

sortida >>

PER CATALUNYA I ANDORRA



REVISTA DE PROMOCIÓ TURÍSTICA I CULTURAL
NÚM. 45 FEBRER - MARÇ DE 2021 **EXEMPLAR GRATUÏT** L



AJUNTAMENT DE
CAMPRODON

BEGET 2021
EL POBLE MÉS BONIC D'ESPANYA

I ARA TAMBÉ A INTERNET

Escaneja el codi i consulta la versió digital de Sortida



Situat al veïnat de Ventolà, a la Vall de Ribes, hi trobem un restaurant rústic obert tot l'any de dimarts a diumenge, de les 8 del matí a les 7 de la tarda, amb servei de cuina continuat.

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.

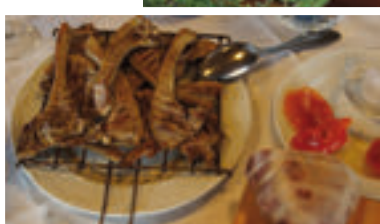
Ca l'Anna de Ventolà ofereix la millor cuina tradicional catalana de muntanya.



T'esperem!

RESTAURANT ANNA

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

SORTIDA, seguint amb la finalitat de descoberta del territori els presentem en aquesta publicació diferents propostes per gaudir del paisatge, rutes, cultura i gastronomia que ens ajuden a tots plegats a valorar

el que tenim ben a prop i moltes vegades, massa desconegut. Els proposem fer esport, salut i cultura amb el desig que els nostres lectors puguin gaudir de les opcions que trobaran a la nostra revista.

Difusió

A totes les comarques de Catalunya, Catalunya del 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
morobitg@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, Guillem
Sánchez, Albert Güell, Xevi Pujol,
Maria Martos, Núria Gómez, Joan
Manuel Robles i Abril Chinchilla
Correcció: Judith Espert
Fotografia: Eudald Teixidor
Disseny i maquetació: Eudald Tuttlow
Publicitat: Manoli Santoro i Marc
Orobitg
Impressió: Indugraf Offset SA

DIPÒSIT LEGAL: GI.1612-2013

www.sortida.cat



UN DELS POBLES
MÉS BONICS D'ESPANYA

BEGET

P4i5

**GASTRONOMIA DE
MUNTANYA**
AL PALLARS SOBIRÀ

P6i7



**FIRA DE FORMATGES
ARTESANS DEL PIRINEU**

ONLINE

LA SEU
D'URGELL

P10a12

Restaurant Anna a Ventolà	P2
Índex	P3
Beget, un dels pobles més bonics d'Espanya	P4i5
La gastronomia de muntanya al Pallars Sobirà	P6i7
Turisme d'hivern al Pallars Jussà	P8i9
La fira de Sant Ermengol a la Seu d'Urgell	P10a12
Cadí	P13
IDAPA	P14i15
La Garoinada a Palafrugell	P16i17
Banyoles, una ciutat singular	P18i19
Figueres t'espera	P19
Le Vedrignans	P20
Fil musical	P21
Cicle d'Hivern Primavera a Sant Joan de les Abadesses	P22i23

Les fonts de Sant Pau de Segúries	P24i25
Parc Natural de les Capçaleres del Ter i del Freser	P26i27
Addwill	P28
Pyrénées	P29
Hotel Plaza	P30
Parc Animalier des Angles	P31
Exposició dedicada a Hilari Salvadó a Camprodon	P32
Ripoll	P33
Alta Garrotxa	P34i35
La Vall de Boí	P36i37
Museu del Miner a Ogassa	P38
Spa La Collada	P39
Puigcerdà	P40

BEGET

UN DELS POBLES MÉS BONICS DE TOT L'ESTAT

Beget ha començat l'any incorporant-se a l'associació 'Los pueblos más bonitos de España', una agrupació creada el 2011 i que aplega poc més de 104 viles amb encant d'arreu de la geografia de l'estat. Enguany, l'associació ha incorporat 11 nous pobles a la llista, i Beget, situat al Ripollès, és l'únic de les comarques de Girona; de fet, és l'únic poble de tot Catalunya afegit aquest 2021. Anteriorment, ja formava part de la xarxa la vila lleidatana de Bagargue. Completen les noves incorporacions del 2021 el poble castellanoleonès de Molinaseca, dos andalusos (Baños de la Encina i Genarguacil), Nuevo Baztán, a Madrid, la vila navarresa de Roncal, els asturians Bulnes i Cudillero, Valverde de la Vera, a Extremadura, i les viles de l'arxipèlag canari Garachico i Agulo.





De Beget, poble de poc menys de 30 habitants, però un dels més visitats de Catalunya en un any convencional, l'associació n'ha destacat l'entramat de cases de pedra i fusta i coronades per teules àrabs, al voltant de la meravellosa església de Sant Cristòfol, construïda entre els segles X i XIII. A dins, un impressionant retaule barroc coronat per la figura de Sant Cristòfol portant el nen Jesús sobre les seves espatlles deixa embadalit al més experimentat. Des d'aquest punt neuràlgic, una xarxa de carrerons empedrats s'expandeixen serpentejant fins als ponts medievals que travessen el riu Llierca.

Tots els pobles de l'associació 'Los Pueblos más bonitos de España' destaquen per la seva bellesa, la seva història i la seva cultura. Beget, a banda de la seva arquitectura i història, és atractiu pel seu entorn



natural, que el fa ideal per recórrer senders a peu o en bicicleta de muntanya. De fet, compta amb nombroses rutes de diferent dificultat. Un altre tresor per descobrir és la seva gastronomia, a base de productes de qualitat.

La incorporació de Beget dins aquesta associació estatal que vol posar llum als pobles més bonics de l'Estat constitueix una insígnia més per afegir a la llarga llista de reconeixements que acumula el poble ripollès. La vila ja va ser distingida per la Generalitat com a Bé Cultural d'Interès Nacional per la seva significació històrica, urbanística, arquitectònica,

tipològica i ambiental. Ha estat declarat Patrimoni Històric Monumental i, des del 1983, conjunt historicoartístic.

Beget compta també amb el segell 'Pobles amb encant', que atorga l'Agència Catalana de Turisme. Està adreçat a pobles de menys de 2.500 habitants amb una conjunció d'elements que els fan bells a tothom qui els visita. Els pobles que compten amb el segell, entren a formar part d'un pla de promoció específic amb avantatges com visibilitat als canals de difusió del Govern, participació en activitats com fires, workshops, o accés a informes d'intel·ligència de mercat.



**Oficina de turisme
de Camprodon i la Vall**

C/ Sant Roc, 22

17867 Camprodon

Tel. 972 74 00 10

www.visitcamprodon.cat

www.valldecamprodon.org

turisme@camprodon.cat

turisme@valldecamprodon.org



ÒSCAR RODBAG / ARXIU PARC NATURAL DE L'ALT PIRINEU

GASTRONOMIA I PRODUCTES AMB GUST DE MUNTANYA!

ASSABOREIX LA GASTRONOMIA DEL PALLARS SOBIRÀ, HI MENJARÀS DE GUST!

La majoria dels plats del Pallars Sobirà es basen en una dieta de muntanya de productes senzills de temporada i de proximitat.

Hi trobaràs des de la cuina més tradicional, basada en els productes de temporada, fins a la cuina moderna que experimenta a partir de les receptes tradicionals i que busca noves sensacions.

