

# sortida >>

PER CATALUNYA I ANDORRA



REVISTA DE PROMOCIÓ TURÍSTICA I CULTURAL

NÚM. 20 OCTUBRE - NOVEMBRE DE 2016 **EXEMPLAR GRATUÏT L**



Situat al veïnat de Ventolà, a la Vall de Ribes, hi trobem un restaurant rústic que està obert els 365 dies de l'any i que ofereix la millor cuina tradicional catalana de muntanya.

El restaurant Ca l'Anna de Ventolà ens proposa una aventura gastronòmica amb els elements més propis de la gastronomia ripollesa en un entorn natural excepcional que permet gaudir de les millors vistes de la Vall de Ribes.

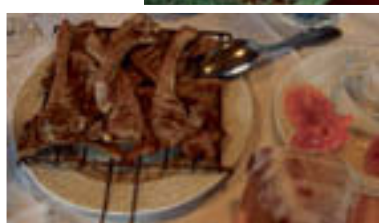
Ca l'Anna de Ventolà és un plaer en tots els sentits: el del paladar, el de la vista i el mediambiental.



Ca l'Anna de Ventolà disposa d'una àmplia carta amb plats elaborats amb productes de la terra. Especialitzat en la cuina de muntanya de la qual en destaquen la cassola d'ànec, els canelons casolans, la vedella amb bolets, les faves a la catalana, la graellada de carn, els peus de porc i els embotits de la Vall de Ribes, Planoles i del Ripollès.



## ELS PLATS MÉS TRADICIONALS DE LA GASTRONOMIA CATALANA EN UN PARATGE EXCEPCIONAL I AMB LES MILLORS VISTES DE LA VALL DE RIBES



**Restaurant Ca l'Anna**  
Plaça de la Constitució, s/n - Ventolà  
17534 Ribes de Freser  
Tel.: 972 72 72 60

La tardor és el temps dels paisatges espectaculars, la diversitat dels colors a casa nostra des d'Andorra, Catalunya i Catalunya Nord, es converteix en un paradís que convida a fer passejades i desplaçaments ben agraïts per la descoberta. La gastronomia que també aporta el sabor de molts productes que són motiu d'organitzacions de

mostres com és el cas del porc, les llegums, el formatge o les tradicionals del bestiar com la de l'ovella o el del cavall del Pirineu. Tot plegat convida a fer una ruta de poble a poble i a gaudir de llargues passejades amb amics o familiars per rutes ben atractives en una època de l'any que sedueix arreu del nostre territori.

## LA RUTA DEL CARRILET OLOT-AMER

P28a31



## LA FIRA DE SANT ERMENGOL

LA SEU D'URGELL

P36i37

## XXV MOSTRA DE JAZZ A

SANT BOI  
DE LLOBREGAT

P40a43



Índex .....	P3
El Pallars Jussà .....	P4i5
La Fira catalana de l'ovella a Ripoll .....	P6
Fugint de l'Holocaust .....	P7
Jornades gastronòmiques del llegum al vallès oriental .....	P8i9
La Pobla de Lillet i l'allioli de Codony .....	P10i11
L'alta Ribagorça, terra de bolets .....	P12i13
Setcases i porta d'entrada al Parc Natural de les capçaleres del Ter i del Freser .....	P14a16
Hotel Albereda, espai gastronòmic de Nandu Jubany .....	P17
Un dia al Papiol .....	P18a21
Sitges Houses .....	P22i23
Olot, Fira Orígens .....	P24i25

Les gorges de la Fou .....	P26
Museus de Barcelona, la ruta de l'aigua .....	P27
La ruta del Carrilet d'Olot a Amer .....	P28a31
Tursitren .....	P32i33
Casar-se a S'Agaró hotel .....	P34i35
Fira de Sant Ermengol de la Seu d'Urgell .....	P36i37
Fira de Puigcerdà, XXXVI concurs tradicional de cavalls del pirineu .....	P38
Parc Animalier de Les Angles .....	P39
Jazz Sant Boi .....	P40a43
Manuka World .....	P44i45
Terra de Comtes i Abats .....	P46
Som Cultura .....	P47
Hotels Ultònia .....	P48

Difusió

A totes les comarques de Catalunya,  
Catalunya Nord i Principat d'Andorra

Distribució

Més de 2000 punts de recollida  
repartits en les comarques de  
Catalunya i Andorra.

Editors

iTram Comunicació  
Colònia Santa Maria,  
Ctra. C-17 km 91,5 17500 Ripoll  
Tel.: 972 70 21 12  
Fax: 972 71 41 60  
[info@itramcomunicacio.com](mailto:info@itramcomunicacio.com)

Promarts SA

Av. del Príncep Benlloch, 24  
AD 200 Encamp  
00376 73 11 11 · 00376 364 154  
[aferraz@cadenapirenaica.com](mailto:aferraz@cadenapirenaica.com)

ETV Comunicació Grup

C/ Verge de Guadalupe, 28-30  
08950 Esplugues de Llobregat.  
Telf.: 933729100  
[fcc@etv.cat](mailto:fcc@etv.cat)  
[www.etv.cat](http://www.etv.cat)

Edició

25.000 exemplars  
Direcció editorial: Francesc Rubió,  
Antoni Ferraz i Frederic Cano  
Direcció: Francesc Rubió  
Redacció: Judith Espert, Laura Segur,  
Xavi Roura, Guillem Sánchez, Albert  
Güell, Joan Sarria, Cristina Fargas i  
Laura Dallerés  
Correcció: Xavi Roura  
Fotografia: Josep Ma Buxassas, i  
Eudald Teixidor  
Disseny i maquetació: Eudald Tutllo i  
Anna Sanz  
Publicitat: Manoli Santoro, Carles  
Sierra i Maria Martos  
Impressió: Indugraf

DIPÒSIT LEGAL: GI.1612-2013



# CONCA DE DALT: DOTZE POBLES, DOTZE MERAVELLES



Rivert

**Ri**vert és una de les viles més boniques de la comarca, on dóna la sensació que cada cosa encaixa amb perfecció, on les parets de roca formen part del mobiliari urbà. Els seus colors de tons grisos, similars als de les façanes de les cases, fan que les roques quedin integrades als carrers del poble de forma capritxosa. **També encaixa amb bon gust l'aigua, que se'ns dubte és la protagonista del lloc.** En una bassa on antigament s'abeuraven els animals i que també servia de safareig, amb sort, s'hi poden veure tritons pirinencs que hi viuen durant tot l'any. També hi ha una font, i un salt d'aigua que prové de la Serra de Lleràs i que durant anys va servir per fer funcionar el molí de farina i d'oli.

## CLAVEROL

Des de l'alt d'un turó domina amb orgull el pantà de Sant Antoni i la plana de La Pobla de Segur. **És un poble amb història**, un poblet que encara conserva l'estructura defensiva de vila closa, **com ara la torre defensiva de l'antic castell, una torre de set metres d'altura que data del segle XI.** Als seus voltants hi domina l'agricultura de secà, l'olivera i alguns arbres fruiters. També hi trobem el Parc de les olors, on ho aprendreu tot sobre les plantes aromàtiques.



Epicentre  
Centre de Visitants del Pallars Jussà  
Passeig del Vall, 13  
25620 Tremp  
973 65 34 70  
epicentre@pallarsjussa.cat  
www.pallarsjussa.net  
www.concadalt.cat/descoberta/

## ARAMUNT

És probablement el poble més jove del Pallars Jussà, conviu amb Aramunt vell, els habitants del qual des dels anys trenta fins als seixanta van anar traslladant les seves cases allà on tenien els camps, els corrals i els molins. L'Aramunt nou reposa als peus de la muntanya de Sant Corneli a la vora del pantà de Sant Antoni, és un lloc tranquil, de paisatges relaxants i d'història, amb molt per oferir als seus visitants. La visita a **les trinxeres i búnquers de Sant Corneli** recorda una de les batalles més sagnants de la Guerra civil al Pirineu de Lleida.

## ERINYÀ

Enclotat en una vall envoltada per massissos de conglomerat vermells conserva encara bona part de l'aroma del passat. Els seus veïns han sabut conservar-ne l'estructura, una forma cuidada de vila closa amb arcs d'entrada als carrerons, de balconades i de façanes de pedra ocre.

## HORTONEDA

Una enorme paret de roca calcària s'alça majestuosa, és l'imponent Roc de Santa, **les seves formes recorden a les muntanyes de Montserrat** i s'han convertit en el símbol més important del poble. Aquesta vila també presumeix de ser una de les **portes d'entrada a la Reserva Natural de Boumort**, una de les riqueses naturals de Catalunya.





### PESSONADA

És un poble tranquil, que desbor- da naturalesa i història. Delimita amb la Reserva de Boumort i està farcit de **vestigis de la Guerra Civil, com ara búnquers, trinxeres i inicis de passadissos subterranis**, avui rehabilitats i que formen part del llegat històric de la comarca.

### PONT DE CLAVEROL

Va ser un dels ports fluvials més importants de Catalunya durant el segle XIX i part del XX. Pels seus carrers s'hi passejaven **els raiers**, cavallers fluvials, homes valents que arriscaven les seves vides riu avall per transportar la fusta dels boscos del Pirineu. **L'Espai Raier**, ubicat en origen al Pont de Claverol, actualment es troba al costat de l'estació de La Pobla de Segur.

### SANT MARTÍ DE CANALS

Se'ns dubte, **un dels tresors de Sant Martí de Canals són els vestigis de la seva etapa medieval**. El carrer major, amb flors als balcons i una gran portalada que el presenta des de la plaça, és una de les meravelles del poble. El carrer, que conserva la pedra originària, porta fins a l'església romànica que té el mateix nom de la vila, restaurada en diverses ocasions i amb una façana actual del segle XVII.

### LA VALL DE SERRADELL

És una de les més feréstegues i espectaculars de la comarca. **Els seus paisatges estan tenyits de roques de conglomerat, de coves, de balmes i de parets que cada cop criden més l'atenció als escaladors**. El poble, que es va anar formant als peus del castell de Serradell, del qual ara en queden poques restes, està situat a la riba esquerra del riu que porta el mateix nom.

### SOSSÍS

Arrecerat a la riba esquerra de la Noguera Pallaresa, a més de l'activitat agrícola i ramadera tradicional, **ha**

**tingut un passat industrial destacable**, amb les mines de carbó, de les quals en queden restes de les instal·lacions i les entrades, i amb la producció hidroelèctrica, amb el canal que provinent de Llania delimita el terme pel sud i que duu l'aigua a la central.

### TORALLA

**Sembla un poble de pessebre**, i és que les seves cases s'arrecceren sota la roca i al voltant de l'església romànica de l'Assumpció. Un dels seus principals atractius són les galeries que es troben amagades en les grans roques que custodien el poble a les seves esquenes, la més coneguda és l'anomenada Cova de Toralla.

### TORALLOLA

I, per acabar amb els pobles de Conca de Dalt, trobem **Torallola**, un dels balcons del Pallars Jussà que **ofereix unes de les vistes més àmplies i riques de la comarca**. Si a Rivert el que destaca és l'aigua, a Torallola ho fan el vent i el sol. I és que aquest petit poble pallarès s'enfila dalt d'un turó i gaudeix del sol des que surt fins que es pon.



Viatge als orígens  
Pallars Jussà

Embassaments on practicar esports aquàtics, més de 350 km de senders senyalitzats on caminar i pedalar, accés al P.N. d'Argüestortes amb telefèric, congosts de vertigen i un patrimoni impressionant... és el Pallars Jussà!

[www.pallarsjussa.net](http://www.pallarsjussa.net)



# FIRA CATALANA DE L'OVELLA

## 15 D'OCTUBRE



La Fira Catalana de l'ovella s'inclou dins la fira de Santa Teresa que es celebra a Ripoll des de temps immemorial tot i que fou sol·licitada i concedida formalment l'any 1843. La fira de Santa Teresa fou, com la majoria de les fires del Pirineu, una mostra lligada a les activitats agrícoles i ramaderes on s'aprofitava el pas dels ramats transhumants a la tardor per portar a terme les fires.

L'evolució de les activitats econòmiques al Ripollès han anat transformant la fira de Santa Teresa que arribà a ser una mostra de tipus general, desapareixent la presència del bestiar durant la dècada dels seixanta, del segle passat. L'any 1985 s'inicia la Fira catalana de l'ovella a iniciativa de l'Ajuntament de Ripoll i la col·laboració dels veterinaris titulars, l'oficina del DARP i els ramaders del Ripollès, amb la voluntat de fer una mostra de bestiar oví, especialment amb bestiar de la raça ovina ripollesa procurant que aquesta activitat serveixi de trobada entre els pastors, ramaders i altres professionals del sector ramader de Catalunya.

La Fira es realitza el dia 15 d'octubre, dissabte, i es preveu portar a Ripoll unes 35 explotacions de bestiar oví, prioritàriament de raça ripollesa, provinents de la comarca del Ripollès però també d'altres zones de Catalunya. També la Fira preveu uns espais per a l'artesanaria alimentaria relacionada amb l'activitat agrària.

Dins la mostra de bestiar també hi seran presents exemplars de les diverses races d'oví presents a casa nostra, a més de la ripollesa.

Enguany la Fira coincideix amb el mercat setmanal del dissabte amb la qual cosa es respecten la majoria dels espais dedicats al mercat setmanal excepte els de la zona del passeig del Mestre Guich, plaça Escorxador on s'ubica el bestiar oví; també es reserven alguns espais per als productes relacionats amb el xai i la ramaderia.



**Ajuntament de Ripoll**  
Plaça de l'Ajuntament, 3  
17500 Ripoll

Tel. 972 71 41 42 · Fax. 972 70 36 16  
ripoll@ajripoll.cat · www.ripoll.cat

### PROGRAMA

Al pg. Mestre Guich i pl. Escorxador

#### De 10h a 14h

- Mostra de Bestiar oví de raça ripollesa i altres raçes autòctones de Catalunya.
- Concurs de bestiar (premis al millor marrà, millor lot d'ovelles i millor lot de xaies).

#### A partir de les 9.30h

- Esmorzar de productes derivats del xai.

