

QUADERN DE LLÍVIA 18

Publicació d'informació municipal



Vila de Llivia, novembre de 2025

Equip de treball: Montserrat Costa Bragulat, Joan Peitx Junyent, Esther Gratacós Pagès, Alfons Brosel Jordà, Maria Abellonet i Meya, Eugeni Osácar Marzal, Anselm Pallàs Travé, Pilar Manjón Guimerà, Jaume Bragulat Bertran, Gerard Cunill Costa, Ana Zapatero Romero, Ana Sanmiguel De la Fuente, Cèsar Carreras Monfort, Adrià Vázquez Vives, Eugeni Rius Daví, Albert Cruïlles Ruaix, Marta Catasús Planell i Jordi Pardinilla Vilaplana.

Imatge de la portada: La vila de Llívia, a vista d'ocell. Setembre de 2024.

Foto de portada: Keith Vinyet Sánchez.

Revisió lingüística: Roser Bech Padrosa.

Coordinació general del *Quadern de Llívia*, disseny i maquetació: àrea de comunicació de l'Ajuntament de Llívia.

Coordinació del monogràfic central "Llívia, capital gastronòmica del Pirineu": Maria Abellonet i Meya - Eugeni Osácar Marzal.

© Dels textos: els seus autors.

1a edició - novembre de 2025

Edita: Ajuntament de Llívia

C/ dels Forns, 10

Llívia 17527

ISSN: 3081-8710

Dipòsit legal: GI-177-1980

Impressió: GoPrinters La Seu d'Urgell

Amb el suport de:



El *Quadern de Llívia* no s'identifica necessàriament amb l'opinió que expressen els articles signats. Les afirmacions incloses en cada un dels articles són responsabilitat exclusiva dels seus respectius autors.

Prohibida la reproducció total o parcial d'aquesta publicació per qualsevol mitjà sense autorització prèvia de l'Ajuntament de Llívia.

Sumari

Pròleg

Miquel Noguer i Planas..... 7

DOSSIER Cultura – Patrimoni – Història – Museu de Llivia

L'ús del 3D i la intel·ligència artificial (IA) en l'estudi de l'escultura femenina apareguda en el fòrum de Iulia Libica

Ana Zapatero Romero, Ana Sanmiguel De la Fuente, Cèsar Carreras Monfort..... 11

Patrimoni i memòria: el llegat barroc de la farmàcia Esteva de Llivia

Adrià Vázquez Vives..... 23

Els Goigs de Sant Guillem, patró de la vila de Llivia

Jaume Bragulat Bertran..... 35

Calixte Freixa, arquitecte cerdà, ciutadà de Llivia

Joan Peitx Junyent..... 45

Set anys d'un nou projecte per al Museu de Llivia

Gerard Cunill Costa..... 63

MONOGRÀFIC Llivia, capital gastronòmica del Pirineu

Llivia a taula: territori, memòria i experiències gastronòmiques

Maria Abellonet i Meya i Eugeni Osácar Marzal..... 77

Llivia, cruïlla deliciosa: el meu diàleg pirinenc entre l'Enclavament i França

Albert Boronat i Miró..... 83

Restaurant Trumfes

Pau Cascón Sánchez i Àlex Molas Núñez..... 89

Restaurant Serendipia by Calèche

Olga Gimeno Manduley i Pep Ametller Maymó..... 93

Hotel Fonda Mercè. Entrevista a Pilar Imbern Cerdà

Coordinadors del dossier..... 97

Restaurant Can Ventura. Entrevista a Jordi Pous Rodríguez

Coordinadors del dossier..... 101

La Formatgeria de Llivia. Entrevista a Jaume Vilarmau Zanuy i Jordi Valero Rius

Coordinadors del dossier..... 105

Guia gastronòmica: índex d'establiments i comerços

(restaurants, bars, càterings, forns, pastisseries, productors i elaboradors)..... 109

MISCEL·LÀNIA. Una mirada de la Llívia actual i del passat més recent; notícies, entrevistes i reportatges

La veu d'una generació. Maria Camanyes Guarch

Esther Gratacòs Pagès i Anselm Pallàs Travé..... 113

Protagonistes: Joan Blanqué Maurell

Jordi Pardinilla Vilaplana i Anselm Pallàs Travé..... 121

Homenatge a Valentí Surià i Gui

Montse Costa Bragulat..... 127

Llívia compromesa: Imma Pérez-Albert

Pilar Manjón Guimerà..... 133

Ambaixadors de Llívia: Marc Tor Naudí

Jordi Pardinilla Vilaplana..... 137

Iniciatives ciutadanes

Esther Gratacòs Pagès i Anselm Pallàs Travé..... 143

Escola Jaume I de Llívia

Alumnes de sisè..... 147

Entitats de Llívia

*Club Bàsquet Llívia-Puigcerdà / Club Esquí Llívia / Comunitat de Caçadors de Llívia
Club Karate Llívia-Puigcerdà / Futsal Llívia / Associació de Veïns l'Enclau.....* 149

Evolució urbanística. El creixement de la vila

Visor Fonoteca de Catalunya..... 163

Rutes i itineraris llivienços. Passejada per les fonts de Llívia

Alfons Brosel Jordà..... 167

Corporació municipal:

**Entrevistes a Albert Cruïlles Ruaix, Mònica Isern Serrano i
Josep Ramon Rotllant Garcia**

Joan Peitx Junyent i Eugeni Rius Daví..... 173

Recull..... 191

L'agenda..... 204

Serveis..... 209

Pròleg

Tenim de nou a les mans els *QUADERNS DE LLÍVIA*, una publicació emblemàtica que reprèn una trajectòria iniciada fa molts anys, i que ara, gràcies al suport de la Diputació de Girona, té una continuació natural i torna amb força i impuls renovat per ocupar el seu lloc com a eina essencial de divulgació i estudi de la realitat local de la vila de Llivia.

Els *QUADERNS DE LLÍVIA* no són només un recull d'estudis locals; són un espai ideal on es plasmen les històries, les vivències i els esforços de les persones que dia a dia construeixen el present i el futur del nostre territori. A través dels articles, entrevistes i reportatges que s'hi publiquen, podem descobrir la riquesa cultural i social d'aquest indret, des del paper de les entitats i l'escola fins a l'activitat del Museu i l'acció de l'Ajuntament.

Aquests quaderns municipals formen part d'una col·lecció que va començar l'abril de 1980, dirigida per Josep Vinyet i Estebanell, en aquells moments director de l'extingit Patronat del Museu Municipal de Llivia. Són uns quaderns que des de l'inici han aplegat articles, notícies i estudis emmarcats dintre de l'àmbit cultural de la vila de Llivia. Al llarg dels anys, els *QUADERNS* han recollit la història, les tradicions i el folklore locals, a través de les entrevistes amb personatges reconeguts de la vila.

Aquest nou volum, corresponent a l'any 2025, continua aquesta línia de servei públic i divulgació, oferint una mirada detallada i actualitzada de la realitat local. La Diputació de Girona està convençuda que iniciatives com aquesta són clau per enfortir el sentiment de pertinença i cohesió social, així com per posar en relleu el patrimoni cultural i humà que ens caracteritza.

Felicitem l'Ajuntament de Llivia i totes les persones que han fet possible aquesta nova etapa dels *QUADERNS DE LLÍVIA*. Gràcies a la seva dedicació i esforç, podem assegurar que aquest projecte tornarà a ser una referència i un punt de trobada per a tots els llivienques i les llivienques i per a tothom que estimi i respecti aquest territori.

La recuperació dels *QUADERNS DE LLÍVIA* –els Quaderns d’Informació Municipal, publicats del 1980 al 2014– permetrà continuar informant els veïns i les veïnes del que ha passat a la vila i deixar-ne la memòria escrita.

Convido, doncs, tots els lectors a gaudir d’aquest volum amb l’esperit d’aprendre, conèixer i estimar encara més Llívia i el seu entorn.

Miquel Noguer i Planas
President de la Diputació de Girona

DOSSIER
Cultura – Patrimoni
Història
Museu de Llivia

L'ús del 3D i la intel·ligència artificial (IA) en l'estudi de l'escultura femenina apareguda en el fòrum de *Iulia Libica*



*Ana Zapatero Romero (investigadora UAB), Ana Sanmiguel De la Fuente (investigadora UAB),
Cèsar Carreras Monfort (doctor Història Antiga i Arqueologia UAB).*

Durant les campanyes del 2016 i 2017 es va excavar la part central del fòrum romà de Iulia Libica, l'actual Llívia, i es va identificar el temple que presidia la part nord de la plaça. Adossat al mur oriental del temple, es va trobar un mur d'*opus spicatum* (fet amb pissarres conformen una mena d'espiga), que feia servir fragments d'escultura de marbre blanc de Carrara (pedrera italiana de Luni) com a material constructiu.

Una de les escultures trobades el 2016 corresponia a un fragment d'una cara femenina, que inicialment vam interpretar com una divinitat (Carreras et alii, 2021). Ara bé, arran d'una visita d'un especialista en escultura romana, Julio César Ruiz, ens va assenyalar que aquesta tenia un rínxol al costat de l'orella dreta molt comú en les escultures de Livia Drusilla, i que també compartia amb altres dues dones de la casa imperial d'August: Octàvia Menor, la seva germana, i Júlia, la seva filla.

A més a més, com les altres escultures trobades, semblaven identificar personatges de la família imperial i la cronologia de l'exedra ens situava a la segona dècada del segle I dC, per tant, la proposta d'identificació com Livia Drusilla semblava versemblant. Malgrat que tenim només una quarta part del rostre, es va pensar de fer servir imatges d'escàner 3D i fotogrametria per tal de fer comparacions amb altres exemplars complets com l'escultura de la Livia de Paestum (Museo de Arqueología Nacional), la de Medina Sidonia (Museo de Cádiz) o la del British Museum.



Cap femení conformat per dues peces. Foto: Josep Guitart, 2018.

Estudi iconogràfic de l'escultura

La pregunta bàsica que sorgeix quan es troben restes d'una estàtua sempre és: qui era aquest personatge? La identificació de l'escultura femenina de Llivia va ser uns dels primers reptes de l'estudi, que incorporava una dificultat, el grau de fragmentació. Per sort, l'escultura romana presenta unes característiques estàndards, que tenien originalment la finalitat de facilitar el reconeixement dels personatges i dels seus ideals. A part d'això, avui dia podem comptar amb un ventall de noves tecnologies que ens n'afavoreixen la identificació.

Si parlem d'escultura romana, en el cas d'imatges de déus i deesses, la vestimenta i els símbols que acompanyen les estàtues són clau per identificar el personatge. Pel que fa als individus romans reals, aquestes característiques són més difuses. Els pentinats i alguns trets facials poden ser clau, però no per una identificació definitiva, ja que els trets es comparteixen entre personatges de la mateixa època d'acord amb una sèrie de cànons de bellesa.

Aquests conjunts de característiques se superposaven entre diferents individus, molts cops a propòsit, posant l'expressió d'un ideal o cànon per sobre de la caracterització de la persona. Això és especialment aplicable al cas de les representacions femenines. La individualitat de les dones no encaixava amb la societat romana ni les seves normes, per la qual cosa la identificació de personatges femenins és difícil, especialment si trobem una escultura fragmentada com va ser el nostre cas.

Al contrari, les escultures masculines, especialment les dels emperadors, acostumaven a tenir trets únics que permetien aquesta fàcil identificació, posant l'individu per sobre de l'ideal. Aquest fet és el que va ajudar a identificar fragments de caps masculins com l'emperador Tiberi, segon emperador de Roma, fill biològic de Tiberi Claudi Neró i Lívia Drusil·la.

Un altre fet estandarditzat respecte a les escultures d'emperadors són les altres personalitats que acostumen a acompanyar-los i creen conjunts escultòrics. En el cas de Tiberi, no es representava amb deïtats, sinó amb la seva família. Tiberi va ser adoptat pel primer emperador August, quan la seva mare Lívia es va separar del seu primer marit per esposar-se amb August, que posteriorment el nomenaria el seu successor en l'imperi i formaria la família Juli-Clàudia. Com que Tiberi no era fill biològic de l'emperador August i estava vinculat a ell pel matrimoni de l'emperador amb la seva mare Lívia, calia enfortir el parentiu amb el primer emperador per tal de mantenir l'ideal d'aquesta nova família imperial que havia iniciat amb August.

Per aquestes raons, la investigació arqueològica i de la història de l'art han pogut vincular les estàtues femenines que apareixen amb Tiberi a la seva mare Lívia Drusil·la. Ella i Octàvia, la germana d'August, van ser les primeres dones romanes que van tenir diversos privilegis fins al moment només exclusivament masculins, com el de ser representades en escultures oficials. Aquest privilegi va ser àmpliament explotat pels emperadors per difondre l'ideal de la família imperial, d'aquesta manera Livia passava a ser-ne l'eix vertebrador. Així, si es troba una estàtua femenina juntament amb una estàtua de Tiberi com a emperador, podem dir que aquesta representaria Lívia Drusil·la (Bartman, 1999, 4).

Superposant imatges escultòriques, s'ha realitzat una reconstrucció ideal de l'estàtua a partir de la renderització i el dibuix digital sobre aquesta superposició, aproximant-nos al rostre de l'emperadriu Lívia que lluiria la seva estàtua al fòrum de *Iulia Libica*. Es van fusionar les imatges digitals del tipus Fayum del British Museum, Museo de Cádiz i la Glyptotek de Copenhaguen per produir una combinació ideal de les faccions i característiques d'aquest tipus de retrats. Aquesta va mostrar que encaixa

perfectament amb el nostre fragment, especialment si ens fixem en el característic pentinat (veure les imatges inferiors, a doble pàgina). La resta del cos de l'estàtua no va poder ser reconstruïda per culpa de la fragmentació dels materials de marbre i l'absència de gran part de l'estàtua. Malgrat això, diverses identifications anatòmiques semblen apuntar al fet que l'estàtua portaria una *stola*, vestit típic de les dones casades, i una *palla*, una espècie de capa o mantó fi que cobria els cabells.

Lívia Drusil·la, que passarà a dir-se Julia Augusta després de la mort d'August, va esdevenir no només la primera emperadriu de Roma, sinó l'avantpassat comú de tota una dinastia imperial. Va arribar a ser la dona més poderosa de tot l'imperi romà, tant per ser dona com mare de l'emperador. No només podia ser representada públicament, sinó també administrava les seves pròpies finances, fet reservat exclusivament als ho-



mes. Tal va ser la seva influència que l'emperador Claudi, net de Lívia, la va deïficar, convertint-la en la primera deessa del panteó imperial romà.

Trobada la gran dona darrere l'escultura, no es frena la investigació ni tampoc tota la informació que ens aporta, ja que l'ús de la seva imatge pública ens parla molt de la societat romana. Lívia Drusil·la es represen-

tava de diferents maneres, depenent de la cronologia, la nfinalitat de l'es-tàtua i la seva localització en l'imperi.

D'acord amb les tipologies definides per l'escultura de Llivia per Bernoulli (1886), el nostre fragment encaixa amb el model Fayum, caracteritzat per un pentinat amb nodus (monyo) central (vegeu figura inferior), que hagués sigut la moda entre les matrones romanes durant la seva vida, acompanyat d'una expressió bondadosa i de saviesa. Aquest model representava la perfecta matriarca romana, mare de l'imperi i model que calia seguir per totes les dones i famílies. Per aquestes raons Llivia es va convertir en una de les imatges més difoses com a propaganda imperial, especialment quan Tiberi va ser emperador.



Combinació d'imatges digitals amb el fragment d'escultura de Llivia. D'esquerra a dreta (pàg.14 i 15), retrat de la Glyptotek de Copenhaguen, del British Museum, Museo de Cádiz i combinació de totes les imatges.

Aplicació del 3D i la IA per la identificació de l'escultura

Per confirmar la identificació del fragment d'escultura, una de nosaltres ha creat un sistema expert de xarxes neuronals d'intel·ligència artificial per poder agrupar fotografies de retrats d'escultures julioclàudies per tal de veure quina certesa hi ha que l'escultura pertany a Livia Drusilla (Bartman, 1999).

El reconeixement tradicional d'estàtues romanes es basa en l'anàlisi comparativa de trets facials i estils de pentinat. No obstant això, aquest mètode presenta limitacions quan es tracta de fragments o quan diferents personatges comparteixen característiques similars. Davant d'aquest repte, vam decidir explorar altres mètodes alternatius amb els quals poguéssim aconseguir evidències que donessin suport –o no– a la teoria ja establerta.

Dins d'aquestes noves eines, ara mateix estem veient un important increment en l'ús i la implantació de la intel·ligència artificial a l'àmbit patrimonial. Ara bé, quan parlem d'IA, hem de definir bé els conceptes, ja que la falta d'informació ens pot dur a malentesos o a rebutjar completament tècniques que poden ser molt útils.

Essencialment, podríem definir la intel·ligència artificial com un sistema que permet a un ordinador executar tasques que requereixen d'un cert nivell de raonament que anteriorment haurien estat limitades a un ésser humà. Dins d'aquesta descripció tant àmplia podem trobar un gran nombre de solucions que fan servir el que anomenem *deep learning* o aprenentatge profund –que seria un nom més correcte per aquesta branca de la informàtica que no pas intel·ligència artificial–. Les més conegudes són dues, els *chatbots* o assistents virtuals, com el ChatGPT d'OpenAI o el Gemini de Google, i els de creació d'imatges, sons o vídeos. Aquests es poden englobar en un tipus d'eines que anomenem intel·ligència artificial generativa, és a dir, i com bé il·lustra el seu nom, que generen un contingut o resultat d'acord amb un *prompt* (encara que tècnicament els primers siguin LLMs, és a dir, models massius de llenguatge, podem dir que generen quelcom quan s'escriuen textos).

En el nostre cas, estem parlant d'un altre tipus d'IA, molt diferent de l'anterior. Aquestes eines, que s'han arribat a anomenar febles, ja que no arriben a un raonament superior com les anteriors, són creades per resoldre una tasca molt específica. En aquest cas, la tasca que li vam voler donar és la de reconèixer els personatges identificats en estàtues i, en particular, en estàtues fragmentades, perquè és aquí a on l'estudi tradicional es trobava limitat. El tipus d'IA que es fa servir s'anomenen xarxes neuronals convolucionals, un tipus d'intel·ligència artificial especialment eficaç en el reconeixement d'imatges. En el marc d'un treball final de màster, vam desenvolupar una primera aproximació utilitzant Google Teachable Machine, una eina accessible que permet crear models bàsics d'aprenentatge automàtic sense necessitat de coneixements avançats de programació.

Per poder dur a terme aquest estudi, primer es va haver de fer una reco-



Combinació del fragment d'escultura de Llívia amb la imatge escanejada de la Llívia de Paestum del Museo Arqueológico Nacional (Madrid)

pilació d'escultures tant de Llívia com d'altres dones. Aquestes imatges, un cop aconseguides, eren complementades amb metadades de la seva procedència, persona representada, cronologia, etc. i posteriorment eren editades per tal que tinguessin el format que demana l'eina (448 x 448 pixels), i en blanc i negre per eliminar factors externs. Finalment, el nombre d'imatges va ser de 127 de Llívia i 144 d'altres exemples, que conformaven la categoria "No-Llívia".

Es van provar diferents configuracions del model, algunes que donaven millors resultats que d'altres, fins que vam trobar el que proporcionava millors resultats i que ens donava un percentatge d'encert de gairebé el 70% en la categoria de Llívia.

Els resultats d'aquesta primera fase van ser prometedors, però amb limitacions. El model va aconseguir identificar correctament el fragment d'escultura femenina com a pertanyent probablement a Llívia Drusil·la,

especialment quan es treballava amb imatges ben il·luminades i amb angles similars. No obstant això, la precisió disminuïa en condicions menys bones o quan els pentinats eren especialment similars, com en el cas d'Octàvia o Júlia, la filla d'August, amb les quals també comparteix tipologies de pentinat.

Aquesta primera experiència ens va demostrar que, encara que les eines *no code* són molt interessants en l'àmbit educatiu i com una primera presa de contacte amb aquestes tecnologies, aquestes noves eines presenten importants limitacions de rendiment per a generar uns resultats que mantinguin un estàndard acadèmic.

Vam poder veure que els resultats depenien excessivament de la qualitat i la consistència de les imatges –l'angle de presa, la il·luminació, la definició...– i que al model li costava molt generalitzar, el que significa que és massa bo classificant les imatges de mostra, tant que no és capaç de classificar imatges que no siguin aquestes. Aquesta problemàtica s'anomena *overfitting*. A més, vam poder veure que el model no era prou sensible amb els estils de pentinat, ja que no realitzava distincions entre les peces amb rínxol i les que no en tenien.

Després d'aquesta primera presa de contacte, el projecte continua cap endavant, cercant eines que ens proporcionin els resultats que necessitem. Gràcies a la col·laboració amb el Laboratori d'Arqueologia Quantitativa de la UAB, estem treballant en el desenvolupament d'una xarxa neuronal convolucional completa, creada per a la identificació de peces arqueològiques, que, mitjançant tècniques que ajudaran a alleujar la problemàtica de la falta de mostres, esperem que ens pugui donar uns bons resultats i tenir més evidències que donin suport a la teoria que, efectivament, al fòrum de *Iulia Libica* hi havia una estàtua de Lívia Drusil·la.

De totes maneres, és important destacar que la intel·ligència artificial no substitueix l'anàlisi experta, sinó que l'ha de complementar. La interpretació històrica i artística continua sent fonamental per donar context i significat als resultats tècnics. El projecte Lliv-IA exemplifica com les noves tecnologies poden dialogar amb les disciplines humanístiques, oferint noves eines per abordar qüestions arqueològiques tradicionals. Tot i que encara hi ha camí per recórrer, els resultats inicials suggereixen que aquest enfocament pot aportar perspectives valuoses per a l'estudi de l'estatuària antiga.

A la dreta, l'escultura de Lívia Drusil·la de Paestum, al MAN (Museo Arqueológico Nacional de Madrid). Tasques d'escanejat per una de les investigadores. Foto: Cèsar Carreras.



L'ús del 3D i la Intel·ligència Artificial (IA) en l'estudi de l'escultura femenina apareguda en el fòrum de Iulia Libica

La identificació de l'escultura en relació amb el topònim de Llívia

La possible identificació del fragment d'escultura femenina com Llívia Drusil·la permet reobrir la discussió sobre el topònim romà de *Iulia Libica* i de l'actual Llívia. En els darrers anys, s'ha anat acceptant la vella teoria que el nom era un compost entre una paraula llatina, *Iulia*, referent a una fundació de Juli Cèsar, i una paraula indígena, *Libica*. Pel que fa a la cronologia cesariana (circa 50 aC), tenim material ceràmic i fins i tot monedes tant al fòrum de Llívia com al Puig del Castell, ara bé, tot apunta que la fundació del fòrum la podem situar en època d'August-Tiberi (10-20 dC). Pel que fa al terme *Libica* seria, segons alguns autors, una referència a una ciutat ceretana, que es vincula a la cita de *Libenses* del Bronze d'Ascoli (89 aC), en què es parla de *turma salluitana* (unitat de cavalleria) composta per genets de tribus celtiberes juntament amb un contingent d'ilergetes que donaria suport a *Gneo Pompeu Estrabó* – pare de Pompeu el Magne. Ara bé, tradicionalment aquesta unitat de *Libenses* s'ha identificat com la ciutat celtibera de *Libia* dels Berones (La Rioja), perquè la majoria de les tribus participants en la turma eren de la vall mitjana de l'Ebre.

La segona teoria vincula el topònim al nom de Llívia Drusil·la, basant-se en la similitud del nom i que el culte de l'emperadriu Llívia va ser molt popular a la península Ibèrica després de la mort d'August (Etienne, 1958). De fet, Llívia Drusil·la té un gran nombre d'escultures a la península Ibèrica relacionades amb el seu culte, i en reconeixement de la seva figura i la d'August. D'altra banda, és la dona més representada en l'escultura de tot l'imperi romà (Bartman, 1999), i una de les poques, si no l'única, a la qual es dediquen ciutats. Com a exemple, la ciutat de *Livias* (Transjordània) fou nomenada per homenatjar l'emperadriu per Herodes Antipas; d'altra banda, Plini el Vell (NH. 6.11) parla de la ciutat de *Liviopolis* a prop del mar Negre, la ciutat d'*Augusta* que és a Adana, i finalment hi ha una inscripció a Himera que diu «*liviae augusta deae municipium*» (Llívia Augusta, deessa del municipi). Així doncs, hi ha quatre ciutats dedicades a Llívia, per la qual cosa una cinquena fundació urbana dedicada a l'emperadriu no seria gens estrany.

També cal tenir en compte la seva vinculació amb el sud de la Narbonense, ja que Llívia va acompanyar August en el seu darrer viatge a Hispània (15-13 aC) després de passar l'hivern del 16-15 aC a la ciutat de Narbona (Dio Cassio 54.19.1) (Abascal, 2006). D'altra banda, es parla d'una *mansio Liviana* (una mena de fonda) a prop de Narbona, en la seva ruta cap a Carcassona, i que es creu que estaria a prop de l'actual Douzens. També tenim una cita de Plini el Vell (NH.34.3-4) en què esmenta que el segon millor coure és l'*aes de Livianum*, procedent d'unes mines de *Livia Drusil·la* situades a prop del Roïne.



Tegula amb la marca ...]RP[... Foto: Josep Guitart.

Si continuem amb el topònim, una troballa destacada de l'any 2022 és una *tegula* (teula) amb un segell trencat que llegeix ...]R P[... Malgrat que està fragmentat, podria interpretar-se com una producció terrissera del municipi, ja que hem trobat pasteres, o sigui llocs per amassar l'argila, i *tegulae* passades de cocció a la part oriental –a l'exterior del fòrum–. Hi ha diversos exemples de *tegulae* municipals romanes amb la fórmula R(es) P(ublica), un dels casos és RPG en què la G identificaria el municipi de *Glevensium* (Gloucester), el cas de RPA en què la A identificaria el municipi *Augustanorum* (Augusta Praetoria – Aosta)(CIL V.8110) o RPIV representant a *Iuuvanium* (Santa Maria de Palazzo)(CIL IX. 6083). La nostra teula, doncs podria seguir la mateixa fórmula i indicar que era una R(es) P(ublica), si bé falten les lletres del nostre *municipium Iulia Libica*.

A l'espera de trobar altres exemples de marques en teules a Llivia amb la fórmula completa, no es descarta que la marca fos similar a les anteriors i, per tant, recollís el nom del municipi: un R(es) P(ublica) I(*ulia*) L(*ibica*).



Una de les restes trobades al fòrum llivienc, l'any 2023. El director del projecte i cate-
dràtic emèrit d'arqueologia a la UAB, Josep Guitart i Duran (a la dreta de la imatge),
analitza la peça, que és subjectada per l'arqueòleg i historiador Òscar Trullàs i Ledes-
ma. Foto: Ajuntament de Llívia.

Bibliografia

ABASCAL, J.M. (2006) «Los tres viajes de Augusto a Hispania y su relación con la promo-
ción jurídica de ciudades», *Iberia: Revista de la Antigüedad*, N. 9: 63-78.

BARTMAN, E. (1999) *Portraits of Livia: Imaging the imperial woman in Augustan Rome*.
Cambridge, U.K: Cambridge University Press.

BERNOULLI, J.J. (1886) *Römische ikonographie Die Bildnisse der römischen Kaiser: Das
julisch-claudische Kaiserhaus*, Berlin.

CARRERAS, C.; GUITART, J.; GUÀRDIA, J. LAPUENTE, P., GUTIÉRREZ, A.; DI FEBBO, R.
(2021) «El descubrimiento del fórum de Iulia Libica (Llívia) y sus vestigios escultóricos»,
Madrid Mitteilungen, 62: 430-465.

ETIENNE, R. (1958) *Le culte impériale dans la Péninsule Ibérique d'Auguste a Diocletien*.
París.

Patrimoni i memòria: el llegat barroc de la farmàcia Esteva de Llivia



*Adrià Vázquez Vives (doctor en Història de l'Art).
Institut Català de Recerca en Patrimoni Cultural (ICRPC-CERCA).*

Apunts sobre l'antiga farmàcia Esteva de Llivia

El conjunt moble barroc que es conserva al Museu Municipal de Llivia constitueix un exemple excepcional dins el panorama català, tant pel seu estat de conservació com per la singularitat tipològica de les peces que l'integren. Es tracta d'un testimoni únic en un territori on el patrimoni farmacèutic d'època moderna és gairebé inexistent, tot i que els inventaris dels segles XVII i XVIII en deixen constància en altres establiments.

Sobre l'origen del conjunt moble de la farmàcia Esteva de Llivia, que durant temps s'ha situat a l'època medieval, les darreres recerques n'han matisat algunes qüestions. Ara sabem que la botiga que ha arribat als nostres dies començà a funcionar durant les primeres dècades del segle XVIII. Aquesta cronologia, que ens situa de ple en l'època del barroc, ja s'intuïa en bona part per l'estètica que presenten els elements preservats: el *cordialer* i les caixes policromades.

Sabem segur que la família Esteva es posà al capdavant d'una farmàcia a Llivia cap al 1720, fet ja intuït per Domènec Miquel i Serra als anys vuitanta i confirmat per la documentació de l'arxiu familiar conservat al Museu Municipal de Llivia. El farmacèutic era Jaume Esteva Sala, nascut a inicis del segle XVIII, fill de Nicolau Esteva, botiguer i candeler de Bellver, i de Jerònima Sala, filla de l'apotecari Jaume Sala, també de Bellver. Una concòrdia localitzada en aquest arxiu revela que Jerònima i el seu fill reberen la «botiga d'apotecari» de mans de la germana de Jerònima, que havia adquirit del pare. Tot i això, no es pot descartar que Jaume Esteve



Armari *cordialer* de la farmàcia Esteva de Llívia. Museu Municipal de Llívia. Foto: Adrià Vázquez.

ja n'hagués assumit la gestió abans, ja que el seu nom figura als llibres més antics i se l'identifica com l'autor del *Llibre Copiador o Manual de 1725*, on anotava receptes, productes venuts i els clients.¹

L'origen del mobiliari és desconegut i tampoc no se sap qui el va encarregar. Les seves característiques formals permeten situar-lo dins una cronologia prou acotada. Probablement, l'objecte que més clarament es pot identificar és el *cordialer*, el moble més destacat de la botiga, on se solien guardar els pots amb flors cordials i que acostumava a ocupar un espai central dins l'establiment. La primera notícia documental que fa una referència explícita al moble de la farmàcia Esteva és de l'any 1834, moment en què se'n va efectuar la restauració, en temps de Bru Esteva i Cassí.²

Aquest, però, no és l'únic *cordialer* conservat al Museu de Llivia. Un segon moble s'exposa a l'interior de les sales i prové de la farmàcia Martí. Aquest va pertànyer a la farmàcia de Josep Martí i Terrada (1837-1917), però la documentació de la seva biblioteca indica que part d'aquest material –i, per tant, probablement també el *cordialer*– procediria de l'antiga farmàcia Barral de Puigcerdà, activa durant la primera meitat del segle XVIII.³

Ambdós *cordialers* comparteixen una estructura de petit altar, amb característiques pròpies del barroc «salomònic» (1680-1720); és a dir, estan formats per una fornícula central i columnes salomòniques ornamentades. Al de Llivia hi apareixen ceps, pàmpols, animalons i angelets, mentre que al segon aquests elements són substituïts per roses i tiges florals, fet que ha suggerit una possible reutilització de peces procedents d'un petit altar dedicat a la Mare de Déu del Roser. Aquestes coincidències estilístiques permeten relacionar ambdós mobles amb el taller dels escultors Josep i Pau Sunyer, hereus de la tradició retaulística manresana i figures clau en la difusió d'aquest llenguatge artístic al nord-est del Principat a finals del segle XVII i inicis del XVIII. La seva presència no implica que se'ls hagi d'atribuir cap dels dos mobles, però sí que podrien haver estat treballats en un entorn molt proper.⁴

¹ Les informacions i referències aportades en aquest estudi són fruit de la recerca efectuada per l'ICRPC a través d'un conveni amb l'Ajuntament de Llivia i el Museu Municipal de Llivia (2022), una part de les quals fou publicat en l'article: Vázquez Vives, Adrià (2023), «La farmàcia Esteva de Llivia i el conjunt moble d'època moderna (s. XVII-XVIII)», Revista ERA, p. 63-78, que recollia la comunicació de les V Jornades d'Estudis Comarcals de la Cerdanya, celebrades l'octubre de 2022. Si no s'indica el contrari, les informacions inèdites relacionades amb el conjunt barroc de l'antiga farmàcia provenen d'aquesta publicació.

Aquesta estètica «barroca» és menys evident en el conjunt de vint-i-vuit caixes policromades que s'han conservat. Totes presenten una decoració pictòrica basada en la representació de figures hagiogràfiques i històriques que sovint poden ser identificades a partir dels atributs iconogràfics amb què es mostren.⁵ Actualment, ha estat possible identificar-ne amb seguretat vint-i-dues: set apòstols, quatre sants, vuit santes i, finalment, un personatge que es creu relacionat amb el món de la botànica.⁶ La iconografia d'aquestes caixes de farmàcia revela una estreta connexió entre els patrons sagrats i la pràctica farmacèutica, amb sants com Cosme i Damià, Joan Evangelista o Maria Magdalena vinculats directament a la medicina, els remeis i la protecció dels apotecaris. D'altra banda, sembla existir en alguns casos una relació entre la iconografia i les propietats vegetals del contingut de les caixes. Un dels exemples més clars és la vinculació entre la flor de saüc –utilitzada com a remei per a la irritació ocular i la conjuntivitis– i el martiri de santa Llúcia, representada a la caixa pertinent. Aquesta correspondència entre imatge, substància i ús medicinal semblaria haver estat un criteri fonamental en la seva concepció.

Aquest conjunt de Llivia, a més, presenta notables analogies formals amb dues caixes conservades al Museo Nacional de Artes Decorativas de Madrid, que comparteixen la mateixa estructura bàsica: un retrat frontal emmarcat dins un cercle daurat i amb una cartel·la inferior que indica la substància que contenen. No es pot afirmar que provenguin del mateix taller, però la comparació entre ambdós conjunts apunta, tanmateix, un model artesanal comú, difós arreu i seguit de manera sistemàtica.

Es tracta d'un grup de caixes –les de Llivia– d'una qualitat correcta, que se situa dins dels canons del seu temps i context. En general, es conserven en un estat notable, tot i que la majoria presenten modificacions posteriors. No es conserva cap informació que permeti saber qui les va encarregar ni en quin moment. Només podem vincular-les, de manera hipotètica, amb les «divuyt capses de adroguer acolorades de vert y vermell bonas» que apareixen en l'inventari de la botiga de Nicolau Esteva, pare de Jaume Esteva. La descripció de les caixes no correspon a la iconografia actual, però podrien haver estat aprofitades i reddecorades per al nou establiment de Llivia.⁷

² Aquesta notícia fou localitzada per Gerard Cunill, director del Museu Municipal de Llivia: *Libro de Caxa*, número 526.

³ Gràcies a l'inventari realitzat per l'arxiu la propietat d'aquests llibres era de Pere Barral (doc. 1707), fill del també apotecari Genís Barral (doc. 1707-1727). Pere Barral figurava el 1707 com a «aprenent d'apotecari», i és presumible que molts dels llibres que tenia a la seva biblioteca els hagués adquirit del seu pare. ACCE. 2825. Francesc Raurez, llibre de testaments i codicils, 1685-1734, f. 201.

El mobiliari farmacèutic d'època moderna: tradició i singularitat

El mobiliari de farmàcia nasqué amb una finalitat pràctica: facilitar la feina de l'apotecari. La seva forma evolucionà segons les necessitats de l'ofici i, a partir del segle XVII, incorporà també elements ornamentals amb motivacions culturals i religioses. La seva configuració responia al contingut: drogues i substàncies d'origen vegetal, animal o mineral, conservades en recipients de ceràmica o vidre, sovint agrupats dins armaris i caixes més grans per garantir-ne la classificació i l'ordre. L'adequació dels objectes a la naturalesa del seu contingut era determinant en la seva configuració.

La varietat tipològica, per tant, era àmplia, i anava des de mobles petits fins a armaris fets a mida, amb graus diversos d'ornamentació segons el tipus d'establiment i els recursos disponibles. Entre els més comuns hi havia prestatgeries, arquimeses amb calaixets, *cordialers* i mobiliari transportable. Aquests mobles contenien pots, gerres i albarels de ceràmica, així com ampolles, fioles i porrons de vidre, molts dels quals presentaven motius ornamentals que embellien el conjunt, com ho exemplifica l'inventari de 1767 de la farmàcia del col·legi de San Ignacio de Valladolid.⁸

A Catalunya es conserven exemples destacats, com els armaris policromats de Solsona i Guissona (segle XVII), amb imatges dels sants Cosme i Damià; el moble de la farmàcia Cusí del Masnou, procedent del monestir de Nájera, o el de l'antic Hospital de Santa Caterina de Girona. També hi ha nombroses col·leccions disperses entre museus i institucions, com el Museu Cusí del Masnou, el Museu Frederic Marès, el Museu Etnològic i la Facultat de Farmàcia de Barcelona, així com la Reial Acadèmia de Farmàcia, amb un valuós conjunt de caixes policromades.⁹

⁴ Per a la vida i obra dels escultors i la seva trajectòria a la Catalunya Nord, vegeu els estudis de Teresa Avellí (2003, 2020). Una notícia interessant i que ha portat a vincular l'escultor Pau Sunyer amb el moble és la seva presència en el Manual de 1725. En diverses ocasions, entre 1729 i 1730, hi llegim a Pau Sunyer i Raurell adquirint medicaments per a les seves filles.

⁵ L'autoria d'aquestes pintures és encara desconeguda. La recerca efectuada sobre la producció artística d'aquest període només permet mostrar un breu llistat de noms d'artesans d'aquell moment a la Cerdanya. Vegeu Miralpeix, Francesc; Agustí, Francesc (2021), *Les pintures de Sant Climent de Tallorta*. Girona: Institut Català de Recerca en Patrimoni Cultural, p. 106-107.

⁶ Hi veiem representades les figures de sant Joan Evangelista, santa Madrona, santa Caterina, sant Tomàs apòstol, sant Jaume, santa Magdalena, sant Mateu, sant Maties, sant Pere, sant Francesc d'Assís, sant Cosme, sant Damià, santa Llúcia, sant Pau, santa Cecília, santa Clara, santa Úrsula i santa Agnès. El darrer personatge podria correspondre a Joseph Pitton de Tournefort (1656-1708) o bé al botànic italià Pompilio Tagliaferri, identificació que sembla especialment plausible gràcies a paral·lelismes iconogràfics amb altres representacions d'època.





A la Cerdanya del segle XVIII, la documentació permet saber que la farmàcia de Llivia no era un cas aïllat. L'apotecaria dels Esteve formava part d'un teixit professional en el camp sanitari molt actiu. Els fons notariais permeten constatar l'existència de diverses famílies d'apotecaris amb llarga tradició, com els Piguillem i els Caralps de Puigcerdà, documentats des de mitjan segle XVII, o els Barral i els Vidal, presents encara a mitjan segle XVIII. A Bellver destaca la figura de Francesc Saló i de Sebastià Maurell, mentre que a Llivia hi ha notícia d'especiers com Galderic Bada. La presència d'aquestes nissagues s'entrellaça amb matrimonis i llaços familiars que reforçaven la continuïtat de l'ofici, com el cas dels Molas de Camprodon o les unions entre els Vidal i altres famílies locals.

Al costat dels apotecaris hi havia també cirurgians, com Joan Baptista Bonans, Rafael Vigo, Cristòfol Cot, Gil Serra o Bartomeu Serra, i metges

⁷ Arxiu Comarcal de la Cerdanya, 2826, Fons notarial, Francesc Raurer, inventaris, 1686-1732, s.f.

Imatge: Caixa procedent de la farmàcia Esteve de Llivia, amb la representació de santa Úrsula. Col·lecció privada. Foto: Adrià Vázquez Vives.

com Pere Pons o Jaume Morer, que completaven el panorama sanitari de la comarca. Aquest conjunt de noms i oficis evidencia que, entre finals del segle XVII i les primeres dècades del XVIII, la Cerdanya disposava d'un nombre considerable de botigues i professionals de la salut, la qual cosa confirma que la farmàcia Esteva s'inseria dins d'una xarxa més àmplia i dinàmica de pràctica mèdica i farmacèutica al territori.

La recerca com a eina per a la reconstrucció històrica

Els inventaris notariais dels segles XVII i XVIII permeten reconstruir el contingut de les botigues d'apotecaris i droguers amb armaris, pots, caixes, balances o morters i mostren com la varietat de peces depenia de la dimensió i prestigi de l'establiment.

