

BUTLLETÍ MUNICIPAL DE LA POBLA DE SEGUR

NÚM. 31 - DESEMBRE 2024

ROQUES ROIES



SUMARI

EN PORTADA

Explicuem el context actual que ha portat al tancament del servei municipal de l'escorxador de la Pobla de Segur.

REPORTATGE

Aquest any s'ha celebrat el 50è aniversari de l'Sprint Ciclo- Club de la Pobla de Segur. Un dels seus membres ens fa un repàs històric del club al llarg dels projectes i curses disputades.



Vols que la teva foto sigui la portada del següent número de Roques Roies?

Envia'ns una foto de bona qualitat en format vertical a joventut@lapobladesegur.cat

NOTÍCIES

El concert Cors Operístics, la temporada del Tren dels Llacs, el projecte SALSA, la instal·lació de nous aparells desfribil·ladors en punts estratègics i de fàcil accés...

L'EFEMÈRIDE

Aquest any es compleixen 100 anys del naixement de l'artista Jordi Alumà, autor de les pintures de la capella de la Residència Verge de Ribera.

L'APUNT D'EMPRESA

Estrenem un cicle d'entrevistes a empreses poblatanes, començant per Carns Bastús per conèixer quina és la seva tradició, com treballen i les recents obertures.

SUPO-SUPO POBLATÀ

Parlem amb la poblatana Lúdia Puyals i Boix, que recentment s'ha proclamat campiona de Catalunya de triatló a l'Ironman de l'Ampolla. A la Seu d'Urgell, ha obert un centre mèdic dedicat a l'esport.

ELS PARTITS OPINEN

Els partits polítics tracten diversos temes relacionats amb l'actualitat poblatana.

REDACCIÓ PER PART DE

Darío Albert, Josep Bochaca, Ramon E. Guimó, Meta Solana, Josep Maria Tirbió.

Foto de portada: Xavier Llimiñana

Dipòsit legal
L 62-2017

Els conceptes i les opinions expressades en els articles d'aquest butlletí no representen necessàriament l'opinió de l'equip redactor.

Amb la col·laboració de:



EN PORTADA

Aquest proper 31 de desembre de 2024, l'Ajuntament de la Pobla **deixarà de prestar el servei d'escorxador municipal** que ve desenvolupant des de fa força anys. De fet, per qüestions de gestió del personal, des del passat 25 de novembre ja no s'hi sacrifica cap animal.

Posant la mirada enrere, pràcticament totes les poblacions tenien el seu petit escorxador per donar servei als ramaders locals però a mesura que les normatives van anar avançant aquests petits escorxadors es van veure obligats a tancar.

Per evitar aquest final, a la Pobla es va fer un pas important: per part de l'Ajuntament i amb la implicació dels ramaders, majoritàriament els locals però també amb algú d'altres municipis, es va fer una aportació de capital per dotar l'equipament d'una infraestructura que s'ajustés a les normatives vigents en aquell moment i tenir la capacitat per oferir el servei de matança als petits productors. Aquesta iniciativa preveia un model de gestió compartit públic i privat. Aquesta idea però mai es va fer realitat i al final **la gestió la va acabar assumint l'Ajuntament posant-hi recursos personals i econòmics propis**.

Aquest fet que s'arrossega des de fa molts anys ha acabat esdevenint un model completament insostenible, tant des d'un punt de vista econòmic (amb unes **pèrdues sostingudes d'uns 60.000 euros anuals** assumits de manera

íntegra pels fons del consistori) com de gestió de l'equipament municipal que ja donava servei no només als ramaders locals sinó als provinents de tota la comarca o, fins i tot, del Pallars Sobirà.

Per altra banda, en compliment de la llei d'estabilització del personal de l'administració, marcada per la Unió Europea, calia fer fixes les places del personal de l'escorxador, fet que comportaria **consolidar encara més un sistema de gestió caduc i insostenible**.

Tots aquests motius han portat l'equip de govern a decidir el tancament del servei d'escorxador gestionat municipalment. No ha estat una decisió gens fàcil de prendre, essent conscients de l'afectació que comporta als productors de la comarca però sobretot a uns treballadors que durant molts anys han estat al capdavant de l'escorxador i amb unes categories laborals que no s'ajustaven a la feina que estaven desenvolupant

. Per poder-los oferir una alternativa se'ls ha proposat **seguir formant part de la plantilla laboral de l'Ajuntament incorporant-se a la brigada municipal**. Aquells a qui no pugui interessar aquesta alternativa, rebran la indemnització per fi de relació laboral com en totes les feines.

I pel que fa als usuaris, als quals el tancament els suposa un greuge important, s'haurà d'**explorar en tot cas, altres models que no impliquin una gestió directament municipal**. També sabem, que no serà fàcil: els petits escorxadors, malgrat haver de regir-se pràcticament pels mateixos paràmetres de salut i benestar animal que els grans escorxadors, són difícilment sostenibles.

Josep Maria Tirbió
Primer tinent d'Alcalde de
l'Ajuntament de Pobla de Segur



RECUILL DE NOTÍCIES

Aparells desfibril·ladors accessibles per a emergències

En les properes setmanes s'instal·laran fins a onze dispositius de desfibril·ladors externs automàtics (DEA) en punts estratègics i de fàcil accés per a la ciutadania. L'objectiu és facilitar-ne l'ús de manera ràpida en cas d'emergència cardíaca i així augmentar les possibilitats de supervivència. Aquests desfibril·ladors són fàcils d'usar, ja que guien l'usuari a través del procés amb instruccions clares, sense necessitat d'uns coneixements previs. Malgrat això, en un futur es preveuen formacions per a voluntaris i professionals sobre la utilització d'aquests aparells i de les maniobres de reanimació cardiopulmonar (RCP). Vuit dels 11 dispositius ja estaven instal·lats a l'interior d'equipaments municipals, tot i que requereixen d'una renovació de bateries i electrodes. Ara, juntament amb la compra de tres aparells més, s'ubicaran en enclavaments estratègics per augmentar el radi de cobertura.

