

Pirineus

Turisme

L'Alt Urgell tindrà dos camins verticals equipats abans de final d'aquest any

El projecte forma part del programa Camina Pirineus i suposa una inversió de 168.000 euros

Redacció
LA SEU D'URGELL

El Consell Comarcal de l'Alt Urgell està portant a terme l'execució de les obres de creació de dos camins verticals equipats. El projecte forma part del programa Camina Pirineus i comporta una inversió de 168.821 euros, segons l'ens. Es tracta del camí vertical de la Serra de Canals, al terme municipal d'Oliana, i el camí vertical de Roca Narieda, dins del terme de Fígols i Alinyà. El camí de la Serra de Canals tindrà una longitud total de 280 metres i inclourà un pont penjant del tipus nepalès. L'actuació consisteix en la neteja, habilitació i marcatge, tant de la zona d'aproximació i retorn, que s'habilitarà pel sender actual d'accés a peu a la Creu de la Serra, com de la via d'escapament, a més



C.C.A.U.

Els equipaments estaran a punt abans que finalitzi aquest any.

de l'estabilització d'elements del vessant i la protecció enfront dels llamps. El traçat serà més tombat a la part baixa i més físic i vertical al mur superior. L'actuació estarà finalitzada el novembre vinent. Pel que fa al camí vertical de Roca Narieda, la longitud total serà de 500 metres i inclourà un mínim de dos ponts penjants del tipus nepalès. També en aquest cas es portarà a terme la neteja, senyalització i marcatge dels diversos sectors, amb dos escapaments previstos. A més, al cim de la roca es construirà un mirador. Les obres finalitzaran el desembre vinent. Els camins verticals equipats neixen amb l'objectiu d'oferir als aficionats unes condicions òptimes per a la seva pràctica en dues de les formacions rocoses més espectaculars de la comarca.

Joventut

Formació al CETAP sobre relacions afectives

Redacció
LA SEU D'URGELL

L'Oficina Jove de l'Alt Urgell i l'Agència Catalana de la Joventut organitzen els pròxims dies 23 i 24 d'octubre la formació *Les relacions afectives en el marc de la intervenció social amb joves*, que tindrà lloc al CETAP. Els tallers estan adreçats a professionals que fan intervenció educativa amb persones joves i volen adquirir més eines d'acompanyament i de gestió de les relacions, així com reflexionar sobre les relacions afectives que s'estableixen entre joves, i entre joves i professionals. Així mateix, amb la formació s'aprofundirà en la diversitat present en les relacions, travessades pels rols de gènere, per les identitats culturals, per la classe social, així com la resta d'identitats i les seves relacions de poder.

Oficina Jove

Curs de monitor de menjador i d'acompanyament de transport

Redacció
LA SEU D'URGELL

L'Oficina Jove de l'Alt Urgell organitza un any més un nou curs de monitor de menjador i d'acompanyament de transport escolar, formació que s'inclou en el programa Pack Lleure 2019. El regidor de Joventut de l'Ajuntament de la Seu d'Urgell, Xavi Estival, explica respecte d'aquest curs que "continuem programant el curs dins del Pack Lleure que representa una oportunitat per als joves de la comarca per

formar-se i per endinsar-se al món del lleure". Amb aquest curs, que té 20 hores lectives, s'obtiniran dos certificats diferents. El cost d'aquest curs és de 79 euros, està adreçat a persones majors de 18 anys i les places són limitades.

Els horaris del curs són el divendres 15 i el dissabte 16 de novembre, i el divendres 22 i el dissabte 23 de novembre. Els divendres de sis de la tarda a les vuit del vespre, mentre que els dissabtes el curs serà de nou del matí a dues del mig-

dia i de quatre a set de la tarda. Aquesta formació tindrà lloc al centre cívic l'Escorxador de la Seu d'Urgell.

Les inscripcions per al curs es poden fer a l'Oficina Jove de l'Alt Urgell. Per a més informació es pot trucar al 973 355 608 o enviar un WhatsApp al 607 866 902. El curs compta amb la col·laboració dels serveis de formació de la Fundació Escolta Josep Carol-Escola Força, segons ha informat l'Ajuntament de la Seu d'Urgell en un comunicat.

AGÈNCIES

Pallars Jussà



Denúncia per abocar "porqueria"

La CUP de la Vall Fosca, al Pallars Jussà, ha denunciat que Endesa va netejar la cambra d'aigües de la central hidroelèctrica de Capdella i va "buidar la porqueria" al riu Flamisell en plena sequera. Josep Plasencia, regidor de la CUP a l'Ajuntament de la Torre de Capdella, va explicar que aquest fet ha provocat que l'aigua de boca d'algunes cases hagi baixat tèrbola. Alguns pobles es van veure afectats per aquest fet.



Jaquelino Pradere
FUNDACIÓ

PYRÈNÈES
ANDORRA

ASSANDCA
ASSOCIACIÓ ANDORRANA CONTRA EL CÀNCER

Cultura

3r Congrés d'Història dels Pirineus

La Seu al segle XIV: una vista aèria

Les actes, per fi disponibles, recullen mig centenar de comunicacions que abracen del neolític fins al present

A. Luengo
ANDORRA LA VELLA

No és estrany que sigui una de les comunicacions que li tenen el cor robat a Albert Villaró, aquí amb el barret de director del Centre d'Estudis Històrics i Polítics: sota el títol no especialment prometedor de *El paisatge urbà de la Seu medieval*, i a partir dels testaments, censos i compravendes conservats als protocols notariais del capítol catedralici, la historiadora Laura de Castellet va reconstruir pacientment i literalment la trama urbana de la ciutat entre finals del segle XIII i el 1350 –posem que pels volts de la pesta negra, glups!– i el resultat és sensacional.

D'una banda, Castellet va localitzar i ubicar l'anomenada “vila vella”, el “centre primigeni” de la Seu, a la zona de l'actual carrer Capdevila, “quan fins al moment hom havia suposat que la part més antiga de la ciutat era a l'entorn del barri episcopal, mentre que Capdevila n'hauria estat un eixample”. Una “vila vella” que presumiblement, diu, “devia estar closa en algun moment per un recinte emmurallat”. La historiadora ha trobat també la petja documental d'una gran plaça anomenada la Boveria, actualment desapareguda, així com d'un vial “ample i recte” anomenat El Born, i d'un hospital avui també desaparegut que s'aixecava aproximadament davant de Sant Domènec.

Castellet, en fi, proposa un canvi de paradigma sobre l'origen històric de la Seu, que –sosté– “no s'hauria generat entorn de la catedral i el barri episcopal ni en una trama quadrangular romana davant de la catedral, sinó en una confluència estratègica de camins pirinencs, on segurament ja hi havia estructures d'època romana”.

Tot això ja és per llepar-s'hi els dits, però és que la historiadora ha acompanyat el text estricte de la comunicació amb una col·lecció de formidables il·lustracions que proposen una recreació virtual i a vista d'ocell de la ciutat de la Seu a principis del segle XVI, amb la llista i la ubicació dels barris i pobles, dels carrers, de les muralles i de les rigueres. No havien vist



Reconstrucció ideal de la Seu del segle XIV, amb els barris, carrers, muralles i rigueres, a partir dels protocols notariais de l'època.

mai res com això, simplement perquè no existia, i ara ho trobaran a les actes del 3r Congrés d'Història dels Pirineus, patratol de 750 pàgines que recull la cinquantena llarga de ponències i comunicacions que es van llegir el juny del 2018 al Centre de Congressos de la capital i que des d'avui mateix es poden descarregar íntegrament i en format pdf des del portal de l'Institut d'Estu-

dis Andorrans.

Una mina, ho comprovaran si s'hi regalen una passejadeta, que abraça cinc mil·lennis d'història del nostre racó de Pirineu i que toca quasi totes les tecles imaginables. D'entrada, assistiran des de primeríssima fila a la suculenta controvèrsia historiogràfica al voltant del jaciment de la Roureda de la Margineda que enfronta, d'una banda, Susanna

Vela i el mateix Villaró, aquí amb el barret d'historiador, que postulen la hipòtesi que les restes excavades corresponen a les del segon castell de Sant Vicenç (*El jaciment de la Roureda de la Margineda i la força de Sant Vicenç*), i de l'altra, els arqueòlegs Walter Alegria i José Miguel Gallego (*El despoblat de la Roureda de la Margineda: nova proposta interpretativa a partir del registre arqueològic*), que no hi veuen rastre de cap fortalesa, ni tan sols d'una casa forta, i que vinculen el jaciment amb un no tan èpic nucli de poblament relacionat amb la veïna Santa Coloma. Amb les dues hipòtesis l'una davant de l'altra i negre sobre banc, només queda llegir-les per contrastar-les, i en aquest punt potser no estaria malament que el mateix Cehip organitzés una mena de simposi o mesa de savis que les debatés i en separés el gra de la palla.

Però les Actes són, ja ho hem dit, un oceà historiogràfic on també es trobaran, per exemple, els resultats de l'última intervenció a la catedral de Santa Maria, a càrrec d'Oscar Augé i, de nou, Walter Alegria, que van exhumar les restes de la primera seu paleocristiana, datada entre els segles

VI i VII (*Primeres evidències arquitectòniques del primitiu temple paleocristià*), les conclusions de Carles Gascón sobre els orígens, el context i les circumstàncies que van propiciar el naixement del bisbat d'Urgell (*El bisbat d'Urgell, segles VI-VIII: en els orígens d'una diòcesi pirinenca*), i una altra controvèrsia notable, aquesta a propòsit del jaciment de Juberri, entre defensors i detractors de l'existència d'una cultura pròpia que hauria de rebre el nom de juberrià.

