

Ordinoésviu

Digital

Abril i maig 2022
Número 9





És un plaer poder compartir amb tots vosaltres un acord històric per a la parròquia d'Ordino que permetrà, finalment, donar un ús a l'edifici de l'Hotel Casamanya. Es tracta d'assentar les bases en un protocol d'entesa amb totes les parts implicades, el Quart d'Ordino, el Govern d'Andorra i el Comú d'Ordino, institucions que han sumat esforços per trobar una solució i comprometre's a capgirar la situació d'aquest edifici emblemàtic que forma part del patrimoni nacional. Posem en marxa la segona edició del pressupost participatiu, una iniciativa popular, democràtica i transparent, que Ordino va presentar per primera vegada el desembre del 2020 amb la finalitat que la ciutadania pogués proposar i decidir una part del pressupost. Els pressupostos participatius són una iniciativa governamental estesa arreu del món que promouen la participació social i empoderen la població civil, una manera de deixar sentir el pols, les necessitats i les inquietuds de la ciutadania.

**Hem assentat les bases per a un acord històric
que farà possible recuperar l'edifici
de l'Hotel Casamanya**

La materialització del nostre primer pressupost s'ha fet en dues fases, la primera l'octubre del 2021 amb l'organització d'un festival de dansa i cultura popular, que va ser el projecte més votat, i durant el primer trimestre del 2022 ha vist la llum el segon projecte guanyador, una màquina de reciclatge invers que s'ha instal·lat a l'aparcament Prat de Call. La idea compleix un doble propòsit, el reciclatge de residus i la dinamització dels comerços de la parròquia que s'han adherit a la iniciativa, amb l'aplicació del descompte per l'import obtingut amb el reciclatge d'envasos, 0,10 cèntims per envàs. Un cop més us demanem la màxima participació en aquest nou pressupost, un procés que segueix obert a la presentació de propostes fins al 19 d'abril, abans d'entrar en la votació de les seleccionades.

Aquesta primavera tornarem a celebrar la Fira del bestiar, després de l'èxit de la de l'any passat, de públic i de participants, amb tots els ramaders de la parròquia, als quals agraïm la implicació per donar impuls i continuïtat a aquesta tradició que, amb il·lusió i energies renovades, s'ha recuperat a Ordino. Vull destacar l'èxit que va tenir la Fira obrint les portes a les escoles i els infants d'Andorra. Fer reviure la tradició és una constant en la nostra manera de fer, en l'afany per conservar allò que ens defineix i ens identifica, ja sigui amb la recuperació de la Fira o amb actes més lúdics i festius com la celebració del Carnestoltes. Voldria fer esment del reconeixement públic del Comú a la propietat de l'Hotel Babot, Pere Babi i Susana Astola, que des de l'any 1987 ha compartit amb tot el poble d'Ordino el Caldo de Carnaval, una festa que té el seu referent en el robatori de les olles.

ACORD HISTÒRIC PER L'HOTEL CASAMANYA

Govern, Comú i Quart d'Ordino signen un protocol d'entesa

El protocol d'entesa entre el Govern d'Andorra, el Comú d'Ordino i el Quart ha servit per formalitzar, el 8 d'abril, la voluntat de les institucions de recuperar l'edifici de l'Hotel Casamanya i preservar aquest bé d'interès general que forma part del Patrimoni cultural nacional. Les ministres de Cultura i Esports, Sílvia Riva, i de Medi Ambient, Sílvia Calvó, a més de les conselleres generals Berna Coma i Sandra Codina, presents a l'acte, han donat suport públic a la iniciativa que ha de resoldre el desús de l'edifici des del 2003.

El cap de Govern, Xavier Espot, ha destacat la importància de l'edifici inscrit en l'arquitectura del granit i construït per l'escaldenc Xavier Pla: «Un país pròsper és un país que defensa el seu patrimoni cultural i arquitectònic». Per la seva banda, J. Àngel Mortés ha reconegut que se sentia orgullós de participar en aquest acord: «L'Hotel Casamanya ha estat una prioritat per a nosaltres

tots aquests anys però és un tema de país, i per això ens hem d'alinear tots». Mortés ha estat acompanyat de la cònsol menor, Eva Choy. Es preveu que el conveni es pugui signar durant el 2022 i que el pressupost del 2023 ja inclogui la partida destinada a les obres. La primera llevadora Mònica Coste, acompanyada de la segona llevadora, Marina Benazet, ha agraït la bona voluntat de les administracions per arribar a aquest acord després de vint anys, i ha fet esment de la necessària difusió de la institució del Quart, «perquè hem vist que es desconeix molt, però el Quart és a les arrels de la nostra història». Espot ha assegurat que no es tanca la porta a res, però sembla clar que el Ministeri de Medi Ambient, Agricultura i Sostenibilitat i el departament comunal de la mateixa àrea seran els primers a estrenar l'edifici, que es va aixecar entre el 1954 i el 1957 a l'entrada del poble d'Ordino.



