

Mountain Wines de Llívia crea un celler i prepara la venda del primer vi de gel cerdà

► Els aficionats, que van plantar els ceps el 2010, han treballat conjuntament amb dos enòlegs

MIQUEL SPA LLÍVIA

El grup d'aficionats al vi de la Cerdanya que el 2010 va plantar una vinya a Llívia ha constituït finalment la seva activitat en empresa i ha creat el que s'ha considerat el primer celler estrictament cerdà.

Es tracta del celler Mountain Wines, ubicat a Llívia al mateix terreny on hi ha la vinya. El seu objectiu és elaborar vi de gel, el primer del país fet amb tècniques exclusivament naturals, segons els seus impulsors, així com «una gamma de vins blancs de màxima qualitat». Els impulsors d'aquesta iniciativa empresarial la remunquen com a estrictament cerdana a diferència d'altres cellers més grans que han plantat vinya a la Cerdanya i que, en canvi, tenen la

seu i les instal·lacions dels cellers en altres comarques amb més tradició vinícola.

Els responsables de Mountain Wines, cinc aficionats al vi de Llívia juntament amb dos enòlegs professionals col·legiats, han explicat que la seva intenció és presentar el nou vi de la Cerdanya aquest mateix any.

La vinya, situada a tocar de Dorres en uns prats encarats al sud, consta d'uns 2.000 ceps, el producte dels quals podrà tenir denominació d'origen Catalunya perquè el celler n'ha obtingut l'autorització. La intenció inicial es poder embotellar un centenar de litres de vi de gel, fet de raïm glaçat amb una forta concentració de sucre, molt adient per a les postres. En aquest sentit, l'enòloga

responsable del projecte, Anna Baqués, ja va remarcar a l'inici del procés que el producte final serà un vi amb un caràcter especial perquè la gran diferència tèrmica de la Cerdanya fixa més els precursors de les aromes al raïm.

Els responsables del celler cerdà han argumentat que els elements característics i diferencials de la vinya de Llívia són «l'alçada, la singular amplada de la vall de Cerdanya, la seva orientació única al Pirineu d'est a oest, l'elevada insolació al vessant sud, on han estat plantats els ceps, i el característic i desafiant clima de muntanya».

El mes de novembre passat els membres del celler van fer la verema aprofitant les primeres gelades de l'hivern i la maduració del raïm. Des de Mountain Wines



ARXIU PARTICULAR

Els membres de Mountain Wines

han explicat que «després de les fermentacions controlades pels tècnics, els vins descansen ara al celler, esperant el seu afinament i estabilització natural aprofitant les baixes temperatures de l'hivern per veure finalment la llum en els propers mesos».

El bisbe d'Urgell visita Israel per conèixer la situació dels joves cristians

REDACCIÓ LA SEU D'URGELL

L'arquebisbe d'Urgell, Joan-Enric Vives, assisteix aquesta setmana a Israel en representació de la Conferència Episcopal Espanyola a la reunió anual de la Coordinadora de les Conferències Episcopals en suport de l'Església a Terra Santa. L'assemblea reuneix representants de 12 conferències episcopals en sessions de treball a Jerusalem, Betlem, Emaús i Gaza.

Els bisbes volen conèixer la situació dels joves cristians a la zona, així com l'organització del Sínode dels Bisbes sobre «Els joves, la fe i la discriminació de la vocació», que tindrà lloc a l'octubre d'aquest any al Vaticà. De manera especial, s'interessaran per les oportunitats de joves cristians, jueus i musulmans d'aconseguir una millor convivència, segons han explicat des del bisbat.

La Seu xifra en 3.000 les autocaravanes que va rebre durant el 2017

AJ SEU



La zona d'aparcament per a autocaravanes de la Seu d'Urgell

REDACCIÓ LA SEU D'URGELL

L'Ajuntament de la Seu constata any rere any que la seva aposta per acostar el turisme d'autocaravana al municipi tot facilitant als seus usuaris un espai específic porta a la capital urgellenca nous visitants i l'obre a un nou mercat. Així, segons les estadístiques municipals, un total de 2.912 autocaravanes es van instal·lar en aquest espai situat a la zona d'aparcament del Doctor Peiró durant l'any 2017.