Ubicacions dels aparells DEA

- ♥ **Sant Joan de Vinyafrescal** (plaça)
- ♥ **Parc Alcalde Boixareu** (accés a l'escola per l'Avinguda Sant Miquel del Pui)
- ♥ **Oficina de Turisme** (costat més proper a l'estació de tren)
- ♥ **Plaça de les Pobles** (porta del camp de futbol)
- ♥ **Pavelló d'Esports** (passeig del carrer la Font)
- ♥ **Plaça de la Vila** (en una piona de la marquesina)
- ♥ **Plaça de l'Arbre** (davant del BBVA)
- ♥ **Avinguda Catalunya** (davant l'Institut)
- ♥ **Passeig Ribera de Segur** (a la meitat del passeig)
- ♥ **Residència Verge de Ribera** (interior)
- ♥ **Vehicles dels Vigilats Municipals**



Finalitza el projecte SALSA per fer front a la solitud no volguda

Una desena de veïns i veïnes de la Poble de Segur han participat durant dos mesos al projecte SALSA, promogut per l'Ajuntament, el CAP Poble de Segur i la Fundació Alícia. La iniciativa, que va arrencar a finals d'octubre i s'ha allargat fins a mitjan desembre, proposa receptar dinars al restaurant per fomentar la creació de vincles entre persones que se senten soles i prevenir o revertir les conseqüències físiques i emocionals de la solitud no desitjada.

Durant aquests dos mesos han dinat cada dimarts i dijous al Restaurant La Riba. El risc d'aïllament social, nutricional o de patir trastorns emocionals han estat factors a tenir en compte a l'hora de fer la selecció de les persones usuàries, que ha anat a càrrec del CAP i els serveis socials de l'Ajuntament. Per la tria del restaurant es va considerar l'aforament de l'establiment, l'oferta d'un menú diari a 11 euros basat en una cuina de mercat i casolana, i la capacitat d'adaptar-se a les necessitats nutricionals dels usuaris. A més, les persones participants han assistit a dos tallers dirigits pel nutricionista del CAP per aprendre a preparar una dieta nutricionalment equilibrada.



Les teves mans poden salvar una vida



“Cors Operístics”, la trobada de corals lleidatanes i la Camerata Granados

Un nombrós públic de la Pobla de Segur i altres pobles pallaresos es van reunir a l'església parroquial Mare de Déu de Ribera per gaudir de la tercera edició dels Cors Operístics de la Camerata Granados, dirigida pel poblà Pau Romero-Andreu. Reconeputs estudiants de Cant del Departament de Música Clàssica i Contemporània de l'Escola Superior de Música de Catalunya (ESMUC) van actuar de solistes: Tània Matas (soprano), Iago Garcia (baríton). També ho va fer la mezzosoprano Mar Esteve, professional que ja ha debutat al Liceu. El cor estava format per més de 100 cantaires pertanyents a la Coral d'Avui d'Agramunt, la Coral Sícoris de Lleida, la Coral Signum de la Seu d'Urgell, la Coral Stabat Mater de Mollerussa i la Coral Verge de Ribera de la Pobla de Segur. Conegudes peces de Mozart, Verdi o Puccini van arrencar entusiasmes ovacions del públic assistent, tant a la Camerata Granados, com als solistes i com als cantaires dels cors. Enguany aquest concert s'ha realitzat també a la Seu d'Urgell i a l'Auditori de Lleida.



Fotos: J. Antoni Romero

El Tren dels Llacs clou la temporada amb 6.400 viatgers



Després de 28 circulacions durant els mesos de maig i octubre, el Tren dels Llacs ha tancat la temporada amb 6.421 viatgers, un 17% més que l'any passat. Una xifra que suposa una ocupació del 90% del total de bitllets disponibles. Operat per Ferrocarrils de la Generalitat de Catalunya, el Tren dels Llacs connecta Lleida amb la Pobla de Segur, oferint dues experiències: el Tren Històric, que evoca l'estètica dels anys 60, i el Tren Panoràmic, amb grans finestrals per admirar el paisatge. Aquest darrer ha arribat al 100% de la seva capacitat en els 4 trajectes que ha realitzat aquesta temporada.

Bona part dels viatgers d'aquest Tren visita la Pobla havent adquirit un paquet d'experiències que va més enllà de l'anada i tornada amb el tren. Les opcions són múltiples: visitar el Conjunt Modernista de Casa Mauri i Molí de l'Oli, les Botigues Museu de Salàs de Pallars, fer una ruta de senderisme per l'entorn natural com el camí de Ribera, o fins i tot fer nit a la Pobla i tornar l'endemà amb un tren convencional.

REPORTATGE

50 ANYS D'HISTÒRIA DE L'SPRINT CICLO-CLUB POBLA

El ciclisme ha comptat des de sempre amb una gran afició a la Pobla però mancava una agrupació que facilités l'activitat ciclista local i l'organització de trobades, marxes i competicions. El Club es constitueix el 18 de juny de 1974 com a «sociedad ciclista», com ens feien posar als estatus redactats obligatòriament en castellà. S'inscriu a la Federació Catalana de Ciclisme amb el nom de **Sprint Ciclo-Club Pobla** i, entre els reunits, s'elegeix la primera junta amb Joaquim Boixadós com a president i Frederic Cases de secretari.

Com a primera acció es va decidir organitzar una cursa federada de categoria juvenil per la Festa Major del juliol (45 km de recorregut pel circuit local). A la línia de sortida, 46 ciclistes pertanyents a vuit equips amb els millors juvenils catalans i la presentació del primer equip del nostre Club.

L'any 1975 s'organitzen dues proves: el Trofeu Festa Major al circuit local i la cursa per carretera

des de la Pobla al Pont de Suert. En aquests anys es van organitzar diverses trobades i pedalades infantils i els dos equips del Club, cadets i júnior van participar en curses federades arreu de Catalunya.