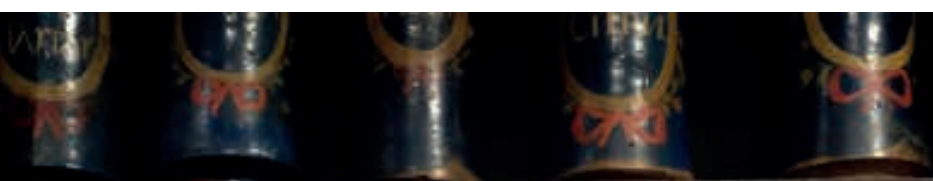
La descripció dels inventaris prioritzava sovint els medicaments i el seu valor, però també es detallaven els recipients, el mobiliari i, fins i tot, obres d'art i escultures que revelen el prestigi social dels apotecaris. Alguns d'aquests establiments oferien, a més dels preparats mèdics, productes d'especieria —com pebre, safrà o sucre—, confiteria —mel, xarops i conserves— i fins i tot pigments per a pintors, cosa que amplia la dimensió econòmica del seu ofici. L'inventari de Jaume Vilaginés (Sant Llorenç de Morunys, 1704) n'és un exemple clar: s'hi documenten tant drogues simples com nombrosos potets amb fórmules complexes, així com substàncies habituals als tallers de pintura, com verdet, bol d'armeni o làmines d'or i plata.¹⁰

Altres inventaris, com el de Maria Paula Fàbregues (Lleida, 1747), mostren la varietat dels productes disponibles: fins a 272 específics distribuïts en 25 categories diferents, entre xarops, ungüents, pols cordials, olis, tintures, arrels, gomes i esperits destil·lats, tots correctament classificats en pots de ceràmica, ampolles i caixes policromades.¹¹ A Manresa, l'inventari d'Onofre Tries (1617) descriu una botiga rica en mobiliari i productes, amb

¹⁰ López Campuzano, Julia (1998) «Muebles de Farmacia en Madrid», *Revista de arte, geografía e historia* (I), p. 509-25; i Beltrán de Heredia Bercero, Julia (2011) «Els objectes del món de la medicina i la farmàcia», *Medicina i farmàcia: Barcelona 1700*, col·lecció La ciutat del Born, editat per Institut de Cultura, Barcelona, p. 267-303.

¹¹ Vegeu l'estudi de López Campuzano, Julia (1998), «Muebles de Farmacia en Madrid», *Revista de arte, geografía e historia* (I), p. 509-25 i Carmona i Cornet, Anna Maria, i Juan Esteva de Sagrera (2018), «Macro inventario del Patrimonio Farmacéutico Catalán», *Ciencia y profesión: el farmacéutico en la historia*, Sevilla: Universidad Internacional de Andalucía, p. 467-480.

Imatge dreta: Caixes policromades procedents de la farmàcia Esteva de Llivia, Museu Municipal de Llivia. Foto: Adrià Vázquez Vives.



PAPCIV. PEGS



SAN. ASPER



ECAP. VEN



Flor. Cordi



SUB. ELLSOP



FOL. SEMN



42 calaixos policromats, tres armaris, un *cordialer* central amb 102 capsetes per a medicaments cordials i una notable decoració religiosa amb quadres i escultures dels sants Cosme i Damià.¹² Aquest tipus de *cordialer* recorda els conservats a les farmàcies de Llívia i Puigcerdà, estructurats com una fornícula amb columnes i lleixes per contenir pots de vidre. I encara podríem afegir recerques recents que continuen aportant informacions interessants per a descobrir les interioritats d'aquelles botigues setcentistes, com les que ofereixen els inventaris d'apotecaris de Mojà dels segles XVII i XVIII: en alguns d'aquests, es fa esment del moble *cordialer*, majoritàriament de fusta i, de vegades, «daurat».¹³

La documentació dels arxius de Puigcerdà revela també l'existència de botigues d'apotecaris, on, tot i no ser gaire exhaustiva en la descripció, també s'intueix com devien ser de decoroses. El de l'apotecari Andreu Pagès (1706), per exemple, descriu una botiga «tota guarnida», amb arquimeses plenes de calaixets amb clau, pots, caixes i una petita biblioteca de llibres sobre herbes i farmacopea.¹⁴ Igualment, s'hi documenten nombroses obres religioses, fet que confirma el lligam entre l'ofici farmacèutic i el prestigi social. Altres exemples, com el de Francisco Pons (1681), adroguer de la mateixa localitat, o el del metge Jaume Vidal (1714), mostren la importància dels recipients pintats, dels utensilis de treball i de les biblioteques mèdiques: en el cas de Vidal, fins a 144 llibres de medicina i filosofia, juntament amb un ric conjunt pictòric i escultòric de caràcter religiós.¹⁵ Aquests inventaris permeten entendre amb detall l'organització de les botigues, la varietat dels productes i l'abundància d'estris i mobiliari, però també evidencien el paper central que tenia la decoració com a expressió de prestigi. A través d'aquests documents, és possible reconstruir no només la cultura material de les farmàcies d'època moderna, sinó també la seva funció com a espais de producció, comerç i representació social.

En el seu conjunt, la farmàcia Esteva de Llívia és un testimoni excepcional del patrimoni farmacèutic barroc a Catalunya i a Europa, tant per la seva

¹⁰Guerrero i Sala, Lluís, i Jaume Adam i Vidal (2014), «La nissaga d'apotecaris Vilaginés de Sant Llorenç de Morunys al Solsonès (s. XVIII)», *Gimbernat: Revista d'Història de la Medicina i de les Ciències de la Salut*, vol. 61, 51-73

¹¹Camps i Surroca, Manuel, i Manuel Camps i Clemente (2012), «El metge Gabriel Fàbregues i la seva descendència. Inventari d'una farmàcia de Lleida de 1747», *Gimbernat: Revista d'Història de la Medicina i de les Ciències de la Salut*, vol. 58, p. 43-60.

¹²Cornet i Arboix, Ramon (1997), «Inventaris d'apotecaries manresanes del segle XVII», *Gimbernat: Revista d'Història de la Medicina i de les Ciències de la Salut*, vol. 27, p. 25-29.

¹³Riera i Fonts, Carles (2021), «Els inventaris d'apotecaries de Mojà (segles XVII-XVIII)», *Modilianum: Revista d'estudis del Moianès*, n. 65, 2021, p. 5-34.

¹⁴ACCE, 3054, Joan Baptista Rossell, concòrdies i inventaris, 1698-1727, s.f.

Suf quatre brachy grans ab les parij, i' l'oy clauy.
 Suf des esquimieray de neques obradoy ab les calang, i' parij, i' clauy.
 Suf un calang.
 Suf quatre brachy des d'espallay, i' des d'ling.
 Suf tres lambell.
 Suf una taula d'neques ab una latifa.
 Suf simit d'ey d'pilar.
 Suf tres manifestat, i' des matolany.
 Suf una pastida d'hana per fer un matolany.
 Suf du caditoy d'neques guarnidoy ja bradoy.
 Suf una cadira d'neques d'funa, i' des d'vizora.
 Suf des caditoy ruy guarnidoy i' altre caditoy d'funa.
 Suf una ruyca d'trey paluy.
 Suf una mesura, i' una romana.
 Suf ~~des~~ vine quadroy grans, d'neques d'pichy ab differentz figuray
 matolany.
 Suf des figuray d's. Christo. la lora ab peu, i' la altre luy alt.
 Suf la figura d'la onare. d'leu d'la onagrio solredorada.
 Suf la figura d's. Joan Baptista d'victu.
 Suf tres graday embraicadoy.
 Suf vine i' tres plat d'parij pichy.
 Suf tiz plat d'parij onirany.
 Suf una barina gran ab un fany d'parij.
 Suf un yho gran, tres pichy, i' les tendellay d'parij.
 Suf tres sandaletoy des d'bruy, i' un d'hauc.
 Suf des baivay d'hauc.

Detall de l'inventari de l'apotecari Andreu Pagès (1706). ACCE, 3054, Joan Baptista Rossell, concòrdies i inventaris, 1698-1727. Foto: Adrià Vázquez Vives.

singularitat artística com per l'excel·lent estat de conservació. Activa des de principis del segle XVIII fins al 1926 i integrada al Museu Municipal el 1965, la farmàcia ha preservat gairebé tot el seu mobiliari original, fet que la diferencia d'altres conjunts procedents d'àmbits conventuals o hospitalaris. Avui, l'estudi del mobiliari constitueix una part fonamental de la memòria material de la professió farmacèutica i evidencia el valor patrimonial d'un ofici molt present a la Cerdanya, però del qual han desaparegut la majoria d'exemples. Des d'una perspectiva historicoartística, al mateix temps, el conjunt reflecteix la dimensió artesanal i artística del mobiliari farmacèutic, i el situa dins del context de les arts del barroc català més enllà dels grans retaules.

¹⁵ ACCE, 2741, Nicolau Ginesta, inventaris, 1669-1703, f. 13 (Francisco Pons); ACCE, 3054. Joan Baptista Rossell, concòrdies i inventaris, 1698-1727, s.f. (Jaume Vidal).

Els Goigs de Sant Guillem, patró de la vila de Llivia



Jaume Bragulat Bertran
(músic i gestor cultural).

La llegenda i enregistrament dels Goigs de Sant Guillem

Entre les diferents tradicions que els devots de Cerdanya han fet córrer sobre Sant Guillem contenen, segons diu la llegenda, recollida per mossèn Cinto Verdaguer, que:

Guillem era un capellà, altres volen que fos solament un estudiant, fill d'envers Tolosa, qui captant entrà a Espanya per la vall del Querol, es dirigia en pelegrinatge cap a Sant Jaume de Galícia. En passar per Isòvol emmalaltí i, sentint-se morir, demanà per una capella dedicada a Sant Jaume el Major on pogués satisfer la seva ardenta devoció; li indicaren la capella de Sant Jaume d'Alf, que hi havia en un llogaret, entre les poblacions d'Alf i Olopte en la solana de Cerdanya, i a cosa de mitja hora d'Alp i, després de pregar-hi, morí d'una pestilència que allavors regnava.

Fou enterrat al cementiri allí mateix i passat un temps, una dona vegé una gran resplendor sobre el seu sepulcre, una dona cega ho sentí contar, s'hi encomanar devotament i recobrà la vista. Fins allavors lo sant jeia, com altra gent, terra enllà, mes lo desenterraren per donar-li un sepulcre millor dins el temple sant; més aquell cementiri era arroconat i desconegut.

Déu, que estima els sants, feu donar avís a dos nobles de Llivia que l'anessin a treure d'aquell llogarret i se l'enduguessin a sa vila on seria més conegut i honorat. Aquells dos nobles una nit van rebre una inspiració divina i emprengueren la marxa abans que es fes de dia per tal que la gent d'Alf se n'avisés. Lo temple estava obert de bat a bat, com esperant els autors del piadós lladrocini. Prengueren les sagrades relíquies, a excepció del cap, que per descuit d'ells o per voler de Déu es quedà a Sant

Jaume d'Alf. Fugiren a més córrer enriquits amb tan preciosa càrrega i quan la llum del dia descobrí la feta, ja havien passat lo Segre. Los d'Alf, a obrir los ulls, prou cuitaren també, i, deixant lo caminar pel córrer, prou seguien d'a prop les petjades dels llivissencs; a la vora del Segre vingué d'un badall de grill que no els aconseguissen; més justament en aquell punt revingué el riu i creuats de braços i sense poder fer un pas, s'hagueren de mirar com los altres s'enduïen llur tresor. En arribar les santes relíquies a la Prada de Llivia s'enfeixugiren i no volgueren sortir d'allí, fins i tant que els llivissencs feren promesa de bastir-hi la capelleta que encara hi ha avui dia amb lo nom de Sant Guillem.

Allí mateix anà prendre'n possessió el rector de Llivia, seguit de sos parroquians, duent-se'l en processó a l'església de la vila, on està guardat encara i tancat amb set claus. Ara, quan en temps de pregàries per sol o pluja o per altra calamitat, los llivissencs trauen de la parròquia el cos de sant Guillem, lo posen en sa capelleta de la Prada, i dos homes li fan sentinella de dia i quatre de nit, per haver-hi la tradició de que els pagesos d'Alf vindran a reprendre lo que ells creuen llur.

Jacint Verdaguer

Tot això està explicat en el text anònim dels Goigs de Lloança que, el tercer diumenge de juny, Llivia canta i dedica al seu patró, Sant Guillem Confessor. Sembla que aquest culte data de molt abans de l'any 1250, segons relata el pare Antoni Vicenç Domènec (1553-1607), en un llibre editat el 1630.

En un treball de recerca efectuat pel qui fou alcalde de Llivia de 1979 a 1987, Valentí Surià, ens diu que al llibre d'actes de l'Ajuntament de Llivia, no és fins al maig de 1822 que hi figuren les primeres rogatives a Sant Guillem; podria ser que a l'arxiu parroquial n'hi hagués hagut constància d'anteriors, però l'arxiu va desaparèixer l'any 1936 durant la Guerra Civil. Alguns dels episodis de rogatives són causats principalment per sequera, d'altres per excés de neu o de pluja, per això els Goigs demanen “*aigua del cel*” o “*favors del cel*”.

He buscat documents on hi hagués el text i he escoltat la melodia dels Goigs que es canten actualment a la processó. Pel que fa al text, n'he trobat diversos exemplars amb diferències insignificants. El més antic, imprès a Puigcerdà l'any 1838 a la impremta Abadal, està escrit en català antic; per exemple a la tornada diu “*alcançau aygua del cel*”, d'aquí ve amb tota seguretat que en l'actualitat es canta “*alcanceu*”; en un altre document en lloc d’“*alcanceu*” diu “*abasteu*”. El darrer document trobat data de l'any 1962. El text consta revisat per Ricard Vives i Sabaté, i és

aquest text el que va deixar escrit mossèn Cels Duran, rector de la parròquia de Llívia entre 1961 i 1982, i és el que avui es canta a la processó.

Pel que fa a la música, no hi ha gran cosa documentada, només en un dels Goigs impresos localitzats, mossèn Josep Maideu i Auguet (1893-1971) va fer una melodia que no té res a veure amb el cant tradicional i que s'interpreta actualment. Als fons que vaig consultar no he trobat cap informació que ens situï als orígens d'aquesta melodia.



Els integrants del cor que van enregistrar els Goigs de Sant Guillem, davant l'ermita de Sant Guillem, a Llívia. Foto: Teresa Vilarrubias.

Amb l'objectiu que no es perdi la tradició, ja que cada cop queden menys vilatans que coneguin el text i la música dels Goigs de Sant Guillem, vaig decidir fer aquest enregistrament.

Tant pel que fa al text, com a la melodia, m'he permès de modificar alguna paraula massa antiga (i en desús) i el valor d'algunes notes per tal de respectar la prosòdia i la concordança en el context. Atès que els diferents documents consultats n'hi ha que es demana "*favors del cel*" i altres "*aigua del cel*", he alternat aquestes peticions a les tornades. També hi he afegit un acompanyament d'orgue, inclòs en aquest enregistrament, per tal de donar als Goigs un efecte més solemne.

Els Goigs de Sant Guillem de Llivia expliquen, una història de fe, identitat i memòria col·lectiva. A través de melodies que han perdurat amb el temps i de textos que s'han transmès de boca a orella. Aquesta petita mostra del repertori sacre català revela com una comunitat de muntanya ha sabut conservar i resistir, gràcies a la memòria viva dels habitants i a la voluntat de mantenir un vincle entre passat, present i futur, la devoció cap a la seva figura patronal tot convertint-la en patrimoni.



Una imatge de l'enregistrament dels Goigs, a l'església de Nostra Senyora dels Àngels de Llivia. Foto: Ajuntament de Llivia.



Altar de Sant Guillem, a l'església de Llívia, i les urnes amb les seves despulles. Foto: Jaume Bragulat.

Text dels Goigs de Sant Guillem

Als qui reclamen a Vós
sens cap dubte ni recel,
ALCANCEU AIGUA DEL CEL
SANT GUILLEM MOLT GLORIÓS.

De França a Espanya arribàreu
peregrinant solitari
de Sant Jaume al Santuari,
més d'Isòvol no passàreu,
a Cerdanya us quedàreu
per patró prodigiós.

En el lloc d'Alf visitàreu
a Sant Jaume amb alegria;
tal fou vostra malaltia
que allí la vida acabàreu,
en el cel ressuscitàreu
triomfant i poderós.

Els d'Alf amb gran amor
vostre cos sant sepultaren,
davant l'església us posaren,
més no volgué el Senyor
s'ocultés la resplendor
de tresor tan preciós.

Quan al sepulcre arribaren,
a vius impulsos d'amor,
dues cegues que amb gran fervor
vostra protecció imploraren,
la vista prompte alcançaren
aclamant-vos portentós.

Vist el miracle obrat,
vostre cos desenterraren
i a l'església el portaren,
amb molta solemnitat,
i a una arca col·locat
amb fe i amor fervorós.

Vostra fama divulgada,
els nobles de Llivia anaren
al lloc d'Alf, d'on portaren
vostra relíquia sagrada.
Els perseguí amb fúria airada
el poble armat i furiós.

Havent vós, Segre passat,
davant Onzès es pararen.
Els contraris no passaren
perquè el riu alterat
els impedí amb brevetat
tornant-se molt cabalós.

Amb solemne processó,
eixa vila amb alegria
rebé son bé, llum i guia
amb gran veneració.
Premieu tal devoció
mostrant-vos molt pietós.

De tots pecats remissió,
piadosos dos Sants Pares
concediren als confreres
que en qualsevol ocasió,
amb vera confessió
contrits recorren a vós.

Sempre en la necessitat,
protector universal
d'eixa vila tan lleial,
confessem haveu estat
en temps de gran sequedat
fer tornar el temps plujós.

Puix sou amb Déu poderós
i us preguem amb gran zel
ALCANCEU FAVORS DEL CEL
SANT GUILLEM MOLT GLORIÓS.

música: Jaume Bragulat Bertran

Es Goigs de Sant Guillem, patró de la vila de Llívia

Els Goigs de Lloança: una tradició de devoció popular

Els Goigs de Lloança són una de les expressions més autèntiques i arrelades de la religiositat popular catalana. La seva funció principal és lloar, venerar i demanar favors a una figura religiosa. Són peces musicals i literàries que combinen la poesia amb la música, i que han estat cantades per generacions de fidels en diversos actes litúrgics i festius. Generalment, es canten en processons, davant de l'altar on habitualment hi ha una relíquia, ermita o santuari dedicat al sant o santa als quals se li atribueixen fets miraculosos... Els goigs tenen un caràcter narratiu i descriptiu on la tradició i la llegenda conviuen amb la història i la vida del sant.

Segons la definició que en fa Ignasi Moreta: *“els goigs són uns cants religiosos de lloança i petició adreçats a Déu per mitjà normalment d'alguna mediació mariana, angèlica o santoral, d'acord amb unes característiques literàries i musicals que els singularitzen entre els diversos gèneres de poesia religiosa popular conreats als territoris de parla catalana”*.

La pràctica de cantar els goigs s'ha mantingut en diversos indrets del territori català com a mitjà per consolidar els vincles entre la comunitat i la fe. Aquesta tradició ha sobreviscut al llarg dels segles i ha anat adaptant-se a les diferents èpoques i contextos socials, i avui dia es continua mantenint com a element important dins de la cultura popular catalana. Dels diferents estudis que s'han fet, el treball de J. Ayats, J. Ferrando, E. Lobo, en el seu llibre “El cant i les melodies tradicionals dels goigs” diuen que: *“s'ha pogut determinar els límits geogràfics dels goigs des de la Mediterrània fins a Amèrica i les Filipines i amb una varietat de llengües que es canten, català, castellà, sard, occità, eusquera, nàhuatl (costa mexicana del Pacífic), tagàlog, ilocano, cebuà, i ilongo, (Filipines) a part de pocs exemples en francès i de l'oració final en llatí”*. Actualment, a la Biblioteca de Catalunya n'hi ha censats uns trenta mil.

Els orígens dels goigs es remunten a l'Edat Mitjana, quan el sentiment religiós estava profundament arrelat en la vida diària de les persones. En aquells temps, la música i la poesia eren eines més efectives per a la transmissió de la fe, especialment entre aquells que no sabien llegir ni escriure. Els goigs es van desenvolupar com una forma de devoció i pregària col·lectiva que feia servir la música i la paraula per a lloar els Sants, la Mare de Déu i Jesucrist. La paraula “goig” ve del llatí *gaudium*, que significa joia, plaer o alegria.

Al segle XIII el trobador Guiu Folquet (1202-1268), que més tard va ser

el papa Climent IV, va ser el primer a escriure una composició en honor a la Mare de Déu, set escenes de la seva vida (*Septem gaudia*), i en lloc d'utilitzar el llatí ho va fer en provençal, llengua pròpia dels trobadors. Els *Septem gaudia* de la Mare de Déu, *Els set goigs* de la Verge Maria, són set moments de joia que fan referència a diversos passatges de la seva vida que solen incloure l'Anunciació, la Visitació, la Nativitat de Jesús, la Presentació al Temple, la Sagrada Família a Egipte, la Verge al Temple, Assumpció de Maria al cel, entre d'altres.

La primera de les *Cantigas* de Santa Maria d'Alfons X de Castella (1221-1284) diu: “*Esta é a primeira cantiga de llor de Santa Maria emetando os VII goyos que ouvre de seu filo*”. I entre el 1396 i 1399, tenim a *El llibre vermell de Montserrat* on hi ha deu cants, vuit en llatí, un en occità i un en català: “*Los set goigs*” dedicats com diu el títol als *Septem gaudia*, probablement aquest cant és el més antic que es conserva en català. Podríem dir que aquests serien els orígens dels goigs tal com els coneixem actualment.

El seu creixement i popularització es van consolidar en els segles XVII i XVIII i coincidint quan es van imprimir i difondre àmpliament com a part dels actes de veneració popular, els goigs es van fer més accessibles arribant a un públic més ampli. Amb l'augment de la producció de llibrets i la difusió de la música popular, els goigs van esdevenir una part integral de la vida religiosa i festiva de les comunitats.

En un full imprès dels goigs trobem dins d'una orla, a la part superior el nom i la imatge de la devoció i a sota, el text dels goigs distribuït en dues o tres columnes i que acaba amb una oració en llatí que li dona el valor litúrgic. Al final hi figura el nombre d'indulgències concedides als devots del sant, i a tots els que “*cantaran llegiran u oiran llegir aquests goigs*”. En aquesta època, van deixar de ser només una pràctica de l'església i van començar a ser part de la cultura popular.

Els goigs tenen característiques definides que els distingeixen d'altres formes de composicions poètiques. La seva estructura segueix una mètrica i rítmica ben concreta. Cada goig es compon de diversos versos dividits en *estrofes* que segueixen un esquema rítmic regular, la qual cosa facilita la seva memòria i el seu cant. La forma més comuna és la d'*estrofes* amb sis versos de vuit síl·labes, tot i que també n'hi ha amb altres mètriques. A més, els goigs solen tenir un cor repetitiu, *tornada*, amb dos versos, que es canta al final de cada estrofa, i que reforça el missatge de lloança i devoció. A l'inici i al final hi ha el que s'anomena *endreça*, que amb una petita variant es compon de dos versos juntament amb la *tornada*.

La temàtica, com ja hem dit, gira al voltant de la veneració de figures religioses, solen expressar agraïment per les gràcies rebudes, sol·licitar favors o intercessions i lloar les virtuts de la figura venerada. L'objectiu és sempre reforçar la relació entre el fidel i la divinitat a través de la música i la paraula. Els goigs tenen una gran importància dins de la devoció popular, ja que han estat una manera accessible i senzilla perquè la comunitat pugui expressar la seva fe. Les celebracions religioses en què s'interpreten solen ser les considerades festivitats litúrgiques importants. La participació en el cant fomenta un sentiment de comunitat i de cohesió entre els fidels.

Una de les característiques essencials dels goigs és la seva vinculació amb la música. No només són textos poètics, sinó que estan acompanyats de melodia per ser cantats en comunitat. Les melodies, sovint senzilles i accessibles, s'han transmès de generació en generació. La melodia sol ser alegre i lleugera, la qual cosa facilita la participació activa del poble en el seu cant. Les composicions musicals varien, però, de manera general, la música ha estat composta en tons majors que creen una sensació d'alegria i celebració. Molts dels que es canten actualment són composicions antigues que han resistit el pas del temps i que encara es continuen interpretant en esglésies i poblacions de tot el territori.

Malgrat els canvis socials i culturals, els goigs continuen sent una part viva de la tradició popular catalana. Tot i això, l'interès per aquestes peces s'ha anat perdent amb el temps i les noves generacions desconeixen aquesta tradició.

Els esforços de preservació i difusió de la música i la literatura dels goigs es duen a terme a través de diverses institucions culturals o religioses i particulars amb l'objectiu de connectar les noves generacions amb el seu patrimoni cultural i religiós, en aquest sentit cal destacar els primers investigadors del gènere: Lluís Romeu (1874-1937), mestre de Capella de la Catedral de Vic, Francesc Baldelló (1887-1977), mestre de Capella de Sant Just i Pastor de Barcelona i de l'Associació Amics dels Goigs l'any 1922.

Els goigs són, probablement, l'expressió poètica musical de més repercussió històrica sorgida de la nostra cultura.

Calixte Freixa, arquitecte cerdà, ciutadà de Llívia

Aquest article se centra en l'obra i la vida política de Calixte Freixa a Llívia, com a arquitecte i com a alcalde. Els lectors que no hagin sentit a parlar gaire d'aquest arquitecte, trobaran a final de l'article una cronologia que els donarà l'abast de la importància d'aquest personatge per a la Cerdanya, per al Pirineu i per a tot Catalunya.



Joan Peitx Junyent
(historiador).

Tenint en compte que l'arquitecte o mestre d'obres Calixte Freixa es va establir a Llívia (almenys des de 1884¹) i hi va viure fins a la seva mort, després de trenta-sis anys (1920), seria estrany que no hagués deixat empremta a la vila de l'enclavament. Havíem de seguir la seva empremta o el seu rastre per les actes municipals i per la premsa cerdana d'aquella època per descobrir (amb certa excitació d'investigador, ho haig de confessar) que Freixa ens va deixar també peces del seu enginy i del seu talent a Llívia.

El primer indici ens va arribar per la memòria oral i familiar de dues famílies llivienques, la família Agustí (de cal Venanci) i la família Bragulat Bertran (de cal Rita Porta). Totes dues ens confirmen allò que l'actual restaurant Rita Porta dona per fet en una targeta de presentació: el badiu (el paller) de cal Rita Porta és obra de Freixa.

El Restaurant Rita Porta, de gran valor arquitectònic, originàriament era un paller. Al pis superior s'hi guardava la palla, a les estances inferiors hi ha havia el bestiar. Va ser construït a finals del segle XIX per l'arquitecte de renom Calixte Freixa. És d'admirar l'estructura de les bigues centrals, de manera que són capaces d'aguantar tot el vessant del teulat sense cap columna ni façana que la suporti, tret de la mateixa biga.



De moment no ho tenim més documentat ni datat. Però una anàlisi comparativa de diferents obres de Freixa ens permet no dubtar-ne. Les dimensions del badiu del Rita Porta, la seva amplada (d'uns 8-9 m) i la complexitat de les encavallades (l'entramat de bigues i pilars que sostenen el pes del teulat de pissarra a dues aigües), que traslladen aquest pes del conjunt a una biga i a un pilar centrals amb un gran sergent per ajustar mides i pesos, són una extraordinària lliçó d'arquitectura que no estava a l'abast d'artesans o mestres d'obres locals. És curiós perquè, amb solucions més senzilles, ja que l'espai no és tan ampli, trobarem un sistema d'encavallada que recorda el del badiu de cal Rita Porta, a la secció de les habitacions del convent de les Carmelites Descalces a Puigcerdà, del qual ens consta que Freixa va construir l'església.



Dins del cercle, a la fotografia superior, i ampliada al costat dret, les encavallades a l'interior de cal Rita Porta, on abans hi havia hagut una pallissa. Fotos: Joan Peitx.

Però hi ha un element més, entre estructural i decoratiu, que per la seva constant presència als edificis de Freixa és gairebé una signatura. Em refereixo als arcs (de mig punt o ogivals), i sovint els marcs de les portes, sempre de maons al descobert que emmarquen les entrades i contrasten amb la pedra dels edificis. Aquests arcs també són presents a cal Rita Porta, com ho són a moltes altres obres de l'arquitecte.



Encavallades al segon pis del Convent de clausura a on eren les habitacions de les monges i arc interior amb maó al badiu de can Rita Porta. Fotos: J.P.

També trobem aquest element a l'era de la casa on vivia, la casa Freixa del carrer Raval. A hores d'ara no sabem si l'edifici de la casa, que segueix el model de casa senyorial de Cerdanya, modesta en aquest cas (un cos d'edifici amb dues parts laterals i una central que sobresurt amb unes golfes sota el voladís), va ser una construcció dissenyada per Freixa, però, observant l'era i els elements que hi apareixen, no tenim cap dubte que l'arquitecte hi va fer alguna intervenció i va deixar la seva signatura estilística. Un ampli arc de mig punt amb les dovelles de maó vist sosté i descarrega l'espai del badiu. Algú hi ha trobat semblances amb els «corrals de comèdies» castellans² en els quals s'hi feien representacions teatrals. Així doncs, aquest espai va servir a Llivia també pel mateix: obres de teatre, actes musicals i corals destinats a estiuejants i a la gent del poble, organitzats per El Círculo Artístico Industrial de San José, fundat per Calixte Freixa, amb l'objectiu d'atraure els joves lliviencs cap al missatge catòlic, del qual era un abanderat, i allunyar-los del sindicalisme d'esquerrers.³



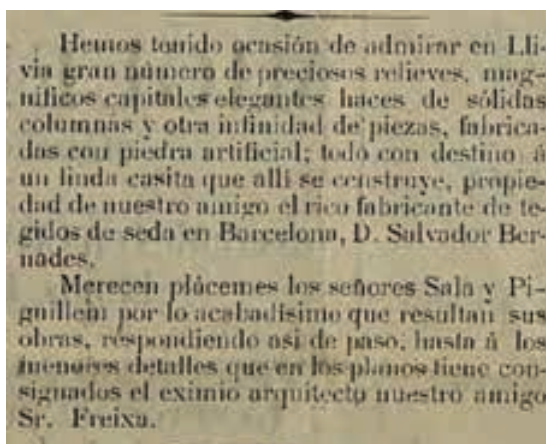
Les dues imatges superiors, destaquem la presència d'aquest mateix tipus de materials emmarcant els finestrals i les portes del Convent de les Carmelites Descalces de Puigcerdà (1881) i a la reforma de la façana del palau episcopal de la Seu d'Urgell.

Al costat, a la dreta, i a sota, l'era i la casa Freixa.
Fotos: J.P.



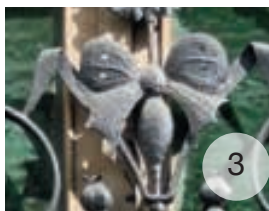
Mentre remenava actes municipals, revistes cerdanes de l'època i antics *Quaderns de Llivia*, entre badall i badall, de sobte va sorgir una altra sorpresa que compensà amb escreix l'avorriment d'una feina monòtona.

Revista *La Cerdaña*,
10 de maig de 1903. ACCE



No va costar gaire localitzar aquesta casa: al carrer Frederic Bernades sobresurt aquesta petita joia de Llivia. Tots ens hem fixat alguna vegada en la seva original façana. La descripció que en fa la nota ja ens dona l'abast de l'eclecticisme de l'estil: pilars dòrics, reixa de ferro forjat a la planta baixa, balcó amb dues portes coronades amb segments d'arcs enllaçats a la primera planta; i, al segon pis, finestrals limitats per pilars que sostenen el voladís. Tot plegat acompanyat per les rajoles blavoses amb franges grogues que recobreixen la façana des del primer pis. La nota de la revista *La Cerdaña* (1903) felicitava els senyors Sala i Piguillem, que devien ser els artesans locals que van cuidar els detalls planificats per Freixa. La profusió decorativa s'allunya de la tendència de l'arquitecte a l'austeritat per acostar-se al modernisme tan present a la Catalunya de començament de segle. De la reforma interior de la casa projectada per Freixa no en queda res amb les reestructuracions posteriors dels propietaris, que van convertir l'edifici en un restaurant a la planta baixa i la cuina al primer pis.

L'obra va ser un encàrrec de Salvador Bernades, important industrial de la seda de Barcelona que devia estiuejar a Llivia. Però un detall de la façana ens fa deduir que la casa no era només per a ell, sinó també per al seu fill. L'escut amb les inicials S, F i B ens assenyalen els noms del propietari i també del seu fill Frederic (Federico, com se'l coneixia a Llivia pronunciant-lo amb fonètica catalana), nascut a Llivia i alcalde del poble en el bienni 1883-1885.



Frontispici de la Casa Bernades, al carrer Francesc Bernades. Al costat, detalls de les rajoles amb la imatge de papallones de la seda, una papallona al natural i la imatge de l'insecte en ferro forjat. Foto: Joan Peitx.

Els propietaris, els Bernades, en aquell moment, segur que van participar activament en la representació iconogràfica dels detalls de la façana. Si ens hi fixem bé, veurem que a les rajoles apareixen representades unes papallones (*Bombyx mori*) que no són altra cosa que cucs de seda, insectes que també surten representats en la reixa de ferro forjat de la planta baixa: una clara referència a la primera matèria de la seva important empresa tèxtil: la seda.

Els l·liviençs de mitjana edat i els més grans recorden que, al vidre que

presenta avui el restaurant que està ubicat als baixos, hi havia uns vitralls i a la porta un altre de més gran. Indagant on podien haver anat a parar aquells vitralls, vam saber que s'havien retirat per posar-los a l'interior, fins que finalment s'havien retirat. Una breu conversa amb els propietaris actuals del local (el Marcel·lí i la Maria) ens va aclarir que els tres bonics vitralls de la finestra els guardaven ells en un magatzem de l'hípica del camí d'Ur i que el de la porta havia desaparegut, «algú se'l va emportar». Molt amablement ens van deixar anar a veure'ls, els vam treure del magatzem i aquí teniu els tres vitralls d'un estil modernista ja ben definit.



A la imatge superior, reconstrucció fotogràfica dels tres vitralls de la finestra de la planta baixa de la casa Bernades. Foto: Joan Peitx.

Representen tres estacions de l'any: la primavera amb la rosa, l'estiu amb les espigues de blat i la tardor amb la raspa de raïm. A la porta, hi havia un quart vitrall, que representava una posta de sol, que semblava seguir-te quan hi passaves per davant. Es tracta d'unes veritables joies modernistes, invisibilitzades avui en un magatzem. La mateixa casa Bernades insinua els canvis d'estil que experimentarà l'obra de Freixa cap al camí de l'aire modernista que adopta la Torre del Remei. Els propietaris actuals, la família de Marcel·lí Bravo, s'han mostrat absolutament predisposats i contents de fer donació al Museu Municipal de Llívia.



Foto antiga dels vitralls de la casa Bernades.
Font: Catàleg de béns a protegir. POUM de Llívia, 2021.

Mentre Freixa ja s'havia instal·lat a Llívia, on es va casar amb Elvira Armengol, fou nomenat arquitecte diocesà del Bisbat d'Urgell. Situat a la Cerdanya i amb la seu operativa a Llívia, la seva obra irradià cap al Pirineu amb importants encàrrecs del Bisbat tant a la Seu com a Núria,⁴ però som a finals del segle XIX i principis del XX, també amb notables comandes per part de l'alta burgesia catalana present a la Cerdanya.⁵ Estem parlant de l'època del primer estiu de les classes benestants de Barcelona a la comarca en un moment en què estaven en voga les teories sanitàries higienistes: l'aire fred i purificador del Pirineu i la sensació d'aïllament respecte als greus problemes socials i econòmics del país actuaven com un xarop miraculós quan des de la Cerdanya es podia contemplar «la llunyana tempesta» (Joan Maragall) social i econòmica que assolava Catalunya. Això converteix Freixa en un arquitecte de referència a finals del XIX, quan els corrents arquitectònics del moment semblen cercar un camí que esclatarà més tard amb el modernisme. De moment, els corrents romàntics i historicistes donen pas a un estil que hem anomenat eclecticisme, on Freixa s'enquadra perfectament.

L'eclecticisme és un estil de finals del XIX caracteritzat per fusionar corrents coetanis com el romanticisme i l'arquitectura historicista neogòtica per crear noves aportacions que, recollint trets d'aquests moviments, en

fan una lectura nova. Per dir-ho ras i curt, eclèctic és l'estil que recull una mica d'aquí i una mica d'allà donant un aire diferencial als edificis, amb un llenguatge personal. El Freixa arquitecte o mestre d'obres és un eclèctic en estat pur, de manera que es veu clarament en la diversitat estilística de la seva obra. Només cal pensar en el goticisme de l'ermita del Remei, l'extemporània aparença de castell medieval francès de la Torre de Riu, la imatge més aviat neoclàssica del Casino de Puigcerdà, fidel a l'original després de l'incendi destructor de 1904, o l'aire quasi modernista de la Torre del Remei per adonar-se que no ens trobem davant un geni que imposa el seu estil a capa i espasa, sinó d'un home que s'adapta als encàrrecs dels propietaris, però que no deixa de traspasar la seva empremta personal a tot allò que fa. Freixa és un arquitecte eclèctic, però és que en el seu caràcter i en la seva trajectòria personal a Llívia podem observar com de mica en mica es va involucrant en els problemes de poble aportant-hi la seva intel·ligència, el seu ofici i, deixeu-m'ho dir, el seu tarannà d'home bo. Acostumo a vacunar-me de la síndrome del biògraf que acaba embadalint-se amb el seu personatge. Mantinc un cert esperit crític respecte a la genialitat de Freixa com a arquitecte, a l'ombra dels gegants que vindran després: Gaudí, Puig i Cadafalch, Domènech i Montaner, Jujol... Però estic convençut que, per sobre de tot, l'eclecticisme personal de Freixa, que aplica a la seva vida (tan desconeguda per altra part), el situen a la catalogació més senzilla i alhora la més difícil: Freixa era una bona persona que va fer aportacions fonamentals i desinteressades per al poble de Llívia. Tot seguit en parlem.

Calixte Freixa, ciutadà i alcalde de Llívia

L'any 1892, quan Calixte Freixa ja feia almenys vuit anys que s'havia instal·lat a Llívia, va presentar una petició a l'Ajuntament com a apoderat de la seva muller, titular de la casa que habitava: com que s'estava recons-

Signatura de l'alcalde Freixa.



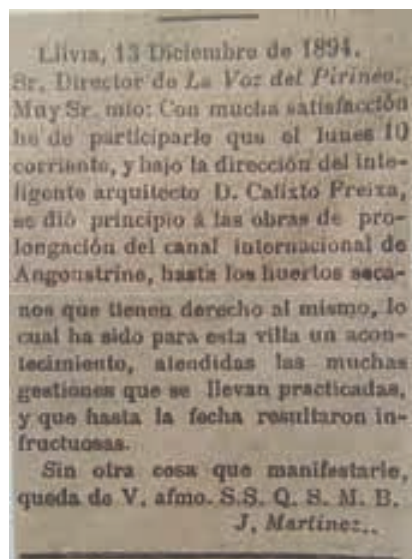
L'edifici de l'escorxador, enderrocat l'any 1989. Fotos: Família Viaina.

truïnt la paret de la façana amb la necessitat de canviar la porta, Freixa va sol·licitar poder fer córrer a un costat la font encastant-la dins la paret i així poder aprofitar també l'aigua per a ús domèstic, ja que sovint vessava per tots els costats. A canvi, l'arquitecte va proposar i es va comprometre a construir pel seu compte l'escorxador que necessitava Llivia, segons es va acordar en el ple anterior de l'Ajuntament pel mal estat i deficiències higièniques del que ja hi havia, mitjançant un pagament mínim d'un lloguer anual de 125 pessetes fins a amortitzar en un termini acordat el cost global de 1.600 pessetes, que serà propietat comunal. L'Ajuntament ho va acceptar a ulls clucs. Quasi un any després, l'arquitecte va comunicar a l'Ajuntament la finalització de les obres de l'escorxador, restant per afegir si es volia un terra empedrat, enrojolat o amb ciment Portland, que serà el que finalment es trià, a canvi d'un cost addicional modest. L'Ajuntament li va agrair *«los sacrificios y desvelos del citado Señor Freixa en bien de la población y su vecindario»*. Aquest edifici, on anys més tard es

guardava el cotxe de morts, va perviure fins a l'any 1989, en què va ser enderrocat. Era una casa senzilla, situada entre els carrers Raval i Cadí, en la qual Freixa va deixar la seva empremta estilística: les rajoles de maó emmarcaven una finestra semicircular i la porta d'entrada i als angles de l'edifici.

Però el fet que ens agradaria subratllar és sobretot com un arquitecte que estava planejant alguns dels grans edificis de Cerdanya i de l'Alt Urgell no va tenir cap impediment per construir un edifici molt senzill al municipi que l'havia acollit. I ho feu sense que aquestes obres li reportessin ni diners, ni honor, ni glòria. L'escorxador és un edifici modest que serà de gran utilitat per al seu poble.

La col·laboració desinteressada de Freixa amb l'Ajuntament es va anar fent gran i decisiva els anys següents. L'any 1894, una nota de la revista comarcal *La Voz del Pirineo* ens en fa referència: Freixa va dirigir l'obra d'enginyeria que coneixem com el canal d'Angostrina per perllongar-lo i poder portar aigua des d'aquesta localitat fins als camps de Llívia pel camí de Cereja, tal com preveia el Tractat de Baiona de 1866 (vegeu article del Tractat adjunt).