Entre els mesos de gener i desembre de 2017, la mitjana de nits que hi van passar els usuaris d'aquests vehicles va ser de dues, mentre que la mitjana del nombre d'autocaravanes diàries que s'hi van instal·lar va ser de set. Segons els responsables turístics de l'Ajuntament, aquestes xifres ha

comportat un impacte econòmic positiu per al conjunt de la ciutat d'un total anual de 210.000 euros. Pel que fa al perfil dels usuaris de les autocaravanes, és familiar, així com de parelles jubilades i prejubilades. Pel que fa a la procedència d'aquests autocaravanistes, són majoritàriament de l'Estat espanyol, el 40%; seguits dels procedents de França, el 20%, i d'Alemanya, el 6%.

El que més valoren els aficionats a l'autocaravà que visiten la Seu d'Urgell és la ubicació d'aquesta zona d'aparcament. Un dels atractius que els autocaravanistes destaquen és que es troba situada a tocar del centre històric i comercial de la ciutat, fet que els permet visitar-la i fer compres, i alhora es presenta com un espai segur per aparcar el seu vehicle.

PROMOCIONS **Regió7**

Conjunt de 4 ganivets i tisores

GANIVET SANTOKU
17 cm

GANIVET DE VERDURES
14 cm

GANIVET DE CUINA
11 cm

GANIVET PELADOR
9 cm

TISORES
21 cm

Delice Quttin
Còmode, lleuger i ergonòmic

PREU SUBSCRIPTOR: **17,90 €**

PREU LECTORS: **19,90 €**

Aconseguix-lo a les nostres oficines
C. Sant Antoni Maria Claret, 32, de Manresa. Per a més informació 93 877 22 33

Promoció vàlida fins a esgotar existències

Pirineus

Tradicions

La Seu, a punt per a la calderada

Els confreres preveuen que repartiran 3.000 racions d'escudella al passeig Joan Brudieu

Redacció
LA SEU D'URGELL

La Confraria de Sant Antoni Abat de la Seu d'Urgell celebrarà demà, 17 de gener, la festivitat del seu patró amb el repartiment de més de 3.000 racions de la tradicional escudella de la diada. En aquesta menja típicament d'hivern es fan servir uns 800 kilos de verdures, llegums, carn de porc i de vedella. El programa d'actes de la festivitat de Sant Antoni Abat s'iniciarà avui, a les 21.30, quan la junta de la confraria presentarà a les autoritats de la ciutat el nou banderer que, en aquesta edició, recaurà en Joan Alrich Castell. Serà, el banderer sortint, Jordi Fanés Solans, qui li atorgarà el pendó d'aquesta entitat i es nomenarà banderer per a l'any que ve Ramon Dolcet Duran.

El dimecres, festivitat de Sant Antoni Abat, es farà, a les dotze del migdia, la missa solemne a la catedral de Santa Maria d'Urgell, en què s'oficiarà la tradicional benedicció i es re-



Els confreres animen a participar a la festa, que tindrà lloc demà dimecres.

partirà el panet de Sant Antoni. A l'una del migdia, es beneiran els animals davant la catedral i, seguidament, es farà una passejada pels carrers del centre històric de la Seu d'Urgell fins a arribar al passeig Joan Brudieu. Allà, es faran els tradicionals Tres Tombs, així com la popular Pujada al Pal.

Finalment, es portarà a terme la benedicció de la calderada de Sant Antoni, que s'elabora al bell mig del passeig Joan Brudieu. Els mateixos confreres de Sant Antoni repartiran l'escudella entre tots els urgellencs i urgellenques que vulguin tastar aquest plat típic de l'hivern. Coincidint amb aquesta festivitat

A.S.U.

tan entranyable, l'alcalde de la Seu d'Urgell, Albert Batalla, en la seva salutació dins del programa de mà que edita per a l'ocasió la Confraria de Sant Antoni, manifesta la importància d'aquesta celebració: "Sant Antoni és una de les celebracions més especials de l'hivern urgellenc". Batalla assenyala que es tracta "d'una cita ciutadana que cal agrair als pagesos, ramaders i xarcuters de la Seu d'Urgell i la comarca, que l'organitzen amb tota la il·lusió perquè urgellencs i visitants la puguem gaudir".

