

sortida >>

PER CATALUNYA I ANDORRA



REVISTA DE PROMOCIÓ TURÍSTICA I CULTURAL
NÚM. 26 OCTUBRE - NOVENBRE DE 2017 **EXEMPLAR GRATUIT**



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

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

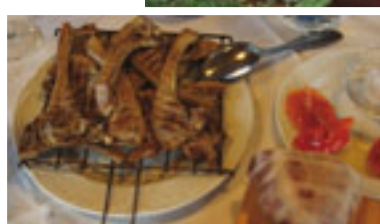
Ca l'Anna de Ventolà és un plaer en tots els sentits: el del paladar, el de la vista i el mediambiental.



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



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



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

Ha arribat la tardor i tot el nostre territori es tenyeix d'un paisatge únic. Un escenari paisatgístic d'ocres, vermells, verds resistents a la pèrdua de la fulla i altres matisos que conviden a descobrir indrets, viles i pobles que ofereixen moltes activitats relacionades amb aquesta temporada. Els bolets tenen el seu protagonisme, així com les

fires de bestiar, alimentàries o les relacionades amb el calendari tradicional. Les nostres propostes per anar a Andorra, Catalunya i Catalunya Nord no us decebran: informeu-vos en aquesta Sortida sobre on hi trobareu les millors propostes per gaudir de la cultura, la natura, l'esport i les tradicions que cada any ens porten novetats a descobrir.



EL PROJECTE GEOPARC CONCA DE TREMP - MONTSEC P10a13

M17A FESTA DEL MODERNISME DE LA COLONIA GUÉLL

P36i37



P40i41

FIRA DE SANT LLUÇ

Restaurant Anna.....	P2
Índex.....	P3
Pleinair Festival.....	P4i5
El Catllaràs.....	P6
Col·lecció El Macba.....	P7
Encamp - El Pas de la Casa.....	P8i9
Geoparc Conca de Tremp - Montsec.....	P10a12
Epicentre.....	P13
Fira de Sant Ermengol.....	P14i15
Cadí.....	P16
Fira Catalana de l'Ovella.....	P17
La Via Romana.....	P18i19
Castelldefels.....	P20a23
Asador San Marino.....	P24i25
Limpiezas Rossel.....	P26i27
Ad Legem Abogados.....	P28i29
Cut&curl.....	P30i31
Jardineria Ardiverd.....	P32i33
Fira de Santa Llúcia de Cornellà.....	P34i35
Festa del Modernisme.....	P36i37
23è Festival de Jazz Costa Brava.....	P38i39
Fira de Sant Lluç d'Olot.....	P40i41

Montserrat.....	P42
Vall de Núria.....	P43
Fira d'Andorra La Vella.....	P44i45
Finques Marca.....	P46
Outlet Sempre Moda.....	P47
Lo Racó de les Terres de l'Ebre.....	P48
Hotel Coma.....	P49
Garatge Nogreda.....	P50
GrandValira.....	P51
Directbus.....	P52
Setcases.....	P53
Les Gorges de la Fou.....	P54
Parc Animalier des Angles.....	P55
Pallars Sobirà.....	P56i57
La cuina del bolet.....	P58i59
XXXVII Fira de Puigcerdà.....	P60
Mas Albereda.....	P61
La Línia Pirineus.....	P62i63
Clínica Diagonal.....	P64i65
Ribes de Freser.....	P66
S'Agaró Hotel.....	P67
Generalitat de Catalunya.....	P68

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

Promarts SA

Av. del Príncep Benlloch, 24
AD 200 Encamp
00376 73 11 11
00376 364 154
aferraz@cadenapirenaica.com

ETV Comunicació Grup

C/ Verge de Guadalupe, 28-30
08950 Esplugues de Llobregat
Tel. 933 729 100
cs@etv.cat
www.etv.cat

Edició

20.000 exemplars
Direcció editorial: Francesc Rubió, Antoni Ferraz i Frederic Cano
Direcció: Francesc Rubió
Redacció: Judith Espert, Laura Segur, Xavi Roura, Guillem Sánchez, Albert Güell, 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



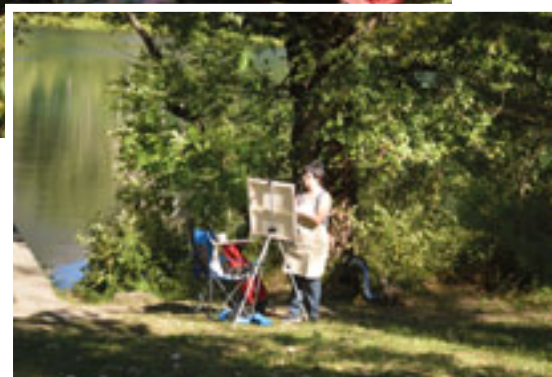
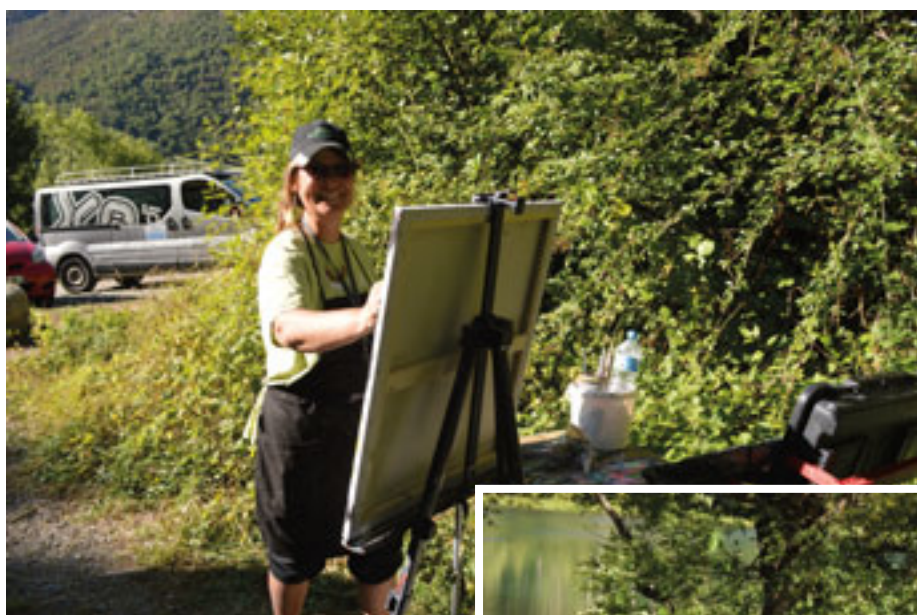
PLEINAIR FESTIVAL

A LA VALL DE BOÍ

El paisatge de la Vall de Boí, és l'escenari ideal per a pintors d'arreu i per a totes les modalitats de pintura.

La tranquil·litat de la Vall de Boí és ideal per a la reflexió i la inspiració. Els nuclis, els camins, la vegetació, juntament amb les cases, el conjunt romànic i la seva gent desperten la creativitat dels artistes.

Així, la Vall de Boí ha gaudit durant 6 dies, de la quarta edició del Festival Pleinair, amb la participació de més de 50 pintors catalans, de l'estat espanyol i de França.



Patronat de la Vall de Boí
www.vallboi.cat

Pleinair Festival
Tel. 610 466 384
www.pleinair.cat



Després de la celebració del Festival, la Vall de Boí queda resumida en imatges que els pintors converteixen en art a les seves teles. Així podem veure un recull d'imatges dels pobles, dels seus carrers, de les seves gents, de la vida als pobles, del conjunt romànic Patrimoni de la Humanitat, que no passa mai desapercbut, i també dels espais naturals, el Parc Nacional d'Aigüestortes i Estany de Sant Maurici, amb els seus estanys i salts d'aigua, els camins d'alta muntanya que entren dins del parc i que són de pas pels visitants a peu.

També l'estació d'esquí i el Balneari de Caldes de Boí, han estat dibuixats i pintats pels artistes.



El resultat d'aquest festival quedarà pintat als establiments i llars de la Vall de Boí i d'arreu i també servirà per a una causa solidària amb la Fundació Lluís Llach, que pretén apropar la pintura als nens de l'escola de Senegal.

La Vall de Boí queda, però, oberta i esperant el pas d'artistes que vulguin copsar el paisatge verd a la primavera i l'estiu, de mil colors a la tardor i blancs a l'hivern, sempre amb els tons de les cases i del romànic i els colors de les seves gents.



Ajuntament La Poble de Lillet

Plaça de l'Ajuntament, s/n

08696 La Poble de Lillet

93 823 60 11

www.poblalillet.cat

EL CATLLARÀS

LA POBLA DE LILLET

Descobriu-la!

El bosc està en constant transformació, però quan més ens n'adonem i en gaudim és a la primavera i a la tardor. Aquests dies, quants de nosaltres no hem notat ja el canvi de color en les fulles? Els grocs, marrons i rojos s'estan apoderant del paisatge. El Catllaràs està patint una evolució exultant abans d'apaivagar els seus encisos durant els grisos mesos d'hivern.

Aquesta serralada al nord-est de la comarca del Berguedà delimita la Vall de Lillet pel sud. Perdre-s'hi durant unes hores és magnífic tot l'any, però en aquests mesos és tot un luxe. La xarxa de camins senyalitzats que la recorre permet passejar per senders vorejats d'arbredes, enfilarse fins la Roca de la Mare de Déu, trescar cap al mirador del Roc de la Lluna i veure les valls i l'exuberant massís del Cadí-Moixeró al davant.

Resseguir part de la història de la vall està al vostre abast a través de les masies que daten de l'edat mitjana; descobrint als seus peus el Monestir de Santa Maria i la Rotonda de Sant Miquel, compendi dels segles XII al XIX; visitant el Santuari de

la Verge de Falgars, una preciosa talla gòtica d'alabastre, i on podeu menjar i hostatjar-vos en un ambient acollidor i de repòs; cercant les restes de les mines i construccions adjacents per satisfer la revolució industrial que necessità del seu carbó i el Xalet del Catllaràs, obra d'Antoni Gaudí, avui en restauració que culmina una gran època per aquestes contrades.

Al capdamunt hi trobem prats subalpins, i als vessants, pinedes de pi negre i roig, alzines i també fagedes a les obagues. D'aquests boscos que són la llar de nombroses espècies: cérvols, guineus, mosteles, ducs, àligues daurades, teixons, picots negres... Algunes d'elles molt singulars i protegides com la flor de neu, les sabatetes de la Mare de Déu i el gall fer, en rebem els fruits de la tardor: les móres, els aranyons i molt més valorats, els bolets.

Aquí abunden els rovellons, camagroc, llenegues blanques i negres i els fredolics. Si sou cercadors de bolets trobareu que és una delícia recórrer el sotabosc amb la cistella al braç i, si no en sou habitualment, segur que trobareu alguna espècie de fong o altre, però sobretot, sobretot, recolliu

només allò que reconeixeu.

Als visitants només us preguem que sigueu curiosos amb el paisatge i la natura, no llenceu brossa ni destorbeu els animals de les pastures i procureu ser una part més del paisatge de tal manera que els habitants del bosc no ressentin la vostra presència.

Tot i que el Catllaràs s'estén per set municipis, un 42'1% de la seva extensió es concentra al municipi de la Poble de Lillet. A la vila podeu gaudir d'una passejada amb Tren fins al Museu del Ciment i els Jardins Artigas, obra de Gaudí, o donar un tomb pels carrerots del casc antic, trobant els racons més emblemàtics: l'església, el Pont Vell i el Castell. Atureu-vos a respirar la calma i no marxeu sense donar al vostre paladar el plaer de tastar les especialitats de la restauració de la Vall de Lillet.



LA DIPUTACIÓ DE BARCELONA I EL MUSEU D'ART CONTEMPORANI DE BARCELONA PORTEN LA

COL·LECCIÓ DEL MACBA

A 9 MUNICIPIS DE LA DEMARCACIÓ

La Diputació de Barcelona i el Museu d'Art Contemporani de Barcelona, MACBA, treballen conjuntament per itinerar l'exposició **ENTUSIASME. El rept i l'obstinació en la Col·lecció MACBA** a diversos municipis de la demarcació de Barcelona des de 2017 fins al 2019.

L'exposició, curada per David Armengol, reuneix gairebé una trentena d'obres. El 14 de setembre, ha iniciat la seva itinerància a la Sala Josep Uclés del Centre Cultural El Carme, a Badalona, on es pot veure fins al 5 de novembre. Ha estat el tret de sortida del seu recorregut, que durarà fins al 2019, per diverses institucions de 9 municipis de la demarcació de Barcelona: Badalona, Ripollet, Vilafranca del Penedès, Martorell, Cerdanyola del Vallès, Igualada, Vilanova i la Geltrú, Sant Cugat del Vallès i Terrassa.

Els artistes presents a la mostra són: Ignasi Aballí, Vito Acconci, Maja Bajevic, Marcel Broodthaers, Anne-Lise Coste, Esther Ferrer, Peter Friedl, Richard Hamilton, Emanuel Licha, Gordon Matta-Clark, Cildo Meireles, Younès Rahmoun, Tere Recarens, Àngels Ribé, Dieter Roth, Mireia Sallarès i Zush.



SALA JOSEP UCLÉS
Centre Cultural El Carme
Francesc Layret, 78-82
Badalona
Tel. 934 832 990
www.diba.cat/es/web/oda/entusiasme

En relació a l'exposició, el diputat de Cultura de la Diputació de Barcelona, Juanjo Puigcorbé, destaca que **«des de fa 20 anys, el Programa d'Arts Visuals de la Diputació de Barcelona dona suport a l'art contemporani en l'àmbit local, promovent exposicions itinerants que posen l'accent en la ciutadania, perseguint l'equilibri entre l'excel·lència i la divulgació»**. Puigcorbé subratlla que aquestes exposicions itinerants **«donen rellevància especial al paper de l'art contemporani com a espai facilitador de coneixement i de pensament crític»**.

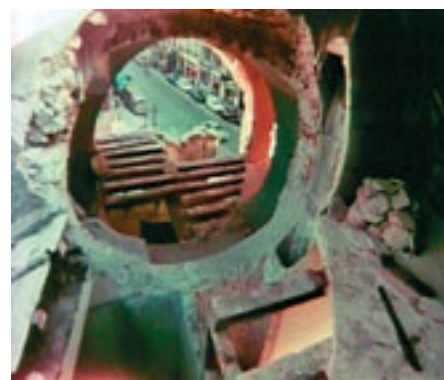
Per la seva banda, l'alcaldeessa de Badalona, Dolors Sabater, destaca que **«és important que una exposició d'art contemporani d'aquest nivell amb obres de la Col·lecció MACBA iniciï el seu recorregut itinerant a la Sala Josep Uclés del Centre Cultural El Carme de Badalona [...] Es tracta d'una gran oportunitat perquè aquestes grans obres artístiques siguin a l'abast de la ciutadania»**.



