

# sortida >>

PER CATALUNYA I ANDORRA

REVISTA DE PROMOCIÓ TURÍSTICA I CULTURAL  
NÚM. 22 FEBRER - MARÇ DE 2017 **EXEMPLAR GRATUIT** L







Pirineu de Girona  
[www.pirineugirona.org](http://www.pirineugirona.org)



*Em diverteixo  
amb els amics  
a les cotes més altes!*



Diputació de Girona

**G!rona**

Patronat de Turisme  
Costa Brava Girona

L'arribada de les primeres neus al Pirineu ha obert la temporada d'esquí a les pistes gironines, lleidatanes, de la Catalunya del Nord i Andorra. Aquesta circumstància genera optimisme tant en els esquiadors com en els responsables de les instal·lacions, serveis i poblacions que actuen a l'entorn dels es-

ports i turisme d'hivern. La neu també ens ha portat optimisme a *Sortida*, ja que en aquest número us presentem tota l'actualitat que generen les activitats esportives, d'oci, culturals, gastronòmiques i turístiques, entre d'altres. Aquesta situació crea una oferta molt atractiva per als qui volen gaudir d'unes bones vacances.

P8i9



CAMPDEVÀNOL,  
CAPITAL EUROPA  
DEL FERRO

MOLINS DE REI  
FIRA DE LA  
CANDELERA

P18i19



P30i31

PROPOSTES PER  
A TOTS ELS GUSTOS  
A LES ESTACIONS D'ESQUÍ DE FGC



Diputació de Girona.....	P2
Índex.....	P3
Salàs de Pallars al Pallars Jussà.....	P4i5
Fira de les 40 hores a Ripoll.....	P6
Restaurant Anna.....	P7
Campdevàrol, Capital Europea del Ferro 2017.....	P8i9
Esports Cubil.....	P10
Diputació de Lleida.....	P11
Grandvalira.....	P12i13
Setcases.....	P14a17
Fira de la Candelera a Molins de Rei.....	P18i19
Molins de Q.....	P20i21
Comercial Contel.....	P22i23
Carns J&J.....	P24i25
Els Fogons de Corbera.....	P26i27
Parc Animalier dels Angles.....	P28
Festa del Trinxat de Puigcerdà.....	P29
FGC.....	P30i31

Fira de l'Embotit d'Olot.....	P32i33
50è aniversari de l'estació d'esquí d'Espot.....	P34
Spa Plaza.....	P35
Saló de Primavera d'Espacio 120.....	P36i37
Museu de la Torneria de Torelló.....	P38
Diputació de Barcelona.....	P39
Museu del Suro de Palafrugell.....	P40
Garinada a Palafrugell.....	P41
Un dia al Papiol.....	P42a45
Fira de Nadal de Caldes de Montbui.....	P44i45
El Xalet del Catllaràs.....	P46
Hotel Coma.....	P47
Itineraris amb raquetes de neu per l'Alta Ribagorça.....	P48i49
23a Temporada de Música i Dansa d'Andorra la Vella.....	P50
Teisa.....	P51
CaixaBank.....	P52

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  
Tel. 933 729 100  
[cs@etv.cat](mailto:cs@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: Xavier 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



# SALÀS DE PALLARS



**Salàs de Pallars** és una vila i municipi de la comarca del Pallars Jussà, situada a l'anomenada Conca Alta de Tremp, la qual conserva visible el seu **traçat urbanístic medieval de vila closa**. Allargassada de sud-est a nord-oest és encara un recinte tancat, amb dos carrers interiors paral·lels, una plaça porticada i dos carrers exteriors que ressegueixen els murs de la vila: el carrer del Vall que protegia la muralla pel costat septentrional, i el Raval de la Solana, testimoni de l'antic camí de ronda exterior pel costat sud. Conserva quatre antics portals, dos dels quals estan flanquejats per dues torres cilíndriques que coincideixen, juntament amb una tercera, amb els camins que comunicaven Salàs amb la Terreta, la Pobla i Tremp.

Aquestes vies de comunicació van condicionar el creixement urbanístic que va determinar l'aparició de les **eres de batre i de les eres de fira**, edificis d'una especial singularitat.

Cal destacar també com un vestigi del passat, tres punts d'aigua estratègicament ubicats, que concentren font, safareig i abeurador.

El present de Salàs, que compta amb 380 habitants, ofereix al visitant tot un seguit d'actius que s'han desenvolupat tenint en compte la situació geogràfica, el passat comercial, l'arquitectura, la tradició gastronòmica i la ubicació en el territori.



Panoràmica de Salàs de Pallars

La geografia ens situa **a prop del bosc** per practicar la recol·lecció tant de bolets com plantes aromàtiques **i a prop de l'embassament de Sant Antoni** per gaudir de platges i d'activitats nàutiques.

L'activitat comercial més important fins a finals dels anys 60, fou la fira de bestiar de peu rodó, i aquest referent local **s'ha reconvertit en una festa que és la Rememoració de la Fira que se celebra al novembre** segons es feia antigament. Aquesta diada intenta reviure a partir de representacions teatrals, bestiar, menús de fira i l'obertura de locals històrics i eres, els fets més rellevants dels dies de fira.



**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/

**Centre d'Interpretació de l'Antic Comerç**  
C/ Escoltes, 2  
25693 Salàs de Pallars  
Tel: 973 676 266  
www.salas.cat

El comerç local de botigues també ha desaparegut amb els anys, però el projecte de recuperar aquests espais entranyables de la vida quotidiana s'ha materialitzat **amb les Botigues Museu, espais visitables que mostren la recuperació, exposició i interpretació dels béns de consum al llarg d'un segle (1870-1970)**.





Les Botigues Museu recuperen el comerç local històric

Confluint arquitectura i transacció, va sorgir als anys 90 la **Fira d'Art**, on les eres de fira es converteixen en espais d'exposició d'obres de les diferents arts plàstiques. Des d'aleshores, el segon cap de setmana d'agost es celebra aquesta fira, que és la galeria dels artistes, principalment, de les terres veïnes, i que es completa amb xerrades i activitats adients.

De les **torres que ens traslladen a un passat medieval**, una allotja l'Ajuntament i una altra és visitable, la Torre de Barta, que apropa el visitant a la història de Salàs.

S'ha posat en valor el traçat de la plaça i carrers amb la ubicació de **la fira "Naturalment Salàs, fira de la Terra"**, instaurada el 2015 amb la intenció de crear consciència de l'allunyament de la societat envers la natura i donar a conèixer activitats del cycle agrari anual. Se celebra el darrer cap de setmana d'abril i s'hi ha tractat temes de construcció, alimentació i educació.

L'**oferta gastronòmica** de Salàs és variada i un bon reclam per al viatger. S'explica que aquesta tradició podria venir dels anys de fira on totes les cases feien de fonda per donar allotjament als firandants. Es pot comprovar a l'Hostal Bertran, a l'Era d'en Balust i a la Pizzeria Salasse.

El poble està envoltat per terreny de conreu, característica que obligà en el seu dia a dibuixar tota una **xarxa de camins que actualment ofereixen diverses possibilitats als caminadors i usuaris de BTT**, tant en rutes circulars com de doble sentit i diferents nivells de dificultat.

Afegeix interès al senderista el conjunt d'ermites que envolten el terme i que per la seva situació en punts elevats brinden esplèndides panoràmiques, fenòmens geològics, diversitat de conreus...

Tot aquest conjunt d'activitats i d'altres que s'hi poden anar incorporant, són el principal motor de dinamització local que conviden a la participació i a la visita del territori.

#### Trobareu més informació relacionada a:

[www.salas.cat](http://www.salas.cat) i [www.pallarsjussa.net](http://www.pallarsjussa.net)

Viatge als orígens

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!

**Pallars Jussà** [www.pallarsjussa.net](http://www.pallarsjussa.net)

Consell Comarcal del Pallars Jussà

ara lleida

Diputació de Lleida

**UNA MICA D'HISTÒRIA**

La Fira de les 40 Hores de Ripoll és una fira comercial que es celebra a Ripoll des de temps immemorials el cap de setmana abans del Diumenge de Rams. Els seus orígens els trobem en les celebracions religioses prèvies a la Setmana Santa, que aplegaven els veïns de la vila i de les masies de l'entorn; això va comportar l'existència de parades de mercaderies relacionades amb les celebracions religioses a les quals s'hi varen afegir altres productes alimentaris o de la llar.

La Fira s'ha anat celebrant com un gran mercat, fins als anys seixanta, on s'hi varen afegir espais dedicats a l'automoció. En l'edició de 1984 s'inicià una nova etapa de la Fira amb la voluntat de convertir-la en una fira comercial d'abast local i comarcal. Durant aquests últims anys, s'ha anat variant la seva ubicació intentant ampliar l'espai i millorar els equipaments, sense, però, deixar el centre de la població. També s'hi han anat introduint activitats complementaries com són els concerts, desfilades, ball, gastronomia... La Fira de les 40 Hores s'ha convertit també en una activitat lúdica on entitats i institucions aprofiten per oferir les seves activitats o per organitzar actes culturals o festius.

**L'EDICIÓ DEL 2017**

La Fira de les 40 Hores d'enguany es celebra els dies 31 de març, 1 i 2 d'abril preveient-se la inauguració el divendres dia 21 a partir de les 6 de la tarda. L'entrada és gratuïta als recintes firals i a la majoria de les activitats.

**ESPAIS I SERVEIS**

La Fira s'ubica al centre de la vila amb un espai central al passeig de Sant Joan on s'hi troben els estands comercials, d'entitats i d'institucions, productes alimentaris i altres parades de mercat tradicional. El centre peatonal acull la Fira Aparador del Comerç de Ripoll amb un espai únic

# LA FIRA de les 40 HORES RIPOLL

## 31 de març i 1 i 2 d'abril



ubicat en una gran carpa, una mostra de productes d'alimentació km 0 i parades d'artesanía i el set de televisió. La mostra d'automoció estarà al passeig del Ter. Els més *foodies* comptaran amb una zona de Food Trucks amb una oferta gastronòmica variada per degustar in situ o a casa.

**ACTIVITATS  
COMPLEMENTARIES**

Ja al primer dia de la Fira, a la Sala Eudald Graells, l'Associació d'Hostaleria del Ripollès proposa el Tastatast amb la col·laboració de l'Aula d'Hostaleria. Els més petits gaudiran d'un parc infantil i recorreguts per la Fira en poni entre altres propostes. Un tren turístic oferirà durant els dies de la Fira un recorregut circular amb inici i final a la plaça de l'Ajuntament comunicant el recinte firal amb la vila i les zones d'aparcament habilitades.

La Fira de les 40 Hores de Ripoll vol ser any rere any un aparador de l'oferta comercial de Ripoll i el Ripollès, però també de la vitalitat de les entitats i institucions que quan desperta la primavera aprofiten per mostrar a tothom les seves propostes i activitats.

Visitar Ripoll per la Fira de les 40 Hores és un bon moment tant per la seva oferta d'activitats, com per conèixer la vila i els seus elements patrimonials i històrics, com el Monestir de Santa Maria, Museu Etnogràfic, edificis modernistes... i gaudir del seu entorn natural i la seva gastronomia.



**Ajuntament de Ripoll**  
Plaça de l'Ajuntament, 3  
17500 Ripoll  
972 71 41 42  
[www.ripoll.cat](http://www.ripoll.cat)



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.

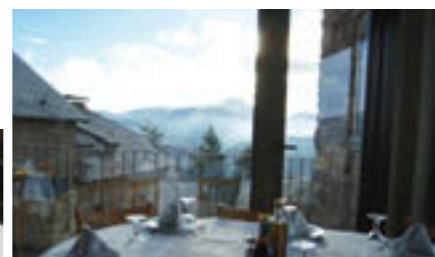
Ca l'Anna de Ventolà és un plaer en tots els sentits: el del paladar, el de la vista i el mediambiental.



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



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.



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

# CAPITAL DE LE



Campdevàol va esdevenir el 21 de setembre del 2012 membre de ple dret de l'associació europea **“Ring of the European Cities of Iron Works”** (Cercle Europeu de les Ciutats del Ferro) i va passar a ser la primera ciutat espanyola que forma part d'aquesta associació, la qual vetlla pels interessos del món metal·lúrgic i per la recuperació de la forja. Aplega a 19 municipis de 14 estats d'Europa des de l'any 2000 amb dos objectius ben consolidats; impulsar les diferents accions polítiques entorn del ferro des de les administracions públiques i el respectar permanentment els valors de pau i prosperitat que inspiren el somni europeu.