Per la seva part, els membres de la Confraria de Sant Antoni de la Seu d'Urgell agraeixen a tots els col·laboradors i patrocinadors que fan que la festivitat de Sant Antoni es faci any rere any. Els confreres expliquen que els pagesos, carnisers i cansaladers animen a tothom a participar en aquesta diada i preparen l'escudella des de primera hora del matí perquè tots els veïns i visitants puguin gaudir-la al passeig.

Bossòst

Mor una dona en un xoc frontal a la N-230

Agències
BOSSÒST

Una dona va morir ahir a la tarda en el xoc frontal entre un cotxe i un camió que va tenir lloc a la carretera N-230, en terme municipal de Bossòst (Vall d'Aran). El sinistre va passar cap a les 16.39, en concret, al punt quilomètric 177,7 de la N-230. La víctima era la conductora i única ocupant del turisme. Arran de la incidència s'han activat dues patrulles de la policia catalana i quatre dotacions dels pompiers d'Aran. A les 16.48 la via es va tallar en ambdós sentits del trànsit al punt de l'accident, i a les 18.10 seguia inhabilitada. Es va donar pas alternatiu per un camí paral·lel al riu Garona. L'alcalde de Bossòst, Amador Marqués, va explicar que la víctima era veïna del municipi i treballadora de l'Ajuntament.

Gastronomia

La Festa dels Banuts acaba amb un taller sobre la carn de caça

Agències
SORT

La Festa Gastronòmica dels Banuts, que se celebra a Sort, va acabar ahir amb la demostració de les possibilitats culinàries de la carn de caça per part de tres cuiners de renom, Sergi de Meia, propietari del Restaurant Sergi de Meia de Barcelona, Xavier Sargistà, cuiner del restaurant Castell de Peralada i Mariano González, propietari del Paller de Coc

de Surp. L'objectiu d'aquesta festa és que esdevingui una trobada anual dels amants de la cuina de caça i intentar popularitzar el consum de la carn de cervol, daina o cabirol. El principal problema amb què es troben els cuiners és la dificultat de poder disposar de carn de caça del mateix territori i no haver-la d'anar a buscar a fora per qüestions de permisos. Jaume Mora, de l'Associació Gastronòmica La Xicoia, va explicar

que als cuiners del Pallars Sobirà, els agradaria tancar tot el cercle i poder servir als seus restaurants plats elaborats amb carn de caça provinient de la comarca. El Consorci Leader Pirineus, l'Associació Gastronòmica La Xicoia i l'Ajuntament de Sort són els promotors de la festa, que diumenge va reunir unes 200 persones en un dinar popular a base de carn de caça que va organitzar l'Associació Gastronòmica La Xicoia.

Successos

Mor un esquiador a Masella i un altre a Vaquèira-Beret

Agències
BARCELONA

Un esquiador va morir divendres a les pistes de Masella (Cerdanya) després de xocar amb un arbre mentre practicava aquest esport dins les pistes senyalitzades de l'estació, segons els mossos d'esquadra. La víctima era un veí de Ribes de Freser (Ripollès) de 67 anys que, segons la policia catalana, va perdre la vida a l'acte. Una unitat d'intervenció de

muntanya dels mossos va fer l'atestat del succés i després les autoritats judicials van fer l'aixecament del cadàver. A part, l'endemà hi va haver un altre accident mortal d'esquí, en aquest cas a Vaquèira (Vall d'Aran). Segons els mossos, la víctima esquiava a fora de les pistes senyalitzades. L'home va resultar ferit i va ser traslladat a l'hospital de Vielha, on va morir unes hores més tard. Era un veí de Bilbao de 35 anys.