Richard Hamilton, Dieter Roth i Luis Chispas, Canciones de Cadaqués, 1976.
Col·lecció MACBA. Fundació MACBA. Donació Lanfranco Bombelli © Richard Hamilton, VEGAP, Barcelona, 2017 / © Dieter Roth, 2017



Zush, Kaenia II, 1972.
ROCCO RICCI
Col·lecció MACBA. Dipòsit de la Generalitat de Catalunya. Antiga Col·lecció Salvador Riera. © Zush/Evru, VEGAP, Barcelona, 2017



Gordon Matta-Clark, Kaenia II, 1975.
Col·lecció MACBA. Consorci MACBA. © Estate of Gordon Matta Clark, VEGAP, Barcelona, 2017

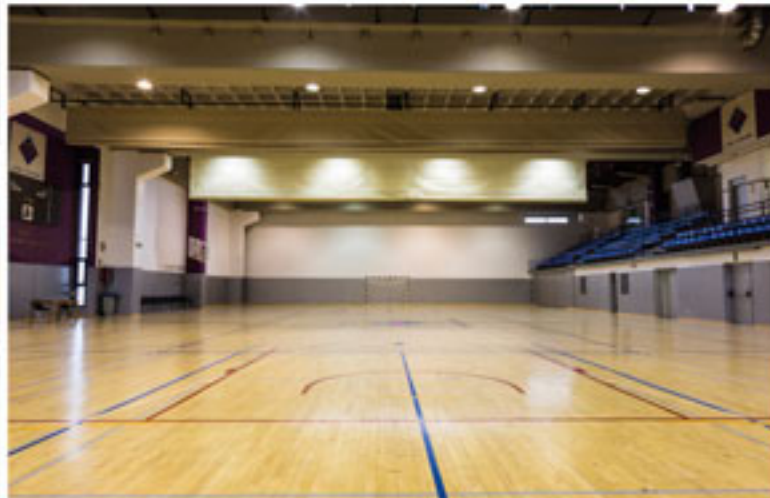
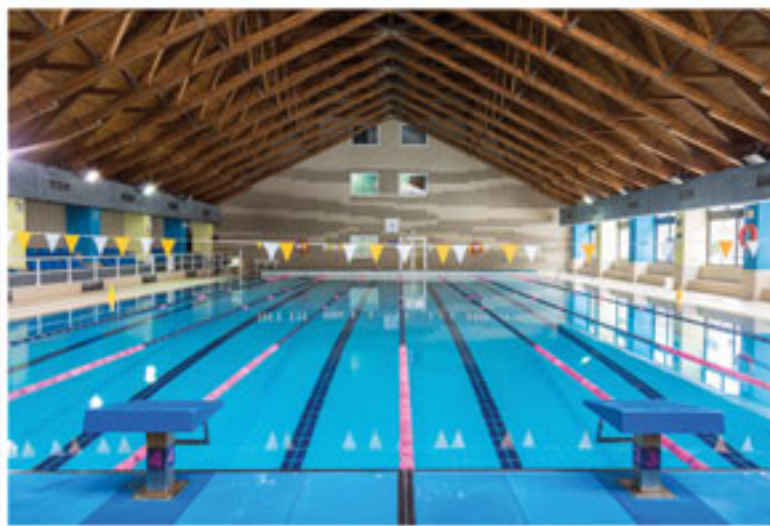
El director del MACBA, Ferran Barenblit, celebra aquesta col·laboració, ja que permetrà que **«una magnífica selecció d'obres d'una de les col·leccions d'art contemporani més importants del sud d'Europa, com és la Col·lecció MACBA, pugui ser a l'abast d'un major nombre de persones»**. I afegeix que **«fer el patrimoni accessible és una de les nostres prioritats, i gràcies a la xarxa d'institucions culturals de la demarcació de Barcelona, això serà possible»**.

Aquest és el tercer projecte de col·laboració entre la Diputació de Barcelona i el MACBA després de *El MACBA a...* (1997-1999) i *Espais obrats* (2001-2003).

Suma't a la nostra oferta en turisme esportiu!

Encamp-El Pas de la Casa s'ha convertit amb els anys en una destinació de turisme esportiu per excel·lència, oferint recursos i serveis d'alta qualitat.

#encampetcuida



Visita'ns!



Entrena i gaudeix als nostres circuits de trail!

Creats per professionals, t'ajudaran a organitzar eficientment els teus entrenaments a les nostres muntanyes. Podràs escollir entre 4 circuits de curta distància, 7 circuits familiars, 2 circuits de llarga distància i 3 circuits de mitja distància.

#encampetcuida



Més info:



Els Geoparcs Mundials de la UNESCO són considerats destinacions de turisme sostenibles i innovadores, ja que basen aquesta activitat en el seu ric patrimoni geològic, que és d'importància internacional.

Són territoris que basen la seva estratègia de funcionament en la conservació d'aquest patrimoni, en la promoció de la recerca i l'educació a la societat, i en el desenvolupament sostenible a través, principalment, del geoturisme. El seu objectiu fonamental és el de beneficiar les poblacions locals, generant ocupació i prevenint el despoblament d'aquestes zones rurals, considerant-se, d'aquesta manera, una eina de futur.



Cartellera del projecte Geoparc a la Font de la Figuereta (congost de Collegats), tram de la georuta que transcorre per La Noguera Pallaresa

EL PROJECTE GEOPARC

CONCA DE TREMP - MONTSEC



PROJECTE GEOPARC CONCA DE TREMP - MONTSEC



Mapa de situació del projecte Geoparc
Conca de Tremp - Montsec format per 19 municipis



**Projecte Geoparc
Conca de Tremp - Montsec**
www.projectegeoparc trempmontsec.com
info@projectegeoparc trempmontsec.com
facebook.com/GeoTremMontsec
twitter.com/GeoTremMontsec

Conca de Tremp - Montsec és un territori ubicat a la part nord-occidental de Catalunya que es troba en procés d'esdevenir Geoparc Mundial de la UNESCO i que, per tant, es caracteritza per tenir un patrimoni geològic únic. En les seves roques i paisatges s'hi troba escrita la història dels

últims 550 milions d'anys, des del Cambrià fins al present. Se'n pot destacar la ben preservada successió Mesozoica que permet la reconstrucció de les conques que existien abans de la formació dels Pirineus i on es troben restes dels últims dinosaures que van viure a Europa abans de la seva extinció.

SENDÈRIA

Noticiari dels camins

**Caminant, descobrireu
els paisatges i els pobles
dels Pirineus.**

Subscripcions i més informació a:
www.sompirineus.cat/som-senderisme



Mosaic paisatgístic amb el Castell de Sant Gervàs en primer pla i la Serra del Montsec al fons

A banda d'aquestes singularitats geològiques, aquest indret situat entre la Plana de Lleida i els Pirineus mostra una gran diversitat biològica amb fauna d'especial interès, com els quatre voltors europeus, la llúdriga o els cérvols que, cada any, ofereixen un espectacle sonor durant el seu aparellament a la tardor. Mosaics de paisatges amb camps de conreus, embassaments, coves, castells de frontera, viles romanes... Reflexionen l'activitat humana present i passada, amb un cel fosc amb certificació Starlight com a testimoni d'aquesta evolució. Un Geoparc és, per suposat, les persones que hi habiten amb les seves tradicions i la seva cultura, els seus productes locals i artesanies.



Sortida divulgativa als jaciments de petjades de dinosaures d'Orcau durant la celebració del Geolodía 2017

CARLES AGUILAR



Per tal de donar informació detallada de tots aquests patrimonis, el projecte Geoparc Conca de Tremp - Montsec disposa d'una xarxa d'equipaments ben distribuïda per tot el seu territori.

Alhora, set georutes i diferents activitats geoturístiques promogudes per empreses locals s'ofereixen als visitants perquè puguin gaudir-lo de primera mà. Un territori per viure'l i sentir-lo en totes les seves expressions.

L'EPICENTRE

CENTRE D'ACOLLIDA DEL GEOPARC

L'Epicentre, situat al centre de Tremp, és l'espai de visita imprescindible per a qui vulgui conèixer tot el que es pot fer en l'àmbit territorial del projecte Geoparc Conca de Tremp – Montsec i del Pallars Jussà en el seu conjunt: és el punt neuràlgic de la informació turística de la comarca i el lloc on s'expliquen els valors del seu patrimoni cultural i natural.

A la planta baixa, l'oficina de turisme ofereix els serveis d'atenció i informació al visitant, tot facilitant informació de rutes, espais a visitar, llocs imprescindibles per conèixer, horaris dels equipaments o visites a productors agroalimentaris que es poden fer en el territori Geoparc.



A més, l'Epicentre acull espais expositius on es presenten els atractius turístics de la comarca. Aquests s'estructuren en nou àmbits distribuïts en tres plantes. Els elements relacionats amb el Geoparc es distribueixen al llarg de tot l'edifici, destacant la sala 3D de la planta baixa o els àmbits destinats a la natura: “Geologia i terra de dinosaures”, “L'espectacle de la natura” o “El cel fosc del Pallars” que trobem a la primera planta.

L'Epicentre obre tots els dies de l'any i és el lloc perfecte per començar la visita del Projecte Geoparc Conca de Tremp- Montsec. No us ho perdeu!



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



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

www.pallarsjussa.net





FIRA DE SANT ERMENGOL

HISTÒRIA

L'any 1048 se cita per primera vegada la fira de la Seu d'Urgell, considerada la primera fira documentada a la Península Ibèrica. En aquell moment, la fira se celebrava per la Maredeu d'Agost i tenia un retorn per Sant Miquel de Setembre. La ubicació de la ciutat, enmig del Pirineu i en un important nus de comunicacions, és fonamental per entendre aquest dinamisme econòmic en el segle XI. Ja uns anys abans de la fira, es troba documentat també el mercat de la ciutat. No sabem en quin moment es va començar a celebrar la fira per Tots Sants. L'any 1370, per evitar la coincidència de dates amb la de Puigcerdà, que també començava per Tots Sants, el rei Pere el Cerimoniós va autoritzar que la fira de la Seu s'iniciés per Sant Simó i Sant Judes, el 27 d'octubre, una data i una denominació que s'acabarien consolidant. L'interès per mantenir i promoure les fires es va mantenir durant segles. El 1452, el rei Alfons el Magnànim va concedir un privilegi per fer la fira dos cops l'any, per una durada de vuit dies, després de Pasqua i després de Sant Joan, respectivament. Més endavant, a les Corts de Montó de 1542, es va obtenir un nou privilegi de l'Emperador Carles per celebrar dues fires durant vuit dies cadascuna, una per Carnestoltes i una

altra, novament, per Sant Simó i Sant Judes. Sembla que durant segles es van mantenir les dues fires, a la primavera i a la tardor. El 1862, la nova fira de bestiar que se celebrava el primer diumenge de Quaresma es va traslladar al cap del passeig en lloc del Firal, ja que era un lloc més cèntric, tot i que el 1915 es va acordar celebrar-la novament al Firal. En tot cas, la fira de tardor es va mantenir, i la proximitat de les dates va fer que es conegués amb el nom de Fira de Sant Ermengol, patró del bisbat, la festivitat del qual se celebra el 3 de novembre. La dita popular manté viva aquesta denominació: "Per Sant Ermengol, la fira es mou!". El progressiu canvi econòmic de l'entorn urgellenc, amb un pes cada cop més clar del sector terciari en substitució del tradicional sector agrari i ramader, va provocar un canvi important en la concepció de la fira a finals del segle XX. Sense deixar de costat un notable pes de la venda ambulants, l'any 1995 es va celebrar la I Fira de Formatges Artesans del Pirineu. Una iniciativa i un format, amb concursos, venda i degustació, que s'ha consolidat extraordinàriament i ha convertit la Fira de Sant Ermengol en un referent per al món del formatge artesà del nostre país.

Text: **Lluís Obiols i Perearnau, arxiver municipal**

La Seu d'Urgell acollirà enguany una nova edició de la Fira de Sant Ermengol, en el marc del qual la Fira de Formatges Artesans del Pirineu celebrarà el seu 23è aniversari. La mostra ha consolidat la ciutat com a plataforma de promoció, difusió i projecció exterior dels formatges elaborats als Pirineus.

A la fira també hi trobem diversos espais monogràfics que mostren les forteses del territori: la mostra ramadera, la fira d'artesanía del Pirineu, l'espai tast-km0, els Encants dels Canonges, l'autofira, la fira de Productes Ecològics del Pirineu... I les més de 300 parades ambulants que s'estenen pels carrers la Seu.

FIRA DE FORMATGES ARTESANS DEL PIRINEU

La Fira de Formatges Artesans del Pirineu és l'eix vertebrador de la Fira de Sant Ermengol. Espai de concentració on trobar el bo i millor de les produccions formatgeres de la serralada, i àmbit d'aprenentatge i d'intercanvi de coneixements.

La Fira de Formatges Artesans del Pirineu celebrarà aquest 2017 la seva 23a edició, sempre en constant evolució i amb una bona salut.

La mostra es va iniciar l'any 1995 a la plaça dels Oms, amb una trentena de participants. D'aleshores ençà, el nombre de formatgeries i d'expositors ha anat creixent i la mostra va haver de traslladar-se

a la zona esportiva de la Seu. Enguany s'acullen 48 formatgeries de nord i sud dels Pirineus –catalans, aragonesos, bascos, navarresos i francesos–. Els visitants hi poden trobar més de 130 varietats diferents de formatges, comercialitzats pel propi elaborador, i un formatge convidat, que canvia cada any i ha de provenir d'una zona de muntanya que no siguin els Pirineus.

A la pista polivalent se situen els 48 estands de les formatgeries participants, el celler, la cervesa i l'aigua, a més de les Aules de Tast. L'entrada al recinte és gratuïta i els visitants poden adquirir, si així ho desitgen, un tiquet de degustació que dóna dret a 5 tastos de formatge. El tiquet té un cost de 8 euros, i també permet fer un tast de productes agroalimentaris de proximitat a l'EspaiTast-Km0.

PROGRAMA D'ACTIVITATS

Concurs de formatges artesans del Pirineu. Esdeveniment de referència del sector formatger al Pirineu; està distribuït en 12 categories i hi participen més de 150 formatges artesans, presents o no a la Fira. Un prestigiós jurat, format per una quarantena d'experts, els tasta i els valora. Els formatges opten a medalles d'or, de plata i de bronze en cadascuna de les categories.

Amic del formatge. Atorgat per l'ajuntament de la Seu d'Urgell a una persona que, amb la seva actuació professional, hagi contribuït a la cultura del formatge i, especialment, a la difusió dels formatges artesans del Pirineu.

Aules de tast. Acullen diferents sessions de divulgació sobre els formatges, les seves característiques organolèptiques, els maridatges, els guanyadors del concurs, tallers d'elaboració de formatges, tallers de cuina amb formatge...

Activitats infantils. Tallers infantils com el Joc de l'Hostaler, un espai on els infants aprenen l'ofici d'hostaler, mostrant-los les nocions bàsiques de cuina i servei de manera didàctica i divulgadora.



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



Departament de Cultura
Ajuntament de la Seu d'Urgell
Reservada. Prohibida la reproducció.

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

Diputació de Lleida
Ajuntament de la Seu d'Urgell

CADI

Flor del CADI

Formatge tradicional,
de textura ferma.
Saborós, equilibrat
i persistent, amb
una gran personalitat.

MANTEGA · MANTEGUILLA CADI

Mantega amb DOP de
maduració tradicional.
Textura untuosa,
amb aromes intensos
a nata fresca
i records d'avellana.

Neu del CADI

Formatge de textura
cremosa, gust suau
i amb aromes a tòfona,
bolets i pastures humides,
que evolucionen
en complexitat.

turgèlia

Formatge amb DOP.
Crosta natural, textura
cremosa i aromes
amb notes de fruits secs,
molsa i bolets.