El passat mes d'agost del 2016, la delegació de l'ajuntament de Campdevàol va assistir a l'assemblea a Olbernhau (Saxònia-Alemania) on va agafar el relleu de la **Capitalitat Europea del Ferro per a aquest 2017**. El projecte de capitalitat es va iniciar el passat octubre en el marc de la Biennial del Metall i finalitzarà l'octubre del 2017 amb la celebració de la setzena Assemblea General del Cercle Europeu de les Ciutats del Ferro. L'assemblea a Campdevàol es durà a terme del 5 al 7 d'octubre del 2017

i s'estima acollir més de 100 representants del Cercle Europeu dels 14 països que conformen el Cercle Europeu. Una bona oportunitat per impulsar la cultura del ferro, l'economia local i difondre els valors d'Europa entre els ciutadans. Un dels objectius principals de les assemblees és interactuar i impulsar accions per la pervivència del sector en l'escenari Europeu. Així mateix, Campdevàol dins d'aquest marc immillorable per difondre la nostra Capitalitat, organitzarà durant tot aquest any 2017, diferents actes culturals amb la col·laboració de diferents Institucions Europees i de la mà de moltes de les entitats locals del municipi que volen participar activament en la difusió del llegat econòmic i tradicional de la nostra vila.

## LA BIENNIAL DEL METALL

Campdevàol celebra bianualment la Biennial del Metall, un espai de trobada entre empreses, institucions, forjadors artístics i persones vinculades al món del ferro. Un dels principals objectius de la Biennial és difondre el coneixement del sector metal·lúrgic, la forja artística i tot el llegat històric vinculat al ferro des de l'època medieval. S'organitzen xerrades i conferències per a profes-



CAMPDEVÀNOL  
CAPITAL  
EUROPEA  
DEL FERRO  
2017

CAMPDEVÀNOL  
EUROPEAN  
IRON  
CAPITAL  
2017



CAMPDEVÀNOL I LA CAPITALITAT DEL FERRO

# ES CIUTATS DEL METALL 2017

sionals, trobada de forjadors artístics nacionals i internacionals, demostracions de forja tradicional, exposicions d'art del metall i visites guiades al patrimoni cultural vinculat al ferro i al moviment de l'aigua.

## EL FÒRUM TRANSFRONTERER DEL METALL

El gener de l'any 2014, Campdevàrol acollia el primer Fòrum Transfronterer del Metall; un esdeveniment organitzat conjuntament pels ajuntaments d'Arles sur Tech i Campdevàrol amb la col·laboració de la Cambra de Comerç de Girona, la Unió Intersectorial del Ripollès i el Consell Comarcal del Ripollès. Les jornades que s'allargaren durant tot el cap de setmana varen congregar diferents personalitats del sector del metall a banda i banda de la frontera amb la voluntat de debatre a bastament sobre el paper que el sector ha de tenir en un futur.

## PASSAT METAL LÚRGIC

Campdevàrol era majorment agrícola fins al moment en què arriba la industrialització. Una de les primeres indústries en arribar va ser la dels clavetaires. El gremi del metall va començar a gaudir de més importància durant els segles XVII i XVIII, i va perdurar al poble fins a finals del segle XIX. En aquella època s'havien realitzat tot tipus de claus: tatxes de creu, tatxes de bomba, marranxons, puntes de baldufa, tornets, claus de



porta... amb el ferro (vergelina) obtingut per les fargues, que transformaven la mena (la pedra de ferro).

La primera farga en instal·lar-se a Campdevàrol data del 1634. Fins al 1875, la farga va ser pròpiament això, una farga. El que coneixem com a farga catalana estava localitzada, principalment, a banda i banda dels Pirineus, perquè és on es trobava el mineral i el carbó, amb un total de 150 fargues a les dues vessants dels Pirineus. Campdevàrol, esdevé l'epicentre de la indústria del metall a la comarca del Ripollès. Empreses com La Farga de Grau es dedicaven a l'obtenció directa de ferro forjat o dolç, pel·lucular i reconegut sistema de la farga

catalana, centrat principalment en la manera de fer arribar aire al forn a través de l'invent manyós de la trompa. Amb el pas del temps, les fargues es van anar fusionant i minvant. Així doncs, vàrem passar d'una siderúrgia de productes primers a una indústria metal·lúrgica de transformació, de fabricar acer a fabricar producte transformat com peces i maquinària.

A partir de l'any 1878, la majoria de fargues ripolleses van desaparèixer, i només dues van sobreviure. La Farga Palau, que des de la localització original i amb una lleugera modificació en les eines de treball, va orientar la seva fabricació als productes d'aram que poc a poc es convertiren en exclusius, i la Farga Casanova a Campdevàrol, que va fer un pas cap a la indústria capitalista dedicant-se a la producció d'eines agrícoles i per a la construcció. A partir de 1939, la Farga Casanova també va incrementar la producció de peces forjades destinades a la indústria de l'automòbil i la mecànica en general. L'any 1965 va aparèixer l'empresa Taga, SA. Aquesta empresa mecanitzava les peces realitzades a la Farga Casanova, amb la qual estava lligada comercialment.

En l'actualitat, aquestes dues empreses formen part de Comforsa i la seva història ens fan mirar al passat i recordar que Campdevàrol va viure la industrialització del metall amb molta intensitat.



**Ajuntament de Campdevàrol**  
Plaça Anselm Clavé, 1 · 17530 Campdevàrol  
Telèfon: 972 73 00 19 · Fax: 972 73 12 37  
ajuntament@campdevanol.org  
www.campdevanol.org · www.ironcities.net

# ESPORTS CUBIL: LA BOTIGA QUE FA LES BOTES A MIDA



**D**es de fa 44 anys la botiga **Esports Cubil** obre cada dia les seves portes per a oferir unes botes d'esquí personalitzades. Primer la botiga va estar ubicada a Soldeu, però al cap de tres anys es va traslladar a l'Aldosa, al peu de la carretera general 2.

L'actual propietari, **Albert Naudi**, ha passat bona part de la seva vida en aquest negoci familiar. Des del 2001 se'n va fer càrrec. L'Albert és el petit de tres germans i l'únic que ha volgut continuar amb la tradició familiar.



En primer lloc, Albert Naudi fa una anàlisi del peu: biomecànica, petjada i altres particularitats, així com asabentar-se del nivell de l'esquiador. Totes aquestes dades li permeten oferir al client la bota que li donarà les millors prestacions. També oferirà al client la possibilitat de fer-se una bota totalment personalitzada.

Realitza igualment plantilles de confort fetes a mida. Fins i tot arriba a fer plantilles i modificar botes per corregir el malestar que causen botes no adequades que el client ja posseeix.

**L'exclusivitat i la precisió de les botes d'Esports Cubil** ha traspassat fronteres i en ocasions Albert Naudi es dedica a formar venedors a França que puguin confeccionar plantilles o bé modificar les botes d'esquí perquè s'adaptin als peus dels clients.



**Esports Cubil**  
www.esportscubil.com

Esports Cubil és una botiga especialitzada en botes d'esquí fetes a mida. Aquest és el seu gran punt fort. No és, per tant, una botiga d'esports més, sinó **LA BOTIGA QUE FA LES BOTES A MIDA**. El seu sistema és únic al Principat.

Unes botes personalitzades, que s'adaptin al 100% als peus dels seus clients. Uns clients que venen expressament d'altres països. Com s'ho fa?

Perquè cada peu és únic

**Esports Cubil**  
www.esportscubil.com

**Custom boots**  
www.esportscubil.com

L'Aldosa de Canillo · T 851 203  
www.esportscubil.com





# 11 ESTACIONS D'ESQUÍ

- Aransa
- Baqueira Beret
- Boí Taüll Resort
- Esport Esquí
- Lles de Cerdanya
- Port Ainé
- Port del Comte
- Sant Joan de l'Erm
- Tavascan
- Tuixent-La Vansa
- Virós-Vallferrera

# Pirineu de Lleida, la Catalunya blanca

Esport i turisme. Foto: GILLES estació d'esquí i muntanya

[aralleida.cat](http://aralleida.cat) App [aralleida365](https://play.google.com/store/apps/details?id=com.aralleida365)      



  
**Diputació de Lleida**  
Patronat de Turisme

# LUXE, GLAMUR

Veuve Clicquot tenyeix amb el seu inconfusible color groc les pistes d'esquí. A l'estació de Grandvalira, el xampany més atrevit obre la seva primera terrassa d'hivern a Andorra. Els amants de l'esquí disposen d'un punt de trobada on el luxe, el glamur i la diversió es converteixen en els protagonistes.

Després d'una intensa jornada d'esquí, els visitants poden gaudir d'un merescut descans on brindar per l'hivern al més pur estil francès. Una manera plena de bombolles, de diversió i de glamur per relaxar-se i gaudir d'aquesta nova proposta.

Un espai on gaudir d'unes espumoses copes de Veuve Clicquot Yellow Label, així com de les espectaculars vistes de la Terrassa de Gall de Bosc.



## VEUVE CLICQUOT

Veuve Clicquot neix el 1772 a la regió de Reims, i es va convertir en la Maison de champagne més innovadora de tots els temps. Amb més de 515 hectàrees de vinyes al cor d'una de les millors zones de crus de Champagne, Veuve Clicquot ha continuat sent fidel a un dels seus lemes: només una qualitat, la millor.

Alhora, la Maison Clicquot Ponsardin encarna l'audàcia i la modernitat a la perfecció. El gust per l'excel·lència, la recerca de la perfecció, la negativa cap a les tendències efímeres, la passió per una forma d'art en particular, l'entusiasme per la innovació i la recerca de la bellesa: aquests són els secrets de la Maison Veuve Clicquot Ponsardin.

**GRANDVALIRA**  
ANDORRA



Grandvalira  
Informació general  
+376 891 800  
[www.grandvalira.com](http://www.grandvalira.com)





# FOOD RATRACKS

## FOOD RATRACKS

Grandvalira se suma a la tendència gastronòmica que està causant furor arreu, adaptant-la al món de la neu. Així, el domini ha adquirit dues màquines trepitjaneu condicionades com a punts de restauració itinerants que recorren els sis sectors per oferir una proposta gastronòmica gourmet als clients de l'estació.

## FOOD RATRACK HARD ROCK CAFE

Coincidint amb l'arribada de Hard Rock al Principat, la marca americana gestiona un dels *food ratracks* en el qual els visitants poden degustar la millor cuina americana de qualitat mentre gaudeixen de la millor música.

## NOMAD GOURMET FOOD RATRACK

Patrocinada per una de les marques de xampany Premium més aclamades, Veuve Clicquot, els *foodies* més exigents i intrèpids es delectaran amb una selecció de productes ibèrics Joselito, carns Txogitxu i fumats Carpièr sense llevar-se els esquís.



## AMÉLIE EXPERIENCE

Grandvalira compta amb un programa musical a les terrasses més exclusives del domini on els visitants poden gaudir de propostes gastronòmiques de primer nivell. És el cas de l'Amélie Experience a la terrassa del restaurant del Llac de Pessons, a Grau Roig; una barra exclusiva en la qual se serveixen ostres d'altíssima qualitat de la marca d'ostres Premium Huitres Amélie, acompanyades d'una selecció dels millors xampany francesos.





## EL PARC NATURAL DE CATALUNYA QUE VEU NÉIXER EL RIU TER



### EL PARC A L'HIVERN

**En** el darrer número de SORTIDA fèiem menció a la sardana de l'Empordà amb lletra de Joan Maragall per precisar que Setcases és Pirineu, que són muntanyes i en les quals habiten els pastors capaços d'enamorar sirenes.

Volíem transmetre, tal com ho feia Maragall, que la llum que desprenen les carenes de les seves muntanyes, són llums esplendoroses i que pels que les contemplen, li fa la joia plena. Aquesta vegada farem homenatge a Mossèn Jacint Verdaguer

(Folgueroles 7/05/1845- Vallvidrera 10/06/1902). El poeta català, enamorat ja aleshores del nostre poble, dels rius Ter i Freser, fa poesia. Avui els dos rius, el Ter i el Freser donen nom al nostre Parc: *Parc Natural de les Capçaleres del Ter i del Freser*.