Xavier Espot
Govern d'Andorra

X. Espot: «Cal blindar l'estat i el deteriorament actual de l'edifici. Un país pròsper és un país que defensa el seu patrimoni cultural i arquitectònic.»



J. Àngel Mortés i Eva Choy
Comú d'Ordino

J. Àngel Mortés: «Trobar un ús a l'Hotel Casamanya ha estat una prioritat per a nosaltres aquests anys, però és un tema de país i per això ens hem d'alinear tots.»



Mònica Coste i Marina Benazet
Quart d'Ordino

M. Coste: «Agraeixo l'esforç i la predisposició de les administracions. Hi ha molt desconeixement del Quart, una institució que és a les arrels de la nostra història.»

PRESSUPOST PARTICIPATIU

Una aposta pel reciclatge domèstic tanca l'execució del primer pressupost



La màquina de reciclatge invers que s'ha posat en funcionament aquest mes de març a la parròquia ha estat un èxit, amb 13.889 envasos reciclats des que es va posar en marxa. Instal·lada a l'aparcament Prat de Call, va ser la segona idea més votada del primer pressupost participatiu d'Ordino. La iniciativa compleix amb un doble objectiu: tenir una parròquia més sostenible a través del reciclatge i dinamitzar els comerços. Per cada envàs que es recicla, s'obté un tiquet amb un import de 0,10 € que s'aplicarà en forma de descompte en més d'una quarantena d'establiments adherits al projecte. La màquina premsadora i emmagatzemadora té un calaix on es poden introduir ampolles de plàstic, sense tap, llaunes i brics que hagin contingut líquids. El val tindrà vigència fins al 30 de setembre, en funció de l'exhauriment del pressupost, i porta un QR on consten tots els establiments col·laboradors. La màquina és accessible en els horaris d'obertura de l'aparcament, de les set del matí a les deu

de la nit. Aquest segon projecte guanyador no es va voler descartar pel seu interès general i la seva contribució a millorar la qualitat de vida de la població, un dels criteris que consten a les bases, a més a més de la sostenibilitat. S'hi ha assignat una inversió de 10.000 euros, que es destinarà íntegrament a premiar la ciutadania, gràcies a la cessió gratuïta de l'empresa L'Home del sac-FEPER. La preocupació pel medi ambient i el reciclatge va destacar com una prioritat en la votació de projectes del primer pressupost participatiu. En primer lloc va quedar un festival de dansa i cultura popular que es va celebrar el mes d'octubre amb el nom de Contradans. Haurem d'esperar per conèixer les noves idees i propostes de la ciutadania, que encara pot fer arribar nous projectes fins al 19 d'abril. El pressupost que s'hi destina torna a ser de 50 mil euros. L'exposició dels projectes seleccionats no es farà pública fins al 21 de juny i es donarà un mes per fer el procés de votació.



**SI RECICLES,
TENS RECOMPENSA**
2n projecte guanyador

COM FUNCIONA?

- 1 Introdueix els envasos de begudes (ampolles de plàstic, brics i llaunes) un a un.**
- 2 Col·loca els taps al seu lloc.**
- 3 Pitja el botó i recull el tiquet per bescanviar en més de 40 establiments d'Ordino.**



PRESSUPOST PARTICIPATIU

QUÈ ÉS? El Comú d'Ordino destinarà 50.000 € a un projecte d'interès general per a la parròquia d'Ordino que serà escollit mitjançant votació popular. Una comissió tècnica mixta admetrà les propostes que es faran públiques per la votació popular sempre que compleixin els criteris establerts. L'objectiu és donar veu al conjunt de la ciutadania per saber quines necessitats o demandes reals hi ha entre la població. Les propostes poden ser de qualsevol àmbit (educatiu, social, cultural, esportiu...) sempre que siguin d'interès general. En cap cas, la seva execució podrà superar el pressupost.

QUI HI POT PARTICIPAR? Tots els residents a Ordino, majors de 18 anys, podran formar part d'aquest procés participatiu.

COM S'HI POT PARTICIPAR?

Per presentar propostes caldrà omplir el formulari electrònic que trobareu a www.ordino.ad/comu/pressupostparticipatiu, en què se us demanaran les dades personals, el projecte i la seva motivació. En cas que no disposeu d'accés al web, podreu demanar cita telefònica al tel. 878 100. Per a qualsevol dubte hi ha disponible l'adreça electrònica: sugeriments@ordino.ad. La participació en el procés de votació popular es farà de forma electrònica al web amb el número de cens. Cada participant emetrà un únic vot per a un màxim de tres projectes.