L'essència
del nostre Pirineu.



www.cadi.es

CADI

Des de 1915



FIRA CATALANA DE L'OVELLA

RIPOLL
15 D'OCTUBRE



La Fira Catalana de l'Ovella s'inclou dins la fira de Santa Teresa que se celebra a Ripoll des de temps immemorials, tot i que fou sol licitada i concedida formalment l'any 1843.

La Fira de Santa Teresa fou, com la majoria de les fires dels Pirineus, una mostra lligada a les activitats agrícoles i ramaderes on s'aprofitava el pas dels ramats transhumants a la tardor per portar a terme les trobades comercials.

L'evolució de les activitats econòmiques al Ripollès han anat transformant la fira de Santa Teresa, que arribà a ser una mostra de tipus general, desapareixent la presència del bestiar durant la dècada dels seixanta del segle passat.

L'any 1985, s'inicia la Fira Catalana de l'Ovella a iniciativa de l'ajuntament de Ripoll i la col·laboració dels veterinaris titulars, l'oficina del DARP i els ramaders del Ripollès, amb la voluntat de fer una mostra de bestiar oví, especialment amb bestiar de la raça ovina ripollesa, procurant que aquesta activitat serveixi de trobada entre els pastors, ramaders i altres professionals del sector ramader de Catalunya.



La Fira es realitza el dia 15 d'octubre, diumenge, i es preveu portar a Ripoll unes 35 explotacions de bestiar oví, prioritàriament de raça ripollesa, provinents de la comarca del Ripollès però també d'altres zones de Catalunya que s'ubiquen a la plaça de l'Escorxador i passeig Mestre Guich. També la Fira preveu uns espais per a l'artesanaria alimentària relacionada amb l'activitat agrària, a la plaça de la Lira.

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



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

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

PROGRAMA

Al passeig Mestre Guich i plaça Escorxador

De 10.00 a 14.00

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

A partir de les 9.30

- Esmorzar de productes derivats del xai.



A partir de les 11.00

- Espectacle infantil itinerant a càrrec de la companyia Xip Xap, relacionat amb la transhumància.

Al Centre Cívic i Cultural Eudald Graells (passeig de Sant Joan, 1)

Durant el matí

- Exposició *La Ramaderia Transhumant al Ripollès*, promoguda pel Consell Comarcal i el Centre d'Estudis Comarcals del Ripollès.

A les 13.00

- Repartiment de Premis del Concurs i obsequis als participants de la Fira.



Durant tot el dia

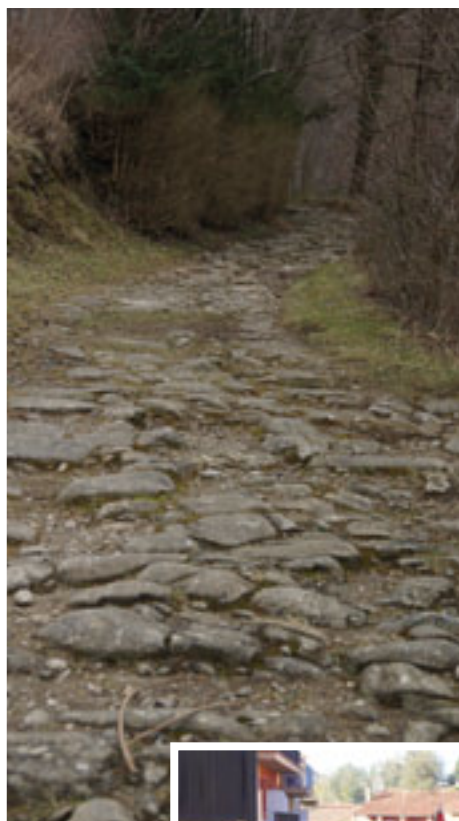
Fira de productes artesanals en el marc de la Fira de Sant Teresa, prioritant els productes relacionats amb el xai i la ramaderia i altres de mercat tradicional a la plaça de Sant Eudald, a la plaça Gran, la plaça de la Lira i al carrer Jacint Verdaguer.

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

L'ANTIGA VIA DE SANT PAU DE SEGÚRIES

Les primeres referències escrites sobre la història de l'antiga via romana del Capsacosta daten del segle XVII, parlant de l'arranjament i conservació d'aquest mil·lenari camí. Des de l'origen de la via, ben segur que també s'hi feren feines de millora. L'erosió per fenòmens meteorològics obligaven a un regular manteniment.

És molt possible que fossin els devastadors terratrèmols dels anys 1427 i 1428 els que provoquessin els desperfectes més importants, i la via va quedar molt malmesa en diferents punts, i en un estat força precari que pràcticament s'estendria per espai de més de dos-cents anys, essent practicable només per cavalcadures i a peu.



Ajuntament de Sant Pau de Segúries

C/ Guardia, 11

17864 Sant Pau de Segúries

Telf 972 74 70 05

Fax 872 55 80 21

www.santpauseguries.cat

ajuntament@santpauseguries.cat

A ROMANA



No tenim aquí prou espai per entendre'ns sobre més enllà d'aquesta història. Però el poble de Sant Pau de Segúries ha consolidat una caminada popular que se celebra cada darrer diumenge del mes d'octubre.

Tot plegat, comença amb un esmorzar amb embotit a la planxa, pa i allioli, mentre els autocars van fins a Sant Salvador de Bianya per garantir el retorn a Sant Pau de Segúries. Tot seguit, es fa la baixada a peu per la via i, al final, un refrigeri a Sant Pau de Sant Salvador de Bianya.

Aquest any se celebrarà la XXIV edició el diumenge 29 d'octubre, el 2018 la caminada celebrarà el 25è aniversari, enguany s'espera l'assistència de més d'un miler de persones a la caminada.

Tampoc no hi faltarà la desfilada dels romans de Camprodon pel poble, i un dinar popular al qual hi assisteixen prop de 500 comensals.

Tot està preparat amb la col·laboració dels voluntaris per passar una jornada d'allò més entranyable.

Tot i això, el camí continuà sent encara la principal via de comunicació entre Olot i Camprodon i, lògicament, petites reparacions segur que s'hi feren.

Però passen els anys i arriba una altra guerra amb França, amb la imperiosa necessitat de fer arribar peces d'artilleria des d'Olot amb destí al castell de Camprodon per tal de defensar-lo, ja que en aquella època era una plaça forta militar molt important.

Calia, doncs, arreglar la via del Capsacosta. I, com veiem, va fer falta un motiu bèl·lic perquè això passés. És en aquest moment de la història quan es va començar a trobar documentació al respecte.







Vols viure una experiència inoblidable?

CASTELL 'D'EFELS

és la teva ciutat

Passa un dia espectacular passejant per la platja, visitant el Castell, pel Parc Natural del Garraf, menjant en els nostres restaurants o prenent una copa en els nostres establiments d'oci.



 *t'esperem!*

CASTELL DEFELS ES...



**TURISMO
FAMILIAR**



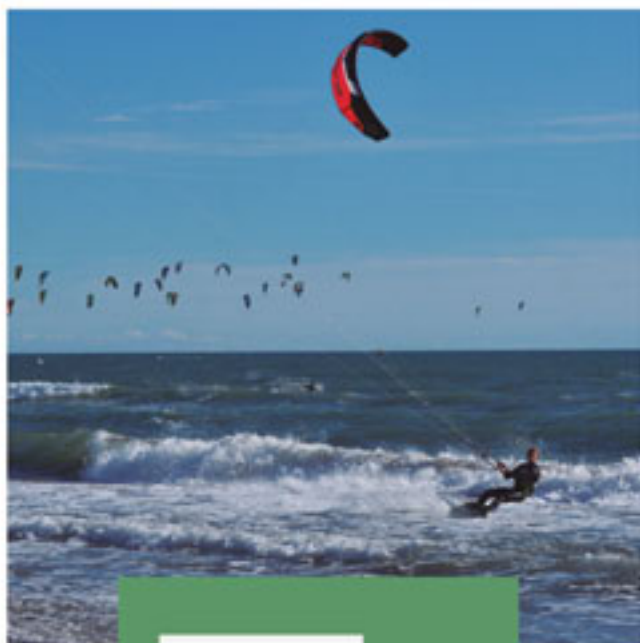
**GASTRONOMIA
DE CALIDAD**



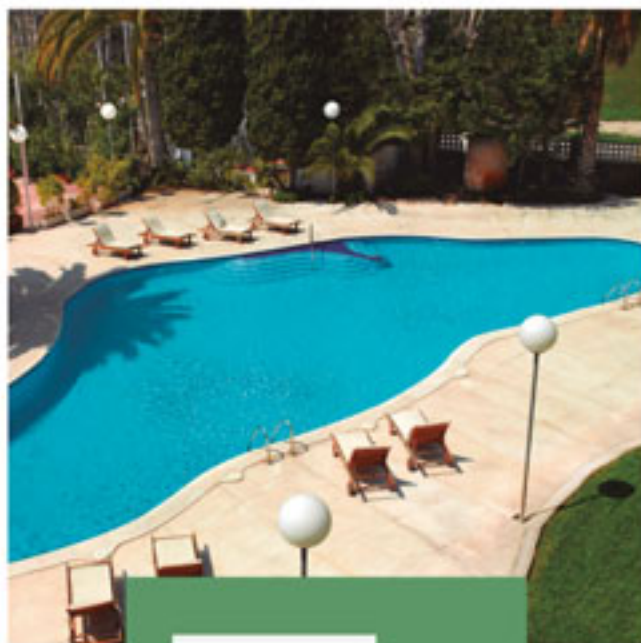
A 15 minutos de BARCELONA
A 10 minutos del AEROPUERTO



*En **Castelldefels**, junto a tu familia, podrás disfrutar de múltiples atractivos y servicios de calidad, y encontrarás espacios ideales para practicar tu deporte favorito. Además, **Castelldefels** cuenta con una amplia oferta de alojamientos y restaurantes adaptada a tus necesidades, y un extenso programa de ocio y entretenimiento. **¡Ven y descúbrela!***



TURISMO
DEPORTIVO



HOTELES
DE CALIDAD



Visita el nostre Buffet Lliure de dilluns a divendres al migdia per 9 €
Excepte festius.

Divendres nit: 15 €
Dissabte nit: 18 € més ball i DJ
Diumenge migdia: 18 €

Trija entre la nostra infinitat de plats i gaudeix de les nostres gustoses elaboracions a la brasa, guisats, arrossos, amanides i molt més.
Més de 40 varietats de plats, inclòs safates de graellades brasa.

Composició de les graellades: porc, vedella, galtes, xurrasco, botifarra, xoriço, pollastre, conill i pa torrat amb tomàquet.

Els caps de setmana, degusta les nostres carns i peixos a la brasa a la Super Barbacoa del San Marino!
Oferta especial graellada de carn 15 €
Botifarra de Calaf, xai, pollastre, conill, xoriço crioll, patata al caliu, tomàquet provençal i xampinyó.

A més tens per escollir a la brasa: garrí, mitjana de carn gallega, xurrasco, besuc, rêmol i molt més...

Vine a degustar-ho!

Coneix la veritable essència de la cuina tradicional a través de les nostres exquisides elaboracions realitzades en el millor forn de llenya de tot Barcelona.

Prova el nostre deliciós garrí, la cuixa de llet, la vedella gallega o la nostra gran varietat de carns a la brasa. Al nostre Asador ens encarreguem que visquis una jornada gastronòmica inoblidable.

Gaudeix provant alguna de les nostres especialitats i també de l'autèntica gastronomia catalana.

Visita el nostre web i no et perdís cap detall de les nostres últimes elaboracions.

Vine a celebrar el teu esdeveniment amb nosaltres!

A l'Asador San Marino disposem d'un ampli equip de treballadors encarregats de fer que la teva celebració sigui el dia més especial de la teva vida.

Digues adéu a les preocupacions!

Nosaltres ens encarreguem de tot. Organitzem comunions, batejos, menjars d'empresa, aniversaris i comiats de solters amb ball inclòs! Truca'ns ara i consulta el teu pressupost sense cap compromís.

Tenim una àmplia carta de menús i begudes perfectes perquè tan tu com els teus convidats gaudiu d'una jornada inoblidable.

Contacta amb nosaltres, reserva ara el nostre ampli saló i informa't del nostre exclusiu servei de ball.

A l'Asador San Marino aconseguiràs convertir-te en el millor amfitrió.

Consulta'ns! Disposem d'una àmplia varietat de menús tancats per a esdeveniments, dissenyats per satisfer el paladar dels més exigents i una exquisida carta amb tot tipus d'elaboracions.

Ens agradaria poder comptar amb la vostra companyia!



A l'Asador San Marino pots gaudir de tres seccions diferents, segons el que et vingui de gust:

1a Secció: Buffet Lliure, amb més de 40 plats, on poder escollir (paella, pasta, amanides, guisats, postres...).

2a Secció: GRAELLADA GEGANT, on pots degustar graellades de carn, graellades de verdures i amanides variades.

3a Secció: SERVEI A LA CARTA, on pots triar entre les nostres especialitats:

- **Cochinillo al forn.**
- **Chuletón**
- **Rabo de toro**
- **Paella**
- **Arròs amb llamàntol**
- **Rèmol, besuc...**
- **Amanides i postres especials**



A l'Asador San Marino aparcar no és un problema. Cuidem i vigilem el teu cotxe. **Aparcament gratuït.**

Ens trobem en una molt bona ubicació, a un pas de l'autopista A-2 / AP-7 / B-23, al Polígon Industrial del Pla de Sant Feliu de Llobregat.

Horaris:

De dilluns a dijous: de 6 a 20 hores.

Divendres: de 6 a 2.30 h de la matinada.

Dissabtes: de 7.30 a 17 h i de 20 a 2.30 h de la matinada.

Diumenges: de 10 a 17 h.

RESTAURANT ASADOR SAN MARINO:

C. Sant Josep, 161-167
08980 Sant Feliu de Llobregat
Reserves: 93 666 00 58

Limpieza

Servicios profesio

Soluciones de neteja, equips i productes de qualitat



SERVEIS:

- Neteja d'empreses (hotels, restaurants...)
- Neteja d'oficines i locals comercials
- Neteja de naus industrials
- Neteja de rètols i vidres
- Neteja exprés de pisos (mudances, obres, post fumigació...)
- Neteja de la llar
- Neteja de sofàs, matalassos i tendals
- Neteja de comunitats i pàrquings

ALTRES SERVEIS:

- Pintor professional a bon preu (escales, pisos...)

Joan Batlle, 24 - Sant Feliu de Llobregat

93 315 63 34 - 697 248 235

www.limpiezasrossel.com

as Rossel

onales de limpieza

**Serveis professionals de neteja a
Barcelona i el Baix Llobregat**



adlegem

abogados

Ad Legem Abogados
Av. Cornellà, 17-19 local 9
08950 Esplugues de Llobregat
T. 93 473 37 79
info@adlegemabogados.com

adlegemabogados.com

Ad Legem Abogados és un despatx multidisciplinar situat a la localitat d'Esplugues de Llobregat, compost per joves advocats i una àmplia xarxa de col·laboradors que fan possible que els serveis oferts per la nostra firma suposin un assessorament integral d'alt valor afegit.