GUIA DE SERVEIS

BUSCA LA TEVA OPORTUNITAT



CARISMA &
AGENTAS
BOTIGUES
BENÈFIQUES
A ANDORRA

www.carisma.agentas.ad | facebook.com/carisma.amb.agentas | carismaambagentas@gmail.com | Telèfon: 644 082

Directbus

ANDORRA BARCELONA + AEROPORT

SERVEI I ATENCIÓ 24 HORES

4 NOVES FREQUÈNCIES

COMPRES ON-LINE: www.andorradirectbus.es RESERVES: +376 805 151

SORTIDES DIÀRIES		ANDORRA					→	BARCELONA			
ANDORRA LA VELLA ESTACIÓ AUTOBUSOS	03.30	06.15	08.15	11.15	13.15	15.15	16.30	18.15	20.15	22.15	
SANT JULIA PLAÇA LAURÈDIA	03.40	06.25	08.25	11.25	13.25	15.25	16.40	18.25	20.25	22.25	
SORTIDES DIÀRIES		BARCELONA					→	ANDORRA			
AEROPORT BCN T1 PLANTA 0		07.30	09.30	11.00	13.00	15.00	17.30	20.00	21.30	23.00	
AEROPORT BCN T2 ENTRE TERMINAL B I C		07.45	09.45	11.15	13.15	15.15	17.45	20.15	21.45	23.15	
BARCELONA ESTACIÓ DE SANTIS	06.15	08.15	10.15	11.45	13.45	15.45	18.15	20.45	22.15	23.45	

ACCIDENTS TRÀGICS

Dos esquiadors perden la vida el cap de setmana

Les dues víctimes eren expertes i van morir a Masella i a Baqueira

EL PERIÒDIC
PUIGCERDÀ
@PeriodicAND

Dos esquiadors van morir en sengles accidents a Masella i a Baqueira-Beret durant el passat cap de setmana. Segons les informacions que van facilitar les respectives estacions, es dona la circumstància que en tots dos casos les víctimes eren experts i tenien un bon nivell d'esquí.

L'estació d'esquí de Masella va emetre un breu comunicat en el qual informava de la mort d'un esquiador de 67 anys a les seves pistes, aquest divendres passat, i lamentava «profundament» l'accident, alhora que va trametre el condol als seus familiars i amics. La víctima era un veí de Ribes de Freser que va xocar contra un arbre i va morir a l'acte. Una unitat d'intervenció de muntanya dels Mossos va fer l'atestat del succés i després les autoritats judici-

als van fer l'aixecament del cadàver.

Segons va transcendir, l'aficionat, que anava equipat amb casc, va sortir de la pista Volta Maria, a la part alta de l'estació, i va patir un xoc que va resultar ser fatal malgrat que l'equip mèdic del complex es va desplaçar fins al lloc dels fets i el va intentar reanimar.

Al cap de poques hores, dissabte, un esquiador de 35 anys i veí de Bilbao també va patir un accident molt greu a Baqueira-Beret, tot i que sembla que esquiava fora de les pistes senyalitzades. L'home va ser traslladat a l'hospital de Vielha però va acabar perdent la vida a causa de les greus ferides que presentava. El jove era membre del Club Deportivo de Lunada (Burgos), que va destacar que era un esquiador expert ja que col·laborava en els cursets de l'entitat.

FERIT GREU // D'altra banda, un jove de 29 anys va patir ferides greus aquest diumenge en xocar contra un canó de neu a l'estació de Port Ainé. L'accidentat va ser traslladat en helicòpter medicalitzat a l'Hospital Arnau de Vilanova de Lleida, on es recupera de l'accident, informa Ràdio Seu. ≡

800 QUILOS D'INGREDIENTS



► Darrera edició de la Calderada de Sant Antoni a la Seu d'Urgell

La Confraria de Sant Antoni repartirà 3.000 racions d'escudella

EL PERIÒDIC
LA SEU D'URGELL

La Confraria de Sant Antoni Abat de la Seu d'Urgell celebrarà aquest dimecres, 17 de gener, la festivitat del seu patró, en què es farà el repartiment de més de 3.000 racions de la tradicional escudella. L'àpat es cuinarà al passeig de Joan Brudieu i s'elaborarà amb més de 800 quilos de verdures, llegums, carn de porc i de vedella.

La jornada inclourà també a les 12 del migdia una missa solemne a la catedral de Santa Maria d'Urgell, on s'oficiarà la tradicional benedicció i repartiment del Panet de Sant Antoni. A la una del migdia, es beneiran els animals davant la Catedral i seguidament es durà a terme la passejada pels carrers del centre històric de la Seu fins arribar al passeig Joan Brudieu. Allà estan previstos els Tres Tombs, així com la popular Pujada al Pal.