Uns dels productes estrella de la gastronomia pallaresa són la carn i el formatge. Com que el Pallars Sobirà ha estat tradicionalment



ÒSCAR RODBAG / ARXIU PARC NATURAL DE L'ALT PIRINEU

una comarca ramadera, molts dels plats inclouen carn, principalment de corder, porc, poltre i vedella. Alguns dels plats de tradició a destacar són la girella, l'arròs amb carreretes, la vianda, el palpís, la truita de riu, la verdu-

ra de col i rosta... i un bon plat de xicoies amb l'inici de la primavera, entre molts altres.

A més també disposa d'espais *showcooking*, tallers de cuina i bones propostes a l'agenda tradicional amb gust gastronòmic com la calderada per carnaval.

Si vens, tasta la cuina de muntanya als nostres restaurants, que et faran gaudir de la gastronomia de muntanya com mai no ho has fet.

Més informació a:
turisme.pallarssobira.cat

LA GASTRONOMIA DEL PALLARS SOBIRÀ ÉS UN DELS PRINCIPALS ATRACTIUS PER DESCOBRIR I COMPLAURE EL PALADAR AMB SABORS EXQUISITS QUE ET TRASLLADARAN DIRECTAMENT AL MEDI AMBIENT I L'ENTORN D'AQUESTES VALLS I MUNTANYES.



SKI PALLARS

DEL PARC AL PLAT

El sabor d'aquestes muntanyes el trobaràs als nostres productors locals. Del Parc al plat és una plataforma en línia que representa els i les productors/es del Parc Natural de l'Alt Pirineu i el Pallars Sobirà.

Durant l'inici del confinament es va crear una campanya de venda de cistelles que va permetre posar directament a disposició del públic diferents lots amb productes, com ara carn, formatge, vi, cervesa, infusions, pastes, i embotits.

Del Parc al plat ofereix encara set cistelles diferents, dues de les quals vegetarianes, i els enviaments es fan a tot Catalunya. La campanya també promou la compra directa i el web inclou un llistat de productors amb els seus corresponents contactes i informació per fer comandes en línia.

Així començava la història del Parc al plat, una crida al compromís mutu per part de productors/es i consumidors/es, amb la intenció de fer al màxim d'accessibles opcions de consum responsable i de proximitat, apostant per

una bona alimentació i pel suport econòmic, social i ambiental del territori de l'Alt Pirineu

El logotip de la campanya inclou la imatge d'un ganxo de pastor, element molt identificador d'aquesta figura i de la ramaderia ovina i caprina que, des del Neolític, exerceix la seva activitat a l'entorn de l'actual Parc Natural de l'Alt Pirineu, proveint de llet, formatges, carn i llana els seus habitants.

Un cop assolit el primer objectiu, i davant de la gran acollida que va tenir la iniciativa, els i les productors/es de l'Alt Pirineu han decidit donar continuïtat a les cistelles variades i treballar conjuntament per seguir fent arribar els productes a tots els racons de Catalunya.

Aquest projecte compta amb el suport del Parc Natural de l'Alt Pirineu i el Consell Comarcal del Pallars Sobirà, i és possible gràcies a la col·laboració i predisposició dels productors del territori.

Per a més informació:
delparcplat.fempirineu.cat



Oficina comarcal de turisme del
Consell Comarcal del Pallars Sobirà

Camí de la Cabanera, s/n

25560 Sort

Tel. 973 621 002

turisme@pallarsobira.cat

turisme.pallarsobira.cat





Vagons retolats circulant per l'àrea metropolitana de Barcelona.

PROPOSTES DE

TURISME D'HIVERN AL PALLARS JUSSÀ

El Consell Comarcal del Pallars Jussà impulsa una campanya promocional d'hivern, en col·laboració amb Ferrocarrils de la Generalitat, per donar a conèixer al públic de proximitat l'oferta de turisme i oci del Pallars.

Vagons de trens retolats amb imatges turístiques del Pallars Jussà estan circulant per diferents

línies de FGC de l'entorn de Barcelona. Ho faran durant tot l'hivern amb l'objectiu de donar a conèixer l'oferta turística entre les persones que viatgen en tren. La idea és promocionar les diferents comarques on FGC gestiona equipaments turístics, per tal de promoure la seva descoberta, contribuir a potenciar el turisme de proximitat i ajudar a la recupe-

ració de l'economia del territori. La promoció de l'oferta turística pallaresa s'ha realitzat en col·laboració amb l'Associació de Professionals de l'Àmbit Turístic, APAT, que agrupa un centenar d'empreses, exposant als vagons el missatge de la iniciativa, "Vine al Pallars, viu el Jussà".

Les imatges donen a conèixer les oportunitats que ofereix la comarca durant els mesos d'hivern, com per exemple fer BTT envoltat de paisatges amb neu, o senderisme per sobre de les boires. Igualment, la retolació dona visibilitat a algunes de les marques turístiques de la UNESCO que trobem al territori, com el Geoparc Mundial UNESCO Orígens, que posa en valor el ric patrimoni geològic de la comarca (dinosauris, barrancs, mines, paisatges, productors alimentaris...), o la marca Starlight, que destaca la qualitat excepcional del cel fosc.

Els trens amb les propostes turístiques del Pallars Jussà estan circulant per la línia Barcelona Vallès i la línia Llobregat Anoia i està previst ampliar-ho en properes temporades.

El Pallars Jussà té tots els components per oferir un turisme de qualitat i sostenible, tal com de-



Senderisme amb vistes de boira al Pallars Jussà

mostra el fet que la comarca hagi estat escollida per l'associació internacional Green Destinations com una de les 100 destinacions turístiques mundials més sostenibles del 2020.

En aquest sentit, l'actuació enllaça amb l'aposta del Pallars Jussà

com a destinació de turisme sostenible, accessible en tren des de l'àrea metropolitana. Algunes de les freqüències disponibles en la línia de Lleida - La Pobla de Segur enllacen amb l'alta velocitat a l'estació de Lleida Pirineus, per tal de facilitar l'arribada al Pallars amb tren des de Barcelona, tot i que en alguns casos la combinació dels enllaços requereixen fer una aturada de descans a Lleida.

Trobareu més informació sobre les activitats turístiques del Pallars a www.pallarsjussa.net.



Epicentre,
centre de visitants del Geoparc.
Passeig del Vall, 13
25620 Tremp
973 65 34 70
epicentre@pallarsjussa.cat
www.pallarsjussa.net/ca/epicentre



FIRA DE FORMATGES ARTESANS DEL PIRINEU ONLINE

www.firasantermengol.cat

<p>TAST</p> <p>Tast guiat de formatges artesans d'ovella del Pirineu català</p> 	<p>TALLER</p> <p>Diego Alías de Ca l'Amador de Josa de Cadí</p> 
<p>FORMATGE D'AUTOR</p> <p>Francesc Buscallà de la formatgeria Baridà (Bar)</p> 	<p>TAST</p> <p>Tast guiat de formatges artesans amb condiments</p> 

La Fira Online és una nova manera d'entendre la Fira de Sant Ermengol i en especial, la Fira de Formatges Artesans del Pirineu. En un any tan difícil com el 2020, no hem pogut organitzar la Fira presencial que tant ens agrada, un espai de trobada, de coneixement i de gaudi del món del formatge; un esdeveniment que ens fa referents en el món formatger i que és l'emblema de la nostra capitalitat.

Però hem volgut seguir treballant per als formatgers i per als consumidors, i per això, des de l'Ajuntament de la Seu d'Urgell, hem creat un canal Youtube

propi, vinculat a la pàgina web de la Fira (www.firasantermengol.cat), que ofereix de manera permanent diversos continguts audiovisuals d'interès per als amants del formatge artesà.