L'any 1979, el 10 de setembre, la 5a etapa de la 59a Volta a Catalunya té sortida a la Pobla (repetiria també el 2018, 2021 i 2022). El Club es bolcà a col·laborar en la bona organització de l'esdeveniment amb la presentació d'equips i el control de sortida a la plaça de la Pedrera. També la bona col·laboració del nostre Club va portar l'arribada i sortida de la Volta a Lleida a la nostra població consecutivament des de 1979 fins el 1987. Durant aquest període el Club va organitzar pedalades populars a les festes locals, les primeres pujades competitives a Personada, Claverol i es va confeccionar el primer mallot exclusiu de l'SCC Pobla: blanc amb bandes corbades de tons blaus contrastats i rivets vermell-groc-blau.



Marxa Verge de Ribera

La 1a Marxa Cicloturista «Verge de Ribera» veu la llum el 18 de juny de 1989, amb 87 km de pedalada no competitiva, en dos sectors amb parada i avituallament. La Marxa es va continuar organitzant any rere any, sempre a mitjans de juny, emprant diferents recorreguts comarcals, amb distàncies entre 85 i 120km, sempre puntuable per a la Challenge Cicloturista de la Federació Catalana i amb una participació mitjana de 115 ciclistes. Aquesta fórmula no competitiva, el magnífic recorregut i el dinar de costellada per a ciclistes i acompanyants que es va organitzar al Vernetot a partir de la 4a marxa, l'any 1992, van anar fidelitzant cicloturistes d'un centenar de Clubs arreu de Catalunya.

El 17 de juny de 1989 el Club organitzà la primera cursa federada de categoria cadets, puntuable per al Campionat de Catalunya, que tindrà continuïtat els anys 1990-91-93-94 i 98, sempre per carreteres comarcals del Jussà, amb participacions de 110 a 130 ciclistes, incloent un nombre de 4-6 ciclistes cadets de l'SCC Pobla.



La Bonaigua

El 25è aniversari del club, l'any 1999, es va celebrar amb la creació d'una nova marxa cicloesportiva: la Bonaigua 2000. El 8 de juliol, 285 ciclistes de 85 clubs d'arreu de Catalunya van estrenar el recorregut. L'any següent la participació va augmentar fins als 450 cicloturistes i aquests dos primers anys van servir perquè l'SCC Pobla s'adonés de la dificultat d'organització de l'esdeveniment. Principalment en el control dels encreuaments i la preparació del dinar per a tants participants. Els ciclistes també es van enganxar a la marxa, en què destacaven la bellesa de tot el recorregut i la bona organització.

El 2004 la marxa La Bonaigua ja formava part del calendari de la Unió Ciclista Internacional i va fer pujar la participació fins a 580 ciclistes i es va assolir rècord de temps (5h 32minuts). El 2009 s'arribava al desè aniversari de la marxa i, per celebrar-ho, com a nou al·licient, el recorregut es va programar en sentit contrari al tradicional. L'any següent es va arribar al rècord de 800 participants.

Els alts nivells de participació comportaven complicacions logístiques que es van agreujar el 2014 degut a les neutralitzacions ordenades pels responsables de Trànsit, que van obligar a fer canvis en el recorregut els dos anys següents. Tot plegat va portar la decisió de suspendre l'activitat d'organització de noves marxes i competicions. La 25a edició de la marxa cicloturista "Verge de Ribera", l'any 2015 va ser la última. I un any després, era la marxa de la Bonaigua la que celebrava la última edició.

De la bici de carreteres a la BTT

L'auge a tot Catalunya a finals dels anys 80 de la nova modalitat

ciclista, la bicicleta tot terreny també va arribar al Pallars i el nostre Club va ser el pioner en la seva introducció el 1991 amb sortides dominicals i en l'organització de la primera competició de BTT el 5 abril de 1992, amb recorregut de 35km pels camins als voltants de l'embassament. La competició de BTT es va seguir organitzant els anys següents, puntuable per a la Copa Catalana, i l'any 1995 va portar a la Pobla l'elit de la bicicleta de muntanya en un circuit per la Costa Pera i Sant Miquel amb una participació de 205 ciclistes.

Dins de l'aposta del Club per la Bici-cleta Tot Terreny hem de destacar la creació del Centre BTT del Pallars Jussà fruit d'un conveni signat el 2003 per l'Sprint Ciclo-Club Pobla amb el Consell Comarcal i els Ajuntaments de la Pobla i de la Conca de Dalt. Es va iniciar amb 9 rutes de dificultat variada i 280 km senyalitzats, amb punt d'acolliment al Pavelló Municipal d'Esports i va ser inaugurat el 19 de juny de 2004.

En l'actualitat...

L'activitat esportiva amb més continuïtat és la sortida amb grup cada diumenge; una sortida anual de 3 o 4 dies oberta a tots els so-





cis pedalant pels Pirineus. A més les ja clàssiques pujades al juliol a Llessui, a Sallente el 15 d'agost amb trobada social i esmorzar inclòs, la col·laboració a les pedalades populars de la Festa Major, la trobada anual interclubs amb la UC Trep, la participació a les marxes del calendari cicloturista i per tancar la temporada el sopar dels ciclistes. En aquest últims anys el Club ha oscil·lat entre els 115 socis registrats el 2001 als actuals 150 membres. El Club gestiona l'obtenció de la llicència federativa i compta amb una assegurança de responsabilitat civil per tal de cobrir les sortides ciclistes del Club.

50è aniversari

En aquests 50 anys de vida, el Club ha estat dirigit pels següents presidents: Joaquim Boixadós (1974-1987); Gregori Noguera (1988-1989), Ramon Vila (1990-2001), Frederic Cases (2002-2014), Albert Grau (2015-2020), Cristina Tirapu (2021-2023) i Jaume Fàbregas, que és l'actual president. Aquest any, per celebrar el cinquantenari, es va fer un nou equipament, mallot i culot, amb el disseny del primer exclusiu del Club als anys 80; una sortida ciclista

cap al llac de Montcortès seguida d'un dinar al Vernedot, on es va imposar la insígnia d'or de l'SCCP a l'expresident i primer secretari del Club, Frederic Cases; també la Federació Catalana de Ciclisme ens va fer lliurament d'un Diploma Honorífic d'antiguitat.