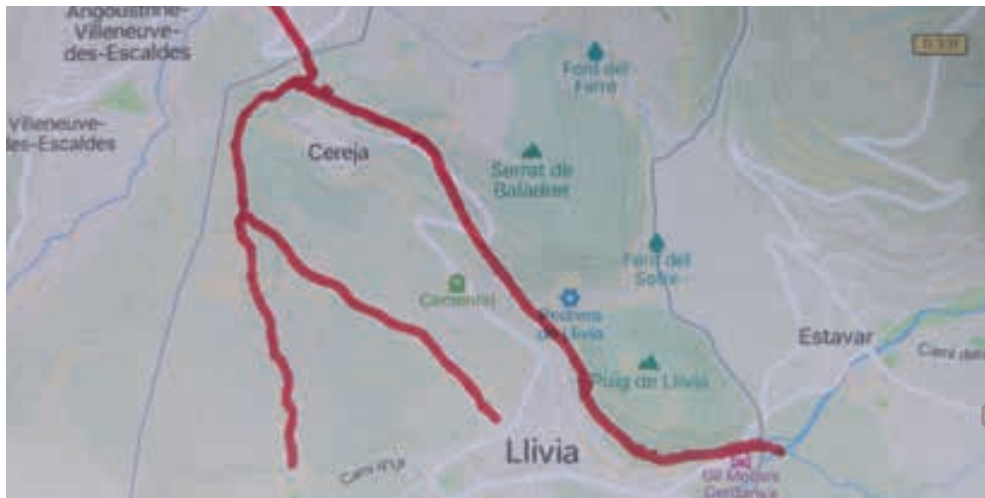


TRACTAT DE BAIONA, 1866, Article 27. Tendrán derecho a regar con las aguas de la acequia de Angustrina tanto los del pueblo de este nombre como los de Llívia, usando de ellas en cada semana, los franceses desde el Domingo al salir el sol hasta el miércoles al ponerse, y los españoles desde este momento hasta la salida del sol el domingo siguiente. El establecimiento de las reglas para el régimen de estos riegos y para la policía de la acequia quedará encomendado a la Comisión internacional de Ingenieros que debe nombrarse para regularizar el uso de aguas en la frontera.

A l'esquerra, nota de premsa a *La Voz del Pirineo* que dona notícia de l'inici d'obres del canal d'Angostrina (ACCE). A la dreta, article 27 del Tractat de Baiona (1866).

Aquest canal és encara avui un tema d'actualitat. Davant la manca d'aigua, l'actual Ajuntament de Llívia estudia amb la Comunitat de Regants la revitalització del canal (conjuntament amb el canal de la Peixera) tot

impermeabilitzant-lo per evitar fugues d'aigua i per fer-ne un bon aprofitament. El canal d'Angostrina dissenyat per Freixa, que cobreix 76 hectàrees de terreny, arranca des del riu d'Angostrina, baixa per Cereja fins a arribar a la Colomina de Llívia per anar a desembocar a la Peixera del Molí, ja molt a prop del Segre.



Itinerari aproximat del canal d'Angostrina i un butlletí de l'Ajuntament de Llívia (abril de 2025) on s'informa de la problemàtica del canal. Mapa: J.P.

Sens dubte, el prestigi creixent de Freixa entre els lliviencs el va portar a l'alcaldia a partir de 1895, quan va obtenir vuit vots d'un total de nou regidors electes. Va ser un període fructífer, simultàniament va dissenyar la Torre de Riu. L'Ajuntament encapçalat per Freixa va proposar arranjar els ponts del Segre, molt malmesos per les riudes freqüents d'aquella època. Es posà sobre la taula revisar l'edifici anomenat «forn comú» (al solar de l'actual ajuntament) per veure si es podia convertir en escola pública, cosa que es va acabar desestimant per les condicions de l'edifici. Tam-



bé s'intentà posar remei a les inundacions de les «devesetes» reclamant als municipis d'Angostrina i Vilanova de les Escaldes que construïssin aqüeductes per evitar-les. Finalment, van emprendre les obres amb la col·laboració dels propietaris interessats, s'aconseguí disposar de diversos tubs de vacuna per fer front a l'epidèmia de verola que assolava la comarca, i l'alcalde mateix prengué la direcció per a la construcció del pont d'Estaüja.

Freixa va ser reelegit com a alcalde l'any 1897 (amb vuit vots) i durant el seu mandat es va fer el trasllat del cementiri del costat de l'església, que havia quedat petit i higiènicament perillós. Jaume Vilaldach i Teresa Orriols van fer la donació generosa d'un terreny per a la construcció d'aquest cementiri que, dissenyat per l'arquitecte provincial M. Sureda, es va acabar el 3 de gener de 1903. L'Ajuntament també va fer plantar arbres al passeig de Sant Guillem, que ja tenia en aquell moment certa orientació per al benestar dels *veranejants*.

El juliol de 1899 fou substituït a l'alcaldia per Guillem Jordana, i Freixa va passar a ser regidor, però la seva aportació fou fonamental en un dels recurrents conflictes amb l'Administració francesa sobre els drets de pastura a la muntanya del Carlit, propietat de Llivia reconeguda al Tractat de Baiona signat entre els dos estats l'any 1866. Una concreció del tractat es produí el juliol de 1899 (Convenció de Baiona), donant peu a què des de la comuna d'Estavar arribés oficiosament l'advertència de què els ramats de Llivia per arribar a les pastures del Carlit haurien d'anar proveïts d'un certificat d'origen, un altre de sanitat i d'un *acquit à caution* (document que permet la lliure circulació de mercaderies subjectes a impost indirecte i pagar l'impost només al lloc de destinació). L'Ajuntament de Llivia, alarmat per aquestes condicions, nomenà una comissió per fer front a aquestes exigències de l'Administració francesa, alhora que s'ocupà també del projecte d'embassament (*barrage*) a la Bullosa i el mur de contenció que havia de permetre la circulació del ferrocarril en construcció que, des de la Guingueta, es volia fer arribar a Vilafranca del Conflent. Aquestes obres afectaven alguns terrenys que pertanyien a Llivia per a la pastura dels seus ramats, com s'acreditava en el Tractat de Baiona i la posterior Convenció de 1899.

L'habilitat de Freixa va fer desestimar la imposició per part de França de traves burocràtiques impossibles als ramaders de Llivia. L'argument de Freixa va ser jurídicament inapel·lable. En fem un resum: no hi havia cap causa ni directa ni indirecta que indiqués que els ramats de Llivia estiguessin compresos en la Convenció de 1899, ja que aquesta només afectava els ramats d'una altra nació que utilitzessin les pastures del Carlit en virtut de contractes de *faceria*, perpetuats o temporals. No és el cas de

Llívia, perquè els seus drets són de caràcter internacional i de propietat. Per tant, la vila de Llívia no estava compresa en la Convenció, ja que pel Tractat dels Pirineus (1659), ratificat pel Tractat de Baiona (1866), eren acords que instauren drets internacionals per sobre de l'àmbit d'actuació d'allò que estableix la Convenció de 1899.⁸

Aviat *monsieur le préfet des Pyrénées Orientales*⁹ reconeixeria els Drets de Llívia i tot plegat facilitaria l'acord pel bescanvi de terres per tal que es pogués construir l'embassament i el mur de contenció per protegir la línia de ferrocarril. Però, després de la renovació de l'Ajuntament de 1904, amb la continuïtat de Josep Esteve com a alcalde i Calixte Freixa com a conseller (regidor), encallat el bescanvi a la Bullosa, l'Administració francesa va insistir en l'*acquit à caution*, cosa que va ocasionar una concorreguda protesta de propietaris de la muntanya del Carlit, que van manifestar la seva intenció d'eleva una queixa avalada notarialment al govern espanyol. L'alcalde intentà calmar-los dient que això ja ho havia fet l'Ajuntament i que disposava del suport del ministre per a la pròxima reunió a Baiona defensés els interessos de Llívia. L'argumentació de l'alcalde va dividir els indignats propietaris, encara que alguns van refermar-se en la seva actitud. El resultat de tot plegat va ser l'acord entre Angostrina i Llívia¹⁰ per facilitar el pas entre els dos municipis, la qual cosa contribuirà a desencallar el bescanvi de terrenys a la Bullosa, que no es va fer efectiva fins a l'autorització del ministre d'hisenda l'any 1908.

La renovació següent a l'Ajuntament (gener de 1906) va mantenir Josep Esteve com a alcalde i Calixte Freixa com a regidor d'obres, ràpidament va ser comissionat per arranjar el pont de Baix (pont d'Estavar). Però en aquest mandat Freixa estigué absent dels plens, probablement es trobava molt centrat en la construcció de la Torre del Remei.

A la renovació de 1909, amb el nomenament de Salvador Pareras com a alcalde, Freixa va tornar a ser elegit com a conseller, adscrit, ara, a la comissió d'hisenda. Cessà el 1912 per tornar a constar com a primer tinent d'alcalde dos anys després (1914). En aquest període presentà un plànol per arranjar l'abastiment de fonts i les pèrdues d'aigua potable cap als dipòsits i clavegueres, unes obres que es dugueren a terme durant dos anys.

La presència de Freixa a la vida quotidiana de Llívia, el seu impuls a la cultura del poble que l'ha acollit, com a president d'El Círculo Artístico Industrial de San José i la seva empremta a la gestió municipal, el tornà a portar a l'alcaldia l'any 1916 (vuit vots), a seixanta-tres anys. Al cap de dos anys, deixà d'estar present a l'Ajuntament. En total, van ser sis anys com a alcalde i deu anys com a regidor, amb un paper sempre destacat.

I aquest home, que va viure trenta-sis anys a Llivia, que va ser regidor o alcalde la meitat del seu període vital a la Cerdanya, on va construir alguns dels edificis més icònics de la comarca, no té avui ni un carrer, ni una plaça que recordi el seu nom, ni un bri en la memòria dels cerdans. L'atzar, a més, va voler que aquesta memòria quedés definitivament enterrada. El matrimoni, sense descendència directa, va llegar un fons econòmic a la parròquia de Llivia destinat a beques per als joves seminaristes lliviencs. L'Ajuntament va voler agrair el gest amb una estela funerària amb la inscripció següent: «*Aquí descansan los restos mortales de los consortes D .Calixto Freixa y D^a Elisa Armengol, quienes en vida dedicaron su inteligencia y sacrificaron sus bienes para el provecho espiritual e intelectual y progresos materiales de los habitantes de esta Villa y al morir legaron lo restante al mismo objeto. !Vecinos de Llivia! Jóvenes que os provecháis de este beneficio, ¡rogad por ellos! Fallecieron respectivamente en 25 de Febrero de 1920 y 28 de Marzo de 1923. RIP.*»¹¹

Amb els dos canvis de propietat del mausoleu, l'estela es va canviar de lloc amb la mala sort que es va trencar accidentalment. La família Agustí, (a) Venanci, ens explicà que van lliurar els dos trossos a la brigada de l'Ajuntament i aquí se'n perdé la pista. Aquesta estela desapareguda sembla una metàfora de l'oblit cerdà –i el llivienc– en relació amb un dels prohoms més destacats que ha tingut la comarca.

Bibliografia

¹ La primera acta de l'Ajuntament en què apareix el nom de Calixte Freixa com a contribuent mitjà de Llivia fou el 22-11-1885. Vegeu *Manual d'acords* de Llivia, Arxiu Comarcal de Cerdanya (ACCE).

² Viquipèdia, *Casa Freixa*.

³ Gascón Chopo, C. *Presons, santuaris i un palau episcopal*. Revista *Querol*, núm. 24, p.30. <https://raco.cat/index.php/Querol/article/view/355729/447705>

⁴ Vegeu Gascón Chopo, C., op. cit.

⁵ Vegeu Peitx, J. *Calixte Freixa, un cerdà i llivienc universal força desconegut*. Revista digital *Actualitat Cerdanya*, 9-4-2024. <https://www.actualitatcerdanya.net/calixte-freixa-un-cerda-i-llivienc-universal-forca-desconegut/>

⁶ *Manual d'acords* de l'Ajuntament de Llivia. Actes del 14-7-1892 i del 28-6-1893. ACCE.

⁷ Dec la troballa de les fotos a l'interès que hi han posat Josep Montané, Paquita Viaina i Esther Picas. Entre tots i totes i una mica de l'atzar hem pogut localitzar l'edifici i les fotos.

⁸ *Manual d'acords* de Llivia, 12-6-1903. ACCE.

⁹ *Manual d'acords* de Llivia, 8-3-1903. ACCE.

¹⁰ *Manual d'acords* de Llivia, 8-3-1905. ACCE.

¹¹ Vinyet Estebanell, J., *Calixte Freixa*. Catorzè quadern d'informació municipal, Ajuntament de Llivia, 2000, p. 184-185.

Calixte Freixa i Pla: vida i obra (Berga, 1843 – Llívia, 24 de febrer de 1920)

- Projecte de final de carrera: Porqueres.
- Convent de les Adoratrius de Barcelona (projecte inicial 1871). Després fou substituït pel projecte de Joan Martorell i Montells.
- Ampliació de la fàbrica Santonja de Barcelona (1875).
- Projecte d'eixample de Mataró (1876).
- Palau del baró de Ribelles a l'avinguda del Portal de l'Àngel de Barcelona (1876), enderrocat per construir-hi els Magatzems Jorba.
- 1 Can Magí - Sant Cugat del Vallès (1878).
- Ampliació d'un magatzem al carrer del Cid de Barcelona (1879)
- Façana d'una casa de la plaça Santa Anna de Barcelona (1879).
- 2 Església del convent de les carmelites descalces de Puigcerdà, actual seu del Museu Cerdà (1881).
- 3 Remodelació de la façana del palau episcopal de la Seu d'Urgell (?).
- Projecte de substitució de l'antic santuari de la Mare de Déu de Núria (1889).
- Reforma de l'escorxador de Llívia (1892-1893). (edifici enderrocat l'any 1989).
- Autor de l'informe sobre els Drets de Llívia a partir del Tractat de Baiona de 1866 (1899).
- Alcalde de Llívia en els períodes 1895-1898 i 1916-1918: sis anys a l'alcaldia.
- Regidor de Llívia en els períodes 1899-1909 i també el bienni 1914-1916. Total: 12 anys.
- Reforma de la Casa Bernades (carrer Frederic Bernades, Llívia).
- Badiu de Cal Rita Porta (Llívia), actual restaurant Rita Porta.
- Reixa de la capella de la Mare de Déu de la Sagristia - Puigcerdà (1891).
- 4 Convent de "la Punxa" (Convent de les Germanes de la Sagrada Família, a la Seu d'Urgell (1900).
- 5 Santuari de la Mare de Déu del Remei, Bolvir (1891).
- Remodelació de l'església de Sant Domènec de Puigcerdà per convertir-la en una presó (1895).
- Perllongament del canal internacional d'Angostrina (1895).
- 6 Casino Ceretà de Puigcerdà (1893), destruït per un incendi (1904) i reconstruït posteriorment segons el model original a partir dels plànols de la façana de Josep Domènec i Estapà.
- Església de la Missió, La Seu d'Urgell (1899).
- 7 Torre de Riu, Alp (1896).
- Església de Sant Vicenç d'Artedó (1901-1903).
- 8 Torre del Remei, Bolvir (1910).

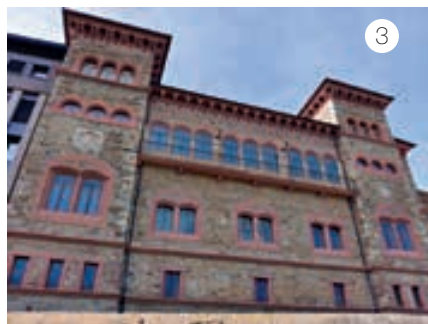
En verd, numerades, diferents fotografies de les obres de Calixte Freixa i que apareixen a la pàgina dreta.



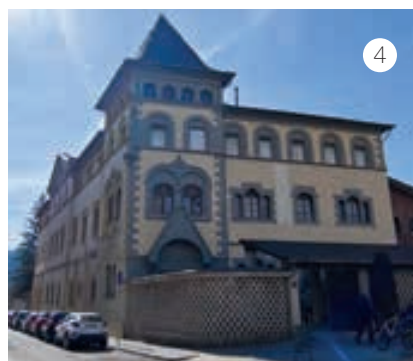
1



2



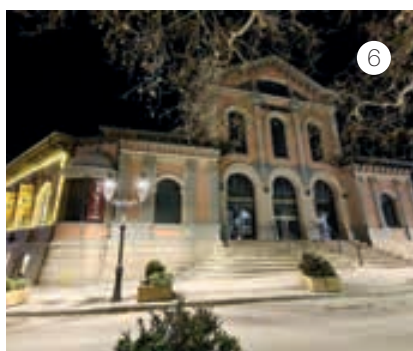
3



4



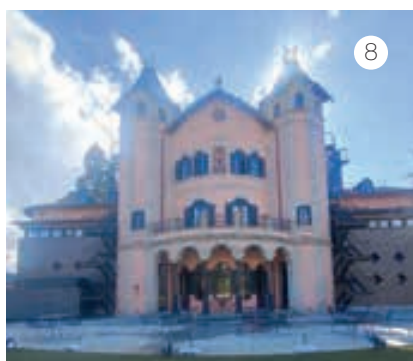
5



6



7



8

Set anys d'un nou projecte per al Museu de Llivia



Gerard Cunill Costa

(historiador, museòleg, gestor de patrimoni cultural i director del Museu de Llivia).

Un pròleg. El Museu i els Quaderns, una història compartida

El Museu Municipal de Llivia s'estrena en aquesta nova edició dels Quaderns. La institució té un lligam molt estret amb aquesta publicació. El seu editor i coordinador, durant setze dels divuit volums, va ser el senyor Josep Vinyet, primer com a secretari de la corporació municipal, després, un cop jubilat, com a conservador i fundador del Patronat del Museu el 1980, any en què també s'iniciaren els Quaderns, i director del prestigiós Festival de Música de Llivia. El personal del Museu va editar els Quaderns fins al darrer, el número 17, i sempre la institució ha tingut una alta participació en aquest, escrivint algunes pàgines o coordinant la recerca i les publicacions locals. No obstant això, aquest és el primer que el Museu no coordina, sinó que aquesta coordinació ha passat a mans de l'Àrea de Comunicació. Els temps canvien i el Museu també. En aquest article, precisament, volem escriure sobre el projecte dels darrers set anys, una època en què hi ha hagut canvis, els quals han servit per propulsar la institució cap a una transició estimulante i il·lusionant, un canvi encara no completat.

Façana de l'ajuntament, edifici que acull les instal·lacions del Museu de Llivia. Foto: Karlus Janer.



Habitualment, com a director del Museu, he pensat en els Quaderns, i la seva reedició, perquè enteníem que era responsabilitat nostra. De totes maneres, els darrers anys dedicàvem els nostres esforços a altres projectes considerats estratègics i clau per al moment del Museu, en els quals hi ha implícit un esforç econòmic, a més d'humà i de temps. També cal recalcar la creixent especialització i la professionalització cada cop més accentuada dels serveis municipals.

Entrem en matèria: una nova etapa del Museu a partir de 2018. Un punt d'inflexió

A partir de l'any 2018 vam obrir una nova etapa, en la qual vam accentuar la professionalització, i els esforços s'han dedicat a crear una estructura de gestió tècnica, econòmica i professional que permetés dur a terme projectes que generessin un salt qualitatiu. L'any 2018 el Museu feia sis anys que havia inaugurat una nova museografia, espais i serveis. Un projecte que havia requerit més d'una dècada de feina, elaboració i reflexió. El procés va durar des de finals dels anys noranta, quan es veia la necessitat d'un canvi de museografia, a causa del descens de visitants i l'aportació de noves col·leccions (excavacions al castell), fins al 2012, quan es va inaugurar el nou museu. A més a més, va estar sis anys clausurat al públic, fet que també el va repercutir en la recuperació posterior de visitants. Per comparar-ho, s'ha trigat, ara, al voltant de set anys a completar només el projecte de l'Espai Fita Zero, el nou espai de frontera. I altres projectes de renovació de les sales estan en curs. En canvi, el darrer procés va comportar trenta-dos anys. Hem vist com hem reduït dràsticament els terminis, i això es deu al canvi en la dedicació tècnica i en la direcció del Museu, que ha passat a ser d'una dedicació parcial a una dedicació completa i una direcció tècnica. Esperem que al voltant dels deu anys del projecte es puguin concloure els altres canvis, la qual cosa, també reduiria de forma dràstica els terminis. També un fet destacat és l'increment dels recursos i el pressupost de la institució respecte a temps anteriors.

Un nou projecte: el reforçament i creixement d'una estructura de gestió
Partíem, doncs, d'un projecte que no tenia un rumb prou definit ni a mitjà ni a llarg termini. En l'àmbit institucional, d'uns estatuts de l'antic patronat –suprimit el 2014–, desfasats i faltats de tota vigència funcional, d'una manca de direcció i visió estratègica i d'instruments de planificació, i d'una organització i dinamització de funcions que havien anat quedant aturades al llarg del temps. També tenia una mancança de comunicació i de relació amb el seu entorn. En definitiva, era una institució replegada en si mateixa. Això feia que tingués una presència molt reduïda en la societat. Per aconseguir-ho calia fer una obertura comunicativa, la qual demanava fer projectes que tinguessin un major impacte, primer en l'àmbit local i comarcal, i en posteriors etapes, a escala nacional i internacional. Per això calien dues

coses essencials, els recursos necessaris humans i econòmics per crear una estructura amb una major capacitat. Històricament, el Museu havia estat una institució amb un funcionament voluntari, als inicis, començat a professionalitzar amb la contractació de persones d'atenció al públic i, al cap dels anys, persones que combinaven aquestes tasques amb algunes de tècniques. El canvi destacat ha vingut perquè una de les persones tècniques, que feia també de director, passés a fer aquestes funcions de temps parcial a temps complet. L'any 2024 s'incorporava una altra persona tècnica, la qual cosa en consolidava l'oficina tècnica, el creixement ràpid del Museu ho aconsellava. Actualment, la plantilla s'ha estabilitzat en quatre persones, dues de les quals fan funcions tècniques i dues més fan atenció al públic i auxiliars. El juny de 2018 érem dues persones. Aquest increment ha permès, al llarg d'aquest temps, diverses coses: una major dedicació a les funcions i projectes del Museu, un reforçament de la direcció tècnica de l'equipament i un increment de l'activitat i la visibilitat. A més a més, s'ha anat posant al mateix nivell de la resta d'equipaments del país, ja que tenia moltes carències. També s'ha adaptat als estàndards que ha de tenir tot museu. Hem de tenir en compte que el Museu Municipal de Llívia és el museu número 53 del Registre de Museus de Catalunya, l'únic que hi ha d'aquest tipus a la Cerdanya i el cinquè a l'Alt Pirineu i Aran. D'una llista de museus registrats, es troba entre els 122 que hi ha a Catalunya, d'un total de més de 600 equipaments patrimonials. Això fa que hagi de vetllar per complir la legislació museística vigent, així com adherir-se als plans nacionals que duu a terme la Generalitat de Catalunya i les seves línies d'acció. Hem d'agrair, també, als dos successius equips de govern dels darrers set anys l'estabilitat, el suport i el fet de permetre la continuïtat en el projecte, la qual cosa n'ha afavorit l'evolució.

A part de la capacitat organitzativa i funcional, també hi ha hagut un increment important en els recursos destinats al Museu. El pressupost de l'any 2018 era del voltant de 79.000 €, majoritàriament destinats al pagament de nòmines. El pressupost per al 2025 és de 378.289,23 €, és a dir, un 478,84% més. Pràcticament cinc vegades més. Comptar amb aquests recursos, sobretot extrets de subvencions públiques d'altres institucions, ha permès dur a terme un bon nombre de projectes. Ha estat clau formar part del Registre de Museus, així com aprofitar el suport de la Xarxa de Museus de les Comarques Gironines.

Igualment, pel que fa a la funcionalitat, la institució del Museu s'ha anat especialitzant. Partíem de l'antic patronat, el qual exercia des dels anys 1980 funcions de museu i cura del patrimoni de l'entorn, i també de promoció turística i cultural. Unes funcions excessivament ambicioses pels recursos i, sobretot, pel personal del qual disposava. Actualment, tot i encarnar l'esperit del patronat pel que fa a la gestió del patrimoni del territori,

hem definit més aviat les funcions en la gestió de l'equipament museístic, que, en part, també és promoció turística i cultural, però d'una forma més especialitzada, i definida i aprofundida pel que fa a les funcions que ha de crear: direcció estratègica i administració del Museu, gestió dels actius patrimonials del Museu i de l'entorn (col·leccions, restauració, monuments), proposta de valor per als públics objectius del Museu (exposicions, tallers, activitats) i per a les escoles i per a projectes comunitaris. D'aquesta manera, i de forma destacada, el Museu explica el territori i hi col·labora i hi treballa. Posa les persones al centre i, d'altra banda, la seva acció comprèn dues esferes. La primera, la turística. El Museu és un agent turístic de la comarca, encarnat per la seva farmàcia antiga, l'enclavament com a tal i els monuments i béns que integra la seva llista de béns protegits. En la segona esfera, també és un museu de comunitat, és a dir, un espai que vol treballar i fomentar la concurrència del públic local, per mitjà, sobretot, de les necessitats que expressi aquest tipus de públic, diferents de les turístiques.

Un dels primers passos: la creació d'un pla estratègic

Feia anys que el Museu no actualitzava els seus instruments normatius i de planificació. De fet, la planificació estratègica ja era aplicada al món anglosaxó als anys setanta i vuitanta, quan aquí, fa poc més d'una dècada, era gairebé una raresa. Els instruments del Museu en aquest sentit havien estat els estatuts del patronat, on hi havia plasmada una mena de visió, missió i valors, i alguns objectius, per bé que molt genèrics. No obstant això, ni tan sols aquest document havia estat aplicat. De fet, sense una estructura de gestió professionalitzada era molt difícil assolir-ho. El nostre entorn, el món en el qual vivim, a més, està en canvi permanent, i la idea que se'n tenia dels museus als anys vuitanta ja és radicalment diferent de l'actual, i la relació de les persones amb els museus també. Aquí també hem de parlar del museu social, un tipus de museu concebut a la segona meitat del segle XX, que aquí ha tingut una difícil implementació. En general, el Museu de Llívia, però, per extensió, tot el sistema de museus de Catalunya, partien de diverses febleses, tal com descriu el Pla de Museus: una feblesa estructural en recursos humans i econòmics, una deficient documentació i conservació de les seves col·leccions, una manca de direcció i acció estratègica, un desequilibri territorial protagonitzat per l'àrea de Barcelona i de la costa, manca d'integració a les noves tecnologies, una acció social baixa i poca visibilitat. En general, la situació de l'any 2018 s'adheria plenament a moltes d'aquestes situacions compartides. És per això que una de les primeres fites que es va proposar el Museu va ser tenir un Pla Estratègic, que va estar elaborant-se entre 2019 i 2021 i ha finalitzat amb el Pla Estratègic 2021-2025. En aquest pla s'hi recullen els reptes i els objectius establerts pel Pla de Museus de la Generalitat, així com calia actualitzar la visió, la missió i els valors del museu, els quals els darrers anys s'estaven repensant a través de l'ICOM.

El Pla Estratègic del Museu de Llivia no ha tingut precedents, gairebé, òbviament, en el pla museístic, ni tampoc en les organitzacions culturals cerdanes fins ara. Es tracta del primer pla que va elaborar-se amb una consultoria externa, amb la qual va treballar en profunditat en l'anàlisi i els reptes socials de l'entorn, amb una vocació participativa i amb un nivell de consultes molt ampli, tant de la ciutadania com dels experts. Aquest fet ha obert una nova etapa en el panorama cultural cerdà. El Pla Estratègic bàsicament s'ha basat a desenvolupar un nou perfil i posicionament per al museu, actualitzar l'experiència de visita i els continguts, incrementar la capacitat organitzativa de la institució, crear col·laboracions estratègiques, crear serveis i programes de qualitat amb la implicació dels públics i planificar i finançar el creixement del Museu.

El desenvolupament del projecte del museu entre 2018 i 2025

Per desenvolupar els projectes descrits ha estat clau la creació de l'estructura professional i de recursos que permetés el creixement del Museu, així com desenvolupar una programació estratègica. S'ha de dir que el projecte ha estat molt condicionat, i n'ha retardat i dificultat l'aplicació la pandèmia de covid-19, que va esclatar al nostre país el març de 2020. Les restriccions domiciliàries i territorials, de concurrència en els espais públics i també la por que havia engendrat el virus, especialment en els infants i les persones més grans, es van notar durant força temps. Això n'ha endarrerit, especialment, el programa d'activitats, exposicions i d'acció comunitària, ja que no hem pogut aplicar el projecte en unes condicions normals fins al 2023, any en què va assolir-se ja una plena normalitat. Per tant, l'assaig i error aplicat a la nova programació ha tardat a poder-se aplicar correctament, i ens vam centrar, més

FARMACIA

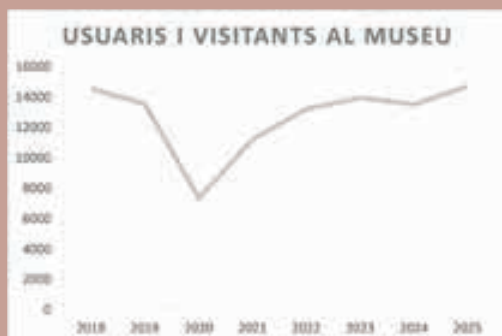
DE

ESTEVA



aviat, en la recuperació dels efectes de la covid 19. Sí que el programa s'ha desenvolupat amb força, i ha agafat un àmbit més comunitari i també educatiu i de salut a partir de 2024, especialment, i amb força durant aquest 2025. Les dades de públic des de 2018, pel que fa a activitats, han permès ja de multiplicar per sis la concurrència anterior.

L'acció del Museu als anys vuitanta s'havia traduït en una obertura a la societat per mitjà del patronat, el qual incloïa la participació local i de diferents grups d'interès relacionats amb aquest en la seva governança. Això no obstant, aquest model participatiu no va ser mai efectiu de debò i va anar quedant en desús al llarg dels anys. Tot i que el model ja estava esgotat, l'eliminació del patronat, el 2014, va acabar-lo de tancar definitivament. En el Pla Estratègic planifiquem un canvi de model de governança que permeti una major participació. Tanmateix, ja des d'un inici hem adquirit unes línies de treball que permeten obrir-nos a la societat i al territori, partint d'una institució molt replegada en si mateixa. Aquestes línies d'acció tracten de col·laborar amb agents locals, per crear col·laboracions estratègiques i, per tant, obrir-nos a la societat i al territori. Tant és així que el museu cada cop més s'està obrint a més col·laboracions i més sovint se'ns proposen noves col·laboracions. L'obertura al territori és no només obrir-se a les entitats, conformades per persones, sinó també a l'activitat al territori. A més a més de fer molta més activitat al carrer, a Llívia, també ens hem



	Activitats	Exposicions	total
2018	170	14394	14564
2019	696	12872	13568
2020	235	7121	7356
2021	884	10329	11213
2022	1152	12064	13216
2023	1101	12850	13951
2024	1004	12526	13530
2025	1734 ¹	12681 ²	14415 ³

¹ Fins el 23 d'octubre de 2025.

² Previsió en funció de l'evolució actual.

³ Conformant a partir de la previsió de l'evolució actual.

El 2018 es podia observar un descens dels visitants que ja venia del 2017. El 2020 s'enfonsa per qüestió de la pandèmia, i hi ha una recuperació paulatina fins el 2023. L'any 2025, després d'una baixada lleu l'any 2024, es manté una tendència a l'alça. Pel que fa a les activitats, des del 2018 l'increment ha estat més que notable, i l'any 2025 ha fet un salt notable, especialment per la diversitat d'oferta per a tots els públics i pel treball amb la comunitat local.

obert a fer-les arreu de la Cerdanya, independentment de la frontera. El cicle Descobrir la Cerdanya, les activitats de patrimoni i natura o bé el cicle Flora Cerdana són activitats en les quals el Museu ha dut a terme activitats a tota la Cerdanya. És destacat, també, que, més enllà de ser un museu local, és un museu comarcal, de fet l'únic registrat a Cerdanya. Posem el focus en un territori més ample i en una comunitat humana, també més extensa, la qual cosa ens permet incidir en un públic més ampli. La darrera qüestió també és que el Museu Municipal de Llívia s'ha vist, tradicionalment, com un element únicament de promoció turística. I, efectivament, ho és, i n'és un agent destacat. Malgrat tot, hi ha una perspectiva que cal tenir present: la comunitària i social. L'increment de les activitats, a partir de 2019, va comportar que el també comencés a fer activitats i exposicions d'interès, a les quals el públic local ha començat a freqüentar. Tot i això, la part més important, però, ha estat el treball en l'educació i comunitari, especialment en l'àmbit de la salut.

Després del Pla Estratègic, un dels plans destacats que s'ha realitzat és el Pla Educatiu i, a posteriori, la realització d'una metodologia d'aprenentatge i d'unes activitats que han permès l'arribada de més escoles i instituts. I en destaquem la freqüentació de les escoles del territori, especialment, la de Llívia, amb la qual s'ha realitzat la col·laboració en diversos projectes: la cerca de les fonts, el fòrum romà (amb una exposició i tot) o les herbes remeieres, amb la visita al taller o fer un herbari amb plantes de l'entorn. Hem elaborat, també, un catàleg d'activitats que permet a les escoles aprendre sobre el món romà, a través del Macaco de Llívia, o bé aprendre sobre la farmàcia convertint-nos en farmacèutics per un dia. Aquests tallers són basats en els elements patrimonials més destacats del Museu i de Llívia.



Un dels molts tallers que el Museu de Llívia duu a terme de forma regular a la sala d'actes del servei. Foto: Gerard Cunill Costa.

Pel que fa al treball comunitari, hem adaptat les metodologies i els tallers, molt sovint, per adaptar-los a grups amb necessitats especials de salut. El Museu Municipal de Llívia va començar amb el treball comunitari a través de la col·laboració als tallers de memòria que la Creu Roja realitza a Llívia. Hem continuat la col·laboració amb la Fundació Hospital de Puigcerdà. Enguany, el 2025, el Museu ha fet un salt, i ja podem dir que s'ha convertit en un museu que contribueix a la salut comunitària. Per mitjà de grups amb diverses necessitats de salut creem tallers enfocats a aquests, per reforçar la memòria, per reforçar els vincles de comunitat i la solitud no volguda, com a exemples. Està estudiat que una comunitat amb més actius de salut és una comunitat més robusta, més forta, i no dependent exclusivament de la medicalització. Enguany, doncs, hem començat la realització de tallers i, pròximament, també, es preveu la realització de xerrades i tallers arreu de la Cerdanya. El Museu ha entrat de ple en el treball amb la salut comunitària i la comunitat cerdana. Així doncs, ha incrementat la freqüentació de públics vinculats a diverses necessitats de salut i també la presència de les escoles del territori.

A part del programa d'activitats, un dels grans puntals, també, és la renovació museogràfica de les sales actuals i l'ampliació d'espais. Fins avui, el Museu té dos eixos destacats: la farmàcia i la història i l'arqueologia de Llívia. De totes maneres, en el Pla Estratègic, es va contemplar la inclusió d'un tercer eix: frontera i enclavament. Un dels fets destacats de Llívia és que es tracta d'un enclavament de l'Estat espanyol dins del territori de la República francesa, tot en un territori català. La frontera i l'enclavament han marcat de forma determinant la història de la comarca que, tot i que en època medieval, fins i tot romana, va ser un espai de pas, en època moderna i contemporània s'accentua el límit pel tractat dels Pirineus i de Llívia (1659-1660) i el procés de consolidació d'un límit fronterer. Un dels punts culminants serà el 1866 amb el tractat de Baiona per la frontera des d'Andorra i al llarg de tota la província de Girona, que s'establirà definitivament un límit exacte. D'altra banda, la inclusió de fites que remarquen aquest límit sobre el terreny. Els documents jurídics i les cartografies van acabar de consolidar aquest límit en l'imaginari col·lectiu.

Tenint en compte, doncs, la importància d'aquest fet per la història de la comarca i de Llívia, i d'un cert buit museogràfic i museològic, especialment a la Baixa Cerdanya, vam decidir crear aquest nou eix i una nova sala dedicada a aquest àmbit. Al Museu de Cerdanya de Santa Llocaia ja n'hi ha un d'espai permanent, i recordem, també, la malaurada exposició al CAT de Puigcerdà. La diferència entre una exposició i l'altra radicarà en el punt de vista. En una, una assumpció acrítica, fins i tot nostàlgica de la frontera; en l'altra, un cert qüestionament i elements d'unió comuns al llarg de la comarca. Amb tot l'Espai Fita Zero serveix per respondre algunes preguntes

bàsiques que es fa el visitant a Llívia, com per exemple: per què Llívia és un enclavament? Quan va passar? Qui ho va decidir? A partir d'algunes d'aquestes preguntes, i d'altres, hem creat aquest espai, sobretot fent veure que la creació de la frontera és un procés complex i llarg, que no es fa de la nit al dia. És l'essència que es vol transmetre. L'Espai ha estat, en part, concebut per persones expertes i persones de la població local en dues sessions participatives. Això ens va permetre il·lustrar els eixos bàsics de la museografia. Tant els aspectes museològic com museogràfic s'han mirat de fer des d'un punt de vista innovador, i diferent de com es concep aquest tipus d'espai. Primer de tot, fent un projecte museològic diferent, del qual s'ha estudiat l'opinió del públic, i després s'han consultat els experts i la població local. Aquesta base ha projectat després una museografia a la Torre Bernat de So, a causa del reduït espai del qual es disposa a l'edifici i les limitacions de creixement. S'ha aprofitat, també, per habilitar un espai que estava en desús, i amb el qual no se sabia exactament què fer i que funcionava com a magatzem. El nou espai museogràfic permet no només guanyar una sala, sinó també fer valdre un edifici del patrimoni monumental de Llívia. I és que a més a més del projecte museològic i museogràfic, en l'espai també s'hi ha hagut d'invertir per restaurar el monument, evitar les filtracions d'aigua i renovar-ne els serveis per crear un museu modern. També la museografia ha permès ser el més digital i interactiva possible, explicant noves narratives i centrar-ho en les persones i la seva participació. De fet, les persones, en bona part, ens explicaran la història i la seva experiència de la frontera. La col·lecció de frontera és molt reduïda, es compon de dues peces físiques, i molta documentació a l'arxiu, la qual, parla sobre aquest fet. Com que es tracta de patrimoni immaterial, que es compon de memòries i de records, de documents i d'una història, és un espai que s'ha concebut com una aportació del patrimoni immaterial, i enormement digitalitzada, ja que hi ha poques peces tangibles. No obstant això, s'ha fet una crida, la qual ha incentivat la participació de la comunitat a aportar documents, històries i objectes que tinguin relació amb la frontera. Finalment, també és un espai que interpreta un territori. En l'espai hi

Instal·lació de la fita que donarà la benvinguda als futurs visitants a l'Espai Fita Zero.
Foto: Ajuntament de Llívia.



trobem una maqueta que ens explica la comarca i, amb una audioguia digital, podem recórrer part del traçat fronterer, el qual ens explica els conflictes entre comunitats al territori, les vicissituds en la delimitació fronterera, però, també, ens explica els valors comuns que té el territori a la Cerdanya: el seu paisatge, un valor, com dèiem, comú a tota la comarca, que cal preservar d'una manera conjunta.

El fet de centrar-se en les persones també s'il·lustra en l'accessibilitat. Serà un espai plenament accessible, especialment, a persones amb discapacitats visuals. D'altra banda, l'espai també es reformarà per fer-lo accessible a persones amb mobilitat reduïda, una obra que es procurarà realitzar ja de l'any 2026 en endavant. Amb això, culminarà tot un procés de reformes, de pensament i creació d'un projecte que serà un eix destacat del museu els propers anys, i pensem que ajudarà a entendre la història i el patrimoni de Llivia molt millor.

A part d'aquest projecte, que serà la insígnia i el resultat de la feina dels darrers anys, també s'han estat treballant els projectes relacionats amb la farmàcia i la salut, i la història i l'arqueologia de Cerdanya, centrant-ho en l'època imperial romana i la ciutat de Iulia Libica. Tant en un eix com l'altre, els darrers anys s'ha dedicat un esforç notable en la programació i la divulgació d'activitats al llarg de l'any. S'ha travat una programació lligada a les col·leccions i eixos temàtics del Museu, a més d'una recerca associada o un altaveu de la recerca que promociona la mateixa institució o que es realitza des de les universitats.

Pel que fa a la farmàcia Esteva, s'hi ha centrat bastant l'atenció, ja que es tracta de la peça clau, per la qual la major part dels visitants ens visiten o ens coneixen. La darrera museografia, finalitzada el 2012, ha deixat obertes diverses qüestions. Una d'aquestes, i la més controvertida, ha estat com museïtzar la farmàcia Esteva. L'esmentat patrimoni farmacèutic té el problema que no conserva el seu espai original, ni tampoc l'atmosfera d'una farmàcia antiga. Als anys setanta i vuitanta la museografia partia del mateix problema: la no conservació de l'espai original. Tanmateix, el context arquitectònic en el qual s'havia inclòs, així com la museografia aplicada recreant l'atmosfera, a més del relat mític sobre la farmàcia Esteva, havien contribuït a projectar-ne la idea d'un antic establiment que es conservava molt bé. Malgrat tot, era un relat que va veure's desmuntat per la nova museografia. La museografia de 2012, partint de la llavor dels articles científics realitzats als anys setanta i vuitanta que ja desmentien els mites sobre els quals s'havia assentat la mateixa museografia, van despullar-la de qualsevol element d'attrezzo o ambiental, i va fer una museografia que desconnectava amb l'expectativa del públic, ja que no es va tenir en compte la seva opinió i el seu criteri, i es va obrir un esvoranc entre la museografia i el públic, que, en general, ha suggerit un estat d'opinió més aviat negatiu i no pas positiu.