Al Centre cívic i cultural Eudald Eudald Graells (pg. Sant Joan, 1)

#### Durant el matí

- Mostra de productes i eines relacionades amb les ovelles i els ramats. Exposició i venda de productes alimentaris, eines, publicacions del món dels ramats, productes veterinaris.

· Exposició "La Ramaderia Transhumant al Ripollès" promoguda pel Consell Comarcal i el Centre d'estudis comarcals del Ripollès

#### A les 13h

- Xerrada: "Pinzellada històrica de l'ovella a Catalunya" a càrrec de Joan Ferran, veterinari.
- A continuació Repartiment de Premis del Concurs i obsequis als participants de la Fira.

A la plaça Sant Eudald

#### · A les 17h

Espectacle infantil "Sra Bombolles" i a continuació taller de bombolles.

#### Durant tot el dia

Parades d'artesanaria a la pl. Gran, pl. de la Lira i c. Jacint Verdaguer.

#### Durant el matí

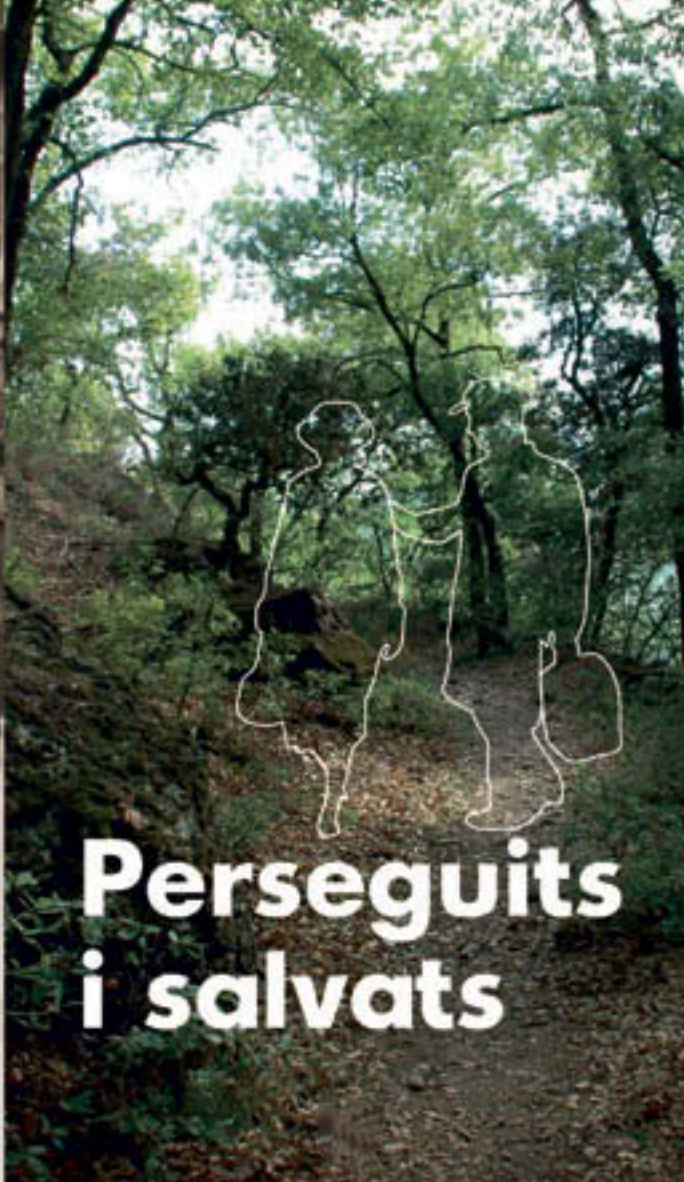
Mercat setmanal al pg. Sant Joan; pl. Sant Eudald, Clavé, Tomàs Raguer i Llibertat i c. Jacint Verdaguer.

#### Durant tot el dia

Fira de productes artesanals en el marc de la Fira de Santa Teresa, prioritant els productes relacionats amb el xai i la ramaderia i altres de mercat tradicional a les places Sant Eudald, Gran, La Lira i c. Jacint Verdaguer.

Organitzen o col·laboren en la organització l'Ajuntament de Ripoll, el Departament d'Agricultura i Acció Rural, Generalitat de Catalunya, la Diputació de Girona, l'Associació Nacional de Criadors d'Oví de Raça Ripollesa (ANCRI) i el Conjunt de Ramaders del Ripollès.





**Perseguits  
i salvats**

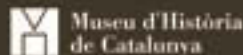
# FUGINT DE L'HOLOCAUST

Catalunya i els refugiats jueus  
de la Segona Guerra Mundial

Exposició: del 7 de setembre al 26 d'octubre de 2016,  
Sala Gòtica de l'Institut d'Estudis Ilerdencs

Visites guiades: 17 de setembre (12.30 h),  
6 d'octubre (18.30 h) i 23 d'octubre (12.30 h).

[www.fpiei.cat](http://www.fpiei.cat) • [www.perseguitsisalvats.cat](http://www.perseguitsisalvats.cat)





# II JORNADES GASTRO

## LLEGUMS DEL VALLÈS ORIENTAL

El Vallès Oriental i, per extensió, tot el prelitoral català, ha estat des de sempre una zona amb una gran riquesa hortícola fruit de diversos factors: sòls de qualitat amb extensions relativament planes, climatologia benigna i disponibilitat d'aigua, sobretot als fons de vall. Ja des de temps immemorials, s'ha citat l'interès agronòmic d'aquesta comarca i s'han identificat les seves aptituds per produir aliments de qualitat, especialment hortícoles.

Des dels anys seixanta del segle XX, el model tradicional d'explotació agrària de la comarca ha patit un ràpid procés de canvi, principalment per l'arribada de tecnologia -la mecanització del camp-, la introducció de noves varietats de cultius -majoritàriament híbrides-, el deslligament de la fertilització orgànica i dels guarets a les rotacions de conreus, la forta pressió demogràfica i, en darrer terme, un sòl urbà, especialment industrial, que ha entrat directament en competència amb els usos agraris.



CONSELL COMARCAL DEL VALLÈS ORIENTAL / XAVIER SOLANS

El Vallès Oriental conserva una marcada biodiversitat hortícola fruit de la gran quantitat de paisatges i d'un sector primari que resisteix, moltes vegades, en forma de petites explotacions o horts. Així ho han corroborat diversos estudis que han destacat una alta diversitat biocultural en aquestes petites explotacions o horts i que representen un nínxol significatiu per conservar el material genètic, cobrir les demandes alimentàries d'algunes llars i mantenir els valors culturals, tradicionals i culinaris locals.

L'expansió de l'agricultura industrialitzada, durant els anys seixanta (s.XX) va fer que molts sistemes de cultiu tradicionals es transformessin i que moltes varietats lo-

cals, al llarg d'aquets anys, s'hagin perdut en favor d'altres adaptades a les necessitats de l'agroindústria. Segons dades de la FAO, actualment es coneixen prop de 30.000 plantes terrestres comestibles, però només, 30 alimenten el món i 5 cereals proporcionen el 60% de l'energia alimentària a la població mundial. Els cultius millorats representen el 50% dels aliments mundials quan, a la vegada, existeixen 7,4 milions de mostres de cultius a 1750 bancs de germoplasma arreu del món.

Les varietats locals suposen un tresor inestimable i unides als coneixements tradicionals de la pagesia sobre el seu cicle i cultiu poden garantir la seguretat alimentària, l'equilibri ecològic i



# NÒMIQUES DE



CONSELL COMARCAL DEL VALLÈS ORIENTAL / XAVIER SOLANS

la riquesa culinària de la nostra societat. A la nostra comarca també hem patit la pèrdua de l'agrobiodiversitat i és, per aquesta raó, que s'estan fent esforços per conservar i reproduir aquelles varietats locals que puguin tenir interès culinari.

La comarca del Vallès Oriental era tradicionalment una terra de llegums: als anys 60 (s.XX) s'hi cultivaven prop de 54 varietats de mongetes. D'aquestes, actualment se'n cultiven 25 varietats; moltes d'elles en poca quantitat i en petites explotacions, gràcies al compromís i a la implicació dels pagesos que les han mantingut.

El Consell Comarcal del Vallès Oriental, dins el marc de la Xarxa Productes de la Terra de la Diputació de Barcelona, està treballant amb els productors per recuperar diferents varietats de llegums i mongetes i aconseguir que aquestes varietats puguin arribar als consumidors i puguin gaudir d'un aliment tan complet com són les

llegums. Actualment el consumidor pot adquirir fàcilment cigronet petit, llenties, mongetes del ganxet, del carall o carai, genoll de Crits, de la neu, ull de perdiu o renega negra entre altres.

Aquest any el Consell Comarcal del Vallès Oriental organitza les II Jornades Gastronòmiques de llegums del Vallès Oriental (<https://productesdelvalles.wordpress.com/>), on més de 20 restaurants de la comarca oferiran del 1 de desembre al 31 de març diferents plats elaborats amb llegums i especialment mongetes de varietats recuperades.

Es podran tastar les típiques mongetes amb botifarra, però també altres elaboracions com gelat de mongeta renega negra amb cansalada i cruixent d'espínacs, cigró menut amb bacallà i romesco, crema de mongeta de la neu amb botifarra negra, llenties amb verdures i botifarra del perol o mongeta vallfornesa amb cocotxes de calamar i all i pebre.



Fotos: Consell Comarcal del Vallès Oriental



Àrea de Desenvolupament Local del Consell Comarcal del Vallès Oriental

C. Miquel Ricomà 46

08401 Granollers

Tel. 938 600 702

Fax. 938 790 444

[productesdelvalles.wordpress.com](https://productesdelvalles.wordpress.com)



El municipi es troba a la part nord-oriental del Berguedà a 843 m d'altitud.

Antigament aquesta vall era un niu de masies estructurades entorn de la parròquia de l'antic **Monestir de Santa Maria** i el **Castell** dels Senyors de **Lillet**. El monestir, ja esmentat l'any 819 en documents, ha sofert molts canvis al llarg del temps, essent avui dia una mena de museu de diferents èpoques constructives on es destaquen les restes de l'absidiola pre-romànica, la nau central i el claustre romànic llombards (s. XI - XII), el creuer i la porta nord gòtics (s. XIV) o les columnes de tosca, els capitells de guix i la porta oest clàssic-barrocs (s. XVI - XVIII).

A tocar de l'antiga canònica es troba la **Rotonda de Sant Miquel**, església consagrada l'any 1000 que complia les funcions de capella secundària i és un dels pocs exemples de planta circular que trobem a Catalunya.

A mitjan s. XIV va començar a construir-se el Pont Vell per franquejar el Llobregat en el camí ral que duia a la Cerdanya. És un pont d'estil romànic, actualment d'una sola arcada, que és la imatge del poble.

A causa del creixement de la població durant el s. XVII es va decidir transformar l'antiga capella privada del castell del pujol en **Eslésia Parroquial**. Patí reformes durant tot el segle següent i fou acabada el 1784. A l'exterior destaca la seva erosionada portalada barroca, a dins custodia

# LA POBLA DE LILLET

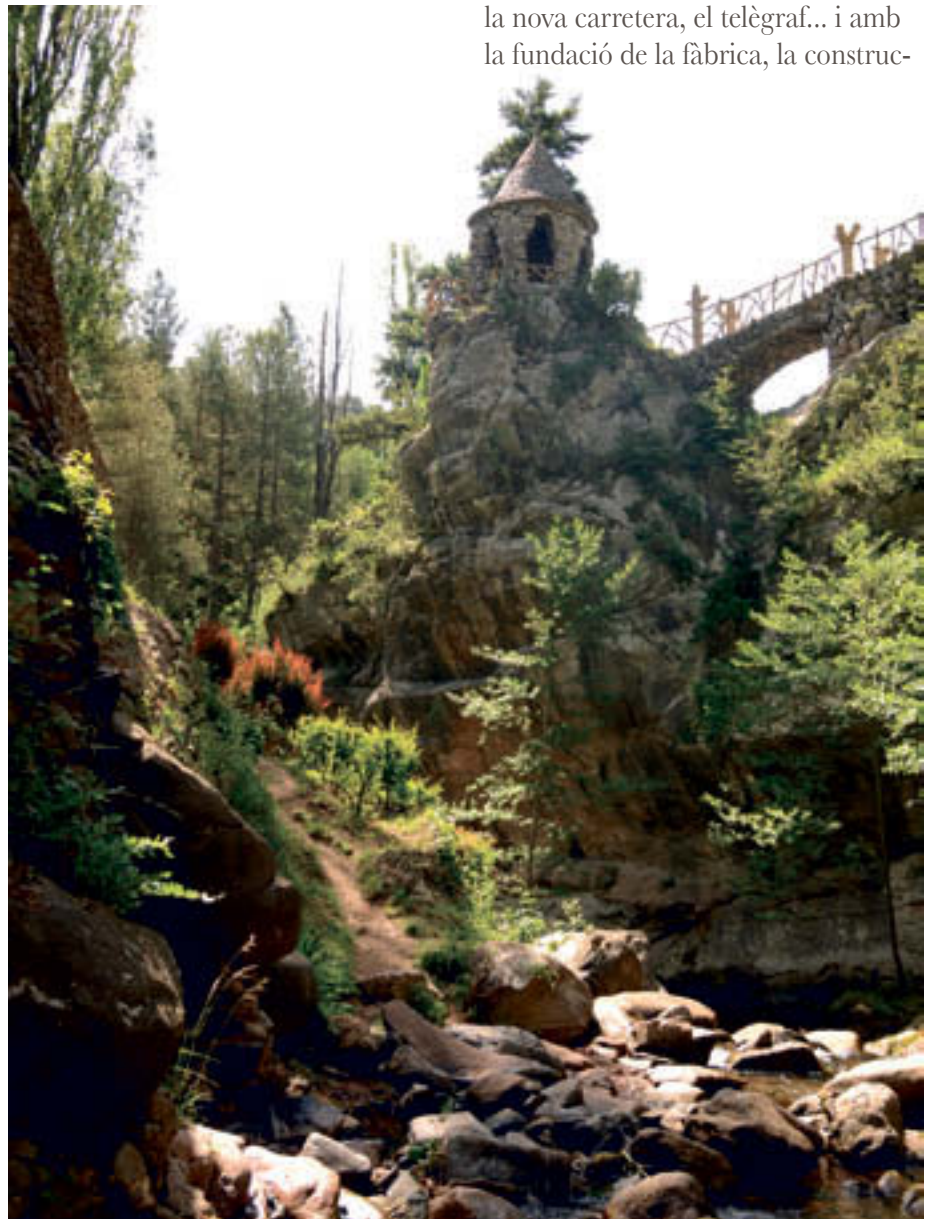
## UN PARADÍS DE TARDOR

la magnífica talla romànica de fusta policromada del s. XII que es venerava al monestir, el **Crist Majestat** e Lillet i una joia desconeguda, la talla de l'**Assumpció de la Verge** obra de Frederic Marès.