Des de l'octubre de l'any 2020 i fins al setembre del 2021, cada dia 16 de cada mes, penjarem



Ajuntament de la Seu d'Urgell



Ajuntament de La Seu d'Urgell
Plaça dels Oms, 1 · 25700 La Seu d'Urgell
Tel. 973 35 00 10 · Fax. 973 35 01 65
www.laseu.cat · firasantermengol@aj-laseu.cat

un dels disset vídeos que es poden seguir des d'aquesta web, al nostre canal de Youtube, i sobre els quals anem informant a través de les nostres xarxes socials.

AULA DE TAST ONLINE

En aquest espai hi trobareu diversos tastos de formatges guiats pels gastrònoms Pep Palau, Eugeni Celery i Enric Canut; uns tastos que majoritàriament han estat enregistrats a l'Espai Ermengol de la Seu d'Urgell.

A la informació de cadascun dels tastos online, disposareu també del llistat de formatges que els componen, les fitxes de

Gaudeix de la Fira de Sant Ermengol sempre i des de tot arreu!



FIRA DE
FORMATGES
ARTESANS
DEL PIRINEU

La Seu d'Urgell

www.firasantermengol.cat

Fira Sant Ermengol

YouTube



#firaStErmengol

/FiraStErmengol
 @FiraStErmengol

- 1 Entra a la web o al canal Youtube de la Fira de Sant Ermengol.
- 2 A l'Aula de Tast online hi trobaràs diferents tastos guiats de formatges artesans del Pirineu, taller de cuina i tallers d'elaboració de formatge que podràs seguir des de la teva pantalla.
- 3 Tria el que més t'agradi i compra els formatges a la guia d'establiments que trobaràs a cada proposta.
- 4 Aprèn, gaudeix i deixa't guiar pels consells dels experts. Des de qualsevol lloc i en qualsevol moment!



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

Diputació de Lleida
www.lleida.cat

CADL

IDAPA
Institut d'Innovació i Desenvolupament Agroalimentari

Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

Fons Europeu Agrícola de
Desenvolupament Rural



PIRINEU





tast d'aquests formatges, informació sobre els punts de venda on els podreu trobar, i diferents propostes de maridatges.

Fins al mes de desembre de 2020 hi ha 8 vídeos penjats a la web. Us oferim una relació del total de les propostes que anireu trobant fins al mes de setembre d'enguany:

- Tast de formatges artesans de cabra de l'Alt Urgell i la Cerdanya
- Tast de formatges artesans de vaca de l'Alt Pirineu i Aran
- Tast de formatges artesans d'ovella del Pirineu Català
- Tast de formatges amb condiments
- La selecció d'Eugeni Celery
- La selecció d'Enric Canut
- Tast guiat de tomnes dels Pirineus
- Les dones del formatge
- De postres, formatge
- Tast de formatges Idiazábal

TALLERS DE CUINA AMB FORMATGES

Als tallers de cuina hi trobareu una selecció de cinc restaurants de l'àmbit pirinenc que fan servir el formatge artesà del Pirineu a les seves cartes. El cuiner de cadascun dels restaurants ens proposarà una recepta amb un d'aquests formatges. Des de les cuines dels restaurants, podreu seguir en directe la seva elaboració.

- Diego Alias, Restaurant Ca l'Amador de Josa de Cadí
- Carme Mora, Espai de Tast del Mas d'Eroles d'Adrall
- Núria Bonet, Ca la Núria de Bellver
- Jaume Mora, Fonda Farré de Baro
- Aleix Aytés, Cafè Pessets de Sort



FORMATGES D'AUTOR

En aquest espai podreu conèixer tres formatgers artesans del Pirineu català. Amb ells descobrirem la seva forma de vida, el secret de l'èxit dels seus formatges i fins i tot els podrem tastar amb els seus propis comentaris, al costat del gastrònom Pep Palau. Els vídeos estan enregistrats a cadascuna de les formatgeries.

- Francesc Buscallà, Formatgeria Baridà de Bar
- Clara Ferrando, Formatgeria Casa Mateu de Surp
- Joan, Imma i Marina Puigcorbé, Formatgeria Mas Lladré-Les Llosses



Tasta'il calent!



petit
Neu
del **CADÍ**

Ideal en Fondues
& Raclettes

RECEPTA "PETIT NEU" AL FORN (per a 4 persones):

1. Treure el Petit Neu del seu envàs i retirar el film. / 2. Fer un tall circular a sobre de la crosta (aprox del diàmetre de l'etiqueta). / 3. Posar-lo dintre un recipient i escalfar-lo, al forn: uns 30 minuts a 180°C, o al microones: uns 3 minuts a potència alta. / 4. Aixecar la crosta que prèviament hem tallat. / 5. Servir amb cullera damunt de patates petites amb pela i verduretes bullides, torrades de pa, etc. i acompanyar amb amanida, bolets saltejats i embotit, entre altres. La crosta és natural i s'aconsella menjar-la.



A LA MUNTANYA, DEIXA'T GUIAR



IDAPA
Institut per al Desenvolupament
i la Promoció de l'Alt Pirineu i Aran
Institut entath Desvolopament
e ara Promocion de'th Naut Pirenèu e Aran

SOMPirineu

Taula de Camins
de l'Alt Pirineu i Aran

- Vídeos per conèixer les activitats guiades que podeu viure a l'Alt Pirineu i Aran
- Tríptics amb els 10 motius per pagar per un guiatge
- Directori en línia de guies (de muntanya, de natura...)

[www.sompirineu.cat/
deixatguiar](http://www.sompirineu.cat/deixatguiar)



Rafael López-Monné i IDAPA



IDAPA

Institut per al Desenvolupament
i la Promoció de l'Alt Pirineu i Aran
Institut entath Desvolopament
e ara Promocion de'th Naut Pirenèu e Aran



Butlletí

SENDÈRIA

Noticiari dels camins

www.sompirineu.cat

[www.sompirineu.cat/
deixatguiar](http://www.sompirineu.cat/deixatguiar)

Directori de guies

de l'Alt Pirineu i Aran

A LA MUNTANYA, DEIXA'T GUIAR

www.idapa.cat

www.festivalssenderismepirineus.cat



Festivals de Senderisme dels Pirineus

DESCOBRINT LA MUNTANYA
a un altre ritme

TROBA'L ALT PIRINEU I ARAN

TERRITORI NATURA



www.visitpirineus.com

Programa 
SOMPirineu
Cooperar per avançar

Acció de promoció de la producció agroalimentària

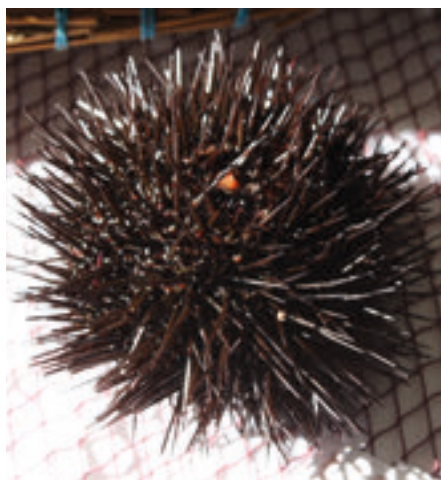
de l'Alt Pirineu i Aran



ARRIBA EL FRED I AMB ELL LA GAROINADA

Palafrugell prepara una nova edició de la campanya gastronòmica de La Garoinada, l'edició 2021 es celebrarà del 14 de gener i s'allargarà fins al 20 de març, amb la voluntat de repetir l'èxit assolit en edicions anteriors.