El Cehip ja treballa en la 4a edició del Congrés, que tindrà lloc el 2021 o 2022

En tornarem a parlar, perquè això no ho podem matar aquí, però sàpiguen que el Cehip, l'Institut d'Estudis Comarcals de l'Alt Urgell i el centre associat de la UNED a la Seu treballen ja en la 4a edició del Congrés que tindrà lloc o bé el 2021 o bé el 2022 i que s'ha marcat com a objectiu incrementar la participació d'investigadors del costat francès, que l'any passat va ser estrictament testimonial. De moment, passin per www.iea.ad/3rcongres-historia-pirineus, ni que sigui per sobrevolar la Seu del XIV. És una petita meravella.

Vaga general a Catalunya

La previsió de talls de trànsit pot afectar l'entrada i sortida d'Andorra

L'Ajuntament de la Seu d'Urgell considera que el suport a la vaga general serà massiu

M. P. A.
ANDORRA LA VELLA

La vaga general prevista avui a Catalunya pot provocar diverses afectacions en el trànsit de vehicles que entrin o surtin del Principat. De fet, el Comitè per la Defensa de la República de l'Alt Urgell ha convocat un esmorzar popular a la rotonda del Pifarré d'entrada a la Seu d'Urgell a les sis del matí d'avui, una manifestació a la font del Passeig a les 9.30 hores i una acció sorpresa a les 18 hores. A més, en declaracions a RTVA, la tinent d'alcalde de l'ajuntament de la Seu d'Urgell, Mireia Font, va explicar que es preveuen talls a l'N-145, d'accés a Andorra, des de primera hora d'avui amb motiu de la vaga, ja que considera que el suport a la mateixa serà massiu a la Seu.

Ahir mateix, els estudiants de secundària i batxillerat de la capital alturgellenca van dur a terme una manifestació pel centre de la ciutat en el marc de la vaga convocada pel Sindicat d'Estudiants dels Països Catalans com a mostra de rebuig a la sentència del procés. Al final es va llegir un manifest en el qual se'ls convidava a participar en les mobilitzacions previstes per avui.



Una de les marxes per la llibertat que confluiran avui a Barcelona.

Pel que fa al transport de viatgers, a més de la suspensió dels serveis de Direct Bus, el Grup Montmantell també va comunicar ahir que a causa de la vaga anul·lava els autobusos amb destinació a Lleida i la Costa Daurada. En principi, Andbus manté els serveis, va afirmar el gerent de la companyia, Albert Vinseiro, que va referir que durant el dia d'ahir van tenir poques afectacions i que el que sí van notar és que els passatgers que havien reservat per a les set del matí havien canviat el bitllet per l'autobús de les cinc del matí.

Quant al transport de mercaderies, el director d'Andorra

2000, Antoni Miralles, va reconèixer que de moment les incidències han estat poques perquè s'han replanificat els viatges, en la línia de les mesures adoptades des de fa dies i que recollia dimecres passat en un comunicat l'Associació de Transportistes de Mercaderies i Carburants d'Andorra.

Ara bé, Miralles va fer notar que durant tota la setmana el que ja s'ha pogut palpar són els pocs visitants al país a causa de la situació que es viu al país veí. En la seva opinió, els establiments comercials se'n ressentiran en la mesura que siguin més dependents dels visitants, i va estimar que la pèrdua de les

vendes per aquestes botigues es pot situar entre un 10 i un 20%. "Els comerços de les avingudes Meritxell i Carlemany segurament ho percebran més", va remarcar.

Per la seva banda, el sector hotelier es mira la situació "amb

El sector comercial i hotelier es mostra "preocupat" per la situació del país veí

preocupació". Així ho va manifestar la presidenta d'Autèntics Hotels d'Andorra (AHA), Cristina Canut. De moment, va apuntar, fins ahir no havien tingut més cancel·lacions que les que habitualment es donen. Aquest cap de setmana hi havia força gent que pujava a Andorra des de Barcelona, va dir, "i teníem força reserves". Canut no va descartar que avui sigui quan es produeixin les anul·lacions.

En el cas d'alguns hotels de les parròquies centrals, el que es van anar produint entre dimecres i dijous van ser avançaments en les sortides dels clients que en principi havien de marxar divendres.

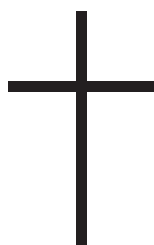
Consell General

El PS demana l'empara de la síndica pels comptes de BPA

Redacció
ANDORRA LA VELLA

El grup parlamentari socialdemòcrata ha presentat a Sindicatura un escrit demanant l'empara de la síndica general, Roser Suñé, perquè requereixi a l'Agència Estatal de Resolució d'Entitats Bancàries (AREB) el lliurament de la informació sobre Banca Privada d'Andorra (BPA) sol·licitada en la demanda i preguntes escrites formulades el 5 de juliol passat i que l'AREB es va negar a facilitar argumentant que BPA era una entitat de "naturalesa privada". Coincidint amb la petició d'empara, el conseller general socialdemòcrata Joaquim Miró ha presentat una bateria de preguntes amb relació a l'actuació de l'AREB en tant que la seva condició d'administrador únic de BPA perquè l'executiu respongui en la propera sessió de control. Concretament, Miró demana si l'AREB, en compliment de la llei, ha dipositat al registre de societats els comptes de BPA corresponents als exercicis compresos entre el 2014 i el 2018, així com per si ha tramès la informació negada al PS al titular de Finances i per les compareixences del seu president en seu parlamentària.

La família **Naudi d'Areny-Plandolit Martínez**
agraeix les mostres de condol rebudes per la pèrdua de qui fou



Manuel Martínez Martín

Traslladat a l'Arnau menys greu al caure de 2'5m a Alpicat mentre treballava

Un home es va precipitar ahir d'una alçada de dos metres i mig aproximada al carrer Lleida d'Alpicat mentre es trobava treballant. Els bombers van rebre l'avís a les 12.18 però no va caldre que hi destinessin cap dotació. El ferit va ser traslladat a l'Hospital Arnau de Vilanova i es troba en estat menys greu, segons van explicar fonts del SEM.

Solsona destina la recaptació de les piscines al Fons d'emergència social

L'Ajuntament de Solsona va acordar dilluns destinar al Fons d'emergència social de la ciutat els 1.586 euros ingressats mitjançant la venda d'entrades a les piscines municipals durant els dies de l'onada de calor de final de juny. L'executiu va aprofitar per fer balanç del resultat de les mesures adoptades per facilitar l'accés a les instal·lacions.

El Consell de l'Alt Urgell treballa per enllestir dos camins verticals equipats a finals d'aquest any

El projecte suposa una inversió de 168.821 euros

El Consell Comarcal de l'Alt Urgell està portant a terme l'execució de les obres de creació de dos camins verticals equipats.

Oliana
REDACCIÓ

El projecte forma part del programa Camina Pirineus i comportarà una inversió total de 168.821 euros. Es tracta del camí vertical de la Serra de Canals, al terme municipal d'Oliana, i el camí vertical de Roca Narieda, dins del terme de Fígols i Alinyà.

El camí de la Serra de Canals tindrà una longitud total de 280 metres i inclourà un pont penjant del tipus nepalès. L'actuació consisteix en la neteja, habilitació i marcatge, tant de la zona d'aproximació i retorn- que s'habilitarà



FOTO: C.C.Alt Urgell/ Col·locació d'equipaments al camí vertical

pel sender actual d'accés a peu a la Creu de la Serra-com de la via d'escapament, a més de l'estabi-

lització d'elements del vessant i la protecció enfront dels llamps. El traçat serà més tombat a la part

baixa i més físic i vertical almur superior. L'actuació estarà finalitzada el pròxim mes de novembre.

Pel que fa al camí vertical de Roca Narieda, la longitud total serà de 500 metres i inclourà un mínim de dos ponts penjants del tipus nepalès. També en aquest cas es portarà a terme la neteja, senyalització i marcatge de diversos sectors, amb dos escapaments previstos. A més a més, al cim de la roca es construirà un mirador paisatgístic. El retorn es farà pel sender actual per pujar a peu a Narieda. Les obres conclouran el mes de desembre vinent.

Els camins verticals equipats s'inclouen en l'eix A2 del programa Camina Pirineus i neixen amb l'objectiu d'oferir als aficionats d'aquesta especialitat esportiva unes condicions òptimes.

Vielha e Mijaran reobre el centre 'Antara' per garantir un espai per als més joves

El Centre de Joventut Antara de Vielha e Mijaran torna a estar en funcionament, una altra vegada, a partir d'aquest pròxim divendres. D'aquesta manera, la joventut del municipi podrà gaudir de la instal·lació durant tots els caps de setmana. L'horari d'obertura d'Antara és de divendres a diu-

menge, des de les 17.00 fins a les 21.00. Aquest és l'horari habitual que es mantindrà durant tot el curs escolar. Només hi haurà modificacions per Nadal, Setmana Santa, quan el servei s'ampliarà per a cobrir les vacances escolars.

Antara té com a objectiu que els joves tinguin un espai amb

recursos específics per a ells, potenciant el seu desenvolupament personal i innovador, fomentar hàbits saludables, de convivència i la seva integració en la societat.

Aquest centre va dirigit, sobretot, als joves que tenen entre 12 i 18 anys. Es poden apropar tant a nivell individual, com els diversos col·lectius que hi ha. El centre disposa d'un dinamitzador que afavoreix el correcte funcionament de l'espai, i fomenta la programació d'activitats dirigides a les diverses franges d'edats dels joves que l'usen.



FOTO: Aj. Vielha/ L'espai juvenil que s'obrirà els caps de setmana

ESPAI MACIÀ

Deixa't fascinar per un home vital, que va dedicar la seva vida a defensar els drets de les persones i dels pobles.