La **Ruta pel Nucli antic** ens descobreix part del passat i la nostra història, un passeig entre carrers estrets i empedrats, petites places i passos per sota de cases que ens porten a racons impensables.

La Vall va passar d'agrícola i ramadera a industrialitzar-se. Aquest procés va començar als segles XVIII i XIX va tenir el seu màxim esplendor durant la primera meitat del XX. Van prosperar les serradores i les fàbriques tèxtils. Fruit d'aquesta industrialització va aparèixer un personatge clau, l'Eusebi Güell, que va fundar la seva fàbrica cimentera (Asland) al paratge del Clot del Moro.

En aquella època hi va haver els grans avenços: l'arribada de la llum, la nova carretera, el telègraf... i amb la fundació de la fàbrica, la construc-



Ajuntament de La Pobla de Lillet  
Plaça de l'Ajuntament, s/n  
08696 La Pobla de Lillet  
93 823 60 11  
[www.poblalillet.cat](http://www.poblalillet.cat)



# LA POBLA DE LILLET



ció del **Tren del Ciment**, conegut com a Carrilet, que servia tant per proveir-la de carbó com per distribuir el producte acabat cap a d'altres contrades i posteriorment també donant servei a passatgers. En l'actualitat, un tram recuperat permet gaudir dels paisatges i del passat industrial.

Els enginyers anglesos que van venir per ampliar les mines de carbó del Catllaràs necessitaven un habitatge i Güell va encarregar a Gaudí el

projecte. Els burgesos Artigas van ser els seus amfitrions i durant la seva estada, el genial arquitecte, a més de dur a terme el disseny del **Xalet del Catllaràs**, va obsequiar la família amb uns jardins que la gent va anomenar popularment font de la magnèsia i avui són reconeguts arreu com a **Jardins Artigas**.

El **Catllaràs** ofereix frondosos boscos, fonts cristal·lines, senders senyalitzats i pistes que condueixen a sumptuosos miradors sobre la vall

que donen delit als esportistes; amb una fauna i flora característiques, com la flor de neu, els lliris, els galls fers i els ramats de cèrvols; els bolets i la caça i l'àrea recreativa del **Santuari de Falgars** el lloc ideal per fer un àpat qualsevol dia en família. El santuari és la llar de la Verge de Falgars, una preciosa talla gòtica d'alabastre, patrona de la Poble de Lillet.

## MERCAT DE NADAL I CINQUENA FIRA DE L'ALLIOLI DE CODONY

La cinquena edició de la **Fira de l'allioli de codony** tindrà lloc el dissabte 3 de desembre. Aquest certamen aplega parades de productes agroalimentaris i que aquest any coincideix amb el Mercat de Nadal.



**L'Allioli de codony** és una salsa típica del Berguedà que se sol menjar durant els mesos de tardor-hivern, i que es fa amb codonys (en algunes cases també s'hi barreja poma), alls, oli d'oliva cru i rovell d'ou (també sal i sucre). Amb tots els ingredients es lliga una salsa que és molt gustosa i que pot acompanyar carns o es pot menjar amb pa com si fos una confitura molt especial.

# L'ALTA RIBAGORÇA TERRA DE BOLETS



Com bé és sabut, un dels menjars més importants de la gastronomia de tardor són els bolets que es troben abundantment a l'Alta Ribagorça. Així doncs, i aprofitant aquesta riquesa autòctona, els caps de setmana del mes d'octubre, 11 restauradors i el Patronat Comarcal de Turisme, organitzen les Jornades Gastronòmiques del Bolet a l'Alta Ribagorça.

La gran varietat de sabors, aromes i textures d'aquests petits fongs com el cep a la tardor, el rossinyol a l'estiu i tardor, el rovelló primerenc des del mes d'agost fins a mitjans de la tardor, el fredolic, la mocosa blanca i mollerics a finals de la tardor i principis d'hivern, converteixen aquest producte en la base ideal de molts plats de la nostra gastronomia i contribueixen a renovar i donar el segell de qualitat a la cuina ribagorçana, introduint-se en tota classe de plats, des de les amanides als guisats tradicionals, passant per les truites, els arrossos, les salses i fins i tot les postres.

Tots els assistents a les Jornades, entraran al sorteig d'un cap de setmana per a dues persones a l'Alta Ribagorça i un lot de productes agroalimentaris de la zona. Enguany, es repartirà entre els clients, un calendari de taula dels bolets de l'Alta Ribagorça. A més, els caps de setmana i paral·lelament a les Jornades hi ha tot un programa d'activitats variades com fires, sortides per anar a plegar bolets, exposicions...

Aquestes jornades són un vehicle de promoció de la riquesa gastronòmica de l'Alta Ribagorça i un dels esdeveniments més esperats del calendari culinari de les nostres terres alhora que repercuteixen favorablement en la dinamització econòmica de la comarca.



En qualsevol cas, fent un cop d'ull a les propostes d'aquesta edició, s'hi troben plats de base tradicional com també d'altres de concepció més moderna on es podrà apreciar aquests contrastos. Tant si s'elegeix al gust, o bé s'opta pels consells i suggeriments dels professionals, està assegurat un alt nivell de qualitat en un ambient acollidor. Només ens resta desitjar que els bolets no faltin i que es pugui gaudir un any més, dels bolets de muntanya acabats de plegar.



**Turisme Alta Ribagorça**  
Av. Victoriano Muñoz, 48,  
25520 El Pont de Suert  
Tel. 973 690 402 | 902 101 516  
[www.turismealtaribagorca.cat](http://www.turismealtaribagorca.cat)

## RECEPTA

### ROVELLONS AMB BACON

#### Ingredients:

- 6 talls de bacon
- 1kg de rovellons
- 2 alls
- 2 branques de julivert
- Oli
- Sal

#### Preparació:

Després d'haver collit els rovellons, s'han de rentar molt bé amb aigua i s'han d'escórrer. Cal ficar-los a una safata dintre del forn (preferiblement forn de llenya), perquè vagin traient l'aigua. L'all, el julivert i el bacon es tallen a trossets petits i una vegada que els rovellons ja s'han després de tota l'aigua, anirem afegint a cada rovelló una mica de sal, l'oli i els ingredients que s'han tallat. Es deixa coure tot uns cinc minuts i ja estan llestos per menjar.







MADE IN  
ALTA  
RIBAGORÇA

*Cap de setmana del 7  
al 9 d'octubre*

- **RESTAURANT CASA PEIRÓ**  
Tel. 973 297 002 • Còll
- **RESTAURANT CASA PRADES**  
Tel. 973 690 844 • El Pont de Suert
- **RESTAURANT LES CUMBRES**  
Tel. 973 690 208 • El Pont de Suert

*Cap de setmana del 14  
al 16 d'octubre*

- **RESTAURANT LA GRANJA**  
Tel. 672 711 065 • Erill la Vall
- **RESTAURANT MANANTIAL**  
Tel. 973 696 210 • Balneari  
Caldes de Boí
- **RESTAURANT VILLA MARIA**  
Tel. 973 691 029 • Llesp

*Cap de setmana del 21  
al 23 d'octubre*

- **RESTAURANT L'AÛT**  
Tel. 973 696 048 • Erill la Vall
- **LLESQUERIA L'EMPRIU**  
Tel. 973 696 157 i 699 140 799  
Taüll

*Cap de setmana del 30  
d'octubre a l'1 de  
novembre*

- **RESTAURANT CASA JOANOT**  
Tel. 973 690 567 • Iran
- **RESTAURANT EL FAI**  
Tel. 973 696 201 • Taüll
- **ASADOR VASCO SIDRERIA  
KARPANTA**  
Tel. 973 696 370 i 609 763 388  
Pla de l'Ermita de Taüll



**Alta  
Ribagorça**

Patronat Comercial de Turisme  
Restauradors de l'Alta Ribagorça

Informació:

Tel. 973 69 04 02 • 973 69 03 53

pturisme@ccar.ddl.net

[www.turismealtribagorca.cat](http://www.turismealtribagorca.cat)



[www.facebook.com/turismealtribagorca](http://www.facebook.com/turismealtribagorca)



[www.twitter.com/turismealtribagorca](http://www.twitter.com/turismealtribagorca)

# 22<sup>es</sup> Jornades Gastronòmiques del Bolet

**a l'Alta Ribagorça**  
Pirineus de Lleida

*del 7 d'Octubre a  
l'1 de Novembre  
2016*



**CATALUNYA 2016**  
REGIÓ EUROPEA DE LA GASTRONOMIA



# SETCASES

PARC NATURAL DE LES CAPÇALERES DEL TER I DEL FRESER

PAISATGE I GASTRONOMIA

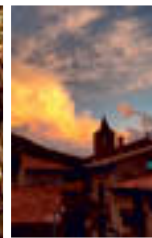
## TARDOR











**SETCASES** ÉS LA PORTA D'ENTRADA A UN DELS PARCS NATURALS D'EUROPA QUE TÉ LA PECULIARITAT D'ENAMORAR A TOTES LES ÈPOQUES DE L'ANY. EL MUNICIPI DE SETCASES ÉS UN DELS PRINCIPALS EXPONENTS TURÍSTICS DE LA COMARCA DEL RIPOLLÈS. LA SEVA SITUACIÓ PRIVILEGIADA A 1.260 METRES D'ALTITUD I AMB UN DELS MILLORS ENTORNS NATURALS QUE ES POT GAUDIR A CATALUNYA, L'HAN CONSOLIDAT COM UN DELS DESTINS PRINCIPALS AMB MÉS RENOM ARREU DEL PAÍS.

**RESERVA'T EL PONT DE TOTS SANTS PER VISITAR EL PARC A SETCASES I GAUDEIX DEL PAISATGE I DE LA GASTRONOMIA**



**SETCASES**  
EL TEU ESPAI DE QUALITAT NATURAL



*Setcases*  
molt per fer





# MAS ALBEREDA

## L'HOTEL GASTRONÒMIC DE NANDU JUBANY

Hi ha llocs que estan fets per deixar volar la imaginació. Llocs on és molt fàcil donar via lliure a la fantasia, desconnectar de la rutina, tancar els ulls, somniar... Això passa cada dia a Mas Albereda, l'hotel gastronòmic del cuiner Nandu Jubany. Situat a Sant Julià de Vilatorra (Osona), entre el Pirineu i el Montseny, és a una hora de cotxe de Barcelona



Els set segles d'història que s'amaguen entre els murs de la masia, que ja estava documentada el 1337, fan de cada habitació, sala o menjador un espai únic i exclusiu. A la cuina, sota la batuta de Nandu Jubany, tradició i innovació es fusionen per descobrir un nou concepte del sentit del gust. La carta de Mas Albereda recull l'essència d'una gastronomia que parteix de la terra, la natura i l'entorn per traslladar-la dels fogons a les taules del restaurant de l'hotel.

Més enllà d'allotjar-se a l'hotel, també es pot degustar la gastronomia Jubany. De dilluns a divendres, el restaurant també compta amb un menú diari. Mas Albereda també és ideal per aquells moments de la vida que desitgem que siguin màgics, únics, perfectes, irrepetibles i carregats de significat. Un casament, un aniversari, un bateig, una festa familiar... A Mas Albereda tots aquests instants



són possibles. Cada celebració és personalitzada i compta amb el saber fer de Jubany Events, la divisió de Jubany especialitzada en gastronomia d'autor per esdeveniments.

Festes íntimes o grans celebracions, als menjadors de l'hotel, als jardins o en carpes exteriors, àpats a preu dret, escapades romàntiques, grans sopars de festa o caps de setmana sencers de celebració carregats d'encant...

I, per relaxar-se i desconnectar, Mas Albereda també ofereix activitats de natura, culturals i lúdiques i diversos tractaments de bellesa com xocoteràpia i massatges amb olis calents.

A banda de gaudir-ne, Mas Albereda també es pot regalar amb les caixes Experiències Jubany que es poden reservar online a [www.masalbereda.com](http://www.masalbereda.com) Mas Albereda és parada obligatòria pels que busquen descobrir terres osonenques, desconnectar en un entorn màgic i gaudir de la cuina dels sentits de Nandu Jubany.



**Mas Albereda**

Avinguda Sant Llorenç, 68  
08504 - Sant Julià de Vilatorra  
Tel. 938 122 852

[www.masalbereda.com](http://www.masalbereda.com) · [info@masalbereda.com](mailto:info@masalbereda.com)



**E**l Papiol és un municipi força singular de la comarca del **Baix Llobregat**, dins de l'**Àrea Metropolitana de Barcelona**, amb molts indrets i racons per descobrir i gaudir. És un poble mil·lenari, que es va anar construint sobre un turó d'uns 160 m d'altura al voltant del castell (s X), l'edifici més emblemàtic de la localitat, que es veu de lluny des de l'autopista o la carretera.



Productes autòctons a la Festa de la Cirera



Casa de Pedra

A només 20 minuts de Barcelona, té una ubicació i un entorn privilegiats i molt bona comunicació. No és un lloc de pas i, precisament per això, s'hi viu amb tranquil·litat. La seva extensió és de 8,96 km<sup>2</sup> i el seu patrimoni natural és molt ric i atractiu. La major part del terme és accidentat, amb el punt més alt al cim Puig Madrona (336 m.), als peus del qual es troba l'ermita de la Salut (s IX). El Papiol és una porta d'accés al Parc Natural de Collserola, i també al parc fluvial del riu Llobregat. Aquesta combinació equilibrada entre natura i tranquil·litat per una banda, i proximitat a una gran ciutat per una altra, és el que resulta atractiu als veïns i als visitants.