Finalment com a reivindicacions d'aniversari ens dirigim una vegada més a les autoritats locals i comarcals per tal de que facin les gestions pertinents per a:

- Facilitar la mobilitat ciclista a la carretera N-260 al pas per Collegats, actualment prohibida, fent una via ciclista separada de la carretera en el tram entre els dos túnels i millorar la pavimentació del tram antic alternatiu als túnels.



- Col·locar senyalitzacions d'advertència de la presència de ciclistes i/o preventives amb indicació de la distància de seguretat - 1,5m a les carreteres principals de la comarca.

Fa 50 anys que fem ciclisme i volem continuar gaudint de la bicicleta amb seguretat, pedalant cap al futur 75è aniversari. Salut i pedals!

Josep Bochaca

LLEGENDA DE LES FOTOS

En la primera pàgina:

Equip junior SCC Poble participant al 1r Trofeu Festa Major (1974) i sortida de la 3a Marxa La Bonaigua (2002)

En la segona pàgina:

Sortida Copa Catalana de BTT (1995) i sortida de la 5a Marxa La Bonaigua (2004)

En aquesta pàgina:

Membres del club en l'inici d'una sortida (2011) i en la pedalada del 50è aniversari a Montcortès (2024) (2024)

L'ALMADROC DE LA MARIA NICOLAU

La Maria Nicolau va ser la cuinera convidada a la tercera edició del Festival Gastronòmic Vianda, celebrat al setembre. Reivindicant la gastronomia tradicional catalana i fugint de les receptes invasores normalment nord-americanes, Nicolau va explicar l'origen d'una sala genuïnament catalana que es remonta al 1520.

L'almadroc és el pesto català! La nostra salsa freda de formatge! És ben bé que ho hem inventat tot, els catalans. Parlem d'una salsa medieval a la qual després perdem la pista, amb consistència i mecànica d'allioli, que s'aconsegueix emulsionant alls escalivats amb formatge ratllat, rovells d'ou, greix i brou. Ben espessa, generalment s'indica per acompanyar carns rostides o cuites a la brasa, però és deliciosa de la mateixa manera que ho és l'allioli: untada o deslligada i vessada per sobre de qualsevol cosa. És perfecta per acompanyar un pit de pollastre arrebo-sat, per ser pintada sobre una torrada de pa de nous i coberta de polpa d'albercoc madur, o per amanir un bol d'enciam com si fos una amanida Cèsar. No veig per què no l'hauríem de posar al dia i introduir-la a la normalitat de la cuina quotidiana.

El Mestre Robert de Nola, cuiner de la corona catalanoaragonesa instal·lada a Nàpols, escriu aquesta recepta al Llibre del Coch el 1520 i comença el seu *Potatge d'Almadroch* plomant perdus, perquè farà servir la salsa per amanir-les, però nosaltres podem obviar aquesta part i anar de cara a barraca:

Agafeu un tac de bon formatge sec i ratlleu-lo. Ha de quedar sorrenc, no pas a fils. Escaliveu dues cabeces d'alls, senceres, al forn. Quan siguin tèbies, premeu-ne la pasteta d'all perquè surti i poseu-la al cul d'un morter o a un pot de túrmix ben estret. Remeneu-ho perquè quedi una pasta untuosa i homogènia i afegiu-hi el formatge, una cullerada de mantega fosa o d'oli d'oliva, i tres o quatre rovells d'ou, que poden ser crus o durs. Treballeu-ho com ho faríeu per fer la base d'un allioli, amb la mà de morter o amb una forquilla. Deixateu-ho amb un raig de brou o d'aigua tèbia, no massa fred, perquè no lligui, ni massa calent, que ens desfaria el formatge. Comenceu a treballar-ho a mà o a màquina, afegint-hi oli suficient i en forma de rajolí fins que quedi ben lligat.

Després de plomar, netejar i rostir les perdus, el xef medieval deslliga aquest almadroc i el vessa per damunt del pastís que ha fet amb la carn trossegada, muntat com una lasanya que intercala capes de pa torrat xopes de brou amb capes de carn de rostit. Ho remata amb un raig de mantega fosa. És sensacional. Nosaltres el podem guardar en un potet petit de vidre a la nevera, on es guardarà setmanes, per anar-ne posant a tot arreu.

Maria Nicolau



Cent anys del naixement de Jordi Alumà, autor dels retaules de la capella de la Residència Verge de Ribera

Jordi Alumà i Masvidal (Barcelona, 1924 - El Masnou, 2021) era descendent de dues famílies d'artistes. La mare va morir en el part del Jordi i aquest va tenir una dura infantesa, veient-se obligat a viure en diferents llars i pensionats.



El 1937, en plena guerra civil, va entrar a estudiar al Comissariat de Propaganda de la Generalitat de Catalunya, on treballava el seu pare. Acabada la guerra, amb el pare empresonat, van posar-lo intern en els Salesians de Sarrià on descobrí el seu camí artístic en el retaula, influït pel mestre Petrucio Canzio.

Poc a poc va definint el seu estil figuratiu, allunyant-se dels corrents abstractes i avantguardistes de moda a la Catalunya d'aquells temps. El seu estil característic configura les pintures sobre un

sistema de línies que descomponen el tema en compartiments sense perdre'n la unitat general. Utilitza generalment colors apagats amb gradacions suaus aconseguits amb la tècnica de pintura a l'ou. Segons ell: "soc un pintor estilista apassionat, amb una línia entre el cubisme i el romànic".