TERMINIS

15/3-19/4 (45 dies) Presentació de propostes
20/4-20/06 Preselecció de propostes
21/06-21/07 Votació popular

CRITERIS D'ADMISSIÓ DE PROJECTES

- 1 **Concret i viable**
- 2 **Innovador**
- 3 **Sostenible**
- 4 **Ajustat a la normativa i de competència comunal**

PRESSUPOST
PARTICIPATIU
Ordino 2022

FIRA DEL BESTIAR

Com es filava la llana i l'elaboració del formatge, novetats de l'edició

La cultura ramadera i tradicional serà protagonista a Ordino el primer cap de setmana de maig. La celebració de la Fira del bestiar, els dies 7 i 8, té com a principals novetats la presència d'una filadora de llana provenint de l'Arieja i la divulgació de l'elaboració artesanal del formatge a través d'un documental, que s'ha produït expressament per a l'ocasió. Es tracta de dos oficis comuns, oblidats, que traslladaran el públic de l'Era Rossell a la història recent dels pobles pirinencs.

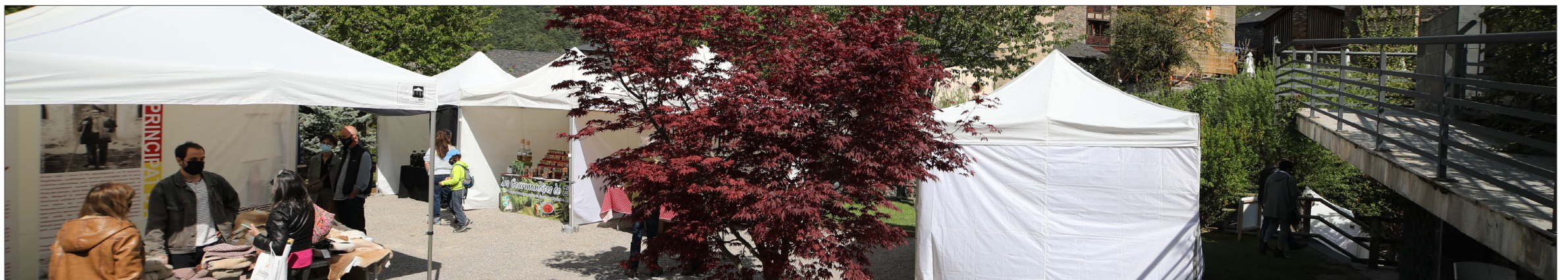
L'acord dels ramaders i pagesos de la parròquia ha fet possible organitzar la segona edició de la tradicional Fira, que es va recuperar l'any passat amb el suport del Comú i l'impuls del conseller i ramader Eduard Betriu. El Concurs nacional de mascles i la subhasta de vedells —organitzats per Govern— aposten enguany per fer l'exhibició de l'animal i les dites a mà alçada, un atractiu més per fer particip tothom d'aquest moment tan important en el dia a dia de les explotacions. Una altra de les activitats més esperades és la xolla d'ovelles, una demostració que l'any passat va despertar la curiositat de tothom al recinte



firal, situat a l'aparcament de la Tanada. I, com l'any passat, els infants seran molt ben rebuts amb una jornada prèvia, la de di-vendres, dedicada en exclusiva a les visites de les escoles de tot el país. L'ampliació als jardins Rossell i al carrer Major farà que tots els actes tinguin lloc a l'exterior, a diferència de la primera

edició, i que s'ampliïn els recorreguts. El poble es tornarà a omplir de firaires artesanals i productors agropecuaris del país i de les comarques veïnes, en el marc del Parc Pirinenc de les Tres Nacions, que donarà a conèixer aquesta aliança territorial amb interessos comuns. Hi ha previst instal·lar una vintena d'estands al carrer dels Còms i als jardins de la Casa Pairal. Durant tot el cap de setmana es programaran diferents actuacions musicals i espectacles a la plaça Major i a la mateixa Tanada.

EXPOSICIÓ 'ESTRIS D'UNA ÈPOCA OBLIDADA'. Els estris domèstics de la vida de pagès prenen el relleu a les eines del camp en l'exposició que es presenta a l'Era Rossell durant els dos dies de la Fira. L'Associació de Gent Gran d'Ordino i l'Associació de Cultura Popular d'Ordino han fet una crida a tots els veïns perquè cedeixin els objectes i les eines que es feien servir a les cases pairals, des de calders fins a escalfallits, salers o planxes de carbó, unes peces que encara es conserven, però que l'avenç tecnològic i la manca de temps han fet caure en desús.



