGELL • Las Ligues Nacionales Catalanes 2014 -Trofeu Tri-centenari- arrancan hoy en La Seu d'Urgell, que las acogen como uno de los actos principales de su capitalidad del baloncesto. La competición, que se disputará hasta el jueves, tendrá la cobertura televisiva de *Esport3*. En primer lugar, hoy, a las 18.25, se jugará la primera semifinal entre el FIATC Joventut y el MoraBanc Andorra y la segunda, entre el Barça y la Bruixa d'Or, se disputará a las 20.55.

01/10/2014 a l'urgell

LA PRÈVIA

► Palau d'Esports de La S
21.00 h. Esport3
Ⓢ Martín Bertran, Perea i Oyón

FC BARCELONA



Ⓢ ENTRENADOR: Xavier Pascual
Ⓢ BANQUETA: M. Huertas, J.C. Navarro, B. Nachbar, DS. Thomas, M. Hezonja, M. Lampe i T. Pleiss

LA BRUXA D'OR



Ⓢ ENTRENADOR: Pedro Martínez
Ⓢ BANQUETA: Nil Angelats, Roger Grimau, Guillem Jau, Marc Garcia, Mike Hall, Nil Sabata i AJ Ogilvy

21/10/2014

Pedro 7

Justín Doelman Ante Tomic

Àlex Abrines Brad Oleson
Satoransky

Carles Bivà Ben Dewar
Marius Grigoris

Haritopoulos Jamar Samuels

per això les sorpreses no poden quedar del tot descartades per al partit d'aquesta nit.

Prèviament, a l'altra semifinal de la Lliga Catalana s'enfrontaran el Fiac Joventut i el Morabanc Andorra (Esport3, 18.15). Els andorrans, amb la il·lusió encara intacta després d'haver assolit l'ascens a l'ACB, intentarà donar la sorpresa i derrotar el conjunt de Salva Malonado.



semifinals a la Seu

CONTRA LA PENYA A LA LLIGA CATALANA

El MoraBanc Andorra disputa aquesta tarda (18.30 hores) contra el FIATC Joventut les semifinals de la Lliga Catalana ACB, que es juga al Palau municipal d'esports de la Seu d'Urgell. El partit, segon entre els dos equips amb poc temps de diferència -la Penya va guanyar el 13 de setembre

passat després de dues pròrroques-, arriba quatre dies abans de l'estrena a l'ACB a la pista de l'Unicaja. El tècnic, Joan Peñarroya, no ho analitza com un contratemps i diu que "pensem a fer un bon partit i ja ens agradaria trobar-nos amb la final de dijous. Si passa ja ho gestionarem el mi-

llor possible", va dir sobre el possible cansament que s'acumularia per a Màlaga. Sobre l'equip badaloní, va indicar que com ellis arribarà més rodats i que el veu un equip equilibrat. L'altra semifinal de la Lliga Catalana la disputen l'FC Barcelona, vigent campió, i La Bruixa d'Or Manresa.

01/10/2014 Diari d'ANDORRA

■ La Seu d'Urgell acull les semifinals de la Regal Lliga Catalana ACB

La Seu d'Urgell acull avui les semifinals de la Regal Lliga Nacional Catalana ACB - Trofeu Tricentenari. El Fiatc Joventut juga (18.30 hores, Esport3) contra el MoraBanc Andorra. El Barça, que és el vigent campió, s'enfronta (21 hores, Esport3) a La Bruixa d'Or Manresa, que dilluns es va reforçar amb l'exblaugrana Roger Grimau.

01/10/2014 ARA

La Lliga Catalana, a la Seu d'Urgell

BÀSQUET ▶ La Seu d'Urgell, Ciutat del Bàsquet Català 2014, serà avui i demà la seu de la 35a Lliga Nacional Catalana ACB. Les semifinals són FIATC Joventut-MoraBanc Andorra (18.30) i Barcelona-La Bruixa d'Or Manresa (21). Demà, la final a les 21 h. El Barça domina l'història amb 17 títols, entre els quals els cinc últims, seguit del Joventut amb 11. Valvi/Akasvayu Girona, TDK Manresa i Caprabo Lleida en tenen dos. / Redacció

01/10/2014 de l'organització

Batalla creu que el retorn de la final serà espectacular

EL PERIÒDIC
LA SEU D'URGELL

La Final de les lligues catalanes de basquetbol, que es juguen a la Seu d'Urgell els dies 1 i 2 d'octubre, «són un aparador únic per a promoció de la ciutat i l'esport» va afirmar ahir l'alcalde de la Seu, Albert Batalla. I va afegir que «l'impacte econòmic, per a l'ocupació hotelera i per al sector serveis, és molt important per la Seu». L'alcalde va argumentar que «acollir les finals és un privilegi ja que normalment les acullen ciutats més grans amb pavellons més grans». En aquest sentit va matissar que «ha estat possible gràcies ha el treball i l'esforç d'haver estat Ciutat del Bàsquet Català 2014». En aquesta final, va insistir Batalla, «vindrà molta gent del territori, però no s'ha de perdre de vista que els equips que participen porten molts seguidors». I va defensar que «el fet que els partits s'emetin per televisió és una bona finestra per la ciutat». Al palau municipal d'esports s'està acabant de col·locar les grades supletòries per tal que hi pugui seure un total de 1.500 espectadors, així com les taules que ocuparan el gran nombre de mitjans de comunicació que cobriran l'esdeveniment. ■

21/10/2014
El periòdic d'ANDORRA