Finalment, es portarà a terme la benedicció de la calderada de Sant Antoni. Coincidint amb aquesta festivitat, l'alcalde de la Seu, Albert Batalla, en la seva salutació dins del programa de mà, manifesta la importància de la celebració i assenyala que Sant Antoni és «una de les festes més especials de l'hivern urgellenc» i afegeix que es tracta «d'una cita ciutadana que cal agrair als pagesos, ramaders i xarcuters», informa Ràdio Seu. ≡

NOVA PROMOCIÓ

Nova promoció de pisos a l'entrada de la Massana.

-14 Pisos
d'1 a 4 habitacions:



- 2 àtics nous d'alt standing.
- 3 plantes baixes noves amb grans terrasses.
- 9 pisos rehabilitats.
- Tots amb 1 o 2 places d'aparcament.

- Preus sense competència.
- Acabats de qualitat.
- A prop de tots els serveis.
- Sol i vistes.
- Facilitats de finançament.

POSA'T EN CONTACTE AMB NOSALTRES !

(+376) 353-424 / (+376) 379-769

(+376) 747-747

laportella@andorra.ad

LA PORTELLA

Ordino- Principat d'Andorra
Tel: (+376) 747 747 - immo-laportella.com

MUNICIPIS COMERÇ LOCAL

El futur de Foment Targarí, en l'aire per falta de relleu

Fa un any que no té president i no hi ha candidats a dirigir l'entitat || Reuneix cent cinquanta comerços i empreses de Tàrrega



SEGRE TÀRREGA

L'entitat compta amb 150 associats però ahir tot just deu van assistir a la reunió.

SEGRE TÀRREGA

| TÀRREGA | Foment Targarí, l'associació de comerços i serveis de Tàrrega, viu una de les seues pitjors crisis. Des del gener del 2017, després de l'anunci de dimissió de l'última junta perquè ja feia tres anys que eren al càrrec, i al no tenir relleu, l'entitat funciona amb una junta gestora que convoca reunions obertes als socis periòdicament per prendre les decisions. Després d'un any amb la junta gestora, Foment Targarí va celebrar ahir l'assemblea anual de socis en la qual, entre altres punts, estava prevista la presentació de candidatures a la presidència i eleccions, en cas que hi hagués més d'una candidatura. Però ningú es va mostrar interessat a passar al capdavant de l'entitat.

CRIDA

La gestora ha convocat una nova reunió el 19 de febrer i crida els associats a assistir-hi

De fet, a l'assemblea només van assistir deu socis dels 150 amb els quals compta. Els portaveus de la junta gestora, que són els que la formaven abans de dimitir, seguiran per no deixar l'entitat penjada però van reclamar un relleu al capdavant perquè ja fa quatre anys que hi són, amb l'esgotament i esforç que suposa. Alguns dels comerciants que van assistir a la reunió es van comprometre a entrar a la junta gestora i tots van apostar per continuar

funcionant amb aquest sistema assembleari de reunions periòdiques i obertes a tots els socis. Els portaveus van confiar que amb saba nova hi hagi noves idees, necessàries per al comerç de proximitat. També van reclamar més implicació i unió entre comerciants.

La pròxima reunió se celebrarà el dia 19 de febrer i ahir van fer una crida als associats perquè hi vagin. Si ningú s'interessa a dirigir Foment Targarí, l'entitat podria acabar desapareixent. Entre les activitats i campanyes que organitza al llarg de l'any hi ha, entre d'altres, els mercats de rebaixes o el Superjuliol i la Nit Boja. S'ha d'assenyalar que les relacions entre Foment Targarí i el consistori tampoc passen pel seu millor moment.

SALUT SERVEIS

L'Albagés tindrà consulta de salut cada dia

| L'ALBAGÉS | L'Albagés té garantida l'obertura del consultori mèdic cada dia de dilluns a divendres. Així l'hi va assegurar ahir el responsable de la Unitat Bàsica Assistencial a les Garrigues, Manel Guiu, a l'alcalde de la població, Miguel Àngel Llimós. El compromís preveu una modificació d'horaris

que permeti que els dilluns estiguin a l'ambulatori metge i infermera, mentre que dimarts i dijous hi haurà la infermera sola i dimecres i divendres, el metge. Llimós es va mostrar satisfet i va agrair l'esforç per posar fi a les queixes dels usuaris pels continus tancaments (vegeu SEGRE del dia 5).