Durant la seva primera època els seus retaules eren de temàtica religiosa amb un notable aire medievalitzant, com els de la capella de la Residència Mare de Déu de Ribera de la Pobla de Segur.

A partir dels anys 60 viatjà arreu del món: Anvers, Amsterdam, Ginebra, París, Londres, Estats Units i Canadà, tot estudiant, evolucionant i exposant els seus treballs. Amic de Joan Antoni Samarach, va rebre l'encàrrec de pintar nou plafons per als Jocs Olímpics de Mèxic. Arran d'aquest fet la seva temàtica va evolucionar i sovint

ha quedat associada amb el món olímpic.

Seguiren grans encàrrecs murals per al Palau de la Generalitat, la sala presidencial del Comitè Olímpic Internacional, el Banc Atlàntic de Nova York o treballs per als Jocs Olímpics de Los Angeles, Atlanta, Barcelona, Sidney, etc.

Alumà va exposar arreu del món: Nova York, Washington, Sao Paulo, Ginebra, Tòquio, Sidney... i naturalment a Barcelona, on era un habitual de la Sala Parés. Va impartir classes de retaula a l'Escola de la Llotja entre el 1953 i el 1989.

Condecorat el 2000 amb la Creu de Sant Jordi, va obtenir nombrosos premis, com els de la Biennial de l'Esport en les Belles Arts, el Ciutat de Barcelona i el Concurs Internacional Ynglada Guillot i la Medalla d'Or del Reial Cercle Artístic de Barcelona.



Sembla ser que les obres artístiques de la capella de la Residència van ser encomanats a Jordi Alumà pel llavors alcalde de la Pobla de Segur, Josep Ma Boixareu i foren realitzats entre el 1958 i 1959.

El conjunt està format per quatre retaules laterals, un de frontal i el sagrari. Els retaules laterals són de mesures semblants (350x140) i representen, a la dreta, la llegenda de la trobada de la Mare de Déu de Ribera i l'aplec de Sant Miquel; a l'esquerra, el naixement de Jesús i les Falles. El retaule frontal (Presentació de Jesús) de 115x31'5 formava part de l'altar de la capella abans de la remodelació; durant anys va restar amagat en un traster i avui té una funció ornamental. El frontal de la porta del sagrari (cara amb actitud d'atansar el pa a la boca) és fet d'esmalts sobre un

possible disseny de l'autor. El sagrari va ser cedit per les religioses de la congregació Cor de Maria a la parròquia de la Pobla (capella de Sant Josep).

Aquestes obres estan catalogades en l'Inventari de béns artístics de l'Ajuntament amb els números 98 a 103 si bé no es disposa d'una taxació tècnica especialitzada.

Ramon Enric Guimó



SOLUCIONS DEL PASSATEMPS

Horitzontals: Santa Cecília, Queralt, Feixes, Gelat, Feixa, Riba, Casilda, Esgrases, Font de l'ús, Costapera, Vallcarga, Figuereta.

Verticals: Solà, Palanca nova, Portal d'Orteu, Llenguadera, Gramuntill, Montsor, Mascarell, Martillans, Roca Foradada, Segla dels Camps, Vernedot, Vinyacs.

Diagonals: Pont de Claverol, Claverol, Hostal del Pont, Noguera Pallaresa, Santa Magdalena, Segla dels Molins, Sant Corneli.

APUNT D'EMPRESA: CARNS BASTÚS

"Ens hem de recolzar en tres potes: qualitat, compromís amb el servei i el tracte"

Quina història té Carns Bastús?

El nostre avi va aprendre l'ofici de carnisser en un poble francès on amb el besavi estaven exiliats. En tornar, comença a treballar per altres carnisseries de la Pobla però finalment obre la seva pròpia botiga. Amb mon pare va arribar l'obra-dor perquè va començar a subministrar a hotels i restaurants, i finalment ens hi unim primer jo (l'Eduard) i després el meu germà Cesc.

Sou doncs la tercera generació.

Quina creus que és el canvi més gran?

Sobretot la manera d'arribar la carn als establiments. Abans les vendes eren peces molt grans, mitges vedelles per exemple. Ara cada vegada més clients volen racions més petites, envasades al buit, tot tallat...

Com us repartiu les tasques?

Jo m'havia encarat més a la part de producció, també gràcies a la meva formació en indústries alimentàries, i el Cesc s'encarregava de la gestió de l'empresa. Amb l'obertura de la carnisseria a Ponts ell s'està centrant més en aquesta botiga i jo en la de la Pobla.

Quin és el producte estrella?

La girella, sense dubte. Crec que Bastús es relaciona molt amb la carn fresca però l'embotit que té més nom és la girella. Més que amb la girella, el que volem és que la gent relacioni Bastús amb la

qualitat. Que sàpiguin que si vas a comprar al Bastús t'atendran bé, rebràs carn de qualitat, que els embotits són bons i, sí, que també fem una bona girella. Ens hem de recolzar en tres potes: la qualitat, el compromís amb el servei i el tracte.

Fa poc heu obert "La rostisseria del Bastús" amb plats preparats.

Sí, això ve sobretot de Ponts perquè és una cosa que allà ja feien quan nosaltres vam agafar la botiga. De fet pràcticament es venia molt més menjar preparat que carn. Vam provar de pujar-ne a la Pobla i la primera setmana ja vam veure que tindrien molta sortida. Jo era bastant reaci d'oferir plats preparats a la botiga i d'aquí que obríssim un nou local just davant. Ara bé, jo voldria que féssim 100 anys i arribar venent el mateix llom i el mateix bistec que estem venent ara. No m'agradaria que la part de cuinats es mengés terreny a la venda de carn.

A més, en un context social on cada vegada cuinem menys.

És una opció fàcil per si no tens temps o ganes de cuinar. Cada vegada costarà més que la gent faci una cua de vedella, per exemple, per al dia a dia. El dia de Nadal sí, a la gent li agrada i fins i tot s'hi posa qui no sap cuinar. Però per un dia qualsevol ja no es cuinarà tant. Això ens ha obert a nous perfils de clients, sobretot de cara a la gent jove. N'hi ha que m'expliquen, fins i tot, que els diumenges venen a buscar tres o quatre plats per emportar-se'ls cap a Barcelona i així tenen mitja setmana solucionada.