La filosofia del nostre despatx és atendre els interessos dels nostres clients sota una premissa bàsica: l'ètica. No ens agrada descriure'ns en termes com professionals, solvents o competents, ja que aquests són els requisits mínims que qualsevol client ens exigeix i complim. Preferim diferenciar-nos pel nostre compromís amb l'ètica i la deontologia professional. Per això, al nostre despatx trobarà la millor solució als seus problemes legals, sigui aquesta una solució judicial o una solució pactada entre les parts en conflicte. Creiem fermament que els problemes es poden resoldre més enllà d'un procés judicial, sent aquesta la via que utilitzem sempre que els interessos de les parts siguin diametralment oposats.

Des d'**Ad Legem Abogados**, oferim assessorament i defensa jurídica en qualsevol situació en la qual es vegi involucrada la seva empresa en relació amb els *stakeholders* (proveïdors, clients, creditors, etc), els *stockholders* (socis) i els administradors de la societat.

A més a més, oferim assessorament i defensa jurídica a empreses i treballadors en matèria laboral, seguretat social, altres administracions laborals i prevenció de riscos laborals.

Tanmateix, oferim assessorament a empreses i persones físiques en l'àmbit tributari, així com en les relacions contractuals entre comerciant i prestador de serveis i consumidor. Sense oblidar l'assessorament penal, o *corporate compliance*, elaborant un mapa de riscos penals i establint mecanismes de control que puguin evitar la comissió de delictes en el si de l'empresa i que aquesta no es vegi involucrada en un procediment penal i les seves conseqüències.

Finalment, assessorem i tramitem procediments de divorci, modificacions de mesures contingudes en conveni regulador i en procediments d'incapacitat.

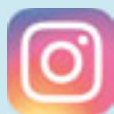
Un nou CO perruqueria



Tel: 93 222 51 30

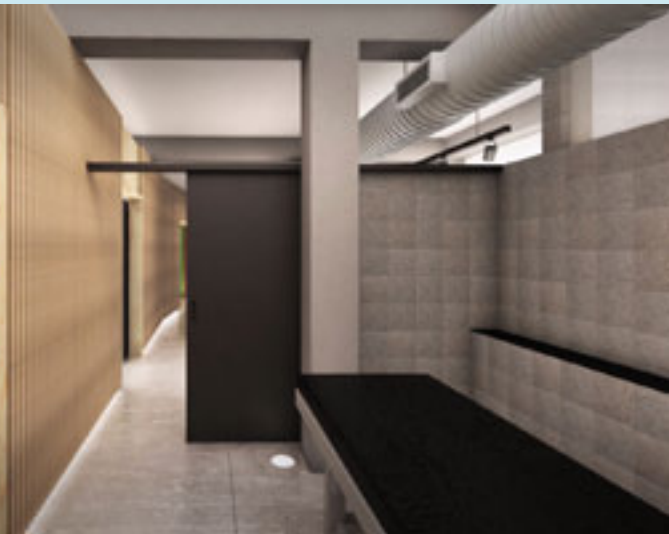


Cut.Curl.Bcn



cut_curl

Concepte de a Catalunya!



Després de tres anys oferint els millors serveis als nostres clients, Cut & Curl perruquers està en creixement.

Ampliem el negoci. Ens traslladem a un local més gran.



Tenim una zona de jocs perquè els més petits s'ho passin bé i es distreguin mentre esperen o es tallen el cabell.



Oferirem més serveis, com l'espai per els homes on els seients estan adaptats per fer barbes.

Zona d'estètica, en una cabina totalment adaptada amb els equips més innovadors.



L'espai per rentar els cabells és una zona de relax, on us trobareu uns sofàs adaptats per rentar i podreu gaudir del vostre moment.



La zona de dones és un espai més gran perquè les clientes estiguin més còmodes.

Fem servir productes de la marca Italiana Alfaparf. Productes 100% naturals, sense sulfats, parabens, derivats del petroli, colorants químics ni espessidors.

Esperem ser un referent a la província de Barcelona!

JARDINERIA ARDIVERD

Jardineria Ardiverd és una empresa de caràcter familiar, dedicada a la jardineria pública i privada, tant en treballs de manteniment com de construcció de jardí en la seva totalitat, incloent el sistema de reg i qualsevol tipus de construcció referida a la jardineria, com tarimes i pèrgoles de fusta, construcció de piscines, exteriors, poda i tala d'arbres i boscos...

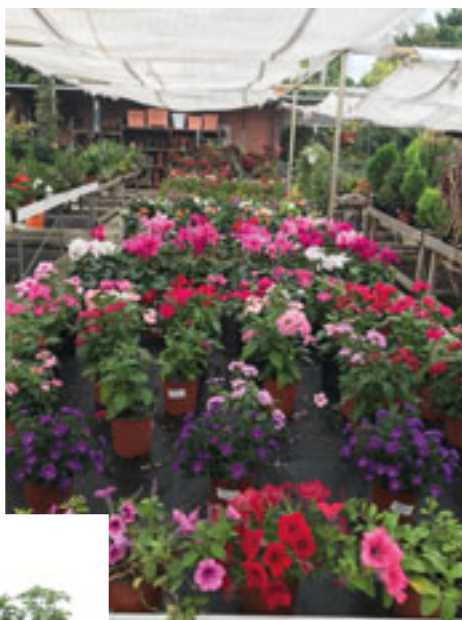


Dispossem d'un centre de jardineria on s'hi poden trobar tot tipus de complements per al jardí, plantes d'interior i exterior, terres, adobs i fitosanitaris.

El nostre objectiu és aportar un tracte familiar i proper al client per poder arribar a complir amb el servei demandat o corresponent amb el producte requerit, per així arribar a aconseguir el nostre màxim objectiu: satisfacció, qualitat i confiança.



Jardineria Ardiverd
C. Electricitat, 27
08960 Sant Just Desvern
Tel. 93 473 39 05
Mòbil 609 31 20 75
jardineria_ardiverd@hotmail.com
www.ardiverd.com



CENTRE DE JARDINERIA

- Plantes i flors
- Plantes i flors d'interior i exterior
- Ceràmiques i atuell
- Terres
- Adobaments
- Fitosanitaris
- Tractaments
- Complementes de jardineria

SERVEIS DE JARDINERIA

Construcció i manteniment de jardins

Construïm el seu jardí amb diversos estils, proporcionem servei de manteniment a residències i empreses. Pressupost i disseny paisatgista sense compromís.

Construcció i manteniment de tarimes i pèrgoles

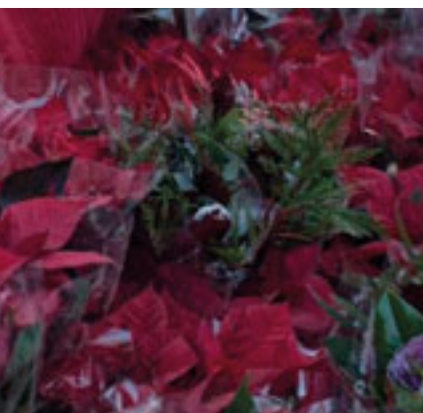
Realitzem les seves pèrgoles i tarimes a mida, utilitzant fustes de primera qualitat i gran durabilitat. També condicionem la seva pròpia pèrgola allargant la seva vida útil.

Poda d'arbres i exteriors

Els talls petits causen menys dany a l'arbre que els grans. Per aquest motiu, és important realitzar una poda adequada. Deixi el treball en mans de professionals. Desbrossaments de boscos i terrenys. Construcció de terrasses i exteriors.



**VINE PER NADAL
I DESCOBREIX
TOT UN MÓN!**



Santa Llúcia 2017, la seva sisena edició... què dir. Ambient nadalenc, artesanía, joguines, pastissos, pessebres, tíons... En una de les més importants fires de Nadal del Baix Llobregat, on els comerciants exposen les seves millors gales per aconseguir aquell petit regal que sempre ens agrada fer.



DISSABTE 16 DE DESEMBRE
DIUMENGE 17 DE DESEMBRE

A més amb actuacions d'entreteniment, danses populars infantils, cobles de sardanes, cors de gospel, grups de *country*, camp de "futbet", mini cars per als més petits, pista de bàsquet, xurreria, *lunch* i entrepanes, menjars...

Fa 6 anys va sortir del cap de quatre poetes, de quatre il·lusionistes, tirar endavant amb aquesta fira, molt poc pressupost, però moltes ganes i ja d'entrada, molta assistència.



FIRA DE SANTA LLÚCIA

CORNELLÀ DE LLOBREGAT



A l'ajuntament de la ciutat de Cornellà de Llobregat li va semblar bé la idea i va recolzar la proposta.

És tan fàcil com això: avui dia, compta amb una assistència de prop de 30.000 persones, i és el que us trobareu si us acosteu aquest any.



Recordeu els dies, dissabte 16 de desembre a la tarda i diumenge 17 de desembre durant tot el dia, a la plaça de l'Església de Cornellà de Llobregat.



Associació Crear Cornellà
Carrer Mossèn Jaume Rafanell, 1
08940 Cornellà de Llobregat
crearcornella@gmail.com
www.cornella.cat



LA FIRA

DE NADAL

17A FESTA DEL MODERNISME DE LA COLÒNIA GÜELL A SANTA COLOMA DE CERVELLÓ

20, 21 | 22
D'OCTUBRE

Les Festes del Modernisme recreen determinats elements de la vida de la Colònia Güell de cent anys enrere. Aquesta recreació utilitza el mètode d'Història Viva, mitjançant teatralitzacions al carrer i altres activitats culturals, totes elles en un context festiu i en el marc arquitectònic incomparable de la pròpia Colònia.

Fotos: José Antonio Albert



Ajuntament de
Santa Coloma de Cervelló

Pau Casals, 26 - 34
08690 Santa Coloma de Cervelló
93 645 07 00

www.santacolomadecervello.cat



La Festa d'enguany es realitzarà els dies **20, 21 i 22 d'octubre**, i es commemoraran els 125 anys de la inauguració del Teatre Fontova.

La Festa arrencarà divendres al vespre amb un petit concert en el marc incomparable de la Cripta Gaudí, amb The New String Trio. També es procedirà a la inauguració de l'exposició de la ceramista Helena Carreras i l'obertura de la Taverna del Modernisme.

Serà dissabte i diumenge quan la Colònia farà un salt enrere en el temps i retornarà a l'any 1892, data d'inauguració del Teatre Fontova. I pels carrers de la Colònia, personatges de l'època parlaran sobre el gran esdeveniment, faran safareig, i viuran un dia més de la seva vida quotidiana.

Els visitants voltaran pels racons del poble i descobriran mil i una històries pròpies d'una colònia industrial de principis de segle.



MÉS INFORMACIÓ

www.coloniamodernista.cat · www.santacolomadecervello.cat · i al Facebook de La Colònia Modernista.

23È FESTIVAL DE JAZZ COSTA

L'Àrea de Cultura de l'ajuntament de Palafrugell organitza, amb el suport de la Generalitat de Catalunya i la Diputació de Girona, una nova edició del **Festival de Jazz Costa Brava**. El festival tindrà lloc del 12 al 15 d'octubre.



Dani Nel-lo donarà el tret de sortida al 23è Festival de Jazz Costa Brava



Un dels plats forts del Festival serà el dijous 12 d'octubre, on a les 21.00 de la nit, al Centre Fraternal, tindrà lloc el **Jazz & Rouge. The Black Barbies + Restaurant El Càntir by Pere Malagelada + Celler Espelt Viticultors de l'Empordà**.

Es tracta d'un maridatge entre els vins del Celler Espelt i les tapes de Pere Malagelada amb la música de The Black Barbies, que són Desiree Diouf (veu), Oriol Riart (guitarra), Aurora Areanare (trombó), Sergi Felipe (Saxo), Giampaolo Laurentaci (baix) i Guillem Arnedo (bateria). Es compta amb la participació d'un enòleg i de l'artista Lluís Bruguera.

BRAVA



Myles Sanko presentarà *Just Being Me*

SIMON BUCK

El Festival donarà el seu tret de sortida el mateix dia 12 d'octubre al migdia amb un concert a les 12.00 del migdia a la plaça Nova, gratuït. Així s'aixecarà el teló amb **Dani Nel lo. Los saxofonistas salvajes**. Dani Nel lo (saxo tenor), Pere Miró (saxo baríton), Dani Baraldés (guitarra), Héctor Martín (guitarra), Anton Jarl (bateria), Martías Míguez (baix) i Albert Sabater (percussió).

I el plat fort del Festival, el qual arriba a la seva 23a edició, serà el dissabte 14 d'octubre, quan **Myles Sanko** presentarà ***Just Being Me***. L'artista Myles Sanko estarà acompanyat per Rick Hudson (bateria), Tom O'Grady (teclats), Jon Mapp (baix), Phil Stevenson (guitarra), Gareth Lumbers (saxo) i Sam Ewens (trompeta).



Ajuntament de Palafrugell
Carrer Cervantes, 16
17200 Palafrugell
972 613 100
ajuntament@palafrugell.cat
www.palafrugell.cat

FIRA DE SANT LLUC

OLOT
14 I 15 D'OCTUBRE

La Fira de Sant Lluç concentra la seva activitat el cap de setmana del 14 i 15 d'octubre, mentre que el dia 18 manté els actes tradicionals de la celebració de la festivitat a Olot.

Les activitats de la Fira de Sant Lluç comencen el dissabte 14 d'octubre. El mateix dia i durant tot el cap de setmana, s'ha programat un seguit d'activitats per a tota la família: la **8a. Fira del Vehicle d'Ocasíó** al Firalet; la Fira del Disc a les voltes de la plaça Clarà; la plaça Major acollirà la Fira d'Entitats, que comptarà amb la participació d'una vintena d'entitats i associacions de la comarca.

Com a novetats d'aquest 2017, es farà un concert familiar amb Dàmaris Gelabert (serà el dissabte 14 d'octubre a les 17.00 a la plaça Campdenmàs). La 62a Fira del Dibuix es realitzarà, com sempre, a la plaça de Josep Clarà però, enguany, enlloc de celebrar-se el dimecres 18 d'octubre es farà el dissabte 14 d'octubre.



El **Mercat d'Artesania** estarà ubicat entre el carrer dels Sastres i la plaça Campdenmàs. Es manté el dia 18 d'octubre el Mercat Extraordinari de Roba (ubicat a la plaça Balmes i carrers adjacents) i la Fira Ramadera (ubicada a la plaça de Braus) amb parades relacionades amb el món agrícola i una exposició agrícola i forestal.