AGGO
Associació de Gent Gran
Ordino



FIRA DEL BESTIAR

d'Ordino 2022
7 i 8 de maig



RESERVA DE LA BIOSFERA I ODS



En marxa la creació d'un segell per reconèixer el compromís de les empreses de l'àmbit turístic i els productes agrícoles i artesanals



Segells
de qualitat
per a productors
i establiments

A la darrera Taula de dinamització, els cònsols van exposar a tots els actors econòmics de la parròquia el Pla de Sostenibilitat i l'alineament del Comú d'Ordino amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS). També es va presentar una acció que busca la implicació i la motivació del sector empresarial de la parròquia per vincular-se amb la Reserva de la Biosfera. En aquest sentit, el Comú dissenyarà un segell de certificació, que els establiments i productors podran exhibir i associar a la seva marca pròpia. Aquest distintiu o segell de qualitat servirà per obtenir el reconeixement públic del seu compromís a col·laborar amb la bona gestió del territori i a contribuir de manera clara al desenvolupament sostenible d'Ordino, combinant el creixement econòmic amb la reducció de l'impacte en el medi ambient.

D'entrada, s'editaran dos segells, un de destinat a les empreses del sector turístic, ja siguin de l'àmbit de l'hoteleria, la restauració o les activitats i serveis turístics, i un segon que posarà en valor els productes agrícoles i artesanals de producció local, com el vi, la mel i la carn. El comerç, els serveis i la resta de sectors entraran en una segona fase del projecte. Si bé podran adherir-s'hi totes les empreses que hi estiguin interessades mitjançant una sol·licitud al servei de Tràmits o a través del web www.biosferaordino.ad, un comitè format pel cap del Departament d'Agricultura, Medi Ambient i Sostenibilitat i la cap del Departament de Dinamització i Turisme avaluarà les propostes. La Junta de Govern serà l'òrgan de gestió que autoritzarà l'expedició del certificat. El Comú d'Ordino confia a tenir enllestit ben aviat el reglament que

ha de determinar i establir els requisits que hauran de complir les empreses i el farà públic perquè els interessats en puguin tenir coneixement. Un dels articles que contindrà fa referència als usos del logotip Ordino, Reserva de Biosfera, que en cap cas podrà ser utilitzat per una empresa o entitat externa al Comú d'Ordino. Així s'estableix un control sobre la marca, perquè no esdevingui un reclam publicitari.

La vigència de la nova certificació serà de tres anys i els posseïdors del segell podran fer servir el lloc web biosferaordino.ad per promocionar i difondre els seus establiments, productes o serveis. El Comú farà pública la relació de segells expedits i en farà publicitat i difusió a la seva pàgina web, a les xarxes socials i en altres mitjans, fòrums o canals.

EL PERFIL DE MARIA DEL MAR COMA

«Podem estar orgullosos de tenir les finances comunals força sanejades»



**La consellera
de Finances
va néixer
a Andorra la
Vella, filla de cal
Rufó de la Cortinada**

Tercer mandat en actiu de la consellera Maria del Mar Coma, un a l'oposició (2004-2007) i dos de consecutius des del 2016. Una corredora de fons que no descarta seguir en primera línia si el projecte i les persones l'engresquen, tot i el cansament. L'any de la pandèmia el sent robat, però valora la comunicació i la gestió telemàtica de la feina com a aspecte positiu.

- A l'equador del segon mandat, amb què es queda de la seva gestió al capdavant de la Conselleria de Finances?

Crec que podem estar orgullosos d'haver sanejat les finances sense necessitat de contractar endeutament. No és només un mèrit nostre, ja ve dels mandats anteriors, però hem estat capaços de seguir en la mateixa línia de contenció fins a arribar a rebaixar el deute 12 milions, que es diu aviat. Això és el resultat d'una gestió prudent i acurada, altrament no hauria estat possible.

- Podem dir que hem practicat una economia sostenible.

Sí, amb molta contenció, però al mateix temps compromesos

amb les generacions que vindran per mantenir i tenir cura del que tenim. Ens hem preocupat per deixar edificis en bon estat i no ruïnosos. Hem recuperat l'Estudi, hem millorat en tots els sentits el CEO i hem fet una aposta clara per les necessitats reals de les persones: l'educació, la salut i l'esport.

- Per edificis ruïnosos, l'Hotel Casamanya.