Un problema, en definitiva, tant per la imatge de la institució com pel patrimoni, com de l'opinió i el bocaorella que s'havia anat creant i que atreïa bona part del públic. En aquest sentit, des de la part didàctica i divulgativa, davant d'aquesta problemàtica, s'han fet dues coses: d'una banda, posar el focus en una nova renovació museogràfica i, de l'altra, posar l'accent en els objectes de la col·lecció de farmàcia. Per tirar endavant les dues accions, s'ha fet una acció que val per dos. En primer lloc, es va programar un projecte de recerca. Vam considerar la recerca fonamental com a pedra de toc de la renovació museològica. La nova museografia, a més de no partir de l'experiència del visitant, tampoc havia innovat excessivament pel que fa als continguts. Bàsicament, i en bona part, havia traslladat els que ja hi havia en un nou embolcall museogràfic, modern i ben equipat. Tan sols havien recollit el fet que les anteriors museografies eren una recreació, i que, segons la ciència, allò era una mentida que calia rectificar. Si bé això és cert, no es va caure que, més enllà que sigui veritat o mentida, les persones de peu de carrer tenen una altra sensibilitat i valoren altres coses en la museografia: com la percepció d'antiguitat, crear una experiència, l'atmosfera. Tot un joc de percepcions i sensacions que no dona la museografia actual, excessivament científica, freda, podríem dir. Hem de trobar un equilibri entre mostrar la ciència, explicar el que és real i també saber trobar un embolcall, una atmosfera, crear sensacions i experiència.

Recapitulant

En definitiva, els darrers anys, el Museu ha encapçalat un procés de renovació, actualització i canvi, en consonància amb les modificacions que experimenta la professió en l'àmbit català i també mundial. Estem en una època de canvis socials ràpids, i els museus han d'estar atents a la inclinació del seu entorn per respondre les demandes de la societat. En primer lloc, s'han canviat els instruments normatius: la planificació estratègica. En segon lloc, s'ha reforçat l'estructura financera i humana. Tenim uns objectius clars i tenim l'estructura bàsica per fer-ho. Això ha estat clau per desenvolupar els projectes que s'han fet. El projecte educatiu i comunitari és un dels elements clau, i el canvi de la mirada, d'un enfocament exclusivament turístic a un museu que també vetlla per una comunitat local i per uns programes comunitaris. Encara queda molta feina a fer en aquest aspecte, però, almenys, avui dia, ja s'hi treballa, i ha generat un cert impacte social. El Museu també ha incrementat de forma notable la comunicació, ja no només gràcies al suport de l'Àrea de Comunicació del Museu en la premsa, sinó en la visibilitat a les xarxes socials, la web i la publicitat. També han ajudat a treure'l de la invisibilitat les activitats i la col·laboració amb agents del territori, tant socials com culturals.

Actualment, el Museu reforça el seu puntal i coneixement d'aquest, la farmàcia Esteva, amb una modernització de la seva acció que el fa dinàmic,

interactiu amb la comunitat i el territori. Les activitats fora del Museu i al llarg de la Cerdanya, de forma transfronterera, han canviat el paradigma i la buscada qualitat i interès de les propostes d'exposicions arrelades al territori. Les activitats creixen, i també els públics que concorren el Museu, tot i que de forma més lenta. Cal un treball de picapedrer, pacient i constant, per treballar les propostes museogràfiques que permetin l'atracció de nous públics, especialment amb l'obertura de l'Espai Fita Zero, i també amb el treball del projecte educatiu.

El Museu també s'ha destacat, especialment, en els darrers dos anys, per ser un agent actiu en la preservació del patrimoni historicoartístic del municipi: s'han fet actuacions de restauració a la Torre de Bernat de So, al campanar de l'església, al pont del Carrassut i, properament, al castell i al fòrum. S'ha destacat, també, per la realització de noves línies de recerca que renovin els continguts de la farmàcia, així com incorporar noves col·leccions farmacèutiques, fent-lo un referent en la matèria en el territori. En general, hi ha hagut una dinamització i increment notable del nombre de donacions al Museu els darrers anys. En altres àmbits, s'ha aprofitat i canalitzat, i donat suport a les potents línies de recerca en arqueologia que hi ha a la comarca, promogudes per la UAB, el fòrum de Iulia Libica, i el seu territori en l'època imperial romana; així, també, s'ha canalitzat i fet memòria i cerca històrica en l'àmbit de la frontera i la memòria democràtica.

En el futur, pendants de l'acabament de l'Espai Fita Zero, espai estable d'exhibició de l'àmbit temàtic de la frontera i l'enclavament, s'albiren les renovacions clau, especialment de les sales de la farmàcia, per oferir-li una millora de la interpretació i presentació, així com la renovació de les sales d'història, amb la introducció del fòrum romà i l'impacte que té en el territori. Serà important, també, el condicionament de les col·leccions amb unes noves reserves, adaptades, modernitzades i, fins i tot, possiblement, visitables.

Amb tot, l'horitzó més llunyà, ara per ara, del Museu pretén afrontar un dels punts més febles i condicionants que té l'organització: la disponibilitat d'espai o la compartimentació amb altres serveis i, per tant, la mancança, sovint, d'espais propis. El Pla Estratègic va idear l'opció de renovar espai i museografies, i optimitzar i agafar espais en desús. L'exemple de la Torre Bernat de So i l'Espai Fita Zero és paradigmàtic, però, també, resol la reorganització d'espais com els magatzems de reserva o l'arxiu administratiu, i també es poden guanyar més espais. De totes maneres, per guanyar finalment altres espais útils, com tallers, auditoris i sales d'exposició temporals, tallers o magatzems, cal una ampliació de la superfície de l'edifici, qui sap, si ampliant-lo, utilitzar l'actual només per a aquest ús o fent un edifici nou. Això el temps i cada context ja ens ho dirà.

MONOGRÀFIC
Llívia, capital gastronòmica
del Pirineu

Llívia a taula: territori, memòria i experiències gastronòmiques



*Maria Abellanet i Meya (presidenta del CETT).
Eugeni Osácar Marzal (director acadèmic de la Càtedra UB-CETT).*

Llívia és, per la seva condició d'enclavament i per la seva història, un municipi singular al cor del Pirineu. Aquesta singularitat també es reflecteix a taula, on la tradició i la innovació conviuen de manera natural, fent de la gastronomia una de les expressions més potents de la seva identitat. Per a nosaltres, que hi tenim arrels personals i familiars, parlar de la gastronomia de Llívia és parlar de memòria, de territori i de futur.

El 2025 Catalunya ha estat declarada Regió Mundial de la Gastronomia, un reconeixement que atorga l'Institut Internacional de Gastronomia, Cultura, Arts i Turisme (IGCAT) i que posa de manifest l'excepcionalitat i la riquesa del patrimoni agroalimentari i culinari català, de manera que consolida el territori com un referent internacional. Aquesta distinció reconeix aquelles regions que demostren una estratègia integrada per promoure la seva gastronomia com a motor de desenvolupament econòmic, turístic i cultural. Així doncs, Catalunya, s'ha convertit en la primera regió europea que rep aquest reconeixement.

El projecte Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025 es basa en la participació activa d'un ampli ventall d'agents socials, econòmics, culturals i institucionals. Per garantir l'èxit d'aquesta iniciativa, les adhesions són una peça fonamental que reflecteix el compromís col·lectiu per posicionar Catalunya com a referent gastronòmic global. I, com era d'esperar, Llívia s'hi ha adherit amb orgull.

Aquest monogràfic vol aprofitar aquesta oportunitat per explorar la gastronomia local des d'una mirada àmplia i compromesa, i alhora contribuir a reforçar el posicionament de Llívia com a capital gastronòmica del Pirineu.



La pagesia i la ramaderia, sectors primaris encara avui presents a Llivia. Foto: Eugeni Osácar Marzal.

Què entenem per gastronomia i per turisme gastronòmic?

La gastronomia és molt més que l'art de cuinar: és el conjunt de coneixements, pràctiques i valors que envolten l'alimentació, des de la producció i l'elaboració fins al consum i la seva dimensió cultural. Inclou productors, elaboradors, cuiners, restauradors i també els hàbits i les tradicions que donen sentit a la manera de menjar d'una comunitat. En la seva essència, la gastronomia ens convida a gaudir amb consciència i responsabilitat envers el territori i la seva gent.

Així mateix, el turisme gastronòmic és l'activitat que posa la gastronomia al centre de l'experiència turística. No es tracta només de menjar fora de casa, sinó de viure la cuina com un atractiu que explica el territori: visitar productors locals, tastar productes de proximitat, conèixer receptes tradicionals, gaudir de restaurants i establiments que ofereixen identitat i qualitat. És un tipus de turisme que genera valor econòmic, consolida la identitat cultural i contribueix a la sostenibilitat.

Llívia, capital gastronòmica del Pirineu

Llívia és, per a molts, un enclavament històric i singular al cor del Pirineu. Per a nosaltres, a més, és casa: un poble que ha marcat la nostra vida, i que avui es projecta amb força com a referent gastronòmic. La gas-

tronomia de Llivia és molt més que restauració: és patrimoni, és motor econòmic i és un actiu fonamental per a l'atractiu i el desenvolupament turístic. Hi trobem pagesia i ramaderia de muntanya que donen productes excel·lents, com ous ecològics, patates, peres, vedells o xais. Hi ha una rica tradició d'elaboradors locals: xarcuters, forns i pastisseries, productes lactis, vins i licors, plats cuinats i càtering. El Celler Llivins i el cuiner Albert Boronat amb el seu nou projecte del Colmado Llivia han estat reconeguts amb el segell Girona Excel·lent 2025, atorgat per la Diputació de Girona. Una distinció rebuda l'any 2023 per la Carnisseria Pons. A més, la pastisseria Gil ha obtingut per cinquè any consecutiu la Fava d'Or a la millor pastisseria del Pirineu. Tot plegat conforma un ecosistema divers i complementari que fa de Llivia una destinació gastronòmica única.

La cuina de Llivia és el reflex d'un diàleg constant entre tradició i innovació. Les fondes i receptaris de pagès conviuen avui amb la cuina d'autor i amb noves tendències gastronòmiques que situen la vila en el mapa del Pirineu i més enllà. L'objectiu d'aquest monogràfic és doble: valorar la gastronomia local i consolidar Llivia com a capital gastronòmica del Pirineu.

Per aconseguir-ho, cal mirar la cuina des de diversos eixos:

- Producte i proximitat: amb la pagesia i els ramaders com a pilars d'identitat.
- Tradició i innovació: en un diàleg que enriqueix i projecta.
- Sostenibilitat: com a pràctica quotidiana i compromís amb el territori.
- Turisme gastronòmic: motor de dinamització econòmica i cultural.
- Formació permanent: imprescindible per assegurar la qualitat, l'adaptació i la continuïtat de l'ecosistema gastronòmic.

Aquest dossier vol ser alhora un reconeixement i una projecció de futur, perquè la gastronomia de Llivia és molt més que una proposta culinària: és identitat, territori i experiència compartida.

Per aquest primer monogràfic hem optat per centrar-nos en la restauració com a vessant més visible i reconegut de la gastronomia i com a contribució a l'any de Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025. La selecció inclou establiments que representen sensibilitats diverses, però que comparteixen un mateix compromís amb el territori i la qualitat. Així doncs, aquest dossier pretén recollir testimonis que il·lustren aquesta diversitat i riquesa, a partir de tres articles i tres entrevistes que sintetitzen el passat, el present i el futur de la gastronomia de Llivia.

En primer lloc, el cuiner Albert Boronat ens convida a mirar Llivia com una cruïlla deliciosa entre França i Catalunya, on la cuina de muntanya s'ex-



Un ramat de vaques pastura a l'entorn del nucli de Gorguja, a Llivia. Foto: Eugeni Osàcar Marzal.

pressa amb producte honest, foc de llenya i tècnica refinada. El seu relat és també una reflexió sobre sostenibilitat, talent i futur, i un compromís ferm: fer de Llivia una petita capital del bon menjar.

A continuació, en Pau Cascon i l'Alex Molas del restaurant Trumfes exposen com, des de la constància i la passió, han convertit la humil trumfa en símbol d'identitat i creativitat gastronòmica. Amb més de disset anys de trajectòria i reconeixements de guies com Michelin i Repsol, han consolidat un projecte que és alhora restaurant i declaració de compromís amb el territori.

El tercer article, signat per en Pep Ametller del restaurant Serendipia by La Calèche, explica com han aconseguit que la cuina feta amb el cor sigui la seva bandera i identitat. Amb un estil proper i sincer, la parella formada per l'Olga Gimeno i en Pep Ametller ha creat un espai on els clients són amics i convidats, i on cada plat, elaborat amb producte i passió, es comparteix i s'explica com una experiència viva.

L'Hotel Fonda Mercè i, en concret, la Pilar Imbern, explica en una entrevista els orígens d'aquesta fonda amb més de cent anys d'història. La Pilar és la quarta generació d'una família que, des dels humils començaments fins a l'actual hotel fonda, ha sabut evolucionar i adaptar-se als nous temps, mantenint l'essència familiar basada en l'arrelament, l'hospitalitat i la passió per la cuina.

La segona entrevista és la d'en Jordi Pous de Can Ventura, un restaurant pioner que va introduir l'alta cuina al Pirineu. La família Pous va saber dignificar la cuina de pagès i portar-la a un nou nivell, amb innovació i esperit familiar. Avui continua sent un espai de referència, on la tradició i la modernitat es donen la mà.

Finalment, en Jaume Vilarnau de La Formatgeria de Llivia manté viu el llegat làctic del municipi, transformant-lo en una experiència gastronòmica. Explica com, en aquesta nova etapa liderada per en Jordi Valero i ell mateix, el restaurant encara té el formatge com a element conductor d'una cuina de muntanya que combina arrels i modernitat. A més, s'ha consolidat com un espai d'esdeveniments i trobades.

Aquests testimonis i experiències volen mostrar la pluralitat i la força de la gastronomia a Llivia. La seva evolució és fruit de persones, projectes i compromisos que comparteixen una mateixa convicció: que la cuina és identitat, cultura i futur.

A més d'aquests establiments, cal remarcar que Llivia ofereix una diversitat de restaurants per a tots els gustos i les butxaques. La seva quantitat i qualitat són excepcionals dins el context pirinenc, fet que reforça encara més la centralitat gastronòmica de Llivia.

El nostre desig és que aquest monogràfic ajudi a valorar aquesta realitat i a projectar Llivia com a capital gastronòmica del Pirineu. A més, vol ser un homenatge i una aposta: homenatge a la memòria gastronòmica de Llivia i a totes les persones que n'han estat protagonistes; aposta per un futur on la cuina continuï sent identitat, cultura i motor econòmic.

Ara bé, no voldríem acabar aquesta introducció sense reiterar, un cop més, que el relat de Llivia com a capital gastronòmica no s'explica només amb restaurants: inclou també productors, elaboradors, receptaris tradicionals i memòria oral. Per tant, en futures edicions del *Quadern* es pretén ampliar aquest focus per incorporar tota la cadena gastronòmica, que és la que dona coherència i riquesa a la realitat de la vila. Un futur gastronòmic ple de reptes i desafiaments, on garantir el relleu generacional, atreure i retenir talent, apostar per la sostenibilitat i consolidar la formació permanent són aspectes fonamentals per mantenir la qualitat i l'atractiu gastronòmic de la nostra històrica vila.



Cal Manuel de Llívia, una casa de pagès cerdana, amb eixida i doble balconada. Foto: Eugeni Osácar Marzal.

Llívia, cruïlla deliciosa: el meu diàleg pirinenc entre l'Enclavament i França

«La meva mirada és la d'un cuiner que treballa el producte de muntanya amb tècnica apresada a França i memòria catalana»



*Albert Boronat i Miró
(cuiner, traiteur i docent).*

Introducció

Quan penso en Llívia no ho faig només en termes de geografia, sinó d'ofici i de vida. Aquí he après que les fronteres, a taula, esdevenen portes obertes. He cuinat a banda i banda dels Pirineus i, cada cop que torno, sento que Llívia és més que un enclavament: és una cuina oberta on els camins, les llengües i les mans s'entrellacen. En aquestes pàgines comparteixo la meva mirada, «la d'un cuiner que treballa el producte de muntanya amb tècnica apresada a França i memòria catalana», del motiu pel qual Llívia és singular i com imagino el futur de la gastronomia pirinenca.

Llívia com a espai singular i transfronterer

Una geografia que m'ha educat el paladar

A 1.224 metres, el paisatge em marca el calendari: a la tardor, la cuina es torna fúngica i terrosa amb els plats que voregen el fred; a l'hivern, greix i col·lagen sostenen el cos amb els caldos, escudelles, cremes de verdures i les trumfes d'aquí per a plats icònics de la Cerdanya, com el trinxat amb rosta que ha alimentat tants habitants de la regió; a la primavera, els brots de les xicoies i coscolls reverdeixen i les cremalloses guarneixen les truites; a l'estiu, la graella surt a la plaça i la fruita corona els arbres com les pomes de la regió i les peres de Puigcerdà. Quan cuino temporada, cuino territori i m'hi reconec. Un gran exemple el tinc durant el prestigiós concurs de cuina Bocuse d'Or, on vaig haver d'incorporar els nostres productes a les elaboracions, com van ser els naps, els brots de pi, la mantega d'aquí i els «còdols» del riu Segre.



Una imatge de Llívia, des del turó del castell. La panoràmica de la vall cerdana, des d'aquest punt alçat de Llívia, és una meravella. Foto: Arxiu Boronat Miró.

Els elements que defineixen la cuina de muntanya

Quan penso en la cuina de muntanya, hi reconec uns trets que em marquen com a cuiner:

- **Temps i paciència:** els guisats lents, els sofregits que deixen anar la dolçor i les escudelles que bullen hores són part del ritme de la muntanya.
- **Producte robust i honest:** cols, naps, trufes, llegums i carns de pastura que donen plats amb profunditat i substància.
- **Conservació i rebost:** la cultura dels embotits, les salaons i les conserves que garanteixen aliment durant l'hivern.
- **Brasa i llenya:** el foc viu com a element central, tant per escalfar com per cuinar, que dona caràcter i aroma.
- **Equilibri entre rusticitat i delicadesa:** un civet de caça pot ser contundent, però alhora refinat amb una picada; una truita de riu és humil, però pot esdevenir joia amb la tècnica justa.

Per a mi, aquests elements no són només un catàleg de productes i tècniques, sinó una manera de veure la cuina com a ofici arrelat al paisatge i al calendari.

La singularitat de Llívia és jurídica, històrica i, sobretot, humana. Ser un enclavament m'ha fet viure una cultura de pas: pagesos que van i venen, artesans que intercanvien tècniques, famílies que celebren amb receptaris barrejats. A la cuina, això es tradueix en una naturalitat doble: em sembla lògic tant confitar ànec com rostir naps amb un bon oli del sud;

habitual utilitzar tant mantega com el llard de porc en un sofregit amb ceba i tomàquet.

Aquest caràcter transfronterer m'ha educat en una sensibilitat pròpia: cuino amb consciència de producte de muntanya i amb tècniques que he après de mestres de tots dos costats. A Llivia, afirmar la identitat passa per l'ofici ben fet; la tradició és una eina, no un llast.

El diàleg entre cuines: de la fonda a la cuina professional

El que he après de França

De França n'he après l'arquitectura del sabor i la precisió del gest. Treballar fons i reduccions, confitar i brasejar llarg, utilitzar estris com la *cocotte en fonte*, m'ha donat una gramàtica que ordena el gust de plats de cullera i de cocció lenta. Aquesta disciplina m'ajuda a portar al punt just l'ànec, el vedell, el porc o la caça amb una elegància que dialoga amb la rusticitat pirinenca.

La pastisseria clàssica m'ha ensenyat control: temperatures, textures, farciments i banys que després poso al servei de la fruita, el mató o la mel de muntanya. No es tracta de copiar receptes, sinó d'incorporar eines que honren el producte local.

Històricament, a Llivia teníem, a causa de la seva posició geogràfica, els *épiciers* on el Colmado Alberto Alis, el Colmado José Cabanas, Cal Badó, Cal Costa i d'altres permetien aquest troc de productes de tota mena entre els habitants dels dos costats. Més enllà, trobem la casa de menjars Mercè, l'actual Fonda Mercè, el Cafè Ventura i el Cafè del Centre.

Allò que entenc com a cuina catalana de muntanya

La cuina catalana de muntanya, tal com la practico, es reconeix pel tracte honest del producte i pel temps: sofregits lents, rostits al forn de llenya, escudelles que es fan a foc baix mentre a fora neva. L'oli d'oliva vertebrava el gust; cols, naps i trufes prenen protagonisme a la tardor i a l'hivern; i m'agrada que el mar hi entri a través de bacallà o anxova que ennoebleixen carns i verdures. La cultura dels embotits i de la salaó estructura l'hivern i dona recursos al rebost.

Quan aquestes dues tradicions es troben a les meves mans, busco plats amb cap i amb arrels. Si brasejo una vedella d'aquí amb herbes d'alta muntanya, la cocció i els fons francesos donen profunditat; el sofregit i la picada catalans hi afegeixen identitat i textura. Si treballo una truita de riu, la puc lacar amb una reducció de vinagre balsàmic amb brots de pi per donar un perfum de caràcter muntanyenc i l'exemple més flagrant el faig amb el *pâté en croûte*, que utilitzo els productes dels dos vessants



El *Pâté Croûte* és una de les especialitats del xef Boronat, que va ser un dels finalistes del campionat mundial de 2018. Foto: Arxiu Boronat Miró.

del Pirineu, en especial el porc, l'ànec i altres aus per farcir-ne l'interior, i que em va donar la quarta posició al *Championnat du Monde de Pâté Croûte* de 2018.

Nous formats i hàbits de consum

Els darrers anys, a escala nacional i generacional, han accelerat canvis: menjar per emportar-se, càterings a mida, fires gastronòmiques i esdeveniments de tota classe. Segons un estudi recent a Catalunya, és el territori de l'Estat que consumeix més menjar preparat per càpita. També un article d'aquest estiu d'un diari local ha publicat la davallada de clients en restaurants i l'augment dels grans supermercats. Això vol dir que la gent cada vegada «cuina més a casa», dit de forma irònica.

Com mantenir la qualitat gastronòmica en aquests nous formats de cuina per emportar-se

Al llarg de la meua trajectòria he après que la qualitat no depèn només del producte o de la tècnica, sinó de la manera com saps adaptar-te a cada situació. He passat per restaurants d'alta cuina, per bistrots de cuina tradicional, per grans produccions col·lectives i per petits càterings personalitzats. En tots aquests escenaris hi ha un denominador comú: el compromís amb el gust i la professionalitat.

Quan preparo plats per a càterings, cinquena gamma, menús de col·lectivitats o sopars pop-up no penso a simplificar la cuina, sinó a reordenar els processos. Escriure protocols clars, definir punts de regeneració, controlar temps de refredament i envasat, ajustar racions i sobretot preveure sempre opcions d'emergència. És l'única manera de garantir que el plat arribi al client amb la mateixa dignitat que si el servís a la taula del restaurant.

El meu *background* en cuina francesa m'ha donat mètode i disciplina; la meva arrel catalana m'ha ensenyat a ser resolutiu i a respectar la memòria del producte. Aquesta doble herència em permet encarar qualsevol context.

La qualitat gastronòmica es manté quan el cuiner sap llegir el format i adaptar-hi la tècnica sense trair el producte ni l'essència del plat. És aquí on la trajectòria i l'ofici marquen la diferència: no es tracta de fer menys, sinó de fer-ho millor i amb consciència. Esdevenir camaleònic.

El futur de la gastronomia pirinenca que imagino

El producte i la pagesia al centre

No hi ha cuina sense producte, ni producte sense pagesia. El futur que imagino passa per vincles forts: contractes de llarg termini amb ramaders i hortolans, complicitats amb recol·lectors de bolets i herbes, i una compra pública que valori la proximitat en escoles i hospitals de la zona. Vull que cada mos expliqui el paisatge: la salinitat de la neu, l'acidesa neta de la poma d'alta cota, l'aroma resinosa dels boscos, la dolçor mineral de l'aigua.

Sostenibilitat amb ofici

La sostenibilitat, per a mi, no és un eslògan: és una manera d'organitzar la cuina. A la pràctica vol dir aprofitar animals sencers, com per exemple en la caça treballar peces menys nobles, fer conserves, administrar bé l'energia, reduir plàstics i dissenyar embalatges reutilitzables. També vol dir ser honest amb el client: explicar d'on ve cada cosa i per què costa el que costa. En territori de muntanya, on transport i meteorologia imposen límits, aquesta transparència és clau per guanyar confiança i estirar la temporada més enllà dels pics turístics. Antigament, a la cuina sempre hi havia hagut el reaprofitament dels productes, no es malbaratava res, tot es transformava.

Atracció, formació i retenció del talent gastronòmic

Al llarg dels anys he vist com molts joves cuiners i cambrers s'enamoraven de la muntanya i, alhora, se'n sentien expulsats per falta d'oportunitats reals. Perquè el Pirineu sigui un pol gastronòmic no n'hi ha prou

amb bons restaurants: cal un ecosistema capaç d'atreure, formar i retenir talent.

L'experiència m'ha ensenyat que els professionals no només busquen feina, busquen un projecte vital. Per això, quan treballo amb equips, intento transmetre que la cuina és una escola constant: el que avui aprens en un servei de càtering et servirà demà en un restaurant d'alta cuina; el que practiques en un obrador et pot obrir les portes a la teva pròpia empresa. Aquesta mirada de formació contínua és clau per mantenir la motivació.

També crec que cal reivindicar la vida real a la muntanya: habitatge digne, estabilitat laboral, horaris pensats amb criteri i projectes amb sentit. Quan un jove veu que pot créixer professionalment sense haver de marxar sempre a la ciutat, la muntanya deixa de ser un destí temporal i es converteix en casa.

Sobretot vull transmetre a les noves generacions que l'ofici només té futur si el compartim i el fem créixer junts. Atracció, formació i retenció del talent no són tres etapes separades: són un cercle que cal alimentar cada dia des de la cuina, l'escola i el territori.

(Re) Evolució ahora

La modernitat que defenso és actualitzar receptes sense esborrar-les, com diu Alain Ducasse *«je prefere le turbot sans le génie au génie sans turbot»*, per tal de dir que la senzillesa és ahora un dels exercicis més difícils de fer. Aquesta reevolució es transforma mantenint els gustos de les tradicions dels plats tradicionals, reduint matèries grasses, sucres i proteïnes animals, almenys emprant carns de productors locals respectuosos amb l'animal.

Conclusions: el meu compromís amb Llívia

Si Llívia és un espai gastronòmic singular és perquè hem sabut convertir l'excepcionalitat en ofici. La gran oferta gastronòmica que tenim a la vila contribueix a gloriificar el lema «Llívia, capital del món», però jo afegiria també de la «gastronomia». La capitalitat gastronòmica no s'atorga, es construeix: amb productors, amb forners, amb restaurants, amb pastisseries, amb lleteries, amb carnisseries i xarcuteries, amb cellers, històricament amb *colmados* i altres comerços no vinculats a la gastronomia.

Com a cuiner que ha vist com les fronteres s'esvaeixen quan el plat arriba a taula, em comprometo a cuinar aquest futur des de Llívia: una petita capital del bon menjar on tradició i innovació caminen juntes. Aquest viatge ja ha començat. T'hi convido.

Restaurant Trumfes

«La carta de Trumfes és un diàleg constant entre el receptari clàssic i la mirada contemporània»



*Pau Cascón Sánchez i Àlex Molas Núñez-Polo
(director de cuina - director de sala).*

Al cor de Llivia, un enclavament singular del Pirineu català a més de 1.200 metres d'altitud, s'alça el restaurant Trumfes, un espai on la tradició es retroba amb la creativitat. Des de la seva obertura el 2008, el restaurant ha fet de la cuina catalana un relat contemporani, capaç d'honorar el territori i sorprendre el paladar.

Els impulsors de Trumfes som en Pau Cascón i l'Àlex Molas, que amb només vint-i-tres anys vam apostar per un projecte propi a Llivia. Poder obrir el restaurant Trumfes ha estat la nostra gran il·lusió i, després de disset anys de feina, esforç i constància, ens en sentim molt orgullosos. Amb el temps, el restaurant ha crescut i s'ha consolidat, i avui té un gran equip que comparteix la mateixa filosofia: respectar la cuina catalana i pirinenca, reinterpretant-la amb sensibilitat i rigor per fer gaudir el client i que tingui una gran experiència.

En el moment de batejar el projecte, es buscava un producte autèntic de la Cerdanya, amb nom propi i arrelament al territori. Així va néixer Trumfes, com es coneix popularment la patata a la comarca. Un ingredient humil, de terra i d'arrels, que es converteix en emblema d'una cuina que fa valdre la senzillesa, la memòria i la identitat pirinenca.

La trumfa ha estat, històricament, un producte essencial a la Cerdanya. A Trumfes, les protagonistes són les creacions que conjuguen tradició i creativitat, com el trinxat amb pop a la brasa, el sorprenent *coulant* de trumfa amb rovell d'ou tofonat i tòfona salvatge negra, el delicat carpaccio de pop amb escuma de trumfa o els ous ferrats tofonats amb trumfes fregides. Cada elaboració reivindica la importància d'aquest tubercle com a símbol del territori.



A la fotografia, d'esquerra a dreta: Rubèn Blay, Pau Cascón, Camelia Ostafi, Javi Jordan, Helena Guardiola, Ivan Prats, Ekaterina Gridasova i l'Àlex Molas, l'equip de Trumfes. Foto: Ajuntament de Llívia.

La carta de Trumfes és un diàleg constant entre el receptari clàssic i la mirada contemporània i, amb un celler amb més de 150 referències, busca els millors vins per harmonitzar els àpats. Plats com el caneló de faisà amb salsa de tòfona, els bunyols de bacallà o les croquetes de rostit mostren com el respecte per l'essència pot conviure amb una interpretació creativa i moderna.

Amb els anys, alguns plats s'han convertit en icònics de la casa, com l'arròs de muntanya, la llebre a *la royale*, el colomí en dues coccions, els ceps a la brasa amb mantega *noisette* o les vieires al pil-pil de carxofes i

pernil. Elaboracions que mostren l'equilibri entre ambició gastronòmica i fidelitat a la tradició.

El compromís amb la pagesia i els proveïdors locals és una de les grans fortaleses del projecte. A Trumfes s'utilitzen productes com els formatges del Molí de Ger, els ous de Gorguja del Pau Tor o els naps, cols i ànecs de la Cerdanya, juntament amb els bolets de temporada i la carn de caça. Cada temporada el restaurant reivindica la riquesa de la gastronomia pirinenca, fent bandera d'una cuina arrelada.

La carta evoluciona amb les estacions, amb l'objectiu de sorprendre i fidelitzar. Innovació i proximitat conviuen en una proposta que fuig de l'ostentació per apostar per l'equilibri, la sensibilitat i la coherència gastronòmica.

La trajectòria del restaurant ha estat reconeguda per les guies gastronòmiques més prestigioses. Michelin l'ha recomanat sis anys consecutius, mentre que a la Guia Repsol ja suma quatre anys i a la Macarfi, tres. Reconeixements que no només consoliden l'impuls del projecte, sinó que també reforcen el vincle de confiança amb els clients.



Tiró amb naps.
Foto: Arxiu Trumfes.

Amb més de disset anys de trajectòria, el futur de Trumfes és continuar consolidant-se com a referent gastronòmic del Pirineu. Els seus reptes miren cap a la creativitat, el diàleg amb el territori i la voluntat de situar Llivia al mapa culinari amb veu pròpia.

Restaurant Trumfes és més que un restaurant: és un projecte de territori. Un espai on cada plat explica una història, on la humil trumfa es converteix en símbol i on Llivia es mostra en tota la seva autenticitat, des del respecte pel passat fins a la mirada cap al futur.

Restaurant Serendipia By La Calèche

«La nostra és una cuina sincera i feta amb el cor i amb els millors productes que trobem al mercat»



*Olga Gimeno Manduley i Pep Ametller Maymó
(cap de cuina – cap de sala).*

L'avi sempre ens deia: «Dediqueu-vos al que vulgueu a la vida, però sobretot que us agradi i us apassioni; perquè al llarg de tota la vida passareu moltes hores i molt de temps a la feina, i si no us agrada ni us apassiona no acabareu de ser feliços. En canvi, si us agrada de veritat i si gaudiu a la feina, segur que ho fareu bé, i si ho feu bé... triomfareu».

Nosaltres hem escollit una professió dura, però excitant, on cada moment gaudim d'allò que fem i fem gaudir-ne els altres.

Som parella i amics. En Pep Ametller, hotelier de professió, i l'Olga Gimeno, cuinera (no xef), de sentiment. L'Olga no és xef d'escola d'hoteleria, ni és xef amb experiència al costat de cap gran cuina... És cuinera de cor, cuinera de passió que n'ha après de les millors: de les àvies, les mares i les sogres. I quan es cuina amb el cor es gaudeix i es fa gaudir.

El 2008 vam aterrar a la Cerdanya i el 2009 vam obrir el restaurant La Calèche, un local petit al costat de l'església amb set taules i uns vint-i-dos comensals. Amb un concepte de cuina de base tradicional, però posat al dia amb un concepte de servei, llavors diferent del que es feia arreu, on tots els *platillos* eren per compartir al mig de la taula i degustar entre tots els comensals. Amb el pas del temps ens va quedar el local petit i les reserves ja les teníem entre dues i tres setmanes vista. En aquells moments vam decidir agafar el local actual, situat a l'Av. Catalunya, 68, de la mateixa població de Llívia, davant mateix de l'Hotel Llívia. Vam transformar completament el local i vam aconseguir un espai amb divuit taules i unes cinquanta-cinc places amb un ambient acollidor, informal, però amb un clima de calma i benestar on la gent es troba com a casa. A aquest nou espai li vam posar el nom de Serendipia by La Calèche. *Serendipia* significa una cosa bona trobada per casualitat, que és el que es troben



Jimeno i Ametller, a l'entrada de l'establiment. A la dreta, una imatge ampliada del carpaccio de *txuletón* amb formatge *Stilton*. Fotos: Arxiu Serendipia i Irina Soldevila.

tots aquells que encara no ens coneixen, i By La Calèche, per recordar els nostres inicis i d'on venim.

Nosaltres tenim una premissa molt clara: els nostres clients són els nostres amics que venen a casa nostra a passar una bona estona i, per tant, són els nostres convidats. Així que els tractem des que entren per la porta fins que ens acomiadem amb una encaixada de mans, una abraçada sincera o un petó, sempre amb un somriure als llavis, un moltes gràcies i un fins aviat.

La nostra és una cuina sincera i feta amb el cor i amb els millors productes que trobem al mercat. El producte per a nosaltres és primordial, ja que sempre diem que el que fem al restaurant és el que mengen els nostres fills cada dia i, per tant, segur que els donem el millor. A partir d'aquest «ingredient» ja només falta posar-hi el cor i la passió. I el resultat no pot fallar i és el que trobeu a casa nostra. La nostra cuina considerem que arriba a una originalitat no comparable amb altres cuines amb tècniques apreses o receptes copiades. El que sí que hem aconseguit, si més

no ho intentem, és que la nostra cuina sigui particular, on no amaguem res. A partir d'un bon producte, busquem productors petits del territori, però també de fora, tot i que intentem que el contacte sigui directe i personal buscant la màxima qualitat i confiança. És llavors quan a partir d'aquí li donem una volta a aquelles receptes d'*antes*. Alguns plats que exemplifiquen la nostra filosofia serien les mítiques braves, el caneló de rostit de confit d'ànec amb cremós de múrgoles i ceps amb una ratlladura de tòfona fresca de temporada, la cassola de fideus amb ventre d'ossos i tou dels til·lers, i la costella d'Angus de Nebraska amb una barbacoa feta amb Jack Daniel's i herbes sobre llit de *Parmentier* de xirivia i quicos.

Som una parella viatgera de mena, la qual cosa fa que tinguem una visió àmplia i oberta del que tenim al costat i una gran curiositat pel que hi ha més enllà. A partir d'aquí també trobem interessant combinar productes, conceptes, gustos, etc. d'arreu. Creiem que també ens enriqueix com a societat.

Des de La Calèche fins ara al Serendipia, lligant amb el que dèiem anteriorment dels nostres clients/amics, veiem d'una manera que ens enorgulleix i ens emociona profundament, que tenim una clientela multigeneracional que va començar a venir a La Calèche ara fa uns setze anys i ara també venen els seus fills i nets i amics amb la mateixa il·lusió de quan venien els pares i avis. Volem des d'aquí tenir un record sincer a totes aquelles persones conegudes i amigues que ens han deixat pel camí.



Tenim una cuina que agrada a totes les generacions, diríem més, creiem que tenim una cuina que encara sorprèn, després de tots aquests anys. Reconeixem que la nostra cuina és treballada, és gustosa i no deixa indiferent a ningú.

Resumint, podem dir que som una parella senzilla i treballadora, que aquesta senzillesa sincera la transmetem a la taula i a la relació que volem tenir amb tots els nostres comensals. Hem volgut fer un concepte particular de cuina i també de servei, on a cada plat que presentem dediquem un temps a explicar-lo, d'on traiem cada producte, com l'elaborem, quines sensacions busquem, com recomanem menjar-lo, etc. Som un restaurant on la proximitat entre nosaltres i els nostres comensals fa que nosaltres gaudim d'allò que fem i ells gaudeixen d'allò que troben, al mateix temps.

Creiem que hem aportat la nostra manera de ser i de fer a la població de Llívia, en particular, i a la Cerdanya, en general. Veiem que la gent ens ho valora i així ens ho transmet dia a dia.

Casa nostra és casa vostra i tots hi sou benvinguts, on trobareu una cuina sincera i feta amb el cor.

Com ens deia l'avi, «salut i feina» per poder fer tot allò que ens apassiona.

Hotel Fonda Mercè

Entrevista a Pilar Imbern Cerdà



*Pilar Imbern Cerdà (cuinera).
Text: Coordinadors del dossier.*

Quins són els orígens de la Fonda Mercè? Quina ha estat l'evolució de l'establiment al llarg de la seva història?

La Fonda Mercè és una institució centenària de Llívia, a sis minuts a peu de la frontera amb França. La va fundar la meva besàvia Antònia, calculo que fa uns 142 anys. Donava menjar al pis de dalt, a les persones que passaven pel camí d'Estavar. En aquell temps la carretera no existia. Servia als que anaven de pas. Posteriorment, la iaia Mercè, la meva àvia, ja tenia una casa de menjars, i la meva mare, l'Otilia, va ser qui la va donar d'alta com a fonda. Nosaltres som la quarta generació. Va ser l'única fonda al poble fins que es va inaugurar l'Hotel Llívia el novembre de 1969. Recordo que nosaltres vam servir el dinar a les autoritats. Fa vint anys vaig fer la fonda nova per reconvertir-la en el que és avui: l'Hotel Fonda Mercè, de tres estrelles. Va ser una aposta per adaptar-nos a la normativa i, sobretot, a les prestacions que demanaven els clients, que amb el pas dels anys han canviat molt. Amb una cuina de muntanya i catalana, hem volgut mantenir l'essència familiar i adaptar-nos als nous temps, treballant amb el mateix esperit que la va veure néixer: arrelament, hospitalitat i passió per la cuina.

Hi ha alguna recepta que s'hagi mantingut al llarg de les generacions?

Les receptes de les àvies les hem conservat i respectat. Per a nosaltres són un llegat i un signe d'identitat que manté viva l'ànima de la fonda. La cuina de l'Otilia l'he seguit amb molta il·lusió, igual com ens va ensenyar amb el seu xup-xup. A tall d'exemple, destacaria la cua de bou, l'escudella, la blanqueta de xai, el costelló a les tres mostasses, el fricandó amb corrioles i el tiró amb naps, quan és temporada de naps, i amb pera la resta de l'any. Fem una cuina molt tradicional que no beu de la influència francesa. El que sí que hem fet és actualitzar els plats i incorporar-ne de



Façana de l'establiment hotelier, l'any 1959. Foto: Gui Rivièr. Arxiu Fonda Mercè.



Façana i terrasseta de la fonda, actualment.
Foto: Xavier Roura Sánchez.

nous, sempre de cuina catalana. Cuinem amb molt amor, que és quan tot surt molt millor i, a més, compensa totes les hores que t'hi passes, que en són moltes.

Quina és la vostra vinculació amb el territori?
A la Fonda Mercè servim àpats casolans elaborats amb productes frescos que intentem que siguin de proximitat i de temporada. A nosaltres sempre ens ha agradat fer poble, això ho tenim com a primordial. Tot el que puc ho compro aquí.