Després dels bons resultats de les últimes edicions i amb la bona salut que presenta la campanya gastronòmica, des de l'àrea de Promoció Econòmica es considera que **“el creixement dels últims anys és conseqüència del bon temps a nivell cli-**



matològic de la temporada, amb un hivern extremadament suau, i també gràcies a la repercussió aconseguida a través de la difusió i les xarxes socials, de manera que l'estratègia comunicativa s'ha demostrat com a totalment encertada”. En aquest sentit, també cal destacar que **“la campanya és molt ben valorada pels usuaris, no només pel producte, també pel tracte rebut als establiments. Aquest fet s'ha visualitzat a les xarxes socials on han crescut les fotos i els con-**

tinguts compartits sobre la campanya gastronòmica”.

D'aquesta manera, la Garoinada es consolida com un atractiu turístic i gastronòmic clau per a la vila, contribuint a la desestacionalització del turisme amb els beneficis que això comporta per al teixit empresarial i comercial de Palafrugell.

Cal destacar també que al llarg dels anys, els restaurants que han participat en aquestes 30 edicions de La Garoinada han vetllat per la sostenibilitat del producte central d'aquesta campanya (les garoinades). Aquests restaurants sempre han tingut un comportament exemplar i respectuós amb les garoinades, cosa que es reflecteix en l'adquisició exclusiva a mariscadors professionals i autoritzats i servint-les només durant els dies que dura la campanya.



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

LA GAROINADA

L'ARC · LA XICRA · XADÓ · EL BALCÓ DE CALELLA · EL CÀNTIR
LES VOLTES DE CALELLA BY ES PORTAL · BELLACOSTA
EL FAR · LA LLAGOSTA · LLAFRANC · TERRASSA TERRAMAR

DEL 15 DE GENER AL 28 DE MARÇ DE 2021

UNA CIUTAT SINGULAR

BANYOLES

SÍLVIA POCH

T'has preguntat mai quin és l'origen de l'Estany de Banyoles? Tot i que es fa estrany, sota els nostres peus hi circula aigua procedent de l'Alta Garrotxa, a 20 quilòmetres de distància, que va desfent les roques calcàries i els guixos que formen el subsòl en un viatge que pot durar fins a onze mesos. Fa centenars de milers d'anys que la pressió d'aquesta aigua enfonsa el terreny càrstic per crear coves o dolines, on acaba apareixent un estanyol -o tot un estany!- si hi ha un punt de surgència d'aigua, sota l'estany, se n'han trobat fins a tretze!

La domesticació d'aquesta aigua és l'origen de Banyoles, per part d'aquells primers monjos que al segle IX van fundar el Monestir i construir els 5 recs artificials amb els seus ramals per desguassar l'Estany cap al riu Terri, que encara avui circulen des de l'Estany cap al nucli antic de la ciutat. Així van assecar aigüamolls i aprofitar l'aigua per a usos domèstics, agrícoles i industrials.

Aquests usos han anat variant al llarg del temps, però encara avui l'aigua dels recs s'utilitza per al regadiu de molts horts urbans i periurbans.



Els horts i el Monestir al fons, a dalt un dels recs de Banyoles

SÍLVIA POCH



La plaça Major

SÍLVIA POCH

Així mateix, Banyoles té una llarga tradició de molins al voltant d'un d'aquests recs, com és el rec Major, amb un molí encara en funcionament, el Molí Paperer de La Farga, l'únic molí paperer de producció artesanal de les comarques gironines, i altres espais d'antics molins visitables com el Molí de la Plaça, a la Plaça Major i documentat des del s. XIII, o el Molí dels Paraires en ple barri vell. I, al llarg de tots els seus recs, s'hi troben rentadors públics i privats, dels quals se'n conserva una seixantena.

Els encants de Banyoles van molt més enllà del seu estany que s'omple cada dia d'esportistes, passejants, turistes i famílies que hi remen, caminen, corren, neden o senzillament hi passegen.

La singularitat de Banyoles rau en la combinació d'un espai natural únic i un nucli urbà vibrant de cultura i sense cotxes, farcit de comerços emblemàtics, edificis i carrers històrics d'origen medieval, horts, recs i rentadors.

Avui en dia Banyoles és una ciutat inquieta i activa on es percep clarament un orgull de ciutat altament inusual, l'orgull de ser **De Banyoles**.



Oficina de turisme de l'Estany
Passeig Darder, pesquera núm. 10
17820 Banyoles
Tel. 972 58 34 70
turisme@ajbanyoles.org
turisme.banyoles.cat

Tranquil·litat, natura, gastronomia, esport, cultura, història, paratges, carrers, comerços, tradicions, oci i singularitats **De Banyoles**

OFICINA DE TURISME DE BANYOLES
Passelg Darder - Pesquera núm. 10
17820 Banyoles (Girona)
Tel. 972 583 470
turisme@ajbanyoles.org

turisme.banyoles.cat
#debanyoles



Ajuntament de Banyoles

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

**LLOGUER
PER
TEMPORADA**

Consulta'ns
Mínim 5 mesos.

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 2020-2021

PREUS DE LLOGUER DE XALETES (sense despesa elèctrica)

Tarifes vàlides del 28/11/2020 al 27/11/2021 Vacances escolars només per setmanes. Per menys dies consultar. Temporada baixa -10% per 3 setmanes *WE: Cap de setmana.	Temporada Alta		Temporada Mitjana		Temporada Baixa	
	26/12/20 al 02/01/21 13/02/21 al 27/02/21 17/07/21 al 21/08/21		28/11/20 al 26/12/20 02/01/21 al 13/02/21 27/02/21 al 17/04/21 03/07/21 al 17/07/21 21/08/21 al 04/09/21		17/04/21 al 03/07/21 04/09/21 al 27/11/21	
	Setmana	Preu per nit 2 nits mínim	Setmana	Preu per nit 2 nits mínim	Setmana	Preu per nit 2 nits mínim
	WE* Preu per nit	Excepte WE* preu per nit	WE* Preu per nit	Excepte WE* preu per nit	WE* Preu per nit	Excepte WE* preu per nit

Xalets proposats al parc residencial LE VEDRIGNANS a Saillagouse

	Setmana	WE*	Excepte WE*	Setmana	WE*	Excepte WE*	Setmana	WE*	Excepte WE*
Genêt 2 adults + 2 nens	540€	115€	85€	390€	90€	60€	330€	70€	50€
Lupin 2 adults + 3 nens	540€	115€	85€	390€	90€	60€	330€	70€	50€
Lupin superior 4 adults + 2 nens	690€	150€	105€	600€	130€	95€	460€	98€	75€

Xalets proposats al parc residencial LE VEDRIGNANS a Saillagouse i EL PASTURAL a Err

	Setmana	WE*	Excepte WE*	Setmana	WE*	Excepte WE*	Setmana	WE*	Excepte WE*
Gentiane 6 adults + 2 nens	830€	185€	130€	770€	160€	120€	580€	125€	90€
Edelweiss 6 adults	890€	195€	145€	840€	185€	125€	650€	140€	98€

Xalets proposats al parc residencial EL PASTURAL a Err

	Setmana	WE*	Excepte WE*	Setmana	WE*	Excepte WE*	Setmana	WE*	Excepte WE*
Jasmin 2 adults + 3 nens	620€	130€	95€	450€	98€	70€	390€	95€	60€
Angélique 4 adults + 3 nens	790€	170€	125€	660€	145€	98€	550€	120€	85€

EQUIPAMENTS: cuina equipada, 1 o 2 banys amb dutxa, mantes, TV, terrassa, jardí i **wifi gratuït**.