I Mossèn Cinto, al cim de la carena, vota a Déu i exclama:

*Lo Ter i lo Freser una aspra serra  
tingueren per bressol,  
bessons que vegé nàixer de la terra  
la llum del mateix sol.  
«- Si vinguessis amb mi, com jugaríem»  
\_digué lo riu Freser a son germà-  
«amb les perles i flors que trobaríem  
tot rossolant del Pirineu al pla...*

Proposat pel Ter, decideixen anar cadascú pel seu costat, i el nostre poeta segueix inspirat:

*Cada un per son vessant, los dos parteixen,  
saltant com dos cabrits  
Que al sortir de la pleta s'esbargixen  
pels ginestars florits...*

I així, cant rere cant, descrivint magistralment el tarannà dels dos rius, fa referència a la Balma de les Donzelles, situada a dos kilòmetres i escaig abans d'arribar a Setcases:

*Per la Balma passant de les donzelles  
no escolta'l càntic dolç  
amb que responen les alojes belles  
als torts i rossinyols...*

I mentrestant, el Freser fa de les seves, segons el Mossèn:

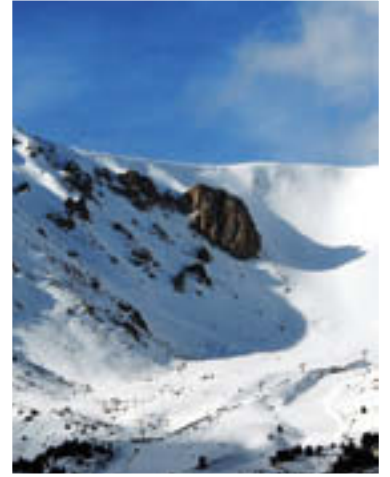
*Dels cims de Finestrelles  
s'atura a recollir lo fred suor,  
les cristallines fonts i rius lletosos,  
argent que la sal d'estiu barreja amb or.*

I mai millor descripció poètica del Freser camí del Ter:

*Anguleja, s'estimba corre i salta  
jugant amb lo palet rodoladís;  
rellisca com lo plor per una galta  
marxen avall, com per un cingle llis...*

Mossèn Cinto i Maragall van passejar pel Parc Natural  
i això és la més gran garantia que tu també faràs la teva poesia.

# VINE A VISITAR EL PARC NATURAL DE SETCASES







VISTA GENERAL DE SETCASES



BARRI DE LA CREUETA



PRODUCTES DEL PARC: LA MEL



EL XAI



EL POLTRE



LA VEDELLA



TASTA LA GASTRONOMIA DEL PARC

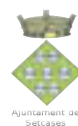


L'ESPORT AL PARC

## PARC NATURAL DE LES CAPÇALERES DEL TER I DEL FRESER

# SETCASES

EL TEU ESPAI NATURAL



Ajuntament de  
Setcases

Ajuntament de Setcases

Plaça Major, 1

17869 Setcases

Tel 972 13 60 89

972 13 60 37

info@setcases.cat

Setcases  
molt  
per fer

www.setcases.cat





**M**olins de Rei ha sabut mantenir viva la Fira de la Candelera durant 166 edicions, una festa que combina tradició i modernitat i que a hores d'ara ningú dubta que és un dels millors aparadors de la vila. Tot i que l'origen de la Fira és l'agricultura, al llarg dels anys ha anat incorporant canvis i novetats que la fan atractiva per a tots els públics. Així, la Candelera esdevé una Fira de Fires i cada primer cap de setmana de febrer, els visitants poden gaudir de més de nou-cents expositors de productes i serveis: jardineria, alimentació, maquinària agrícola, natura, artesania, bestiar o restauració, entre altres.

La Fira de la Candelera també ofereix un bon grapat d'atractius per a tota la família, com la gastronomia, productes, activitats, demostracions o entitats, però durant els dies de la Fira i la setmana anterior també és el marc on es desenvolupen diferents actes lúdics i culturals: un esmorzar de traginers, jornades tècniques agràries, concursos, exposicions, concerts, teatre, exhibició de castells, tastos i degustacions de vins i productes d'alimentació o conferències. Aquestes només són algunes de les propostes que la festa ofereix amb la finalitat de fer-la atractiva a vilatans i forans.

# LA FIRA DE LA



**Ajuntament de Molins de Rei**  
Pl. Catalunya, 1  
08750 Molins de Rei  
Tel. 93 680 33 40  
Fax. 93 680 3362  
[www.molinsderei.cat](http://www.molinsderei.cat)  
[www.firacandelera.cat](http://www.firacandelera.cat)



# CANDELERERA

## MOLINS DE REI

**3, 4 I 5 DE FEBRER**



Enguany, la participació dels infants a la Fira de la Candelera està garantida amb la Fira Kids, on els més menuts podran experimentar a petita escala com es viu la Fira de la Candelera des del vessant agrícola, comercial i d'artesanía a través de diferents activitats dina-

mitzades: simulacions de compra i venda de diferents productes com joguines i llibres per tal de recrear la tasca dels expositors de les parades de la Fira, curses de sacs i el joc de l'arrencacebes, per exemple. També hi haurà un espai d'atraccions per als més petits.

La Fira de la Candelera és la celebració més emblemàtica de Molins de Rei i una de les tradicions més populars del nostre país. En aquest marc, també se celebra la Fira de Vins i Caves, la més antiga de Catalunya, que enguany celebra la 37a edició amb la Denominació d'Origen Conca de Barberà com a DO convidada d'aquesta edició. A la plaça de la Llibertat, més de 30 cellers del país oferiran tastos i degustacions. A més, hi haurà una variada oferta gastronòmica per poder fer un mos sense moure's de la plaça.

Amb uns orígens que es remunten al segle XIX, la Fira de la Candelera és la celebració més emblemàtica de Molins de Rei i l'esdeveniment de referència a Catalunya durant el primer cap de setmana de febrer. És per aquest motiu que l'any 2002 va rebre la distinció de Festa Tradicional d'Interès Nacional per la Generalitat de Catalunya.

Per a més informació podeu entrar a [www.firacandelerera.cat](http://www.firacandelerera.cat) o descarregar-vos l'app gratuïta per a Android i IOS.





# EL MOLINS DE Q

De la mà del co-fundador i director, **Carles Bover i Colom**, l'empresa parteix d'una premissa: col·laborar i ajudar el seu entorn més immediat.

El treball que aporta és la clau per tal que una empresa, una organització o una entitat local optimitzi tota la seva gestió. Aquesta premissa insubstituïble és la **Qualitat**, que es trasllada en els sistemes **ISO**.

La Qualitat per a les empreses no és la solució als problemes de les organitzacions, sinó una eina de:

- Gestió
- Treball
- Anàlisi
- Millora
- Optimització

**Molins de Q** treballa amb els clients posant-se a la seva pell, acompanyant-los durant tot el procés de millora de l'empresa. Per tal d'assolir aquesta fita, disposa de consultors compromesos amb la filosofia de país i empresa, col·laborant colze a colze amb tots ells.

## CONSULTORIA ESTRATÈGICA

### ALIMENTÀRIA

Oferint solucions per garantir la seguretat alimentària i millorar la qualitat del servei i del producte a partir de sistemes de gestió com les APPCC, BRC, IFS, FSSC 22000 o la pròpia ISO 9001:2015.

### INDÚSTRIA

Donant eines de millores productives i de control de la qualitat, sense afectacions negatives com reduccions de recursos. Optimitzant la gestió global per mitjà de normes com la ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, ISO-TS 16949, marcatges CE.

### CONSTRUCCIÓ

La garantia de les obres ben fetes. Control d'obra, control de gestió. Les normes ISO 9001:2015 - ISO 14001:2015 – ISO 45001:2017 són cabdals per demostrar, davant les licitacions públiques o el clients, la bona gestió constructiva.

### COMERÇ I TURISME

Normes com la Q turística, les ISO de qualitat del servei (9001) i bona gestió ambiental (14001) que mostren el bon fer de la nostra xarxa comercial i turística.

### SERVEIS A LES PERSONES

Al nostre país les normes UNE-EN demostren com el servei a les persones són cabdals per a la millora del benestar. Centres residencials, serveis socials locals, entitats associatives per a persones amb discapacitats o amb risc d'exclusió social. Aquest sector és un punt important per a Molins de Q.

### ENTITATS I ORGANISMES PÚBLICS

Els diferents ajuntaments pels quals treballa Molins de Q obtenen el benefici de l'eficiència en la gestió del bé públic. Una norma bàsica com la ISO 9001:2015 mostra el camí a seguir per identificar el context i les parts interessades (població, vilatans, empreses, altres organismes...) en la gestió dels ens locals.

### NOVES TECNOLOGIES

En l'actual desenvolupament de les tècniques comunicatives i les elevades exigències legals i de mercat, normes com la ISO 27001 de seguretat de la informació o l'adequació als requeriments de la LOPD (Protecció de dades), dóna una garantia de servei sobre la integritat de la informació gestionada per les empreses.



# L'EMPRESA QUE AJUDA LES EMPRESSES

Amb aquest grup empresarial, Molins de Q, mostra una fortalesa que permet presentar-se com un bon acompanyant en la millora de gestió de tots els clients, tinguin la necessitat que tinguin i siguin del sector econòmic i social que siguin.

L'evolució de les dades són una bona mostra de garantia d'èxit, també pels clients.

**Molins de Q**, com a grup, treballa amb les següents marques que donen els serveis necessaris per a cada sector:



## **MOLINS DE Q**

MAIG DE 2009

Empresa matriu del grup. Enfocada a gestionar els recursos propis i a coordinar les tasques amb tots els clients. Especialitzada en les administracions públiques.

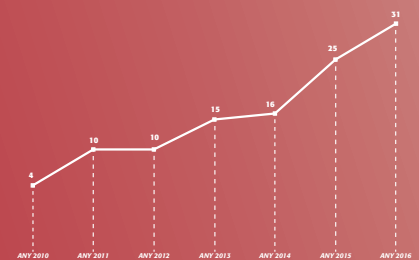


## **ISORÀPIDA**

JUNY DE 2012

Marca de referència en la norma ISO 9001. Pretén oferir la millor solució en la gestió quotidiana de la norma ISO per aquelles empreses amb poca estructura per suportar un cost afegit.

### SECTOR / ÀREES ECONÒMIQUES



## **ISO FÀCIL**

JUNY DE 2013

Presenta les normes ISO des d'una visió de màxima facilitat i senzillesa.

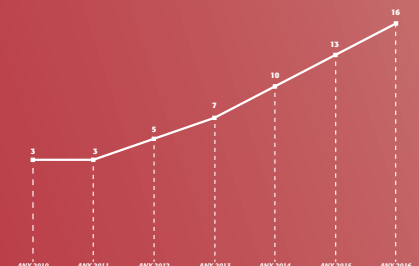


## **ISO BARCELONA**

ABRIL DE 2014

Fent un salt qualitatiu en el servei i ampliant els sectors TIC i Agroalimentària, sense deixar de banda la resta del teixit empresarial del país.

### TREBALLADORS



C/ Pintor Carbonell, 9 || 08750 Molins de Rei (Barcelona)  
T. +34 699 980 108 || F. +34 936 687 865 || [director@molinsdeq.com](mailto:director@molinsdeq.com)

# [www.molinsdeq.cat](http://www.molinsdeq.cat)

*Dissenyem espais innovadors*  
**PER A NOVES FORMES DE TREBALL**



El nostre objectiu és fer de cada projecte una obra única.  
Analitzem les teves necessitats per oferir-te una solució a mida.





## Un entorn de treball adequat millora la teva productivitat.

Portem més de 30 anys sent referència en el sector dels mobles i accessoris d'interiorisme de grans corporacions i empreses.

La nostra activitat abasta des de l'estudi de les necessitats fins al muntatge final, sempre amb personal propi especialitzat en cada camp.

Deixa't assessorar pels nostres experts i aconsegueix adequar l'ambient de treball perquè influeixi positivament en la seva eficiència.