Com han variat els perfils dels clients al llarg del temps?
Primer, la gent era de pas. Després, venien per la collada a passar una temporada per Nadal, Pasqua o a l'estiu. Es quedaven tot un mes i venien cada any. Amb el túnel del Cadí la Cerdanya es va obrir i va començar a haver-hi més restaurants, hotels, comerços i noves pistes d'esquí. També va comportar un canvi en la tipologia dels clients. Ara hi ha un vaivé de gent que fan estades curtes, d'un a quatre dies com a màxim.

Com t'imagines el futur de la fonda?

Tinc clients des de fa quaranta o cinquanta anys, des que vaig obrir la primera xurreria. Són gent que van venint, venint, venint. Allà on he anat m'han seguit, i els estic molt agraïda. El futur jo crec que no serà amb descendència. Espero que no es perdi la nostra dedicació al client.

Restaurant Can Ventura

Entrevista a Jordi Pous Rodríguez



*Jordi Pous Rodríguez (gerent).
Text: Coordinadors del dossier.*

Can Ventura va ser pioner a introduir l'alta cuina a Llívia i al Pirineu. Què us va impulsar a fer aquest pas i què ha significat per al municipi? Vam inaugurar el restaurant l'any 1977 i des del primer dia vam apostar per una cuina d'avantguarda. El nostre propòsit era reinterpretar la cuina de pagès pròpia de la Cerdanya i portar-la a un restaurant que fos capaç de donar-li un reconeixement i un valor afegit. Aquesta voluntat de dignificar i innovar en la gastronomia va permetre que Llívia es convertís en un punt de referència al Pirineu que atreïa visitants que buscaven una experiència culinària diferent i contribuïen així al prestigi i a la dinamització econòmica del municipi.

La família Pous ha estat vinculada a la restauració des dels inicis del turisme a la Cerdanya. Ens podeu explicar com van ser els inicis i l'evolució? El meu pare, en Josep Pous Riu, després d'estudiar direcció hotelera, va iniciar la seva trajectòria professional al món de l'hoteleria i la restauració amb la inauguració del Gran Sol de Sant Pol. Després va continuar al restaurant Montmar d'Arenys de Mar i més tard a l'Hotel Sant Bernat del Montseny, passant també per l'Hotel La Solana, a la Molina. El seu gran projecte vital, però, va ser l'Hotel Llívia, inaugurat el 1967, que va contribuir decisivament a situar el municipi al mapa turístic del Pirineu.

Uns anys després, i amb la voluntat de donar continuïtat a aquesta aposta pel territori, va crear el restaurant Can Ventura. La seva idea inicial era obrir un *mesón* inspirat en els de Castella, i per això va buscar una casa emblemàtica de Llívia, construïda l'any 1791, ubicada a la plaça Major, número 1. Així es va ampliar i diversificar l'oferta: de l'allotjament i els banquets, en què l'Hotel Llívia va ser un referent, a una proposta gas-



tronòmica que combinava tradició, producte local i esperit innovador per una clientela, pròpia i externa, que demanava una oferta més àmplia i selecta. La Mercè Rodríguez, la mare, va ser l'ànima del restaurant amb la seva elegància i servei exquisit, en un moment en què era molt poc habi-

tual que les dones exercissin aquesta professió. A més, a la cuina hi havia la senyora Maria, una cuinera de Llivia de tota la vida, perquè el patriarca volia posar a la carta els plats tradicionals que la Maria sabia fer tan bé.

Des de 1994, em vaig posar al capdavant de Can Ventura. Juntament amb la meva dona, l'Esther Rosal, hem mantingut aquesta sensibilitat i excel·lència que sempre ha caracteritzat el restaurant. A més, hem apostat per la professionalització de l'equip, contribuint a la seva formació –fins i tot enviant els joves a aprendre en altres cuines referents–, ja que ho considerem essencial per consolidar la identitat gastronòmica de Can Ventura i adaptar-se a les noves tendències i a les demandes de la clientela actual.

Quins valors o trets identitaris creieu que defineixen millor Can Ventura?

A Can Ventura ens defineix, sobretot, la voluntat de mantenir viva la cuina de la Cerdanya i del Pirineu, reinterpretada amb una mirada d'avantguarda. El respecte pel producte local i de temporada és un dels nostres pilars, així com la connexió amb els pagesos, ramaders i productors de proximitat. Vam ser pioners a incorporar el trinxat a la nostra carta, un

A la pàgina de l'esquerra, la façana de Can Ventura, a la plaça Major de Llivia. A la dreta, el matrimoni Pous Rosal, a l'interior del restaurant, en un dels seus menjadors.

Fotos: Arxiu Can Ventura.



dels plats casolans més típics de la comarca, i les carns a la llosa, emulant el que sempre s'havia fet a les costellades per no haver d'esperar la brasa. També voldria destacar la presència de productes com el foie-gras, l'ànec o els formatges, inicialment introduïts per la influència del públic francès i que s'han consolidat a la carta.

També ens caracteritza l'esperit familiar, heretat del llegat d'en Josep Pous Riu, i la voluntat d'oferir un servei proper i acollidor. Tot plegat ens permet mantenir una identitat pròpia: un restaurant que combina tradició i innovació, amb un profund arrelament al territori i alhora una mirada oberta a les tendències gastronòmiques actuals.

Ens voleu compartir alguna curiositat del restaurant?

Una curiositat és que al restaurant els gossos no només són benvinguts, sinó que també tenen un menú propi i saludable pensat per a ells. És un detall innovador que mostra que el restaurant entén les noves tendències i la importància dels animals de companyia en la vida dels clients. Els gossos són part de la família i aquí tenen un lloc per a ells, així la visita es converteix en una experiència única i responsable. D'aquesta manera es dona resposta a les noves demandes dels clients i es crea un vincle emocional fort amb un segment de públic molt agraït.

Mirant cap al futur, quina és la vostra aposta per continuar contribuint al relat gastronòmic del Pirineu i a la consolidació de Llivia com a capital gastronòmic?

De cara al futur, la nostra aposta és continuar treballant amb coherència i fidelitat als orígens: valorar la cuina de proximitat i el producte de qualitat del Pirineu. Volem continuar sent un aparador que mostri la riquesa gastronòmica de la Cerdanya, alhora que formem i motivem noves generacions de cuiners perquè aquest llegat es mantingui viu. El nostre compromís és que Llivia es consolidi com una referència dins la gastronomia del Pirineu, i que Can Ventura sigui un espai on tradició i innovació es donen la mà per explicar una història culinària arrelada al territori.

Restaurant La Formatgeria de Llivia

Entrevista a Jaume Vilarmau Zanuy i Jordi Valero Rius



*Jaume Vilarmau Zanuy (gerent i cap de sala) i Jordi Valero Rius (cap de cuina).
Text: Coordinadors del dossier.*

La Formatgeria de Llivia ocupa una antiga fàbrica de formatges. Què n'heu mantingut, d'aquest llegat?

La relació de Llivia amb la llet i els seus derivats ve de lluny. El poble, envoltat de prats verds i amb una llarga tradició ramadera, ha estat sempre un lloc privilegiat per a la producció làctica. Aquest protagonisme es va fer evident amb la fàbrica Boladeras, coneguda popularment com la Mantequeria de Llivia, que elaborava una mantega de gran qualitat i va esdevenir un referent a la comarca. D'aquell llegat en van sorgir altres iniciatives: primer La Formatgeria de Llivia, que va apostar per a l'elaboració de formatges a gran escala. Més endavant, d'una banda, el restaurant La Formatgeria de Llivia, que ha convertit el formatge en l'ànima de la seva cuina de muntanya, i, de l'altra, Làctics Llivia, especialitzat en iogurts, matons i flams artesans. L'origen de l'espai és l'antiga fàbrica La Formatgeria de Llivia, i aquest llegat encara és molt present en la nostra identitat, que manté l'esperit de la tradició làctica de Llivia i el porta a taula en forma de gastronomia. La Formatgeria de Llivia –un projecte gastronòmic que van iniciar la Marta i el Juanjo, i que ara està en mans meves, cap de sala i amfitrió, i Jordi Valero, xef, ambdós amb una llarga experiència al restaurant– ha aconseguit mantenir l'esperit d'aquell passat lacti i convertir-lo en una experiència gastronòmica al caliu d'un refugi de muntanya.

Situats a només 50 metres de la frontera amb França, com influeix aquesta ubicació tan singular en el vostre públic i en la vostra carta?
Tant la singularitat del municipi com la ubicació del restaurant, envol-



Les *fondues* són un dels plats tradicionals de La Formatgeria.
Foto: Arxiu La Formatgeria de Llivia.

tat de camps i alguna closa cerdana a prop, a tocar de la frontera amb França, fan que tinguem públic tant d'un costat com de l'altre, i això fa que ens enriqueix de les inquietuds dels dos costats, tant el català com el francès. Aquesta barreja de cultures ha enriqueix la nostra cuina i ens ha donat un caràcter especial gràcies a la combinació de la tradició local amb influències de la gastronomia francesa. Una cuina de muntanya amb pinzellades de modernitat.

Quin paper té el formatge en la vostra identitat gastronòmica? Quins són els plats més representatius vinculats a aquest producte i com l'integreu a altres elaboracions de la vostra cuina?

El formatge és l'ànima de la casa, el fil conductor, però no ens hem d'oblidar de les carns a la pedra. Hem intentat mantenir l'essència del formatge

als nostres plats, en els quals és el protagonista. En alguns com a element principal, com són les *raclettes* i *fondues*, però també en altres com a comparsa del plat, com serien les verduretes amb crema de parmesà, l'hamburguesa amb Blau ceretà, etc.

Quina importància té el producte de proximitat i de temporada en la vostra proposta gastronòmica de muntanya? Com valoreu aquesta connexió amb el territori?

Intentem que el producte de proximitat sigui el més representatiu possible dins la nostra carta, ja sigui jugant amb els formatges de la zona, Molí de Ger, Meranges..., com amb producte: els ous de Cal Carbonell (Gorguja), carns de la comarca, les cols d'hivern, la verdura d'aquí, els bolets. El territori –els productes que en cada moment ens ofereix– i les estacions donen sentit i coherència a la nostra cuina, una cuina de muntanya que vol ser moderna sense perdre les arrels.

El vostre ampli celler acompanya molt bé l'experiència gastronòmica. Quin tipus de maridatges destacaríeu?

El celler és un dels nostres espais preferits. Per gaudir de tots i cada un dels nostres plats els podem acompanyar i maridar amb la nostra ex-



L'establiment està especialitzat, també, en organitzar grans esdeveniments.

Foto: Arxiu La Formatgeria de Llivia.

cel·lent i àmplia carta de vins, amb més d'un centenar de referències, amb negres, rosats, blancs i escumosos, siguin catalans, espanyols o francesos.

Heu esdevingut referents en celebracions i esdeveniments. Quins són els vostres trets distintius?

Un entorn idíl·lic acompanya la nostra gastronomia. A part del tema del restaurant, ens hem especialitzat en celebracions i esdeveniments, en petit o gran format. Tenim sales privades de diferents capacitats per a grups fins a 14, 30 o 45 persones. I, si voleu ja més grans espais, tenim una carpa on caben fins a 150 persones per celebrar-hi casaments, comunions, grups... Els nostres punts forts serien una cuina on allò que preval és la matèria primera, uns espais privilegiats i el tracte, que generen experiències úniques i inoblidables.

Mirant al futur, quins reptes detecteu i quin és el vostre somni?

Si hem arribat on som avui, ha sigut a còpia de passió, hores, sacrifici... En un restaurant, com en molts altres negocis, no només es treballa quan s'aixeca la persiana. Tant al Jordi com a mi, ens agradaria continuar essent un referent a la Cerdanya, i que el nom de La Formatgeria de Llivia sigui sinònim d'una cuina de muntanya que manté l'equilibri entre tradició i innovació.



GUIA GASTRONÒMICA

Índex d'establiments i comerços

Restaurants i bars
Càterings
Forns i pastisseries
Productors i elaboradors



RESTAURANTS I BARS

CAL COFA

CAL RITA PORTA

CAN RYU RESTAURANT

CAN VENTURA

EL BISTROT DE LLÍVIA

EL FERRADOR

EL FRISÓN PIZZERIA RESTAURANT

EL JARDÍ DE LA PLAÇA

EL PUIGMAL

EL RACÓ DE LLÍVIA

EL TUPÍ

ESQUIROL HOTEL

FONDA MERCÈ

FOOD TROC

KANZ RESTAURANT

LA BÁMBOLA PIZZERIA

LA FORMATGERIA DE LLÍVIA

LA TASKETA

LAMPÈGIA L'ENCLAU

LO VINTAGE - BOCATERIA GOURMET

MÉS QUE BEURE

NOU SEGRE BAR

PAPA PIZZA

PIZZERIA L'AVET

PIZZES NACHO

RAVAL 13 - R13

RUSÓ HOSTAL

SERENDÍPIA

TRUMFES RESTAURANT

UNIC PARC (HÍPICA)

CÀTERINGS

COLMADO LLÍVIA

EL BON GUST

FORNS I PASTISseries

EL CIM CAFETERIA

FORN DE LLÍVIA

FORN DE PA PETIT QUIXAL

PASTISSERIA DOLÇOS VERA

PASTISSERIA GIL

PASTISSERIA SANT GUILLEM

PRODUCTORS I ELABORADORS

CARNISSERIA PONS

CARNISSERIA-XARCUTERIA ROLLAND

CELLER LLIVINS

EL TORB CERDANYA

LÀCTICS LLÍVIA

PATATES ECOLÒGIQUES CAN CARBONELL

RATAFIA RUFACA

VERMUT EL BOSCH

MISCEL·LÀNIA

**Una mirada de la Llúvia actual i
del passat més recent;
notícies, entrevistes i reportatges**

La veu d'una generació: Maria Camanyes Guarch

Records d'un temps passat. Pinzellades de la vida d'una dona valenta, sempre al servei dels altres



La infantesa

La Maria va néixer a Pena-roja de Tastavins, comarca del Matarranya, província de Terol, el 18 d'agost de l'any 1931. És la petita de tres germanes i la seva infància va estar totalment marcada per la Guerra Civil.

Va veure i viure com els milicians anarquistes entraven al poble, mataven gent, inclòs el capellà, cremaven l'església i entraven per les cases fent grans destrosses. Quan sonaven les sirenes d'alerta havien de fugir corrents a refugiar-se en unes coves naturals que hi havia entre els penyals de roca abundants al poble.

I tot això ella ho vivia amb la por i l'angoixa que no matessin els seus pares o les germanes.

Un cop saquejat el poble, la gent va anar a viure als masos que hi havia per les muntanyes dels voltants que els acolliren, malvivint del que podien conrear i dormint en pallers. Quan van poder tornar al poble, poca cosa els quedava. Va poder anar molt poc a l'escola perquè anava a ajudar els pares a collir olives durant tres mesos, la primavera era l'època d'anar a escola.

Recorda d'aquell temps que els nacionals els enviaven pa negre, pots de confitura de préssec i llet en pols. Fa memòria de les cartilles de racionament, de com el seu pare anava d'amagat i de nit a buscar pa al molí i la



A l'esquerra, la Maria, fotografiada davant del pupitre a l'escola. A la dreta, imatge de la Maria, de jove, als afores de Llivia. Fotos: Arxiu familiar.





A Cereja, amb la mare i la germana (a la imatge fan mitja i cusen), després d'haver portat el menjar al marit que feia de picapedrer. Foto: Arxiu familiar.

por que el descobrissin i l'acusessin d'estraperlista. Pura supervivència. I obligats a anar a missa cada diumenge, encara sort que això a ella ja li agradava. Al poble hi havia poc a fer.

La joventut

Amb tretze anys va anar a servir a Tortosa, dient que en tenia catorze. Volia guanyar diners per poder fer-se un aixovar per si mai es casava. Era al que aspiraven totes les noies en aquell temps. Va estar-s'hi gairebé un any, hi va passar molta gana. Veient que no li anava bé, va tornar cap al poble amb els pares, des d'on va anar a Barcelona a treballar i a cuidar la seva germana gran, la Bernarda, que, després d'haver fugit amb un soldat, havia marxat a l'exili i havia tornat malalta. Es va posar a servir i, al cap d'un temps, com que no es trobava bé, va tornar al poble.

Estant allà li van escriure uns oncles que vivien a Cabrils a veure si podia anar a ajudar-los a cuidar la tia que estava malalta. Va anar-hi i, quan hi va arribar, es va trobar que l'acabaven d'enterrar. Allà es va quedar per

ajudar la família i es posà a treballar a la fàbrica juntament amb la seva cosina, que després seria la seva cunyada, ja que el seu cosí, en Josep, que tenia vint-i-nou anys, li va demanar si es volia casar amb ell i anar a començar una nova vida a la Cerdanya, on ell ja hi havia treballat una temporada i li havia agradat. La Maria amb vint anys va dir que sí.

Van fer un casament senzill a l'església de Cabrils, només els familiars més propers, pares i germans. Un dinar a casa i, havent dinat, cap a Montserrat, per seguir la tradició aquella de «si vols ésser ben casat, porta la dona a Montserrat».

Amb una maleta on portaven totes les seves pertinences i disposats a començar una nova vida, marxaren de Montserrat cap a Barcelona per agafar el tren que els portaria a Puigcerdà i d'allà cap a Llívia.

La vida de casada

El primer entrebanc va ser que no els esperaven i no tenien salconduit per poder anar a Llívia. Van haver de passar la nit a Puigcerdà a Cal Rolland, l'endemà el Peret Isern, que era qui havia llogat el seu home, els va anar a buscar. Era l'any 1951.

Quan van arribar a Llívia, es trobaren sense pis. Ningú els volia llogar per por que no paguessin. Un company de feina d'en Josep, en Telmo Barrera, els va allotjar a casa seva durant una setmana fins que van trobar un lloc per estar-se. Van ser anys durs de molt fred i molta gana. Van començar vivint al carrer Fontcitrana, a casa en Ramon Capdevila, al pis on ell guardava la palla; allà es van estar fins que es van poder comprar una casa petita, can Tell, darrere l'estanc. Recorda amb agraïment el Ramon Abellanet que, en veure que no tenien llenya, els va oferir un arbre blanc perquè l'asclessin i es poguessin escalfar.

En Josep, treballant de pagès, guanyava molt poc. Així que ho va deixar i se'n va anar a treballar de picapedrer a França, pel seu compte. «Era un home treballador i bona persona», en paraules de la Maria. Ella es va posar a fregar, a collir patates i a treballar a les botigues. Recorda amb afecte quan treballava a Can Viladecans.

I, de mica en mica, es van poder comprar i arreglar la casa on viu ara. Van tenir el seu únic fill, en Josep Maria, l'any 1953. Aquell mateix any va fer venir els seus pares a viure amb ells i els van fer un petit pis als baixos de la casa. No va poder tenir més fills pels problemes de salut que li vingueren. Malgrat això, va continuar treballant en les condicions penoses d'aquell temps, i durant uns quants estius va muntar un petit restaurant a casa seva, tres taules, on venien sobretot clients francesos.



Imatge divertida amb la Maria pujada a la bicicleta del seu fill, en Josep Maria, davant de la llar familiar. Foto: Arxiu familiar.

Després, quan es va permetre obrir noves botigues a Llivia –havia estat prohibit molt temps–, en va obrir una de petita al carrer d'Estavar, al costat de la fonda en un local llogat.

Li portaven el «gènere» els que més endavant serien els seus consogres, de la botiga que tenien ells a Puigcerdà. Qui comprava més eren els francesos, els venia de pas. I així, de mica en mica, i amb molt d'esforç i problemes greus de salut pel mig –va patir diverses operacions de budells en tres anys– va anar prosperant. Fins que va poder comprar la casa del carrer Raval als de can Patau. La van anar arreglant i allà va posar la seva botiga, per on hem passat tots a comprar, «excepte dues famílies», diu ella.

Dona agraïda amb tothom per com la van acollir, té un record especial per a la Pepita de l'Estanc, de quan vivien a can Tell i eren veïnes. De vegades, la Pepita li va cuidar el nen quan ella havia de marxar al poble a cuidar la seva germana mitjana, la Milagros, que s'estava morint.

La Maria ha viscut sempre per cuidar els altres, amunt i avall on la necessitaven. Va acollir la seva germana mitjana amb els seus fills a casa seva quan vivien a can Tell i es va fer càrrec de la seva germana gran i vídua, a la qual finalment va haver d'ingressar a la residència de Puigcerdà. Cuidà el seu home malalt fins a l'últim moment, ara fa sis anys.

La seva major preocupació sempre ha estat la família, vivint i treballant per ajudar-los i tirar endavant. Però això no l'ha fet oblidar-se dels altres. Sempre que algú l'ha necessitat, ella ha estat allà. A seixanta-sis anys es va treure el carnet de conduir, li feia falta, i portava la gent en cotxe a les Escaldes, a Puigcerdà..., no tenia un no per a ningú. La recordo en el cotxe anant diàriament a Puigcerdà a donar el menjar a la seva germana. Malgrat trobar-se malament de salut –fibromiàlgia i altres– ha lluitat incansablement per continuar endavant i ajudar la gent que la vida li ha posat al costat.

Discreta, sense voler molestar, a noranta-quatre anys –viu sola a casa seva, envoltada de fotos del fill, la nora, i els seus 2 nets i 4 besnets–, continua disposada a ajudar a qui pugui. Quan la veus pujar pel carrer dels Forns, a poc a poc, fent parades per recuperar l'alè, veus una gran dona lluitadora infatigable, una dona emprenedora –en termes actuals–, generosa, molt creient i acollidora sempre.



La Maria, davant del portal de casa seva, al carrer dels Forns. A la seva dreta, les figures esculpides en granit, obra del seu marit, en Josep Maria Gil, que va fer de picapedrer durant molts anys.

NOTA A PEU D'ARTICLE - IN MEMORIAM

Aquesta entrevista i les fotografies van ser realitzades el passat mes de juny d'aquest any. Lamentablement, la Maria ens va deixar ara fa unes setmanes. Va morir el passat 3 de novembre. La recordarem afable i generosa, una persona que mai no es negava a col·laborar quan calia. Pocs dies abans de la seva mort, de fet, va participar en els enregistraments que havia organitzat el Museu de Llivia, per parlar de la frontera i la vida d'aquells anys de duanes i salconduits.

*Text: Esther Gratacòs Pagès (mestra).
Fotos actuals: Anselm Pallàs Travé (jubilat).
Fotos antigues: Arxiu familiar.*



Protagonistes

Joan Blanqué Maurell

Ferrer d'ofici, fou impulsor i fundador del cos de bombers voluntaris de la vila de Llívia



El cos de bombers voluntaris de Llívia. La imatge és de 1975. En Joan és dret, el més alt del grup de tres, a l'esquerra.

Joan Blanqué Maurell ha fet 85 anys. Va néixer a Llívia el 9 de novembre de 1940. Ferrer d'ofici, ha estat una persona vinculada als diferents esdeveniments i activitats que s'han celebrat a Llívia. És conegut com el Joan 'ferrer' o, millor encara, el Joan 'de cal Teta'. Coneix el terme com pocs i ha estat impulsor del cos de bombers voluntaris de Llívia.

Els promotors del servei de bombers van ser Valentí Surià, Miquel Meya, Josep Meya, Camilo Botella, Eloy Villar, Josep Casanovas i el nostre protagonista, Joan Blanqué. I, lamentablement, ell és l'únic testimoni que ens queda. Des de 1965 el servei va funcionar a Llívia molts anys gràcies







En Joan Blanqué, fotografiat a l'exterior de casa seva. A la imatge anterior, a doble pàgina, en Joan observa els cascs de bombers que guarda i conserva a la seva llar, a Llivia.

a la tasca d'aquest grup de voluntaris. «Guardàvem la bomba als magatzems i locals que ens deixaven els veïns. Per exemple, durant una bona època el teníem guardat al que fora l'escorxador de Llivia, on avui hi ha una fusteria», diu Blanqué.

La bomba es traslladava amb un tractor, fins que va arribar un Land Rover, uns anys després. I les primeres mànegues, que eren de roba, s'havien arribat a penjar del campanar perquè s'assequessin correctament. Era un altre temps. «Posar-nos en marxa, davant d'un incendi, costava una mica perquè calia buscar el tractor i enganxar-hi després la bomba i... Un jeroglífic!», recorda. Això sí. Tenien els hidrants revisats de Llivia, mensualment. I una distribució de mànegues que els permetia actuar en cas de necessitat al nucli antic del municipi.

«En acabat va arribar la construcció del parc, els anys vuitanta, gràcies a la cessió dels terrenys que va fer Lluís Barrier al municipi de Llivia. Els terrenys on s'aixeca el parc havien estat de la família Barrier», explica,



Diferents diplomes per la seva trajectòria, com el diploma d'honor de la Generalitat de Catalunya, pels 25 anys dels serveis prestats com a bomber voluntari.

orgullós, perquè recorda que va ser ell i els seus companys qui van engrisar la família Llivienca d'aquesta cessió.

Hi va haver una època en què els bombers voluntaris de Llívia, com a col·lectiu, foren tota una institució. Organitzaven les festes de Pasqüetes, la festa de Sant Guillem, la venda de loteria de Nadal i els populars i famosos quintos de Llívia. Eren activitats que tenien molta nomenada a

la comarca i que, a banda, deixaven uns calerons a les caixes de cabals del cos de bombers, diners que anaven perfectes per comprar material, per exemple. O per a dissenyar i crear les taules de fusta, les rodones, les de 2,5 metres de diàmetre, que encara avui són utilitzades en les festes populars.

De grans incendis a Llivia, afortunadament, no n'hi ha hagut en aquests anys. Recorda l'incendi a les tres cases del camí vell de Cereja, que van cremar en poca estona: «Van dir que s'havien construït amb una fusta ignífuga, però allò va cremar ràpidament. No hi vam poder fer res, allí». O a l'incendi de cal Reguant de Puigcerdà, «recordo que feia tant fred que l'aigua de la mànega ens quedava congelada». També els va tocar anar a l'incendi del Xalet del Golf de Bolvir, per exemple.

Aquest home afable, de somriure permanent, acota el cap quan veu la situació que viu el parc actualment. Lamenta –de fet, no ho entén– que no hi hagi veïns i veïnes engrescats i engrescades que vulguin ser voluntaris del cos, tot i saber les condicions que se'ls demana i exigeix. Potser, havent viscut en una societat tan diferent dels anys seixanta, setanta i vuitanta, és raonable que pensi així.

*Text: Jordi Pardinilla Vilaplana (periodista).
Fotos actuals: Anselm Pallàs Travé (jubilat).
Fotos antigues: Arxiu familiar.*



Homenatge a Valentí Surià i Gui

Recordant el Valentí



Valentí Surià, al seu despatx. Finals de 2022. Foto: Ajuntament de Llívia.

La història està tan farcida de monarques, militars i polítics que massa sovint oblidem que la història real dels homes i les dones, de les ciutats i dels pobles, l'escrivim nosaltres amb aquella lletra menuda que no acaba d'enquibir-se en els relats oficials. Cal agafar la lupa per adonar-nos que aquells que foren els nostres veïns a les generacions anteriors van ser els que van escriure realment la nostra història i, en conseqüència, el nostre present. És amb aquesta lupa quan una figura com la del Valentí Surià i Gui s'engrandeix als nostres ulls i podem fer-li justícia, justícia pòstuma, però justícia a la fi.

Qui va ser aquell home que recorria els nostres carrers amb curiositat de rebuscador d'un passat que ens expliqués la nostra existència? Qui va ser aquell home que es va comprometre a encapçalar l'Ajuntament de

Llívia durant uns quants anys? Qui va ser aquell home que ens va donar l'exemple de com podem estimar el nostre poble? Aquell home es deia Valentí Surià i Gui, el Valentí.

El Valentí va néixer a Llívia el 2 de juny de 1932. La seva infància va transcórrer, doncs, durant la guerra i l'inici de la postguerra. En aquests primers anys devien créixer les primeres arrels que el definirien com un home amb vocació pública i com una persona activa en les iniciatives socials i culturals del poble; també a la infància se li devia encendre la flama de l'amor que sempre va tenir pel nostre poble, una estima que traspuava en el seu fer i en les seves paraules i que ha quedat per sempre més palès en els dos llibres que va publicar: *Llívia. Vivències de quan repicaven les campanes* (2012) i *Petit manual del Llivenc* (2019).

Mentre rellegeixo el primer d'aquests llibres, fent ús de la imaginació, el veig de petit corrent pel carrer dels Forns fins a l'església, per arreplegar un grapat d'ametlles, de les que es tiraven després d'un casament, o pujant les escales del campanar per tocar la vetlla de Nadal; bufant i amb la llengua fora perquè de ben petit va començar a patir dels pulmons. El Valentí escriu amb certa nostàlgia que les campanes eren el mitjà de comunicació del poble i que, segons el repic, els vilatans sabien què succeïa. Ara tenim el *whatsapp*, però no arriba a tothom, ens diria ell. Les campanes convidaven a parlar, a saber un dels altres, engreixaven les converses i també el safareig, alhora que enfortien el sentiment de poble, del qual ell va fer gala fins a la seva mort.

El veig, també, lliscant amb un tros de fusta al cul pel terror, l'espai on avui hi ha l'aparcament de darrere l'església. En aquest espai, quan ell tenia catorze anys, s'hi va fer una pista de bàsquet. La iniciativa sembla que va ser del seu mestre d'escola, el Sr. Carlos. La seva construcció és un magnífic exemple de treball en equip totalment altruista. Els menuts i el jovent van picar el terreny, un pagès el va llaurar, un altre el va anivellar, una parella de paletes van fer un mur de contenció... Els nens tenien cura dels desmaïes que s'hi van plantar. Potser aquí es va forjar la seva convicció que el poble és cosa nostra. De fet, es va queixar més d'una vegada que el traspàs de bona part d'aquestes responsabilitats a l'Administració ha portat a la desinhibició de la gent. Ho deia quan ens parlava de l'organització de les festes. Explica que primer se n'encarregava el jovent, caps de músic, després una comissió, i tots mans i mànigues per sufragar-les: recaptació entre els veïns, ball de ram, la toia i, en especial, els quintos. No cal dir que ell hi va col·laborar des de ben jove. Finalment, va ser el cos de bombers voluntaris del poble qui organitzava les festes. Ell en va ser membre i va rebre les medalles de bronze, plata i or de la Generalitat pels seus anys de servei com a bomber voluntari.



Valentí Surià (centre), amb el president de la Generalitat de Catalunya, Jordi Pujol, en l'acte d'inauguració del Museu de Llívia, el 8 de novembre de 1981. Al fons, Josep Vinyet, qui fora secretari i director del Patronat del Museu de Llívia. Foto: Antoni Lora. Fons Arxiu Museu de Llívia.

Al llarg de la seva vida, va reviure moltes altres vegades l'alegria de les vivències col·lectives, sentir que junts arribem més lluny, que uns aprenem dels altres, la felicitat de veure el resultat, la celebració final... Ho rememorarà fent teatre i cantant. Es va iniciar de ben menut en les representacions que feien al pati dels *hermanus*, cantant el *Frère Jacques* i *Sur le pont d'Avignon* o fent Els Pastorets. Els Germans de la Salle, procedents de França, van arribar a Llívia l'any 1904 i aquesta va ser la primera escola del Valentí. Tot i tancar les aules, el curs 1942-1943, van permetre que continués fent comèdia durant uns anys i ell va continuar amb el grup de teatre dels aficionats més grans. Explica que amb la recaptació van comprar bancs i que els compartien amb l'església... el poble sempre present. També, i ben fet que van fer, es van permetre una sortida a Núria i una altra a Montserrat, els seus primers viatges. Ja de jubilat cantava a la coral Les camilleres de Sallagosa. Aquesta coral va néixer amb la voluntat de recuperar els Goigs dels Ous, càntics que entonaven els joves a la vetlla de Pasqua. I aquí el Valentí va tancar un cercle obert quan de jove cantava caramelles.

Quan tenia dinou anys, va entrar a treballar a la Manteguèria. Jo hi anava sovint a buscar mantega i formatges per vendre a la botiga, tocava el timbre i ell baixava les escales que conduïen al despatx. No deia gairebé res, m'agafava el cabàs i l'anava omplint. Jo el seguia i, si podia, sucava el dit a la cera vermella que recobria els formatges de bola i sortia de la

fàbrica amb una barretina al dit. Una vegada em va agafar el dit i amb un bolígraf va dibuixar uns ulls i una boca sota el petit barret. «Ja tens el Patufet!», va dir.

El seu pas per la fàbrica el va fer un bon coneixedor dels pagesos i ramaders dels anys cinquanta. Ens en deixa una relació de tots ells, i és impossible llegir-la sense aturar-se a reflexionar sobre la gran transformació que ha esdevingut a Llívia, i a tot el país. De la seixantena de petits pagesos d'aleshores, ara en queden quatre mal comptats. Ens escriu el passat per reflexionar sobre el present.

El Valentí va ser elegit alcalde en les primeres eleccions democràtiques. Ho va ser durant dues legislatures (1979-1987). Durant el franquisme, també, havia format part del consistori com a regidor. Mai he sentit ningú que qüestionés la seva honestat durant el seu pas per l'Ajuntament. Va administrar amb austeritat i prudència un pressupost molt escarransit, sis milions de pessetes, uns 36.000 € (actualment el pressupost municipal és d'uns 3,5 milions d'euros). Només d'entrar van haver de bregar amb un pla d'ordenació municipal que va comportar el rebuig dels propietaris de les zones verdes afectades. En aquells temps la pressió urbanística ja era notable! Segur que hi va haver altres maldecaps, pressions, enfron-



Inauguració del pont de Llívia, el 20 d'abril de 1983. Surià (en primer pla, amb vestit d'home fosc) s'aixopluga sota el paraigua que subjecta el llavors president de la Diputació de Girona, Arcadi Calzada. Foto: Antoni Lora. Fons Arxiu Museu de Llívia.

taments... i les decisions del consistori no sempre van agradar a tothom. Per exemple, els petits comerciants es van enfadar quan es va aprovar l'ampliació de la superfície dels establiments, que volia dir donar llum verda a les grans superfícies.

Del seu pas per l'Ajuntament se sentia notablement satisfet de la instal·lació del Museu Municipal, que va comportar la creació del patronat tutelar i del qual va sortir el Festival de Música. I no s'està d'agraciar al Sr. Vinyet, el secretari de la vila, la feina feta.

Sempre he pensat que emocionalment ha de ser més difícil fer política a peu pla que des d'un escó del parlament. És una feina d'agraciar com totes les activitats en què el Valentí va participar al llarg de la vida: la seva dedicació a la política municipal, les múltiples actuacions com a bomber voluntari i com a jutge de pau, la seva col·laboració en l'organització de festes, quintos..., i sobretot el llegat escrit que ens ha deixat. No van ser estèrils les incomputables hores que va passar revisant actes, classificant la seva informació, indagant sobre la nostra història amb la voluntat de deixar constància del nostre passat perquè en puguin gaudir les generacions futures.

Fent una lectura positiva d'una dita recent, «Llívia, capital del món», podem pensar que les noves generacions senten també aquesta singularitat que ens ha atorgat la història i de la qual solem presumir davant la curiositat que genera. El Valentí ens recorda que no sempre ha estat un avantatge el fet que Llívia estigui endinsada a França. El terme municipal va ser declarat «zona intervinguda» des de 1943 fins a 1975, per la qual cosa no es podien obrir nous establiments i hi havia un control estricte de les mercaderies que hi entraven i en sortien. Fins als anys vuitanta, l'accés a Llívia també era complicat, no n'hi havia prou amb el passaport. Com a la resta de la frontera calia una autorització o un salconduit. Tot plegat suposava un greuge respecte als altres ciutadans de l'Estat. El Valentí alertà, també, sobre la relació amb els nostres veïns francesos. Explicava que quan ell era alcalde es va poder evitar que el terreny on radicava l'Hotel Bones Hores passés a mans privades. No va ser fàcil arribar a l'acord en què Llívia recupererà l'esmentat hotel el 2030. Caldrà estar alerta! Com també cal vigilar els drets i deures d'ús de l'aigua de reg i el dret preferent de pas (Tractat de Baiona, 1866), recordem «la guerra dels estops» a la dècada dels setanta.

El Valentí va ser un home a cavall de dues èpoques. D'una banda, la de la Llívia on tothom es coneixia, on el repic de les campanes anunciava la vida del poble, la dels petits pagesos i petits negocis, la d'anar a l'hort el capvespre, la dels bous travessant el Raval; la Llívia de misses

i processons on ell refermava la seva fe; la de festes i balls a la plaça; la d'arremangar-se per aconseguir serveis públics... De l'altra, la Llívia on les campanes molesten, com també l'olor dels fems de les vaques; la Llívia on els pagesos es venen la terra i els camps i s'omplen de blocs de pisos i cases aparellades; on la presència de l'Església es va reduint; on l'Administració supleix bona part de l'antic treball veïnal; on el dia a dia es fa més plaent a canvi d'un consum desmesurat...

Estic segura que al final de la seva vida contemplava el seu trajecte personal amb la saviesa dels vells i també amb les seves contradiccions. Els nous temps acceleraven els canvis i ell els devia entomar rumiant i escrivint per deixar una empremta que «el vent no es pogués endur».

El Valentí va morir el 15 d'octubre de 2022, tenia noranta anys.



Valentí Surià, en un dels dinars anuals de la festa dels avis de Llívia. Foto: Arxiu familiar.



Text: Montse Costa Bragulat.

Llívia compromesa

Imma Pérez-Albert Castillo

Voluntariat a l'escola fent classes de reforç als alumnes que ho necessiten



L'Imma, en una de les classes de reforç que ofereix als alumnes.

Avui volem presentar-vos la Sra. Imma Pérez-Albert Castillo, un exemple de dedicació i solidaritat. L'Imma, nascuda el 1952, fa gairebé cinc anys que viu de manera permanent a Llívia, però el seu lligam amb el poble ve de molt més lluny: fa més de trenta anys que és entre nosaltres, compartint vivències i mantenint una relació molt estreta amb la nostra comunitat.

Des de 2021, col·labora de manera altruista com a voluntària a l'escola de Llívia, oferint suport als nens i les nenes que ho necessiten més, sempre amb paciència, afecte i compromís. La seva experiència i sensibilitat són fruit d'una trajectòria llarga com a voluntària: durant divuit anys va dedicar part del seu temps a una fundació del barri del Raval de Barcelona, on també ajudava infants en situació de vulnerabilitat. Avui parlem amb ella a la sortida de la seva classe.

Com va començar la seva vinculació amb l'escola? Què la va motivar a oferir-se com a voluntària? Tenia alguna experiència prèvia en l'àmbit de la docència?

Durant divuit anys per un anunci en el diari havia estat fent de voluntària amb nens en horari extraescolar al Raval. Quan vaig venir a viure definitivament a Llívia vaig voler continuar amb la meva tasca. Una amiga em va posar en contacte amb qui aleshores era la directora de l'escola i de seguida vàrem arribar a l'acord d'iniciar l'activitat en horari extraescolar.

En què consisteix exactament la seva tasca a l'escola?

Els dono ajuda general, des de treballar la llengua oralment i per escrit amb els alumnes nouvinguts, ajudar-los amb la lectura, reforcem l'anglès, etc. El que no fem mai a classe són els deures que tenen per fer a casa.

Què és el que li agrada més de treballar amb els infants?

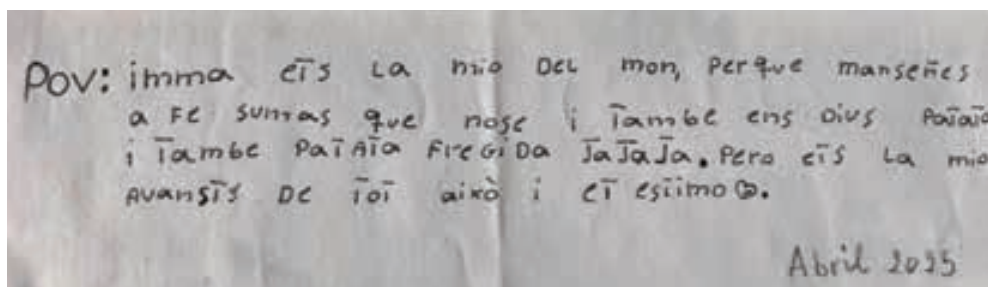
Per a mi és una satisfacció treballar amb nens. Es porten molt bé i els veus molt contents i agraïts.

Ha viscut algun moment especial o alguna anècdota que recordi amb afecte?

Realment moltes, però t'ensenyaré un escrit que em va fer una alumna de Llívia el curs passat i que li vaig dir que el guardaria de record a la meva llibreta.

Com reben els nens i les nenes la seva ajuda? Noten ells mateixos els progressos?

Les classes fora d'horari lectiu són disteses i, en general, els agrada molt venir, ja que veuen que els ajuda molt a seguir el ritme amb la resta de companys. Quan feia de voluntària al Raval, els nens ens podien deixar escrits als nostres calaixos, i moltes vegades m'havia trobat notes d'agraïment després d'haver superat alguna prova a l'escola.



Un detall d'un alumne que l'Imma guarda com un tresor. Foto: Arxiu familiar.



Una tasca voluntària que fa regularment, des de fa uns anys.

Quina relació té amb el professorat i les famílies?