Cuideu molt el contacte amb el client.

Un fet diferencial és que nosaltres mateixos repartim les comandes. Per organització interna nostra i perquè tenim molts clients molt petits. No hem de portar molt gènere en un mateix lloc sinó que la nostra ruta pot arribar a fer 40 parades. Portant-ho nosaltres mateixos ens aporta molt: el repartidor acaba creant un vincle amb el cuiner del restaurant, per exemple, que facilita molt la comunicació.

Esteu més enfocats a la restauració o a punt de venda?

Treballem amb tres línies: venda a les botigues, restauració i venda en línia a tot Catalunya. A nivell de facturació la venda a botigues pot suposar un 30 o 40%. Això, òbviament, també ha anat canviant al llarg de les generacions.

Què creus que li falta a la Pobla?

Falta més aposta en la formació perquè els joves sàpiguin que si els agrada, aquí tindrien feina. Ja s'està fent, des de l'Escola Agrària o entitats com Reintegra, però potser caldria unificar tots aquests cursos.

LA RECEPTE

Paté en croûte de pollastre

Ingredients:

350 g de carn de pollastre picada
350 g de carn de porc picada
50 cl de crema de llet
1 ou i un rovell d'ou
Vi ranci (o un altre licor)
Mousse d'ànec

Festucs torrats
Pa sec
Sal i pebre
Pasta fullada
Fulls de gelatina
Saüc
1 fulla de llorer



Procediment:

- 1) Barregeu les carns, l'ou batut, el pa estovat, la crema de llet i el vi ranci.
- 2) Salpebreu-ho al vostre gust i afegiu-hi festucs torrats. Deixeu-ho reposar una estoneta.
- 3) Mentre, folreu l'interior del motlle amb paper de forn i introduïu la pasta fullada.
- 4) Poseu una base de la barreja al fons, després el rull de mousse d'ànec al mig i acabeu de posar la barreja fins a cobrir-ho completament. Tapeu amb la resta de pasta fullada i tal·leu el que us en sobri. Pinteu la part superior amb el rovell d'ou.
- 5) Poseu-ho al forn en fred. Deixeu-lo coure una hora a 180°. En treure'l, deixeu-lo refredar.
- 6) Prepareu una infusió de saüc i barregeu-hi unes fulles de gelatina. Quan estigui ben dissolta la gelatina, afegiu-hi festucs torrats ben trinxats. Aboqueu-ho pels forats de la pasta de full tot picant el motllo sobre la taula perquè la gelatina arribi arreu. Decoreu-ho amb una fulla de llorer.
- 7) Deixeu refredar a la nevera.

Bon profit!

Meta Solana

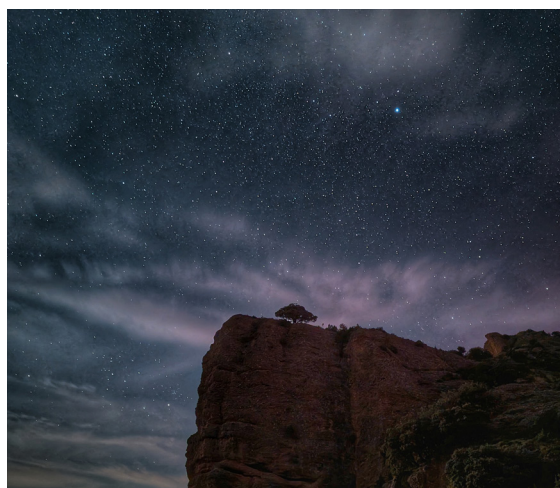


AUORES BOREALS A LA POBLA DE SEGUR

Durant un parell de nits d'octubre, el cel del Pallars va oferir un espectacle molt inusual: aurores boreals. Aquest fenomen, molt poc comú a les nostres latituds, es produeix quan les partícules carregades del sol interaccionen amb el camp magnètic de la Terra, generant una explosió de llums brillants al cel.

Tot i ser habituals en regions pròximes als pols com els països escandinaus o Canadà, aquest tipus de fenòmens són extremadament rars de veure al Pallars Jussà. Un espectacle que ens recorda la bellesa i misteri del nostre univers.

Amants de l'astronomia i de la fotografia, com en Xavier Llimiñana autor de les dues fotografies del butlletí, van aprofitar aquesta ocasió única i qui sap si irreplicable per capturar imatges espectaculars, immortalitzant aquest moment tan singular i bonic.



EL PASSATEMPS

En aquesta sopa de lletres heu de trobar-hi el **nom de 31 topònims (noms geogràfics) de la Poble de Segur i els seus voltants**. Podeu llegir-los en horitzontal, vertical o diagonal, al dret o al revés. Trobareu les solucions a la pàgina 11.

S	E	N	H	F	A	I	L	I	C	E	C	A	T	N	A	S	V
O	E	A	O	O	Q	U	E	R	A	L	T	R	L	M	D	S	E
L	I	G	N	G	S	F	E	I	X	E	S	O	L	A	A	P	R
A	U	L	L	E	U	T	A	L	E	G	R	S	E	R	D	M	N
A	E	R	E	A	L	E	A	X	I	E	F	T	R	T	A	A	E
V	T	A	G	N	D	A	R	L	V	G	F	N	A	I	R	C	D
O	R	R	R	U	R	E	D	A	D	G	I	O	C	L	O	S	O
N	O	E	A	R	R	O	L	G	P	E	G	M	S	L	F	L	T
A	D	D	M	I	A	C	C	S	A	A	L	F	A	A	A	E	V
C	L	A	U	S	E	F	G	T	M	M	L	P	M	N	C	D	I
N	A	U	N	D	A	B	I	R	N	O	A	L	O	S	O	A	N
A	T	G	T	C	A	S	I	L	D	A	L	T	A	N	R	L	Y
L	R	N	I	E	S	G	R	A	S	E	S	I	N	R	T	G	A
A	O	E	L	F	O	N	T	D	E	L	U	S	N	A	E	E	C
P	P	L	L	M	A	R	E	P	A	T	S	O	C	S	S	S	S
V	A	L	L	C	A	R	G	A	F	I	G	U	E	R	E	T	A