Ajuntament d'Olot
Passeig Ramon Guillaumet, 10
17800 Olot
Tel. 972 27 91 01
Fax 972 27 91 08
atencioalciutada@olot.cat
www.olot.cat

SANT LLUÇ

LA FIRA DE TARDOR A OLOT

14 I 15 D'OCTUBRE

8A FIRA DEL VEHICLE D'OCASIÓ

CONCERT DAMÀRIS GELABERT

62A FIRA DEL DIBUIX


ARTESANIA, FIRA D'ENTITATS I COMERÇOS OBERTS

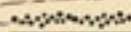
18 D'OCTUBRE

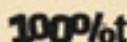
FIRA RAMADERA

MERCAT EXTRAORDINARI DE ROBA


Organitzat

 Ajuntament d'Olot

 FIRA DE SANT LLUÇ
FIRAS I MERCATS D'OLOT

 100%t

 DINÀMIC
DIPUTACIÓ DE GIRONA
DEPARTAMENT DE TURISME

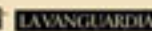
 TURISME
GARROTXA

Col·labora

 Diputació de Girona

 AGUAMBIENTE

 Miga col·laborador

 LA VANGUARDIA

MONTSERRAT



A només 50 km de Barcelona, Montserrat és una visita singular i inigualable. Molt més que una muntanya, les seves característiques l'han convertit en un lloc emblemàtic de Catalunya per a tota mena de visitants. Aquesta significada muntanya i el seu santuari estan plens d'història, de llegenda i de cultura mil·lenària. El Monestir de Montserrat està ubicat en un entorn natural incomparable que fa de la zona un petit paradís, ideal per gaudir de l'entorn, endinsar-se en els seus racons i peculiars indrets. A Montserrat hi trobaràs l'espiritualitat del santuari i l'art que ofereix el museu. Et podràs endinsar al Parc Natural i gaudir de noves rutes i itineraris per fer senderisme que et mostraran la riquesa del patrimoni eremític de la muntanya; i fins i tot podràs practicar l'escalada.

En tan sols 15 minuts, els visitants arriben al centre del recinte del Santuari. Al llarg de tot el trajecte poden gaudir al màxim de la bellesa del paisatge gràcies als vidres panoràmics del tren, que fan del recorregut una atracció en si mateixa.

El Cremallera inicia el seu trajecte a

l'estació de Monistrol de Montserrat, on s'enllaça amb els trens direcció Barcelona i Manresa. Hi ha la possibilitat d'aparcar el cotxe a l'aparcament gratuït de l'estació de Monistrol-Vila i aprofitar tots els avantatges del Cremallera. Els trens estan climatitzats per garantir el màxim confort dels usuaris. A més, estan totalment adaptats per a persones amb mobilitat reduïda i les andanes es troben al mateix nivell que el terra dels trens, per tal de facilitar l'accessibilitat.

Entre les diverses activitats que s'hi poden fer, destaca especialment l'exposició del cremallera, ubicada a l'edifici de l'antiga estació de Monistrol-Vila, que permet descobrir la seva història a través de documents gràfics, objectes i audiovisuals.

El Grup FGC també és l'encarregat de gestionar els Funiculars de Sant Joan i la Santa Cova, transports que ofereixen increïbles vistes de la natura i l'entorn del Parc Natural de Montserrat.

El Funicular de Sant Joan porta els visitants als punts més alts del massís, des d'on es poden iniciar diferents



excursions que permeten accedir al Parc Natural i endinsar-se en el conjunt eremític de Montserrat. El Funicular de la Santa Cova, per la seva banda, apropa els visitants fins al punt d'inici del camí que condueix fins a l'ermita de la Santa Cova on, segons explica la tradició, es va trobar la Mare de Déu.

BITLLETS COMBINATS

TRANS MONTSERRAT

Inclou: FGC fins a Monistrol enllaç, Cremallera de Montserrat, els Funiculars de Sant Joan i la Santa Cova, Metro de Barcelona i Espai Audiovisual.

TOT MONTSERRAT

Inclou: FGC fins a Monistrol enllaç, Metro de Barcelona, Cremallera de Montserrat, Funiculars de Sant Joan i la Santa Cova, dinar Self Service a Montserrat, entrades al Museu i a l'Espai Audiovisual.

MONTSERRAT EXPRESS

Inclou: FGC fins a l'estació de Monistrol enllaç, Cremallera de Montserrat; Welcome pack amb audioguia mp3, vals de descompte per als funiculars i altres serveis de Montserrat, així com la guia Museu a l'aire lliure i una caixa de carquinyolis.

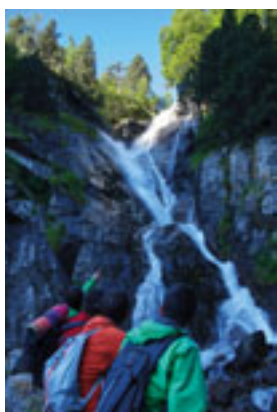
Es pot adquirir a l'Estació de FGC de Plaça Espanya, Botiga FGC - Edifici el Triangle carrer Pelai.

VALL DE NÚRIA



Accedir a llocs diferents no és fàcil. Llocs que no es mesurin per “quan arribarem”, sinó per “com arribarem”. Llocs que requereixen una certa voluntat de ser visitats. Vall de Núria n'és un. Representa en ell mateix els avantatges d'una certa

renúncia voluntària: la tranquil·litat d'únicament poder accedir als seus paratges mitjançant el tren cremallera, una experiència inoblidable alhora que garanteix la preservació de la salut mediambiental de la vall. L'estació de muntanya Vall de Núria, ubicada al bell mig dels Pirineus, a 2.000 m d'altitud, és l'estació d'FGC oberta els 365 dies de l'any. Amb un encant especial, es caracteritza per un ambient únic, ja que només s'hi pot accedir amb el Tren del Cremallera, transport que recorre 12,5 quilòmetres i supera un desnivell de més de 1.000



metres. Fins a 10 packs d'un dia a Vall de Núria per esbremar al màxim la seva experiència a l'alta muntanya.

Entre les propostes que s'hi poden fer, destaca especialment l'àmplia oferta dirigida al públic familiar i infantil com, per exemple, l'opció de

“Cremallera + Parc Lúdic”; “Bitllet familiar del Cremallera”; “Paquet multiactivitats infantil” i el “Paquet familiar”. A més, també existeix la possibilitat de practicar esport de la mà del paquet “Bateig de senderisme”, una activitat pensada especialment per a aquelles persones que es volen iniciar en el món del senderisme d'alçada amb guies experimentats, tot recorrent l'anomenada Ruta de les tres Valls: Eina, Noufonts i Noucreus.

Finalment, cal mencionar l'opció “Bus Turístic... a Vall de Núria”, activitat amb sortides guiades tots els dissabtes, amb bus directe des de la plaça Catalunya de Barcelona al Monestir de Santa Maria de Ripoll i Vall de Núria.



EXCURSIÓ

EL CAMÍ VELL DE VALL DE NÚRIA

És un dels camins més antics del nostre Pirineu, de l'època en què a la muntanya només hi anaven els intrèpids pastors i en certs llocs, com a Núria, hi pujaven els romeus per visitar la Mare de Déu. Ha anat creixent com la història de Núria, l'aparició del Cremallera, l'esclat de l'excursionisme, els primers esquiadors, les adaptacions a les obres del roc del Duí o, avui dia, la celebració de la Cursa Virtual. Un dels camins del Pirineu més transitats a causa de la seva bellesa, del contrast de paisatge en el recorregut, de les fredes aigües del riu Núria, dels salts com el de la Cua de Cavall o el de Fontalba, de la verticalitat de les roques de Totlomón o, a l'altra riba, les parets del roc del Duí, dels isards omnipresents, i molt més. Però, sobretot, la possibilitat de combinar una excursió amb el Cremallera i la visita a la Vall de Núria fa que, sia quina sia l'opció triada –de pujada, de baixada o les dues opcions–, l'experiència no decebi mai ningú.



Ferrocarrils de la
Generalitat de Catalunya
www.fgc.cat
www.valldenuria.cat
www.cremallerademontserrat.cat

39 FIRA

D'ANDORRA LA VELLA

27, 28 I 29 D'OCTUBRE

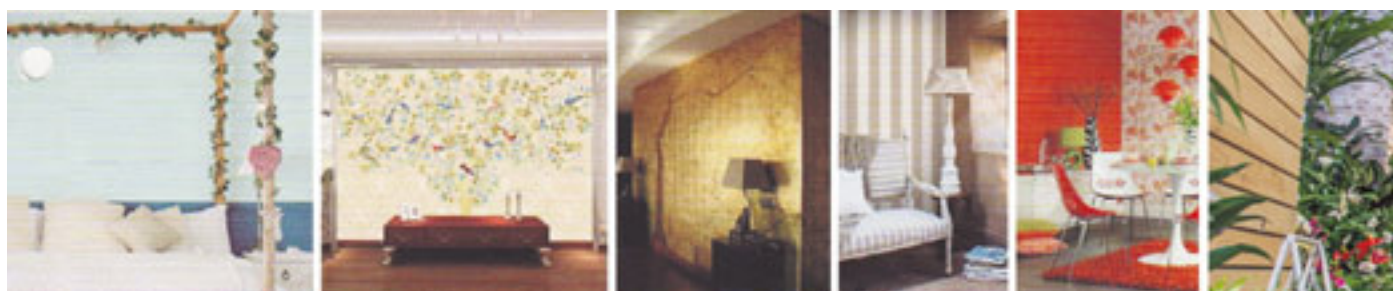
Des de divendres, 27 d'octubre, a les 11 del matí fins diumenge, 29 d'octubre, a les 8 de la tarda podrem gaudir dels estands de més de 200 expositors, que ocuparan un espai de 10.000 metres quadrats.

El Recinte Firal acull empreses relacionades amb el turisme, l'oci, la cultura, els esports, les energies renovables i els vehicles.

Pel que fa a la Fira d'Associacions, una cinquantena d'entitats mostraran el que són i el que fan en un envelat connectat amb el Recinte Firal.



PUBLICITAT



Carrer del Tremat, núm. 4 · AD200 ENCAMP ·
Tel. 834 428 · Fax. 834 427 · Mòbil 328 027 · artidecoracio@andorra.ad

Aquesta tardor idees per la llar...

Estucs · Vernissos · Moquetes · Papers · Textils · Rotulació · Pintura en general





Ubicat al passeig del riu, connecta la Fira amb l'eix comercial de l'avinguda Meritxell, a la plaça de la Rotonda. Al mercat hi trobem l'exposició i la venda de productes d'artesanía, alimentació artesana i natural, venda de creps, xurros, pizzes i llaminadures.

Els esquiadors tenen una cita a l'estand d'Ski Andorra, on podran trobar els forfets de temporada amb descomptes especials.

Enguany, l'espai exterior de la Fira ha crescut per l'augment de demanda dels expositors. I és que podem gaudir d'un munt d'activitats a l'aire lliure.

Si el que volem és deleitar l'olfacte i el gust, acudim al Mercat Artesanal.



Oficina de turisme d'Andorra
 (+376) 750 100
 info@oficinaturisme.ad
 www.andorralavella.ad


PUBLICITAT


CAVA
BENITO

Establert 1966

Av. Carlemany, 82
Escaldes-Engordany
820 469
www.cavabenitowhisky.com





MEPHISTO 

FINEST WALKING SHOES

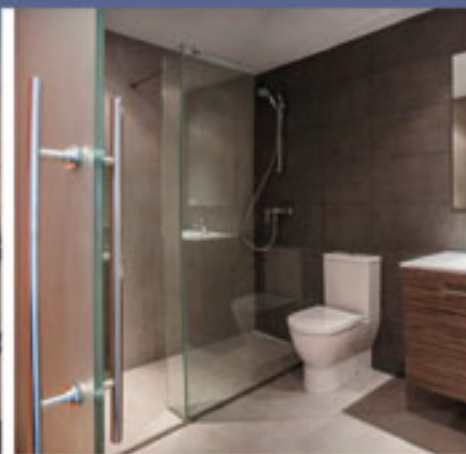
CONCEPT STORE ANDORRA
 Boulevard Feners
 Carrer Maria Pla
 Andorra la Vella
 Tel. 00376 862 740



PISOS EN VENDA

A LA CARRETERA DE NATURLANDIA

De 2 a 4 habitacions, amb cuina equipada i plaça de pàrquing A partir de 157.500 €



PISOS EN VENDA AL CENTRE DE SANT JULIÀ

De 3 habitacions, amb cuina equipada, calefacció per aerotèrmia, aigua calenta amb plaques solars i terra radiant. Pàrquing i traster

A partir de 294.500 €

Avda. Joan Martí, 82
ENCAMP (Andorra) AD200
Tel. 00 376 732 020
finquesmarca@andorra.ad



FINQUES MARCA

Consulti la nostra àmplia cartera d'immobles a www.finquesmarca.com

Membre d'  

Servei immobiliari integral • Compra • Venda • Lloguer • Finançament

DESCOMPTES FINS AL
DESCUENTOS HASTA FINS AL
REMISES JUSQU'À

UP TO

70%

DISCOUNT




Oh! My Sandals Calvin Klein Lola Torres
HUSH PUPPIES NIKE
Callaghan Patricia miller FILA Lois Alpe
Alpe Levi's Nobrand GEUX
Pitillos Modabella CATERPILLAR
MERRELL GUESS Clae US Polo Sorrento
On Foot Porronet TOMMY HILFIGER
lecoqsportif DIESEL Victoria REPLAY
Therapie Alce Calvin Klein Jeans Bunker
GEOX NIKE HUSH PUPPIES
FILA REPLAY Callaghan MERRELL
GUESS CATERPILLAR On Foot Levi's
Nobrand
US Polo lecoqsportif Calvin Klein Patricia miller
TOMMY HILFIGER Therapie GEOX
Calvin Klein Jeans Lola Torres I moltes més....

OUTLET

SEMPRE MODA

Av. Riberaygua 47
AD500 Andorra la Vella
tel. (+376) 818 256

 outlet_sempre_moda

EL RESTAURANT CUINA DE LES TERRES DE L'EBRE ES MUDA A L'HOTEL EUREKA

Qui diu que Andorra no té mar? El xef **Emili Pérez Gimeno** ens acosta un tast de la millor gastronomia del Delta de l'Ebre, amb productes frescos pujats de la costa tarragonina. El xef és notícia perquè arran de l'èxit del seu Restaurant Cuina de les Terres de l'Ebre a Sant Julià, ha decidit mudar-se a un nou local més cèntric i amb més capacitat, a l'Hotel Eureka, a Escaldes-Engordany.

A **Lo Racó de les Terres de l'Ebre**, aquest xef amb dues dècades de trajectòria seguirà fent emblema de la tradició culinària de la seva terra d'origen, **Sant Carles de la Ràpita**.

Amb angules, sepionet, navalles, caixetes, llagostins... i més productes del Delta de l'Ebre, el xef elabora plats mariners. Que continuen amb les especialitats de Lo Racó: els arrossos i el peix de la llotja de Sant Carles de la Ràpita, així com el 'vaixell', un dels plats més populars de l'establiment, i que consta de 6 kg de marisc i crustacis de Sant Carles.



Imatge de Lo Racó de les Terres de l'Ebre.

Resulta una elecció idònia per a qualsevol celebració, com ara convits per comunions o àpats d'empresa. Els menús s'adapten al pressupost de cada client, un avantatge més a sumar a la ubicació cèntrica i l'espai amb capacitat per fins a 120 persones.

I si el xef del Terres de l'Ebre s'ha fet un nom per la qualitat i bon ús de la matèria primera, al saló destaca el

servei atent i acollidor. L'equip que s'ha traslladat a l'Hotel Eureka amb Pérez Gimeno el lidera la seva dona Paqui Torres amb tarannà hospitalari.

Un 'savoir faire' a la cuina i a taula que delectarà els comensals de Lo Racó de les Terres de l'Ebre a l'Hotel Eureka. El restaurant per gaudir dels sabors del mar... tan a prop com a Escaldes-Engordany.