La mestra que quan vam començar feia de directora és qui continua enviant-me la canalla que necessita alguna mena de reforç. Ella és qui em comenta les seves mancances.

Quins valors creu que transmet el voluntariat als nens i a la comunitat educativa?

Realment no estic segura que els nens siguin conscients que es tracta d'un voluntariat, però sí que hi ha algú que els ajuda individualment.

Personalment, què li aporta aquesta experiència de voluntariat?

Personalment m'omple d'energia i felicitat saber que puc ajudar els nens en el meu temps lliure. Sempre he pensat que quan dones el que tens (en el meu cas és el temps), sempre reps quelcom a canvi. Em sento útil i feliç de poder ajudar els infants que ho necessiten, acompanyar-los i veure com progressen cada dia. És una satisfacció enorme veure'ls créixer i guanyar confiança en si mateixos. A l'escola de Llivia m'hi sento com a casa. Els nens, els mestres i els pares em fan sentir part d'aquesta gran família. Per a mi, venir a l'escola és una font d'alegria i d'energia, una manera preciosa de continuar activa i connectada amb la comunitat.

Quin missatge donaria a altres persones que es plantegen fer voluntariat, especialment en l'àmbit educatiu?

Fer voluntariat en l'àmbit educatiu és una experiència que transforma, no només la vida dels infants, sinó també la teva. Acompanyar-los, escoltar-los i ajudar-los a superar les seves dificultats és una manera preciosa de donar sentit al temps i a l'experiència acumulada al llarg dels anys.

No cal ser mestre per aportar-hi valor, n'hi ha prou amb tenir paciència, empatia i ganes de compartir. Cada estona que dediques, cada paraula d'ànim, cada petit avenç pot significar molt per a un nen o nena que necessita suport.

El voluntariat educatiu et permet veure de prop com, amb una mica d'ajuda i afecte, els infants guanyen confiança, motivació i alegria. És, sens dubte, una de les maneres més gratificants de contribuir amb la nostra comunitat.

Text i fotos: Pilar Manjón Guimerà (professora jubilada).



Ambaixadors de Llúvia

Marc Tor Naudí – Can Carbonell

Doctor, enginyer agrònom i investigador



Marc Tor, amb l'espectròmetre que hi ha al Parc Tecnològic Agrobiotech de Gardeny, a Lleida, i que utilitza habitualment per dur a terme els seus treballs de recerca.

«Jo, conscientment, no m'he volgut allunyar de Llúvia. Gorguja, pot no semblar-ho, és lluny de la vila. A més, el fet d'anar a treballar i viure fora, de molt jove, ha fet que jo anés perdent la relació i el contacte. I no te n'adones fins anys després, a mesura que et fas gran», explica en Marc.

El protagonista d'aquesta entrevista és en Marc Tor Naudí, enginyer agrònom, investigador, doctor i professor universitari a l'Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agroalimentària i Forestal i Veterinària de la Universitat de Lleida.

En Marc va néixer a can Carbonell, Gorguja, el 21 de desembre de l'any 1962. Uns dies abans de la gran nevada d'aquell any, famosa pel fet que va deixar Barcelona emblanquinada com no s'havia vist mai.

Una infància i una joventut com la de molts nois i noies de la teva generació, suposo...

Si fa no fa, m'imagino. Vaig anar a l'escola de Llúvia, fins a sisè d'EGB. Els cursos de setè i vuitè, BUP i COU van ser a Puigcerdà.

D'una casa gran com can Carbonell. Et lligava a les tasques vinculades a la pagesia...

Qui més qui menys, tothom ajudava a la llar. És veritat que aquí a casa meva hi havia molta feina i els caps de setmana i a l'estiu ens tocava feinejar. Hi havia feina per a mi i per al meu germà, en Lluís. Ara això també ha canviat i s'ha professionalitzat, molt. Jo he viscut en una casa de pagès que no tancava mai, on sempre es treballava. Plegar herba, collir patates, munyir...

Vaques de llet! Com ha canviat el paisatge...

No hi havia casa de pagès que no tingués vaques de llet. El pare havia arribat a tenir 40 caps i eren molts en aquell moment. Avui una explotació viable dedicada a la llet necessita centenars de caps! A la Cerdanya, això no és possible. Has d'elaborar, per exemple, com el Molí de Ger. Però atenció. Això és possible perquè el ramader fa un esforç molt gran.

I amb la sobrecàrrega de l'Administració, que és un dels laments del sector...

És molt feixuc pels ramaders. I se'n queixen. Tenen una bona part de raó. Penso que l'Administració és més intensa en el paper que fa de control que en el paper que podria i hauria de fer en l'acompanyament al pagès. Els pagesos de petites explotacions estan cansats. Jo crec que a vegades està mal explicat, també. Per exemple, se'ls fa fer un munt de cursets, amb el discurs de la imposició. No! Posem-hi més èmfasi en el sentit que són cursos que els farà millors professionals!

Òndia, Marc! Parlàvem de la teva joventut a Llivia i m'he distret! L'ara investigador i doctor havia estat jove i havia jugat a pilota pels carrers?

Sí. És clar. L'esport no m'agradava gaire. De fet, t'he de dir, que jugant a futbol, per exemple, era dels dolents i ja pots imaginar on acabava sempre: fent de porter. Sortint de l'escola anàvem darrere de cal Costa i allí hi havia una porta metàl·lica que ens servia de porteria. Saps què recordo? La bici vermella de l'Elies (Elies Nova), una BH, que ell sempre em deixava. I després, cap a casa, a col·laborar amb les tasques de la granja.

Doncs, carretons, lleteres, aixades...

I avions...

[Ric, sorprès, perquè no entenc gairebé res. Me'l miro, per descobrir la broma]. Com dius?!

De petit, ben petit, jo volia ser pilot d'avió. De petit, recordo els militars francesos fent pràctiques de paracaigudisme i anàvem al camp d'aviació, d'aquí al costat de casa, a Santa Llocaia, on feien pràctiques. Agafàvem la bicicleta, amb el meu germà, i anàvem al camp d'aviació. Era espectacular.



Imatges de Tor al Parc Tecnològic de Lleida. Al centre, pilotant una avioneta.

Preveient que haurem d'acabar parlant de greixos saturats, aquesta no me l'esperava...

[Somriu]. Tenia una obsessió amb els avions, sí. També feia i faig aeromodelisme. I calla! Ara, fa cinc o sis anys, em vaig treure la llicència de pilot privat aquí a Santa Llocaia; pilot privat d'avioneta.

I amb la passió per l'aviació i el teu vincle pagès, fas un combinat cap a l'enginyeria agrícola?

Més o menys. La vida t'hi porta, penso. Un cop vaig haver acabat COU, vaig decidir-me per l'enginyeria agrònoma; primer a Barcelona i després a Lleida. L'enginyeria sempre m'ha agradat. Sens dubte que el fet de viure de petit en una casa de pagès et marca. Jo no tenia cap intenció de quedar-me a la Universitat de Lleida, però hi havia una plaça de professor ajudant i em van demanar que m'hi quedés i...

I, ara, des de fa molts anys, professor titular a Lleida. Però, tens una funció molt destacada en el camp de la recerca, no? Ho dic per la quantitat de títols publicats...

La feina d'un professor a la universitat és triple: gestió, docència i recerca. La gestió no m'agrada gaire. La docència, que mai no hauria cregut que pel meu caràcter introvertit en seria capaç, me n'he sortit força bé. I, després, hi ha la investigació. He fet moltes coses. En aquell moment el més interessant era la recerca dedicada a la part de qualitat de producte, vinculada a la producció animal, ja que a Lleida era molt embrionària encara.

I vas trobar-hi camp per córrer...

La recerca a la universitat és més lliure. Et donen una taula i un ordinador i el que fa un professor de la universitat és buscar recursos i presentar projectes a convocatòries públiques per obtenir finançament. I el primer que



El nostre protagonista davant del portal de casa, a can Carbonell, a Gorguja.

vaig fer va ser l'estudi del *ternasco* de Aragón: «Caracterització del teixit adipós en xais amb denominació específica Ternasco de Aragón». Va ser el meu doctorat.

Teixit adipós és el greix, oi?

Exactament això. Al final, tots estem interessats amb la qualitat del greix, no? Que si són saturats o insaturats o poliinsaturats i l'Omega 3. Algú ho ha de mesurar. I la meua primera activitat va ser l'estudi del *ternasco* de Aragón, per saber el greix i les diferències de les tres races d'aquesta denominació d'origen. Això va implicar posar a punt una tècnica analítica. Va ser necessari buscar el sistema i vam haver de fer el *kit* i les adaptacions dels aparells existents per poder fer aquell estudi.

Per què el xai d'Aragó?

Perquè, com t'he dit, als investigadors ens calen els recursos econòmics que hem de buscar.

És clar. És la mateixa indústria que finança moltes vegades la recerca...
I és positiu que així sigui. Hi ha dues fonts de recursos. Les convocatòries públiques i els convenis amb empreses.

Hi haurà qui hi veurà interessos, no?

Crec que és raonable tenir una combinació de les dues fórmules de finançament pels estudis de recerca. És bo no deixar-ho tot en mans de la iniciativa privada, però això no vol dir que s'hagi de valorar negativament que les empreses vulguin fomentar la recerca en qualitat dels seus productes.

A internet he trobat molts articles teus. Vol dir que has tingut força èxit amb els treballs de recerca?

D'articles indexats en tenim al voltant d'una seixantena. Dic tenim, perquè és un treball d'equip. A cada recerca som 14 o 15 persones. Quan s'acaba el projecte i surt publicat en una revista de recerca vol dir que hi ha hagut una revisió i te l'accepten. L'últim ha estat un article publicat aquest juliol, al Journal Proteome Research.

Per tant, un èxit...

Tu pensa que nosaltres som un escola d'enginyeria i no fem ciència pura, més aviat ciència aplicada. Una mica el nostre èxit és que allò que fem tingui un profit a la societat i això es tradueix amb patents. Si resulta que de la teva recerca surten patents, i les empreses estan interessades a utilitzar-les, d'això en podríem dir que ha estat un èxit del treball.

Un exemple?

A Catalunya la indústria porcina és molt potent. Doncs, bé. Vam trobar recursos per estudiar el greix del porc. Vam descobrir, a la raça Duroc en concret, que no tots els animals tenen la mateixa composició de greix. Dins de la mateixa raça, hi ha un gen que codifica un enzim que el que fa és convertir un àcid gras saturat en un àcid gras monoinsaturat. És a dir, fa que el greix sigui menys saturat. Conclusió, és un greix una mica més saludable; s'assembla més a l'oli d'oliva. I això es va patentar. I, és clar, hi ha hagut una empresa catalana que ha dit: «Ostres, això m'interessa. Així la meua carn serà una mica més saludable».

La croada contra el greix...

Ara m'allargaria massa i crec que estic explicant coses molt específiques. No sé qui llegirà aquesta entrevista, per pesada... *[riem]*. Però, en els porcs, el greix intramuscular, que està dins del múscul, és el saborós. I la indústria ha estat seleccionant per magre durant dècades i hem aconseguit porcs amb menys cansalada. Però, des del meu punt de vista, i ara que no se m'enfadi ningú, en aquest procés ha disminuït la qualitat organolèptica de la carn de porc. Nutricionalment parlant, la mala premsa que ha tingut el porc no està massa justificada.

Li ha passat als ous, no?

Un parell d'ous a la setmana com a molt, ens deien. De fet, massa oli d'oli-va també va passar a ser considerat dolent. El coneixement cada vegada és més ampli i es van modificant els criteris.

En part, gràcies a la recerca...

S'ha fet un salt tecnològic increïble. Hi ha aparells que són meravellosos. La meua etapa professional s'està acabant, però el que ve és apassionant...

Home! Pensant-hi, el cap t'explota...

Però, és apassionant. Gràcies a aquestes tècniques, ja no tan sols de genètica sinó també d'anàlisi química, avui podem determinar anàlits en concentracions de picograms amb relativa facilitat.

L'any 1997 no t'ho imaginaves...

No, no.

Retornem i acabem l'entrevista parlant de Llivia, si et sembla bé. Tants anys fora, tot i que els caps de setmana vas pujant... Quan arribes a la vila i entres per l'avinguda Catalunya, tens nostàlgia d'aquella Llivia d'abans?

Sí, sí. Molta. Això, dic jo, és degut a l'edat. Crec que durant molts anys no hi he pensat. Mai m'he desvinculat d'aquí, però tinc ganes de jubilar-me per venir a Llivia, ser-hi més i aportar.

Et demanava per la nostàlgia de la Llivia d'abans perquè en alguns cercles s'ha instal·lat un missatge negatiu del turisme a la Cerdanya i del creixement urbanístic que ha suposat...

No crec que ens hi hàgim de posar de cul, al turisme. Cal intentar mantenir l'equilibri i jo, mirant-m'ho des de casa, et diria que fent compatible aquest turisme amb la continuïtat de l'activitat pagesa. El turisme és bo. Però també és veritat que en alguns moments o situacions se'ns ha escapat de les mans. Et dono un exemple. Ens vam trobar una zona industrial a la part de la nostra finca, la part més productiva. Ho recollia l'últim POUM. Bé. El projecte ha quedat parat, però m'imagino que a la resta de la comarca aquests plans han tirat endavant. Això s'ha cuidat poc... Al meu entendre, cal mantenir i preservar la part agrícola i ramadera de la Cerdanya i conviure amb el turisme, en equilibri i sentit comú.

Text i fotos: Jordi Pardinilla Vilaplana (periodista).



Iniciatives ciutadanes

El vitrall de l'ermita



El nou vitrall llueix a l'ermita de Sant Guillem.

Us volem fer conèixer la persona que ens ha regalat i que ha fet que la finestra de l'ermita cobri vida i que llueixi com una gemma preciosa quan li toca el sol del captard. Una dona que captura la llum i en fa màgia.

Anem a parlar amb l'autora del vitrall de l'ermita de Sant Guillem. Conèixer l'autora per conèixer la seva obra.

Ella és l'Adriana Sonderegger. El seu nom és d'origen alemany, d'un pare suís que va emigrar a l'Uruguai i es va casar amb la seva mare, nadiua d'allà. L'Adriana va néixer a finals de 1970, a Montevideo, la capital. Hi va viure fins a l'any 1999, quan va travessar l'oceà per venir a la nostra terra, més concretament, a Barcelona.

L'Adriana no es dedica de forma professional a fer vitralls, és directora de màrqueting d'una empresa, per la qual cosa viatja molt. Però treballar el vidre és el seu hobby. A part dels vitralls, també treballa en peces més petites i en fa objectes com pantalles de llums, mòbils...

Amb el seu marit van comprar una casa a Llívia, cal Tunill, al carrer dels Forns, que han arranjat i convertit en el seu refugi i on s'han sentit molt ben acollits.

Un dia, passejant, va veure que la finestra de l'ermita no tenia vidre i va anar a l'Ajuntament a proposar-los que ella podia fer-hi un vitrall. I dit i fet.

Primer, va fer una maqueta que va ser aprovada i, una vegada acceptada, es va posar a fer el vitrall a mida natural. La va ajudar la seva amiga Adriana Catino, amb qui ja havien fet fa 25 anys una gran obra mural a la població d'El Pinar (l'Uruguai), col·locada en una sala de l'ajuntament.

Li preguntem a l'Adriana en què es va inspirar per dibuixar el vitrall de l'ermita de Sant Guillem. «Vaig interessar-me per la història de Sant Guillem, que s'explica en els goigs que es canten per la seva festa, i vaig veure que un dels seus miracles va ser tornar la vista a dues cegues que amb gran fervor li van demanar recuperar la vista, veure la llum. El motiu del vitrall és un sol central, sol que representa la més gran expressió de la llum. He buscat un equilibri entre les diferents formes. Excel·leix el sol, amb unes formes al voltant que flueixen com els raigs del sol i s'expandeixen cap a fora amb un moviment de continuïtat amb el groc i l'entorn. He triat colors clars que deixin entrar la llum i il·luminin l'ermita. Els colors triats per a aquest vitrall són el blanc, el blau, el groc i el vermell».



Imatge de la distesa entrevista al parc de Sant Guillem.



L'artista Adriana Sonderegger, fotografiada a l'interior de l'ermita de Sant Guillem.

Curiosament, són els mateixos colors que té el vitrall de Sant Guillem que hi ha a l'església parroquial damunt del retaule de l'altar major. Coincidència? L'Adriana no l'havia vist en el moment de triar els colors.

Preguntada per quina tècnica utilitza per fer vitralls, ens explica que «el primer pas és fer el dibuix, que es va modificant en funció de la possibilitat del vidre, el qual s'ha de tallar d'una forma determinada, en angles. Quan es tenen les peces tallades, a cada una se li posa una cinta de coure especial al voltant i un líquid per ajudar a enganxar la soldadura que es farà amb plom. En aquest cas, es comença del centre cap a fora, perquè és rodó. Es posa el vidre damunt el dibuix i es van tallant les peces de vidre, que ja es compra acolorit. A continuació, ve la part delicada de la soldadura fina amb el plom. S'ha d'anar amb compte perquè la peça va agafant amplada a mesura que se solden uns vidres amb els altres i es podrien produir desviacions en el dibuix».

Ens interessa saber també quant de temps es triga a fer una obra així i ella ens diu que ha necessitat aproximadament uns quatre mesos, dedicant-hi dues o tres hores diàries i caps de setmana complets. Això inclou

fer la maqueta i, una vegada amb el vistiplau de l'Ajuntament, posar-se a fer-ho a la mida real de la finestra.

El vitrall va muntat sobre un marc de ferro que està unit per quatre punts a les parets de l'ermita. Per a aquest muntatge ha tingut l'ajuda del seu marit, en Francesc, i de la serralleria Cunill, en Jaume i en Sergi, als quals agraeix de tot cor la seva ajuda desinteressada.

Per acabar, l'Adriana ens diu que està molt agraïda de l'oportunitat i de l'acollida del poble. Aquí s'escau allò de tal faràs, tal trobaràs.

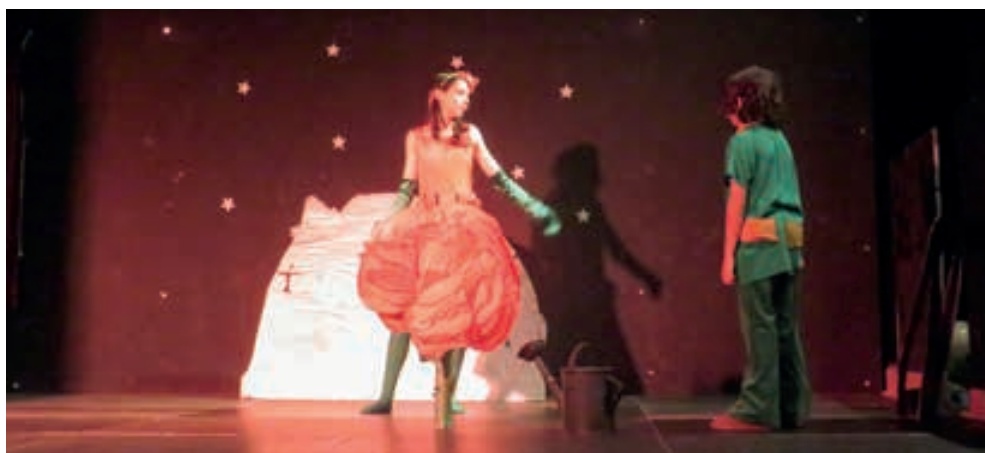
I, si aneu a l'ermita abans de la posta del sol, veureu brillar el vitrall entre el reixat que el protegeix, com si fossin robins, topazis i pedres precioses. Quedareu encisats.

*Text: Esther Gratacòs Pagès (mestra).
Fotos: Anselm Pallàs Travé (jubilat).*



Escola Jaume I de Llívia

El Petit Príncep a l'escenari



Dos dels moments de la representació de l'obra *El Petit Príncep*.

Fotos: Cedides per l'escola Jaume I de Llívia.

Som els infants de cicle superior de l'escola i us volem explicar un dels projectes que vam dur a terme l'any passat a l'escola: *El Petit Príncep*. També us explicarem com hem començat aquest curs.

El passat 16 de juny la nostra escola es va convertir en un escenari màgic amb la representació d'*El Petit Príncep*. Va ser un projecte que vam estar preparant durant tot el curs. Tots els nens i les nenes de l'escola vam

participar-hi. Alguns van fer d'actors i d'actrius, d'altres van acompanyar l'obra amb cançons i coreografies. També hi va haver qui es va encarregar del vestuari, dels decorats o de la il·luminació i el so. Va ser tot un treball d'equip, una experiència inoblidable que ens demostra tot el que som capaços de fer quan treballem junts.

Es van fer dues representacions i van ser tot un èxit. Es podia fer una petita aportació econòmica destinada a l'associació Els 8000 estels de l'Ànnia, que treballa per a la investigació del càncer infantil.

Enguany, l'escola treballa el territori com a eix transversal. Nosaltres, els infants de cicle superior, en una sortida que vam fer al Camí de Sant Jaume, ens vam interessar pels diferents símbols que hi havia per tot el camí, símbols relacionats amb el *Camino de Santiago*. Estem treballant sobre el tema. A veure què ens ofereix aquest projecte.



Cartell anunciador de l'obra teatral. Fons Escola de Llivia.

Text: Alumnes de sisè de l'escola Jaume I de Llivia.

Club Bàsquet Llívia-Puigcerdà

35 anys fent créixer el bàsquet a la Cerdanya



Bona part de la plantilla del Bàsquet Llívia-Puigcerdà. Fotos: CB Llívia-Puigcerdà.

A principis dels anys noranta, es va fundar el Club Bàsquet Llívia. Va començar com una iniciativa d'un grup de nois joves apassionats del bàsquet, les seves famílies i de la mà d'un entrenador de Badalona, Isidre Llucià, que era en aquell moment el secretari de l'Ajuntament de Llívia.

Aquest equip de nois joves es va consolidar i va fer créixer el club fins a convertir-se en un projecte sòlid, amb prop de 120 esportistes federats, una desena d'equips de competició i grups formatius que donen continuïtat al planter.

De la il·lusió a la consolidació

Els inicis del club daten de 1990, quan la passió pel bàsquet va portar un grup de joves i famílies a organitzar-se per crear una entitat pròpia. L'any 1996 es va crear el Club Bàsquet Puigcerdà. Al cap d'uns anys es van fusionar les dues entitats per acabar sent el CB Llívia-Puigcerdà, que avui coneixem. Amb el pas dels anys, el club no només ha fet créixer la seva estructura esportiva, sinó que també ha esdevingut un espai de trobada i convivència per a tota la comarca.

Els campus d'estiu i d'hivern, les jornades de bàsquet, les quines i altres activitats socials han estat, i encara són, elements clau per mantenir viu l'esperit del club i reforçar els llaços amb la comunitat.

Una gran família a pista i a fora

Avui el CB Llívia-Puigcerdà és gestionat per una quinzena de pares i mares que, de manera voluntària i altruista, assumeixen les tasques d'organització. Aquest compromís familiar es complementa amb el suport principal dels ajuntaments de Llívia i Puigcerdà, així com del Consell Esportiu de la Cerdanya.

A més, els patrocinadors són el motor que fa que tot giri, ja que amb la seva col·laboració fan possible el funcionament diari del club i l'organització de totes les activitats.

El club ha renovat recentment la seva imatge amb un nou logotip i una nova equipació presentats a la temporada 2024/2025. Conserva el seu color històric, el verd, que simbolitza la voluntat de continuar evolucionant sense perdre les arrels.

L'impacte més enllà de l'esport

Més enllà dels resultats esportius, el CB Llívia-Puigcerdà és una escola de valors. El treball en equip, la disciplina, la convivència i l'esperit de superació són part del dia a dia dels seus jugadors i jugadores, que aprenen molt més que a botar una pilota.

Per als infants i joves de la Cerdanya, vestir la samarreta del club és una experiència que va lligada a l'orgull de pertinença i a la possibilitat de créixer dins d'una gran família.

Mirant cap al futur

El repte ara és continuar consolidant-se. Els objectius són ampliar infraestructures, donar continuïtat als equips sèniors i mantenir viu l'esperit de comunitat que ha fet del CB Llívia-Puigcerdà un referent esportiu i social.

El club és molt més que bàsquet: és passió, esforç i unió. I, així, des del primer bot de pilota fins avui, el CB Llívia-Puigcerdà continua demostrant que a la Cerdanya el bàsquet té present i, sobretot, futur.

Amb motiu del 35è aniversari, els nostres jugadors i jugadores estrenaran nova samarreta verd-i-negra. No us la perdeu! A més, el club posa a disposició de socis i aficionats una línia de marxandatge amb samarretes, dessuadores i mitjons, perquè tothom pugui sentir-se part de la família verd-i-negra dins i fora de la pista.

Text: Club Bàsquet Llívia-Puigcerdà.

Entitats

Club Esquí Llivia

Una entitat de referència a la Cerdanya i al Pirineu català



Alumnes en formació, a Sestrieras (Alps italians). Fotos: Arxiu Club Esquí Llivia.

El Club Esquí Llivia continua consolidant-se com una de les entitats esportives de referència a la Cerdanya i al Pirineu català, amb més de 300 socis. Destaquen més de 150 cursetistes entre nens i adults que participen en els diferents cursets del club, els quals fomenten la pràctica de l'esquí alpí de manera accessible i segura.

Durant la temporada 2024/2025, el club va participar activament en competicions autonòmiques, estatals i internacionals, amb excel·lents resultats en totes les categories, des dels més petits (U8-U10-U12) fins als corredors FIS i màsters. Destaquen especialment els grups U14 i U16, que van demostrar una clara progressió tècnica i competitiva, així com la presència d'esportistes del club a les Copes Espanya i als Campionats de Catalunya. A més, vuit atletes van competir amb les seleccions espanyola i catalana, incloent-hi els germans Verdaguer Forn (Lucas, Oliver i Anton) en *freestyle/bamps*, que van aconseguir podis nacionals i internacionals, i així es van consolidar com a talents emergents del club.

Per a la temporada 2025/2026, el club reforça el seu compromís amb l'esport, la seguretat i el treball en equip, amb dues seccions diferenciades: la de competició, que entrena exclusivament a Font-Romeu als estadis de competició, garantint entrenaments de qualitat i seguretat per als esportistes de nivell alt; i una altra de perfeccionament més lúdica, que volta per totes les estacions del domini de les Neiges Catalanes, depenent

de les condicions meteorològiques i la qualitat de la neu, per fer l'esquí accessible a tots. L'objectiu és continuar millorant la qualitat dels entrenaments i oferir als joves esportistes les millors condicions per créixer dins del món de l'esquí alpí, amb un focus especial en la progressió cap a competicions de nivell superior.

En aquest sentit, destaquen els nostres atletes de referència: el corredor Victor Roche, a l'equip espanyol, que ha sumat punts clau en Copes d'Espanya i internacionals, i la corredora Martina Llorens, integrada a l'equip català i amb presències destacades en circuit autonòmic.

També destaquem els germans Verdaguer (Lucas, Oliver i Anton), especialistes en esquí de *bamps* (moguls), que opten per participar en els propers Jocs Olímpics d'Hivern 2026 a Cortina d'Ampezzo, on el seu progrés els posiciona com a candidats fermes per a la quota espanyola en *freestyle*. Aquests talents reforcen el nostre orgull i el compromís amb l'excel·lència esportiva a Llivia.



Alguns dels esquiadors de competició del club llivienc. Fotos: Arxiu Club Esquí Llivia.

Text: Club Esquí Llivia.

Comunitat de caçadors de Llivia

La caça a Llivia



Perdius que seran deixades lliures al coto. Foto: Arxiu Comunitat de Caçadors.

A Catalunya, on l'associacionisme té un paper important en la cultura, començaren a sorgir societats de caçadors a pràcticament tots els pobles, fins a arribar a gairebé el miler des de fa bastants anys. És un dels teixits socials més organitzat del nostre país i alhora desconegut, segurament per l'escassa difusió que es fa de les activitats que duen a terme. A Llivia, un grup d'aficionats a la caça es van organitzar i l'any 1988 van iniciar la creació d'una Àrea Privada de Caça, que es va constituir com a Societat de Caça l'any 1993.

Tradicionalment, la Cerdanya, i Llivia en particular, ha estat lloc de pas de les guatlles en la seva migració anual entre l'Àfrica i el centre d'Europa, per això, a mitjan agost, un cop segat el blat, els caçadors netejaven les escopetes i preparaven les potes dels gossos perquè el rostoll no els provoqués ferides i sortien als camps a caçar guatlles. Quan tornaven al migdia, tots en portaven unes bones perxes penjades a un costat de la canana i a casa començava la ingrata tasca de plomar-les. A totes les cases es conserva alguna recepta que ha anat passant de generació en generació per cuinar-les, però no n'hi ha cap que eviti empastar-te algun queixal amb els perdigons de plom que porten per tot arreu.

La gastronomia relacionada amb la caça no ha canviat gaire, però sí el seu consum. Aquella carn que una volta es menjava a les cases dels caçadors gairebé de forma exclusiva ha passat a ser plat de referència a la restauració i comercialitzada per empreses càrnies que se n'encarreguen del tractament i distribució.

I no podem oblidar els grans protagonistes de la caça: els gossos. Pràcticament un apèndix del caçador. Ambdós es coneixen a la perfecció i qualsevol reacció d'un d'ells és immediatament interpretada per l'altre. Un bon gos fa bo un caçador, per això els bracs, setters o podencs que es veuen acompanyant els caçadors pel terme de Llivia ofereixen cada jornada el seu instint, olfacte, iniciativa i valentia per compartir la seva afició.

A la tardor, pel Pilar, s'obre la veda de la caça menor (perdius, conills, llebres o faisans) i més o menys per les mateixes dates la caça major (cérvol, cabirol i senglar), però inicialment aquesta darrera modalitat no es practicava. Potser no n'hi havia tants exemplars com ara i, per tant, no feien mal als conreus ni era necessari regular-ne la població.

Però els equilibris canvien amb el pas del temps i el clima, les malalties i els depredadors (o la seva absència) provoquen la regressió o superpoblació d'algunes espècies. Una de les tasques de les societats de caçadors, per tant, és gestionar l'hàbitat i repoblar aquelles espècies que han anat perdent població. A Llivia l'exemple més evident és el de les perdius; de xerra pràcticament no se'n veu i de roja n'hi ha alguns vols, però és necessari repoblar-ne. Per aquest motiu, passejant pel terme és possible veure unes gàbies, a l'ombra dels pins, amb menjadores i abeuradors que els caçadors hi han col·locat per ajudar a aclimatar les perdius roges criades en captivitat que cada any compren. Adaptades al medi, les alliberen esperant que no faci massa fred o massa calor o que la guilla no se les mengi i arribin a aparellar-se i pondre ous, de tal manera que n'augmenti la població.

Per determinar quines són les poblacions idònies de les espècies cinegètiques i establir les actuacions que cal fer, els caçadors de Llivia elaboren censos basats en captures i observacions que s'incorporen en una base de dades global i, a partir d'això, reben les autoritzacions per caçar el nombre adient d'exemplars, alhora que disposen d'una informació molt valuosa que els permetrà planificar les repoblacions que calgui.

Així doncs, la Societat de Caça de Llivia, sota la supervisió del Departament de Medi Ambient i amb el suport del cos d'Agents Rurals de la Generalitat de Catalunya ha anat assumint els reptes actuals. Amb tot, a part de practicar la caça tant menor com major, s'esforça per mantenir en equilibri les poblacions de caça major (cérvol, cabirol i senglar) dins d'uns paràmetres perquè la flora, la fauna, els cultius i l'ecosistema en general de la zona en surtin beneficiats. Alhora, col·labora amb els agricultors i ramaders per evitar els danys que aquests produeixen als conreus de la zona o duent a terme tasques de neteja i millora de passos i camins forestals, útils tant per a la caça com per als ramaders, els ciutadans i els serveis públics.

Text: Comunitat de Caçadors de Llivia.

El Club Karate Llivia-Puigcerdà

L'entitat té més de 90 socis, d'entre els 5 i els 60 anys



IX Campionat Vila de Llivia de 2023. Foto: Arxiu Club Karate Llivia-Puigcerdà.

El Club Karate Llivia-Puigcerdà (CKLP) va ser fundat l'any 2014 pel Sensei (mestre) Raül Martínez, tot i que des de l'any 2011 ja impartia classes a la comarca. El Sensei Raül es va iniciar en el karate l'any 1987 i ha practicat diversos estils com Ken Kyu Kai, Shotokan i el que actualment practica i ensenya, Shito Ryu.

Des de la creació del club el karate s'ha convertit en una activitat practcada per un nombre important de persones i ha esdevingut una activitat quotidiana per a moltes famílies.

Actualment el club té més de 90 socis, amb edats compreses entre els 5 i els 60 anys d'edat, fet que demostra que pot ser practicat per persones de totes les edats, independentment de la seva forma física.

Des de la seva creació el CKLP ha participat en diferents campionats, cursos de formació, seminaris, colònies... Els desplaçaments dins del territori català són freqüents (Sabadell, Tarragona, Montcada i Reixac, Lloret de Mar, Reus, Montornès del Vallès, Barcelona...), però també ho són fora, com les participacions a Alfaro (La Rioja), Santa Pola (Alacant),

Arganda del Rey (Madrid) o Corella (Navarra), entre d'altres. El club també ha participat en esdeveniments de caràcter internacional organitzats a Andorra, Lucerna (Suïssa), Roma (Itàlia) i Oregon (Estats Units).

Al llarg de la seva història han estat molts els pòdiums aconseguits pel club –en diferents categories–, entre els quals cal destacar al Campionat de Catalunya, al Campionat Internacional World Union Karate Organization (WUKO), al Campionat Internacional Traditional Karate-Do Federation International (TKFI) o al Campionat d'Europa World Traditional Okinawa Karate Federation (WTOKF).

El club també ha organitzat, en col·laboració amb l'Ajuntament de Llívia i amb la Federació Catalana de Karate, els Campionats de Catalunya de Clubs dels anys 2017 i 2018, que es van dur a terme al poliesportiu municipal Fòrum de Llívia.

Un altre esdeveniment importantíssim organitzat pel club és el Campionat Vila de Llívia, del qual s'han disputat 9 edicions.

Aquest 2025 el club ha participat en campionats organitzats a les localitats de Cardedeu, Cervelló, Barberà del Vallès, la Seu d'Urgell, Sant Feliu de Guíxols, el Perelló i Cunit. En total s'han aconseguit 16 pòdiums, entre els quals cal destacar els aconseguits per la karateka de 14 anys Yvette Vilà Carnicero, qui es va proclamar campiona al Campionat de Catalunya de Kyus celebrat a Cunit en la categoria cadet femení, i el pòdium aconseguit per Wassime Harbal, de 16 anys, qui va assolir la tercera posició en la categoria júnior masculí al Campionat de Kyus celebrat a Cardedeu.

Text: Club Karate Llívia-Puigcerdà.

Entitats

Futsal Llívia

Amb la voluntat de recuperar la competició escolar comarcal



Una fotografia de família del campus Xut Goal Llívia. L'entitat Futsal va col·laborar i va donar suport a l'organització. Foto: R.D.G.

El Futsal Llívia no ha deixat de funcionar des que es va fundar el 2007. La seva trajectòria, ascendent els primers anys –amb la consecució del campionat de la Copa Catalunya i la seva participació en l'àmbit internacional a la Copa UEFS de Futsal, a Praga–, ha anat a menys aquests últims anys.

Actualment, el futbol sala continua present a Llívia. El Futsal Llívia són més d'una desena de jugadors i jugadores, de 3 a 9 anys, que entrenen cada dimarts i dijous. «La formació no l'hem deixat de fer mai. I tenim entre cella i cella tornar a recuperar els partits contra escoles de la Cerdanya. Des de fa un temps que no hi ha aquesta competició comarcal, que organitzava el Consell Comarcal de la Cerdanya. Ens agradaria recuperar-la», va explicar en el seu dia el responsable del Futsal Llívia, David Reglero.

El Futsal Llívia va militar a la Divisió d'Honor de la Federació Catalana de Futbol Sala.

Una de les iniciatives que ha aterrat a Llívia aquest any va ser el campus de futbol Xut Goal Llívia i que, en part, va comptar amb el suport de l'entitat Futsal de Llívia. El campus es va dur a terme del 14 al 19 de juliol i va reunir uns 90 futbolistes i una vintena d'entrenadors.

La Xut Goal Llívia va agafar així el relleu de l'escola Elite Soccer Mac, que s'havia dut a terme a la vila en anys anteriors i es va deixar de fer el 2020 després de cinc edicions.

El director tècnic de l'estada, Oriol Vidal, va destacar, en el seu dia, que l'organització del campus va ser possible gràcies a la col·laboració desinteressada dels responsables de l'entitat local, Futsal Llívia.

Text: Futsal.

Associació de Veïns l'Enclau

Una entitat amb més de 250 associats



Fotografia de l'última assemblea de socis de l'entitat. Foto: Associació l'Enclau.

Memòria d'activitats realitzades durant el curs 2024-2025

Enguany valorem molt positivament l'evolució de la nostra associació, tant pel creixement del nombre de socis com per la participació més nombrosa en les activitats organitzades. Actualment, superem els 250 socis, que representen aproximadament unes 400 persones vinculades a la nostra associació, fet que demostra la bona acollida i l'interès creixent per formar part de la vida col·lectiva de la comarca.

Fidels al nostre esperit i a la voluntat de mantenir vives les tradicions del poble, hem continuat col·laborant, dins de les nostres possibilitats, amb les festes i activitats populars que donen identitat i cohesió a la comunitat. Arbre dels desitjos, festa del Castell, festa de Sant Guillem, Castanyada...

Alhora, hem impulsat propostes i iniciatives que afavoreixen la relació, la convivència i la participació dels veïns i les veïnes, en activitats de caràcter cultural i lúdic, amb l'objectiu de continuar fent de la nostra entitat un espai obert, actiu i proper a tothom. Concerts de música clàssica (col·laborant en l'organització), sortides al teatre, club de lectura, iniciació a les aquarel·les, iniciació i perfeccionament de la sardana, iniciació al country, petanca, jocs de taula, visites guiades a monuments d'interès...



Curset de sardanes. Foto: Associació l'Enclau.

OCTUBRE de 2024

Inici d'activitats contínues

- Taller de sardanes. Iniciació i perfeccionament. Cada primer i tercer dilluns de mes de 19 a 20.30 h. Lloc: Teatret.
- Juguem amb aquarel·les. Tallers de pintura per a adults els dijous de 18 a 20 h i per a mainada els dilluns i dimarts a la sortida de l'escola. Lloc: Centre Cívic.
- Ball country. Els dimecres de 19 a 20.30 h. Lloc: Teatret.
- Club de lectura. Un cop al mes, on es fa el lliurament del llibre nou i es comenta el ja llegit. Lloc: Centre Cívic.
- Jocs de taula. A partir de les 18 h al Centre Cívic totes les tardes que no hi ha aquarel·les.

Activitats puntuals

- Teatre *Mar i cel* a Barcelona.
- Excursió amb visita guiada a Salàs de Pallars.
- Vam fer la trobada de tardor de la Cuina de Llivia.

NOVEMBRE de 2024

- Vam col·laborar amb uns veïns que desinteressadament van convertir casa seva en la casa del terror, coincidint amb la nit dels difunts. Els nens –i no tan nens– en vam gaudir molt.

DESEMBRE de 2024

- Vam col·laborar amb l'Ajuntament a l'arbre dels desitjos. Es van aconseguir més de 700 € per a la Marató de TV3.
- Vam fer la cuina de Llivia de Nadal amb una participació de 70 persones.

GENER de 2025

- Teatre a Barcelona a veure *El dia de la Marmota*.

MARÇ de 2025

- Visita guiada al monestir de Vallbona de les monges i calçotada a l'Hostal del Carme.

MAIG de 2025

- Col·laboració en la decoració de la festa del Castell.

JUNY del 2025

- Col·laboració des de la cuina de Llivia amb l'aperitiu ofert per l'Ajuntament a la festa de Sant Guillem.

JULIOL de 2025

- Visita guiada al Museu de la Ciència de Barcelona i a la Sagrada Família.
- Excursió a Andorra a veure Le Cirque du Soleil.

AGOST de 2025

- Organització conjuntament amb els Amics de l'Òpera de Girona i l'Ajuntament del 1r Estiu Musical Vila de Llivia. Unes 800 persones han gaudit dels quatre concerts oferts.
- Petanca, a les pistes municipals.
- Intensiu de sardanes.

SETEMBRE de 2025

- La cuina de Llivia. Dinar de comiat de l'estiu. Amb una cinquantena de participants.



Una de les sortides que fa l'entitat regularment. En aquest cas, a Vallbona de les Monges.
Foto: Anselm Pallàs.

Text: Associació de veïns l'Enclau de Llivia.