APARCAMENT: al xalet per a 2 cotxes.

PAGAMENT: targeta de crèdit o efectiu.

SUPLEMENTS: electricitat 0,28€ el kw.

ANIMALS: 5€ / nit vacunats, acceptats 1 gos gros o dos de petits.

TAXA TURÍSTICA: + de 18 anys 0,33€ / dia (2020).

SERVEIS:

· Neteja 40€ / 50€.

· Genêt, Lupin i Jasmin: 40€.

· Lupin Superior, Gentiane, Edelweiss i Angéliques: 50€.

· Fitxa rentadora: 5€.

· Fitxa assecadora: 5€.

· Lloguer llençols / llits: 10€.

2 restaurants a 250m i a 500m

FIANÇA: 200€

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

PER A RESERVES I INFORMACIÓ (Saillagouse i Err)

PRL LE VEDRIGNANS - Route de Vedrignans 66800 Saillagouse

Tel. (00 33) 468 04 04 79 Fax: (00 33) 468 04 06 89

contact@levedrignans.com www.levedrignans.com





filmusical.com

MÚSICA SENSE TAXES

PER AMBIENTAR EL TEU NEGOCI



Amenitza el teu espai amb cançons originals i de qualitat, de l'estil més adient al teu local. En només 3 passos:

1 TRIA LA TEVA L·LICÈNCIA

En funció dels metres quadrats:

50 m ²	100 m ²	350 m ²
11,90 €/mes	16,90 €/mes	21,90 €/mes

Per locals més grans o varis establiments: consulta'ns.

2 TRIA EL TEU CANAL:

FASHION LOUNGE JAZZ POP-ROCK CLÀSSIC

O demana'ns una ràdio 100% personalitzada amb missatges i megafonia propis.

3 GAUDEIX DE LA MÚSICA

I oblidat de pagar cànons a les societats de gestió.
Entra a www.filmusical.com.



EL SAT TEATRE CENTRE DE SANT JOAN DE LES ABADESSES TORNA AMB UN NOU CICLE PER A AQUEST HIVERN-PRIMAVERA 2021

Com en anteriors cicles, el SAT de Sant Joan de les Abadesses aposta per l'impuls de la cultura de qualitat a la vila. Tot i l'estat de pandèmia i les dures mesures sanitàries i de confinament, no es vol deixar de banda la possibilitat de portar i programar espectacles professionals i oferir actes de cultura presencial per a aquests mesos.

El cicle continua oferint un ventall ampli de cultura i proposa tres actes, un per a cada mes: des del teatre fins la música passant per un espectacle de caire familiar.



Mariona Ribas i Marina Prades

S'enceta el cicle amb l'espectacle que es va suspendre per la Festa Major passada: Una tarda amb en Joan Pera, un monòleg del més que conegut actor. Seguirà el mes de març amb l'espectacle familiar de màgia a càrrec del Mag Lari. I tancarà el cicle amb l'apartat musico-teatral ELLES, literatura i música dita i cantada per dones, un teatre de petit format dirigit per Jordi Fité que ja ha tingut molt èxit amb anteriors



Joan Pera

BERTA TIANA FOTOGRAFIA



Mag Lari

edicions. Aquesta vegada, va a càrrec de l'actriu Mariona Ribas i la cantant Marina Prades, acompanyada al piano per Artashes Aslanyan.

Amb aquests cicles, i sempre seguint les mesures sanitàries més estrictes, el SAT lliuta amb aquesta època de confinament i pretén

deixar enrere aquest tancament i poc contacte presencial en els actes culturals.

UNA TARDA AMB JOAN PERA

Sigui el que sigui, Joan Pera posa en perspectiva la seva vida en un text carregat d'humor tendre i entranyable, on desgrana el seu punt de vista murri davant tot el que l'envolta.

Una mirada original i única del panorama teatral català, un veritable mite sempre vigent.

En una funció de *one man show*, Pera ens conduirà per tots els viaranys del riure menys truculent. Un cant al goig de viure.



Oficina de turisme de Sant Joan de les Abadesses

Plaça de l'Abadia, 9

17860 Sant Joan de les Abadesses

Tel. 972 72 05 99

Fax: 972 72 05 60

www.santjoandelesabadesses.cat

turisme@santjoandelesabadesses.cat

CICLE HIVERN PRIMAVERA 2021

SANT JOAN DE LES ABADESSES



Dissabte 20 de febrer,
a les 20.30 hores

JOAN PERA

"Una tarda amb Joan Pera"

TEATRE CENTRE

18€ (ANTICIPADA) / 22€ (TAQUILLA)

Venda d'entrades: Oficina de Turisme

Diumenge 7 de març,
dues sessions,
a les 17 hores i a les 20 hores

UNA NIT AMB EL MAG LARI

TEATRE CENTRE

18€ (ANTICIPADA) / 22€ (TAQUILLA)

Venda d'entrades: www.codetickets.com

Una nit amb el
MAG LARI



Diumenge 18 d'abril,
a les 12.30 hores

ELLES

Literatura i música dita i cantada per dones

Mariona Ribas (actriu),

Marina Prades (veu i violí) i

Artashes Aslanyan (piano).

Selecció i direcció: **Jordi Fité**

PALAU DE L'ABADIA

12€ (ANTICIPADA) / 16€ (TAQUILLA)

Venda d'entrades: Oficina de Turisme



VENDA D'ENTRADES

CODETICKETS www.codetickets.com

A l'oficina de Turisme i una hora abans
a la taquilla de cada espai



AMB TOTES
LES MESURES
ANTI COVID-19

ORGANITZA



COL-LABORA



AJUNTAMENT DE
LA BARONIAL VILA
DE SANT JOAN DE
LES ABADESSES

VIA ROMANA

SANT PAU D



La via romana del Capsacosta havia estat l'única via de pas existent entre l'Empordà i els Pirineus. Sembla ser que podria tractar-se d'un brançal secundari de la Via Augusta, que cobria el trajecte entre Besalú i Coll d'Ares. L'únic tram que s'ha conservat, transcorre entre Sant Pau de Segúries i la Vall de Bianya, amb una longitud de 8 km.

Hi ha diverses parts de la calçada a on encara és ben apreciable la forma de construcció, els trenca-aigües, i la manera de fer el traçat per tal de guanyar el desnivell. Fins no fa pas massa anys, era el camí més curt per anar de la Vall de Camprodon fins a la Garrotxa i era utilitzat per la gent que treballava els camps, i per tots els que anaven als diferents mercats, com a via de càrrega i de traginers.

FONT DE L'ARÇ

La font de l'Arç era inicialment un rebossador d'aigua a on la gent que es desplaçava per la Via Romana es parava per a beure i abeurar també els animals. Amb el pas del temps i la construcció de cases de pagès a tocar del nucli de Sant Pau de Segúries, servia també com a dipòsit d'aigua i les abastia. Es troba estratègicament situada entre l'Hostal de dalt, que era un hostal de parada per a fer-hi estada i Els Hostalets que feia la mateixa funció però ja dins la Vall de Bianya.

Finalment, va acabar essent una font per al consum humà i a començaments dels anys 2000, es va arreglar amb pedra, amb la construcció d'un espai per a fer foc, una taula i bancs de pedra i es va millorar l'entorn per tal de que els visitants en poguessin gaudir.