WWW.ESPAIMACIA.CAT

Horaris
Dimarts: d'11 a 13h
Dimecres i dijous: de 17 a 20,15h
Divendres: d'11 a 13h i de 17 a 20,15h
Dissabte: de 10 a 14h i de 17 a 20h
Diumenge: de 10 a 14h

Més informació
Telèfon: 973 140 874
www.espaimacia.cat

ESPAI MACIÀ
LES BORGES BLANQUES

FIRA DE SANT ERMENGOL

LA SEU D'URGELL

actes

dissabte, 19 d'octubre

AULES DE TAST - PISTA POLIVALENT

10.00 Obertura. 25a Fira de Formatges Artesans i inici del 25è Concurs.

10.30 Joc de l'Hostaler. A càrrec de l'Associació d'Hosteleria de l'Alt Urgell.

13.00 7 maridatges x 7 formatges aptes per a celíacs, a càrrec de l'Associació de Celíacs de Catalunya.

16.30 El tast dels premiats. Categoria cabra, a càrrec de Ramon Roset.

19.00 Cuina catalana amb formatge, a càrrec de Carles Gaig.

22.00 Tancament de la Fira.

AULES DE TAST - PISTA POLIVALENT

11.00 Viatge de sensacions gastronòmiques elaborades amb la fusió de productes de l'Associació Menja't l'Alt Urgell, a càrrec de Marisol Salvadó i Augustí Porta.

12.00 Degustació de 3 tapes elaborades amb productes de Casa Bernardí, a càrrec de Ferran Vidal, de Casa Bernardí (Noves de Segre).

13.00 Maridatge de cerveses i aiguardents. El Gall Negre, amb la col·laboració d'embotits i carns Baridà, a càrrec d'Augustí Porta i Jordi Blasco.

17.00 Tast de dos sakes fets a Tuixent amb maridatge a càrrec d'Antoni Campins, de Seda Líquida (Tuixent).

18.00 Degustació de 2 tapes

elaborades amb formatges de la cooperativa CADÍ, a càrrec de Denis Michel Chupin del restaurant Ca l'Ignasi (La Seu d'Urgell).

19.00 Les nostres arrels: Idiazabal, xocolata, nous i txacoli, a càrrec del cuiner Axier Arbilla, del restaurant rbeletxe (La Seu d'Urgell).

ALTRES ESPAIS

10.00 Obertura de tots els sectors de la Fira de Sant Ermengol 2019.

11.00 "És possible una vida sense tòxics?". A càrrec de Manuel Yonova, soci independent de Ringana.

11.30 Concert Escola Folk del Pirineu. Fira & Music - Esplanada Palau d'Esports.

12.00 Taller pràctic de cuina de tardor, a càrrec de l'Associació Macrobiòtica ISANA i Escola Cuisine et Santé de René Levy. Fira Productes Ecològics al Pirineu.

12.30 Concert de Magari: Liv Hallum i Ivan Garriga, Fira & Music - Esplanada d'Esports.

17.00 Taller de destil·lació de plantes aromàtiques en alambic de coure, a càrrec de Cal Margrit.

17.30 Concert Escola Municipal de Música de la Seu. Fira & Music - Esplanada Palau d'Esports.

18.00 Concert Trio Èrika Weigand, Josep "Pepon" Vilarrubla i Ernest Pipó, Fira & Music - Esplanada Palau d'Esports.

18.30 Presentació del Projecte Granja Cervesera Lo Vilot, a

càrrec de Lo Vilot.

19.00 Classe oberta i ballada de Swing, a càrrec de We Swing Pirineu - Plaça Patalín.

19.00 Concert No fem un trio. Fira & Music - Esplanada Palau d'Esports.

diumenge, 20 d'octubre

AULES DE TAST - PISTA POLIVALENT

10.00 Obertura. 25a Fira de Formatges Artesans del Pirineu.

10.45 El tast dels premiats. Categoria vaca, a càrrec de Ramon Roset.

12.00 Tast maridat de vins de muntanya i formatges del Pirineu. A Càrrec de Llívins - Mountain Wines

13.15 Tast de formatges, cervesa i productes de la Garrotxa. A càrrec de Ramon Roset.

17.15 La cuina amb formatge de Km0. A càrrec de El Rastell.

18.30 Tast de formatges maridats amb cervesa Gall Negre, a càrrec de Salvador Maura.

21.00 Tancament de la Fira.

ALIMENTS DEL TERRITORI I TU - PAVELLÓ POLIESPORTIU

11.00 Maridatge de iogurt, mató, formatge fresc, recuit, làctica i formatges madurats amb confites i mel del territori a càrrec de Jeroni Majoral de Cal Majuba.

12.00 Degustació de tastets elaborats per MosiCopa amb productes de Mafriseu SA, a càrrec de Victòria Roig de Mafriseu SA (la Seu d'Urgell) i de

Jordi Fernandez del restaurant el MosiCopa (la Seu d'Urgell).

17.00 Dégustation-Tasting de Vedella Llemosina de la Borda Andria de la Seu d'Urgell, presentació en francès i anglès a càrrec de l'Escola Oficial d'Idiomes.

18.00 Fricandó de vedella amb ceps, a càrrec de Michael Torres, cap de cuina del restaurant Tàpies i Mohamed Behili, cap de cuina del restaurant Katja, de l'Hotel el Castell de Ciutat (la Seu d'Urgell).

19.00 Presentació del projecte de recuperació de la ceba de Coll de Nargó, a càrrec de la investigadora Aurora Rull, de la Fundació Miquel Agustí i degustació del producte amb la recepta elaborada pel xef Diego Alías, del restaurant Ca l'Amador (Josa de Cadí).

ALTRES ESPAIS

10.00 Obertura de tots els sectors de la Fira de Sant Ermengol 2019.

11.00 "Cuina saludable i concient. La impotència dels aliments ecològics i de proximitat", a càrrec de la Cristina Manyer.

12.00 IV Trobada de Corals de l'Alt Pirineu, Sala Sant Domènec. També cargolada solidària pro Taller Claror, a càrrec de la FECOLL - Plaça Patalín.

"Un any més us donem la benvinguda a la nostra ciutat, la Seu d'Urgell, a una fira mil·lenària i a la 25a edició de la Fira de Formatges Artesans del Pirineu. Benvinguts i benvingudes a la capital del Formatge."

Fira de Productes Ecològics del Pirineu

Aquest és un espai de demostració, venda i degustacions de productes ecològics del Pirineu ubicat al Carrer dels Canonges, al bell mig de la ciutat a tocar de la catedral romànica del s. XII.

Visita, coneix, explora, tast i emportat una mostra de la producció ecològica pirinenca. Hi trobaràs menjars ecològics frescos i cuinats. A punt per menjar o per emportar o regalar.

Firasantermengol.cat



Logotip oficial de la Fira

La producció ecològica al Pirineu és cada vegada més rellevant. Ens ofereix menjar sa, recuperació d'espècies autòctones, la innovació en el sector agrari i ramader i noves ocupacions per a joves emprenedors.

En aquest espai es faran tastos i demostracions culinàries a càrrec dels productors i restauradors del territori.

La Fira PEP està organitzada per l'Ajuntament de la Seu d'Urgell, compta amb el suport del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE), el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, de la Generalitat de Catalunya i l'institut per al Desenvolupament de l'Alt Pirineu i Aran (IDAPA).



- Control de Plagues (Desratització, Desinfecció i Desinsectació)
- Tractaments de legionel·la
- Tractaments de la fusta
- Control i proteccions d'aus urbanes (coloms)

Assessorament ambiental i alimentari
Carrer Reial, 25. 25720 Bellver de Cerdanya. Lleida
Tel. 973 387 123 - 608 730 196
administracio@ambitecnia.com

BONA FIRA!!!



Carrer Sant Ermengol, 21 · 25700 La Seu d'Urgell
tapasnou@gmail.com

☎ 973 351 535

Facebook icon @tapasnou

Instagram icon @Bar.Nou

La Fira de Formatges Artesans del Pirineu arriba a la 25a edició

La Fira de formatges artesans del Pirineu és un dels eixos vertebradors de la Fira de Sant Ermengol i una de les seves activitats més singulars. Espai de concentració on trobar el bo i millor de les produccions formatgeres de la serralada, és també un àmbit d'aprenentatge i d'intercanvi de coneixements.

La Fira de Formatges artesans del Pirineu celebra aquest 2019 la seva 25a. edició.

La mostra es va iniciar l'any 1995 a la plaça dels Oms, amb

una trentena de participants. Des d'aleshores ençà, el nombre de formatgeries i d'expositors ha anat creixent i la mostra va haver de traslladar-se a l'espai poliesportiu de la Seu.

Aquest any la mostra constarà de 48 artesans formatgers del Pirineu –catalans, aragonesos, bascos, navarresos i francesos– que ofereixen més de 150 varietats diferents de formatges elaborats per ells mateixos.

Es podrà gaudir de Fira de Formatges Artesans del Pirineu des de divendres 18 a les 18 h i fins diumenge 20 a les 21h.

L'entrada és gratuïta i els visitants poden adquirir un tiquet

de degustació que dona dret a 5 tastos de formatge. El tiquet té un cost de 8 euros i també inclou un tast de productes agroalimentaris de proximitat a l'Espai Tast km0.

La Fira també acull un estand de vi – Llivins Mountain Wines de Llívia; de cervesa –La Minera de Sant Joan de les Abadesses–; i d'aigua –Pineo–.

Les edicions anteriors la iniciativa va superar totes les expectatives i va evidenciar l'enginy de molts cuiners, que van sorprendre els comensals amb l'ús als seus plats de dos productes que formen part de la riquesa de la gastronomia catalana.