Restaurant
Lo Racó de les
TERRES DE L'EBRE

Hotel Eureka
Av. Carlemany, 36 AD700 Escaldes-Engordany
Telèfon 00376 845 848 / 00376 880 666

demanau el 'vaixell'

Vine i gaudeix de la tardor



A Ordino, gastronomia i natura.
Camp de la Tanada
Tel. +376 736 100
www.hotelcoma.com



1932

COMA
HOTEL RESTAURANT
ORDINO

MENÚ DEL BOLET MENÚ DE LAS SETAS

TAPETA APERITIU
TAPETA APERITIVO

Brou de gallina amb cruditats de verdures i tòfona
Caldó de gallina con cruditats de verduras y trufa

Amanida de rovellons al moscatell amb donja i ou de guastilla
Ensalada de niscalos al moscatel con "donja" y huevo de codorniz

Trinxat amb trompetes, llagostins i salsa de rostit
"Trinxat" con trompetas, langostinas y salsa de asado

PLAT PRINCIPAL PER TRIAR - PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Pollastre de corral a la cassola amb orellanes i altres fruits secs
Pollo de corral a la cazuela con Orejones y otros frutos secos

Corbina al vapor amb saltat de herbes de tardor i rossinyols
Corvina al vapor con salteado de hierbas de otoño y cantarelas

POSTRES

"Crumble" d'orellanes i pirojons amb camagroc dolços i gelat de ceps
"Crumble" de orellanas y pirojones con rebocuelos dulces y helado de setas

Porró de barretja - Porrón de "barretja"

P.V.P. : 32,50 €

Mín. 2 pac.

MENÚ TÍPIC MENÚ TÍPIC

Realizat amb productes de la terra i proximitat
Realizado con productos de la tierra y proximidad
+
plats de la cuina autòctona
platos de la cocina autóctona

TAPETA APERITIU
TAPETA APERITIVO

Amanida de formatge d'ovella tendre amb figues i mangrana

Ensalada de queso de oveja tierno con higos y granada

Caneló de bolets i pollastre de corral amb beixamel de ceps
Canelón de setas y pollo de corral con bechamel de boletus

Fricandó de vedella amb rovellons
Fricandó de ternera con niscalos

Pa, vi i sucre amb gelat de formatge de tupi
Pan, vino y azúcar con helado de queso de tupi

Porró de barretja - Porrón de "barretja"

P.V.P. : 27,50 €

Mín. 2 pac.



MENÚ DEGUSTACIÓ

(Mínim 2 persones)

MENÚ DE DEGUSTACIÓ

(Mínim 2 persones)

D'ENTRANTS - ENTRANTES

Marfil de feta i poma amb vinagreta d'orellanes i tòfona
Mármol de feta y manzana con vinagreta de orellanas y trufa

Crema de carbassa al comí amb rilletes d'ànec
Crema de calabaza al comino con rilletes de pavo

Platillo de Monjotas del ganxo, tripa de bacallà i clòtots
Platillo de alubias del ganxo, tripa de bacalao y almejas

Arros de perdia
Arroz de perdiz

PLAT PRINCIPAL PER TRIAR - PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Escorpa amb castanyes, fideus i salsa de vi negre
Cabracho con castañas, fideos y salsa de vino tinto

Bacallà al Cincano sobre lit d'espinacs
Bacalao al Cincano sobre lecho de espinacas

Filet de vedella de Cul... a la brasa amb ceps
Filete de ternera de Cul... a la brasa con boletus

Magret d'anac macerada amb nabius
acompanyat moniato i espinacs

Magret de pavo macerado con arándanos
acompañado de boniato y espinacas

Filet migron de porc a la crema de tòfona amb cebetes glaçades
Filete migron de cerdo a la crema de trufa con cebollitas glaçadas

TEULA DE POMA - TEJA DE MANZANA

Poma tatin
Tatin de Manzana

P.V.P.

42,50€

Pomó de barretja

Porrón de "barretja"

Crema de llima i vainilla
Crema de lima y vainilla

Sabla de canyella
Sable de canela

Gelat de caramél amb sal grossa
Helado de caramelo con sal gorda

GARATGE NOGREDA

concessionari oficial de Nissan a Andorra

Inaugura les noves instal·lacions



GARATGE NOGREDA
empresa amb més de
40 anys d'experiència

Baixada del Molí, 18-20
Andorra La Vella
Tel. 376 805 507
www.garatgenogreda.ad



GRANDVALIRA

ANDORRA

EL DOMINI DE LA NEU



#GrandSnowDay

Des de petits ja ens preguntem el perquè de les coses,
sempre buscant respostes...

Per què comprar el teu Forfet de Temporada Grandvalira?: Més d'un 20% de descompte sobre PVP* / Possibilitat de pagament fraccionat* / Garantia d'esquí* / Preus especials per a famílies i amics* / Obsequi**

Aconseguix el teu Forfet de Temporada a www.grandvalira.com



210 KM DE PISTES / GASTRONOMIA / CURSOS D'ESQUÍ / ACTIVITATS / ZONES INFANTILS / APRÈS-SKI

#quanvulguis



SERVEI I ATENCIÓ 24 HORES

20 FREQÜÈNCIES DIÀRIES

T'oferim un servei de **24 hores** amb més freqüències i nous horaris per a portar-te **#quanvulguis**

Parades  Andorra → Barcelona → Aeroport de BCN 

Andorra La Vella	03.30	06.15	08.15	11.15	13.15	15.15	16.30	18.15	20.15	22.15
Sant Julià de Lòria	03.40	06.25	08.25	11.25	13.25	15.25	16.40	18.25	20.25	22.25

Parades  Aeroport de BCN → Barcelona → Andorra 

Aeroport BCN T1	07.30	09.30	11.00	13.00	15.00	17.30	20.00	21.30	23.00	
Aeroport BCN T2	07.45	09.45	11.15	13.15	15.15	17.45	20.15	21.45	23.15	
Barcelona	06.15	08.15	10.15	11.45	13.45	15.45	18.15	20.45	22.15	23.45

A 10 km de puigcerdà i a 5 km de Llivia
Cerdanya Francesa a 1.300 m d'alçada

VENDA I LLOGUER
Parcel·les de 240 a 330 m²
2, 3 i 4 habitacions
Totalment equipades
De 55.000 a 175.000€
IVA inclòs, sense despeses de notari
DE XALETES DE FUSTA

2 Parcs Residencials

LE VEDRIGNANS



EL PASTURAL

Route de Vedrignans. 66800 Saillagouse

Route de Puigmal. 66800 Err

UNA DESTINACIÓ PRIVILEGIADA PERQUÈ PASSEU UNES BONES VACANCES TOT L'ANY

Obert i vigilat tot l'any

EN LLOGUER O EN VENDA

Situat al centre de la Cerdanya francesa i del parc regional dels Pirineus catalans. Prop de Puigcerdà, Font Romeu, Puigmal, Eina, Porté Puymorens, Les Angles, La Molina, Masella. Destinació privilegiada on passar les vostres vacances durant tot l'any.

La tranquil·litat inspira el respecte pel medi ambient. Propera als banys d'aigua calenta de Llo i el parc aquàtic d'Err, us hi esperen extraordinàries passejades per la Vall del Segre i del Puigmal.

Podeu llogar o Comprar xalets equipats per a 4, 6 i 8 persones.

La qualitat dels serveis i el respecte pel medi ambient són els nostres imperatius. A 300 m de les botigues.



LLOGUER DE XALETES EQUIPATS - TARIFES

PREUS DE LLOGUER DE XALETES en Euros (sense consum elèctric)				Suplements a tenir en compte					
Setmanes Caps de setmana Nits ***** Tarifes vàlides del 17/09/2016 al 02/12/2017	Temporada Alta		Temporada Mitjana		Temporada Baixa		Electricitat: 0,28 € el kW		
	26-12-16 al 02-01-17 04-02-17 al 18-02-17 22-07-17 al 19-08-17		02-12-16 al 11-12-16 17-12-16 al 26-12-16 02-01-17 al 04-02-17 08-04-17 al 17-04-17 08-07-17 al 22-07-17 19-08-17 al 26-09-17		17-09-16 al 02-12-16 11-12-16 al 17-12-16 18-02-17 al 08-04-17 17-04-17 al 08-07-17 26-08-17 al 02-12-17		Taxa comunal: +18 anys, 0,25 € / dia		
Promoció -10% Per a una estada de 3 setmanes	La Setmana	Peus per nit 2 nits mínimum		La Setmana	Peus per nit 2 nits mínimum		Animals: 5 € / dia Animals acceptats 1 gros o 2 petits		
		Cap setmana la nit	Fora Cap setmana la nit		Cap setmana la nit	Fora Cap setmana la nit	Serveis opcional		
							fitxa rentadora : 5,00 € - fitxa assecadora : 5,00 €		
							Servei de neteja: 40 € o 50 €		
							Lloguer de llençols / setmana 10 € (segons disponibilitat)		
A saber									
Inclòs : Pàrquing per a 2 vehicles i consum d'aigua									
No inclòs: Llençols (obligatori), tovalloles i productes de neteja									
Equipament : cuina equipada, vaixel·la completa, mantes, sanitaris, TV, terrassa, jardí, barbacoa comunitària en el parc. Connexió Internet Wifi disponible.									
Forma de pagament : xecs, efectiu i targetes de crèdit.									
Informació vàlida excepte errors d'impressió.									
Xalets proposat al parc residencial situat al VEDRIGNANS Saillagouse									
Genet 2 Adults + 2 Nens	535 €	105 €	80 €	390 €	75 €	55 €	330 €	65 €	45 €
Lupin 2 Adults + 4 Nens	585 €	115 €	85 €	440 €	85 €	60 €	350 €	70 €	50 €
Lupin Supérieur 4 Adults + 2 Nens	750 €	150 €	105 €	600 €	120 €	90 €	460 €	90 €	70 €
Xalets proposat parc residencial situat al VEDRIGNANS Saillagouse i a ERR									
Gentiane 6 Adults + 2 Nens	915 €	185 €	130 €	770 €	155 €	110 €	580 €	115 €	85 €
Edelweiss 8 persones	990 €	195 €	145 €	845 €	170 €	120 €	650 €	130 €	95 €
Xalets proposat parc residencial situat a ERR									
Jasmin 2 Adults + 3 Nens	620 €	120 €	85 €	450 €	90 €	65 €	390 €	80 €	60 €
Angélique 4 Adults + 3 Nens	808 €	160 €	115 €	660 €	130 €	95 €	550 €	110 €	80 €
Durant les vacances escolars: lloguer de la "setmana" només.									



Tel. (00 33) 468 04 04 79 Fax: (00 33) 468 04 06 89
levedrignans66@orange.fr www.levedrignans.com

UN REGAL
DE LA
NATURA



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

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

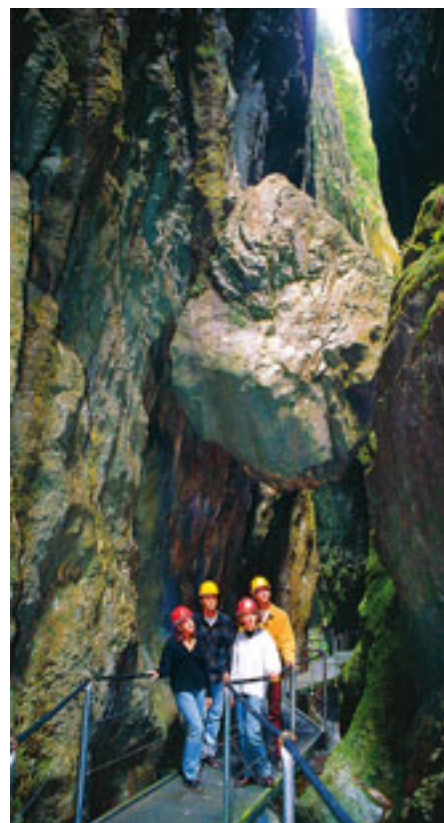


Les Gorges de la Fou

Arles-sur-Tech

04 68 39 16 21 - 04 68 39 11 99

www.tourisme-haut-vallespir.com



LES GORGES DE LA FOU

REFUGI de TRABUCAIRES

PUBLICITAT

*Un cas geològic
únic i sorprenent!*

Les Gorges de la Fou

OBERT CADA DIA
de març a novembre de 10h a 18h (darrera visita)
juliol i agost de 9:30h a 18:30h (darrera visita)

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

*Les més
estretes
del món!*

Gorges de la Fou · O.T. Arles/Tech
04.68.39.16.21 · 04.68.39.11.99 · www.tourisme-haut-vallespir.com

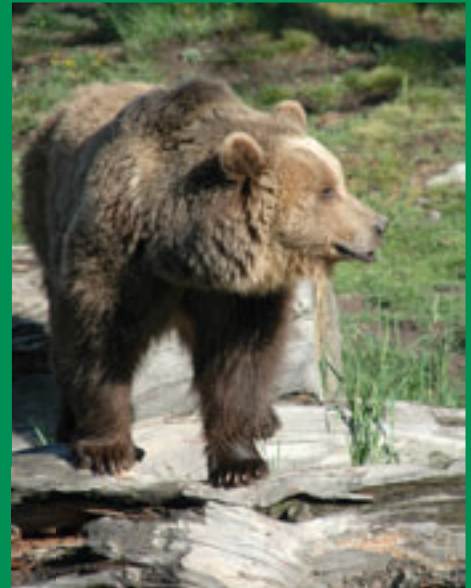


ELS ANIMALS SALVATGES DELS PIRINEUS EN EL SEU ESPAI NATURAL DE MUNTANYA

PARC ANIMALIER DES ANGLES

AL CAPCIR

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



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 ÒS BRU**



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

LO LLUMENER

PRIMER FESTIVAL PIRINENC DE LITERATURES INFANTILS I JUVENILS

SORT // 7 D'OCTUBRE

Lo Llumener és un festival de nova creació de petit format d'àmbit rural i de muntanya, ubicat al Municipi de Sort (Pallars Sobirà - Lleida). Aquest esdeveniment ha estat organitzat juntament amb l'Associació Cambuleta (entitat cultural per a la promoció de la parla pallaresa) i és fruit de la col·laboració entre diverses entitats culturals locals. Es tracta d'una proposta cultural de nova creació, de petit format i d'àmbit rural, que té com a principal objectiu generar un espai de trobada familiar al voltant de les literatures infantils i juvenils.

El món dels contacontes, el teatre, el *clown*, la música o qualsevol tipus de connexió amb el món imaginari de la literatura i de la ficció tindrà cabuda a Lo Llumener.

Diferents espais del poble de Sort s'ompliran d'espectacles, narracions orals de contes, tallers creatius i animació al carrer. A més, el Parc del Riuet de Sort acollirà una petita Fira de Contes i Àlbums, així com també una biblioteca "a cel obert" i l'escenari central on tindran lloc gran part dels espectacles. La plaça de Sant Eloi acollirà la Caravana dels Contes (amb Caravana Xisqueta) i un espai creatiu on tindrà lloc un Taller de Rap-Poesia per a joves. També el Teatre Cinema de Sort es vestirà de gala per acollir un espectacle literari de circ a càrrec de la Companyia Ntelades. Complementaran la jornada les animacions al carrer amb les figures de la cultura popular de la comarca i finalitzarà el festival amb un espectacle nocturn de narracions per a públic adult al voltant de les rondalles catalanes.

www.sort.cat/lollumener



Lo Llumener

TONI GRASES

CURTÀNEU

MOSTRA DE CURTMETRATGES A LES VALLS D'ÀNEU

VALLS D'ÀNEU // 25 I 26 DE NOVEMBRE



La idea principal de la mostra és portar cinema de qualitat en format de curtmetratge, de tot el món i de tot tipus: ficció, animació, documental, natura, esportiu, experimental i també rural i produït per gent del territori. Va adreçat principalment a la gent que viu tot l'any al territori però també al visitant que ve a gaudir d'aquest entorn tan espectacular.