+34 93 668 92 00  
contel@contel.es  
[www.contel.es](http://www.contel.es)

 **contel**  
ordenació d'espais

# CARNS J&J

**Carns J&J és una carnisseria amb més de 50 anys d'experiència** dedicada al sector.

Quan s'uneixen, entre d'altres, el producte de dues de les zones amb major tradició ramadera d'Espanya amb el coneixement i saber fer de dues generacions de carnisers, el resultat no pot ser més excel·lent. És el cas de Carns J&J Sarrià, un comerç de barri amb més de mig segle de trajectòria, que ofereix al client el millor no només pel que fa a la qualitat sinó també en el servei, i amb una relació qualitat-preu immillorable.

Un servei de qualitat és la clau de molts èxits, i la filosofia de Carns J&J no és un altre que cuidar els seus clients per sobre de tot. Realitzen serveis d'hostaleria, restauració, servei a domicili de dilluns a dissabte, productes frescos de vedella, xai, porc, bou i aus. Embotits, formatges i tot tipus d'elaborats carnis. **El certificat de proximitat que posseeixen demostra la qualitat dels seus productes.**

**Actualment l'empresa posseeix tres botigues ubicades a Sarrià (Barcelona), Sant Joan Despí i Molins de Rei; a més del magatzem de Sant Andreu de la Barca des d'on reparteixen a l'engròs per tota la província de Barcelona.**

**A carns J&J són especialistes en Vedella de la Cerdanya i el Xai de Terol.** A una ampla gamma de carns seleccionades on també hi ha un lloc per a les aus i el porc, Carns J&J destaca per la seva exquisida Vedella de la Cerdanya **(amb certificat de producció ecològica)** en ambdós casos sempre femelles a causa de la tendresa de la carn. Les hamburgueses al gust del client és una de les altres opcions que ofereixen.





# LA MILLOR CARN A PROP TEU

Les carns són seleccionades procedents del que es coneix com a “cicle tancat”. El productor alimenta els animals amb el seu propi pinso, ell els cria i ell els sacrifica, fet que significa que la carn arriba a les botigues de Carns J&J directament del ramader, **sense intermediaris**, sent l'equip de treballadors els encarregats de manipular-la.

Sota aquesta base, Carns J&J ofereix al client, sigui particular o del sector de l'hostaleria, una qualitat de servei molt acurada, amb servei a domicili i motivació per atendre tots els encàrrecs, preocupats perquè trobin sempre el que desitgen com ho desitgen.



*carns* **J&J**  
La millor carn, a prop teu



Carns J&J  
C/ Sant Joan Bosco, 59 - Sarrià  
08017 Barcelona  
936 53 01 97  
jjcarns-97@hotmail.com  
www.carnsjj.com

**S**ituada a la comarca del Baix Llobregat, a la població de Corbera de Llobregat, hi trobem aquesta masia del segle XIV que va ser reformada mantenint la seva estructura original amb els seus tres ambients i decorada amb tocs antics i originalitat.

El desembre del 2012 va començar l'aventura, amb moltes ganes i il·lusió per part de la família per tirar endavant el negoci.

Des d'aleshores, en Ramón com a xef, junt amb el seu equip i amb el seu fill Pablo com a cap de sala, no han parat d'oferir la seva cuina tradicional amb tocs d'autor. El seu tarannà és acaronar el client per tal que marxi satisfet tant per l'àpat com pel tracte.



#### HORARIS

**De dimarts a dijous**  
de 13.00 h a 16.00 h

**De divendres a dissabte**  
de 12.00 h a 16.00 h  
i de 21.00 h a 23.00 h

**Diumenges**  
de 12.00 h a 16.00 h



**Els Fogons de la Masia Can Roig**  
Casanova, 4  
08757 Corbera de Llobregat  
Tel.: 654 34 40 40 · 93 650 61 27  
[elsfogonsmasiacanroig@gmail.com](mailto:elsfogonsmasiacanroig@gmail.com)

Ens faran gaudir d'una cuina agosarada i respectuosa amb els productes de proximitat, transformant-los en plats sense floritures per tal que el client els gaudeixi.

A Els Fogons trobarem un assortiment de plats de cuina catalana, tot i que el que crida l'atenció són els suggeriments, amb productes de temporada, verdures, carns i peixos, fets a la brasa o amb cocció lenta a l'estil de l'àvia (xup-xup).





# CUINA TRADICIONAL AMB TOCS D'AUTOR



A la carta, com a entrants hi tenen, entre d'altres els ous estrellats amb angules o tòfona, l'assortiment de canelons (galta, ceps i botifarra negra), trinxat, l'escalivada o els seus caragols a la llauna o a l'estil de l'avia amb el seu toc picant.

De segon, el xai o garrí al forn, la mitjana de vedella de Girona o el bou de Galícia a la brasa.

Qui gaudeixi amb el peix pot demanar el bacallà a la llauna o la mussolina d'all, el turbot o la ventresca a la brasa.

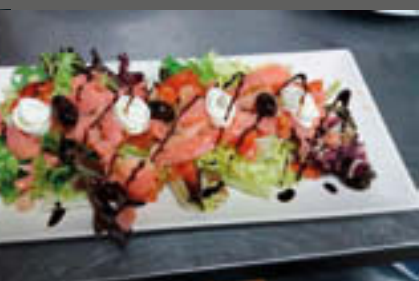
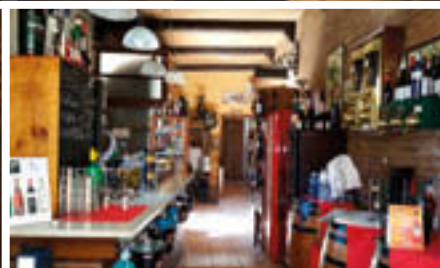
Per arrodonir l'àpat, res millor que les seves postres tradicionals, com la crema catalana, la llet fregida o la mel i mató amb nous.

Cal no oblidar el seu cuidat celler, que amb l'assessorament d'en Pablo farà que el nostre àpat arribi a l'excel·lència.

Disposen de dimarts a divendres al migdia d'un menú amb un gran assortiment de plats amb un preu de 12,50 euros.

Quan visiteu Corbera de Llobregat, no us oblideu de visitar-los.

*No us en penedireu!*







# 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**



Pla del Mir - 66210 LES ANGLES (France) - 0033 (0)4 68 04 17 20 - [parcanimalier@aol.com](mailto:parcanimalier@aol.com)



# PUIGCERDÀ PREPARA LA 22a EDICIÓ DE LA FESTA DEL TRINXAT

El proper dissabte 25 de febrer se celebrarà a Puigcerdà la 22a edició de la Festa del Trinxat. En plena temporada d'hivern i coincidint enguany amb Carnestoltes, el pavelló poliesportiu de Puigcerdà serà testimoni d'una de les festes gastronòmiques més importants de la comarca. El sopar, previst a les 21.00 h, acollirà uns 800 comensals tant de Puigcerdà i la Cerdanya com



de la resta del país, de França i d'Andorra, i comptarà amb la presència de diverses personalitats rellevants de la vida cultural, social i política.

Fidels a la nostra cuina i als productes de proximitat, aquest any podrem degustar tant plats i productes tradicionals com plats més elaborats i adaptats a la cuina actual. Un ou ecològic cuit a baixa temperatura amb sopa de ceba i un jarret de ral confitat amb llit de pera de Puigcerdà són l'aposta del ja arrelat col·lectiu gastronòmic Cuina Pirinenca de Cerdanya.

Un cop més, els embotits i els formatges de la nostra vall presidiran la taula, i el plat més fidel a aquesta festa serà, com sempre, el

trinxat amb rosta, elaborat amb trumfes (patata cerdana) i amb la col d'hivern (una col d'una varietat molt concreta i que ha d'haver estat tocada pel gel de les nits cerdanes). Les postres d'aquesta edició les elaboraran diferents pastissers de la nostra comarca.

La Festa del Trinxat va més enllà d'un sopar de gala i vol ser un aparador de la gastronomia cerdana, dels seus plats més tradicionals i dels productes de la terra.

Aquest any, coincidint amb la setmana de Carnestoltes, es vol animar tothom a portar la seva millor màscara de gala. L'àrea de Joventut de l'ajuntament s'encarregarà de preparar el racó més adequat del pavelló per poder captar els millors moments de la nit i deixar constància de les màscares més boniques i originals. A més a més, durant el ball de nit, es farà entrega de diferents premis, entre ells a la taula més ben "emascarada" i a la parella més elegant i que balli millor.

Aquest acte l'organitza l'ajuntament de Puigcerdà i el Patronat Municipal de Turisme, i compta amb la col·laboració imprescin-

dible de l'associació gastronòmica Cuina Pirinenca de Cerdanya i de diversos restaurants, proveïdors i establiments de Puigcerdà i la comarca. El cartell de la Festa del Trinxat 2017 és obra de l'artista i dissenyador gràfic Marc Monés. Les entrades es poden adquirir a l'Oficina de Turisme de Puigcerdà a partir del 30 de gener. El preu dels tiquets és de 27,50 € per persona.



Oficina de Turisme de Puigcerdà  
Pl. Santa Maria  
17520 Puigcerdà  
972 880 542  
[www.puigcerda.cat](http://www.puigcerda.cat)  
[info@puigcerda.cat](mailto:info@puigcerda.cat)  
[turisme@puigcerda.cat](mailto:turisme@puigcerda.cat)

# PROPOSTES PER A

## LA MOLINA ACOLLIRÀ LA COPA DEL MÓN IPC D'ESQUÍ ALPÍ, LA COPA DEL MÓN SNOWBOARD SBX I LA III CHICKEN RUN RED BULL

### FEBRER

- **11 i 12 // 36è Derby International - Copa Espanya - Campionat Espanya FIS CIT GS-SL**
- **11 // Carnival Winter**

Concurs de disfresses a Instagram, tot els participants hauran d'etiquetar el perfil de @lamolinaski. Cal anar disfressat íntegrament de pallaso o d'algun personatge del món del circ. Tarifa especial de 25,00 € (mateix preu per a adults i infants) per a tots els disfressats. Hi haurà premis i un sorteig de regals de la marca #adidassporteyewear.

- **Del 12 al 19 // IPC Alpine Skiing WC**

La pista Roc Blanc de La Molina serà l'escenari de la Copa del Món IPC d'esquí alpí per a persones amb discapacitat. La prova constarà de dos súper gegants (SG) i dos eslàloms (SL).

- **18 // Descobreix la neu**

Jornada per explicar el funcionament de l'estació d'esquí. Els visitants podran comprovar la captació d'aigua per generar neu artificial, el consum energètic, les mesures de seguretat, els primers auxiliis en cas d'accident... Finalment s'explicarà com es formen les allaus, quines són les mesures necessàries per evitar riscos i quins són els protocols d'actuació en cas que es produeixin.

- **Del 24 al 26 // Segona fase de la Copa Espanya SG-GS-SL**

### MARÇ

- **4 // Copa del Món Snowboard SBX**
- **11 // III Dark Polar Race**

Tercera edició de la Dark Polar Race, una cursa seminoturna de 10,5 quilòmetres sobre neu trepitjada.

- **25 i 26 // III Chicken Run Red Bull**

Tercera edició de la La Molina Chicken Run Red Bull. Cursa de BTT per damunt de la neu. La competició se celebrarà al circuit de *boardercross* d'Alabaus. Les inscripcions inclouen accés als remuntadors, botifarrada el dia de la cursa i una samarreta de record.

## VALL DE NÚRIA PROPOSA EL BATEIG AMB RAQUETES DE NEU, EXCURSIONS AMB RAQUETES LES NITS DE LLUNA PLENA I LA CLÀSSICA AL PUIGMAL

### FEBRER

- **4 i 5; 11 i 12; 18 i 19 i 25 i 26 // Bateig amb raquetes de neu**

Sortides amb guies experimentats, es duran a terme al matí, de 10.30 a 12.30. Cal reserva prèvia.

- **11 // Excursió nocturna amb raquetes la nit de lluna plena**

Excursió amb raquetes per admirar la lluna plena d'alta muntanya acompanyats de guies experimentats.

- **11 i 12 // Escultures de gel**

Exposició d'escultures de neu d'artistes reconeguts, com Eudald Alabau i el col·lectiu Desperta Ferro.