FOTO: Firasantermengol.cat / Formatges exposats en altres edicions

ALIMENTS DEL TERRITORI I TU

Diputació de Lleida

Dissabte, 19 d'octubre	Diumenge, 20 d'octubre
De 10.15 a 11.00 h Demostrativa de l'empresa Embolits i Carns Beridà, a càrrec d'Adrià i Agustí Porta amb els productes de la Xarcuteria Paçes i del restaurant El Rastell; embolits artesans i plats d'autor de la Seu d'Urgell. D'11.00 a 12.00 h Viatge de sensacions gastronòmiques elaborades amb la fusió de productes de l'Associació Menja't l'Alt Urgell, a càrrec de Marisol Salvadó i Agustí Porta. De 12.00 a 13.00 h Degustació de 3 tapes elaborades amb productes de Casa Bernadí: sobrassada del pirineu calent amb mel i formatge emmental, bull donja calent amb formatge de cabra i picadeta ell i julivert, torradetes de pa integral amb llonganissa artesana, formatge fresc i alfàbreca, a càrrec Ferran Vidal, de Casa Bernadí (Noves de Segre). De 13.00 a 14.00 h Maridatge de cerveses i aiguardents El Gall Negre, elaborats a Arsèquel seguint la llei de puresa alemanya, amb la col·laboració d'embolits i carns Beridà, SL que ens acompanyarà amb un plat típic de carn de porc beverès (Schweinshaxe), a càrrec d'Agustí Porta i Jordi Blasca.	De 16.30 a 17.15 h A la recerca d'un maridatge ideal: Infusions i galetes, a càrrec de Vicky Maleu, sommelier de l'Infús (la Seu d'Urgell). De 17.15 a 18.00 h Tast de dos sakes fets a Tuixent amb maridatge. Petita xerrada: Què és el sake i les seves possibilitats gastronòmiques, a càrrec d'Antoni Campins, de Seda Lliquida (Tuixent). De 18.00 a 19.00 h Degustació de 2 tapes elaborades amb formatges de la Cooperativa CADÍ: - Petit Neu del Cadí al forn - La "raclette" de Neu del Cadí A càrrec de Denis Michel Chupin del Restaurant Ca l'Inqnesi de la Seu d'Urgell. De 19.00 a 20.00 h Les nostres arrels: Idiazabal, xocolata, nous i txacoli, a càrrec del cuiner Aixier Arbilla, del Restaurant Arbeletxe (la Seu d'Urgell).
	De 10.45 a 11.30 h Degustació de iogurt, mató, formatge fresc, recuit, làctica i formatges madurats, a càrrec de Jeroni Majoral, de formatgeria artesanal amb ramat propi de Cal Majuba, (Alàs). De 11.30 a 12.00 h Degustació de diferents varietats de pomes: Royal Gala, Golden i Fuji, a càrrec d'Albert Marquet i Pep Altimir de Pomes del Cadí (Arfa). De 12.00 a 13.00 h Maridatge de formatges i vins, de la DOP Formatge Alt Urgell-Cerdanya i la DO Costers del Segre, a càrrec del sommelier Jordi Martínez. De 13.00 a 14.00 h Degustació de testets elaborats per MoliCopa amb productes de Mafreus SA, a càrrec de Victòria Roig, de Mafreus SA (la Seu d'Urgell) i de Jordi Fernández del restaurant el MoliCopa (la Seu d'Urgell). La mostra alimentària complirà amb la col·laboració d'aigua de l'empresa PINED (Estamariu).
	De 17.00 a 18.00 h Maridatge de formatges del Mas d'Eroles amb cerveses artesanes VIP, a càrrec de Salvador Maura i Marisol Salvadó. De 18.00 a 19.00 h Fricandó de vedella amb ceps, a càrrec de Michael Torres, cap de cuina del Restaurant Tàpies i Mohamed Behli, cap de cuina de restaurant Kalja, de l'Hotel el Castell de Ciutat (la Seu d'Urgell). De 19.00 a 20.00 h Presentació del projecte de recuperació de la ceba de Coll de Nargó, a càrrec de la investigadora de la Fundació Miquel Agustí Aurora Rull i degustació del producte amb la recepta elaborada pel xef Diego Alias, del restaurant Ca l'Amador (Josa de Cadí).

El grupo **3 No Fado**, con músicos de Amsterdam, Barcelona y Varsovia, abre el 8º Inter Fado

La portuguesa Cristina Madeira y Lusdosul completan la programación

La octava edición del Festival Internacional de Fado de Catalunya, que se celebra hasta el 26 de octubre, empieza hoy (21.00 horas) con un concierto en Barcelona y el sábado (22.30) en el Cafè del Teatre.

Lleida
REDACCIÓN

La banda 3 No Fado, integrada por tres músicos portugueses: João Sousa, Jorge da Rocha y Rafael Fraga actúa hoy en la sala Harlem Jazz Club de Barcelona, mientras que mañana será la protagonista del primer concierto en Barcelona.

El Inter Fado continuará el próximo fin de semana con dos conciertos más en el Cafè del Teatre, el de fado más clásico con la portuguesa Cristina Madeira



FOTO: L.M. / João Sousa es uno de los tres músicos de 3 No Fado

(viernes 25) y el grupo de Vigo Lusdosul (sábado 26)

El Inter Fado cuenta con actividades paralelas, como un curso de cocina portuguesa en la sala

Sunka (miércoles 23), la exposición del Taller de collage en clau de fado o la muestra gastronómica de Mateu Blanch antes de los conciertos.



FOTO: C.F. / La exposición presenta diferentes variedades

CaixaForum Lleida acerca el mundo de las setas

El CaixaForum Lleida acoge este fin de semana la actividad Explora bolets, que presenta una exposición de setas frescas para descubrir las variedades de hon-

gos de nuestro entorno y que tendrá sesiones de 30 minutos conducidas por los micólogos Josep Girbal, Joan Monton, Laia Ribas i Andrés Valverde.

La formación Ruta de les Estrelles inicia el ciclo de conciertos Bellpuig Ressona

El Teatre Armengol de Bellpuig será el escenario del ciclo *Bellpuig Ressona*, que llega este año a su séptima edición. Los conciertos se celebrarán en domingo a las 12.00 horas, con un precio de 3 euros y entrada gratuita para los alumnos de la Escola de Música de Bellpuig. El ciclo

empieza el 27 de octubre con la agrupación La Ruta de les Estrelles; el resto de conciertos serán de Bach en dansa (19 de enero), profesores de la EMMB (16 de febrero), Cobla Lo Castell (29 de marzo), The Vintage Clock (10 de mayo) y la Banda Municipal de Bellpuig (7 de junio).

LLEIDA

19

20 i 27

20

26

27

LA LLEIDA MODERNISTA

LLEIDA CITY TOUR

LES VEUS DE LA CUIRASSA

LA LLEIDA SECRETA

LA PODEROSA COMANDA DE GARDENY

Imprescindible inscripció prèvia (places limitades): Turisme de Lleida (C/ Major, 31) 973 700 319 - infoturisme@paeria.cat - www.turismedel·lleida.cat
Preu visita: 5 euros/persona.
Gratis per als menors de 13 anys (màxim 2 infants per adult).
El Lleida City Tour no inclou l'entrada a la Seu Vella que és opcional.

20

27

LES ADOBERIES DE LLEIDA

LES MURALLES MEDIEVALS

Visites: 10.45h - 11.45h - 12.45h

Horari: 10.30-13.30h

VISITES PROGRAMADES PER LA SECCIÓ MUNICIPAL D'ARQUEOLOGIA

973 700 345 - vinearxiuarqueologic@paeria.es

TURISME de LLEIDA

Ajuntament de Lleida



FOTO: Fecoll / La Caragolada se enmarca en la Fira de Sant Ermengol

La Fecoll celebra en la Seu una Caragolada Solidaria

Las *Caragolades Solidàries* de la Fecoll llegarán este domingo a la plaza Patalín de la Seu d'Urgell, entre las 12.00 y las 14.00 horas, donde se celebrará la acción solidaria destinada a recaudar fon-

dos para el proyecto *Veus*, del Taller Claror de la capital de l'Alt Urgell, que tiene como finalidad la atención, el apoyo y la prestación de servicios a las personas con discapacidad intelectual.

PROTESTES A CATALUNYA

Pàgina 3

Amenaça de talls a la via d'accés a Andorra

Hotels i restaurants pateixen anul·lacions per aquest cap de setmana

FUTBOL Pàgina 31

El CE Andratx, el primer rival de l'Andorra a la Copa del Rei

ELECCIONS Pàgina 6

Espot planteja un pacte a tres bandes amb L'A i SDP també a Escaldes

Marín afirma que acceptaran el que els candidats decideixin

SANT JULIÀ Pàgina 10

Els informes del Govern sobre la tirolina a Naturlandia són positius



Un moment de la reunió de la comissió nacional de prevenció de violència de gènere celebrada ahir.

REVISIÓ DELS PROTOCOLS PER A VÍCTIMES DE GÈNERE.

La comissió nacional de prevenció de violència de gènere considera que els mecanismes que hi ha actualment s'han d'actualitzar per adaptar-los a les noves necessitats. ► Pàgina 8

RÀDIOSEU



► El cartell de la cargolada solidària.

INCLUSIÓ SOCIAL

La Fecoll arriba a la Seu amb una cargolada solidària

El tast es farà a la plaça Patalín i tots els beneficis aniran al projecte Veus

EL PERIÒDIC
LA SEU D'URGELL

Les Caragolades Solidàries de la Fecoll arriben aquest diumenge, 20 d'octubre, a la Seu d'Urgell. En aquesta ocasió l'escenari serà la plaça Patalín, entre les 12.00 i les 14.00 hores, on se celebrarà l'acció destinada a

recaptar fons per al projecte Veus, que duu a terme el Taller Claror.