L'Hotel Casamanya és l'exemple de la necessitat de gestionar constantment el patrimoni. Sembla que finalment s'ha arribat a una entesa. S'ha d'aprofitar aquesta oportunitat i invertir en aquest edifici. Sense aquesta economia seria impossible fer-hi front amb nou endeutament.

- Gran part dels ingressos que tenim provenen de la construcció, una situació que es repeteix.

Bé, és que a Ordino no hi ha gaires més fonts d'ingressos, tenim les transferències i, evidentment, les taxes de la construcció ens donen molt aire. Quan no hi siguin, doncs ho haurem de gestionar igual com ho vam fer amb la davallada que va patir el sector. Tot és cíclic. És cert que les despeses corrents augmenten, i és un fet que sembla inevitable. Hi ha més creixement, més serveis, més personal i, a més a més, un canvi de tendència que fa que es rebaixin les inversions i se substitueixin per contractes de lloguer; es paguen manteniments en lloc de comprar. Passa amb els programes informàtics, i ara ho veiem en l'adquisició de vehicles.

- La gestió sostenible està molt bé, però d'entrada és més cara.

És evident que hem d'anar cap a la gestió sostenible, i s'hauran de fer les inversions que convinguin, i sobretot les que marqui el mercat. Al preu que van els carburants, si has de canviar el vehicle sens dubte faràs una reflexió per tenir-ne un d'elèctric, i si has de tenir a casa una caldera de gasoil, buscaràs una alternativa. A la gestió comunal es funciona igual, i és el mercat el que imposa els hàbits de consum. En aquests moments hem de revisar els edificis segons la Llei d'eficiència energètica, i els canvis i millores que comporti s'hauran d'aplicar. Al CEO ja es va fer un pas endavant molt important, va ser el primer edifici públic que va substituir el combustible fòssil per la biomassa, i això no ha augmentat la despesa.

- El conflicte bèl·lic actual afectarà la recuperació després de la pandèmia.

Crec que no podem fer grans auguris, això ho hem après, són temps per viure el moment present. La situació és complicada i el conflicte ens afectarà, de fet ja ens està afectant amb l'encariment dels preus, així és que cal ser prudents, i sí, ens costarà més recuperar-nos.

- A banda de la continuïtat, quin serà el llegat per als que vinguin?

Penso que deixem una parròquia endreçada i maca, sense empenyoraments. Som Reserva de la Biosfera, una declaració que ha fet canviar l'enfocament de moltes coses. Aviat, gràcies a un estudi dels recursos, sabrem on és el nostre sostre per avançar amb seny i continuar estan orgullosos de la nostra parròquia.

VIA PÚBLICA

Seguretat i reforç de baranes a tota la parròquia



Dos hiverns atípics han servit per reforçar les tasques de manteniment que s'acostumen a fer durant la primavera i l'estiu, com ara la pintura, l'arranjament de les reixes pluvials o el manteniment de les marquesines que hi ha als punts verds. Una de les accions més visibles de l'últim trimestre ha estat la substitució de baranes i passamans de ferro a l'avinguda de les Moles i al tram de la carretera de l'Aldosa, des de la rotonda fins a la trenca amb la parròquia de la Massana. Són trams de competència comunal, malmesos per la neu i l'aigua, en vies cada vegada més freqüentades pels vianants. Les baranes de fusta homologades per a les voravies, les mateixes que protegeixen de la CG-3, s'han instal·lat en altres punts de la parròquia, com ara l'aparcament Prat de Vilella, el cap del



poble de Llorts o Sorteny. Són tasques laborioses, que es fan íntegrament des del Departament de Manteniment i Serveis Públics, amb l'estalvi que comporta no externalitzar-les. «En la majoria de casos, es tracta de material que reciclem i reaprofitem. Comprenem només el que és estrictament necessari, i gairebé tots els acabats els fa l'equip», explica el cap de departament, Jaume Linol.

PASSAMÀ AL CERÓ. Com a resposta a una demanda ciutadana, s'ha instal·lat al pendent exterior de l'aparcament del Ceró de la Cortinada un passamà que servirà perquè els veïns puguin pujar amb més comoditat. És una peça reciclada de vint metres amb un acabat tipus Corten.

Nous parquímetres

L'ordenament de la via pública, amb l'ampliació de les zones verdes d'aparcament als pobles d'Ordino, Sornàs i la Cortinada, ha comportat la instal·lació de nous parquímetres a tota la parròquia. En total n'hi ha vint-i-quatre, comptant la substitució dels que ja existien. Els nous tòtems incorporen unes plaques fotovoltaïques per tenir autonomia. De moment, funcionaran amb monedes, targeta de crèdit i vinyeta trimestral o anual, i el següent pas serà facilitar als usuaris el pagament pel mòbil mitjançant una aplicació que es preveu implantar ben aviat. Un dels objectius és garantir la rotació de vehicles i evitar l'estacionament abusiu. Des del 21 de març, quan van entrar en funcionament, fins al 4 d'abril, els agents només han interposat avisos.