A banda de l'atractiu de la natura, alberga també un contingut cultural, històric i artístic valuós i del qual els papiolencs se'n senten igualment orgullosos. Amb poc més de 4 mil habitants, conserva una personalitat i un tarannà propis d'un poble petit, on les relacions entre veïns són properes i familiars. Els visitants de seguida us hi fareu.

### **LA POBLACIÓ ES VA ANAR CONSTRUÏNT AL VOLTANT D'UN CASTELL MEDIEVAL FA MÉS DE MIL ANYS**

La formació de la població al voltant del castell està documentada fa més de mil anys. El primer senyor del castell va ser Ramon Berenguer III. El 1315, la parròquia d'aquell moment, a l'ermita de la Salut, als peus del Puig Madrona, es va traslladar fins al costat del castell, al nucli urbà. El poble s'havia fet prou gran i calia una parròquia més a prop de casa.

L'església parroquial del Papiol està dedicada a Santa Eulàlia de Mèrida, copatrona de la localitat. Sant Antoni de Pàdua n'és el copatró. El considerat pare del catalanisme modern, Valentí Almirall (1841-1904), també va ser senyor d'aquest castell. Els actuals propietaris són descendents seus. I si anem molt més enrere en el temps, hi ha proves que va existir un poblat ibèric dalt del Puig Madrona i que hi va haver una vil·la romana situada on actualment hi ha la masia de Can Tintoré (tocant al cementiri comarcal de Roques Blanques), on es fabricaven àmfores per a l'exportació del vi.



# UN DIA AL PAPIOL

LA POBLACIÓ  
ES VA ANAR  
CONSTRUINT  
AL VOLTANT  
D'UN CASTELL  
MEDIEVAL FA  
MÉS DE MIL  
ANYS



## GAUDIR DE LA NATURA I FER ESPORT

Existeixen **camins de muntanya** per arribar-hi a peu i en bicicleta. També podeu venir per la **riba del riu Llobregat**. En aquest sentit, El Papiol és un dels municipis per on passa una de les rutes del **Camí de Sant Jaume** (Camino de Santiago), la ruta del Llobregat, que surt des de la plaça de Sant Jaume de Barcelona i arriba al monestir de Montserrat, passant per L'Hospitalet de Llobregat, Cornellà, Sant Joan Despí, Sant Feliu de Llobregat, Molins de Rei, El Papiol, Castellbisbal, Martorell, Abrera, Esparreguera i Collbató.

L'entorn natural és un dels punts forts del Papiol. Els més coneguts per tothom són **Les Escletxes, la Salut o el Puig Madrona (dins del Parc Natural de Collserola)**. A peu, des de Les Escletxes (que queden a cinc minuts del centre urbà) fins a l'esplanada de la Salut, podeu trigar una mitja horeta si aneu per feina. I si no teniu cap mena de pressa, hi trobareu la tira de llocs pel camí on parar el rellotge i fer que el temps s'aturi: boscos, camins, rieres o indrets obacs ideals per respirar calma i tranquil·litat.



**Ajuntament del Papiol**  
Generalitat, 7 - 9  
08754 El Papiol  
Tel. 93 673 02 20  
[www.elpapiol.cat](http://www.elpapiol.cat)

Les Escletxes són unes esquerdes naturals obertes en un massís de roca calcària. És un lloc que fascinant per als aficionats l'escalada i, d'altra banda, per als interessats en la geologia. A les parets d'aquestes esquerdes es poden observar fòssils coral·lins que evidencien que durant el període del Miocè, fa milions i milions d'anys, el mar arribava fins a aquesta zona. Ara, el mar queda un pèl lluny, tot i que quan el dia és clar és molt fàcil de veure des d'alguns llocs del poble.



Ermita de la Mare de Déu de la Salut

L'esplanada de la Salut està als peus del Puig Madrona, una muntanya de 341 metres d'altitud, al cim del qual tampoc no és complicat pujar (uns 15 minuts) i des d'on podreu gaudir d'una vista panoràmica espectacular. En aquesta esplanada trobareu **l'ermita de la Mare de Déu de la Salut del Papiol**, l'origen de la qual està documentada des de l'any 1060.



Festa de la Cirera al Castell

Es tracta d'una església d'estils preromànic i romànic d'una sola nau d'uns 20 metres de llarg per uns 4 d'amplada, amb planta de creu llatina. És un edifici catalogat com a Bé cultural d'interès local. Es pot visitar tots els diumenges al matí, de 10 a 13 h. En ocasions especials, s'hi celebren misses, com la de l'aplec de la Salut del Papiol, el segon diumenge de setembre. Aquest aplec papiolenc fa més d'un segle que s'organitza i és una oportunitat (l'única de l'any) per poder pujar des del Papiol fins a l'emplaçament de l'ermita en cotxe. A l'esplanada de l'ermita trobareu taules i bancs ideals per fer un pícnic. Això sí, no s'hi pot fer foc.

Una altra zona per poder fer un pícnic al Papiol és a la part més baixa de la localitat, la de la riba del riu Llobregat.

L'entorn natural del Papiol ofereix la possibilitat de practicar molts esports de natura. Els papiolencs són molt aficionats a caminar i córrer pels seus boscos, i també al ciclisme de muntanya.

A banda dels esports de natura, el poble compta amb unes instal-

lacions esportives municipals bones i gens massificades. A l'estiu, per exemple la piscina pública, situada a 2 minuts del bosc, sembla una piscina particular. Al Papiol també hi ha dues hípiques. Passejant pels boscos del Papiol és habitual veure algun que d'altre cavall.

### **PASSEJAR PELS CARRERS DEL NUCLI URBÀ I PARAR ATENCIÓ ALS RACONS INTERESSANTS**

Si veniu fins al Papiol no podeu marxar sense acostar-vos fins a la plaça des d'on es divisa part de la comarca i des d'on es pot contemplar la façana de la nostra construcció més emblemàtica: **el castell**. Està situat al nucli antic i centre de la població, a la part més alta. Es tracta d'una propietat privada que durant l'any es pot visitar alguns dies concrets: durant **la Festa de la Cirera (juny)**, o quan s'obre per acollir les moltes activitats socioculturals que organitzen tant l'Ajuntament com les



El Puig Madrona vist des del Papiol





El Museu custodia el patrimoni papiolenc

entitats i associacions locals com, per exemple, **la Setmana Cultural (abril)**. I si baixeu o pugueu pel carrer de Mossèn Rull, tindreu l'oportunitat d'observar els detalls exteriors d'aquesta fortalesa medieval documentada des del 1116. Està catalogada com a Bé cultural d'interès nacional i es conserva en molt bon estat. El seu interior ha servit en més d'una ocasió com a set de pel·lícules. 'Jo, Ramon Llull', per exemple, recentment estrenada.

Un altre lloc interessant des d'on contemplar la grandesa de la part de darrere del castell és el raconet on hi havia el Monument al Vi,



Sala interior del Castell

al final del carrer d'Abat Escarré. Es diu que el raïm i l'oliva, dos cultius rellevants al Papiol abans que la cirera, tenen a veure amb els possibles orígens del nom de la població: pa-vi-oli.

Al costat del castell, hi trobareu la **casa rectoral**, una de les construccions més interessants del nucli antic del Papiol (segle XV). Es pot visitar demanant cita prèvia al rector. Catalogada com a Bé cultural d'interès local. Després del castell, l'edifici més antic del centre.

No gaire lluny del castell trobareu un altre dels edificis catalogats també com a Bé cultural d'interès local, una de les cases més particulars del poble: **Can Bou, coneguda també com "la casa de pedra"**. Es tracta d'una propietat

privada d'estil modernista de la qual només es pot contemplar l'exterior. Va ser construïda el 1914 per Salvador Valeri Pupull, durant l'època en què va ser arquitecte municipal del Papiol.

Al municipi tampoc no li falten parcs infantils envoltats de verd.

### VISITAR EL MUSEU I FER UN MOS O UN BON DINAR

Un bon dia per venir al Papiol és **l'últim diumenge de cada mes**, que és quan obre el Museu (d'**11.30 a 13.30 h**). El Museu del Papiol, que des de la primavera passada ja té un espai propi als antics menjadors escolars del carrer del Doctor Trueta, custodia part del patrimoni històric del poble, relacionat, sobretot, amb la pagesia i els oficis menestrals. L'entrada al Museu és gratuïta.

D'altra banda, tenim una bona oferta de bars i restaurants, i bona part dels nostres comerços estan dedicats a l'alimentació. Hi podeu trobar productes papiolencs i de Km 0 (embotits, vins, olis, pa, dolços, fruites o verdures).

### COM ARRIBAR-HI

#### PER CARRETERA:

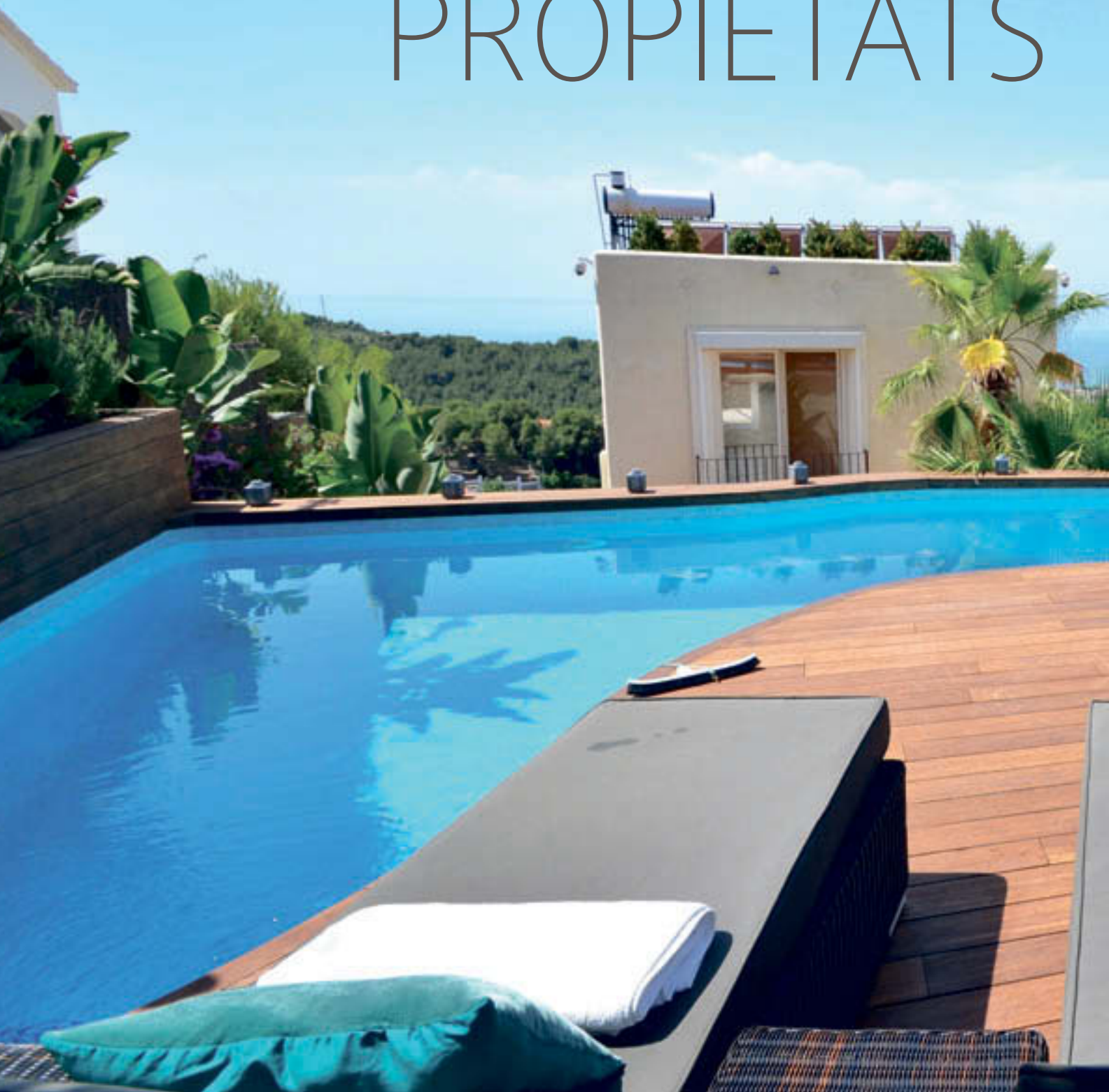
S'hi pot venir per la B23, la B30 i l'A2, segons la direcció des d'on vingueu. I en qualsevol dels casos, heu d'anar a parar a la C-1413a, que és la carretera que arriba directament fins al poble. El Papiol té un únic accés. Abans s'hi podia arribar per la muntanya, per una pista forestal, des de Valldoreix (Sant Cugat del Vallès), però ara hi ha una cadena del Parc de Collserola que impedeix el pas als vehicles. Tot i que com a qualsevol població no és fàcil aparcar al centre, sempre hi ha algun lloc on deixar el cotxe.

#### TRANSPORT PÚBLIC:

Podeu arribar fins a l'estació de tren de Renfe (R4 Sant Vicenç de Calders-Manresa), des d'on es pot agafar un autobús que us deixa al nucli urbà. El Papiol està dins de la ruta L67 d'autobusos (Castellbisbal-El Papiol-Molins de Rei-Barcelona). I de les rutes nocturnes de les línies N-41 (Barcelona-Sant Sadurn d'Anoia) i N-51 (Barcelona-Esparreguera).