Ajuntament de Sant Pau de Segúries
C/Guàrdia, 11
17864 Sant Pau de Segúries
972 747 005
ajuntament@santpouseguries.cat
www.santpouseguries.cat

E SEGÚRIES RUTA DE FONTS



FONT DE LA PUDA

Històricament, tota la gent que treballava els camps des de Sant Joan de les Abadesses a Sant Pau de Segúries, acudien a la Font de la Puda per tal d'abeurar i a més perquè tenia fama de ser una font d'aigües medicinals, ja que al ser aigües sulfuroses, es creia que milloraven alguns mals, al·lèrgies primaverals, estomacals i d'altres. Es troba situada en un petit congost a dintre del que es coneix com el Bac del Callís i el que abans era un simple brollador. Ha estat objecte de restauració durant l'any 2014 i és un indret de singular bellesa tant a l'estiu com a l'hivern.



LA FONT FRESCA

Aquesta ha estat recuperada gràcies a l'actuació d'un grup de veïns que voluntàriament i amb el suport de l'Ajuntament de Sant Pau han volgut posar la Font Fresca, de la que ja se'n tenia coneixement de la seva existència fa molts anys, com a punt d'anada dels senderistes que visiten la vila. Aquesta font es troba en l'itinerari d'accés al Puigsacreu i, és de les que sempre hi brolla aigua, tot i les èpoques de poques pluges.

FONT DEL MIG I FONT DEL CAMÍ

Al bell mig de la majestuosa fageda de Can Mic hi trobem la Font del Mig i La Font del Camí, recuperades recentment.

PARC NATURAL DE LE

PARC NATURAL

AMB CARTA EUROPEA DE TURISME SOSTENIBLE

El Parc Natural de les Capçaleres del Ter i del Freser és un exemple de mosaic paisatgístic d'alta muntanya molt valuós ecològicament, amb zones que inclouen diverses espècies endèmiques dels Pirineus i una gran mostra de fauna i vegetació.

Aquest espai natural compta amb la Carta Europea de Turisme Sostenible, aquesta acreditació, que atorga la Federació EUROPARC, serveix per confirmar el compromís d'aquest espai natural protegit a desenvolupar activitats turístiques tenint en compte el respecte pel medi ambient i la sostenibilitat.

RIQUESA NATURAL

Aquest espai, que té 12.500 hectàrees ubicades en vuit municipis del Ripollès, esdevé un magnífic espai natural d'alta muntanya que permetrà augmentar el grau de protecció de l'espai d'interès natural, impulsat pel Departament de Territori i Sostenibilitat de la Generalitat de Catalunya.



LA FLORA I FAUNA

El parc acull una gran diversitat de fauna i de flora protegida. Hi destaquen les aus com l'àliga daurada o l'arpella pàl·lida, mamífers com l'isard, mol luscs endèmics, el ratpenat de cova o el cranc de riu autòcton, entre altres.

La vegetació dominant, en aquest nou parc natural, són els prats alpins i subalpins, i les pinedes de pi negre amb neret ocupen les zones inferiors als 2000 metres d'altitud.

Mentre que a les parts més baixes hi creixen rouredes i pinedes de pi roig, que han tingut una important expansió arran de l'aprofitament fustaner.

ES CAPÇALERES DEL TER I DEL FRESER

NATURAL



TURISME VERD

Aquest Parc serà un bon catalitzador de l'economia verda enfocada al turisme agroalimentari, l'ecoturisme, els serveis d'informació i interpretació, la restauració del patrimoni natural i cultural, les activitats d'aventura o d'observació de la natura.



Consell Comarcal del Ripollès

Carrer del Progrés, 22
17500 Ripoll
972 70 32 11
www.ccripolles.cat

Ajuntament de Queralbs

Plaça de la Vila, 3
17534 Queralbs
972 72 73 61
www.ajqueralbs.cat

PUBLICITAT

Lersa
COMERCIALIZADORA



L'energia del Ripollès



LA SEVA ENERGIA
100% RENOVABLE

C. Sant Pere, 6 - 17500 RIPOLL
Tel. 972 70 00 94 - Fax 972 70 37 03
[lersa@lersaelectricitat.com](mailto:lensa@lersaelectricitat.com)
www.lersaenergia.com



Els teus assessors de confiança



www.addwill.eu



Passeig Sant Gervasi 27, 08022 // **Barcelona**

barcelona@addwill.eu

+ 34 93 238 50 08

C. Claudio Coello, 20, 3º Izq. 28001 // **Madrid**

madrid@addwill.eu

+ 34 93 238 50 08

C. Prat de la Creu nº 77, AD500 // **Andorra la Vella**

andorra@addwill.eu

+376 833 333 | +376 813 234

**add
will**
Your vision, our challenge

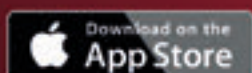
)(
my
PYRI



www.pyrenees.ad

Descarrega't l'app de Pyrénées

i fes *smart shopping*
amb My Pyri



Acumula el 3%
de les teves compres



-5% FNAC



-10% Restauració

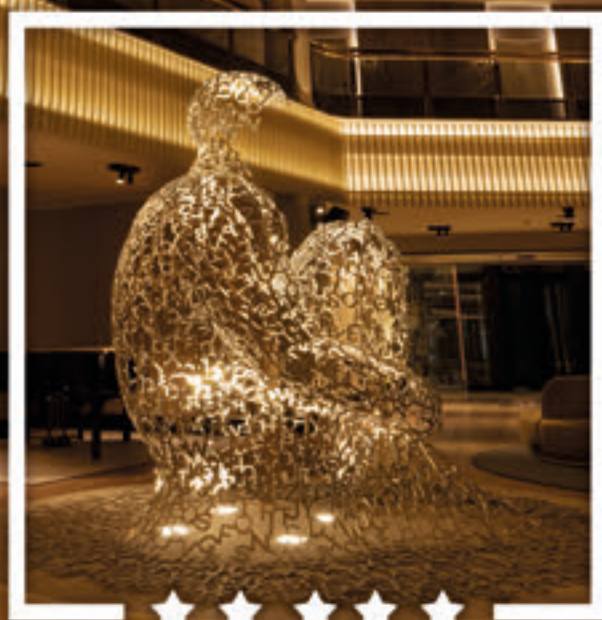


2 h Gratis

Entra i descobreix molts avantatges més

* Consulta tots els beneficis i condicions a www.pyrenees.ad/mypyri

*Per admirar grans obres
d'art contemporani
no cal anar a
Londres*



HOTEL PLAZA
ANDORRA

Un món d'exclusivitat al downtown d'Andorra

TOTALMENT RENOVAT, DECOBREIX-LO A HOTELPLAZAANDORRA.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

DEL 6 DE FEBRER AL 20 DE MARÇ DE 2020

- EXPOSICIÓ -

HILARI SALVADÓ

ALCALDE DE BARCELONA QUAN PLOVIEN BOMBES



Hilari Salvadó i Castell (Barcelona, 1899-1966), fill d'una humil família de pescadors de la Barceloneta i comptable de professió, inicià la seva militància en un catalanisme cívic i cultura, que el va dur al compromís polític, primer en entitats d'àmbit local i finalment a Esquerra Republicana de Catalunya.

Regidor de l'Ajuntament de Barcelona des de 1934 i empresonat pels Fets d'Octubre de 1934, amb l'esclat de la Guerra Civil esdevindria l'alcalde d'una ciutat assetjada per l'aviació feixista, que allora acollia milers de refugiats del conflicte bèl·lic.

Després de vint anys d'exili francès, on continuà sent un dels principals dirigents d'ERC, va poder tornar a la seva estimada ciutat, abans de morir arran d'un accident de trànsit.