CÒRÈA

9-21 maig 2022
Foyer Auditori Nacional, Ordino



Geografies
ments obertes

ANDORRA
RECERCA +
INNOVACIÓ

ordino
ORDINO
Reserva de biosfera

ull nu
FESTIVAL AUDIOVISUAL
D'ANDORRA

20
CASA ASIA

cine/sia

주 스페인 대한민국 대사관
Embajada de la República de Corea
en el Reino de España

RTVA
Ràdio i Televisió d'Andorra, SA

Diari d'Andorra

GENT GRAN LA CASA PAIRAL, CONVIDADA A PALAU



Joan-Enric Vives va donar la benvinguda a la gent gran d'Ordino al pati interior que dona accés al Palau Episcopal, edifici del segle XIV que va ser objecte d'una gran remodelació al XIX. Es va detenir en una escultura de Sergi Mas, dedicada a Sant Josep de Calassanç, fundador de les Escoles Pies, i en la simbologia del xiprer per a les acollides, i de l'olivera, associada a la pau, que hi ha al jardí.



Un dels salons més fotografiats de Palau, que acull les recepcions i celebracions oficials, com la recepció de Nadal a les autoritats andorranes, va despertar una gran admiració entre els visitants. La sala de marbre, de grans dimensions, està coronada amb l'escut d'Andorra i, entre les pintures, hi ha representada la Casa de la Vall com a seu del parlament andorrà, el segon més antic després del de Catalunya.



A la sala on hi ha el setial del bisbe amb la tapisseria original, presidida per sant Just, sant Ermengol i sant Ot, es va viure un dels moments més emotius de la visita, pel lliurament de l'obsequi que va fer la cònsol menor i consellera de Benestar Social, Eva Choy, a Monsenyor. Aquesta és també l'estança on els ambaixadors presenten les seves credencials al copríncep.



Vives no va estalviar detalls i va compartir moltes anècdotes viscudes a la seu del Bisbat, que té el privilegi de l'extraterritorialitat. El copríncep es va referir a les trobades amb els ambaixadors d'Exteriors com una de les tasques més exigents del seu dia a dia. Amb to afable i cordial, el bisbe d'Urgell es va mostrar molt proper a la gent gran d'Ordino, a qui havia promès en la visita pastoral que els obriria les portes de Palau. El recorregut, de dues hores, va acabar amb un berenar.

REPORTATGE

Per Carnaval tot s'hi val!



A Ordino s'ha tornat a celebrar el Carnaval com fa vint-i-cinc anys, amb pregó, penjada i enterrament. De recuperar la festa se n'ha fet càrrec l'Associació de Cultura Popular d'Ordino (ACPO), amb l'ajut del Comú, que hi ha involucrat les entitats culturals de la parròquia: la Coral Casamanya, el Grup Artístic d'Ordino, l'Esbart Valls del Nord i, com a convidada, l'Associació de Grallers i Tabalers dels Castellans d'Andorra. «Tots els col·lectius han tingut una resposta enèrgica i han demostrat molt interès perquè les festes tornin a ser del poble», assegura el president de l'ACPO, Albert Roig. «Cal fugir de la institucionalització de la festa, perquè pot ser una arma de doble



tall; tot i mantenir les tradicions, les pot acabar matant», argumenta, satisfet que el motor de la festa torni a ser el poble. Entre totes les entitats culturals han aconseguit mobilitzar fins a una vuitantena de persones. Els joves del Punt d'Informació Juvenil han tingut un paper protagonista amb la confecció del Carnestoltes, que ha estat temptador per ser objecte de furt, tal com marca la tradició.

«El nostre balanç és més que satisfactori en veure com la gent s'hi ha bolcat, en tenien moltes ganes», assegura Roig. El propòsit de l'Associació no és només fer reviure la cultura popular a la parròquia, sinó vetllar pel seu relleu generacional:



«És una de les nostres comeses, fer que la canalla s'impregni des de ben petits de l'essència d'aquestes festes i les visqui en primera persona; d'aquí sorgeix la idea de fer les mateixes caracteritzacions per als petits dels Contrabandistes, l'Ossa o els fallaires de llum». El president de l'Associació defensa una actualització de les tradicions i als més puristes, que recorden el robatori de les olles, d'on prové el repartiment del caldo a tot el poble, els argumenta: «Ni que volguéssim podríem reviure avui dia el robatori». I afegeix: «Les tradicions cal adaptar-les als nous temps i a les persones; tendim a idealitzar els temps passats i volem perpetuar alguns patrons, i això no és possible.