# SITGES

# PROPIETATS



**S**itgeshouses som l'Agència Immobiliària número 1 de Sitges, amb més d'11 anys d'experiència dedicats a oferir-li únicament solucions de la **Màxima**

### **Qualitat.**

Dedicats a vostè de forma totalment personalitzada, la nostra especialitat són les propietats exclusives, tant de cases en venda

com de lloguer a Sitges. Descobreixi amb nosaltres la nostra variada oferta de cases de luxe, vil·les, masies, cases de poble, pisos, plantes baixes, àtics, dúplex,



# EXCLUSIVES

**SITGESHOUSES:** CASES EN VENDA A SITGES  
TAMBÉ PISOS, APARTAMENTS I LLOGUERS



apartaments, tant a Sitges com als seus voltants: a Sant Pere de Ribes, Olivella i a tota la comarca del Garraf, en general.

**Contacti'ns i l'informarem!  
Som el seu expert a Sitges!  
Tenim el que busca!  
Propietats exclusives!**



**SITGESHOUSES**

Passeig Vilafranca, 13

08870 Sitges

610 111 999 - 93 742 9496

[www.sitgeshouses.com](http://www.sitgeshouses.com)

# CINQUENA EDICIÓ DE FIRA ORÍGENS A OLOT

**19 I 20 DE NOVEMBRE**

L'Institut Municipal de Promoció d'Olot promou un any més Orígens, la fira agroalimentària dels productes de qualitat de Catalunya que aquest 2016 se celebrarà el 19 i 20 de novembre al recinte firal de la ciutat. Un cop més, estarà organitzada per l'empresa Pep Palau, von Arend & Associats.

Els productors i els productes agroalimentaris provinents d'arreu de Catalunya són els principals protagonistes d'aquesta fira que segueix consolidant-se i apostant per petits productors que prioritzen, per sobre de tot, la qualitat i que enguany arriba ja la cinquena edició amb un format plenament consolidat. Al llarg de tot el cap de setmana els diversos productors presents a la fira mostraran els seus productes als visitants i aquests els podran degustar a través de tiquets de tast. A més de tastar, el visitant també podrà comprar directament als productors.



Enguany i com a novetat, cal destacar un espai ecològic on hi haurà una gran representació de productors que cultiven o elaboren productes ecològics arreu de Catalunya. I també s'incorporaran a la fira nous sectors com el dels bolets, la pastisseria o el vermut que se sumaran als productes habituals com el vi, la cervesa, els formatges, la mel, els embotits i un llarg etcètera.



EL RECINTE FIRAL D'OLOT ACOLLIRÀ UNA NOVA EDICIÓ DE LA FIRA ON ELS PRODUCTORS I ELS PRODUCTES AGROALIMENTARIS DE QUALITAT SERAN UN COP MÉS ELS GRANS PROTAGONISTES

L'Aula de Cuina, l'Aula de Tast i l'Aula dels Nens tornaran a aglutinar un any més nombroses activitats on destacarà una cuina de proximitat, la sensibilització pel producte i l'aposta per nous valors. Per l'Aula de Cuina hi passaran reconeguts cuiners que elaboraran diverses receptes en directe; l'Aula de Tast comptarà amb tastos i maridatges dels productes presents a la fira i els més petits podran aprendre i divertir-se a l'Aula dels Nens. L'Aula de Tast tindrà un preu d'1€ i l'Aula dels Nens de 2€. Les inscripcions per a les activitats d'aquestes aules es faran a l'entrada del recinte. L'entrada a la fira té un preu de 5€ i inclou 5 tiquets de tast.

Al llarg de tot el cap de setmana la ciutat d'Olot també viurà la fira a través de diverses activitats.



**Institut Municipal de Promoció d'Olot**  
C/ Tomàs de Lorenzana, 15  
17800 Olot (Girona)  
T. 972 260 152  
[www.firaorigens.cat](http://www.firaorigens.cat)





# O<sup>®</sup>RÍGENS

5A FIRA AGROALIMENTÀRIA DE PRODUCTES DE QUALITAT DE CATALUNYA  
OLOT 19-20 DE NOVEMBRE 2016

Ajuntament d'Olot

100%ot

Dipsalut  
Organisme de Salut Pública  
de la Diputació de Girona

Girona  
Excel·lent. Diputació de Girona



LA VANGUARDIA

la xarxa

SPERPLANU  
VONARENDI  
L'ASSOCIATI

WWW.FIRAORIGENS.CAT —    #FIRAORIGENS16



UN REGAL  
DE LA  
NATURA



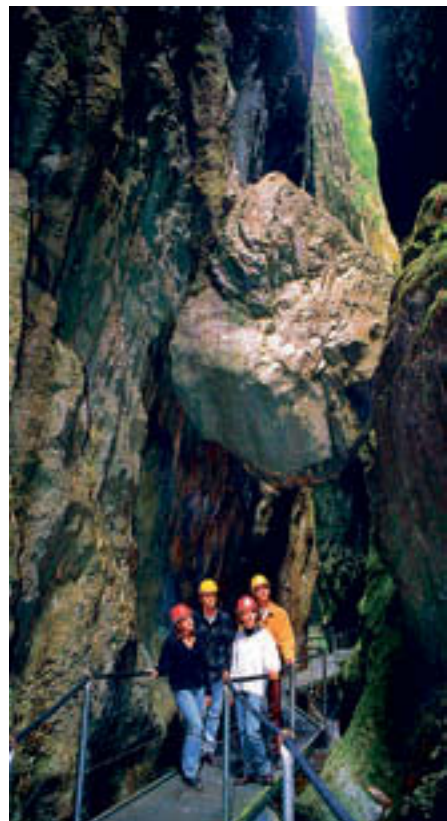
Les gorges de la Fou són un congost de la Fou, un affluent del Tec al municipi nord-català d'Arles-sur-Tech. La profunditat, longitud i estretor del pas obert

per l'aigua a la roca calcària fa 1,7 quilòmetres de llarg amb una profunditat de 150 metres i una separació que, al fons, sovint no passa del metre. No és gratuït que l'indret hagi estat titllat com 'el congost de les gorges més estretes del món'. Segons la tradició oral, aquest indret ha estat refugi habitual de bruixes i trabucaires i no va ser fins a l'any 1928 que un grup de veïns les va creuar per primera vegada de punta a punta.



Les Gorges de la Fou  
Arles-sur-Tech

04 68 39 16 21 - 04 68 39 11 99  
[www.tourisme-haut-vallespir.com](http://www.tourisme-haut-vallespir.com)



LES GORGES DE LA FOU

# REFUGI de TRABUCAIRES

PUBLICITAT

# Les Gorges de la Fou

*Un cas geològic únic i sorprenent!*

**OBERT CADA DIA**  
d'abril a novembre de 10h a 18h (darrera visita)  
juliol i agost de 9:30h a 18:30h (darrera visita)

**4 aparcaments, refrescs, restauració, productes locals, souvenirs, gossers...**

*Les més estretes del món!*

Gorges de la Fou · O.T. Arles/Tech  
04.68.39.16.21 - 04.68.39.11.99 - [www.tourisme-haut-vallespir.com](http://www.tourisme-haut-vallespir.com)



Museus per descobrir

# LA RUTA DE L'AIGUA



Conducte d'aigües de Badalona



Bassa del Molí Paperer de Capellades



Turbina Fontaine al Museu del Ter de Manlleu

DAVID FAJULA, FONS DEL MUSEU DEL TER

La demarcació de Barcelona guarda tresors excepcionals oberts al públic. Entre els quasi setanta equipaments que coordina la Xarxa de Museus Locals de la Diputació de Barcelona, trobem diferents edificis i jaciments arqueològics gestionats pels museus que tenen l'aigua com a protagonista.

L'aigua és un element de la natura amb què l'home manté una relació ben antiga, imprescindible per a la vida, per a la salut i per a la indústria.

Us proposem una mirada transversal d'aquest element a partir del patrimoni dels museus que formen part de la Xarxa de Museus Locals.

De l'època romana s'han conservat restes de la relació de l'home amb l'aigua. A l'assentament romà de Can Tacó - Turó d'en Roina (Mons Observans) de Montmeló, grans cisternes recollien aigües pluvials. A Badalona es pot visitar el conducte d'aigües construït amb volta de canó, que fou utilitzat en època de l'emperador Tiberi (14-37 dC) per tal de proveir d'aigua la ciutat de Baetulo. És l'única conducció d'aquest tipus que es pot visitar a Catalunya i se'n pot recórrer un tram de 40 m. També hi ha diferents termes romanes a Caldes de Montbui (s I-II aC), Badalona (segle I

aC) i Sant Boi de Llobregat (segle II dC). L'aigua és l'element bàsic de la industrialització a Catalunya. Al Museu del Ter de Manlleu es pot veure en funcionament una de les turbines més antigues del riu. La turbina Fontaine, de 1860, mostra com l'energia hidràulica, mitjançant un sistema de transmissió mecànica (els embarrats), posa en marxa quatre màquines relacionades amb el món de la filatura: un aspi de torçar, una màquina d'omplir rodets, una premsa de madeixes i una màquina de fer cordill, també coneguda com a «ballarina». La Bassa que hi ha al costat del Museu Molí Paperer de Capellades és la font natural d'on brolla un cabal de 12 milions de litres diaris, utilitzats com a energia per al funcionament dels 16 molins paperers que treballaven en aquesta zona. L'adoberia de Cal Granotes, a Igualada, l'Adoberia de Granollers i el molí d'en Rata, a Ripollet, són altres exemples de l'aplicació de l'aigua a la industrialització.

El Museu d'Història de Sabadell gestiona el pou de glaç i el molí de Sant Oleguer, que constitueixen una veritable resta arqueològica d'una època en la qual no hi havia fabricació industrial de gel. Al molí es pot contemplar una roda hidràulica en l'emplaçament original.

A Montcada i Reixac trobem la Casa de les Aigües, antiga estació d'extracció i bombament d'aigües de l'aqüífer del Besòs per a abastir d'aigua potable la ciutat de Barcelona. Els pous de Montcada, com era coneguda pels barcelonins, van estar en funcionament des del 1878 fins al 1987.



**Badalona. Conducte d'aigües**  
<http://museuslocals.diba.cat/museu/2776914>

**Badalona. Museu de Badalona**  
<http://museuslocals.diba.cat/museu/6>

**Caldes de Montbui**  
<http://museuslocals.diba.cat/museu/2776994>

**Capellades. Museu Molí Paperer**  
<http://museuslocals.diba.cat/museu/29>

**Granollers. Adoberia**  
<http://museuslocals.diba.cat/museu/2239957>

**Igualada. Museu de la Pell d'Igualada i Comarcal de l'Anoia. Adoberia Cal Granotes**  
<http://museuslocals.diba.cat/museu/2777463>

**Manlleu. Museu del Ter**  
<http://museuslocals.diba.cat/museu/1186282>

**Montcada i Reixac. Casa de les Aigües**  
<http://museuslocals.diba.cat/museu/2777987>

**Montmeló. Assentament Romà de Can Tacó**  
<http://museuslocals.diba.cat/museu/2777873>

**Ripollet. Molí d'en Rata**  
<http://museuslocals.diba.cat/museu/1355046>

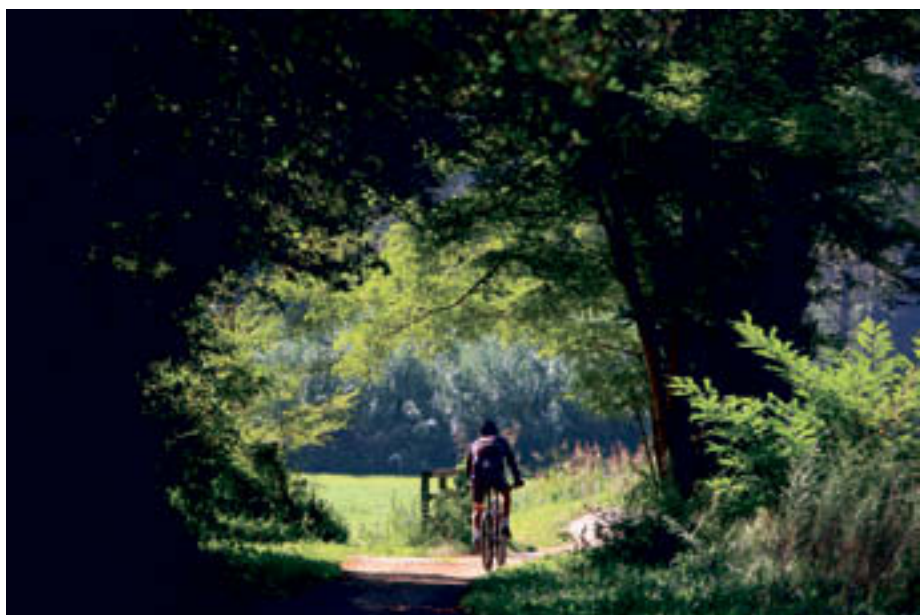
**Sabadell. Molí de Sant Oleguer**  
<http://museuslocals.diba.cat/museu/2788507>

**Sabadell. Pou de Glaç de Sant Oleguer**  
<http://museuslocals.diba.cat/museu/2788481>

**Sant Boi de Llobregat. Termes Romanes**  
<http://museuslocals.diba.cat/museu/1625845>

# LA RUTA DEL CARRILET EL CARRILET

La ruta comença a Olot. El camí del carrilet té una marcada pendent de descens des d'Olot (440 m) cap a Girona (70 m), amb una cota intermèdia al Coll d'en Bas, situat a 600 m. Per això es planteja una ruta de descens des d'Olot a Girona, itinerari que permetrà gaudir més plàcidament de 54 km de ruta a través dels verds paisatges d'aquestes comarques.



## KM 0

La ruta arrenca a l'estació d'Olot, la qual conserva en perfecte estat el seu edifici de viatgers. Al costat del riu Fluvià i el parc de la Font de Sant Roc, la via abandona Olot travessant un túnel artificial sota l'ermita de Sant Roc.

## KM 2,5

El viatger arribarà a l'antic Baixador de Sant Privat que encara conserva la seva modesta andana. Des d'aquí, una llarga recta obre un solc entre els espessos entorns que entapissen aquestes planes del paisatge volcànic.

## KM 4

A Les Preses, la via es transforma en un carrer més del poble, mantenint la seva identitat. Ja prop de la sortida del poble, la solitària estació, convertida avui en Centre d'Informació Ambiental, és un punt de parada obligatòria on conèixer, amb més deteniment, l'entorn natural.