- **25 i 26 // Carnestoltes**

Tothom que vagi a l'estació disfressat obtindrà un descompte en el forfet o altres activitats. Hi haurà una rua-ski amb el Rei Carnestoltes, concurs de disfresses i ball.

### MARÇ

- **4 i 5; 11 i 12; 18 i 19 i 25 i 26 // Bateig amb raquetes de neu**

Sortides amb guies experimentats, es duran a terme al matí, de 10.30 a 12.30. Cal reserva prèvia.

- **5 // Festa infantil d'hivern**

Al Cau de la Marmota, els infants podran fer tota mena d'activitats, tallers de màscares, pintura i xocolatada per a tothom.

- **11 i 12 // Trobada d'iglús**

Els visitants construiran un iglú i, a la nit, podran dormir en el seu interior.

- **11 // Excursió nocturna amb raquetes la nit de lluna plena**

Excursió amb raquetes per admirar la lluna plena d'alta muntanya. Acompanyats de guies experimentats.

- **12 // Concurs ninots de neu**

Al pati del Cau de la Marmota. Iniciativa dirigida a petits i grans acompanyada d'una xocolatada.

- **18 // Cursa social Queralbs**

El Club de Queralbs tanca la temporada d'esquí amb una cursa popular en què els seus socis podran gaudir d'una jornada competitiva.

- **25 // Clàssica al Puigmal**



# TOTS ELS GUSTOS

Cursa d'esquí de muntanya Núria - Puigmal - Núria. Els participants resseguiran el mític itinerari de la Vall de l'Embut amb un traçat variat i divertit.

• **26 // Cursa social Fontalba**

Cursa social per posar punt i final a tots els cursets realitzats al llarg de la temporada.

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



## VALLTER 2000 SERÀ L'ESCENARI DE TOTA MENA D'ACTIVITATS LÚDIQUES, COM LA CELEBRACIÓ DEL CARNESTOLTES O UNA JORNADA DE ZUMBA

### FEBRER

• **14 // Sant Valentí**

Dimarts 14 de febrer, l'estació de Vallter 2000 serà l'escenari d'un concert de Jazz de dues hores, amb motiu del dia de Sant Valentí.

• **25 // Carnestoltes**

El proper dissabte 25 de febrer, Vallter 2000 organitzarà un concurs de disfresses.

### MARÇ

• **11 // Zumba**

De 9.00 a 13.00, l'estació muntarà una discoteca amb música perquè els visitants puguin ballar a ritme de la música. Durant el matí hi haurà 3 classes de 30 minuts, amb divertides coreografies de Zumba.

[www.vallter2000.cat](http://www.vallter2000.cat)

## LES ESTACIONS DEL PALLARS SOBIRÀ ORGANITZARAN LA II EDICIÓ DE LA SNOW FEST A ESPOT, FARAN UNA CARGOLADA A RIALP I CELEBRARAN CARNESTOLTES

### FEBRER

• **Del 3 al 5 // II Edició de l'Snow Fest a Espot**

Enguany arriba a la segona edició de l'Snow Fest. Es tracta d'una carrera universitària en què hi haurà tota mena de propostes lúdiques, com una BBQ, una festa exclusiva i una exhibició nocturna. A més es recupera el Campionat de Catalunya Universitari en la modalitat de Gegant.

• **4 // Tast d'embotits i cervesa a Espot**

• **18 i 19 // Campionat de Catalunya de Freestyle a Port Ainé**

• **25 // Carnestoltes a Espot i Port Ainé**

Les estacions del Pallars Sobirà celebraran Carnaval: tots aquells que visitin Espot o Port Ainé disfressats gaudiran del forfet de dia per només 16,00 €. A les 12.00, s'organitzarà un concurs de disfresses al Parc Lúdic d'Espot o Port Ainé. Per participar-hi, caldrà pujar una fotografia baixant amb Tubbing amb el hashtag #espotcarnaval o #portainecarnaval. Premi per a les instantànies amb més likes.

• **25 // Tast de Cargols Rialp Treu Banya a Port Ainé**

### MARÇ

• **4 // Tast d'embotits i cervesa**

• **4 i 5 // 7è Trofeu Espot Esquí**

• **Del 17 al 19 // Campionats de Catalunya Absoluts a Espot**

• **26 // Tamarro Race i Tast de Cargols Rialp Treu Banya a Espot**

[www.espotesqui.cat](http://www.espotesqui.cat)  
[www.portaine.cat](http://www.portaine.cat)



# FIRA DE L'EMBOTIT



Productes típics, productes artesans i fets des de casa per a tothom a qui li agradin els embotits. Bulls, llonganisses, fuets... i moltes altres elaboracions són les que podran veure els visitants de la Fira de l'Embotit d'Olot, que se celebrarà el 18 i 19 de març, amb l'objectiu de prestigiar aquest producte i el seu productor, al mateix temps que es posiciona dins del calendari firal català.

Els visitants també hi podran trobar formatges i cerveses, sempre d'elaboració pròpia i tenint present aquelles característiques particulars de cada embotit i cada menja típica catalana. Enguany, al Firal olotí hi haurà un total de 90 parades d'alimentació, apostant decididament pels productes d'elaboració pròpia —embotits, formatges i cerveses— i, al mateix temps, pel producte de temporada. Una opció molt vàlida i, a vegades, desconeguda pel públic en general.



Ajuntament d'Olot  
Pg. Ramon Guillemet, 10  
17800 Olot  
972 27 91 01  
[www.olot.cat](http://www.olot.cat)

A més, també es manté el protagonisme de les associacions i col·lectius relacionats amb el producte agroalimentari i d'elaboració pròpia, i una potent oferta gastronòmica, lúdica i comercial complementària: demostracions de cuina de la mà del col·lectiu Cuina Volcànica, tastos d'embotits històrics de diferents llocs del món, una demostració de l'especejament del porc a càrrec de l'Associació de Placers del Mercat d'Olot, i moltes més!



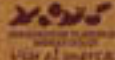


# FIRA DE L'EMBOTITIT



OLOT 18-19 DE MARÇ DE 2017

• EMBOTITS • FORMATGES • CERVESES •  
• ELABORACIÓ PRÒPIA •



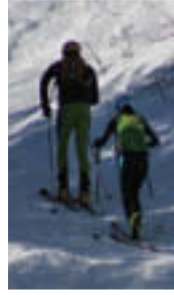
DESCARREGA'T L'APP

100%ot

Especialitats gastronòmiques



# 50 ANIVERSARI DE L'ESTACIÓ D'ESQUÍ D'ESPOT



Enguany té lloc el 50è aniversari de l'estació d'esquí d'Espot i per això Ski Pallars d'FGC juntament amb altres institucions i entitats del territori recorden aquests anys amb diversos actes commemoratius entre els quals també s'ha posat en marxa el nou logotip estació amb *restyling* Aniversari 50 anys.

Espot és una estació d'esquí que gaudeix d'una situació privilegiada als Pirineus, ja que és l'única estació situada al costat d'un Parc Nacional, el d'Aigüestortes i Sant Maurici. L'estació compta amb més de 20 km esquiables i 1.000 metres de desnivell.

Les pistes es caracteritzen per trobar-se dins de frondosos boscos de pi negre. També les precioses vistes de muntanyes de més de 3.000 m fan que l'esquiador se senti en plena natura alpina. Espot és un estació reconeguda per la qualitat de la seva neu, garantida per tenir més del 60% del domini esquiable amb neu artificial.

D'altra banda, compta amb tres pistes homologades per a la celebració de

competicions internacionals. Això dóna una idea del nivell de les pistes i la seva idoneïtat per als esquiadors experts que busquen sensacions. Així mateix, l'estació compta amb una àmplia zona de debutants a la cota 2.000 i un important parc lúdic. Això permet gaudir del dia a la neu, tant als més petits com als pares esquiadors.

El poble d'Espot, a tan sols 2 km de l'estació, és un bonic poble rural típic pirinenc que combina la modernitat dels seus establiments hotelers i el seus comerços amb la tradicionalitat dels seus edificis. L'increïble marc natural que l'envolta el converteix en la porta d'entrada al Parc Nacional.

Espot, una estació familiar per a tots aquells que busquen sensacions sobre la neu i la calidesa d'un poble típic alpí.



**SkiPallars**  
Tel: 973 621 199  
info@skipallars.cat  
www.skipallars.cat

**Oficina comarcal de turisme del Pallars Sobirà**  
Cami de la Cabanera, s/n  
25560 Sort  
Tel: 973 621 002  
turisme@pallarssobira.cat  
turisme.pallarssobira.cat

## AGENDA

### FEBRER

#### 4 // CARGOLADA "RIALP TREU BANYA"

Tast gastronòmic de cargols de Rialp. PORT-AINÉ.  
T. 973 62 11 99 - www.skipallars.cat

#### 5 // VIII EDICIÓ DE LA FOC DE NEU ISIL

Puntuable per al Circuit Català de raquetes de neu, la X Copa Catalana i l'Open Internacional Europeu. Inclou un àpat pallarès.  
T. 973 62 65 68 - www.focdenu.cat

#### 4 i 18 // EXCURSIONS AMB RAQUETES DE NEU

Excursió pel Parc Nacional d'Aigüestortes i Estany de Sant Maurici amb raquetes de neu.  
T. 973 62 40 36 - www.gencat.cat/parcs/aiguestortes

#### 25 // CARNAVAL ESPOT I PORT AINÉ

T. 973 62 11 99 - www.skipallars.cat

#### 25, 26, 27 i 28 // CARNAVAL I BALL DE LA PASSA // ÀREU, ESPOT, ESTERRI D'ÀNEU, GERRI DE LA SAL, LLA-DORRE, LLAVORSÍ, RIALP, RIBERA DE CARDÓS I SORT

Vianda, ball de la Passa, disfressa del llençol i calderada popular. Es recomana la degustació del farcit de carnaval, plat típic d'aquest dia, i gaudir del ball de nit.  
T. 973 62 10 02 - turisme.pallarssobira.cat

### MARÇ

#### 4 i 5 // TROFEU ESPOT ESQUÍ

Esquí alpí, GS-SL/U16.  
T. 973 62 11 99 - www.skipallars.cat

#### A determinar // PRESENTACIÓ TEMPORADA D'ESPORTS D'AVENTURA

Associació Empreses d'Esports d'Aventura del Pallars Sobirà.  
T. 973 62 10 02 - turisme.pallarssobira.cat

#### 4 i 18 // EXCURSIONS AMB RAQUETES DE NEU

Excursió pel Parc Nacional d'Aigüestortes i Estany de Sant Maurici amb raquetes de neu.  
T. 973 62 40 36 - www.gencat.cat/parcs/aiguestortes

#### 5 i 19 // EXCURSIÓ "AVIEM EL BESTIAR" // LLESSUI

Excursió que consisteix a acompanyar i ajudar a un dels pastors de Llessui a aviar el bestiar i pasturar-lo, tot contemplant els paisatges de la vall.  
T. 973 62 17 98 - www.gencat.cat/parcs/aiguestortes

#### 19 // 53ª edició de la Cursa Bassiero - UEC Barcelona

Una travessa d'esquí de muntanya per equips que organitza la Federació d'Entitats Excursionistes de Catalunya (FEEC) i que se celebra al bell mig del Parc Nacional d'Aigüestortes i Estany de Sant Maurici, als voltants del Pic del Bassiero; La Vall de Gerber.  
T. 973 62 60 05 - 973 62 65 68 - www.esterrianeu.cat  
www.vallsdaneu.org - uecbarcelona.org/bassiero

#### 25 // CURSA SOCIAL AEP // PORT-AINÉ

T. 973 62 11 99 - www.skipallars.cat

#### 26 // VIII ESPOT TAMARRO RACE

Competició per a tots els públics i nivells d'esquí, on en els quatre quilòmetres de recorregut i 800 m de desnivell hauran de sortejar tots els obstacles com ho fan els grans esquiadors.  
T. 973 62 11 99 - www.skipallars.cat

#### 31 // CAMPIONATS DE CATALUNYA // ESPOT

Esquí alpí, GS, SL i SP / U14-U16.  
T. 973 62 11 99 - www.skipallars.cat





# ESPECIAL PROMOCIÓ MATINAL



**TRACTAMENT DE 40' + ENTRADA AL SPA 40€**

## **TRACTAMENTS FACIALS**

Preventiu, Nutritiu o Anti-edat



## **TRACTAMENTS CORPORALS**

Nutritiu, Detoxificant, Descontracturant o Relaxant

DEL 25 AL 29 DE MARÇ

# MARÇ ES REVITALITZA AL SALÓ DE PRIMAVERA D'ESPACIO 120

**ESPACIO 120**

Am **b** l'entrada de la nova estació, les activitats culturals de l'Hospitalet de Llobregat es comencen a multiplicar. Es comencen a omplir les sales amb noves exposicions i la ciutat, al mateix ritme, agafa noves forces per captivar els que passen pels seus carrers. Un dels reclams anuals més esperats és la cita amb art internacional contemporani que celebra per aquestes dates l'Espai 120. Després de celebrar nou edicions consecutives, el Saló de Primavera-Spring Art Show desplega les propostes més actuals del panorama artístic.