El tast solidari, que coincideix amb la Fira de Sant Ermengol, es farà amb la col·laboració de voluntaris de les colles de l'Aplec i de la mateixa associació Taller Claror. Se serviran caragols amb allioli, acompanyats de pa amb oli i un gotet de vi, al preu

de 3 euros.

El projecte Veus, iniciat fa tres anys en col·laboració amb el Punt Òmnia, potencia la inclusió social i el desenvolupament d'habilitats mitjançant teràpies comunicatives que precisen materials molt específics per dotar els usuaris del taller de la tecnologia necessària per a l'enregistrament i producció de les píndoles participatives (audiovisuals) contemplades en el projecte. De fet, en aquests anys, el Taller Claror ja ha participat en el Pregó de la Festa Major 2018 –amb un muntatge audiovisual– i va assumir la gravació de la Nadala Municipal de l'any passat.

Taller Claror és una associació privada, sense ànim de lucre, de caràcter social i en règim de concert amb el Departament d'Empresa de Treball, Afers Socials i Famílies de la Generalitat de Catalunya. La seva finalitat és l'atenció, el suport i la prestació de serveis a les persones amb discapacitat intel·lectual de la comarca de l'Alt Urgell, per tal de millorar-ne la qualitat de vida.

Les caragolades solidàries van néixer el 2018, en el marc del programa #territoriAplec, com una iniciativa impulsada per la Fecoll i l'Obra Social «la Caixa». La iniciativa compta amb el suport de la Diputació de Lleida i el Patronat de Turisme «Ara Lleida», a més del patrocini de la Cooperativa Agrícola El Soleràs, oli oficial de la Central de Compres de l'Aplec. També hi col·laboren els forns de pa Bon Blat, Llaràs i Serra, i Caragols Almacelles.

Enguany ja s'han celebrat Caragolades Solidàries per a la Creu Roja Les Garrigues, Acudam, Aspros i el Grup Alba, informa RàdioSeu. ■

e c o s e r v e i s SL

www.ecoservei.ad

ecoserveis@andorra.ad +376 814 394

Neteges de conductes d'extracció, aire condicionat i xemeneies

INTERVENCIÓ EDUCATIVA

Formació sobre les relacions afectives entre els joves

EL PERIÒDIC
LA SEU D'URGELL

L'Oficina Jove de l'Alt Urgell i l'Agència Catalana de la Joventut organitzaran el 23 i 24 d'octubre, de deu del matí a dues del migdia, la formació *Les relacions afectives en el marc de la intervenció social amb joves*, que tindrà lloc al CETAP. Els tallers estan adreçats a professionals que fan intervenció educativa amb persones joves i volen adquirir més eines d'acompanyament i de gestió de les relacions, així com reflexionar sobre les relacions afectives que s'estableixen entre el jovent, i entre nois i noies i els professionals. Així mateix, amb la formació s'aprofundirà en la diversitat que existeix en les relacions, pels dels rols de gènere, per les identitats culturals, per la classe social, així com la resta d'identitats i les altres relacions de poder. ■

Tema del dia

VAGA GENERAL
A CATALUNYA

RESPOSTA A LA SENTÈNCIA

El CDR de l'Alt Urgell amenaça amb tallar la carretera d'accés a Andorra

Els hotels i restaurants del Principat pateixen anul·lacions per aquest cap de setmana

Els polítics del país es mostren preocupats per les conseqüències que pugui patir l'economia

MARICEL BLANCH

VICTORIA GÓMEZ / ENRIC REVUELTA
ESCALDES-ENGORDANY

@PeriodicAND

El CDR de l'Alt Urgell va fer públic ahir a través de les xarxes socials un missatge enigmàtic a través del qual se'n pot interpretar la possibilitat que avui es produeixin talls a la carretera d'accés a Andorra. Com a acció de protesta contra la resolució judicial del Tribunal Suprem espanyol, que va condemnar els líders independentistes a penes d'entre 9 i 13 anys per sedició i malversació, el grup ha fet una convocatòria per esmorzar avui a les 6 del matí a la rotonda Pifarré per fer front a una jornada de marxades i diferents actes, que començaran a les 9 del matí.

Més tard, a les 9.30 hores, hi haurà una manifestació central a la Font del Passeig. Se'n desconeixen més detalls, però la imprevisió i l'espon-taneïtat de les marxades pot desembocar eventuais talls de carretera, com ja ha passat en diferents punts de la xarxa viària catalana durant aquests dies. A les 18 hores també hi haurà una «acció sorpresa» de la qual se'n desconeix la ubicació exacta i el contingut. A més dels possibles talls a la Seu, totes les carreteres de la xarxa viària catalana es podrien veure afectades pels talls i per les mobilitzacions previstes a Barcelona, fet que també repercutiria l'accés a Andorra.

L'economia del Principat ja ha començat a ressentir-se de la inestabilitat a Catalunya per la sentència del procés. Hotels i restaurants d'arreu han patit moltes anul·lacions per al cap de setmana i els transportistes de mercaderies i carburants també han hagut de modificar les seves rutes i horaris de treball habituals.

BUSOS ANUL·LATS//Tot i que el Servei Català del Trànsit no té constància oficial de cap afectació i ha anunciat que actuarà i gestionarà la xarxa viària «sobre la marxa», les companyies d'autobusos que cobreixen les rutes cap a Barcelona, l'Aeroport del Prat, la Seu d'Urgell i Lleida ja van decidir fa dos dies anul·lar tots els trajectes. «Demà [dissabte per al lector] encara no sabem què passarà. En principi, tot tornarà a la normalitat, però és possible que hi hagi retards o que l'autobús s'hagi



► Tall a l'N-145 a la Seu d'Urgell a favor de la independència de Catalunya.

**CARLES ENSEÑAT** DEMÒCRATES

«Els transfronterers, ciutadans catalans i treballadors andorrans, poden ser els principals afectats»

MARC MAGALLÓN LIBERALS

«Si a Catalunya hi ha afectacions, per proximitat geogràfica, nosaltres ens veiem involucrats negativament»

JOSEP PINTAT TERCERAVIA

«Tenim la necessitat de buscar altres sistemes d'obertures que no ens facin dependre de dues carreteres»

d'aturar en algun punt», van avançar des de la companyia Direct Bus. Des d'Alsa, malgrat preveure desenvolupar els seus viatges amb gairebé absoluta normalitat, admetien que probablement hauran de suspendre determinats horaris, tot i que al tancament d'aquesta edició no els havia confirmat oficialment. «Tenim preavisos de les marxades, però no sabem quanta estona duraran ni a quina hora passaran per cada tram», van reconèixer des del Servei Català del Trànsit.

ELS POLÍTICS, PREOCUPATS//Per tot plegat els polítics del país ahir es van mostrar força preocupats. Des de Demòcrates, Carles Enseñat va reconèixer la «llibertat de manifestació», tot i que al mateix temps es mostrava preocupat «pels danys col·laterals que ens pugui produir». En-

senat va afirmar que els talls poden afectar els transfronterers que venen a treballar a Andorra. El conseller liberal, Marc Magallón, va considerar que es tracta d'una situació «molt delicada», tot admetent que si «a Catalunya hi ha afectacions, per proximitat geogràfica, nosaltres ens veiem involucrats de forma negativa».

El president de terceravia, Josep Pintat, per la seva banda, va reiterar la necessitat de buscar «altres sistemes d'obertura que no ens facin dependre de només dues carreteres», en referència a la construcció d'un aeroport en territori nacional. Les protestes i els talls a Catalunya han afectat per exemple el retorn de la delegació andorrana a l'Assemblea de l'IPU que ahir tornava de Belgrad. Tot i que en un principi tenien previst tornar des de l'Aeroport de Barcelona, finalment ho han de fer des de Tolosa.≡

l'horari

6.00 hores

Esmorzar popular a la rotonda Pifarré amb xocolata i coca.

9.00 hores

Marxades de sortida des dels diferents centres de treball.

9.30 hores

Manifestació central a la font del Passeig Joan Brudieu.

ACN

**18.00 hores**

Acció sorpresa per part dels manifestants que participen a la protesta.

La tribuna

Repoblar l'Alt Pirineu?

Cal una injecció d'iniciatives per fer front a tot tipus de problemes de la societat d'aquesta zona



es comarques de l'At Pirineu –la Cerdanya, els Pallars, l'Alt Urgell i l'Alta Ribagorça– i la Vall d'Aran tenen avui poc més de setanta mil habitants, amb uns 12 habitants per quilòmetre quadrat. Si pensem que al conjunt de Catalunya la densitat de població és de 237 habitants i a Andorra de 162, la situació és propícia per defensar una major activitat procreativa dels pirinencs i les pirinenques d'aquest sector de la serralada.

La veritat és que no es tracta tant dels costums relacionals de les nostres parelles més fèrtils sinó d'aturar l'emigració de les capes més joves de la població, i a la vegada poder atreure ciutadania per tapar els forats més descarats. Alguns estudis apunten que caldria arribar a la xifra d'uns noranta mil altpirinenecs i aranesos, això sí, com la bona pluja, ben repartits per capitals de comarca, capçaleres de les valls i alguns dels pobles d'alta muntanya amb més possibilitats de supervivència. Com es fa tot això?

Una primera instància pot ser la una intervenció decidida de l'administració pública, perquè deixar les nostres muntanyes a la seva pròpia inèrcia suposaria, de ben segur, davallar encara més en la seva regressió poblacional. Deixar un cos dèbil sense medicaments exteriors significa agreujar la seva malaltia. Cal que la Generalitat de Catalunya desplegui la totalitat de les seves delegacions territorials en les nostres comarques, amb decisió i sense retòriques de baix nivell.