L'aposta de futur: poder comptar amb més producció local de qualitat sense oblidar les excel·lents produccions mundials. En aquest aspecte es fomenta el cinema des de l'escola i l'institut d'Esterrí, que participen activament en aquest projecte. Els alumnes de 4t d'ESO tenen com a assignatura la creació d'un curt durant el curs 2016/2017.

www.vallsdaneu.org



Oficina comarcal de turisme del Pallars Sobirà

Camí de la Cabanera, s/n · 25560 Sort

Tel: 973 621 002

turisme@pallarsobira.cat · turisme.pallarsobira.cat

SETEMBRE**30 // CONCURS SOCIAL SPE GUINGUETA**

Esport, La Guingueta d'Àneu.
Tel. 973 626 711 || guingueta.ddl.net

OCTUBRE**Fins al 31 // EXPOSICIÓ**

Fotografies del fons sobre la Guerra Civil espanyola, de Francesc Boix. Esterrí d'Àneu.
Tel. 973 626 436 || www.ecomuseu.com

1 // FESTA MAJOR DE MONTARDIT DE BAIX

Tel. 973 620 010 || www.sortturisme.com

1 // XXXV CAMPIONAT DE CATALUNYA PESCA

Llançat, Pallars Sobirà.
www.fcpeic.catt

Octubre i novembre // EXPOSICIÓ

Llegir la història de la muntanya: Arqueologia al Parc Nacional d'Aiguestortes i Estany de Sant Maurici. Sort.
turisme.pallarssobira.cat

7 // FESTA DEL ROSER

Sorpe.
Tel. 973 626 038
ajuntament@altaneu.ddl.net

7 // LO LLUMENER

Festival Pirinenc de Literatures Infantils i Juvenils. Sort. Hi havia una vegada un poble de muntanya il·luminat per la literatura, ple d'espectacles, contes, tallers, exposicions, una petita Fira de Contes i Àlbums Il·lustrats, una biblioteca "a cel obert"... Lo Llumener, Festival Pirinenc de Literatures Infantils i Juvenils, és un festival de nova creació de petit format d'àmbit rural i de muntanya ubicat al municipi de Sort (Pallars Sobirà).
www.sortturisme.com

7 // JORNADES PER A L'EXCEL·LÈNCIA

Esterrí d'Àneu. L'associació de les Jornades per a l'Excel·lència té el plaer d'informar-vos de la celebració de 4a edició de les Jornades per a l'Excel·lència. El futur de la sanitat: un canvi necessari. La jornada comptarà amb la participació, entre altres, del M. Il·ltre. Sr. Antoni Martí, cap de Govern d'Andorra; del Sr. Jaume Padrós, president del Col·legi de Metges de Barcelona; del Dr. Josep Ordí, president de la Fundació Catalana de Lupus, i del Sr. Pau Donés, cantant de Jarabe de Palo. Serà conduïda per Josep Puigbó, periodista i director general d'UNDATIA comunicació.
www.jornadesmuntanya.cat

14 // 10 ANYS DE SONS DE TARDOR

Estac.
Tel. 973 62 01 67
ajuntament@sortiguera.ddl.net

14 i 15 // FESTA MAJOR ESTERRI DE CARDÓS

Tel. 973 623 185
ajuntament@esterricardos.ddl.net

14 i 15 // FESTA MAJOR DE MONTENARTRÓ

Tel. 973 622 008

14 i 15 // FESTA MAJOR DE ESCÓS

Tel. 973 620 609

15 // DIA MUNDIAL DELS OCELLS

Taller: el cant dels ocells. Llessui. Amb motiu

del Dia Mundial dels Ocells, aprendrem a diferenciar i dibuixar el cant dels ocells. Es realitzarà una sortida per posar en pràctica els coneixements adquirits. L'activitat es realitzarà a vall d'Assua. El punt de trobada i sortida de l'activitat es farà des de l'Ecomuseu dels Pastors que es troba al poble de Llessui.
Tel. 973 621 798 || info.aiguestortes@opan.es

20 // TROBADA MOTERA: CHEROKEE RIDER

El recorregut de la Cherokee Rider 2017 serà una fantàstica ruta que ens farà visitar les comarques del voltant del Pallars Sobirà: l'Alt Urgell, comarques del Solsonès i Pallars Jussà. Para a dinar en un dels paisatges més icònics de la zona, i tot plegat ens durà just per sobre dels 300km i fins els 500km. Sort.
www.sortturisme.com/cat/

21 i 22 // CURS PRÀCTIC DE METEOROLOGIA DE MUNTANYA

Al Parc Nacional. Esport. El curs va dirigit a totes aquelles persones aficionades o interessades en el món de la meteorologia. Lloc: Casa del Parc d'Esport. Organitza: Escola Agrària del Pallars i el Parc Nacional.
info.aiguestortes@opan.es

21 i 22 // FIRA DE SANTA TERESA

Esterrí d'Àneu. Fira ramadera. El dissabte es destina al sector vaquí, amb una subhasta de raça bruna dels Pirineus i amb una exhibició en un concurs de morfologia. En finalitzar es premia els assistents amb una degustació de carn de vedella IGP, de Vedella dels Pirineus Catalans. El diumenge, els protagonistes són els cavalls de raça hispà-bretó, amb un concurs de raça, un tast de poltre criat a la zona i el sorteig d'una poltra.
www.vallsdaneu.org

28 i 29 // FIRA DE TARDOR DE TÍRVIA

Una de les fires amb més tradició del Pirineu. Venda d'artesanía i productes agroalimentaris locals: bolets, formatges, confitures, xocolata, licors, etc. Demostracions, activitats i tallers per a grans i petits.
tirvia.ddl.net

29 // ACTIVITATS DE TOTS SANTS

Rialp.
Tel. 973 620 365 || www.turisirialp.cat

NOVEMBRE**4 // FIRA DE TARDOR**

III Concurs Nacional i XIII mostra d'Ovella Xisqueta. Sort. Fira multisectorial a l'aire lliure amb tota classe de productes de la zona i mostra d'Ovella Xisqueta.
www.sortturisme.com

18 // CONCURS NACIONAL DE CAVALL PIRINENC CATALÀ

Esterrí d'Àneu.
www.vallsdaneu.org

22 al 26 // FESTA MAJOR DE MONTARDIT DE DALT

Tel. 973 620 010 || www.sortturisme.com

25 // FESTA MAJOR DE MENCUI

Fira d'artesans forjadors i productors locals de l'àmbit del Pallars Sobirà. Exposicions de forja, activitats relacionades amb l'explotació i l'ús artesanal del ferro. Alins.
Tel. 973 620 609

LES FIRES DE TARDOR I CONCURSOS DE TRADICIÓ**21 i 22 d'octubre****FIRA DE SANTA TERESA A ESTERRI D'ÀNEU. FIRA RAMADERA**

El dissabte es destina al sector vaquí, amb una subhasta de raça bruna dels Pirineus i una exhibició en un concurs de morfologia. En finalitzar, es premia els assistents amb una degustació de carn de vedella IGP vedella dels Pirineus Catalans. El diumenge, els protagonistes són els cavalls de raça hispà-bretó, amb un concurs de raça, un tast de poltre criat a la zona i el sorteig d'una poltra.

Tel. 973 62 60 05 || 973 62 65 68

esterrianeueu.cat || www.vallsdaneu.org

28 i 29 d'octubre**FIRA DE TARDOR A TÍRVIA**

Una de les fires amb més tradició dels Pirineus. Venda d'artesanía i productes agroalimentaris locals: bolets, formatges, confitures, xocolata, licors, etc. Demostracions, activitats i tallers per a grans i petits.

Tel. 973 62 20 73 || tirvia.ddl.net

4 i 5 de novembre**FIRA DE TARDOR A SORT**

Fira multisectorial a l'aire lliure amb tota classe de productes de la zona i mostra d'Ovella Xisqueta.

Tel. 973 62 00 10 || www.sort.cat

18 de novembre**X CONCURS NACIONAL DE CAVALL PIRINENC CATALÀ**

Després de tots els concursos comarcals a diferents indrets del Pirineu, la culminació del Concurs Nacional de Cavall Pirinenc Català se celebrarà enguany a Esterrí d'Àneu (Pallars Sobirà).

Tel. 973 62 60 05 || 973 62 65 68

esterrianeueu.cat || www.vallsdaneu.org

LA CUINA DEL BOLET

A L'ALTA RIBAGORÇA

La paraula “màgia” apareix sovint quan parlem del món dels bolets. I no n’hi ha per a menys. A l’Alta Ribagorça apareixen del no-res, sense avisar i, per si això fos poc, de vegades no ens donen ni temps de poder-los apreciar.

Quan s’atansa la tardor, els nostres boscos es vesteixen d’aquests petits organismes que adopten formes i colors ben diferents. Tots ells, però, constitueixen el món apassionant dels bolets.

Ara és el moment més apropiat per tal que els nostres restauradors ens brindin un dels esdeveniments més esperats del calendari culinari de les nostres terres: les **Jornades Gastronòmiques del Bolet**, una iniciativa engegada ara fa 23 anys pel Patronat Comarcal de Turisme i els restauradors de la comarca, amb l’objectiu de potenciar un dels nostres productes alimentaris amb més prestigi.

Un any més, els amants de la bona cuina de muntanya desitgem acostar-nos als restaurants on, asseguts en una bona taula i al mig d’un entorn ple d’atractius culturals i paisatgístics, viurem noves experiències.

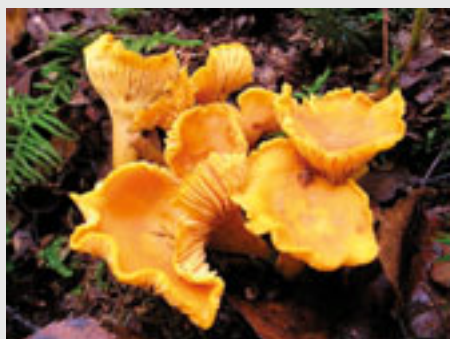
Tots els assistents a les Jornades podran participar en el sorteig d’un cap de setmana per a dues persones a l’Alta Ribagorça i un lot de productes agroalimentaris de la zona. Enguany s’oferirà als clients un estri de fusta per cuinar. Però no és aquest l’únic motiu que tenen els turistes per visitar-nos ja que, com sempre, disposem d’un seguit d’activitats variades com sortides, exposició de bolets, fires, visites al romànic... Els bolets són una molt bona excusa per conèixer la comarca de l’Alta Ribagorça i assaborir-la amb plenitud.

Veniu, tasteu i gasteu.



Turisme de l’Alta Ribagorça
El Pont de Suert
Tel. 973 690 402
902 10 15 16
www.turismealtraribagorca.cat

EL BOLET



ROSSINYOL

CANTHARELLUS CIBARIUS

Altres noms: vaqueta, carn de gallina, agerola, picornell
Castellà: rebozuelo, cabrilla

Com és?

És un dels bolets força apreciats, que desprèn un perfum molt agradable, semblant al dels albercocs, i té un sabor lleugerament dolç. El barret pren la forma d’un embut. A la part baixa no té làmines, sinó uns plecals amples i arrodonits. La carn, inicialment blanca, es fa grogosa amb el temps. La cama, carnosa i fibrosa, és curta i estreta a la base.

On es pot trobar?

Hàbitat molt variable, sota de pins, avets, alzines, faigs i estepes. Molts cops es troba amagat entre la fullaraca.

Època: De juny a novembre.

Comestibilitat

Excel·lent comestible amb carns guisades, però cal tenir en compte que, per la seva consistència, requereix una cocció llarga. Gairebé mai no té cucs.



MADE IN
ALTA
RIBAGORÇA

23^{es} Jornades Gastronòmiques del Bolet

a l'Alta Ribagorça Pirineus de Lleida
del 6 al 29 d'Octubre 2017

Cap de setmana del 6 al 8 d'octubre

- RESTAURANT CAFÉ SEDONA
☎ 973 696254
- RESTAURANT CASA PRADES
☎ 973 690 844
- RESTAURANT LES CUMBRES
☎ 973 690 208
- RESTAURANT MANANTIAL
☎ 973 696 210

Cap de setmana de l'11 al 15 d'octubre

- RESTAURANT CASA JOANOT
☎ 973 690567
- RESTAURANT LA GRANJA
☎ 672 711 065

Cap de setmana del 20 al 22 d'octubre

- RESTAURANT L'AÛT
☎ 973 696 048
- RESTAURANT EL VENTADOR
☎ 661 863 400

Cap de setmana del 27 al 29 d'octubre

- RESTAURANT EL FAI
☎ 973 696 201
- RESTAURANT EL MONTSANET
☎ 973 691222
- LLESQUERIA L'EMPRIU
☎ 973 696 157 i 699 140 799
- RESTAURANT VILLA MARIA
☎ 973 691 029

Alta
Ribagorça

Patronat Comarcal de Turisme
Restauradors de l'Alta Ribagorça

Informació:
Tel. 973 69 04 02 • 973 69 03 53
ptarisme@ccar.ddl.net
www.turismealtraribagorca.cat



www.facebook.com/turismealtraribagorca



www.twitter.com/turismealtraribagorca



Diputació de Lleida
muntant, treballant i...



XXXVII^a FIRA DE PUIGCERDÀ



Fira comercial i multisectorial
durant tot el cap de setmana

Dissabte dia 4

- A les 11,00h: Concurs de Terçones (femelles fins a 2 anys i mig)
- A les 11,45h: Concurs d'Eugues amb Pollí
- A les 12,30h: Concurs de Terçons (mascles fins a 2 anys i mig)
- A les 13,15h: Concurs de Quartons (mascles de menys de 4 anys)
- A les 14,00h: Concurs de Sementals (sense límit d'edat)
- A partir de les 10,00h: Concurs a la millor Ramaderia de Cerdanya
- Categoria "A" (Lots de 6 eugues amb pollí, 2 femelles de recia i 1 semental)
- Categoria "B" (Lot de 3 eugues amb pollí, 1 femella de recia i 1 semental)

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

Diumenge dia 5

A partir de les 10,00h: Fira de Bestiar



L'Associació de Criadors de Cavalls
fa extensiu el seu agraïment
a tots els participants i col·laboradors.