LLEIDA

Anunci dels Serveis Territorials del Departament d'Empresa i Coneixement a Lleida, d'informació pública sobre l'autorització administrativa i l'aprovació del projecte d'execució de les instal·lacions de gas natural per al subministrament i distribució de gas natural al nucli urbà de Castellldans, del terme municipal de Castellldans, i del procediment de concurrència de sol·licituds (exp. DICT25-00013639-2017). D'acord amb el que preveuen la Llei 34/1998, de 7 d'octubre, del Sector d'hidrocarburs, modificada per la Llei 12/2007, de 2 de juliol; el Reial decret 1434/2002, de 27 de desembre pel qual es regulen les activitats de transport, distribució, comercialització, subministrament i procediments d'autorització d'instal·lacions de gas natural, modificat pel Reial decret 942/2005, de 28 de juliol; el Reial decret 919/2006, de 28 de juliol, pel qual s'aprova el Reglament tècnic de distribució i utilització de combustibles gasosos i les seves instruccions tècniques complementaries ICG 01 a 11; els articles 17 de la Llei de 16 de desembre de 1954, sobre expropiació forçosa, i 56 del seu Reglament, aprovat pel Decret de 26 d'abril de 1957, se sotmet a informació pública el projecte d'instal·lació de gas natural que es detalla a continuació.

Referència: DICT25-00013639-2017.

Peticionari: Enerkia Energy Networks, SA.

Objecte: instal·lació de planta satèl·lit de gas natural líquat (GNL) i xarxa de distribució.

Terme municipal afectat: Castellldans.

Característiques principals de les instal·lacions:

Conducció: PE-100 SDR-11.

Llargària: 798 m, 1.804 m, 2.628 m, i 109 m.

Diàmetre: PE-160 mm, PE-110 mm, PE-90 mm i PE-60 mm.

Material: polietilè.

Pressió de servei: 0,4 bar.

Planta satèl·lit de GNL:

Capacitat d'emmagatzematge: 40,0 m3.

Cabal d'emissió: 1 ut. de vaporització de 500 Nm3/h

Pressupost: 662.681,96 euros.

Descripció del traçat:

Xarxa de distribució mitjançant canonada soterrada que discorre íntegrament pel nucli de la població de Castellldans.

La planta se situa a la finca amb referència cadastral núm. 25079A014002550000TR, que es correspon amb la parcel·la 255, del polígon 14, de la població de Castellldans. D'acord amb l'article 73.4 de la Llei 34/1998, de 7 d'octubre, del sector dels hidrocarburs, es fa pública la forma de resolució en el supòsit de concurrència de dos o més sol·licituds amb els criteris de valoració que figuren a l'annex de concurrència, atorgant un termini de 20 dies per a la presentació de la sol·licitud, a comptar des de l'endemà de la publicació d'aquest Anunci.

Lleida, 19 de juny de 2017

Generalitat de Catalunya Departament d'Empresa i Coneixement
Serveis Territorials a Unida

ANNEX CONCURRÈNCIA:

A. Zona de gasificació:

És la zona de gasificació els termes municipals objecte de les sol·licituds en concurrència. Per tant, la zona de gasificació la formen els àmbits geogràfics definits pels termes municipals dels quals se sol·licita l'autorització administrativa. Per determinar i enumerar els diferents nuclis i unitats de població, caldrà consultar les bases de dades oficial d'ens locals de Catalunya, articulada a través del Text refós de la Llei municipal i de règim local de Catalunya, aprovat pel Decret legislatiu 2/2003, de 28 d'abril i l'Ordre ECF/105/2005, de 9 de febrer, per la qual es modifica el sistema de codificació de les entitats locals, ens de gestió, consorcis i societats amb participació pública local, amb finalitats estadístiques. (www.idescat.cat/codis)