**ESPACIO 120**
**SALÓN DE PRIMAVERA  
SPRING ART SHOW**


**Espacio 120**  
Carretera del Mig, 120  
08907 Hospitalet de Llobregat  
932 615 999  
[www.espacio120.com](http://www.espacio120.com)

El número 120 s'ha convertit en el de la sort per a una Carretera del Mig que juga a favor en termes de localització, ja que compta amb una inestimable ubicació instal·lada entre els llocs emblemàtics i concorreguts de La Farga i la Fira de Barcelona. En aquest escenari comercial se li suma la focalització cada cop més gran d'artistes, tallers i institucions

culturals en una zona de passat industrial que està aconseguint redirigir el control de l'esfera artística del centre de la Ciutat Comtal, a estendre-ho a la perifèria, impulsats per l'important encariment dels preus immobiliaris i ara, per la certesa del naixement d'una nova base més moderna, àmplia i coherent amb el rendiment dels professionals del sector.





Esteve Prat



Ana Vanessa Urvina



Bjørnulf Dyrud



Marta Zapirain

A això s'ha d'afegir una dada considerable, els més de 2.500 m<sup>2</sup> de superfície que es presenten distribuïts en dos nivells oberts i diàfans, i que articulen aquest innovador centre privat dedicat a les arts. La raó principal que ha fet l'Espacio 120 una de les apostes més arriscades i vanguardistes del panorama nacional és precisament aquesta intenció de reformar l'estructura de la producció i la difusió de les arts, agafant com a model ciutats com Nova York, Londres o París, i augmentar no només les dimensions, aprofitant enormes edificis inutilitzats, sinó també oferint un ús de major calat cultural per professionals, devots i en primera instància, ciutadans que redimencionen el seu nucli residencial i potencien altres usos més socials al seu propi barri. Actualment, nombroses institucions com el Centre d'Art Tecla Sala i associacions com Contorn Urbà estan presents en aquest districte cultural, fomentat per organismes públics i privats amb interessos comuns per forjar una àrea especialitzada en aquest municipi amb Barcelona.



Pere Aragay

Aquest nou concepte expositiu es concep dins d'una immensa oferta internacional d'obres i firmes consagrades i emergents provinents de diferents parts del món, com Alemanya, Croàcia, EE.UU., Veneçuela, Dinamarca, França, Hongria, Itàlia, Noruega o Regne Unit. Més de cent autors que fan de l'escultura, la fotografia i la pintura una experiència



Cocodrilo, Albert Gonzalo



Respiración I, Else Munkholm

sensorial i fascinant per a qualsevol públic que sàpiga valorar l'essència d'un saló d'Art que cada cop guanyi més adeptes i participants. Alguns dels noms d'aquesta X edició: Else Munkholm de Dinamarca, Bjørnulf Dyrud de Noruega, Ana Vanessa Urvina de Caracas; Albert Gonzalo, A. Clavé o J. Castillo.

La cita: a la Carretera del Mig, número 120, el pròxim 25 de març.

# DESCOBREIX EL MUSEU DE LA TORNERIA A TORELLÓ



El Museu de la Torneria ens permet conèixer la història i l'evolució d'un ofici artesà que arriba als nostres dies. Hi trobareu els torns de ballesta d'origen medieval i hi descobrireu el treball del torner de banya, una varietat totalment desapareguda avui dia. Hi trobareu, també, molts dels productes fabricats a la Vall del Ges: baldufes, boxets, rodets d'ordidor, bitlles de teler i de joguina, mànecs, interruptors, botons, brocals de banya i ninots de fusta de tota mena. I actualment és una indústria viva amb una trentena de petits i grans tallers que donen feina a més de dos-cents operaris i subministren articles arreu del món.

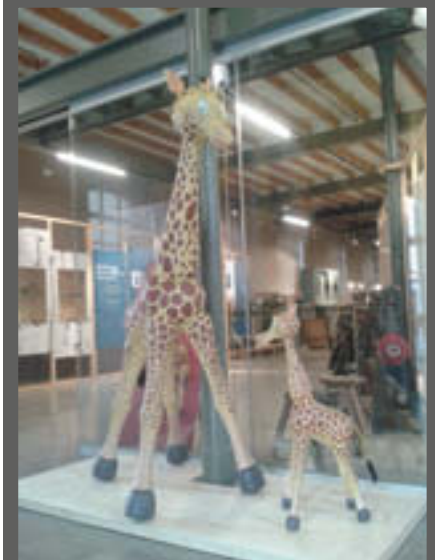
Als pobles de la Vall del Ges hi ha torners, com a mínim, des del segle XIV. Aquest torners treballaven la fusta amb un torn accionat amb el peu i una ballesta. Al segle XVII es varen constituir en gremi i varen redactar unes Ordinacions (o normes de treball) que regulaven qui podia obtenir el títol de mestre artesà, preus, hores de treball, qualitat dels productes, etc... A mitjans del segle XIX ja hi havia més d'un centenar de petits tallers que treballaven la fusta o les puntes de la banya dels bòvids. Alguns d'aquests torners varen especialitzar-se en la fabricació

de complements per a la maquinària tèxtil (bitlles, rodets, tubs...). Com que hi havia moltes filatures a Catalunya, el negoci prosperà i pogueren edificar grans fàbriques mogudes pel vapor. La seu del Museu de la Torneria, Can Vidal, és una d'aquestes grans fàbriques de torneria especialitzada en articles per al tèxtil. Va tenir 108 homes treballant a la fàbrica.

De la gran varietat de productes que veureu, en destaquem una girafa de fusta de dos metres d'alçada feta artesanalment. Hem fet aquesta girafa, una delícia per a grans i petits, perquè simbolitza l'origen de la indústria ninotaire a Torelló a la dècada de 1930. I la col·lecció de ninots Walt Disney: sabíeu que totes les figures de fusta d'aquest famós dibuixant les va convertir en ninots de fusta un torner de Torelló?

El Museu de la Torneria ofereix visites guiades per a grups de totes les edats i tallers de baldufes per a alumnes i entitats. També podeu visitar-lo de forma individual. Us recomanem, però, que confirmeu el dia de la visita tot contactant per telèfon o correu electrònic.

Us podem assegurar que passareu una estona agradable i gratificant!



Museu de la Torneria  
Carrer de la Pau, 12-14  
Torelló

Tel. 93 859 64 76

[www.museudelatorneria.cat](http://www.museudelatorneria.cat)  
[info@museudelatorneria.cat](mailto:info@museudelatorneria.cat)



L'Hotel gastronòmic bEAuTy és una gran i típica casa rural de construcció tradicional situada a Llivia, un enclavament espanyol en territori francès. Aquesta ubicació propera a les estacions d'esquí de La Molina-Masella, Font Romeu o els Angles el converteix en un hotel ideal per al turisme de negocis o de plaer.

A menys de 3 km, els nostres hostes podran gaudir de grans atractius com el famós Parc de Sant Guillem a Llivia, Puigcerdà, els Banys Termals de Llo i de Dorres, visites guiades per descobrir Llivia, les ruïnes del castell i els meravellosos racons que ofereix la Ruta de les fonts de Llivia. L'hotel ofereix un punt d'informació amb totes les activitats de la comarca: rutes patrimonials, naturals, rutes ciclistes...

### SERVEIS

L'Hotel bEAuTy ofereix a totes les habitacions wifi gratuït, TV satèl·lit, calefacció, bany privat amb assecador i "amenities" a la recepció.

L'Hotel disposa de dos salons amb capacitat per a 130 persones, amb biblioteca i xemeneia; una sala de jocs amb billars i una sala d'audiovisuals ideal per celebrar reunions d'empresa o celebracions; també compta amb bar-cafeteria i el restaurant, especialitzat en plats típics de la Cerdanya elaborats amb productes frescos i de temporada.

L'Apotheke és el cocktail-bar de l'hotel, on podreu descobrir l'última generació de begudes amb alcohol i sense alcohol dels "cocteles 3.0".

### EXTERIOR



Situada al camp annex al restaurant, la zona de jocs és el lloc perfecte per a que els més petits visquin mil aventures mentre els grans gaudeixen d'una copa o d'un cafè. L'aventura comença a la "Comarca", una zona de muntanya on viuen els



**bEAuTy**  
Carrer de l'Esport, 2 · 17527 Llivia  
972 89 65 13  
[www.eatatbeauty.com](http://www.eatatbeauty.com)

"Hòbbits", les seves cases estàn enterrades just a sota, per a arribar al "Poblat" s'han d'esquivar tot tipus d'obstacles, laberint de troncs, bosc encantat... Per acabar, una tirolina permet tornar a l'inici. I tot amb la seguretat que ofereix un espai tancat. A més del parc infantil l'hotel compta amb una formidable terrassa-mirador que permet fer reunions i tot tipus d'esdeveniments a l'aire lliure. Una àrea de pícnic amb barbacoa, una zona chill-out amb un food truck on serveixen els millors gintònics ben entrada la tarda-nit i una àmplia zona amb una carpa exterior ideal per celebrar reunions, festes, banquets, casaments... Tot gaudint de les increïbles vistes que ofereix la Cerdanya.

Apotheke  
cocktail



### APRÈS-SKI

Després d'un dur dia d'esquí recupera l'energia amb un bon berenar.

5€

**BERENAR I COPA  
DIVENDRES I DISSABTE  
DE 17.00 A 21.00 H**

### AFTER WORK

Cervesa, vi o vermut i tapa.

2,5€

**DIJOUS, DIVENDRES I DISSABTE  
DE 17.00 A 23.00 H**

### LADIES NIGHT

Noies! El dissabte és vostre! Us esperem a l'Apotheke Cocktail - Bar amb una oferta per a vosaltres.

2x1

**DISSABTE DE 19.00 A 01.00 H**

**Pregunteu per les nostres  
ofertes gastronòmiques per a grups**

bEAuTy

### ESMORZARS

Esmorzar continental  
Esmorzar americà-anglès  
Esmorzar de pagès

**DE DIVENDRES A DIUMENGE  
DE 8.00 A 11.00 H**

Brunch

**DE 10.00 A 13.00 H**

### MENÚ DE SANT VALENTÍ

Carpaccio de libica amb baby mezclum i vinagreta de trufa.  
Crema de carbassa amb vieires i oli de pernil ibèric.

**SEGON**

Melós de cabrit de Meranges a l'oporto amb parmentier.

**POSTRE**

Semifred de maduixots amb coulis.  
Cafè o infusions.

**CELLER**

Maridatge amb vi de la Casa.  
Aigües minerals.

**MENÚ DISPONIBLE FINS  
L'1 DE MARÇ**

35€

# EL MUSEU DEL SURO



Ubicat al centre de Palafrugell, el Museu del Suro es presenta com una institució singular per la seva temàtica, el seu àmbit territorial i la seva vocació de servei, adquireix, conserva, interpreta i posa en valor el patrimoni vertebrat a l'entorn del món del suro a Catalunya, en tant que configurador d'un paisatge, una indústria, unes formes de vida i una identitat comunes. Té els propòsits de contribuir al desenvolupament social, econòmic i cultural de la comunitat; d'oferir suport a l'educació formal i com a proposta d'educació informal; així com alternativa de creació i de lleure.