FOTO: Hilari Salvadó pronunciant un discurs durant la commemoració de l'Onze de Setembre de 1937, al costat de Lluís Companys. Carlos Pérez de Rozas / AFB

ESPAI CULTURAL CAL MARQUÈS CAMPRODON

*Horari: divendres de 10 h a 14 h i de 16 h a 20 h
dissabte de 16 h a 20 h i diumenge d'11 h a 13 h*

Organitza:



Col·labora:



lloproig.cat





L'esport, en companyia

RIPOLL

TOT EL QUE HI POTS TROBAR,
ÉS PER COMPARTIR

Ripoll és una vila que té molt a oferir, reuneix moltes característiques que la fan atractiva des de molts punts de vista, hi podem trobar història, paisatges i oportunitat de lleure; també serveis, comerç i hostaleria. També una variada oferta que la fan interessant per a la implantació de noves activitats i per viure-hi bé. El nostre municipi té una situació geogràfica estratègica per apropar-nos a les comarques veïnes, la xarxa ferroviària R3 i el desdoblament de la C-17 ha millorat substancialment la possibilitat d'accés i desplaçament en direcció a Osona, el Vallès i l'àrea metropolitana de Barcelona obrint noves portes a les expectatives socioeconòmiques sigui per la implementació d'empreses o per persones que busquen viure en un entorn més calmat, més idíl·lic i més sa però ben connectat amb la ciutat.



La gastronomia, millor compartida

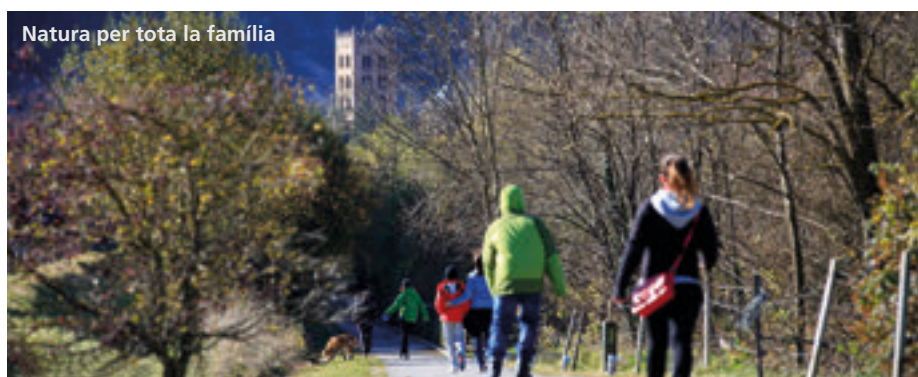


Conviure a la vila

cultura,
patrimoni,
gastronomia,
natura i esport
#RipollperCompartir



Compartint cultura i patrimoni



Natura per tota la família



Oficina de Turisme Ripoll
Plaça de l'Abat Oliba
17500 Ripoll
972 70 23 51
turismeripoll@ajripoll.com
visit.ripoll.cat

FOTOS CEDIDES:
COSTA BRAVA PIRINEU GIRONA
I AJUNTAMENT DE RIPOLL

L'ALTA GARROTXA

VALLS I
CINGLES
INDÒMITS
PORTEN ELS
ECOS DE
MÚSICS SENSE
SOLFA I ANTICS
BANDOLERS



“**D**alt del puig del Bassegoda, com posat exprés per a confort de l'excursionista afadigat, hi ha un canapè de blaníssima herba i sòlid respallter de pedra”, escrivia Marià Vayreda a l'albada del segle XX, a la cèlebre novel·la ‘La punyalada’. Més de 100 anys després, el 2011, l'escriptor Francesc Serés, premi Proa de novel·la, escrivia sobre l'Alta Garrotxa: *He arribat al cim [del Bassegoda] des de Sadernes, entre els roquissars coberts de bosc que hi ha pel camí de Riu, matalassos d'alzina i coixins de boix que miren d'amagar els coltells de la roca calcària*”. La singularitat paisatgística de Beget s'estira fins a l'Alt Empordà en una unitat geogràfica ben delimitada, 400 km² de regió dels Prepirineus coberta pel mar fa milions d'anys. Diverses forces van estirar, apri-mar i trencar l'escorça terrestre. Més tard, el xoc de les plaques tectòniques van plegar-ne els sediments. El resultat de tot plegat és una terra indòmita, de mala petja -significat del nom “Garrotxa”-, un conjunt de plegaments,

falles i encavalcaments de potents nivells calcaris que llisquen per superfícies de marques de nivells més primis.

Malgrat el caràcter feréstec de l'Alta Garrotxa, homes i dones han intentat domar aquesta terra i la seva natura des de fa milers d'anys, ocupant-la i transformant-la.

LA PERSONALITAT DE L'ALTA GARROTXA

Proposem dos recorreguts per descobrir el fort caràcter de l'Alta Garrotxa a la comarca que li dona nom a aquesta unitat paisatgística protegida. Un d'ells es pot realitzar en dues parades de cotxe. Primerament, convidem a fer parada al poble d'Oix, enclavat enmig dels primers pendents prepirinencs. Resulta interessant contemplar la seva característica

església, element de postal; a més de l'anomenat Castell d'Oix, un casal construït pels antics senyors de Bestracà, i el pont medieval d'Oix, situat molt a prop, en un místic paratge natural.

La següent parada la proposem a Sant Miquel de Pera, en direcció a Beget des d'Oix. Paga la pena estacionar-hi el cotxe i cercar el sortint a la vall. Pendents infinits s'hi mostren impertèrrits per fer les delícies dels visitants.

DINS LA NOVEL·LA 'LA PUNYALADA'

El segon recorregut, el més llarg, ens porta al cor de la novel·la ‘La punyalada’ de Marià Vayreda. Es tracta de la ruta a Sant Aniol d'Aguja. Necessitarem quatre o cinc hores de temps per completar-la. Partim del poble de Montagut i la zona de banys de Sadernes, coronada per un imponent i vertiginós pont de pedra, el de Llierca o Sadernes, de data de construcció desconeguda. És un bon sector de bany envoltat



Consorci de l'Alta Garrotxa
Carretera de Riudaura, 94
973 28 78 82
consorci@altagarrotxa.org
mediambient.gencat.cat

de natura vigilant de no generar aglomeracions per evitar contagis de coronavirus.

Depenent de l'època de l'any, la regulació del Consorci de l'Alta Garrotxa ens deixarà estacionar el cotxe més a prop o més lluny del nostre objectiu, l'ermita de Sant Aniol d'Aguja. Iniciem la ruta resseguint pendent amunt el riu Llierca, curs fluvial que sorprèn per les seves aigües transparents que deixen a la vista les grans aigües arrodonides pel desgast mil lenari, entre gorgs i salts d'aigua de fotografia. Sense pèrdua, arribarem a tocar de l'ermita de Sant Aniol i l'antiga rectoria, que els Amics de Sant



Homes i dones han intentar domar l'Alta Garrotxa durant mil-lenis

GENCAT

Aniol d'Aguja restauren anualment per convertir-la en un segur refugi del GR 11. L'enclavament envoltat de muntanyes espadades

ens transportarà ràpidament a l'Aplec del francès descrit per Marià Vayreda a la novel·la 'La punyalada' i les seves danses d'arrel tradicional ballades al ritme de músics sense solfa. Sant Aniol d'Aguja és paratge proper a la frontera amb França, contrada travessada per traginiers, antics bandolers, contrabandistes i exiliats durant la Guerra Civil Espanyola, lloc sens dubte trepitjat per la història.