Col·laboradors:

- Ajuntament de Puigcerdà
- "La Caixa"
- Consell Comarcal de la Cerdanya
- Diputació de Girona
- Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural
- IDAPA
- Cadi
- Làctics Ca l'Alzina
- Unió de Pagesos
- Jarc
- Estació Servei Bertran
- Pirineu Gestió Agrària
- Càrniques Cerdanya
- Xerill
- Jardineria Isidre & Xavier Chia
- Cooperativa Pirenaica
- Associació de Comerciants Puigcerdà - La Cerdanya



MAS ALBEREDA

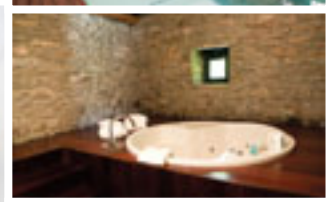
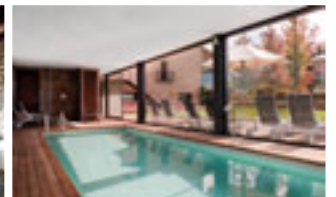
L'HOTEL GASTRONÒMIC DE NANDU JUBANY

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



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

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



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

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

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

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



Mas Albereda

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

www.masalbereda.com · info@masalbereda.com

Als acaballes de la Guerra Civil els Pirineus esdevé un focus de tensió política, Franco intensifica el control policial als passos fronterers el 1943 al veure l'amenaça que podia suposar el desenvolupament de la Segona Guerra Mundial va decidir fortificar els Pirineus, creant així la Línia Pirineus o Línia P.

Aquesta Línia que inicialment comprenia 10.000 fortificacions estava dividida en 169 centres de Resistència des del Cap de Creus fins Hendaia (País Basc). Dins els municipis de Toses i d'Alp trobem 6 Centres de Resistència construïts a partir del 1943 i un d'anterior al 1940. Són els Centres de Resistència del 45 al 49 i dos més addicionals.

En altres Centres de Resistència hi podem trobar búnquers per a metralladora antiaèria i de morter, un tipus de búnquers que no podem trobar als municipis de Toses i d'Alp.

Vist aquesta relíquia militar que disposen els dos municipis han decidit de una manera conjunta procedir a potenciar aquests búnquers. De moment en un primer lloc s'ofereixen excursions mensuals els mesos d'estiu als veïns de les dues comarques perquè així puguin gaudir d'aquesta ruta històrica de la postguerra civil espanyola.

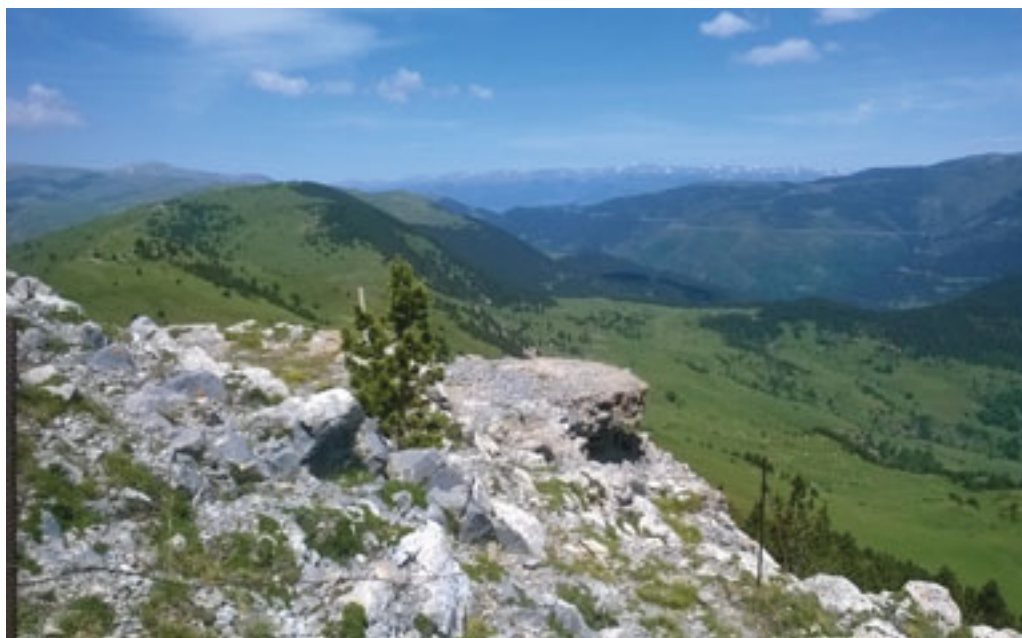
El següent pas serà arranjar-los, netejar, conservar i marcar la ubicació d'aquest més de centenar de fortins que disposen.

Text i fotos: Pere Secases

LA LÍNIA PIRINEUS



ENTRE TOSES I ALP
HI HA 6 CENTRES
DE RESISTÈNCIA
CONSTRUÏTS PER
FRANCO



BÚNQUERS

Els tipus de búnquers que podem trobar dintre d'aquests Centres de Resistència són els següents:

- **Búnquer d'observatori:** Sempre es col·locava a la part més alta del centre de resistència per així obtenir una visió global del terreny.
- **Búnquer de refugi:** Aquest búnquer està compost per tres galeries o tres entrades que a la llarga havien d'estar connectades, només es va realitzar l'entrada dels mateixos. Aquest refugi podia acollir una quarantena de soldats.
- **Búnquer de Canó d'Artilleria:** Búnquer amb una espitllera àmplia i una gran entrada al darrera per poder-hi accedir. Hi havia unes falques per poder adjuntar el carro del canó. Dins el búnquer, al costat dels mateix canó, s'hi penjaven sacs de sorra per esmoreir el soroll.
- **Búnquer de Metralladora:** Búnquer amb espitllera quadrada, amb una taula dins i unes falques sota l'espitllera per poder refermar la metralladora. És el més comú del búnquers que podem trobar.
- **Búnquer de Fusell**
Metrallador: És el més petit de tots amb espitllera amb forma de petita finestra i entrada petita. Dins només podem trobar un petit relleix per sostenir l'arma.
- **Búnquer antic de Canó d'Artilleria:** Aquest tipus de búnquer són els primer que es van realitzar. És poden trobar gairebé a la frontera amb França. Estava format per un refugi rectangular, amb una gran entrada i un magatzem al costat, disposava també d'una trinxera exterior.

CENTRES DE RESISTÈNCIA

Dintre dels municipis de Toses i d'Alp podem trobar els següents Centres de Resistència:

- **Centre de Resistència 45** amb seu a Nevà, compost d'un búnquer d'observatori, un de refugi, quatre de metralladora i quatre de canó d'artilleria.
 - **Centre de Resistència 45 bis** amb seu a la muntanya de Nevà, compost d'un búnquer d'observatori, un de refugi i quatre búnquers per a metralladora.
 - **Centre de Resistència 46** amb seu a Fornells de la Muntanya; compost d'un búnquer d'observatori, dos de refugi, i quatre de metralladora.
 - **Centre de Resistència 47** amb seu a Toses, Creu de Meians, compost d'un búnquer d'observatori, dos de refugi, quatre de canó d'artilleria, setze de metralladora i un búnquer anterior de canó d'artilleria amb trinxera exterior.
 - **Centre de Resistència 48** amb seu a les Colladetes - Creu de Meians, compost d'un búnquer d'observatori, dos búnquers de refugi, quinze búnquers de metralladora, un búnquer de fusell metralladora, quatre búnquers de canó d'artilleria i tres búnquers antics amb trinxera exterior.
 - **Centre de Resistència 49** amb seu a la collada de Toses - Pabordia - Pla d'Anyella, compost d'un búnquer d'observatori, dos búnquers de refugi, setze búnquers de metralladora quatre búnquers de canó d'artilleria i quatre búnquers de fusell metrallador.
- Centre de Resistència antic** compost de búnquers molt dispersos que va des de Puigcerdà per Fontanals de Cerdanya, Alp i acaba a la Collada de Toses. Està compost per 22 búnquers de canó d'artilleria amb trinxera exterior.



Búnquer de canó del centre de resistència 45



Búnquer de refugi del centre de resistència 47



Búnquer de metralladora del centre de resistència 45 bis



Búnquer d'observatori del centre de resistència 46



Búnquer de metralladora del centre de resistència 45 bis



Ajuntament d'Alp
Av. Tossa d'Alp, 6,
17538 Alp
972 89 00 17
ajuntament@alp2500.cat
www.alp2500.cat

Ajuntament de Toses
Carrer Solei, 2
17536
972 736 392
ajuntament@tos.es.cat
www.toses.cat

El^s teus peus són extremadament delicats, sobretot si pateixes diabetis. Per aquest motiu, necessiten especial atenció i cura.



QUÈ HE DE FER PER EVITAR TENIR LESIONS ALS PEUS SI SÓC DIABÈTIC?

Hi ha diversos consells que has de tenir en compte per a la cura dels peus si ets diabètic o tens algun familiar amb aquesta malaltia.

tre els dits: això evitarà la presència de fongs en aquesta zona, els quals poden tenir com a conseqüència complicacions infeccioses.

tampoc! la pèrdua de sensibilitat dels teus peus pot provocar que no notis si es clava algun cos estrany fins que sigui massa tard. Moltes amputacions han començat amb una petita estella de fusta a la planta del peu.

• **Revisa diàriament els teus peus:** és convenient que tu mateix o algun familiar amb bona visió revisi els teus peus diàriament per descartar canvis de temperatura, de color, úlceres o ferides.

• **Talla les ungles rectes, sense corbes:** Si tens algun problema de visió o dificultat per fer-ho per compte propi, has de visitar el teu podòleg regularment. Unes ungles molt llargues poden ser l'inici d'una infecció o problemes més seriosos.

• **Ves a una revisió anual amb un especialista en atenció al peu del pacient diabètic:** detectar i resoldre problemes de manera preventiva t'ajudarà a evitar greus complicacions en un futur proper.

Si coneixes algú amb diabetis o formes part d'algun grup de pacients diabètics comparteix aquesta informació. Podries estar salvant, més que un peu, una vida.



• **Renta't els peus amb aigua tèbia i sabó neutre:** l'aigua molt freda o molt calenta pot provocar cremades que no notaràs a causa dels problemes de sensibilitat dels teus peus derivats de la diabetis. L'ús de sabons molt forts pot eliminar part del greix natural de la pell, fet que la fa més sensible i propensa a tenir esquerdes o ferides als peus.

• **No deixis els teus peus en remull, ja que pot fer que la pell sigui propensa al dany:** la humitat excessiva en els peus pot promoure la maceració de zones delicades, fet que potencia la presència de fongs i ferides en aquesta zona.

• **Després de dutxar-te, eixuga't bé els peus, incloent l'espai en-**

• **Mantingues els peus secs durant tot el dia i evita la humitat:** retira't el calçat periòdicament i utilitza mitjons d'un material adequat que transpiri, ja que t'ajuda a gestionar correctament la humitat dels teus peus.

• **Utilitza una bona crema hidratant:** sota i sobre del peu. Evita emprar-la entre els dits.

• **Usa sempre mitjons:** No facis servir mitjons ajustats o amb relleus. Si només tens mitjons amb relleus, procura usar-los del revés.

• **Canvia de mitjons a diari:** és molt important per a la higiene dels teus peus i per evitar que s'acumulin cèl·lules mortes que poden acabar produint mala olor i problemes a la pell.

• **Mai caminis descalç. A casa**

CLÍNICA DIAGONAL

■ CLÍNICA DE MEDICINA INTEGRAL

Cirurgia sense llistes d'espera per molt menys del que s'imagina

www.clinicadiagonal.com
T. 902 883 355



CLÍNICA DIAGONAL

■ CLÍNICA DE MEDICINA INTEGRAL

C/ Sant Mateu, 24-26.
Esplugues de Llobregat. 08950 Barcelona

www.clinicadiagonal.com

Telèfons: 902 883 355 / 932 053 213

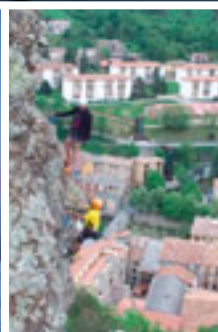
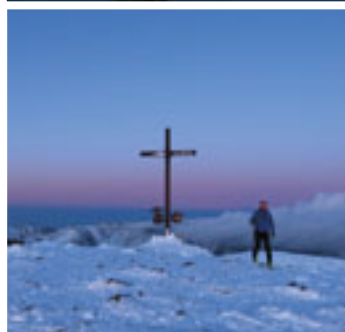
Coordenades GPS: 41° 22' 42" N / 2° 05' 50" E



VALL DE RIBES ESPORT I NATURA

La Vall de Ribes és l'escenari idoni per a la pràctica de l'esport en plena natura. A l'entrada de la tardor hi ha moltes possibilitats de rutes de senderisme, running i escalada. A l'espera de les primeres neus ofereix la possibilitat de fer diferents modalitats d'esquí com són l'alpí, el de muntanya o amb raquetes. L'empresa Ski & Mountain ofereix el millor assessorament als esportistes així com els serveis de lloguer i venda de material i de guies.

Fotos: Pep Ubach



PUBLICITAT



SKI & MOUNTAIN

- **LLOGUER I VENDA DE MATERIAL PER:**
 - Ski alpí
 - Ski de muntanya
 - Raquetes
 - Alpinisme
 - Via ferrada
- **SERVEI DE GUIES**

*Aprofita les
ofertes de principi
de temporada*



C/ Pedrera, 1
(N-260, Km 130)
17534 Ribes de Freser
www.skimountain.net
Tel. 972 727 339





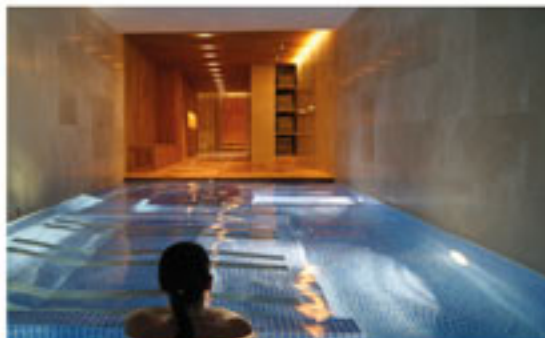
S'AGARÓ HOTEL



Wellness & Spa

MÉS DE **500**M2 EQUIPATS:

- CABINA SAUNA
- CABINA VAPOR
- PISCINA LÚDICA
- PISCINA TÈCNICA
- CASCADA CERVICAL
- CASCADA A PRESSIÓ
- BANCS D'HIDRO-AIRE
- MASSATGES
- LLITS D'AIGUA
- CONTRACORRENT
- HIDRO-MASSATGE DE CAMES
- CABINA DE RAIGS UVA
- CABINES DE TRACTAMENTS
- CABINA ESTÈTICA
- DUTXA NEBULITZADA
- DUTXA BITÈRMICA
- DUTXA ESCOCESA
- DUTXA CUB
- CABINA D'AÏLLAMENT
- LLITS TÈRMICS
- SOLÀRIUM
- FITNESS



*I una carta de tractaments
pel teu benestar*

PLATJA DE S'AGARÓ
17248 S'Agaró (Girona)
972 325 200
info@hotelsagaró.com
www.hotelsagaró.com

TURISME RURAL

ASSEGURA'T UNA
EXPERIÈNCIA
DE CATEGORIA



CATEGORIES D'ALLOTJAMENTS RURALS

				
Bàsica	Confort	Gran Confort	Superior	Superior Premium

El turisme rural a Catalunya és sinònim de qualitat. Els allotjaments rurals t'ofereixen un munt d'experiències per viure.

Entra a Catalunya.com i troba l'opció que més t'agradi. Gaudiràs d'una estada de categoria.

CATALUNYA
és casa Teva



www.catalunya.com



 Generalitat
de Catalunya