El Museu del Suro s'ubica en una antiga fàbrica surera, la més important del sector industrial a Espanya. Compta, a més d'un passat rellevant dins el sector, amb uns elements poc comuns a les construccions sureres que, sovint, són edificis funcionals sense concessions als elements decoratius ni a la participació d'arquitectes reconeguts. Aquest aspecte fa encara més rellevant el conjunt en què destaquen els elements modernistes, les dimensions i l'estructura.

L'edifici que acull l'actual museu va ser construït l'any 1899-1900 on s'hi ubicava l'empresa Miquel, Vincke & Meyer fundada el 1900 per Joan Miquel Avellí, Heinrich Vincke Wischmeyer i Pau Meyer Unmack. En destaca la decoració de la façana principal d'estil modernista, obra de l'arquitecte General Guitart Lostalo, amb l'excel·lent treball de forja a la imponent porta de ferro del carrer Pi i Margall.

El Museu del Suro gestiona, a més, el Centre d'Interpretació del Dipòsit Modernista de Can Mario i també el Conjunt Monumental de Sant Sebastià de la Guarda a Llafranc.



**Museu del Suro**

Placeta del Museu del Suro, s/n

17200 Palafrugell

Tel. 972 30 78 25

[info@museudelsuro.cat](mailto:info@museudelsuro.cat)

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



# 26a EDICIÓ DE LA GAROINADA

DEL 13 DE GENER AL 30 DE MARÇ



L'Institut de Promoció Econòmica de Palafrugell organitza, del 13 de gener al 30 de març, la vint-i-sisena edició de la campanya gastronòmica degana de Catalunya: "La Garoinada".

Els restaurants participants de l'edició d'enguany són: La Xicra, Pa i Raïm i Xadó, de Palafrugell; El Far, La Llagosta, Llafranc, Llevant i Terrassa Terramar, de Llafranc; i El Clot dels Mussols (Hotel Tamariu) i Can Martí Patxei, de Tamariu.

Els restaurants oferiran un menú que consistirà en un entrant de garoinades, un primer plat a triar entre fideus a la cassola o bé un plat alternatiu diferent en cada restaurant i unes postres amb recuit. Aquests menús aniran maridats amb vins del celler Espelt. El preu del menú variarà entre 38€ i 45€, depenent de l'establiment, i també hi inclou el cafè.

A banda, i com ja va sent habitual, s'han dissenyat diferents fórmules molt competitives per venir a passar un cap de setmana de Garoinada a Palafrugell que inclouen el menú i l'allotjament en algun dels prestigiosos hotels del municipi, o sortides en vaixell

d'època (el Rafael) per conèixer l'entorn i entrades per visitar els diferents equipaments culturals del municipi (Fundació Josep Pla, Fundació Vila Casas Can Mario, Museu del Suro, Jardí Botànic Cap Roig...) així com un val de descompte a Vins i Licors Grau, patrocinador de la campanya. Com també és habitual que el cartell de la Garoinada sigui obra d'un reconegut artista local: Modest Cuixart, Tano Pissano o Rosa Aguiló, entre altres, han realitzat el cartell de passades edicions. El cartell d'enguany és obra del pintor i escultor Pere Amilibia.



L'any 1992, el Patronat Municipal de Turisme de Palafrugell inicià el que seria la primera campanya gastronòmica de Catalunya. Des d'aquella primera edició, l'objectiu d'aquesta campanya ha estat promoure la cuina de Palafrugell com una cuina de qualitat, amb productes de la terra i tradicionals, i alhora fer-la extensiva des dels restaurants del municipi, que donen fe del bon nivell gastronòmic del municipi a tot el país. Al llarg de les darreres edicions, els restaurants que han participat en aquestes Garoinades han vetllat per la sostenibilitat del producte central d'aquesta campanya, les garoinades. Aquests restaurants sempre han tingut un comportament exemplar i respectuós amb les garoinades, fet que es reflecteix en l'adquisició exclusiva a mariscadors professionals.



Oficina de Turisme de Palafrugell  
Avinguda Generalitat, 33  
17200 Palafrugell  
+34 972 30 02 28  
turisme@palafrugell.cat  
www.garoinada.cat



**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 d'una banda, i proximitat a una gran ciutat, d'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 CONSTRUÏT 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 àmfors 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 fascinant per als aficionats a 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 10.00 a 13.00. 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 amb 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-hi algun 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, és 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 pro-

pietat 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**). 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).

# EL XALET DEL CATLLARÀS

Com que l'indret d'extracció era lluny de qualsevol nucli habitat, Asland va decidir la construcció d'un xalet-refugi per als tècnics de les mines en un punt proper a les diverses galeries de les mines del Catllaràs. Eusebi Güell encarregà el projecte a Antoni Gaudí, que en aquell moment dirigia les obres del Parc Güell a Barcelona.



L'edifici es va aixecar als Prats, un indret envoltat de camps de conreu i feixes. Les obres van començar l'any 1902. En la primera fase es va finalitzar l'estructura de l'edifici, els tancaments exteriors, els sanitaris en voladís de la segona planta, la xemeneia central i l'aplacat a base de còdols de riu de les façanes nord-est i sud-oest; també van començar els treballs de les viseres de les finestres. Amb l'arribada de l'hivern les obres es van aturar. L'edifici es va acabar vers l'any 1903.



## EL XALET

Una volta de canó dona forma al xalet, descansa sobre una base de 8,5 x 17 metres, els dos fronts de la volta de canó descriuen dues de les façanes de l'edifici i les dues vessants de la coberta descriuen les altres dues façanes restants.

L'edifici consta de tres plantes: la planta baixa era destinada al personal encarregat del manteniment i els serveis de l'edifici; a la primera planta s'hi allotjaven els directius i enginyers de les mines amb llurs famílies; i a les golfes s'hi allotjaven els tècnics de menor categoria.

Inicialment el xalet presentava dues xemeneies. La principal es troba al mig del carener i recull els gasos de les estufes de les tres plantes; l'altra xemeneia està adossada a la façana sud-oest.

Els sanitaris de la planta baixa i primera es troben a l'interior de l'escala, mentre que els de les golfes es troben adossats en voladís a les façanes nord-est i sud-oest.

L'escala exterior és l'element més característic del xalet; ubicada a la façana sud-est dona accés i comunica els diferents habitatges. Al seu interior s'hi ubiquen dos banys, dos safareigs i una carbonera a la planta baixa i a la primera planta acull dos banys i un traster.

El xalet és un clar exemple de la simbiosi perfecta entre estètica i funcionalitat pròpies de l'arquitectura de Gaudí.

## LES REFORMES

Ja l'any 1907, el xalet pateix les primeres reformes: el sòcol fet amb còdols de riu es tapa amb ciment i el pendent suau de les viseres de les finestres passa de còncav a convex perdent tota la seva gràcia original. Amb el pas dels anys, el xalet ha anat patint reformes, però les dels anys setanta han estat les més dràstiques i destructores envers l'original. La simbòlica escala desapareix i és substituïda per una de metàl·lica, tot l'edifici rep una cobertura de pissarra artificial i s'adequa a la seva nova funció de casa de colònies.

També l'entorn canvia, un bosc envolta tot l'edifici al lloc on originalment hi havia camps de conreu. Tot i que data del millor moment constructiu de l'arquitecte, el Xalet del Catllaràs és una de les obres més desconegudes d'Antoni Gaudí.



Ajuntament de La Pobla de Lillet

Plaça de l'Ajuntament, s/n

08696 La Pobla de Lillet

Tel. 93 823 60 11

Fax. 93 823 64 03

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





1932

COMA  
HOTEL RESTAURANT  
ORDINO

A Ordino hi tens neu,  
natura i gastronomia.

Camp de la Tanada  
Tel. +376 736 100  
www.hotelcoma.com



Ideal per a la teva celebració



### MENÚ D'HIVERN MENÚ DE INVIERNO

CAÇA, TÒFONA I PLAT DEL TEMPS  
CAZA, TRUFA Y PLATOS DEL INVIERNO

*Tapeta d'aperitiu - Tapeta de aperitivo*

*Amanida de faves, rovelló,  
magret curat i ou de guatlilla  
Ensaladeta de habilitas, níscalo,  
magret curado y huevo de codorniz*

\*\*\*

*Bacallà amb "pisto" d'hivern i cremós de naps  
Bacalao con "pisto" de invierno y cremoso de nabos*

\*\*\*

*Raviolis de garrí amb compota de poma  
i salsa d'espècies  
Raviolis de cochinitillo con compota de manzana  
y salsa de especias*

\*\*\*

*Borratxo, llima i cremós de xocolata amb llet  
Borracho, lima y cremoso de chocolate con leche*

*Gota de vi calent  
Vinito de vino caliente*

**P.V.P : 27,50 €**

### MENÚ TIPIC MENÚ TIPIC

*Realitzat amb productes de la terra i proximitat  
Realizado con productos de la tierra y proximidad*

*Plata de la cuina autòctona  
Platos de la cocina autóctona*

**TAPETA D'APERITIU  
TAPITA DE APERITIVO**



*Escudella barrejada  
"Escudella barrejada"*

\*\*\*

*Trinxat i arengada de cascò  
"Trinchat" y arengada de casco*

\*\*\*

*Jarret de vedella lacat  
amb cebetes i castanyes  
Jarrete de ternera lacado  
con cebollitas y castañas*

\*\*\*

*Tres fulls de poma caramelitzada y  
gelat de vainilla  
Tres hojas de manzana caramelizada y  
helado de vainilla*

*Gota de vi calent  
Vinito de vino caliente*

**P.V.P : 24,50 €**

### MENÚ DE CAL VENTURA

*(Menú 2 persons) - (Menú 2 personas)*

**DESSERTS D'ENTRANTS - DESSERTS DE ENTRANTES**

*Torta de fons amb ametlles garapinyades  
Torta de fons con almendras garapinyadas*

\*\*\*\*

*Carapaccio de rap, vinagreta de llima i rucola  
Carapaccio de rape, vinagreta de lima y rúcula*

\*\*\*\*

*Tastet de cigrons amb clivats i triga de bacallà  
Degustación de garbanos con almendra y triga de bacalao*

\*\*\*\*

*Embotellat de gambes amb bolonya, pastí d'api i gran Junió  
Embotido de gambas con setas, pesti de ajo y gran Junio*

**PLAT PRINCIPAL PEU TIGRE - PLATO PRINCIPAL A ESCOGER**

*Bacallà i lentes estofades amb morro i orella  
Bacalao y lentejas estofadas con morro y oreja*

\*\*\*\*

*Rap, cremós de coliflor i carxofes  
Rape, cremoso de coliflor y alcachofas*

\*\*\*\*

*Vedella blanca a la crema de tífons  
Ternera blanca a la crema de trufa*

\*\*\*\*

*Civet de cervol amb moixirons  
Civet de ciervo con setas*

**DESSERTS DE DOLÇOS - DESSERTS DE DULCES**

*Chibust de xocolata 70%  
amb sorbet de mandarina, calabassa confitada  
i cristall de sucre*

*Chibust de chocolate 70%  
con sorbete de mandarina, calabaza y cristal de azúcar*

**P.V.P : 39,50 €**

Menús nous cada temporada. Vine a provar-los!



ITINERARIS AMB

# RAQUETES

## CIRCUÏT PILARET DEL PLA

Ruta	Dificultat	Longitud	Desnivell acumulat	Durada aprox.
01	Mitjana	4,3 km	+200m/-200m	1h 30 min - 2h 30 min

L'itinerari proposat permet realitzar un interessant recorregut circular tenint com a punt de destinació l'accessible turonet conegut com el Pilaret del Pla, ja dins de la muntanya de Durro.

Alhora, una curta derivació opcional permet accedir al turó de Puiafalcons. Recorregut amb raquetes sense grans desnivells, accessible per a la majoria del públic.

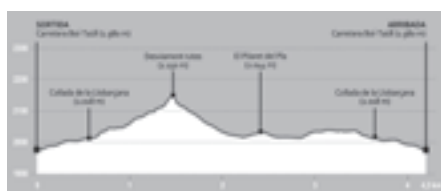
A l'inici el recorregut fa tram comú amb la pujada al Pic de la Pala de Ginebrell. Els dos junts ascendeixen suaument fins a la Collada de la Llobarçana, en els límits de la muntanya de Taüll i Durro.