Pocs metres després de Sant Aniol, hom pot trobar-ne la font i els salts Blau i del Brull, d'atractiu incomparable. De tornada, es pot desfer el camí o tornar tot passant pel Salt de la núvia, nom que descriu el pendent pronunciat que s'hi ha de resseguir.



L'Alta Garrotxa és un conjunt de plegaments, falles i encavalcaments calcaris

GENCAT

PUBLICITAT



JORDI VILARRASA

Criança i elaboració pròpia a Mas Janric · Begudà / La Garrotxa

CARNS I EMBOTITS DE QUALITAT CRIANÇA I PRODUCCIÓ PRÒPIA

MERCAT D'OLOT - PARADES 19-20-21 · TEL. 972 26 47 03 · 659 12 61 42 · WWW.JORDIVILARRASA.CAT · ENCARRECS@JORDIVILARRASA.CAT



CONEIXES LA VALL DE BOÍ?

ARA ÉS EL MOMENT PER DESCOBRIR-LA

Si guí quin sigui el teu perfil de viatger, la Vall de Boí t'ofereix l'oportunitat de trobar la teva gran experiència natural, cultural i familiar.

La Vall de Boí es troba en un entorn natural gairebé intacte, envoltada de muntanyes, rius, estanys i amb un patrimoni cultural i natural excepcional.

Si t'agrada la natura, la Vall de Boí és el paradís per als senderistes, on trobaràs una vall preparada per ser descoberta a peu. Des de la riquesa natural que t'ofereix el Parc Nacional d'Aigüestortes i Estany de Sant Maurici, l'únic



Parc Nacional d'Aigüestortes i Estany de Sant Maurici

parc nacional de Catalunya, a l'espiritualitat que et transmeten els camins romànics que uneixen les esglésies de cadascun dels seus pobles, antics camins empedrats i marges de pedra seca. Tanmateix, hi podem afegir els miradors que

t'ofereixen unes espectaculars vistes i una sensació de pau en mig d'aquestes muntanyes on et sentiràs realment on els Pirineus toquen el cel.

Si el que tens és curiositat per conèixer la seva història, no et pots perdre el conjunt romànic de la vall. Vuit esglésies i una ermita que tenen el reconeixement de Patrimoni Mundial. Un gran conjunt que amaga una gran història, cadascuna d'elles amb la seva particularitat i importància. No et pots perdre Sant Climent de Taüll i el seu vídeo mapping, que et traslladarà per un moment al segle XII i veure com eren



A sobre, vídeo mapping a Sant Climent de Taüll
A la pàgina esquerra, balneari de Caldes

originàriament les seves pintures. A més a més, qualsevol dubte o curiositat que us pugui sorgir, el Centre del Romànic us ajudarà en la vostra visita.

Si per contra, et consideres un aventurer i busques la sensació de llibertat i la descàrrega d'adrenalina, a la vall tindràs l'opció de gaudir del teu esport sense límits i en estat pur. T'ofereix la possibilitat de gaudir del descens en BTT, fer ascensions a cims de 3.000 metres, esquiar a l'estació d'esquí de Boí Taüll, l'estació més alta dels Pirineus i córrer entre muntanyes de vertigen...

Si el que prefereixes és escapar i desconnectar de la rutina, el Balneari de Caldes de Boí és un lloc ple d'energia en un entorn natural excepcional, on podràs retrobar-te amb tu mateix i gaudir d'un autèntic benestar entre muntanyes. Tractaments especí-



fic amb unes aigües mineromedicinals, la varietat de les quals està al llibre Guinness dels rècords.

Les famílies tenen també el seu espai a la nostra vall. Un marc incomparable on gaudir de la muntanya amb la teva família. Disposa del segell de Destinació de Turisme Familiar que atorga l'Agència Catalana de Turisme, que garanteix diversitat, comoditat, seguretat i entreteniment. Les instal·lacions s'adapten als més petits i ofereix una programació

d'activitats. Trobareu rutes per fer a peu de nivell molt suau, rutes en BTT adaptades per a tota la família, circuits d'orientació i espais de lleure i natura.

Un altre dels atractius de la vall és el seu cel. El Parc Nacional d'Aigüestortes i Estany de Sant Maurici i tots els pobles de la Vall de Boí han estat reconeguts per la Unesco com a Destinació Starlight, per disposar d'excel·lents qualitats per contemplar el cel nocturn i que estan protegits de qualsevol contaminació lumínica, garantint a més a més la seva protecció i la integració de les infraestructures i les activitats turístiques a la vall.

Així mateix, les empreses de la vall estan compromeses amb la vall. Ofereixen el seu millor servei amb productes de qualitat i de proximitat. Els guies són coneixedors de la destinació per poder sorprendre't en la teva experiència i els allotjaments de tracte familiar cuidant cadascun dels detalls perquè et sentis com a casa teva.

Així doncs, no dubtis en descobrir tot aquest patrimoni que tens tan a prop.



Patronat de turisme de la Vall de Boí
Passeig de Sant Feliu, 43
25527 Barruera
973 69 40 00
vallboi@vallboi.com

www.vallboi.cat

Fotos: Oscar Rodbag / Arxiu del Patronat de Turisme de la Vall de Boí



EL MUSEU DEL MINER

A OGASSA

Les mines de carbó d'Ogassa, que es van explotar entre finals del segle XVII i l'any 1967, fan d'aquest municipi del Ripollès un nucli que conserva totes les característiques arquitectòniques d'un poble miner. En destaquen les mines de La Dolça, El Pinter i La Gallina, així com els plans inclinats, el cable aeri, l'estació o la fàbrica de pans de carbó, recentment rehabilitada.

La concentració minera d'aquesta zona motivà l'arribada del ferrocarril al Ripollès l'any 1880, a fi de traslladar ràpidament el carbó cap a Barcelona.



El Museu del Miner d'Ogassa encara no està de ple en funcionament, però es poden fer visites guiades a l'interior de l'edifici i conèixer com treballaven els miners i el procés que se seguia a l'hora de fer els pans de carbó. L'estació de cable aeri de Ca l'Ermençol també és visitable, així com la font Gran, on es va crear la primera turbina que donava llum a les cases mineres i a la indústria, o el barri del Prat del Pinter, on hi ha l'església parroquial de Santa Bàrbara, feta pels miners en honor a la seva patrona.



Museu del Miner d'Ogassa

La visita es pot fer durant tot l'any amb reserva prèvia:

Dissabtes i diumenges: 1a sortida a les 10 hores i 2a sortida a les 12.30 hores.

Per visites de grups, horaris a convenir, trucant al telèfon d'alcaldia (676 052 372) o a l'ajuntament (972 720 380).





¿Qué prefieres?

Acción... o relaaaaax

Sea cual sea tu elección, **La Collada Hotel & Spa** es el lugar ideal. Situado en lo más alto de la Collada de Toses (La Cerdanya), en pleno corazón del Pirineo Catalán, está a 5 minutos de la estación de esquí **La Molina** y a 15 minutos de **Masella**.

En él disfrutarás de un entorno natural inigualable, desde donde podrás realizar numerosas actividades deportivas, culturales o de ocio y, además, relajarte en nuestro fabuloso spa con todos sus tratamientos.

Reserva ahora en lacolladahotel.com



La collada ****
Hotel & Spa

El bienestar y la salud de nuestros clientes son prioritarios para nosotros. Por eso hemos adoptado los protocolos más exigentes de limpieza e higiene para garantizarte una estancia segura en tiempos de COVID-19.

Carretera Nacional 260, km 155 · 17536 Toses, Girona · Tel. 972 892 100 · hello@lacolladahotel.com



*Puigcerdà
La Cerdanya*