PUBLICITAT

CAN  
**TRONA**

LA VALL D'EN BAS

Centre de Cultura i Natura

**Oficina de Turisme**

**Exposicions**

**Lloguer d'espais**

**Auditori**

[www.cantrona.cat](http://www.cantrona.cat)

972 692 177 · [cantrona@vallbas.cat](mailto:cantrona@vallbas.cat)



# OLOT - AMER

## KM 7

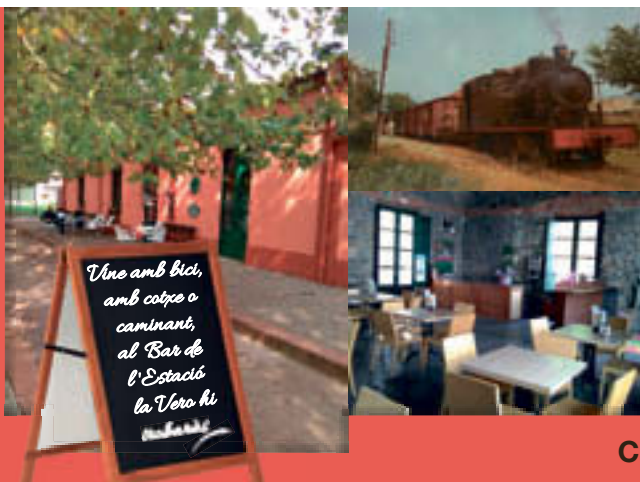
A la sortida de l'estació, la traça original del ferrocarril es perd entre camps de conreu. Per a la nostra tranquil·litat, la senyalització de la Via Verda ens mostra la ruta a seguir sobre uns camins que, 500 m. més endavant, creuen la carretera. Des d'aquí, la via es dirigeix cap a Sant Esteve d'en Bas (km. 7), i a partir d'aquesta població s'abandona l'antic traçat que ha estat tallat en diversos llocs per la nova carretera. Per aquí anem guanyant alçada poc a poc i, després de creuar amb molt de compte la nova traça de la carretera C-152, trobarem a l'altra banda l'antiga carretera. Sobre el seu vell i gairebé oblidat asfalt remuntarem lleus rampes fins a arribar, al km. 11, al Coll d'en Bas.



En aquest tram la via del ferrocarril que travessava la serra per un túnel, va ser ocupada per la nova carretera, la qual va examplar per a això l'estret túnel ferroviari. Aquesta ascensió de tot just 1,5 Kms, ofereix unes belles

perspectives de la Val d'en Bas, anomenada per aquí "La Suïssa de Catalunya". El còmode descens del port desemboca a l'actual carretera a l'altra banda del túnel, punt des del qual la traça ferroviària, a la dreta de la carretera, recupera la seva independència i és plenament transitable (km. 12).

PUBLICITAT



## BAR DE L'ESTACIÓ SANT FELIU DE PALLEROLS

- Especialitat en carns a la brasa ➤  
amb caliu de pedra volcànica
- Torrades a la nostra llar de foc ➤

Encarrega taula!  
**630 53 15 33**

Carretera d'Olot, 43 || 17174 Sant Feliu de Pallerols



### KM 14

Un fort descens permet l'acostament fins al Baixador de Sant Miquel de Pineda, al km. 14. Al costat del andana s'aixeca l'ermita romànica de Sant Miquel. Cap avall, els pendents s'incrementen camí de Sant Feliu de Pallerols. Sobre una estreta vall i després de creuar el riu Bruguent, la via s'engansa a la carretera per accedir a Sant Feliu de Pallerols. (Km. 17), on encara es conserva, encara que en molt mal estat, la seva estació que actualment ha estat adequada com a restaurant.

La ruta del carrilet prossegueix cap a Les Planes. En aquest tram es passa al peu del mil lenari Castell d'Hostoles, situat en una talaia sobre la via. Al km. 22 s'arriba a les Planes, localitat al voltant de la qual la via dibuixa un enorme arc per perdre altura de forma suau.



**Consorci de les Vies Verdes de Girona**  
 C/ Emili Grahit 13, 9-B  
 17002 Girona  
 T 972 48 69 50  
 F 972 48 69 59  
[www.viesverdes.cat](http://www.viesverdes.cat)  
[info@viesverdes.org](mailto:info@viesverdes.org)

### KM 22

Des Les Planes s'obre un dels trams més atractius del ferrocarril La via s'interna en un camí de continu descens entre boscos i al costat del riu, lluny de la carretera i les poblacions. Sobre ponts i espectaculars trinxeres, el viatger arribarà fins al Baixador de Font Picant, al km. 28. Una àmplia escalinata baixa fins on antany s'aixecava un entranyable hotel. Molt a prop, milers de litres d'aigua de la deu són embotellades diàriament per a ser consumits en taules de tot Espanya. El camí, ara més estret, s'acosta cap a Amer, centre logístic del ferrocarril situat al km.

30. Els antics tallers acullen avui als bombers locals, conservant també en relatiu bon estat l'edifici de viatgers, el moll i la seva peculiar cantina. Tot just un quilòmetre més endavant, la via

del ferrocarril torna a desaparèixer sota la carretera, però la Via Verda esquiva el trànsit usant el vell Camí Reial (aquest camí presenta algunes rampes empinades, amb ferm de ciment, que poden resultar una mica delicades per als ciclistes poc destres).



Un cop a la carretera, cal seguir de nou al costat d'aquesta fins a arribar al proper pont sobre el riu Ter (300 m).



# Can Coromínas

## Restaurant

La nostra especialitat... La bona cuina



*Amant de la cuina des de petit, no va ser fins de gran que vaig adonar-me que em volia dedicar a aquesta professió.*

*Després de perdre la feina per culpa de la crisi, vaig tenir la oportunitat d'entrar a treballar a un restaurant especialitzat en cuina creativa, on vaig acabar d'enamorar-me per complet d'aquesta professió.*

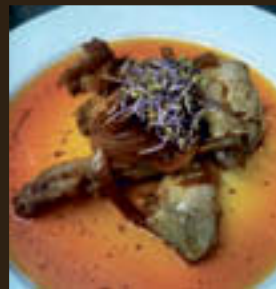
*Després d'hores de treball i dedicació vaig anar aprenent tot el que avui poso en pràctica. És important tenir una bona base de cuina tradicional per poder desenvolupar una cuina creativa de qualitat.*

*En aquest camí m'hi acompanya la meua dona, que s'ha decantat per la pastisseria, tant clàssica com moderna.*

*Amb el temps he pogut estudiar i tinc un títol de cuina creativa i el de somelier, cata i maridatge.*

*Em vaig marcar la meta de tenir un restaurant propi abans de complir els 35 anys. Un dia, visitàvem uns amics a Sant Feliu de Pallerols, ens vam enamorar de l'entorn, la tranquil·litat i el paisatge i és on varem veure la oportunitat de complir aquest somni.*

*Treballem buscant la qualitat dels productes de proximitat, el peix de Roses i la carn de la Garrotxa, per desenvolupar el nostre propi estil de cuina, amb tocs creatius però sense deixar banda la cuina de sempre.*

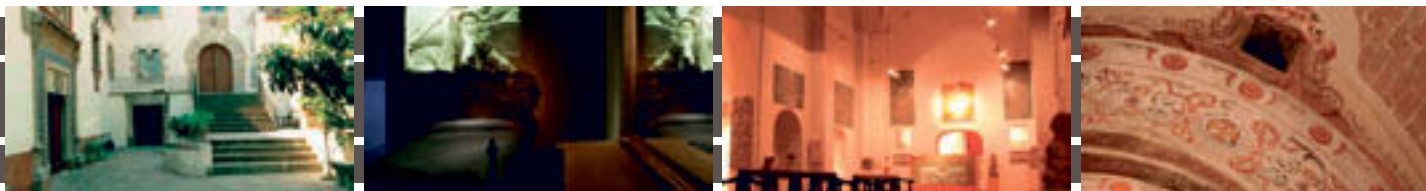


**Can Corominas Restaurant**  
Carretera de la Fabrega, 2  
17174 Sant Feliu de Pallerols  
+34 638 571 233



# TURISTR

L'OFERTA LÚDICA I TURÍSTICA D'FGC  
UN VIATGE AL COR DE CATALUNYA



## MUSEU DE LA TÈCNICA DE MANRESA: BITLLET COMBINAT MUSEU DE LA TÈCNICA



Emplaçat al monumental edifici dels Dipòsits Vells, que recollien i emmagatzemaven l'aigua de la Sèquia, el Museu de la Tècnica de Manresa acull dues exposicions permanents que expliquen la història econòmica de Manresa:

- La Sèquia, com a gran obra de l'enginyeria medieval per proveïment d'aigua de tot el Pla de Bages.
- La Cinteria, com a fenomen de la industrialització manresana situada, encara avui dia, en el centre especialitzat del mercat estatal i internacional.

El bitllet combinat inclou el trajecte d'anada i tornada fins a Manresa Alta amb FGC i l'entrada al Museu.

**On:** Carretera de Santpedor, 55. 08242 Manresa (Bages).

**Horaris:** De dimarts a diumenge: de 10h a 14h.  
Visites concertades per a grups.

### On es compra?

Podeu adquirir el bitllet combinat a les màquines expenedores de bitllets de qualsevol estació d'FGC de la línia Llobregat-Anoia. Preu des de 6,45 € (Preu 1 zona).

**Visites concertades per a grups:** [turistren@fgc.ct](mailto:turistren@fgc.ct)

## MÓN SANT BENET: BITLLET COMBINAT MÓN



Món Sant Benet és un projecte cultural, turístic i de lleure d'una gran singularitat on trobareu un monestir medieval a escassos metres d'un innovador centre internacional de recerca de cuina i tot en un entorn natural incomparable.

El bitllet combinat inclou el trajecte d'anada i tornada fins a Manresa Baixador amb FGC, el trajecte d'anada i tornada amb autobús fins a Sant Fruitós de Bages o fins a Navarcles i l'entrada al Monestir. Des de l'estació d'autobús fins al monestir hi ha un trajecte a peu d'uns 15 minuts de durada.



# REN



El Turistren és un conjunt de bitllets combinats que permeten conèixer l'oferta turística i lúdica de l'àrea d'influència de les estacions de tren d'FGC. Una opció ràpida i còmoda per visitar els principals recursos turístics dels municipis més propers a les estacions d'FGC.



Turistren  
www.turistren.cat  
turistren@fgc.cat

BITLLETS COMBINATS (TRANSPORT I VISITA) DE FERROCARRILS DE LA GENERALITAT DE CATALUNYA

PERMETEN VISITAR MUSEUS, ESPAIS ARQUITECTONICS I ESPAIS DE LLEURE  
I VIATJAR EN TREN DE MANERA RÀPIDA I CÒMODA

UN VIATGE AL COR DE CATALUNYA: MUSEU DE LA TECNICA DE MANRESA I MONESTIR DE SANT BENET

## SANT BENET



**On:** Camí de Sant Benet de Bages, s/n. 08272 Sant Fruitós de Bages (Bages).

**Horaris:** De dilluns a divendres: de 9h a 15h. Dissabtes: de 9h a 19h.

Diumenges i festius: de 9h a 15h. (abril, maig, octubre i novembre: de 9h a 19h).

### On es compra?

Podeu adquirir el bitllet combinat a les màquines expenedores de bitllets de qualsevol estació d'FGC de la línia Llobregat-Anoia. Preu des de 11,75 € (1 zona).

**Visites concertades per a grups:** turistren@fgc.ct

## MUSEUS DE MARTORELL: BITLLET COMBINAT MUSEUS DE MARTORELL



Situat al centre de Martorell, el Museu de l'Enrajolada és un dels museus més antics de Catalunya, i ofereix una exposició permanent de ceràmica i rajoles des de l'estil gòtic fins al contemporani.

El Museu Municipal Vicenç Ros, ubicat a l'antic convent dels Caputxins, ofereixen al visitant un fons de ceràmica únic a Catalunya, així com altres fons dedicats a l'etnologia, la pintura, l'escultura i l'arquitectura.

El bitllet combinat inclou el trajecte d'anada i tornada fins a Martorell Enllaç amb FGC i la visita guiada al Museu de l'Enrajolada i al Museu Municipal Vicenç Ros de Martorell. Hi podeu arribar des de qualsevol estació de la línia Llobregat-Anoia d'FGC.

**On:** Martorell.

**Quan:** Tot l'any.

### On es compra?

Es ven exclusivament mitjançant reserva prèvia a turistren@fgc.cat Grups mínims de 15 persones. Preu des de 3,45 € (1 zona).





S'Agaró Hotel us ofereix les luxoses i belles instal·lacions de què disposa per celebrar un casament en una de les zones més exclusives de la Costa Brava. Un espai caracteritzat pel seu prestigi i qualitat que es convertirà en el marc incomparable d'una celebració inoblidable.

Els jardins que envolten el S'Agaró Hotel posen a la vostra disposició tota la seva bellesa i les increïbles vistes sobre el mar perquè visqueu la cerimònia que somiàveu envoltada de romanticisme i felicitat.

Per al banquet, us ofereixen els seus amplis i elegants salons interiors. Espais decorats al detall en què gaudir d'un sopar de gran exclusivitat, en un ambient festiu i distès.



**S'Agaró Hotel**  
Wellness & Spa  
Platja de S'Agaró  
17248 S'Agaró  
972 325 200

[www.hotelsagaro.com](http://www.hotelsagaro.com)  
[info@hotelsagaro.com](mailto:info@hotelsagaro.com)

# CASAR- S'A





# -SE A S'AGARÓ HOTEL

UN DIA  
MOLT  
ESPECIAL



Quan cau la nit, la càlida il·luminació aportarà una màgia especial als jardins i a les terrasses.

Un cop finalitzat el banquet, a la mateixa sala podreu seguir amb la festa fins a altes hores de la matinada. La millor música us acompanyarà en una nit única en què viureu alguns dels moments més especials de les vostres vides.