B. Criteris de valoració de les sol·licituds:

Solució tècnica de la font d'alimentació per realitzar la gasificació dels diferents nuclis urbans: es requereix que expliciteu el tipus de connexió a executar (antena d'extensió de xarxa de transport i/o distribució o bé alimentació des de la planta satèl·lit de GNL) per a cada nucli urbà a gasificar abans de la posada en servei. Delimitació concreta de la zona en què l'empresa distribuïdora prestarà el servei: aquesta informació ha d'especificar el nombre d'antenes de connexió dels diferents nuclis urbans i el nombre de nuclis urbans a gasificar, en ambdós casos que seran inclosos a la petició d'acta de posada en servei de les instal·lacions autoritzades. Compromisos d'expansió de la xarxa a la zona que assumirà l'empresa: aquesta informació ha d'especificar, per a cada nucli urbà, el nombre d'escomeses que seran executades abans de sol·licitar l'acta de posada en servei de les instal·lacions autoritzades. Termini d'execució de les instal·lacions: a comptar des de l'obtenció de la corresponent autorització administrativa. Detall dels costos associats que repercuteixen en la retribució del sistema gasista en relació a la instal·lació objecte de l'autorització administrativa sol·licitada: cal especificar costos d'inversió, d'operació i de manteniment, i el cost imputable als usuaris per a l'extensió de la xarxa de distribució a la zona, incloent-hi totes les despeses no regulades. La sol·licitud seleccionada del procés de concurrència obtindrà l'acta de posada en servei únicament per a la totalitat del projecte autoritzat en els termes en que s'ha resolt la concurrència.

EL MÓN NO NECESSITA MÉS MENJAR
NECESSITA MÉS GENT COMPROMESA

Mans Unides
900 811 888 mansunides.org

Ajuntament de la Seu d'Urgell

Per tal que s'hi puguin presentar al·legacions, se sotmet a informació pública l'expedient les dades del qual es citen seguidament:

Núm. Expedient	SE-URB-2017-001
Títol	Pla Especial per a la regulació de les edificacions de l'explotació ramadera de Cal Parra SCP.
Normativa aplicable	L'art. 83 del Text refós de la Llei d'urbanisme que regula els tràmits del planejament derivat, i l'art. 3 del Reglament parcial de la Llei 2/2002 que regula la informació pública.
Aprovació inicial	Òrgan Junta de Govern Local.
Data	02.01.2018.
Durada	1 mes.
Estudi dels documents	Secretaria de l'Ajuntament (Pl. dels Oms, 1. La Seu d'Urgell) en horari d'oficina (De dilluns a divendres de les 09.00 a les 14.00) i seu electrònica de l'Ajuntament a la qual es pot accedir des de la plana web de l'Ajuntament (www.laseu.cat).

La Seu d'Urgell, 5 de gener de 2018.

L'alcalde,
Albert Batalla Siscart

LA SEU D'URGELL

Ajuntament.....973 35 00 10
Ambulàncies Alt Urgell.....973 36 02 66
Creu Roja.....973 35 00 30
Hospital.....973 35 00 50



Servei d'ambulància.....902 23 29 02
Urgències Mossos.....112
Mossos d'Esquadra.....973 35 72 00
Bombers.....973 35 00 84
Comissaria DNI.....973 35 40 36
Guàrdia Civil.....973 35 00 81
Policia Municipal.....973 35 04 26
Policia Nacional.....973 35 09 25

Policia Nacional Frontera.....973 35 16 66
OLIANA
Ajuntament.....973 47 00 35
Bombers.....973 47 00 80
CAP.....973 46 30 22
ORGANYÀ
Ajuntament.....973 38 30 07
Bombers.....973 38 21 80

Oficina de Turisme.....973 38 20 02
PERAMOLA
Ajuntament.....973 47 02 63
COLL DE NARGÓ
Ajuntament.....973 38 30 48
Bombers.....973 38 35 80
ANDORRA LA VELLA
Comú.....(+376) 875 700

Casa de la Vall.....(+376) 839 760
Hospital.....(+376) 871 000
Informació i Turisme.....(+376) 873 103
Bombers.....(+376) 800 020
Policia.....(+376) 872 000
ESCALDES
Comú.....(+376) 890 890

PATRIMONI TRADICIONS

La Seu vol que la calderada sigui festa d'interès nacional

La confraria de Sant Antoni Abat inicia tràmits davant del Govern

C.SANS

| LA SEU D'URGELL | La confraria de Sant Antoni Abat de la Seu ha iniciat els tràmits per declarar festa patrimonial d'interès nacional de Catalunya la calderada que celebren cada any el 17 de gener coincidint amb el dia del patró, sant Antoni. Pretén "assegurar la continuïtat" d'aquesta tradició centrada en l'elaboració i repartiment de més de 7.000 racions d'escudella, entre centenars de veïns de la Seu i comarca al passeig Joan Brudieu. Joan Vilarrubla, vicepresident de la confraria, va explicar que, a banda del reconeixement i la catalogació, es pretén "comptar amb el suport econòmic del Govern" perquè la festa "no sigui deficitària".