REPORTATGE

L'Ordino actual no té res a veure amb l'Ordino rural i agrícola de fa quaranta anys; en conseqüència, les festes no poden ser les mateixes. Igual que les Festes de l'Os al Vallespir no se celebren igual ara que abans, ni el Carnaval d'Encamp, ni cap festa tradicional. L'adaptació és una constant en qui organitza i manté viva la festa. Això és el que feien els nostres padrins: adaptar-se a les circumstàncies».

Pel que fa al públic, hi ha hagut assistència en tots els actes organitzats aquest Carnaval, en què hem passat de veure la representació dels Contrabandistes i compartir el caldo, el di-lluns de Carnaval, a tenir una setmana de gresca que marcarà un punt d'inflexió. Les novetats són les que han despertat més interès, sobretot els actes de la penjada i l'enterrament, acompanyats de discursos diríem més mordàços que irònics cap a les autoritats locals, com els de la lectura del testament. Però ja ho diuen, per Carnaval tot s'hi val!

Rua de les escoles i cursa infantil



HOMENATGE A L'HOTEL BABOT

Els cònsols van fer un reconeixement públic als propietaris de l'Hotel Babot, Pere Babi i Susana Astola, veïns d'Ordino, per la seva contribució a mantenir viva la tradició del Carnaval a la parròquia durant més de trenta anys. L'acte d'homenatge va tenir lloc el 18 de març a la sala del Consell, on se'ls va fer entrega d'un obsequi i se'ls van adreçar unes

paraules d'agraïment per haver ofert el caldo de Carnaval, de franc, a tota la població des del 1987. Babi i Mortés van recordar la tradició del robatori de les olles a les cases del poble, on l'olla bullia tot el dia, que amb l'adaptació als nous temps va desencadenar la preparació del caldo per part dels hotelers pioners a la parròquia.

L'ENTREVISTA Josefina Porras

«Em considero una gran escoltadora d'històries»



Apassionada per la història, es treu l'accés per a majors de vint-i-cinc anys i inicia estudis d'Humanitats.

La Josefina Porras ha inaugurat el cicle «Parla amb el teu autor» a la biblioteca comunal. Un espai per intercanviar amb escriptors i escriptores de casa tot allò que vulguin sobre la cuina de l'escriptura, un procés que, com diu la Josefina, «no s'aconsegueix d'un dia per l'altre, és costós i laboriós».

- Com arriba a l'escriptura?

Els somnis es fan realitat. Sempre he tingut aquesta inquietud per escriure. Fins que em vaig decidir a formar-me en escriptura creativa, en relat curt. Alhora m'agradava experimentar amb la poesia i l'any passat vaig guanyar el primer premi del Concurs de poesia Miquel Martí i Pol. Mai és tard. Mai, mai. Jo vaig estudiar comptabilitat i sempre he fet de comptable i de secretària en l'àmbit de la sanitat, fins que vaig entrar a treballar a l'UdA. Vaig aprovar un accés a la universitat per a majors de vint-i-cinc anys i llavors vaig co-

mençar a fer Humanitats a la UOC. Em va aportar una visió holística del món i de la cultura que desconeixia. Per exemple, sempre havia pensat que l'edat mitjana era un període poc interessant, i fosc. Res més lluny de la realitat, vaig descobrir que allà és on es gesta tot, l'esperit científic i el despertar d'Europa.

- El títol «Els fills dels miners d'Adrall» s'inspira en la vida de la Rafela, la seva sogra...

Així és, soc una gran escoltadora d'històries, i la mare del meu home era una dona molt xerraire. Va tenir una vida dura i va ser una gran lluitadora, com tantes altres dones de l'època. A través de la biografia de la Rafela, recupero el context social, històric i econòmic de la primera meitat del segle XX al Pirineu, per això hi ha tanta gent que ha connectat amb aquest llibre.

- La pandèmia no va permetre fer la presentació a Ordino.

I que ningú es profeta a la seva terra, ja ho sabem això. La xerrada amb el públic a la biblioteca va anar molt bé. I ara a l'abril confio presentar el meu últim treball fet en coautoria amb la Núria Gras. I editat també per nosaltres mateixes.

- I la protagonista torna a ser una dona...

Doncs sí, una dona que havia despertat passió i odi a parts iguals. Una dona que molts s'han atrevit a dir que era avançada al seu temps, ja que va ser pionera en l'esquí, practicava equitació i tenia habilitat amb les armes, feia excursions a la muntanya, etc. A mi m'agrada dir que va ser una

rebel amb causa. La Maria Lluïsa de cal Rossell, *la senyoreta*, va ser una dona molt incompresa, no crec que fos gaire feliç tot i tenir-ho tot.