L'any 1048, en temps del bisbe Guillem Guifré, es documenta a la Seu la primera fira de què en tinguem constància a la Península Ibèrica. La posició central de la ciutat, en una cruïlla formidable de les comunicacions pirinenques, afavoria tota mena d'intercanvis.

La fira de la Seu ha anat evolucionant de dates al llarg de la història, adaptant-se a les necessitats de pagesos i ramaders. La més important era la de tardor, que coincidia amb la festivitat de Sant Ermengol. Era una gran fira de bestiar que, amb la pèrdua de vitalitat de la ramaderia, es va reconvertir als anys setanta en una fira agrària



# FIRA DE SANT ERMENGOLO

DISSABTE 15 OCTUBRE			
AULA DE TAST PISTA POLVALENT	ALIMENTS DEL TERRITORI I TU PAVELLO POLSPORTIU	FIRA DE PRODUCTES ECOLÒGICS DEL PIRINEU - CARRER CANONGES	ALTRES ESPAIS
09:00 22a Concert de Formatges Artesans del Pirineu			Menú de degustació: Carrer del Canonge, Tria de varietats (Vino de Urgell - Carrer del Canonge, Autòcton Pinyon De Pare, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100)
09:30 Jor de l'Hostaler: Associació d'Hostalers de l'Alt Urgell			Comandes més correntes: Plaça del Carrer
11:00 Acta de lliurament del premi Anís del Formatge a Josep Barceiros	Exposició d'Anís amb fons de formatge. A càrrec de Vicent Plans, Ginep, Pla. Presentació de productes de Casa Bernad, embotits maridats amb formatges. A càrrec de Ferran Valls de Casa Bernad. Tast guiat de productes de Maltosa SA. A càrrec de Lluís Grau i Vicent Rog.	Obrador Llana s'obriga taller de fetre amb fons s'obriga. Preu 2€	Comandes més correntes: Plaça del Carrer
12:00 Taller infantil elaboració de formatges. Escola de Capacitat Agrària			Comandes més correntes: Plaça del Carrer
13:00 Jor de l'Hostaler: Associació d'Hostalers de l'Alt Urgell			
13:30 Lliurament de premis del Concert de Formatges Artesans			
14:00 El tast dels premis. A càrrec de Lluís Plans			
17:00	Tast dels productes i la casa de Cal Pagès. A càrrec d'Agustí Plans. A la Ramoneta Cal Pagès de la Seu d'Urgell	Tast de galetes d'anís (varietats locals de la Ribagorça) Obert de la central de Santa Maria	L'Hora del Vint. Organitzat per la Biblioteca de Sant Agustí. Ruta del Formatge. Espai Ermengol. Preu 2€
17:30 Formatges i calze, maridatge local. A càrrec d'Assolís Camps			
18:00	Tast de varietats de galetes. A càrrec d'Albert Paragut, Pinyon del Coll-Alt	Tast d'aperitius BIO. A càrrec de Catalunya Biossist Obert de la central de Santa Maria	Exposició dels productes: Plaça del Carrer
19:00 El tast dels premis. A càrrec de Lluís Plans	Degustació de plats elaborats amb formatges Coll. A càrrec d'Àngel Arbiol, del restaurant Arbiol, de la Seu d'Urgell	Obrador Llana s'obriga taller de fetre amb fons s'obriga. Preu 2€	Presentació del concurs "Les galetes d'Anís". A càrrec d'Andreu Domènec i Carme Joverosa, Organitzat Anís de l'Alt Urgell
21:00 Tancament de la Fira			

DIUMENGE 16 OCTUBRE			
AULA DE TAST PISTA POLVALENT	ALIMENTS DEL TERRITORI I TU PAVELLO POLSPORTIU	FIRA DE PRODUCTES ECOLÒGICS DEL PIRINEU - CARRER CANONGES	ALTRES ESPAIS
08:00 Formatges, carrosses i galetes. A càrrec d'Albert Guals i Pinyon Ferrer			Menú de degustació: Carrer del Canonge, Tria de varietats (Vino de Urgell - Carrer del Canonge, Autòcton Pinyon De Pare, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100)
11:00 Lliurament dels premis del Concurs Popular de Formatges Artesans	Selecció de tast dels productes de Cal Plaques. A càrrec de Jordi Miquel, de la Ramoneta Cal Plaques	Obrador Llana s'obriga taller de fetre amb fons s'obriga. Preu 2€	Comandes més correntes: Plaça del Carrer
12:00 El formatge a l'alta muntanya. A càrrec d'Albert Barceiros, del restaurant l'Arboreale, de Ulls	Tipsos elaborats amb la fira de productes de Plaques l'Alt Urgell. A càrrec de Miquel Salvador, Agut Roma	Tast degustació de vins ecològics. A càrrec del Restaurant Arbiol, Obert de la central de Santa Maria	Comandes més correntes: Plaça del Carrer
13:00 Taller d'elaboració de menjar (paquetat). A càrrec d'Àngel Plans	Elaboració de sals de galetes (Canal ginebric català) de Maltosa. A càrrec de Jordi Ferrer, del Restaurant El Pla		
14:00 Taller d'elaboració de mató. A càrrec de Jordi Carreras, de Formatge de l'Aladous	Tast guiat d'embotits Obach d'Organyà. A càrrec de Jordi Obach	Obrador Llana s'obriga taller de fetre amb fons s'obriga. Preu 2€	
17:00 Tast de formatges artesans mallorquins. A càrrec de Jordi Nadal, Lluís Ferrer, de la Ramoneta La Cabra Verde			
18:00 Platillo de formatges. A càrrec d'Albert Ferrer, Restaurant El Pingol	Receptes locals i caselles per a l'aprofitament dels aliments durant tot el dia. A càrrec d'Albert Paragut i Ràquel Ferrer, del restaurant La Vall d'Organyà		
19:00 Platillo de formatges. A càrrec d'Albert Ferrer, Restaurant El Pingol	Selecció de saps. A càrrec de Josep Plans Triquet, del Restaurant Jordi dels Sabors de Cal Sena de Calonge		
21:00 Tancament de la Fira			



i de mostres, fins que l'any 1995 va acollir la primera edició de la Fira de Formatges Artesans del Pirineu, un esdeveniment que l'ha revitalitzat i l'ha convertit en una de les fires catalanes amb més personalitat i futur.

Actualment, la fira de Sant Ermengol és un esdeveniment estratègic per a la Seu d'Urgell, l'aparador de la ciutat i de les seves singularitats. La trama urbana es transforma en un gran mercat amb més de 300 parades de venda ambulants; i tot un seguit de mostres monogràfiques que volen posar en valor els punts forts de l'economia del territori: Espai Tast Km0, Aliments del Territori i tu; mostra empresarial, comercial i d'entitats de la Ciutat; mostra Ramadera; fira d'artesanía d'arts i oficis del Pirineu; i Autofira.



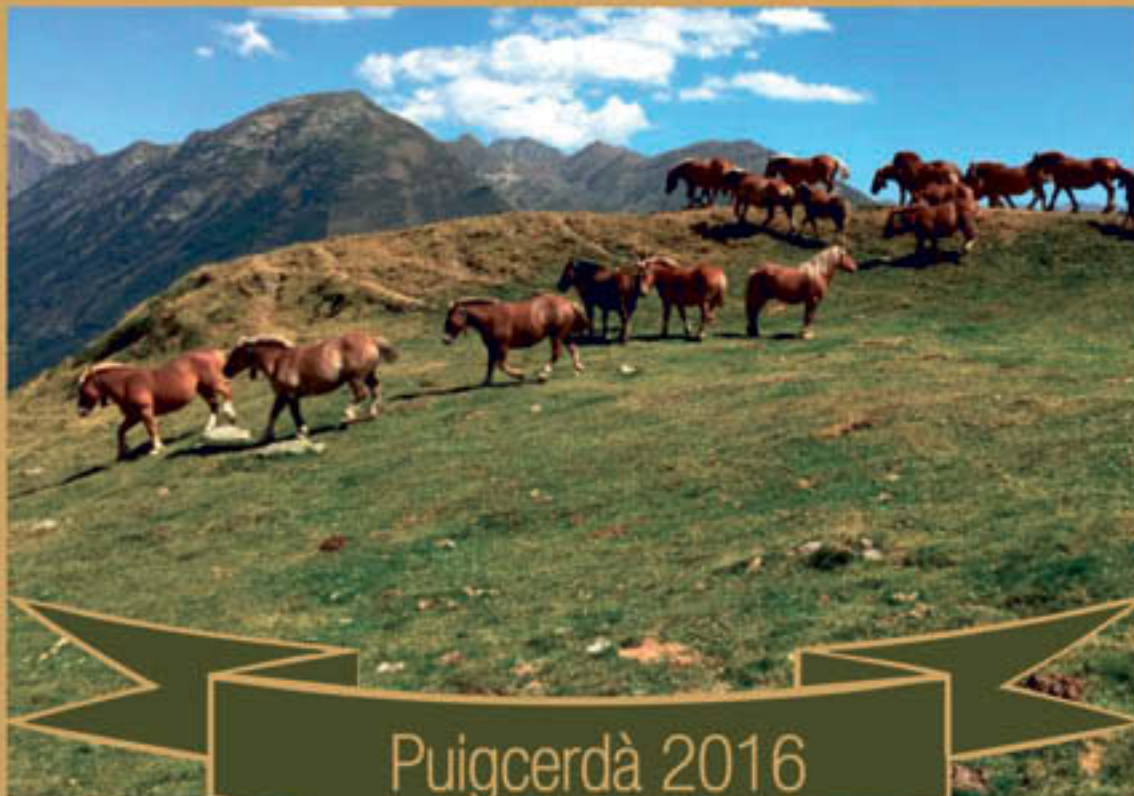
**Ajuntament de La Seu d'Urgell**  
 Plaça dels Oms, s/n · 25700 La Seu  
 Tel. 973 35 00 10 · Fax. 973 35 01 65  
[www.laseu.cat](http://www.laseu.cat) · [contacte@aj-laseu.net](mailto:contacte@aj-laseu.net)



**Ajuntament de  
 la Seu d'Urgell**  
 www.laseu.cat



# FIRA de PUIGCERDÀ



## XXXVI Concurs Tradicional de Cavalls 5 i 6 de novembre 2016

### Dissabte dia 5

**A les 11.00h:** Concurs de Terçones (femelles fins a 2 anys i mig).

**A les 11.45h:** Concurs d'Eugues amb Polli.

**A les 12.30h:** Concurs de Terçons (mascles de menys de 4 anys).

**A les 13.15h:** Concurs de Quartons (mascles de menys de 4 anys).

**A les 14.00h:** Concurs de Sementals (sense límit d'edat).

**A partir de les 10.00h: Concurs a la millor Ramaderia de la Cerdanya**  
Categoria "A" (Lots de 6 eugues amb polli, 2 femelles de recia i 1 semental).  
Categoria "B" (Lots de 3 eugues amb polli, 1 femella de recia i 1 semental).

El jurat començarà a fer la classificació a les 10.00h del matí passant pels corrals que ja estaran senyalats, els premiats sortiran a la pista només per a exhibició.

Després del concurs de cada secció es farà el lliurament dels corresponents premis. A continuació el sorteig de cada any.

### Diumenge dia 6

**A partir de les 10.00h: Fira de Bestiar**



#### Col·laboradors:

- Ajuntament de Puigcerdà
- "La Caba"
- Consell Comarcal de la Cerdanya
- Diputació de Girona
- Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural
- IDAPA
- Unió de Pagesos
- JARC
- Estació de Servei Bertran
- Pirineu Gestió Agrària
- Càrniques Cerdanya
- Xerli
- Jardineria Isidre & Xavier Chia





# ELS ANIMALS SALVATGES DELS PIRINEUS EN EL SEU ESPAI NATURAL DE MUNTANYA

*Una de les visites preferides  
per als petits i els grans*

**PARC ANIMALIER DES ANGLES**

*AL CAPCIR*



## HORARIS

Estiu del 10/07 al 31/08: 9 h a 18 h\*

A l'hivern: 9 h a 17 h\*

\* Últimes entrades



**DAINA REN BISÓ CABRA  
SALVATGE MARMOTA ISARD  
MUFLÓ CABIROL CÈRVOL  
PORC SENGLAR LLOP ÓS BRU**







# XXV MOSTRA DE JAZZ DE SANT BOI

DEL 21 D'OCTUBRE  
AL 25 DE NOVEMBRE  
DE 2016



**La** Mostra de jazz de Sant Boi és un referent del jazz a la comarca i un dels principals esdeveniments musicals de la ciutat..

La mostra complirà aquest any 25 anys. Nascuda el 1992, al llarg d'aquests anys ha portat a sant boi grans figures de l'escena musical nacional i internacional i s'ha convertit en una cita esperada entre els mesos d'octubre i novembre per a un públic fidel i entusiasta que omple any rere any els diferents auditoris de la ciutat.

Tot plegat sense perdre les principals essències del festival, que el fan tant especial, com són, el seu arrelament territorial amb concerts a tots els barris de la ciutat, i el seu compromís amb el jazz més popular i accessible.



### NOMS PROPIS DEL JAZZ NACIONAL I INTERNACIONAL

Per la Mostra de Jazz de Sant Boi han passat els millors músics de l'escena nacional i internacional. Noms internacionals com Benny Sharoni, Tricia Evi, Ivan Kovacevic, Carla Cook, Ronald Baker, Dani Doriz, Champian Fulton, Jesper Thilo, Dena de Rose, Charmine Michelle, Terrell Stafford, Geni Barry, Scott Hamilton... acompanyats de les millors formacions nacionals: La Locomotora Negra, Lucky Guri quartet, Alex "A" & TNT, Fam de Funk, New Orleans Hot Six, The Krokodillos, The Barcelona big band, Traditional Jazz Ensemble, Wax & Boggie, Dumpy Lobsters...