Això suposaria una injecció d'iniciatives, un equip de gent molt ben preparat per fer front a tots els tipus de problemes d'una societat: els derivats de l'assistència sanitària, l'ensenyament, l'urbanisme, la promoció econòmica, la cultura... La relació del Govern de la Generalitat amb



J.GUSTAVO GÓNGORA

les comarques de l'Alt Pirineu ha de ser directa, i no a través dels centres provincials de Lleida i de Girona.

Ens cal adquirir una bona dosi d'autoestima a través de les nostres institucions, principalment els ajuntaments, que han de jugar un paper transcendental en la xarxa que cal bastir amb la col·laboració directa de la Generalitat i la d'institucions com l'actual Institut de Desenvolupament de l'Alt Pirineu i l'Aran. I cal la futura, esperem que no molt llunyana, constitució de la vegueria, administració amb la qual aconseguiríem allò tan important per tenir una veu pròpia que superaria l'actual ambient de tants caps, tants barrets, en què viu l'actual fragmentació comarcal i provincial.

Els nostres lectors pensaran: i aquí, qui produirà riquesa empre-

La relació de la Generalitat amb les comarques de l'Alt Pirineu ha de ser directa, i no a través dels centres provincials de Lleida i Girona

sarial si tot ho fiem al padrinatge de la iniciativa pública? En el famós dilema de qui és primer, si l'ou o la gallina, ens decantem per un primer pas de la inversió pública, creant un marc molt propici a la iniciativa privada del petit o mitjà inversor o, senzillament, de l'emprenedor. Aquest petit país té moltes coses per oferir, una qualitat de vida important, unes possibilitats molt grans de creixement econòmic del sector serveis a través de les noves tecnologies, un aprofitament més intens i raonable dels nostres propis recursos...

Pensem que en aquesta part del Pirineu hi ha grans empreses de producció d'energia hidroelèctrica a qui caldria convidar a reinvertir en activitats productives al mateix lloc on tenen la font dels seus quantiosos ingressos. El nucli de la qüestió és la creació d'una xarxa administrativa no burocratitzada, amb personalitat territorial pròpia, que aculli les noves iniciatives amb il·lusió creativa. I per damunt de tot, una classe política altpirinenca, i aranesa, composta per homes i dones que tinguin les idees clares i que lluitin per aquesta pàtria petiteta.

Crec que el lector convindrà amb mi que calen mesures decidides per aconseguir una població pirinenca suficient, i que, a part de promoure els íntims sentiments de procreació, calen unes quantes coses més. Utopia impossible? No, de cap manera. Quants joves no voldrien trobar oportunitats a la terra que els ha vist néixer? A quants professionals o empresaris no els agradaria formalitzar la seva activitat a les nostres valls? Els enemics això sí, també són poderosos: les retòriques paternalistes d'alguns dirigents, i a casa nostra, els comarcalismes accentuats i aquella veta innata de masoquisme, de creure que l'Alt Pirineu no té cap altra sortida que ser una espècie de jardí, a vegades no massa florit, de les zones metropolitanes. ≡ **Economista**



PER CADA 30L DE COMBUSTIBLE, ET REGALEM UN VAL PEL RENTADOR DE GOSSOS

Ens trobaràs a la benzinera de Santa Coloma, Av. d'enclar, 38





La Seu d'Urgell
24-25 d'octubre 2019

Inscriu-t'hi! www.cimp.media · 93 452 73 71

**TROBADA
PROFESSIONAL
ENTRE MITJANS
DE COMUNICACIÓ**

Model de negoci,
tecnologia i comunitats

Organitza:



Amb el suport de:



CONTAMINACIÓ MEDI AMBIENT

Una estació mòbil mesurarà la contaminació de l'aire a Juneda

Al detectar-se anomalies puntuals a l'atmosfera i desconèixer-se'n l'origen

M. CODINAS

JUNEDA | La conselleria de Qualitat Ambiental i Canvi Climàtic va instal·lar ahir a la plaça Catalunya de Juneda una estació mòbil per mesurar la qualitat de l'aire. El motiu: des de fa alguns anys s'han detectat anomalies esporàdiques i puntuals en les concentracions d'alguns tipus de partícules tòxiques a l'aire i se'n desconeix l'origen. Concretament en els últims tres anys s'han apreciat concentracions superiors de 120 mg/m³ d'ozó troposfèric producte de la crema de combustibles fòssils un total de 71 dies (38 el 2017, 18 el 2018 i 15 en el que va d'any). Fins ara, el màxim de superacions permesses és de 25 dies a l'any, però a partir de l'exercici 2020 no es podran superar els 120 mg/m³ cap dia. Per aquest motiu, una furgoneta dotada de sensors de mesurament de partícules de l'aire s'estarà a Juneda un mínim de dos mesos per determinar la densitat i l'origen d'aquestes a l'aire de la plana

de Lleida. Un dels objectius d'aquesta estació és observar si hi ha alguna relació entre l'inici de la producció d'oli d'orujó per part de l'empresa General d'Olis (la campanya de l'oliva començarà d'aquí a poc més d'un mes) i l'empitjorament de la qualitat de l'aire, encara que altres de les possibles causes d'aquest increment de contaminació de l'aire

LÍMITS DE POL·LUCIÓ

A partir del 2020 no es podran superar els 120 mg/m³ d'ozó troposfèric cap dia de l'any

podrien ser els episodis de calor, la contaminació d'altres indústries traslladada per l'aire o el canvi climàtic.

Mesuradora actual

Actualment ja hi ha una estació mesuradora de la qualitat de l'aire a Juneda però que només



La nova estació de mesurament mòbil a la plaça Catalunya.

analitza l'ozó troposfèric, partícules de mida inferior o igual a 10 micres conegudes com a PM10, i partícules inferiors a 2,5 micres conegudes com a PM2,5. Aquestes últimes són les que més importància tenen en la contaminació urbana ja que poden penetrar profunda-

ment als pulmons i comporten riscos potencials significatius per a la salut. La nova estació de mesurament mòbil calcularà, a més, la densitat de partícules de diòxid de sofre, que és el principal causant de la pluja àcida; sulfur d'hidrogen; diòxid de nitrogen i monòxid de carboni.

JxCat i ERC presenten llistes per a l'EMD d'Àreu

ALINS | JxCat i ERC han presentat llistes per a les eleccions a l'EMD d'Àreu, que se celebraran el 17 de novembre. La candidatura de Junts està encapçalada per Xavier Marco, mentre que la dels republicans la lidera Josep Carles Escolà, segons va publicar ahir el *Butlletí Oficial de la Província* (BOP).

Das noves vies ferrades a l'Alt Urgell aquest any

ALT URGELL | El consell de l'Alt Urgell està equipant dos noves vies ferrades com a part del projecte Camina Pirineus amb un cost total de 168.821 euros. Es tracta del camí vertical de la serra de Canals, dins del terme municipal d'Oliana, i el camí vertical de Roca Narjada, dins del terme de Figols i Alinyà. El primer tindrà una longitud de 280 metres, inclourà un pont nepalès i estarà acabat el mes de novembre que ve. L'altre que està equipant el consell mesurarà cinc-cents metres i inclourà un mínim de dos ponts nepalès. A més, al cim de la roca es construirà un mirador paisatgístic i les obres acabaran a finals de desembre.

L'emoció del RallyRACC Catalunya-Costa Daurada arriba a Salou!



Si sou amants de les emocions fortes i el motor, ens veiem a Salou del 24 al 27 d'octubre: és hora de gaudir del 55è RallyRACC Catalunya-Costa Daurada!

Un any més, Salou esdevé l'epicentre d'un dels esdeveniments esportius més importants de l'any i que farà vibrar d'emoció amb el Shakedown, que se celebra a la zona d'Emprius amb un recorregut mixt de gairebé 3 km senzillament espectacular. Però, si hi ha un tram que ha convertit el RallyRACC Catalunya-Costa Daurada en una cita que no us podeu perdre,

aquest és l'espectacular SS13 del passeig Jaume I, programat per dissabte 26 d'octubre a les 17.30 hores.

A més, no us perdeu el Service Park de PortAventura World, el Parc Tancat del passeig Jaume I o l'exposició de vehicles històrics del Mundial de Rallis.

Ah, i no oblideu degustar les 30 delicioses creacions del Rally de Tapes! En aquesta trobada gastronòmica diversos establiments del municipi preparen una degustació en format tapa, acompanyada per un quintet San Miguel a un preu que es manté

de 2,50 €. A més, els més petits també podran gaudir d'aquesta ruta gastronòmica, gràcies a les degustacions especials que formen part del Mini Rally.

I, si a més sou amants de la fotografia, pugeu les vostres fotos del RallyRACC Catalunya-Costa Daurada 2019 a Instagram amb els hashtags #RallySalou2019 o #RallyCostaDaurada2019 i podreu guanyar una experiència única a PortAventura World! Consulteu totes les bases del concurs a www.visitsalou.eu

I doncs, ens veiem a Salou!

RallyRACC
55 CATALUNYA - COSTA DAURADA
Rally de España 2019

24 - 27 OCT'19

RACC WRC FIA

SALOU
europe's beach #livesports

YARIS

www.visitsalou.eu



Aparador de l'Alt Urgell

Fira de Sant Ermengol. La tradicional fira de formatges artesanals de la Seu d'Urgell celebra aquest any la 25a edició i acull més de 400 paradistes entre demà i diumenge a la capital de l'Alt Urgell

La Seu d'Urgell donarà demà el tret de sortida a la tradicional Fira de Sant Ermengol, un aparador dedicat a donar a conèixer durant el cap de setmana els millors productes del territori, amb el formatge artesanal del Pirineu com a aliment estrella. Aquest any, per celebrar l'efemèride, la fira comptarà amb més de 400 paradistes. Pel que fa als productors de formatge, seran 48 els artesans amb estand propi, als quals se'ls sumaran 11 participants en l'es-

pai Tast Km 0, dedicat a productors de l'Alt Urgell. Així mateix, la fira comptarà amb una mostra ambulant amb 244 aparadors de moda, complements i alimentació en general.