ELS PARTITS OPINEN

Les polítiques d'igualtat de gènere

L'objectiu principal de les polítiques d'igualtat de gènere és garantir que les persones independentment de la seva creença, origen, sexe i gènere tinguin les mateixes oportunitats d'accés als recursos, serveis i drets que el conjunt de la societat. Promoure el respecte i la visió inclusiva de gènere i sexualitat. Coeducar, formar, informar, sensibilitzar i treballar amb perspectiva de gènere és caminar cap a l'erradicació de tot tipus de violències.

Un dels pilars fonamentals de les polítiques d'igualtat de gènere a l'Ajuntament és la lluita contra la violència masclista. En aquest sentit, la coordinació entre els serveis especialitzats del Consell Comarcal (SIAD) en la prevenció i l'atenció a les víctimes és fonamental, així com també ho és amb els cossos de seguretat.

Els punts liles són els espais ubicats en zones d'oci durant les festes organitzades directament per l'Ajuntament o aquelles festes organitzades per associacions locals i en què el consistori hi col·labora. Espais d'informació per sensibilitzar la ciutadania i donen resposta a les necessitats de qui pateix una agressió sexista. En el cas que es produeixin, activen els protocols establerts.

La sensibilització a la comunitat és un altre aspecte destacat a l'agenda de l'Ajuntament de la Poble de Segur. Així, s'organitzen activitats formatives, tallers i jornades sobre temes com la igualtat de gènere, la diversitat sexual i els drets humans incloses les persones més grans. L'objectiu és generar una cultura de respecte i solidaritat entre tots els membres de la comunitat.

L'educació és un eix clau en la política d'igualtat de gènere. Els

centres educatius de la Poble de Segur participen en diversos programes d'educació en valors, on la igualtat de gènere és un dels pilars.

Moltes d'aquestes accions s'han pogut dur a terme gràcies als ajuts del Pacto de Estado del Ministeri d'Igualtat i del Departament de Igualtat i Feminismes de la Generalitat de Catalunya.

Un paper important el tenen les persones voluntàries, entitats i associacions, a qui agraïm la col·laboració. El voluntariat i l'associacionisme són actius molt importants en un municipi com el nostre. La Poble és rica perquè té voluntariat, entitats i associacions que la fan **activa, solidària i hospitalària**.

S'atansa Nadal i el grup d'ERC us desitja molt bones festes i un any nou solidari per a tothom.

Grup municipal d'ERC

Sota l'arbre del Roques Roies

Arriba desembre i el primer ha de ser, des del grup municipal del PSC, desitjar a tothom bones festes i que el 2025 sigui millor que aquest últim trimestre que ens deixa força mals averanys, tant pel fred que ve de la Casa Blanca com pel desori del clima.

Des de la Pobla no canviarem el món, però sí podem aconseguir que als nostres carrers es visquin els valors de respecte i tolerància que fonamenten la pràctica democràtica. La nostra opció passa per defensar que l'espai públic pertany a tothom. I això vol dir que allò públic no pot ser patrimoni permanent de ningú. Ens calen espais com els carrers que igual tenen nom de bisbe que de polítics d'uns o d'altres, però hi ha d'haver espais -com els edificis públics- que només mostrin els símbols oficials, perquè són de tota la ciutadania. Si canvia el president del

país, canviem la foto que presideix la sala d'actes.

En el tema del canvi climàtic cal dir que l'equip de govern està fent via amb les calderes de biomassa, l'ús del ramat de cabres als espais verds o les plaques solars que veurem al llarg del 2025 sobre teulats públics.

La societat poblatana ha de prendre consciència dels canvis que la natura ens imposa i del cost econòmic que comportarà. Ens calen arbres que donin ombra al carrers, tendals o pèrgoles desmuntables entre juliol i agost. Hauríem d'acceptar fer-li un lloc a la natura sense modificar-la. Per exemple, a les zones inundables com és el Parc dels Raier tota despesa podria ser un malbaratament. Una zona assilvestrada propera a una zona urbana té els seus beneficis per a la salut física i mental.

Malauradament, aquest mes hem de parlar del tancament del servei de l'escorxador després de més d'una vintena d'anys i de la pèrdua de quatre llocs de treball. Un greu immerescut per als treballadors perquè la feina que realitzaven era d'una categoria superior a la que deien els seus contractes. Vint anys esperant inútilment una millora laboral. Invitem l'equip de govern a oferir a aquests treballadors una solució definitiva, com per exemple, una incorporació a la brigada per mitjà d'una promoció interna. L'antiguitat, les promeses incomplertes i la necessitat que té la Pobla d'una brigada ho recomanen. L'escorxador té dèficits, però el problema radica en els escurats comptes de l'ajuntament que han de ser estintolats amb pòlisses perquè sense elles ni tan sols podríem entomar els compromisos adquirits.

Grup municipal del PSC

Escorxador municipal de la Pobla

Fa molts anys que va començar la seva activitat, després de diversos intents de posar en marxa un escorxador comarcal que mai va veure la llum.

Carnissers i ramaders locals i també de la comarca van apostar-hi, alguns a més a més, van fer el pas d'invertir-hi econòmicament perquè van creure que tenia futur i que era una manera de dinamitzar i ajudar al creixement de la comarca amb aquesta activitat tan arrelada a les nostres terres. Tots sabem que no és fàcil gestionar aquesta activitat, però també pensem que si volem que funcioni cal invertir-hi recursos, això també vol dir buscar-los, implicant-hi les administracions i sobretot fer-ne una gestió professional eficient.