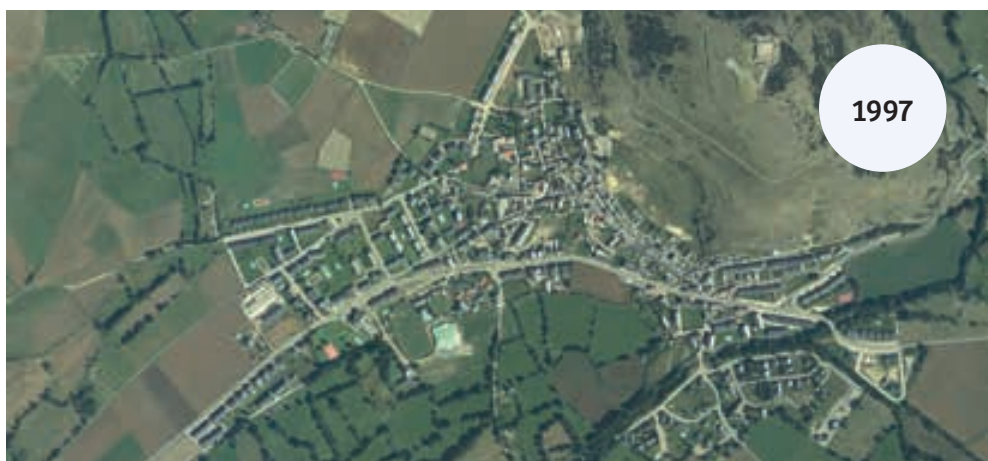
Evolució urbanística

El creixement de la vila





1988



1997



2001



L'EVOLUCIÓ DE LLÍVIA:

Fotos: 1945, 1957, 1988, 1997, 2001, 2010 i 2024.

Font: Visor Fonoteca de Catalunya de l'Institut Cartogràfic de Catalunya.

Rutes i itineraris lliviencs

Passejada per les fonts de Llivia

PR

Itinerari:	font del Sofre, font del Xàfec, pont del Carrasut, font del Ferro, salt d'aigua del riu Targasona i planada panoràmica Tudó de Llivia.
Inici:	aparcament de l'església de Llivia.
Dificultat:	fàcil.
Acumulat positiu:	185 metres aprox.

La visita a les fonts de Llivia és gairebé obligada quan s'arriba a aquesta vila cerdana. Aquest enclavament únic, diferent i peculiar està ubicat gairebé al mig de la serralada pirinenca. Assentada sobre la plana Cerdanya, la vila de Llivia sembla estar protegida per les altures del massís del Carlit, on té drets de pastures, i el del Puigmal, on neix el riu Segre, que passa precisament pel mig del seu terme municipal.

L'excursió a les fonts de Llivia és, juntament amb la pujada al turó del Castell, una de les passejades més clàssiques que es poden dur a terme dins dels seus límits, tot i que darrerament l'aigua escasseja força en aquestes fonts. Com a complement a la visita de les fonts del Sofre i del Ferro, ens arribarem a tocar la font del Xàfec, més des-



Imatges de la font del Sofre.

coneguda i situada als límits del territori francès.

Itinerari

Per dur a terme aquesta passejada sortirem de l'aparcament situat al darrere de l'església de Nostra Senyora dels Àngels i agafarem el carrer de Júlia Lybica, que va en direcció a Cereja. Així arribem a l'encreuament on veiem els cartells que ens assenyalen la direcció a les fonts de Llivia. En seguim les indicacions i comencem a caminar per la pista asfaltada per on passa el Camí de Sant Jaume de Cerdanya. Anem en direcció a una gravera que veiem al davant.

Quan arribem a l'entrada de la gravera, la pista passa a ser de terra i puja fins al coll d'Estàuja o de Rocacanal, des d'on po-

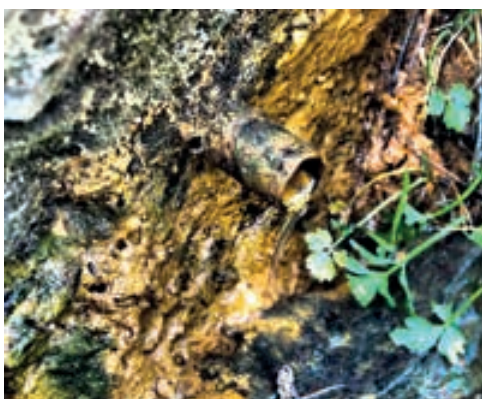


A dalt, matges de la font del Xàfec. A sota, una fotografia del pont del Carrasut.



dríem pujar al castell de Llivia (indicadors). Des d'aquest collet, a penes perceptible, seguim per la pista (itinerari 300) que davalla suaument deixant el turó del Castell a mà dreta. A la seva part més baixa, la pista fa un gir pronunciat a l'esquerra (a la dreta anirem a Estavar) i s'interna en direcció a la llera de la petita vall per on discorre el riu de Targasona. Un curt tram de pista més ombrívol ens condueix a tocar de la primera font del recorregut.

Som al desviament de la **font del Sofre** (25 min). Uns graons de pedra i un corriol ens hi condueixen. La font del Sofre raja, escassa d'aigua, entre unes pedres planes que hi ha a tocar del riu. Retrobem la pista i continuem endavant pel seu traçat a través d'un tram planer fins que, uns 300 metres més enllà, veiem una desviació de la pista a mà



Imatge del pont del Carrasut, a dalt, i de la font del Ferro, a sota.



A la imatge, la font del Ferro.

dreta, que va en direcció al riu de Targasona. Aquest desviament ens portarà a la font del Xàfec.

Prenem aquesta desviació (35 min) i travessem el riu per unes pedres i anem en direcció a una tanca metàl·lica que delimita un gran prat. Passem la tanca i travessem el prat. A la dreta baixa el modest rec de Neguilà. Passat el prat ja veiem el corriol que mena cap a la font. Comencen a caminar pel corriol, deixant sempre el rec a mà dreta. Anem al costat de les parets descompostes que hi ha a mà esquerra, en alguns trams adornades per nombroses falgueres. El camí és gairebé planer i està indicat amb algunes marques de pintura groga aquí i allà. Quan hem caminat uns 500 metres des del desviament, veiem a la dreta, a l'altre costat del rierol, la discreta **font del Xàfec**, amb el modest cartell de fusta al costat.

Una vegada hem retornat al camí principal (55 min), observem com la pista es va enfilant progressivament per un terreny més pedregós. A l'altre costat de riu hi destaca una barraca de pedra seca. Continuem pel camí, que ara segueix més planer fins que passa per sota d'una altra barraca, la del font del Ferro, i arriba a una planada una mica més ampla, on hi ha emplaçat el **pont del Carrasut**. Aquest pont, que tenim davant nostre, no és gaire antic (finals de segle XIX), però és un clar exemple dels sistemes de reg que es feien servir per fer arribar l'aigua a les terres de conreu, ja que antigament només es regava per inundació, la qual cosa obligava a ser molt eficients amb les canalitzacions d'aigua (1 h 10 min).

A l'esquerra del pont hi ha el desviament a la **font del Ferro** (indicadors).



A la fotografia, la cascada del riu de Targasona.

Per arribar-hi només cal prendre el corriol que s'enfila entre el bosc de pi vermell que tenim al davant. Resseguim aquest caminó durant pocs minuts i arribem a la font. Les aigües d'aquesta font contenen ferro en quantitat abundant (més d'un mg/litre), la qual cosa es pot percebre clarament en el gust de l'aigua. Aquestes aigües de sabor metàl·lic, en contacte amb l'aire, creen una pel·lícula vermellosa. Com en el cas de la font del Sofre, l'aigua que sorgeix d'aquesta font és molt escassa. Una vegada hem llegit les propietats d'aquesta aigua en el cartell que hi ha al costat, retrobarem el camí principal.

A partir de la planada on hi ha el pont del Carrasut, la pista es comença a enfilar de forma sobtada. De seguida traça diversos revolts, ara encimencats, i arriba a un tram més planer que ens condueix al bonic salt d'aigua del riu Targasona (1 h 30 min). Hi ha una passarel·la habilitada per poder contemplar el salt d'aigua des de més a prop. Després de contemplar aquest curiós salt, seguim amunt per la pista, que ara continua a mà esquerra. Mentre pugem per aquest tram força dret de la pista, podem gaudir d'una bona panoràmica de tota la vall per la qual hem pujat.

La cascada del riu de Targasona, fotografiada des d'un angle diferent.



Hem arribat a la planada que hi ha al voltant de Tudó de Llivia (1 h 40 min). La perspectiva s'eixampla en totes direccions. Des d'aquest mirador podem contemplar, entre altres, tot el cordal muntanyós que formen el Puigmal, la serra de Gorra blanc i el pla de les Salines. En direcció oest albirem la mola del Puigpedrós, que amb els seus 2.915 metres és el pic més alt de les comarques gironines, mentre que al nord destaquen les siluetes, molt properes, del pic dels Moros i de la tossa de Nambet. Al fons de la vall per on hem pujat, albirem el poble d'Estavar i els prats que precedeixen les ondulacions del Puigmal. Tornarem pel mateix camí fins a arribar de nou a l'aparcament de l'església de Llivia (2 h 25 min).



*Text i fotos:
Alfons Brosel Jordà (excursionista i escriptor.*

«L'Ajuntament en té la responsabilitat, però hi hem de ser tots!»

En una freda tarda de finals de setembre, molt freda i entebolida per núvols de tempesta, arribo a la porta de l'ajuntament i del Museu, aquest edifici de tons rogencs que volen fer evident la seva presència modesta a l'ombra de la imponent església de Santa M. dels Àngels, custodiada per la Torre Bernat de So. No triga gaire a arribar Albert Cruïlles Ruaix (1960), l'alcalde del poble. Li faig una foto amb la Torre Bernat de So i l'església al fons i tot seguit em convida a pujar al seu despatx per iniciar una entrevista que acabarà en conversa cordial.

Va sorprendre que un home sense vinculacions polítiques, que gaudia de la seva jubilació, es decidís a encapçalar una candidatura a les eleccions municipals de Llívia de 2023. Com i per què et vas decidir?

Hi havia un rum-rum que s'estaven fent les coses sense sentit, que feia la sensació que es malbarataven els diners... Aleshores em van mig convèncer per tirar endavant una candidatura independent i, amb aquesta empenya, em vaig decidir, perquè mai he estat una persona amb idees



L'alcalde de Llívia davant la Torre Bernat de So i l'Església.

polítiques fortes i tancades. Tinc les meves idees polítiques, però no per presentar-me sota les sigles d'un partit concret. Des de tota la vida he anat seguint els processos municipals de tot el que es feia al poble, assistia a plens de l'Ajuntament, seguia els números de la gestió municipal per la web, els comptes oficials i amb tot plegat sabíem que la cosa no anava gaire bé en números generals. D'aquest tema en puc saber una mica per la meva professió en una entitat bancària. Com que, a més, sempre he estat una persona vinculada a altres iniciatives, al final no em va costar gaire acabar de convèncer-me a mi mateix.

Vau optar per una candidatura veritablement independent, no per això que en diem una «marca blanca» dels partits.

Sí, vam optar per una candidatura independent, ens ho vam pagar tot nosaltres, vam preparar tota la paperassa que s'havia de presentar i vam descartar les ofertes per anar de «marca blanca», cosa que ens hagués facilitat molt el procés burocràtic i la campanya electoral, ja que amb el fet de ser «marca blanca» ens haguéssim estalviat molta feina. Però és que, a més, entre els membres de la candidatura mai ens vam preguntar si érem d'esquerreres, de dretes, de centre, ni si teníem més afinitats per un partit o per un altre. Era més aviat una candidatura més tècnica que política.

Sens dubte, va obtenir un enorme èxit. Sis regidors dels nou que té l'Ajuntament. A què creus que és degut?

Pels números que vam fer, amb les dades del padró, vam intentar calcular els vots que teníem gairebé segurs, els que estaven en *standby* i els que molt probablement no ens votarien perquè eren familiars d'altres candidats o per les raons que fossin. I d'aquest càlcul vam concloure que podíem treure tres regidors, amb certa probabilitat d'arribar a un quart... Va ser una sorpresa espectacular treure'n sis! Potser va ser perquè no vam prometre res. Nosaltres no vam prometre fer cap piràmide de Keops, ni que construïem això ni deixàriem de fer allò. Ens limitàvem a qüestions tècniques: ens comprometíem a anul·lar el Pla d'Ordenació Urbanística Municipal (POUM), que estava en procés d'aprovació, perquè enteníem que no se sostenia amb una base forta, ja que hi havia errors des del seu procés inicial, com reconeixia el mateix secretari. I no complia la normativa. Si nosaltres haguéssim volgut tirar endavant amb el Pla, hauríem donat el vistiplau a l'antic alcalde que el va impulsar amb el desacord de l'opinió jurídica del secretari. Per tant, nosaltres ens reafirmàvem en l'opinió tècnica del secretari.

A banda de les raons tècniques, prescindir del POUM ja iniciat va ser un atreviment que no s'observa gaire als ajuntaments cerdans.

Crec que sí! Hi deu haver algú que ens deu maleir els ossos. Segurament algú ja havia començat a fer números «perquè jo tindrè requalificat aquell terreny i això em reportarà tants diners...». Però nosaltres vèiem que teníem

problemes de connexions telefòniques, de llum, teníem mancances d'aigua (tot i que el projecte inicial deia el contrari). I al cap d'un mes d'entrar a l'Ajuntament, els mateixos d'Agbar, que havien fet un informe tècnic favorable, ens deien que deixéssim de regar per falta d'aigua. El POUM projectat suposava entre 450 i 500 habitatges que no haguessin pogut suportar les infraestructures de Llívia de què disposem.

Avui ets un polític, un alcalde...
... encara que no m'agradi, sí.

Però és clar que ets un polític atípic: molt bon comunicador a les distàncies curtes, però sense la retòrica que fan servir els polítics als actes públics.

Sí, m'hi trobo incòmode fent un acte públic. No em sé expressar. No arribo a connectar amb tota la gent present: em tallo molt, tinc pànic escènic. Encara que m'ho porti tot apuntat, se'm queda tot borrós. I, en canvi, en el cara a cara, em defenso molt millor.



Albert Cruilles, alcalde actual de Llívia.

Com vau trobar l'Ajuntament quan vau entrar?

No vull insistir en la retòrica de la part econòmica perquè no serveix de res fer-ho. Podríem dir que ja ho hem arreglat i, a partir d'ara, mirar de tirar endavant. No ens serveix de res dir que tècnicament vam haver de fer un pla de sanejament... ja està! La tasca que hem fet aquests dos anys no es veu. Un exemple: la llar d'infants feia tres anys que era oberta, però no estava legalitzada per quatre foteses. Però això volia dir que teníem nens a la llar d'infants en un edifici que no podia estar obert. Es van esmenar les petites coses que tampoc costaven tants diners i vam poder legalitzar la llar. I això implica que jurídicament vas a dormir amb tranquil·litat, però sobretot és que econòmicament, com que els nens de pàrvuls de dos anys no paguen, la Generalitat no pagava les despeses que li corresponien perquè no estava legalitzat. Avui ja cobrem les subvencions de la Generalitat perquè ja està tot en ordre legal, encara que probablement la llar és deficitària, però no tant com ho era. A més vam poder acollir-nos a una subvenció de 10.000 € per nen per creació de llocs de treball dels fons Next Generation. Avui ja n'hem cobrat la meitat (entre 170.000 i 180.000 €) i esperem cobrar-ne l'altra meitat. A vegades, no fer la feina correctament o no acabar-la de fer comporta despeses importants. I, encara que això la gent no ho veu, és posar els fonaments d'allò que necessita el poble.

És difícil ser alcalde d'un poble?

És el pitjor dels càrrecs polítics, i més amb el meu caràcter. Jo he estat exercint la meua tasca professional a Llivia d'una manera propera a la gent i crec que ara ho continuo fent. Jo em passejo i tothom em diu: «Eh, Albert!». Això al senyor Collboni no li passa. Però també em diuen: «Eh, Albert, escolta, que hi ha tres contenidors trencats!». És molta pressió, contínuament. Crec que és molt més difícil ser alcalde d'un poble petit que de Manresa, per exemple. A Barcelona deuen haver de suportar la pressió per la dinàmica política general, però no tenen la pressió del dia a dia. A mi un dia em van trucar a la una de la matinada perquè no hi havia llum al carrer tal. Li vaig preguntar: però ets a casa, et passa alguna cosa? «No, soc a casa», em va contestar. A la una de la matinada jo no tinc ni mitjans ni hi ha una empresa que pugui solucionar aquest problema. Per tant, anem-nos-en a dormir. L'endemà al matí ho vam comunicar als de la brigada o bé a l'empresa que ens fa el servei.

Produeix desgast tot plegat?

Molt, molt desgast.

Suposo que també deveu haver notat que, a vegades, des de fora es pot fer un plantejament per resoldre un problema i des de dins és molt més complicat d'allò que semblava...

El procediment és el que et dona més problemes. Jo puc dir: prepara'm aquesta ordenança. Primer ha de quedar escrit que jo ho demano al tècnic de torn per tal que quedi constància que li mano la feina; una vegada s'ha fet aquest paper, jo el signo i l'altre comença a preparar el decret o el concurs, o el que sigui. Un sol acte haurà de passar per la petició d'iniciar un concurs, per l'aprovació del ple, per la publicació oficial, per l'aprovació definitiva i després podrà tirar endavant l'execució final. Crec que s'haurien de buscar procediments més executius. L'altre dia s'estava ensorrant la baixada del Troc. Truco a una empresa d'obra pública perquè ho vingui a mirar. I em diuen: «Aquí, a sota hi deu haver aigua, això acabarà ensorrant-se». I jo li contesto: tira endavant. Fan, executen i passen factura. Però des de secretaria em diuen que no hi ha pressupost sobre aquesta obra. Però ningú et farà un pressupost si no se sap què hi trobaran a sota. Com ho solucionen? Al final, ho autoritzen per al benefici del poble. La reparació del pont del Segre està concedida des de juny, i llavors és l'empresa encarregada la que es va endarrerint un mes i un altre. Tot s'allarga molt.

Està cohesionat encara l'equip que us vau presentar o hi ha hagut discrepàncies com acostuma a passar en aquestes agrupacions electorals, com per exemple a Puigcerdà?

Sempre hi ha diferències. Som d'un perfil tècnic i no sempre ho veiem tot de la mateixa manera. Però anem avançant de mica en mica.

Sovint, en els ajuntaments petits, sembla un luxe excessiu l'establiment d'una dinàmica parlamentària govern-oposició. Què heu fet per integrar l'oposició (tres regidors) en el funcionament de l'Ajuntament?

Des d'una ordenança X, la cessió del trànsit als Mossos fins a l'ordenança d'ocupació de via pública per part dels restaurants, hem tingut 100% d'aprovació en els plens. Una cosa que no s'havia fet mai a Llívia és fer comissions informatives una setmana abans del ple per donar a conèixer a l'oposició els temes que es tractaran a l'ordre del dia i així poder ser més àgils en les sessions plenàries. No obstant això, hem intentat governar nosaltres perquè ens sentim sostinguts per una majoria absoluta.

–Els problemes quotidians a Llívia–

A la campanya es parlava molt de l'ocupació de l'espai públic per part de les terrasses. S'ha avançat en aquest sentit?

Sí. És aprovat i vigent un nou reglament, tot i que ens ha costat. S'ha hagut de fer feina pedagògica i, fins i tot, picar molta pedra per fer entendre la nova disposició als propietaris de les terrasses. Si una petició es considera desfavorable és perquè delimitem l'espai per tal de deixar-ne lliure als vianants. Pas a pas anirem avançant a defensar la via pública. Intentem parlar-ne i dialogar, arribar a un acord per aquest any. I l'any que ve ja en parlarem. Però les ordenances s'han de complir i, com a últim recurs, tenim les sancions. I crec que hem sigut valents perquè ningú s'havia atrevit a fer això. I encara que tenim queixes dels veïns perquè no s'ha aconseguit el 100%, s'ha d'anar construint pedra a pedra, perquè tampoc es tracta d'anar amb el fuet a la mà. A banda que hem trobat establiments en què el negoci anava a nom de l'anterior propietari. Ningú havia vingut a fer el canvi de nom! Ara podem dir que aquesta tardor quedaran legalitzades totes les terrasses i complint la normativa. Això no vol dir que l'any que ve no es pugui modificar algun article d'aquesta normativa.

I el tema de l'aigua? L'any passat vam tenir sequera amb problemes greus d'aigua, aquest estiu no teníem sequera, però hi ha hagut algun incident. I també vull preguntar-te pel canal d'Angostrina.

En primer lloc, et diré que tenim encara un 35% de pèrdua d'aigües que no es factura. No sabem si és perquè la xarxa està malament o hi ha frau. S'ha de continuar treballant en aquest aspecte, tot i que hem millorat en un 10% les pèrdues. En segon lloc, et puc dir que la percepció que tenim els usuaris, perquè ens ho diuen els mitjans de comunicació, és que els embassaments estan plens, però aquella aigua dels pantans ja ha passat de llarg de Llívia. Si hi ha alguna cosa que no té Llívia, és prou aigua, perquè depenem de dos dipòsits. Un del riu d'Err, però l'aigua d'aquest riu aquest any encara baixa perquè hi ha hagut quatre tronades, però no sempre és així. I si hi ha tres pagesos que reguen, ja no n'entra tanta i el riu d'Err queda sec. Però això és a part, al marge del tema de si els pagesos compleixen o no compleixen la



A l'esquerra, punt de captació del canal d'Angostrina. A la dreta, reformes actuals al canal.

norma de cabal ecològic que han de deixar. Perquè en el dipòsit de Cereja, tot i tenir una infraestructura gran, el que passa és que l'aigua del dipòsit no és de l'Ajuntament, és de la comunitat de regants del rec d'Angostrina. Però és que, a més a més, d'aquest rec només es pot agafar aigua tres dies a la setmana perquè la resta és d'Angostrina. Si un dia dels que toca a Angostrina, ells no n'agafen, ens en baixa a nosaltres i llavors poden regar els pagesos o la podem agafar nosaltres per beure. Però primer pertany als pagesos. Per poder omplir, nosaltres només tenim unes hores que ens cedeixen els pagesos, que són els titulars de l'aigua. I què passa? Que com que a l'estiu baixa tan poca aigua pel torrent d'Angostrina, a on hi ha la captació, en aquesta època de l'any en què tenim adjudicats 76 litres per segon, aquest any només n'arribaven 25. Els pagesos no en tenien ni per regar. Llavors, si tenim el dipòsit gran ple d'aigua podem bombar-ne al petit de Cereja perquè el poble pugui «rentar-se la cara», per exemple. Si l'utilitzem per regar els jardins, no ens «rentarem la cara» perquè el dipòsit no es pot omplir. L'aigua no és del poble, és de la Comunitat de Regants amb la qual actualment tenim una bona relació. Com a alcalde soc president sense vot de la Comunitat de Regants i tots junts estem buscant una solució per arranjar el canal i millorar-ne el reg evitant pèrdues, i per veure si en lloc de deu hores ens en toquen dotze. I així podrem tenir més aigua per al poble, sempre que ens la vulguin cedir. Aquest any hem arribat a un acord amb Angostrina: des de la captació de l'aigua fins a la frontera, arreglarem el canal perquè si en traiem 75 litres

a la captació arribin 75 litres al terme de Llivia. Els francesos en pagaran un 70% amb subvenció de la UE i del 30% restant, el 84% ho pagarà Llivia i el 16% ho pagarà Angostrina. De fet, avui iniciem les obres.

Tal com ho expliques fa una mica la sensació que tot això penja d'un fil. Els drets els tenim reconeguts en el Tractat de Llivia i en el posterior Tractat de Baiona. En tot cas, s'ha de procurar mantenir una bona relació amb França. Per aquí passa tot. I amb la bona entesa amb els pagesos. Per exemple, ara estem treballant en un projecte de millora que costarà un milió d'euros aproximadament finançat en un 85% per la Generalitat a fons perdut. Els propietaris hi aportarien un 15%. És una bona ocasió sempre que els usuaris del reg hi estiguin d'acord.

El fet que Llivia sigui un enclavament, que és un fet identitari del poble, comporta estímuls turístics, però també comporta problemes. Per exemple, la carretera nacional, ja que per arranjar-la s'ha de negociar amb dos estats. El Tractat de Baiona de 1866 diu que Espanya i França cada dos anys s'han de reunir per tractar els límits fronterers. Des de l'any 2014 no s'havien reunit! Per sort ens avenim bastant amb la banda francesa, perquè crec que amb els veïns t'has de portar bé. És la meva màxima. I amb ells estem intentant que aquesta reunió bilateral es pugui tornar a fer aquest any. Però d'entrada ja he aconseguit que hi hagi un acord aprovat per unanimitat pel Consell Comarcal francès per aprovar la millora de la carretera des de Ro fins a Puigcerdà, en la qual s'inclourien serveis com la fibra òptica i una millora en la xarxa de la llum. A part de la demanda d'un carril bici i una ampliació de la carretera d'aquí a Puigcerdà. Ells ho han aprovat, i jo he transmès aquestes



La cruïlla Raval amb l'avinguda de Catalunya: un punt perillós a la Nacional 154.

mancances que tenim a la Confederación Hidrográfica del Ebro, que és la responsable de portar-ho a la Comisión de Límites. I per la nostra banda és important donar suport a allò que demanen els francesos: una connexió amb l'Hospital Transfronterer des d'Ur, perquè, a més, des de la posició de Llivia tenir una bona connexió amb l'Hospital serà també molt profitosa. I això als francesos els va agradar molt, perquè fa temps que ho demanen. Vam arribar a una entesa perquè tenim interessos comuns. Ja en vaig aprenent de polític jo també! Així i tot, els he reclamat aquells 40 litres per segon que des de l'any 1975 agafen del riu d'Err i es comprometien a tornar-los i encara no ho han fet. Però a la reunió del seu Consell Comarcal van donar suport a la meua reivindicació per tornar aquests 40 litres.

Brutícia, deixadesa... és el que opina l'oposició en una entrevista recent.

A causa de la situació econòmica de l'Ajuntament, no es podia comprar una màquina nova. Reparar la màquina vella ens ha costat 20.000 € i escaig. Hi ha hagut èpoques en què s'ha passat un mes parada, i escombrar a mà no és el mateix. I respecte a la deixadesa, pel que fa als contenidors, serà un fet fins que no s'implanti el nou sistema de recollida. No tenim possibilitats de tenir uns contenidors que ens vinguin d'un altre lloc perquè no encaixaran amb els camions de recollida, perquè no tots són iguals. No tindrem prou contenidors que s'adaptin als camions que ens fan la recollida. Crec que hem millorat, no s'ha repetit la brutícia que hi va haver els passats Nadals, quan va coincidir la manca de contenidors amb la nova empresa concessionària de recollida. Aquest mes d'agost potser no hem tret un notable, però hem tret un aprovat. De tota manera, he de dir que, malgrat que hem introduït serveis de recollida de voluminosos amb els quals passem de les vint tones recollides, la gent, en general, no acaba de col·laborar. I em sobta que tothom s'assabenta per les xarxes de la mort d'un gos o d'un gat, però ningú ha denunciat que el senyor X està tirant tres matalassos, com va passar un dia (ahir mateix a dos contenidors se sumaven sis matalassos i va ser entre les nou i les deu del matí!); o al senyor que està deixant una nevera; o l'empresa que està abocant runa. No m'ho puc creure! No em puc creure que no hi hagi ningú que no hagi vist res al respecte i que ningú hagi denunciat mai res. Nosaltres en tenim la responsabilitat, però hi hem de ser tots! Es pot denunciar anònimament. I aquestes coses passen cada dia de l'any, amb la gent del poble i amb la gent de segona residència.

I el tema dels aparcaments?

Nosaltres vam cedir el trànsit als Mossos. Després de dos anys s'ha vist que no donen l'abast, perquè per a aquest servei, dins de l'àmbit de seguretat ciutadana, no hi ha prou agents per a tota la comarca. Tornem al mateix, la responsabilitat individual, tu pots aparcar un dia malament, però és que hi ha gent que estan mal aparcats dia sí i dia també.



Els nous blocs de pisos en construcció a cal Barrier.

En l'entrevista que es va fer a l'oposició, aquesta deia que a l'actual Ajuntament li falta ambició, que hi ha manca d'un projecte de futur per al poble, que va a remolc d'altres pobles...

A veure, l'ambició la tenim igual o més, però si a tu el teu cap superior, que és la Generalitat, et diu que has de fer un pla de sanejament, que tens la ràtio d'endeutament en negatiu i que tens la tresoreria en negatiu, saps que per més projectes que tinguis no et podràs gastar els diners. En aquest moment tenim la tresoreria arreglada, tot i que vull recordar que el pla de sanejament era de tres anys. N'han passat dos i ja estem sanejats. Ara podem entomar projectes. Respecte a això, que anem a remolc d'altres ajuntaments, bé hi ha coses que són d'àmbit comarcal perquè pel que fa al cost no es poden assolir. És el cas de les escombraries, el sou d'un enginyer, ara intentarem assolir la despesa d'un arquitecte..., però quan no es pot o quan és més convenient, cal compartir.

Urbanisme: s'ha concedit la llicència d'obres o ja n'estava per a la construcció d'uns quatre blocs de pisos als terrenys de cal Barrier? És un impacte fort quan entres al poble...

Sí, sí... és un impacte fort. Això és fruit d'un pla discontinu aprovat, si no recordo malament, l'any 2008/2009. Era una modificació del Pla General, es va aprovar com a zona urbanitzable amb una densitat alta. Si es compleix el que es va aprovar quant a densitat, separació..., s'ha de donar la llicència. La meua voluntat d'aturar l'increment d'habitatges ja es va veure, vaig retirar el POUM perquè el veia inviable per l'ampliació de la zona constructiva. Sobre el que ja és aprovat, no hi puc fer res, únicament exigir que es compleixin les normes.

Quines possibilitats té Llivia per entomar seriosament el tema d'habitatge protegit?

Aquí sí que hi ha una feina que estem fent i que encara no és visible. En relació amb el famós Pla del president Illa de 50.000 habitatges, Llivia ja ha fet els deures: no només ha cedit el terreny a la Generalitat, també ha buscat una fundació promotora d'habitatge social que construirà entre trenta-cinc o trenta-vuit habitatges. Tots seran de lloguer. L'Ajuntament farà la cessió per setanta-cinc anys, ells construiran i ells gestionaran els lloguers socials segons el preu establert en el decret de la Generalitat. Es preveu que estiguin construïts entre dos i tres anys. D'aquí a setanta-cinc anys passaran a l'Ajuntament i a partir del trentè any pagaran un cànon a l'Ajuntament, que també concreta el Pla Illa.

I per la via de rehabilitacions no es fa res?

Nosaltres ens vam comprometre a destinar una partida del pressupost a comprar habitatges tancats. Durant aquests dos anys, a causa del pla de sanejament, no ha estat possible. Si durant aquest any veiem que el Pla Illa és ferm i tira endavant, potser no farà falta rehabilitar cases velles. És un tema que cal reflexionar: per una banda, segurament avançaríem poc pel que fa a habitatge social, però estaria bé que l'Ajuntament tingués un fons de patrimoni propi i alhora es poguessin mantenir edificis vells. Cal dir que en la darrera bonança constructiva s'han rehabilitat edificis que estaven en desús.

Però temo que no anirà a parar a habitatge assequible...

Aquests, probablement, no. De totes maneres, des de l'Ajuntament no es descarta la possibilitat de rehabilitar altres habitatges en desús. Així i tot, no sempre és fàcil arribar a acords, per qüestions de titularitat, acords de preu, embolics familiars...

Canviem de tema. En l'àmbit cultural, actualment, ens trobem amb un Museu Municipal molt dinàmic que proposa una gran oferta d'activitats...

Jo crec que sí. Des del Museu s'està treballant i es millora; es fan moltes activitats, el novembre si tot va bé s'obrirà L'Espai Fita Zero; estem esperant l'autorització de la Confederación Hidrográfica per reparar el pont del Carasut a fi que no s'ensorri... S'ha reparat el campanar. S'estan fent moltes activitats culturals. El que no es pot assumir, tot i les subvencions, és el cost d'un festival de música com el que fa uns anys organitzava el Sr. Vinyet. Ho podem fer amb un format més reduït. Personalment, estic molt agraït a l'Associació de Veïns l'Enclau, oberta a tothom, per la tasca de dinamització social i cultural que fan. Excursions, clubs de lectura, la cuina de Llivia, concerts... Fan molt bona feina i absolutament voluntària.



El pont del Carrasut.

–Els problemes de la comarca–

Parlem una mica de la comarca. Sovint fa l'efecte que Llívia està entotsolada, i de fet això també passa amb altres pobles cerdans. Però no creus que hi hauria d'haver més connexió entre el conjunt de pobles de Cerdanya?

Sí, però en general els cerdans som molt tancats, preval molt el lloc on vivim...

Quan surts a fora llavors ets cerdà...

Sí, però quan ets aquí, tu ets d'un poble i jo en soc d'un altre, i ens costa actuar tots en una línia.

No obstant això, una comarca que té unes dimensions petites i un pes demogràfic baix dins el conjunt de Catalunya, crec que davant de temes com per exemple l'urbanisme o altres caldria fer més pinya per tirar endavant una planificació conjunta. El Consell Comarcal és una bona eina en aquest sentit?

Crec que se li podria treure més suc. Tal com ho veig jo, tenen massa pes els partits polítics; també, de vegades s'aproven i subvencionen coses que no beneficien tota la comarca, com el Casal d'Avis de Puigcerdà que bàsicament serveix a Puigcerdà. És molt difícil que els avis de pobles com Lles de Cerdanya o Martinet, entre altres, puguin beneficiar-se d'aquest equipament. Ara es comença el debat sobre les plaques solars. Segons la Generalitat, a

la Cerdanya li corresponen 400 hectàrees. A veure on es col·locaran, quina proporció correspondrà a cada municipi, amb quins criteris s'actuarà... Com que això serà definit per la Generalitat, s'està intentant fer una proposta alternativa que no malmeti el territori. De moment hi ha hagut unanimitat en la crítica a la ubicació de les plaques a Das, ja veurem més endavant...

No li caldria a la Cerdanya un Pla General d'Urbanisme que planifiqués tota la comarca?

Fins ara, cada poble amb el seu POUM ha fet el que li ha donat la gana. I per això ha passat el que ha passat. L'altre dia, parlant amb la presidenta de la Confederación Hidrográfica, em deia: «Es que este plan urbanístico es insostenible». Ho veiem amb el tema de l'aigua. I, a més, aquest model té els seus límits. Perquè algun dia, quan fallin serveis com el de l'aigua o per altres raons, hi haurà algú que s'ho voldrà vendre tot. I quan vegi que d'aquella propietat que ell considerava un actiu no podrà recuperar els diners que hi va invertir, llavors s'estendrà el pànic i tothom voldrà vendre. Molts han fet una inversió de pla de pensions pensant que s'ho poden permetre, que sempre va amunt i que el dia que m'ho vulgui vendre en trauré un bon benefici. Però pot haver-hi un moment que no sigui així. Sí, faria falta un Pla Cerdà, mai més ben dit, com el de Barcelona. Però això requereix un canvi polític important a la Cerdanya que no es veu a venir.

I ara, la pregunta del milió. Et penses presentar a les pròximes eleccions?

Mira, a les pròximes eleccions tindrè seixanta-set anys i crec que em toca tenir una jubilació tranquil·la. Desgasta molt estar cada dia al peu del canó i no em tornaré a presentar.

Així de contundent?

Sí, així.

*Text i fotos:
Joan Peitx Junyent (historiador).*



CORPORACIÓ MUNICIPAL

Entrevista a la cap de l'oposició, Mònica Isern Serrano

«El Troc és necessari, i és una vergonya com el tenen»



Mònica Isern, al pati de casa seva. Foto: Arxiu familiar.

En la seva primera experiència en política, Mònica Isern (Per Llívia) ha pogut constatar que Llívia necessita una empenta, diu. «Una empenta en inversió, planificació i projectes que mirin al futur». També retreu que el govern utilitzi constantment «l'excusa» de la situació econòmica heretada per justificar la seva inacció, i considera que després de més de dos anys això ja no és acceptable.

Mònica Isern Serrano

Per Llívia

49 anys.

Nascuda a Llívia.

Administració i direcció d'empreses, postgrau en finances i auditoria de comptes.

Com a exemple concret, denuncia l'estat «vergonyós» de l'aparcament del Troc, que té una ubicació privilegiada al centre de la vila, a tocar dels principals serveis i atractius. Però, malauradament, es troba en un estat de deixadesa que no està a l'altura del que necessita Llivia, afirma.



Damunt d'aquestes línies, l'aparcament del Troc, a tocar del nucli històric de la vila. A la imatge de la dreta, els banys termals de Llivia. Fotos: Per Llivia.

«L'espai, lluny de ser una solució, s'ha convertit en un problema: poc cuidat, desordenat i sense cap mena de planificació que permeti aprofitar-lo com cal. Som un poble turístic i, especialment en temporades de gran afluència, patim una gran pressió de vehicles que congestiona els carrers i complica la vida tant als visitants com als veïns. Des de la nostra candidatura ja vam proposar la necessitat d'un aparcament digne, espaiós i ben organitzat. No només com a resposta immediata a la manca d'aparcament, sinó també com una aposta d'estratègica de futur per a l'ordenació del poble, la mobilitat i la qualitat de vida de tothom».

Què més reclama el poble?

El que demana la gent és molt senzill: un poble net, cuidat i endreçat. Vorerer sense forats, carrers que donin gust passejar, i una avinguda Catalunya pacificada, que sigui una entrada agradable i atractiva. Llivia mereix donar una bona imatge, perquè som un poble amb identitat, amb història i amb orgull.

L'accés a l'habitatge i els preus de lloguer és un dels problemes que s'hauria d'abordar. Actualment, a Llívia tenim un excés d'habitatges d'ús turístic (HUT), en tocarien 75 i en tenim 122 de legalitzats. S'ha de fer una regulació segons estipula la norma, però també es podrien fer mesures compensatòries perquè molts d'aquests habitatges passessin de ser HUT a formar part d'habitatges habituals, aquestes mesures podrien ser rebaxes fiscals, en l'IBI, per exemple. I tenim un recurs que està desaprofitat: l'antiga caserna, se li podria donar un ús més ampli que un magatzem. Es podrien fer pisos de lloguer, a través de la seva rehabilitació. Desestacionalitzar el turisme, estem parlant de temporades com és la primavera i la tardor, amb molt poca afluència i que hauríem de potenciar.

Com veieu la gestió econòmica que s'està fent, venint d'on veníem?
Venint d'on veníem és evident que calia posar ordre en la gestió econòmica. Durant un temps, la prioritat havia de ser controlar la despesa i estabilitzar els comptes. Fins aquí, res a dir. Però sembla que aquesta etapa s'ha convertit en una manera de governar permanent: no gastar i compensar-ho amb pujades d'impostos. Aquesta estratègia potser era necessària en un primer moment, però ja seria hora que es veiés algun resultat positiu per al municipi. Projectes com les termes, romanen tancades sense perspectives clares. Van suposar una inversió molt elevada i van tenir un paper determinant en el forat econòmic municipal, però no es poden deixar perdre. Han costat massa diners per a abandonar-les. Cal trobar-hi una sortida, ja sigui reobrir-les parcialment a l'estiu o donar-los un altre ús que aporti activitat i retorn al poble. Llívia necessita activitats que generin moviment més enllà dels mesos d'es-



quí i de l'estiu. En aquest sentit, va ser encertada la iniciativa de la cursa de gravel, però un error organitzar-la al mes de juliol. Caldria desplaçar-la a la primavera o a la tardor, quan realment tindria més impacte i ajudaria a equilibrar el calendari turístic. En definitiva, una bona gestió econòmica no s'ha de limitar a tancar el puny, sinó a saber quan i com obrir-lo per generar oportunitats. És hora que els diners públics es tradueixin en projectes que donin vida al poble.

*Text:
Eugeni Rius Daví (periodista).*



CORPORACIÓ MUNICIPAL

Entrevista al regidor a l'oposició, Josep Ramon Rotllant Garcia

«Llívia és en via morta»



Després de vuit anys als equips de govern dels darrers mandats al consistori llivienc, Josep Ramon Rotllant valora amb un zero l'obra de l'equip de govern quan ja hem sobrepassat la meitat d'aquest mandat.

«A més a més de constatar que malbaraten tota la feina feta per l'anterior Ajuntament, veig que s'estan fent moltes coses malament. Fins ara he callat, però ja és hora de dir-ho. Seran quatre anys que haurem anat enrere. Donen serveis deficients, han convertit en un desgavell el servei de la brigada d'obres. La capacitat de gestió es veu limitada perquè a l'Ajuntament hi ha permanentment un ritme del 50% de baixes laborals. En teoria ens

Josep Ramon Rotllant Garcia
Junts per Llívia - Compromís municipal

Nascut a la Pobla de Lillet.

Xofer del BUS del transport escolar. Comercial.

Fa deu anys que és regidor, dos a l'oposició i vuit a l'equip de govern, on ha estat regidor d'economia, hisenda i personal.

governen uns tecnòcrates i en realitat no són tècnics de res. Sembla que no hi hagi interès a fer coses...».

Rotllant critica cert immobilisme en la gestió de govern. «Només passejant t'adones que els carrers són bruts i els camins, malmesos pel mal manteniment». Mentre continua enumerant greuges, li recordem a Rotllant en quina situació econòmica va heretar l'Ajuntament l'actual equip de govern. Per a ell, només és una excusa. «Estem esperant conèixer el resultat d'aquella auditoria que van encarregar sobre la nostra gestió econòmica. L'alcalde està confonent l'Ajuntament amb un banc. Però, després de no gastar i de la pujada d'impostos, a la caixa només hi pot haver diners... I volem veure un canvi d'actitud en què es vegi que fan coses. No atenen les necessitats dels veïns. Han estat inoperants en aconseguir inversions de les administracions públiques i en aprofitar les que han arribat. I, mentrestant, l'aparcament del Troc continua igual que vint anys enrere. El PUOSC (Pla únic d'obres i serveis de Catalunya) ha destinat més de 500.000 euros per quatre anys i no han fet res».