D'altra banda, Sant Ermengol inclourà aquest any diverses novetats. Entre les quals, l'espai Fira&Music, dedicat a amenitzar els dos dies de fira amb música, davant del Palau d'Esports, o la nova ubicació de Gastrofira, que comptarà amb set *food trucks*.

Dissabte i diumenge
La Seu d'Urgell



Dissabte i diumenge
Alcarràs

La fira d'Alcarràs reivindica el boví

Alcarràs celebra diumenge la tradicional Fira del Comerç i el Rebost, amb la novetat que aquest any la fira incorpora demà el primer VedellaTast,

una iniciativa que servirà per reivindicar un dels productes estrella del municipi, la carn de boví. A més, ho farà a través del xef i showman de *Joc de cartes*

(TV3) Marc Ribas, que oferirà un *show cooking* a les 18.30 hores a les Escoles de Baix. Per la seua part, la Fira del Comerç serà l'escenari de diversos tallers, demostracions i parades artesanals, així com de degustacions, jocs i els Tres Tombs a cavall. A més a més, Sor Lúcia Caram s'encarregarà de triar la melmelada guanyadora del clàssic concurs.

La Vila del Llibre

Cervera dedica la quarta edició del certamen a la literatura de guerra



Dissabte i diumenge
Cervera

Sota el lema "Més llibres, menys conflictes", la quarta edició de Cervera, Vila del Llibre posarà l'accent en la literatura de guerra i els conflictes bèl·lics com a font d'inspiració. El carrer i la plaça Major acolliran parades de llibres i una oferta de més de mig centenar d'activitats literàries en un

esdeveniment amb la presència de 30 editorials catalanes. Montse Barderi, actual Premi Prudenci Bertrana; Jaume Cabré, Premi Nacional de Cultura; i l'editoria Maria Bohigas seran alguns dels noms propis que visitaran el certamen, que va anul·lar tots els actes previstos per avui. Per a la clausura hi haurà un concert de Big Mama dedicat a Teresa Pàmies pel seu centenari.

ARQUITECTOUR LLEIDA

Dissabte. Ruta guiada des de les 10.00 hores per la rambla Ferran de Lleida i quatre dels seus edificis històrics: les antigues cases Cros, Roch i Victoriano Muñoz i l'estació del ferrocarril, en una iniciativa del Col·legi d'Arquitectes de Catalunya a Lleida. Punt de trobada: a les 9.45 hores a l'Escola Camps Elís, que acollirà el taller MiniArquitectour fins a les 13.30 hores per a aquells que hi acudeixin amb nens.

FIRRA LES BORGES BLANQUES

Dissabte. Sisena edició del certamen, amb una desena de productors de cervesa de Ponent i una trentena de varietats. Al Parc del Terrall, de 12.00 a 1.00 hores, amb animació musical a càrrec de diversos grups de rhythm and blues, funk, folk, rock i swing. Activitats gratuïtes, excepte el dinar (13 € adults, 10 € nens).

CASSOLES DE TROS LLEIDA

Diumenge. La plaça del Molí de Sant Anastasi de la Bordeta acollirà la 2a

edició del concurs de cassoles de tros que organitza l'associació cultural Col·lectiu Bordeta.net. Esmorzar popular a les 9.15, mostra de cassoles de tros dels concursants (13.00), dinar (10 euros) i entrega de premis (15.30).

FIRA DE SANTA TERESA ESTERRI D'ÀNEU

Dissabte i diumenge. Fira ramadera, amb protagonisme del sector bovi dissabte i de l'equi pirinenc català diumenge. Degustacions de carn de vedella i de poltre, a més de concursos i sorteigs.

FIRA DEL BOLET SOLSONA

Dissabte i diumenge. Exposició i venda de bolets de temporada en un certamen també amb productes artesanals de proximitat.

EXPLORA BOLETS LLEIDA

Dissabte i diumenge. Al CaixaForum, per descobrir el món dels bolets. Sessions de 30 minuts, d'11.00 a 14.00 i dissabte també de 17.00 a 20.00 hores. Per a tots els públics.

La millor Castanyada a...
La Garbinada
Granyena de les Garrigues

Sopar + Ball 25 €
Sopar + 99 €
Habitació doble i esmorçar

Castanyes i panelllets per a tothom

Música en directe amb el grup **Sabor de Rumba**

Fes la teva reserva al 973 136 275. Places limitades.

FIRA DE SANT ERMENGOL DE LA SEU PRESENTACIÓ

La Seu celebra 25 anys de la Fira de Formatges

El **Fira&Music**, tastos per a celíacs o la reubicació de la Gastrofira, novetats

Tot està a punt perquè apugui el teló la mil·lenària Fira de Sant Ermengol. I amb sabor a efemèride, ja que commemora les noces de plata de la Fira de Formatges Artesans. Per tal de celebrar-ho com cal, s'han inclòs diverses propostes com el tast 25 Anys, el lliurament del premi Amic del Formatge a Salvador Maura o una degustació de formatges amb cervesa i productes de la Garrotxa.

Aquest quart de segle és un tret distintiu de la fira, a la qual

se sumen novetats com el nou espai Fira&Music, davant del Palau d'Esports; o la nova ubicació de la Gastrofira, amb 7 *food trucks*. Enguany s'obre als celíacs, amb un maridatge amb 7 formatges aptes per als intolerants al gluten. I inclou diumenge una caragolada solidària en pro de Taller Claror, a instàncies de la Fecoll. Sant Ermengol obre finalment dissabte i diumenge, ja que s'han anul·lat els actes d'avui a causa de la vaga i la situació del país.



La fira obre portes dissabte, en comptes de divendres la tarda.

El certamen supera les 400 parades

■ A banda dels 48 artesans de la Fira de Formatge, Sant Ermengol acull 11 participants a l'espai Tast Km 0; 7 concessionaris de la Seu a Autofira o 73 parades a la Fira d'Artesania, emplaçada a la plaça dels Oms i Portal de Cerdanya.

Quant a la Fira de Mostres, albergarà 9 associacions, 6 entitats i 21 empreses. La mostra ramadera comptarà amb exemplars de vaca, ovella i cabra, i l'àrea ambulant, 244 parades de moda, complements i alimentació general. Les zones d'aparcament de vehicles s'han incrementat i es distribueixen en zones est, nord i oest.

DISSABTE 19

10.00 Obertura de la 25a Fira. A l'aula de tast de la pista polivalent.

10.00 Obertura de tots els sectors de la Fira.

10.30 Joc de l'Hostaler, a càrrec de l'associació d'hostaleria de l'Alt Urgell.

11.00 Viatge de sensacions gastronòmiques elaborades amb la fusió de productes de l'associació Menja't l'Alt Urgell, a càrrec de Marisol Salvador i Agustí Porta. A Aliments del Territori i Tu.

11.00 És possible una vida sense tòxics, a càrrec de Manuel Yonova. A la fira de productes ecològics, al carrer Canonges.

11.30 Joc de l'Hostaler.

11.30 Concert de l'Escola Folk del Pirineu, Fira&Music. A l'Esplanada del Palau d'Esports.

12.00 Degustació de 3 tapes elaborades amb productes de Casa Bernadí, a càrrec de Ferran Vidal. A Aliments del Territori i Tu.

12.00 Taller pràctic de cuina de tardor, a càrrec de l'associació Macroblòtica Isana i escola Cuisiné

et Santé de René Levy. A la Fira de Productes Ecològics.

12.30 Concert de Magari: Liv Hallum i Ivan Garriga. Fira&Music.

13.00 7 maridatges x 7 formatges aptes per a celíacs, a càrrec de l'associació de Celíacs de Catalunya, delegació Alt Urgell-Cerdanya. A l'aula de tast.

13.00 Maridatge de cerveses i aiguardents El Gall Negre, a càrrec d'Agustí Porta i Jordi Blasco. A Aliments del Territori i Tu.

16.30 El tast dels premiats. Categoria Cabra, a càrrec de Ramon Roset. A l'aula de tast.

17.00 Taller de destil·lació de plantes aromàtiques en alambic de coure, a càrrec de Cal Margarit. A la fira de productes ecològics.

17.00 Tast de dos sakes fets a Tuixent amb maridatge a càrrec d'Antoni Campins. A Aliments del Territori i Tu.

17.45 Tast del formatge convidat 2019 Airas Moniz, a càrrec de Suso Maizara. A l'aula de tast.

18.45 Concert de l'escola municipal de música de la Seu. Fira & Music.

18.00 Degustació de 2 tapes elaborades amb formatges Cadí, a càrrec de Denis Michel. A Aliments del Territori i Tu.

18.00 Concert Trio Erika Weigand, Josep Pepon Vilarrubla i Ernest Pipó. Fira&Music.

18.30 Presentació del projecte Granja Cervesera Lo Vilot. A la Fira de Productes Ecològics.

19.00 Classe oberta i ballada de swing, a càrrec de Vve Swing Pirineu. A la plaça Patalin.

19.00 Concert No fem un trio. Fira&Music.

19.00 Cuina catalana amb formatge, a càrrec de Carles Gaig. A l'aula de tast.

19.00 Les nostres arrels: Idiazagal, xocolata, nous i txacolí, a càrrec d'Axiar Arbilla. A Aliments del Territori i Tu.

22.00 Tancament de la fira. A l'aula de tast.

DIUMENGE 20

10.00 Obertura de la 25a Fira. A l'aula de tast.

10.00 Obertura de tots els sectors de la fira.

10.45 El tast dels premiats, Categoria Vaca, a càrrec de Ramon Roset. A l'aula de tast.

11.00 Maridatge de iogurt, mató, formatge fresc, recuit, làctica i formatges madurats amb confitures i mel del territori, a càrrec de Jeroni Majoral. A Aliments del Territori i Tu.