El pressupost per poder organitzar la festa cada any supera els 7.000 euros, una xifra



La calderada de Sant Antoni que se celebra cada 17 de gener.

que no cobreixen amb la quota dels socis. La confraria de Sant Antoni Abat compta amb més de setanta socis de la comarca que són els que cuinen la tradicional calderada de matí (no

la germandat de Sant Sebastià, com es va informar per error el dia 11). Cada any utilitzen aproximadament vuit-cents quilos de verdures, llegums, carn de porc i de vedella.

RESIDUS GESTIÓ

Andorra ha recollit 93.500 quilos d'orgànica en dos mesos i mig

| ANDORRA | El primer gran projecte de recollida de matèria orgànica del Principat d'Andorra ha incrementat la quantitat de residus recollits des que va iniciar l'activitat, el dia 30 d'octubre passat. En aquests dos mesos i mig, el balanç que fa el govern del país veí és de 93.500 quilos recollits (el primer mes en van ser 24.000, tal com va avançar SEGRE) traslladats fins a la planta de compostatge de Benavarre, a l'Alt Urgell. Un increment motivat, asseguruen, per la incorporació de cada vegada més grans productors implicats. El projecte va començar amb la participació de catorze establiments (vuit eren grans magatzems) i ara ja són trenta-nou firmes (nou grans magatzems). El nombre d'exportacions efectuades fins a la

planta de tractament de la comarca durant aquest període és de quaranta-cinc camions. Del mateix balanç que efectua el govern d'Andorra es desprèn que en els primers viatges es traslladaven

OBJECTIU

El govern del Principat té com a objectiu el trasllat de 1.000 tones anuals

vuit-cents quilos de fracció orgànica, una xifra que ha anat creixent fins a arribar a 2.500 quilos diaris. S'ha de recordar que l'objectiu fixat pel ministeri de Medi Ambient és traslladar 1.000 tones anuals, que correspondrien a 4.000 quilos diaris.



La jornada de rebaixes es va celebrar a Sant Domènec.

COMERÇ PROMOCIÓ

Èxit del Shopping Rebaixes de la capital, que en prepara un altre per al febrer

| LA SEU | La Unió de Botiguers de la Seu d'Urgell (UBSU) va organitzar el cap de setmana la primera edició passat del Shopping Rebaixes de la ciutat, una nova jornada de descomptes en què una vintena d'establiments de la capital van oferir productes de temporada a preus reduïts en parades que van instal·lar dins de la Sala Sant

Domènec. Veïns i visitants van omplir la sala durant gran part de la jornada.

A banda de les compres, els assistents també van poder accedir a degustacions gastronòmiques. Satisfets amb aquesta iniciativa, l'associació ja prepara una nova jornada de descomptes que tindrà una activitat similar de liquidació

d'estocs el pròxim dia 25 de febrer al mateix lloc amb el nom Fora Estocs.

Al llarg de la jornada d'aquest diumenge l'UBSU va aprofitar per entregar els deu vals de compra de 150 euros cadascun, sortejats a la campanya de Nadal i els premis dels concursos a través de les xarxes socials.

Fotos amb famosos



Envia'ns la teva **foto amb un famós**, juntament amb les teves dades i una breu explicació, a cercle@segre.com, al c/ del Riu, 6 de Lleida o puja-la a la web. Tens temps fins al 3 d'abril.

Entraràs en el sorteig d'una estada per a dos persones a l'**Hotel Estival Park de La Pineda (Salou) + entrada a l'Aquum Spa&Club**.

El guanyador el publicarem el 5 d'abril a FB i TW de Cercle.

Col·labora:



Inclou estada de dos nits en règim de pensió completa per a dos persones + entrada a Aquum Spa & Club i tractaments.

f t i segre.com
SEGRE
EL TEU DIARI