### L'ÀNIMA DE LA MOSTRA

La història d'aquest certamen és la història d'amor al jazz per part de dos ciutadans de la ciutat. En Toni Solà i en Valentí Sésar, han estat des del primer moment l'ànima de la Mostra, en Toni com a músic habitual i director artístic, i en Valentí com a crític i presentador dels concerts, i realitzador del programa *Jazz Setmanal* a Ràdio Sant Boi. Toni Solà, resident a Sant Boi, és un dels millors saxofonistes de jazz del nostre país, i el més important dins dels estils més tradicionals i arrelats del jazz a casa nostra. Ha treballat amb músics de renom internacional com Gene Conners, Bobby Durham, Rob Baggad, Grant Stewart, Harri Allen, Jesse Davis, Charmin Michelle, i especialment Scott Hamilton.



A sobre, Cool Grinders; a dalt Doc Scanlon with Oscar Jay

**ABEL SANTOS: PERFORMANCE POÈTICA**

**INSPIRAT EN LA MÚSICA JAZZ**

El poeta local Abel Santos, recitarà poemes dels seus darrers llibres "Jass" i "Las lágrimas de Chet Baker" inspirats en la música jazz, amb la música en directe de José Vázquez.

**Divendres 14 octubre a les 23h.**

**Entrada gratuïta.**

**Lloc/Organitza: Punt Nou c/ Girona 19**

**THE WOODYS GYPSY & JAZZ BAND**

**Dissabte 15 d'octubre a les 21 hs.**

**Entrada: 6€**

**Organitza: Muses Casablanca de Sant Boi de Llobregat.**

The Woody's és un trio de música amb un estil musical alegre i flexible, que és el resultado de la fusió entre el Gypsy Jazz i les Bandes Sonores Originals més cèlebres de la cinematografia universal. No us podeu perdre l'oportunitat de veure en rigorós directe una de les bandes del panorama musical actual més originals i amb el paladar més exquisit a l'acollidor "Espai Cultural les Muses Casablanca" de Sant Boi de Llobregat.

**CERCAVILA DIXELAND ROYAL GARDEN**

**PELS CARRERS DE LA CIUTAT**

La Mostra de Jazz surt al carrer!

**Dissabte 15 de novembre al matí cercavila dixie.** Recorregut a partir de les 11h entre la pl. del Mercat Vell / Mercat Muntanyeta i Pl. Generalitat, amb final al c/ Pau Casals (Cooperativa).

**ESPECTACLES FAMILIARS ALS BARRIS**

**PRESENTA VIATJAZZ A NOVA ORLEANS**

Concert musico pictòric al voltant del dixieland. Un espectacle per explicar el fet musical a través d'un diàleg amb un dels exponents de l'art urbà, el graffiti. Espectacle de la cia Roger Canals i el graffiter Werens dirigit a públic infantil i familiar, a partir de 6 anys.

**Cal Ninyo dia 27 novembre 12 h 3€**



Jim Rotondi



Lila Ammons

ANDREA CANTER



**RAY GELATO & BARCELONA BIG BLUES BAND**

Tradicionalment, Barcelona ha donat bones Big Bands de jazz i swing. Des de principis dels setanta fins l'actualitat, han estat molts els músics i arranjadors de la ciutat que s'han deixat seduir per la potència i versatilitat característiques d'aquest tipus de formacions. Però fins ara, cap ho havia fet amb la voluntat de dedicar-se al blues i al rhythm and blues. La Barcelona Big Blues Band, sota la direcció del contrabaixista Ivan Kovacevic, conjuga un grup de bons músics que crea un so enèrgic, salvatge i sofisticat. A través dels arranjaments, Kovacevic aplica a la Big Band tota l'experiència i criteri que ha adquirit en petits combos. El resultat és un torrent sonor en la tradició de bandes com les de T-Bone Walker o Johnny Otis.

Ray Gelato, proclamat "el padrí del Swing" és un dels saxofonistes i cantants més prestigiosos de l'antic continent. Amb la seva banda, The Giants, ha revindicat l'època del Jazz, Swing i Rhythm'n'blues, l'època de Louis Prima, Louise Jordan, Sam Butera, en innumerables gires per Europa, Estats Units i Japó en un llarg període de més de dues dècades. El so del seu saxo ens porta a un temps passat, temps de ball, fum del tabaco i alcohol prohibit, quan la música era una manera de viure.

**Ray Gelato, junt amb la Barcelona Big Blues Band farà complir el seu únic objectiu: Fer que el públic gaudeixi de la mateixa manera que gaudeixen ells...**

*Amb tota la seva ànima!*



**Ajuntament de Sant Boi de Llobregat**

Pl. Ajuntament, 1  
08830 Sant Boi de Llobregat

Tel. 93 635 12 00

Fax: 93 630 18 56

[www.santboi.cat](http://www.santboi.cat)

[facebook.com/mostradejazzsantboi](https://facebook.com/mostradejazzsantboi)

[lzabalza@santboi.com](mailto:lzabalza@santboi.com)



# XXV

## MOSTRA DE

# JAZZ

## DE SANT BOI

del 21 d'octubre al  
25 de novembre de 2016

### OCTUBRE

#### LILA AMMONS & TONI SOLÀ QUARTET

Divendres 21 a les 22h.  
Cal Ninyo, c/ Joan Bardina, 44

#### DAVE MITCHELL & MIKE ANGULO SWING GUITARS BAND

Divendres 28 a les 22h.  
Casal de C. Cooperativa, c/ Pau Casals, 7

**Aforament limitat**

**Preu: 8€**

**Preu reduït: 6€**

**Concert Casablanca GRATUÏT**

PER A MÉS INFORMACIÓ, CONSULTEU  
[www.santboi.cat](http://www.santboi.cat) | [facebook.com/mostradejazzsantboi](https://facebook.com/mostradejazzsantboi)  
[tzabalza@santboi.com](mailto:tzabalza@santboi.com)

### NOVEMBRE

#### JIM ROTONDI QUARTET

Divendres 4 a les 22h.  
Casal de Camps Blancs, c/ Salvador Seguí, 2

#### DON SCANLON & THE COOL CAT COMBO


Divendres 11 a les 22h.  
Casal de Marianao, c/Miquel, 2

#### THE COOL GRINDERS

Divendres 15 a les 22h.  
Casal de Casablanca, c/ Badajoz, 2

#### RAY GELATO & BARCELONA BIG BLUES BAND

Divendres 25 a les 22h.  
21h. Coctel celebració 25è Aniversari  
Can Masallera, c/ Mallorca, 30

Patrociniat per  Audi Import



AJUNTAMENT DE  
SANT BOI DE LLOBREGAT





# MEL DE MANUKA

## EL MIRACLE DE LA NATURA



La mel de Manuka té unes propietats regeneratives i antibacterianes excepcionals, fet que la converteix en l'única capaç de lluitar contra gairebé tot tipus de bacteries, a més de tenir propietats antiinflamatòries, antiinfeccioses i antioxidants. Conté vitamines A, C, D, B1, B2, B3, B5 i B6, així com minerals i oligoelements, incloent calci, coure, ferro, fòsfor, magnesi, sofre, manganès, iode, sodi i potassi.

Aquesta mel és nativa de Nova Zelanda i s'ha utilitzat històricament en la medicina popular. Els Maori (aborígens de Nova Zelanda) utilitzaven compreses de Manuka per tractar cremades, infeccions, picades d'insectes i, fins i tot, ferides dels seus guerrers. L'origen d'aquest poder extraordinari no es va arribar a conèixer fins al 2008, any en què el professor Thomas Henle i el

seu equip científic de la universitat de Dresde (Alemanya), mitjançant un estudi científic, determinaren que la responsable d'aquestes propietats era una substància activa denominada Metilglixal, present

en altes concentracions únicament a la mel de Manuka.

A diferència del peròxid d'hidrogen present en altres mels, el Metilglixal no és neutralitzat per les enzimes intestinals, i d'aquí ve la seva gran efectivitat antibacteriana.



Després d'alguns anys de controvèrsia i opinions al voltant del sistema de classificació de la mel de Manuka, el citat professor Thomas Henle i el seu equip científic varen aconseguir demostrar el 2008 que el responsable de la lluita contra l'activitat bacteriana de la mel de Manuka era el Metilglixal (MGO).

Un sistema de graduació que certifica el contingut mínim d'aquest compost i, gràcies al qual, els consumidors poden tenir la garantia i la confiança que estan comprant autèntica mel de Manuka amb la seva activitat inigualable.



# CONEIXES TOTES LES PROPIETATS I ELS BENEFICIS D'AQUEST ALIMENT 100% NATURAL?

MGO™

BIO 30™

NOVETAT  
AL NOSTRE  
PAÍS



## AUTÈNTICA MEL DE MANUKA DE NOVA ZELANDA

Amb certificació MGO® que garanteix la qualitat i el contingut en Methylglyoxal del producte.

Pot ajudar en:

Boca i gola · Salut digestiva · Cura de la pell · Cura de ferides



**ManukaWorld** | Distribuidor Oficial a Espanya  
de productes Manuka Health



# EL RIPOLLÈS

## PIRINEU DE GIRONA

### UN VIATGE FASCINANT ALS ORÍGENS DE CATALUNYA

El Ripollès és una comarca pirinenca, que es troba al Pirineu de Girona, situada a 100 km de Barcelona i a 80 km de la Costa Brava, conformada per la Vall de Ribes, la Vall de Camprodon i el Baix Ripollès. La Serra Cavallera, les muntanyes del Pirineu, i els dos rius que la travessen de nord a sud, el Ter i el Freser, han configurat un territori articulat en tres valls: la de Camprodon, la de Ribes i el Baix Ripollès. Cims com el Puigmal, o el Bastiments, fregant els 3000 m. d'alçada talaien els 19 pobles que esquitxen el territori, la majoria d'ells d'origen medieval. Valls, rius, muntanyes, poblets d'encant us permetran gaudir de la seva bellesa.



A més, hi trobem dues estacions de muntanya: la Vall de Núria, situada a 2.000m d'altitud i a on només s'hi pot accedir amb el tren cremallera, i Vallter2000, al bell mig de cims que sobrepassen els 2.800m d'altitud i amb la base a 2.000 m.

També es pot visitar Molló Parc, el parc d'animals del Pirineu, situat a Molló, a la Vall de Camprodon, on es pot fer un recorregut a l'aire lliure passejant pel bosc i els prats, tot observant diferents espècies d'animals, com ara cérvols, mufllons, óssos o marmotes.

Gaudeix també del Parc Natural de les Capçaleres del Ter i del Freser, un magnífic espai d'alta muntanya al cor del Pirineu de Girona amb 14.725 ha.

El Ripollès disposa d'una de les concentracions més grans d'art romànic d'Europa: 98 monuments repartits entre els 19 municipis de la comarca, on en destaca el Monestir de Sant Joan de les Abadesses, i la portada del segle XII del Monestir de Santa Maria de Ripoll, candidata a ser declarada Patrimoni Mundial de la UNESCO.



Terra de Comtes i Abats

Tel. 972 70 45 56

reserves@terradecomtes.cat

www.terradecomtes.cat



## PAQUETS TURÍSTICS

### Monestir de Ripoll + Vall de Núria

- Visita al Conjunt Monàstic de Santa Maria de Ripoll
- Visita a la Vall de Núria (tren cremallera i telecabina)

### Monestir de Ripoll + Parc Estiuaventura

- Visita al Conjunt Monàstic de Santa Maria de Ripoll
- Circuits acrobàtics al parc d'aventura

### Monestir de Sant Joan i Palau de l'Abadia + Molló Parc

- Visita al Monestir de Sant Joan i Palau de l'Abadia
- Visita al parc d'animals Molló Parc

### Monestir + dinar + Formatges Pujol Orra

- Visita al Monestir de Ripoll o de Sant Joan i Palau d'Abadia
- Dinar a un restaurant a escollir
- Visita a Formatges Pujol Orra i degustació de formatges

### Monestir + dinar + Mas El Pinós

- Visita al Monestir de Ripoll o de Sant Joan i Palau d'Abadia
- Dinar a un restaurant a escollir
- Visita a Mas El Pinós (productor de carn)

### Monestir de Ripoll + Fonda Xesc

- Visita al Conjunt Monàstic de Santa Maria de Ripoll
- Àpat a la Fonda Xesc (Estrella Michelin)

### Centre d'interpretació del Mite del Comte Arnau + Cervesa Artesana Minera

- Visita al Centre d'Interpretació del Mite del Comte Arnau a Sant Joan de les Abadesses
- Visita a l'obra de Cervesa Artesana Minera i tast

### Monestir de Sant Joan i Palau de l'Abadia + Camprodon

- Visita al Monestir de Sant Joan i Palau de l'Abadia
- Visita guiada a la vila de Camprodon

### Centre d'interpretació del Mite del Comte Arnau + Trenet Turístic de Camprodon

- Visita al Centre d'Interpretació del Mite del Comte Arnau a Sant Joan de les Abadesses
- Ruta a Camprodon amb el trenet turístic





# SOM CULTURA

El Festival de les experiències culturals  
COSTA BRAVA I PIRINEU DE GIRONA

Novembre 2016



Consulta l'agenda d'activitats  
[somcultura.costabrava.org](http://somcultura.costabrava.org)



#culturaidentitat





# HOTELS ULTONIA

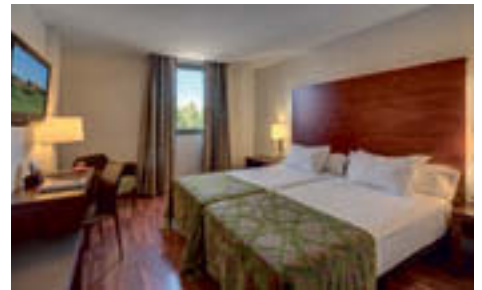
— GIRONA —

*al cor  
de Girona*



Ubicats al centre de Girona, Hotels Ultonia punt idoni on allotjar-se, celebrar reunions d'empresa, àpats de grups i tot tipus d'esdeveniments a mida.

Us ajudem a organitzar-ho.



## Nadal i Cap d'Any:

- Menú festiu per a empreses en un saló privat.
- Paquet de Cap d'Any, inclou allotjament, sopar i cotilló.



972 20 38 50

[www.hotelsultoniagirona.com](http://www.hotelsultoniagirona.com)  
[comercial@hotelsultoniagirona.com](mailto:comercial@hotelsultoniagirona.com)