11.00 Cuina saludable i concient. La importància dels aliments ecològics i de proximitat, amb Cristina Manyer. A la Fira de Productes Ecològics.

12.00 Tast maridat de vins de muntanya i formatges del Pirineu, a càrrec de Livins-Mountains Bikes. A l'aula de tast.

12.00 Degustació de diferents varietats de pomes, a càrrec d'Ablert Marquet i Pep Altimir. A Aliments del Territori i Tu.

12.00 IV trobada de Corals de l'Alt Pirineu. Sala Sant Domènec.

Caragolada solidària pro Taller Claror, a càrrec de la Fecoll. A la plaça Patalin.

13.00 Degustació de tastets elaborats per Moli Copia amb productes de Masifreu, a càrrec

de Victòria Roig. A Aliments del Territori i Tu.

13.15 Tast de formatges, cervesa i productes de la Garrotxa, a càrrec de Pep Nogué. A l'aula de tast.

16.00 El tast dels premiats, Categoria Vaca, a càrrec de Ramon Roset. A l'aula de tast.

17.00 Degustation-tasting de vedella llemosina. Presentació en francès i anglès, a càrrec de l'EOL. A Aliments del Territori i Tu.

17.15 La cuina amb formatge de Km 0, a càrrec d'El Rastell. A l'aula de tast.

18.00 Fricandó de vedella amb ceps, a càrrec de Michael Torres i Mohamed Behili. A Aliments del Territori i Tu.

18.30 Tast de formatges maridats amb cervesa Gall Negre, a càrrec de Salvador Maura. A l'aula de tast.

19.00 Presentació del projecte de recuperació de la ceba de Coll de Nargó, a càrrec d'Aurora Coll i degustació de producte amb la recepta del xef Diego Alis. A Aliments del Territori i Tu.

21.00 Tancament de la fira.

FIRA SIERMENGOL
LA SEU D'URGELL
18 TARDÀ - 19-20 OCTUBRE 2019

www.firastermengol.cat

Ajuntament de la Seu d'Urgell

FIRA DE SANT ERMENGOL DE LA SEU ESPAIS I PROPOSTES

Tot un aparador dels productors de l'Alt Urgell

|| Els espais Tast Km0-Gustum i Aliments del Territori i Tu potencien amb tastos i mostres de cuina elaborats de proximitat

El bo i millor de la terra torna a ser protagonista a Sant Ermengol. Recorre dos espais, Tast Km0-Gustum i la mostra culinària Aliments del Territori i Tu, de la Diputació, emplaçats al pavelló poliesportiu. L'espai Tast Km0-Gustum posa a la venda embotits, pa, coques, torrons, cerveses, aiguardents i carns comercialitzades per productors agroalimentaris de l'Alt Urgell. Qui vulgui tastar-los haurà d'adquirir prèviament un tiquet. Quant a Aliments del Territori i Tu, desplega 15 activitats gratuïtes de degustació i demostració als fogons per tal de fomentar

el consum d'aliments de proximitat. Triomfen els maridatges, siguin d'infusions o bé galetes, els formatges, vins i el iogurt, les cerveses i aiguardents amb un plat típic bavarès o el mató i altres derivats làctics amb confitures i mel o fusions de productes.

Es convidava a més a degustar tapes amb formatge, dos sakes, varietats de pomes o vedella llemosina. També observar en acció cuiners com Axier Arbillà, Michel Torres i Mohamed Behili. Per postres, es presentarà el projecte de recuperació de la ceba de Coll de Nargó i es degustarà un producte amb la recepta del xef Diego Alias.



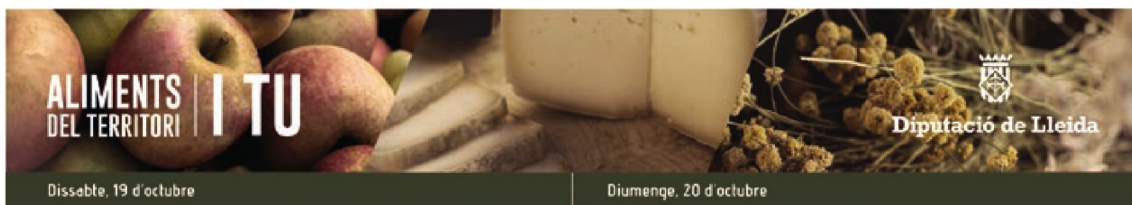
Maridatges de formatges amb vins o melmelades.

Parmigiano, eix a la sessió tècnica

■ Una jornada tècnica sobre el Parmigiano Reggiano dona el tret de sortida a la Fira de Formatges, amb 48 artesans desplegant més de 150 varietats. L'entrada és gratuïta i es podrà adquirir un tiquet de 8 euros que dona dret a 5 tasts de formatge i un de productes Km0. El formatge convidat és Airas Moniz i el concurs passa de 12 a 16 categories.

Tallers i xarrades a l'espai Eco

■ La Fira de Productes Ecològics torna a ser present al carrer dels Canonges i aplega prop d'una desena de productors que oferiran demostracions, tastos i venda. L'espai proposa tallers de cuina de tardor o un de destil·lació de plantes aromàtiques. També xarrades sobre com tenir una vida sense tòxics o la importància dels productes eco i l'aprofitament en la cuina.



De 10.15 a 11.00 h

Demostrativa de l'empresa Embotits i Carns Baridà, a càrrec d'Adrià i Agustí Porta amb els productes de la Xarcuteria Paques i del restaurant El Pastell; embotits artesans i plats d'autor de la Seu d'Urgell.

D'11.00 a 12.00 h

Viatge de sensacions gastronòmiques elaborades amb la fusió de productes de l'Associació Menja? l'Alt Urgell, a càrrec de Marisol Salvadó i Agustí Porta.

De 12.00 a 13.00 h

Degustació de 3 tapes elaborades amb productes de Casa Bernadí: sobrassada del pirineu calent amb mel i formatge emmental, bull d'onze celent amb formatge de cabra i picadeta d'oli i julivert, torradetes de pa integral amb llonganissa artesana, formatge fresc i allibrega, a càrrec de Ferran Vidal, de Casa Bernadí (Noves de Segre).

De 13.00 a 14.00 h

Maridatge de cerveses i aiguardents El Gall Negre, elaborats a Arsàquel seguint la llei de puresa alemanya, amb la col·laboració d'embotits i carns Baridà, SL, que ens acompanyarà amb un plat típic de carn de porc bavarès (Schweinshaxe), a càrrec d'Agustí Porta i Jordi Blasco.

De 15.30 a 17.15 h

A la recerca d'un maridatge ideal: Infusions i galetes, a càrrec de Vicky Mateu, sommelier de l'Infús (la Seu d'Urgell).

De 17.15 a 18.00 h

Tast de dos sakes fets a Tuixent amb maridatge. Petita xerrada: Què és el sake i les seves possibilitats gastronòmiques, a càrrec d'Antoni Campins, de Seda Lliquida (Tuixent).

De 18.00 a 19.00 h

Degustació de 2 tapes elaborades amb formatges de la Cooperativa CADI: - Petit Neu del Cadí al forn - La 'roclette' de Neu del Cadí A càrrec de Denis Michel Chupin del Restaurant Ca l'Ignasi de la Seu d'Urgell.

De 19.00 a 20.00 h

Les nostres arrels: Idiazabal, xocolata, nous i xocolat, a càrrec del cuiner Axier Arbillà, del Restaurant Arbelbeke (la Seu d'Urgell).

De 10.45 a 11.30 h

Degustació de iogurt, meló, formatge fresc, recuit, làctics i formatges medulars, a càrrec de Jeroni Majoral, de formatgeria artesana amb ramal propi de Col Mejuba, (Alàs).

De 11.30 a 12.00 h

Degustació de diferents varietats de pomes: Royal Gala, Golden i Fuji, a càrrec d'Albert Marquet i Pep Altirer de Pomes del Cadí (Arta).

De 12.00 a 13.00 h

Maridatge de formatges i vins, de la DOP Formatge Alt Urgell-Cerdanya i la DO Costers del Segre, a càrrec del sommelier Jordi Martínez.

De 13.00 a 14.00 h

Degustació de tastels elaborats per MossCopa amb productes de Mefrisseu SA, a càrrec de Victòria Roig, de Mefrisseu SA (la Seu d'Urgell) i de Jordi Fernández del restaurant el MossCopa (la Seu d'Urgell).

De 17.00 a 18.00 h

Maridatge de formatges del Mes d'Eroles amb cerveses artesanes ViP, a càrrec de Salvador Mauró i Marisol Salvadó.

De 18.00 a 19.00 h

Fricandó de vedella amb ceps, a càrrec de Michael Torres, cap de cuina del Restaurant Tapies i Mohamed Behili, cap de cuina de restaurant Koltja, de l'Hotel el Castell de Cuiat (la Seu d'Urgell).

De 19.00 a 20.00 h

Presentació del projecte de recuperació de la ceba de Coll de Nargó, a càrrec de la investigadora de la Fundació Miquel Agustí Aurora Rull i degustació del producte amb la recepta elaborada pel xef Diego Alias, del restaurant Ca l'Amador (l'la de Cadí).

La mostra alimentària comptarà amb la col·laboració d'aigua de l'empresa PINED (Estamariu).