No podem permetre la poca aposta que manifesta l'administració pel sector agroalimentari. Tenim uns **ramaders i carnisers** que

treballen per tirar endavant les seves explotacions i negocis amb molt d'esforç. No podem restar inactius davant aquesta situació i menys si ens omplim la boca de que s'ha de posar fi al despoblament. De ben segur que aquesta no és una manera de fer-hi front. S'ha de mirar com un servei que dona el seu fruit més enllà d'un negoci estricte. Hem de buscar la manera que pugui donar un bon servei, això sí, eficient i per tant més sostenible.

Tanmateix lamentem que no se'ns informés degudament sobre aquesta decisió. La primera notícia ens va arribar en una reunió centrada en una altra qüestió del poble. Se'ns va preguntar si ja ens havíem assabentat per rumors del poble del que ja havia decidit l'equip de govern: **Tancar l'escorxador** o, si més no, aturar l'activitat. Considerem que qüestions tan importants no s'han de tractar de manera tan superficial i que

tots els regidors hauríem d'estar assabentats i degudament informats, perquè creiem que també tenim dret a opinar i molt a dir.

El País Valencià i el desastre de la DANA

Volem agrair, especialment, als voluntaris de tot arreu que han donat el seu suport a les persones que han patit les conseqüències devastadores de la DANA, a aquells que han perdut familiars i/o amics, o que han sofert danys materials. Els poblatans també ens hi hem sumat: botiguers, empresaris i altres persones anònimes, que fan possible que aquesta solidaritat digui molt de tots nosaltres.

Festes nadalenques

Desitgem a totes les poblatanes i poblatans, així com a les seves famílies, unes molt bones festes i un any 2025 ple de salut, felicitat i èxits.

Grup municipal Junts per Pobla

SUPO-SUPO POBLATÀ

"M'agrada pujar a la Roca Foradada perquè des d'allà puc veure tots els llocs bonics que m'han acompanyat"

Conversem amb Lúdia Puyals i Boix que va quedar primera en el triatló disputat a l'Ironman de l'Ampolla, l'octubre passat.

Vens de proclamar-te campiona de l'Ironman de Catalunya. Quina valoració en fas?

Els primers dies estava en xoc. La gent em felicitava però jo no era conscient del que havia aconseguit. Encara a dia d'avui em costa, però tampoc hi penso massa. Ser Campiona de Catalunya de Llarga Distància era un somni des que vaig començar a practicar la triatló. Estic molt orgullosa del que he aconseguit pels meus mèrits propis

De què consta la competició?

Un Ironman és considerada la prova estrella de la triatló i també la més dura. La prova consisteix en 3.800m nedant, 180km en bicicleta i 42km corrent, tot sense parar i en el mínim temps possible.

Ho vas fer en 10 hores Què et passa pel cap durant tot aquest temps?

Poques coses importants. En el segment de natació penso en frases positives per no perdre la calma i mantenir una bona respiració. És el segment on es pateix més psicològicament ja que estàs nedant en aigües obertes i no et pots aturar en cap moment. En el segment de ciclisme penso a mantenir els watts marcats, el temps que queda per menjar o beure i de tant

en tant aixeco el cap per gaudir de la velocitat que agafem amb les bicicletes de contrarellotge. En el segment de córrer és on més penses. Llavors sí que deixo córrer més els pensaments d'autosuperació personal, penso en tot el que m'ha dut fins allà i em visualitzo creuant la meta i la satisfacció que tindré llavors. És una manera d'enganyar la ment.

Quina és la importància de l'esport en la teva vida?

Molt important. En escala de valors, podem dir família - feina - esport. Sense l'esport em faltaria quelcom molt important i segur que no rendiria igual en la resta de facetes de la meua vida. L'esport em dona valors com l'autosuperació, la força, el coratge, la voluntat, la humilitat, i saber valorar allò que tinc en cada moment. De fet l'esport ocupa una part molt gran del meu temps i a més, treballa envoltada d'esportistes.

Doctora, esportista i emprenedora. Explica'ns el projecte d'EnduranceLab a la Seu d'Urgell.

Endurancelab és el somni fet realitat de qualsevol esportista de resistència. És aquell espai on tot està dissenyat pensant en ell o ella, i en la millora del seu rendiment fins assolir el seu màxim. Un espai amb un equip multidisciplinari que l'acompanyarà durant tot el camí. Actualment a Endurancelab oferim, entre d'altres, serveis de proves d'esforç, revisions mèdiques esportives per a clubs, fisioteràpia, osteopatia, nutrició, psicologia i coaching esportiu, estudis biomecànics de ciclisme...



Què et porta a emprendre aquesta feina?

Endurancelab porta al meu cap donant voltes des que vaig començar la carrera de medicina. Volia que arribés el dia en què les meves dues passions es fusionessin creant un únic concepte. Per això, un cop acabada la carrera de medicina, vaig decidir fer el màster en Medicina de l'Esport i seguir formant-me fins assolir els cursos d'experta en ecografia muscular, electrocardiografia aplicada a l'esport i ergoespirometria i proves d'esforç.

Descriu-nos quin entrenament faries estant a la Poble de Segur.

Normalment quan soc per la Poble m'agrada fer alguna sortida llarga amb bicicleta aprofitant tota la zona de la Vall Fosca, o bé surto a córrer cap al darrera de casa meua i enfilo cap a la Roca Foradada fent la volta per Gramuntill. La natació la tinc més limitada en no tenir piscina coberta, però a l'estiu ho salvem anant a nedar al llac!

Quin és el teu racó preferit de la Poble?

M'agrada pujar a la Roca Foradada. Des d'allà dalt puc veure casa meua, la dels meus amics de la infància, el llogar... també es veu la muntanya de Santa Engràcia i Santa Magdalena, on també m'agrada molt pujar. Poder tenir en una sola imatge tots els llocs icònics que m'han acompanyat tota la infància és molt bonic.