- L'envolta un halo de misteri, i d'antipatia, també.

Ella era molt conscient de la seva classe social, i s'enorgullia del passat noble de la família. Va viure molt pendent de la imatge, la moda i les aparences, però en un món d'homes, on tots els prohoms de la família van ocupar alts càrrecs; ella, només per ser dona, no podia aspirar a exercir cap càrrec polític. I es va haver de conformar amb el *corte y confección*, va quedar relegada a les labors i a tenir cura de la mare i del germà, que era un bona peça. Havia de ser molt frustrant no poder desenvolupar les seves capacitats, i a poc a poc es va aïllar de la realitat que l'envoltava.

- Feia parlar allà on anava.

I tant... es deixava veure sovint a la sortida de missa o en alguna festa major amb aquells vestits que tothom es quedava amb la boca oberta, venien de Londres, de París, de Madrid... També és veritat que a tots ens agrada molt parlar i ser tafaners. Però ja ho diu la teoria, que aquest concepte neix amb l'*homo sapiens*, i gràcies a voler saber coses de l'altre es desenvolupa l'empatia i la cohesió social.

- Amb 'la senyoreta' no n'hi havia gaire, d'empatia...

Haureu de llegir el llibre i que cadascú tregui la seva pròpia conclusió. Per arribar-hi, he parlat amb molts veïns d'Ordino i vaig llegir molta correspondència que ella rebia d'arreu.

Ordino Arcalís aposta pels productes km0 i saludables

Les propostes nocturnes permeten viure una experiència alpina completa

Ordino Arcalís proposa completar les jornades d'esquí amb agradables pauses a les seves terrasses i restaurants per recuperar forces mentre es gaudeix d'un bon ambient i d'una gastronomia cuidada i de qualitat. L'estació fa temps que ha apostat per una millora constant dels estàndards de qualitat als seus establiments de restauració i per potenciar el consum de productes andorrans i de proximitat. L'objectiu del compromís és aconseguir el 75% de productes andorrans, impulsant així l'economia local i reduint les emissions de CO2 produïdes durant el transport.

Els clients trobaran tot tipus de propostes gastronòmiques als diferents restaurants, terrasses i cafeteries de l'estació: des de pizzes, pastes i entrepans, fins a verdures, hamburgueses i tot tipus de carns i peixos, tant a la carta com en format menú, i sempre amb ingredients de màxima qualitat.

Els amants de la carn a la brasa tenen una parada obligada al restaurant-brasserie La Coma, ubicat a la zona més icònica de l'estació, que ofereix una selecció de vedella i xai d'Andorra i de la zona del Pirineu.

La terrassa del Refugi de Portelles, un petit i acollidor restaurant que pot presumir de ser el més alt d'Andorra, a 2.500 metres d'altitud, ofereix unes vistes espectaculars. El seu ambient muntanyenc i la cuina tradicional «a l'estil de l'àvia» són tot un premi a l'esforç, ja que només s'hi pot accedir esquiant o en raquetes. Per a una parada més accessible, sobretot si s'esquia en família,



el restaurant Els Planells és ideal, ja que està ubicat al costat de l'escola d'esquí. Aquesta temporada s'hi ha introduït una nova gamma de productes cent per cent ecològics. Els productes ecològics també han estat una de les novetats del restaurant L'Hortell. El Refugi de Portelles obrirà els caps de setmana fins al 18 d'abril, dia en què tancaran també la resta d'establiments de restauració de l'estació, llevat d'Els Planells, que continuarà obert fins al dia de tancament definitiu de la temporada d'esquí, el 24 d'abril.

Assaborir la gastronomia d'Ordino Arcalís a la llum de la lluna

Però si es vol viure una experiència muntanyenca realment única, cal aprofitar l'oportunitat que brinden els restaurants d'Ordino amb els menús nocturns, disponibles a la Borda de la Coma. L'experiència comença així que s'arriba a l'estació: pujar fins al restaurant a la llum de la lluna ja és tota una aventura. L'ascens es fa amb un vehicle eruga equipat, a través de la pista Megaverda des d'Els Planells i passant pel mític monument *Arcalís 91*. Un cop al restaurant, l'ambient càlid i alpí, l'entorn inigualable i els sabors d'un menú basat en la cuina tradicional de muntanya seran un record per a tota la vida. La vivència acabarà amb el descens cap al poble havent sopat, que també es pot fer amb esquís acompanyats per un guia.