Des d'allí, s'ascendeix en direcció al Pic de la Pala de Ginebrell seguint la divisòria de la muntanya, al costat de la tanca delimitadora de les pastures ramaderes.

Sobre la cota 2.150 m s'abandona l'itinerari de pujada al Pic de la Pala de Ginebrell per descendir cap a ponent per suaus i espaioses pendents i aconseguir el turonet del Pilaret del Pla. Ja de retorn, el circuit continua de manera plana fins a la Collada de

la Llobarçana, des d'on es té l'opció de progressar cap al nord fins al proper turó de Puiafalcons.

En descens, s'arriba de nou al punt de partida del recorregut, lloc on ens trobem.





# DE NEU PER L'ALTA RIBAGORÇA

## PUJADA AL PIC DE LA PALA DE GINEBRELL

Itinerari que ascendeix fins al pic de la Pala de Ginebrell (2.324 m) pel seu flanc nord, amb excel·lents vistes de les muntanyes i valls circumdants que s'incrementen en el progrés de la pujada.

Ruta amb raquetes exigent tant físicament com tècnicament, ja que salva un fort desnivell de gairebé 350 m.

En el seu inici la ruta comparteix tram comú amb el circuit del Pilaret del Pla.

D'aquesta manera s'ascendeix suau-ment fins a la Collada de la Llobarçana, que actua de divisòria de la muntanya de Taüll i Durro.

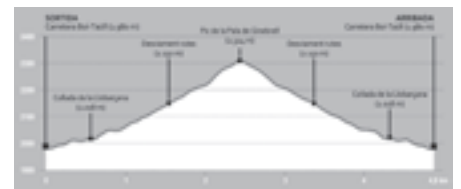
Des d'allí comença la pujada directa, sempre avançant per la part superior

de l'espaiosa vessant nord de la Pala de Ginebrell.

La tanca delimitadora de les pastures ramaderes serà la referència en tot moment, ja que es progressa per les seves proximitats. Després de separar-se del recorregut del Pilaret del Pla (cota 2.150 m), l'itinerari incrementa el pendent fins a aconseguir el cim del pic de la Pala de Ginebrell, prop dels primers remuntadors de l'estació d'esquí de Boí-Taüll.

L'esforç realitzat es compensa amb les privilegiades vistes dels alts cims pirinencs que envolten la Vall de Boí.

La baixada es realitza seguint el mateix itinerari.



Patronat Comarcal de Turisme  
de l'Alta Ribagorça

Av. Victoriano Muñoz, 48  
25520 El Pont de Suert

Tel. 973 69 04 02 · 902 10 15 16

[turisme@ccar.ddl.net](mailto:turisme@ccar.ddl.net)

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



Ruta	Dificultat	Longitud	Desnivell acumulat	Durada aprox.
02	Difícil	4,9 km	+345m/-345m	2h - 3h

PUBLICITAT

**SENDÈRIA**  
Noticiari dels camins

Caminant, descobrireu els paisatges i els pobles dels Pirineus.

Subscripcions i més informació a:  
[www.sompirineu.cat/som-senderisme](http://www.sompirineu.cat/som-senderisme)

IDAPA  
Institut per al Desenvolupament i la Promoció del Turisme i Atracció d'Iniciatives Econòmiques a les Pirinèes del Nord d'Europa

**M** 23a

TEMPORADA  
de música i dansa  
d'Andorra la Vella  
MoraBanc

Descobreix els menús  
temàtics del Lounge Bar

Obert de 19 h a 22.30 h



**Alexandre Tharaud** - PIANO

*El piano romàntic*

Divendres 24 febrer | 20 h



**Bad Boys of Dance**

RASTA THOMAS' *Rock the Ballet*

*L'energia en la dansa*

Divendres 3 març | 20 h



**Cecilia Bartoli** - MEZZO SOPRANO

**Sergio Ciomei** - PIANO

*Un viatge de 400 anys de música italiana*

Divendres 17 març | 20 h



**Forever Tango**

*El tango a Broadway*

Divendres 28 abril | 20 h



**Rufus Wainwright**

*La poesia i el cantautor*

Divendres 12 maig | 20 h

2017

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

Centre de Congressos d'Andorra la Vella

venda d'entrades

AFORAMENT LIMITAT

per internet: [www.morabanc.ad/entrades](http://www.morabanc.ad/entrades)

• Centre de Congressos  
d'Andorra la Vella

• Departament de Cultura  
del Comú d'Andorra  
la Vella a "La Ulacuna"

• Oficina de Turisme,  
Andorra la Vella

organitzen

**MORABANC**

Comú  d'Andorra la Vella

col·laborador especial

**Andorra**  
[www.visitandorra.com](http://www.visitandorra.com)

col·labora







# Vols esquiar? Vine amb TEISA!!

Pel preu del forfet, tens el transport fins a peu de pistes!

## GIRONA-BANYOLES-OLOT-CAMPRODON-VALLTER 2000

Dissabtes, diumenges i festius dels mesos de gener, febrer i març (temporada d'esquí Vallter 2000)

Girona	Estació d'Autobusos (c/ Pere Vilar, 3)	7:00
Banyoles	Banyoles Centre (Av. Paisos Catalans, 23)	7:20
Besalú	Centre (Av. President Companys, 10)	7:30
Olot	Estació d'Autobusos (c/ Bisbe Lorenzana, 20)	7:50
Sant Pau S.	Centre (Av. de la Vall, 36)	8:10
Camprodon	Estació d'Autobusos (c/ de la Vila s/n)	8:20
Llanars	Centre (c/ Catalunya, s/n)	8:25
Vilallonga	Centre (c/ Catalunya, 17)	8:30
Vilallonga	Trencant de Tegurà (trencant GIV-5264)	8:35
Setcases	Rotonda de l'entrada (c/ Vilallonga a la rotonda)	8:40
Vallter 2000	Estació d'Esquí	9:00

Vallter 2000	Estació d'Esquí	16:00
Setcases	Rotonda de l'entrada (c/ Vilallonga a la rotonda)	16:20
Vilallonga	Trencant de Tegurà (trencant GIV-5264)	16:25
Vilallonga	Centre (c/ Catalunya, 17)	16:30
Llanars	Centre (c/ Catalunya, s/n)	16:35
Camprodon	Estació d'Autobusos (c/ de la Vila, s/n)	16:40
Sant Pau S.	Centre (Av. de la Vall, 36)	16:50
Olot	Estació d'Autobusos (c/ Bisbe Lorenzana, 20)	17:10
Besalú	Centre (Av. President Companys, 10)	17:30
Banyoles	Centre (Av. Paisos Catalans, 23)	17:40
Girona	Estació d'Autobusos (c/ Pere Vilar, 3)	18:00

## TARIFES TEMPORADA 2017

### VALLTER 2000

	BUS		BUS+FORFET	
	billet senzill	Anada + Tornada	adult	nen
Girona	13,60€	27,20€	45,00€	40,00€
Banyoles	11,95€	23,90€	45,00€	38,00€
Besalú	10,20€	20,40€	40,00€	33,00€
Olot	7,40€	14,80€	40,00€	30,00€
Sant Pau S.	4,00€	8,00€	25,00€	20,00€
Camprodon	3,25€	6,50€	25,00€	20,00€
Llanars	2,75€	5,50€	25,00€	18,00€
Vilallonga de Ter	2,35€	4,70€	25,00€	18,00€
Tegurà	2,10€	4,20€	25,00€	18,00€
Setcases	1,60€	3,20€	25,00€	15,00€

► **NOTA IMPORTANT:** La venda anticipada garanteix la plaça. En cas d'accedir directament al bus, es garantirà la plaça fins les disponibles. Els serveis de reforç sense venda anticipada es troben subjectes a la disponibilitat.

► a = 1: Tarifa anada i tornada el mateix dia.  
Nen: Tarifa per a nens de 7 a 14 anys (inclosos).

► Aquests horaris es troben subjectes a les condicions climatològiques i de trànsit.

Més Informació i reserves a:

Girona: 972 20 48 68

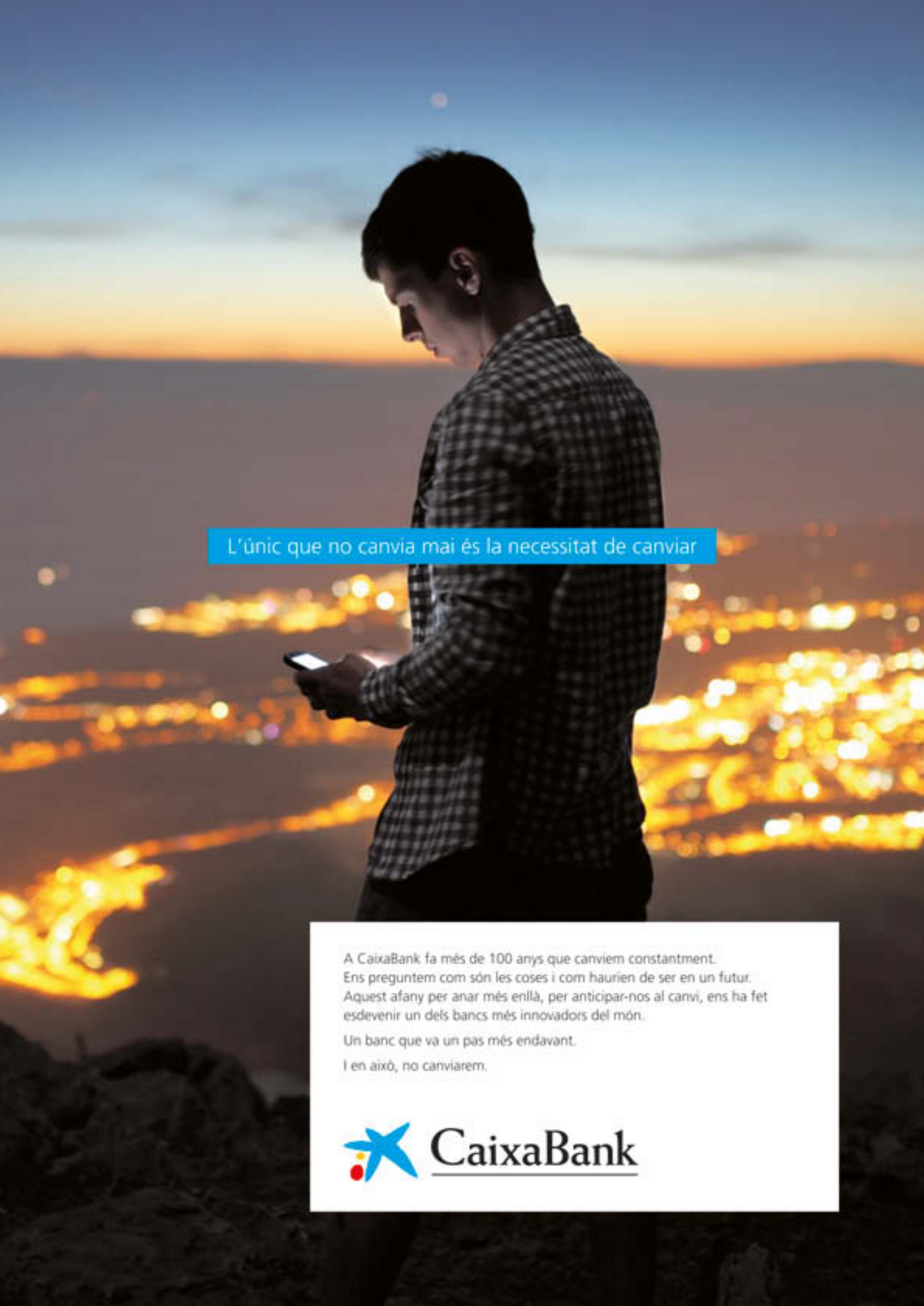
Venda Anticipada al web:  
[www.teisa-bus.com](http://www.teisa-bus.com)



Grup FGC



TEISA 1920



L'únic que no canvia mai és la necessitat de canviar

A CaixaBank fa més de 100 anys que canviem constantment.  
Ens preguntem com són les coses i com haurien de ser en un futur.  
Aquest afany per anar més enllà, per anticipar-nos al canvi, ens ha fet  
esdevenir un dels bancs més innovadors del món.

Un banc que va un pas més endavant.

I en això, no canviarem.



**CaixaBank**