Tampoc reconeixeu ni destaqueu cap aportació en altres matèries com la cultura o el turisme?

S'han carregat el Festival de Música Clàssica, que era un referent en el context musical del país, amb 43 anys d'història. En arqueologia han renunciat a subvencions. I en turisme també es treballa d'esquena a l'empresari local. Han restringit l'ocupació de la via pública a bars i restaurants. Així es perden llocs de treball. No s'aporten idees per desestacionalitzar l'ocupació turística. No han aprofitat les termes, les han tancat amb precipitació i sense opció a fer-les viables, com estava programat. El Centre d'Atenció Primària (CAP) continua en precari, quan nosaltres ja havíem planificat reubicar-lo al Poliesportiu.

En arribar a l'equador del mandat, què n'espereu dels dos pròxims anys? Soc pessimista. Vull que m'expliquin què volen fer amb Llívia. Com volen que sigui Llívia?

Text i foto:
Eugeni Rius Daví (periodista).



Compilació d'informacions publicades de l'octubre de 2024 a l'octubre de 2025 (data de tancament del *Quadern*).

El Museu de Llivia demana ajut per identificar de quina casa cerdana prové la biga que ha estat restaurada aquests dies.

La peça, de 1693, d'un gran valor patrimonial, era guardada en un dels magatzems municipals, molt castigada, superficialment, pels corcs –31/10/2025–.

Llivia rep una subvenció de Dipsalut pel finançament de l'assessorament i suport tècnic a polítiques municipals de protecció de la salut (SAT).

La quantitat concedida ha estat de 20.000 euros –30/10/2025–.

Cultura atorga una subvenció a Llivia per a la redacció de projectes d'obra d'equipaments culturals.

El Museu de Llivia ha destinat l'ajut per a la redacció d'un projecte d'accessibilitat a la Torre de Bernat de So, entre altres –29/10/2025–.

Dipsalut concedeix un ajut per als tallers de memòria de Llivia.

L'organisme de Salut Pública de la Diputació de Girona, dins el programa foment de condicions i estils de vida, ha concedit a l'Ajuntament de Llivia la quantitat de 1.688,59 euros –23/10/2025–.

El Museu de Llivia restaura el llibre d'honor de la farmàcia Esteva.

Els plafons explicatius del llibre i de la seva restauració quedaran exposats a la farmàcia Esteva, des de l'11 d'octubre de 2025 fins al 5 d'abril del 2026 –02/10/2025–.

Llivia organitza la primera mostra de teatre amateur amb la representació de quatre obres, entre octubre i novembre.

Destaca la presentació oficial del grup de teatre de Llivia que posarà en escena l'obra "Un jurat femení" –01/10/2025–.

Xerrades del "porta a porta" a Llivia.

A la sala del teatre del poliesportiu els dies 15 d'octubre, a les 10 del matí, i el 12 de novembre, a les 18 hores –22/09/2025–.

El Museu de Llivia inventaria i documenta el fons de la farmàcia Amat, amb material farmacèutic i llibres dels segles XIX i XX.

El servei museístic llivienc va engegar el programa de documentació del seu fons l'any 2017, tasca que ha dut a terme regularment cada any –17/09/2025–.

50 números del *Butlletí de Llivia*.

Aquests últims dies s'ha repartit la publicació i ja es troba als establiments i als comerços que volen tenir-la i que col·laboren en la difusió del butlletí –15/09/2025–.

Camins de vida 25 tanca el seu programa d'activitats a Llívia amb un balanç positiu.
Des de dimarts s'han dut a terme diferents activitats vinculades al projecte -12/09/2025-.

Llívia es prepara per acollir la seva primera fira comarcal de patchwork.
L'Association Nouvelle Chance de Bourg-madame, conjuntament amb l'Ajuntament de Llívia, organitzaran aquest esdeveniment el segon cap de setmana d'octubre, dies 11 i d'12 -27/08/2025-.

L'Estiu Musical de Llívia tanca amb èxit de públic.
La primera edició supera les expectatives inicials i esperona l'organització, que ja s'ha posat a treballar en una segona edició amb major oferta -26/08/2025-.

Arriba una nova edició de Camins de vida a Llívia.
El projecte Camins de vida, que promou l'Associació Camí Ramader de Marina, defensa el valor patrimonial, cultural, històric i natural de la transhumància i dels camins ramaders -25/08/2025-.

Ordenació de l'espai del fòrum i la nova concessió de la benzinera, temes de l'últim ple.
El ple extraordinari es va dur a terme el passat 14 d'agost, on s'hi van debatre altres temes -20/08/2025-.

Antoni Olivella Solé guanya la novena edició del premi Esteve Sais – Vila de Llívia.
La novena edició del concurs de fotografies ha rebut 34 fotografies -16/08/2025-.



La llivienca Paula Blasi Cairol, a un pas de l'elit del ciclisme estatal.
Amb només 22 anys, i ja corredora professional, està cridada a ser un referent en aquest esport -16/08/2025-.

La Diputació de Girona concedeix una subvenció a Llívia per nevades.
L'import de l'ajut ha estat de 7.900,84 euros -08/08/2025-.

El Museu de Llívia amplia la seva oferta de visites guiades i proposa 15 sortides aquest mes d'agost.
El servei proposa moltes novetats, com ara els Vespres a la farmàcia, la Ruta del Barroc o la Visita familiar -05/08/2025-.

Mañé, Granados i Gineste, els guanyadors del torneig de tennis de taula de Llivia.
La cinquena edició ha estat un èxit de participació, amb més de 100 jugadors i jugadores inscrits –28/07/2025–.

La primera edició de la Gravel Cerdanya treu bona nota.

Uns 120 ciclistes es van inscriure a la prova que es va dur a terme, aquest dissabte, enmig d'un ambient festiu i bona sintonia –21/07/2025–.

Llivins i el xef Albert Boronat reben un dels guardons Girona Excel·lent 2025.

La Diputació de Girona atorga anualment aquesta distinció en reconeixement de la qualitat –16/07/2025–.

Ha deixat de ser tres quarts de quatre, menys cinc; l'hora perpètua a Llivia aquests darrers set anys.

El rellotge del campanar de l'església de la Mare de Déu dels Àngels ha estat reparat –11/07/2025–.



Llivia recupera l'esperit dels festivals de música amb la programació de quatre concerts aquest juliol i agost.

La proposta cultural, batejada amb el nom d'Estiu Musical, es durà a terme a l'església de Nostra Senyora dels Àngels de Llivia –07/07/2025–.

Les sortides guiades al Bac de Llivia tornen a l'agost.

Aquesta excursió, amb l'acompanyament d'un guia, és una de les propostes turístiques i culturals de l'agenda de l'estiu llivienc –03/07/2025–.

Llivia inicia les obres de restauració del campanar de l'església de Nostra Senyora dels Àngels.

El cost de les obres és de 48.000 euros amb l'aportació majoritària del departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya –29/06/2025–.

La Diputació de Girona atorga una ajuda per a la millora de la piscina municipal.

L'ens territorial ha concedit 14.819,93 euros –27/06/2025–.

Llivia acull la IV edició de la Jornada de Fauna de Cerdanya.

El Grup de Recerca de Cerdanya organitza l'acte, que se celebra el 5 de juliol, amb un programa que comptarà amb set ponents –27/06/2025–.

Tot preparat per la vuitena edició del Festival de Màgia de Llívia.

Tots els dissabtes de juliol, a les 18 hores, a la sala del teatre de Llívia, una proposta lúdica i divertida que és d'entrada gratuïta –26/06/2025–.

Es publiquen les bases de la novena edició del concurs de fotografies de flora cerdana Esteve Sais de Llívia.

El Grup de Recerca de Cerdanya i l'Ajuntament de Llívia són els organitzadors del certamen fotogràfic –25/06/2025–.

Una gentada rep la Flama del Canigó a Llívia.

L'equip de foc, que va sortir ahir a la tarda cap al Rosselló i el Conflent, ha arribat aquest matí a la plaça Major de Llívia, portant l'habitual quinqué encès i fent el tras-pàs de la flama a Llívia –23/06/2025–.

Diputació de Girona subvencionarà part de les obres del nou pati de l'escola.

El president de la Diputació de Girona, Miquel Noguer, compromet l'ens territorial amb un ajut de 75.000 euros –20/06/2025–.

La piscina municipal obrirà aquest 21 de juny.

L'Ajuntament hi ha fet un seguit de millores que ha representat una inversió d'uns 50.000 euros –19/06/2025–.

Llívia llueix doctor honoris causa.

Toni Tió Sauleda, industrial i emprenedor nàutic, rep aquest reconeixement de la UPC per la trajectòria professional, innovació en el disseny i la fabricació de veles –18/06/2025–.

El Museu de Llívia visita diferents museus de Cracòvia i pren nota dels projectes que s'hi desenvolupen.

Els tècnics del museu llivienc queden admirats per la mostra permanent de l'antiga apotecaria de Tadeu Pankiewicz, del barri Podgorze, el gueto jueu de la ciutat durant la Segona Guerra Mundial –10/06/2025–.

Teatre benèfic per a celebrar el fi de curs.

Els alumnes posen en escena la cantata El Petit Príncep. La recaptació dels diners de les entrades aniran a l'associació Els 8000 estels de l'Ànnia –04/06/2025–.

Sergi Cunill queda tercer al Campionat d'Espanya de triatló de llarga distància en la seva categoria.

La prova es va dur a terme aquest cap de setmana a Oropesa del Mar (Castelló) –28/05/2025–.

Llívia presenta la primera edició d'una cursa ciclista de gravel que oferirà tres itineraris diferents per la Cerdanya.

La Gravel Cerdanya és una prova de tres recorreguts (179, 100 i 50 quilòmetres), amb sortida i arribada al parc de Sant Guillem – 21/05/2025–.

Llívia celebrarà la festa de la transhumància dilluns 2 de juny.

Les persones interessades a pujar a la Bollosa, acompanyant ramaders i bestiar, s'han d'inscriure a l'oficina del Museu de Llivia -19/05/2025-.

Ajuntament i escola de Llivia impulsen la primera edició del projecte Deixar arrels.

En la iniciativa hi participen els alumnes de sisè de primària que tanquen una etapa a Llivia i aniran a un centre educatiu diferent l'any vinent -17/05/2025-.



Licitació de concessió per la instal·lació d'un bar-xiringuito per a l'estiu 2025.

El termini per a presentar ofertes és fins al 27 de maig de 2025 -14/05/2025-.

Diada castellera a Llivia, aquest mes de maig.

L'actuació serà a les 17 hores, a la plaça Major de Llivia -12/05/2025-.

La festa del Castell de Llivia, d'aquest diumenge, treu nota excel·lent.

Els alumnes de l'escola Jaume I de Llivia han estat els autèntics protagonistes que, com cada any, fan una representació teatral de la commemoració de l'atorgament de la Carta de Poblament -12/05/2025-.



El Museu de Llivia organitza diferents activitats en el marc de la celebració del Dia Internacional dels Museus.

Es preveuen actes els dies 17 i 18 de maig, amb visita guiada per la via romana del Capcir i la jornada de portes obertes al museu, entre altres -08/05/2025-.

Sessió informativa, aquest divendres, de la modificació puntual del planejament urbanístic NP-2.

L'acte serà a les 12 hores, a la sala de plens de l'Ajuntament de Llivia -07/05/2025-.

El club Karate Llivia-Puigcerdà aconseguirà fins a sis medalles en la segona jornada de la Lliga Catalana.

La prova es va dur a terme a la Seu d'Urgell, el passat dissabte 26 d'abril –06/05/2025–.

Torna el Casal d'estiu de Llivia.

L'Ajuntament serà el responsable del servei, que s'oferirà a les famílies els mesos de juliol i d'agost –06/05/2025–.

Mor Modest Moreno, l'autor del CD l'Orgue de Llivia.

L'organista i musicòleg de Ripoll ha estat l'únic intèrpret que ha enregistrat un disc compacte exclusiu amb l'orgue llivienc –05/05/2025–.

Sortejades les beques del Campus Iniesta de Llivia.

L'acte es va fer a la sala de plens de l'ajuntament –01/05/2025–.

Èxit de participació en les festes de Pasqüetes de Llivia.

Les Pasqüetes de Llivia s'han celebrat, enguany, del 25 al 28 d'abril –29/04/2025–.

La mobilitat viària, les zones grogues, els aparcaments i el vigilant municipal, a votació popular.

L'Ajuntament de Llivia posa a debat ciutadà aquests projectes en una exposició que ja es pot veure a la sala de plens de la Casa de la Vila –17/04/2025–.

El cicle de flora cerdana arriba a la cinquena edició, amb un programa que ofereix vuit sortides a la natura.

El cicle comença el 27 d'abril amb una sortida a Roca Castellana, Prats de la Pia i cementiri de Prats –16/04/2025–.

La festa de Pasqüetes incorpora una cursa i caminada popular.

La festa major llivienca també oferirà, aquest any, un concert infantil amb els alumnes de primer i segon de les escoles de la Cerdanya –14/04/2025–.

El restaurant Trumfes de Llivia, sis anys de Guia Michelin.

Ha estat un dels nou establiments pirinencs que han estat distingits, aquest 2025, en la categoria de "restaurant recomanat" –12/04/2025–.

La vila acollirà la primera edició del campus Xut Goal Llivia.

Se celebrarà entre el 14 i 19 de juliol, amb uns 90 futbolistes inscrits, i s'afegeix a la resta dels campus esportius que tenen Llivia per escenari –09/04/2025–.

La sisena edició del cicle Iulia Libica d'Història i Arqueologia del Museu de Llivia estarà dedicada a les vies romanes.

Els plats forts de la jornada seran la conferència de Pau de Soto Cañamares, professor d'arqueologia de la UAB, i una sortida guiada a la via romana cerdana –08/04/2025–.

Llívia organitza les primeres jornades d'astronomia.

Les activitats programades es duran a terme els dies 15, 16 i 17 d'abril -07/04/2025-.

L'Ajuntament de Llívia obre la convocatòria per a la concessió de subvencions a les entitats esportives locals.

Entre altres, els ajuts han d'anar destinats a la promoció de l'esport entre els habitants de Llívia -04/04/2025-.

El Museu de Llívia, conjuntament amb altres entitats cerdanes, organitza la primera edició del Mercat Saludable a Puigcerdà.

La institució de Llívia també col·labora amb el Consell Comarcal de la Cerdanya, en el programa per a majors de 65 anys, amb el taller de la farmàcia Esteva -02/04/2025-.

Llívia rebaixa la ràtio del deute al 34% i tanca l'exercici pressupostari del 2024 amb un romanent de 670.821,42 euros.

Més ingressos dels inicialment previstos i una racionalització i contenció en la despesa fa que les arque municipals presentin aquestes xifres econòmiques -31/03/2025-.

L'Ajuntament de Llívia compra dos vehicles.

Els dos cotxes donaran servei a les diferents tasques que duen a terme els membres de la brigada municipal -28/03/2025-.

Acte de celebració del centenari de na Cèlia Tallant Meya.

L'acte, organitzat per la Generalitat de Catalunya i l'Ajuntament de Llívia, s'ha dut a terme aquest migdia, amb el lliurament d'una medalla i un ram de flors -14/03/2025-.



Exitosa presentació de l'últim número de la revista Querol

La publicació està dedicada a la Cerdanya dels anys 70 i conté pàgines que parlen específicament de Llívia. -11/03/2025-.

Llívia torna a oferir tres beques pels joves del municipi que vulguin participar en el campus Iniesta Academy

D'altra banda, s'obre el període d'inscripcions amb un descompte per a tots els nens i les nenes de Llívia que ho facin en les pròximes setmanes. -03/03/2025-.

La convocatòria per a l'observació de l'alineació de planetes resulta del tot exitosa.
Durant l'activitat s'anuncia la creació de l'Associació Astronòmica de Llívia, que pretén aglutinar els aficionats lliviencs i cerdans a l'astronomia –01/03/2025–.

Llívia recull propostes i suggeriments per a l'antiga xurreria.

Llívia porta a debat veïnal el pla de mobilitat, el PUOSC, el servei de vigilant i el futur de l'antiga xurreria –23/02/2025–.

Dipsalut ofereix un curs de formació per a l'ús dels desfibril·ladors externs.

Serà el 31 de març, de 15.30 a 19.30 hores, al Local dels Frares. És gratuït i el període d'inscripció s'obre demà –18/02/2025–.

Llívia organitza una sortida al turó del Castell per observar la històrica alineació de set planetes, aquest 28 de febrer.

L'astrònom i divulgador de l'Observatori Astronòmic d'Albanyà, Sergio Ferrís, oferirà una xerrada i conduirà l'acte –17/02/2025–.

Llívia impulsa una escola de teatre per a joves i adults.

El director de teatre Joaquim Castelló es responsabilitzarà de la formació dels futurs actors i actrius amateurs. L'activitat és gratuïta per als joves –14/02/2025–.

Èxit de medalles del club Karate Llívia-Puigcerdà.

Els esportistes lliviencs van aconseguir una medalla d'or i tres bronzes –11/02/2025–.

Subvenció de 1.875 euros per actuacions en matèries de Noves Tecnologies per al Museu Municipal de Llívia.

La Diputació de Girona ha concedit aquest ajut econòmic –05/02/2025–.

Troben restes d'una via pavimentada de pedres i sauló sota el camí d'Ur.

Els arqueòlegs que han treballat en aquest jaciment no s'atreveixen a assegurar que es tracti d'una via romana, tot i les similituds a les que es poden trobar en altres jaciments romans de la rodalia –31/01/2025–.

Llívia exposa els projectes i les inquietuds locals a la delegada del Govern a l'Alt Pirineu i Aran, Sílvia Romero.

Els pisos de protecció oficial, l'escola i l'actual atzucac del fòrum romà centren part de la reunió mantinguda aquest dimecres a l'Ajuntament de Llívia –29/01/2025–.



El ple aprova el conveni anual amb el Consell Comarcal que permetrà dur a terme la segona fase de millora del camí vell de Cereja, aquest 2025.

La Diputació de Girona aportarà els 43.000 euros que serviran para acabar l'obra de millora iniciada l'any passat –28/01/2025–.

Miradors de la Cerdanya inclou el Castell de Llivia entre els punts d'interès.

El projecte ha estat una iniciativa de l'àrea de turisme del Consell Comarcal de la Cerdanya –27/01/2025–.

La pastisseria Gil de Llivia rep –i en van cinc!– el premi Fava d'Or.

L'obrador llivienc repeteix com la millor pastisseria del Pirineu i també es troba inclosa en el llistat de les 50 millors pastisseries catalanes –26/01/2025–.

Més de 60 esquiadors participen al 19è Trofeu Vila de Llivia Màsters.

La competició ha estat organitzada pel Club Esquí Llivia –16/01/2025–.

El Museu de Llivia rep una subvenció per a dur a terme el projecte museològic.

El departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya ha concedit una ajuda d'11.544 euros –15/01/2025–.

Demà dijous s'estrena al Canal33 i a la plataforma 3Cat la pel·lícula *Canigó1883*, amb presència llivienca.

El Museu i la farmàcia Esteva de Llivia fan aparició en aquest film que relata el períple de Jacint Verdaguer pel Pirineu –08/01/2025–.

Ses Majestats els Reis d'Orient arriben amb carrosses carregades de regals.

La cavalcada va desfilat acompanyada per una multitudinària presència veïnal, amb els nens i les nenes embadalits amb la comitiva reial –06/01/2025–.



Endesa tanca una anella elèctrica a Llivia, per a reforçar i millorar el servei

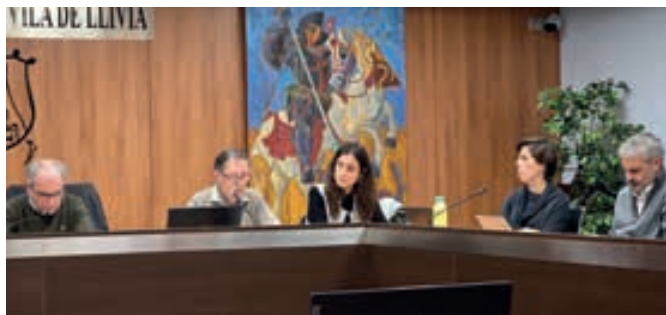
Els treballs han suposat una inversió de 125.000 euros, aportats per la companyia –02/01/2025–.

Ses Majestats els Reis d'Orient a casa?

Si teniu un infant o familiar que no pugui assistir a la cavalcada per motius de salut o altres, l'Ajuntament ofereix la possibilitat que algun patge reial o algun dels Reis Mags els visiti a casa –31/12/2024–.

Llívia aprova un pressupost superior als 3,5 milions d'euros, un 5,9% més que l'any anterior.

L'últim ple de l'any també va acordar, per unanimitat, l'ordenança d'ocupació de via pública de terrasses –31/12/2024–.



Festa de Cap d'Any a Llivia.

Les entrades es poden comprar a niutik.com –13/12/2024–.

L'escola organitza un mercat nadalenc solidari.

Hi haurà paradetes amb manualitats dels infants de 9 h a 13 h, una cantata a les 10.30 hores i coca i xocolatada (3 euros) a les 11 hores –13/12/2024–.

Crida a la lògica: alerta amb les cendres enceses.

L'Ajuntament de Llivia recorda que no es poden llençar cendres enceses de les llars de foc als contenidors de polietilè –12/12/2024–.

El ple aprova una modificació de crèdit que permet posar a zero la casella dels deutes als proveïdors pendents de pagar d'exercicis anteriors.

En aquesta sessió plenària va prendre possessió del càrrec de regidor Josep Ramon Rotllant García –05/12/2024–.

Salt de qualitat amb la il·luminació nadalenca a Llivia.

L'Ajuntament adquireix una vintena d'avets que instal·la en diferents indrets del municipi –05/12/2024–.



L'Ajuntament de Llívia informa que aquests dies no es recollirà els voluminosos abandonats al carrer.

L'Ajuntament agraeix la col·laboració dels veïns i les veïnes –04/12/2024–.

Quina AFA de l'escola Jaume I de Llívia.

Se celebra aquest dissabte, 7 de desembre, a partir de les 19.00 hores –04/12/2024–.

Prospecció arqueològica al camí d'Ur.

El camí quedarà tancat al pas de vehicles, bicicletes i vianants, per unes obres de prospecció arqueològica –02/12/2024–.

Llívia es bolca amb els damnificats pels aiguats de València.

Veïnes de la vila organitzen tallers per recaptar diners i recollida de material per enviar a la zona afectada –28/11/2024–.



Obert el termini per a presentar la documentació necessària per als forfets de Font-Romeu.

Els veïns han d'acreditar tenir dos anys previs d'empadronament al municipi, entre altres requisits –25/11/2024–.

El canal d'Angostrina es posa al dia i treballa en la seva modernització i en l'engrandiment de l'àrea regable.

Els regants de Llívia acorden presentar un projecte de millora per acollir-se a les subvencions que facilita la Generalitat –23/11/2024–.

Inici de les obres de millora de diferents carrers de Llívia.

Es prega la col·laboració dels veïns i que evitin aparcar els seus cotxes en aquests carrers i els retirin en cas que estiguin estacionats –21/11/2024–.

Els joves de la llar social d'infants d'Angostrina han dut a terme una primera fase de restauració del refugi de la Pradella.

Voluntaris, membres de la brigada municipal i l'Ajuntament de Llívia han col·laborat en aquesta obra –16/11/2024–.

Un grup de veïnes de Llívia proposen un taller de decoració per a recaptar diners pels damnificats dels aiguats de València.

L'activitat es farà en el Centre Cívic, el dissabte 23 de novembre –13/11/2024–.

El servei de canguratge gratuït de Llivia queda suspès, temporalment.
El Consell Comarcal de la Cerdanya, que prestava aquest servei a les famílies del municipi, ha de reestructurar el servei per manca de monitors –12/11/2024–.

Les Puntaires de Llivia recapten 1.650 euros per a la Marató de 3Cat.
Aquest any han confeccionat unes bossetes/penjadors per a carregar mòbils que s'han venut a les botigues –08/11/2024–.



Escenari obert, dissabte 16 de novembre, amb l'Associació Diàdona.
L'activitat es durà a terme a la Sala del Teatre, a les 22 hores, i és oberta a la participació de tothom qui ho vulgui –08/11/2024–.

L'Ajuntament de Llivia augmenta l'IBI i la taxa d'escombraries de cara l'any vinent.
La modificació de l'impost arriba forçada per la necessitat d'abordar múltiples millores en els serveis de Llivia –07/11/2024–.

L'Institut d'Estudis Ceretans i el Museu de Llivia recuperen l'esperit divulgador del Memorial Salvador Torrent Masip.
L'entitat cerdana i el museu llivienc organitzen una conferència per commemorar el Tractat dels Pirineus –31/10/2024–.

El Museu de Llivia cataloga el fons de la biblioteca de la farmàcia Esteva i l'inclou en el Catàleg Col·lectiu del Patrimoni Bibliogràfic.
El projecte ha permès identificar publicacions que són úniques al món i d'altres que només es troben a un o dos llocs més del planeta –30/10/2024–.

Llivia saneja els comptes municipals i presenta les iniciatives de govern.
L'any 2025 vindrà marcat per l'estabilització de les finances municipals, una endreça econòmica que permetrà planificar les inversions del futur –30/10/2024–.

Surt a licitació la segona fase de l'Espai Fita 0 del Museu de Llivia.
El termini per a presentar ofertes acaba el pròxim 13 de novembre –30/10/2024–.

Llivia ofereix sessions del programa Envel·liment km0.
Són sessions d'activitat física, pensades per a persones de més de 65 anys. Dilluns, 4 de novembre, de 15 a 16 hores, al Local d'Els Frares, s'ofereix la primera de les activitats programades –26/10/2024–.

Mercat d'artesanía i festa de Cap d'Any, a concurs.

El mercat d'artesanía es farà del 6 al 8 i del 27 al 31 de desembre –25/10/2024–.

El CB Llívia Puigcerdà fa presentació dels seus equips per la temporada 24/25 aquest dissabte a Llívia.

Amb els equips, i els nens i les nenes de l'escola dels més petits, l'entitat gestiona un col·lectiu de 150 jugadors –24/10/2024–.

L'Ajuntament de Llívia convoca una trobada veïnal.

Serà aquest pròxim dilluns, 28 d'octubre, a la sala del teatre –23/10/2024–.

Llívia participarà, per primera vegada, en el projecte Catalonia Sacra.

L'església Mare de Déu dels Àngels s'incorpora a aquesta proposta de difusió del patrimoni cultural de l'Església i el Museu de Llívia serà l'encarregat de fer una visita guiada –21/10/2024–.

El Museu de Llívia documenta unes 600 fitxes del fons de la farmàcia Estrella, conservades a l'arxiu del Museu.

La historiadora Andrea Sanz fa recerca per determinar els usos habituals del contingut dels flascons de l'apotecaria barcelonina –7/10/2024–.

El Club Karate Llívia-Puigcerdà s'abona al podi.

L'entitat cerdanya obté set podis en la Copa Sant Feliu Costa Brava, celebrada a la localitat de Sant Feliu de Guíxols –16/10/2024–.

El Museu de Llívia proposa una sortida guiada a la via romana de la Cerdanya.

L'activitat està inclosa en el programa d'iniciatives que s'han organitzat per a celebrar les Jornades Europees del Patrimoni –08/10/2024–.

Llívia inicia els tràmits per habilitar tres punts de càrrega per a vehicles elèctrics.

L'Ajuntament de Llívia va aprovar aquest projecte, per unanimitat, en la passada sessió plenària –07/10/2024–.

La farmàcia Esteva, dins del nou Itinerari Cultural del Consell d'Europa.

L'apotecaria de Llívia forma part de la Ruta Europea de Farmàcies Històriques i Jardins Medicinals, un projecte liderat per Aromas Itinerarium Salutis que ha desenvolupat la Universitat de València –07/10/2024–.

El Museu de Llívia, present a la sisena edició de les Jornades d'Estudis Comarcals de la Cerdanya.

La comunicació de Lluís Coromina Verdaguer, dedicada a la farmàcia Esteva, i la de Gerard Cunill Costa, en aquest cas relacionada amb el conjunt conventual de Sant Domènec de Puigcerdà, formen part del programa de les jornades –01/10/2024–.

L'AGENDA

Recull d'actes, activitats i festes d'aquest 2025 (fins a novembre)

La majoria de les propostes organitzades per l'Ajuntament de Llívia. En (*), les iniciatives impulsades pel Museu de Llívia.

CONCERT DE NADAL - Polifònica de Puig-reig – 3 de gener.

(*) **DESCOBRIR LLÍVIA – VISITA GUIADA** – 4 de gener.

(*) **JOC DE PISTES. LES MIL HISTÒRIES DEL MUSEU.** 3 de gener i 4 de gener.

CAVALCADA DE REIS – 5 de gener.

XERRADES DE SALUT A LLÍVIA – Dolor crònic – 21 de gener.

Organitza: ABS Cerdanya i Fundació Hospital de Puigcerdà. Col·labora: Ajuntament de Llívia.

ACTIVITAT PLA COMARCAL D'ENVELLIMENT KM0 – 3 de febrer.

Organització: Consell Comarcal de la Cerdanya. Col·labora: Ajuntament de Llívia.

ACTIVITAT LOCAL JOVE DE LLÍVIA – TALLER DE PASTISSERIA – 6 de febrer.

Organització: Consell Comarcal de la Cerdanya. Col·labora: Ajuntament de Llívia.

XERRADES DE SALUT A LLÍVIA – APP La meva salut – 19 de febrer.

Organitza: ABS Cerdanya i Fundació Hospital de Puigcerdà. Col·labora: Ajuntament de Llívia.

FESTA DE CARNESLTOLTES – 27 de febrer.

Organitza: Escola Jaume I de Llívia.

ACTIVITAT LOCAL JOVE DE LLÍVIA – TALLER DE PAPIROFLÈXIA – 6 de març.

Organització: Consell Comarcal de la Cerdanya. Col·labora: Ajuntament de Llívia.

COMMEMORACIÓ DIA INTERNACIONAL DE LA DONA – 8 de març.

Xerrada a càrrec de l'escriptora cerdana Rosa Casas.

PRESENTACIÓ REVISTA QUEROL – Revista Cultural de la Cerdanya – 8 de març.

Organitza: Grup de Recerca de Cerdanya i Ajuntament de Llívia.

XERRADA INFORMATIVA SOBRE EL SERVEI DE RECOLLIDA PORTA A PORTA PER A GRANS.

GENERADORS. Organitza: Consell Comarcal de la Cerdanya i Ajuntament de Llívia.

XERRADES DE SALUT A LLÍVIA: “Alimentació sostenible”.

A càrrec de Núria Aragüés, nutricionista – 19 de març.

Organitza: ABS Cerdanya i Fundació Hospital de Puigcerdà.

Col·labora: Ajuntament de Llívia.

CURS FORMACIÓ: “Suport Vital Bàsic i DEA Desfibril·ladors” – 31 de març.

Organitza: Dipsalut (Diputació de Girona). Col·labora: Ajuntament de Llívia.

ACTIVITAT PER A GENT GRAN +65 ANYS – TALLER APLICACIÓ eAGORA – 9 d'abril.

ACTIVITAT PER A GENT GRAN +65 ANYS – MUSEUS I SALUT – 9 d'abril.

Organització: Consell Comarcal de la Cerdanya. Col·labora: Ajuntament de Llívia.

OUTLET Cerdanya – Del 12 al 19 d'abril. Organització: Outlet Cerdanya.

(*) VI CICLE IULIA LIBICA d'HISTÒRIA I ARQUEOLOGIA: les vies romanes. Del 12 al 19 d'abril.
· Descobrir Llivia. Visites guiades. · Joc de Pistes: les mil històries del museu.
· Vins amb història. Museu i Celler Llivins. · Sortida guiada: via romana de la Cerdanya.
· Conferència: vies romanes a la Cerdanya i el Pirineu, estructures de comunicació i organització territorial a l'antiguitat. 18 d'abril. A càrrec de Pau de Soto Cañamares, professor d'arqueologia de la UAB.

FIRA D'ARTESANIA – 19 i 20 d'abril.

JORNADES D'ASTRONOMIA LLÍVIA – 15, 16 i 17 d'abril. (Organització Astrollívia).

VENDA DE ROSES – PARADA DE L'AFA DE L'ESCOLA JAUME I DE LLÍVIA.
23 d'abril. Organització: AFA Escola Jaume I de Llivia.

PINTEM EL LOCAL – 24 d'abril. Local Jove de Llivia.
Organització: Cerdanya Jove, amb el suport de l'Ajuntament de Llivia.

PASQUETES DE LLÍVIA – Del 25 al 28 d'abril.

FESTA DEL CASTELL – 11 de maig.
Organització: Escola Jaume I de Llivia, Associació de Veïns l'Enclau i Ajuntament de Llivia.

DIADA CASTELLERA – 17 de maig.

(*) DIA INTERNACIONAL DELS MUSEUS – Del 12 al 18 de maig.
· Taller de memòria i plantes medicinals. Amb Creu Roja Cerdanya.
· Sortida guiada: via romana del Capcir. Jornada de portes obertes al museu.
· Sortida guiada al Coll de les Ares, la via romana del Capcir i la frontera de 1258.

ACTIVA'T AMB LA NATURA – Organitza: Consell Esportiu de la Cerdanya.

XERRADES DE SALUT DVA – Document de Voluntats Anticipades i Eutanàsia.
Amb la treballadora social de l'atenció primària, Montse Bonet – 21 de maig.
Organització: ÀBSi Fundació Hospital de Puigcerdà, amb el suport de l'Ajuntament de Llivia.

DECIDIM LES ACTIVITATS D'ESTIU – 22 de maig. Local Jove de Llivia.
Organització: Cerdanya Jove, amb el suport de l'Ajuntament de Llivia.

(*) V CICLE DE FLORA Cerdana.
Sortides botàniques amb el Grup de Recerca de Cerdanya (GRC) – 25 de maig.

FESTA DELS AVIS – 25 de maig.

CONCERT DE MÚSICA I DANSES TRADICIONALS – Amb la formació Duo Pirineus.
31 de maig. Acte vinculat al programa de sortides Happy Walking de Turisme Cerdanya i Consell Comarcal de la Cerdanya.

(*) **DESCOBRIR LA Cerdanya.** Visites guiades – 7 de juny.

(*) V CICLE DE FLORA Cerdana – 8 de juny. Sortides botàniques.
Organització: Grup de Recerca de Cerdanya i Museu de Llivia.

FESTA DE GORGUJA – 9 de juny.

ACTIVITAT LOCAL JOVE DE LLÍVIA – 12 de juny.
Organització: Cerdanya Jove, amb el suport de l'Ajuntament de Llivia.

(*) **DESCOBRIR LA Cerdanya.** Visites guiades – 14 de juny.

PIRINEUS CUP BÀSQUET – 14 i 15 de juny.

FESTA DE SANT GUILLEM – 15 de juny.

(*) **DESCOBRIR LA Cerdanya.** Visites guiades – 21 de juny.

(*) CONFERÈNCIA: HERBES MEDICINALS DE LA Cerdanya – 21 de juny.

(*) V CICLE DE FLORA CERDANA – 22 de juny. Sortides botàniques.
Organització: Grup de Recerca de Cerdanya i Museu de Llivia.

LA FLAMA DEL CANIGÓ – 23 de juny.

Organització: Omnium Cultural, amb el suport de l'Ajuntament de Llivia.

REVEL·LA DE SANT JOAN – 23 de juny.

(*) DESCOBRIR LA Cerdanya. Visites guiades – 28 de juny.

REVEL·LA DE SANT PERE - 28 de juny.

PIRINEUS CUP FUTBOL – Del 27 al 29 de juny.

CAMPUS INIESTA LLÍVIA – Del 29 de juny al 12 de juliol.

ACTIVITATS ESTIU LOCAL JOVE DE LLÍVIA – 30 de juny.

Organització: Cerdanya Jove, amb el suport de l'Ajuntament de Llivia.

(*) SISENA TROBADA DEL PROJECTE CULTUR-MONTS.

Rebuda institucional i presentació projecte – 2 de juliol. Col·labora: Museu de Llivia.

(*) IV JORNADA DE FAUNA DE Cerdanya – 5 de juliol.

Organització: Grup de Recerca de Cerdanya. Amb el suport del Museu de Llivia.

VIII FESTIVAL DE MÀGIA – Del 5 al 26 de juliol.

(*) V CICLE DE FLORA CERDANA – 6 de juliol.

Organització: GRC amb el suport del Museu de Llivia.

OBSERVACIÓ LLUNA – 6 de juliol. (Organització: Astrolívia).

(*) DESCOBRIR LA Cerdanya. Visites guiades – 12 de juliol.

(*) V CICLE DE FLORA CERDANA – 13 de juliol.

Organització: GRC amb el suport del Museu de Llivia.

ACTIVITATS ESTIU LOCAL JOVE DE LLÍVIA – 14 de juliol.

Organització: Cerdanya Jove, amb el suport de l'Ajuntament de Llivia.

I GRAVEL CERDANYA – 19 de juliol.

Tres recorreguts per la Cerdanya amb sortida i arribada des de Llivia.

Organització: BackRoad Llivia i Ajuntament de Llivia.

(*) DESCOBRIR LA Cerdanya. Visites guiades – 19 de juliol.

CONCERT FEMAP - 19 de juliol. Acadèmia 1830. Degustació de productes km0.

Organització: FeMAP, amb el suport de l'Ajuntament de Llivia.

ESTIU MUSICAL – Del 25 de juliol al 22 d'agost.

Organització: Amics de l'Òpera de Girona, Associació de Veïns l'Enclau i Ajuntament de Llivia.
Amb el suport de la Diputació de Girona.

(*) DESCOBRIR LA Cerdanya. Visites guiades – 26 de juliol.

SORTIDA GUIADA JACIMENT COLL DE LES MOLLERES – 26 de juliol.

Pujada des de Malniu al Coll de les Molleres. Visita al jaciment romà.

V TORNEIG D'ESTIU DE TENNIS TAULA VILA DE LLÍVIA – 26 de juliol.

Memorial Toni Pérez Varela.

SORTIDES GUIADES BAC DE LLÍVIA – Del 3 al 24 d'agost.

TIPIS Cerdanya – Del 8 al 24 d'agost. Organització: Tipis Cerdanya.

OUTLET CERDANYA – Del 9 al 19 d'agost.

(*) **DESCOBRIR LA CERDANYA.** Visites guiades – 15 d'agost.

(*) **DESCOBRIR LA CERDANYA.** Visites guiades – 15 d'agost. Vespres a la farmàcia.

FIRA D'ARTESANIA – 15 d'agost.

CONCURS DE RAMS DE FLORS DE MUNTANYA – 15 d'agost.

CONCURS DE FOTOGRAFIES ESTEVE SAIS – 15 d'agost.

BALLADA DE SARDANES – 15 d'agost.

(*) **DESCOBRIR LA CERDANYA.** Visites guiades – 16 d'agost.

(*) **JOC DE PISTES: LES MIL HISTÒRIES DEL MUSEU** – 19 d'agost.

DESCOBRIR LA CERDANYA. Visites guiades – 20 d'agost.

(*) **JOC DE PISTES: LES MIL HISTÒRIES DEL MUSEU** – 21 d'agost.

(*) **CONFERÈNCIA: DONA I FARMÀCIA AL SEGLE XX.** L'orla de Llívia com a pretext. 21 d'agost. A càrrec de Joaquim M. Puigvert Solà. Director de la càtedra de Medicina i Salut en l'àmbit rural de la UdG.

DIJOURS A LA FRESCA – 7, 14, 21 i 28 d'agost.

(*) **DESCOBRIR LA CERDANYA.** Visites guiades – 22 d'agost.

(*) **JOC DE PISTES: LES MIL HISTÒRIES DEL MUSEU** – 26 d'agost.

(*) **DESCOBRIR LA CERDANYA.** Visites guiades – 27 d'agost. Ruta entre la Cabanassa i Eina.

(*) **DESCOBRIR LA CERDANYA.** Visites guiades – 28 d'agost. Visita al jaciment del fòrum de Iulia Libica. A càrrec del Dr. Cèsar Carreras, director de la campanya d'exacavació.

(*) **JOC DE PISTES: LES MIL HISTÒRIES DEL MUSEU** – 28 d'agost.

DESCOBRIR LA CERDANYA. Visites guiades – 29 d'agost. Ruta del barroc de Llívia. L'obra de Josep Sunyer.

(*) **DESCOBRIR LA CERDANYA.** Visites guiades – 30 d'agost.

CAMÍ RAMADER DE MARINA – 31 d'agost.

ACTIVITATS PROGRAMA CAMÍ RAMADER DE MARINA – Del 31 d'agost del 12 de setembre. Organització: Associació Camí Ramader de Marina, amb el suport de l'Ajuntament de Llívia.

ESCOLA DE TEATRE PER A ADULTS – Inici del curs 25/26 – 4 de setembre.

SESSIÓ INFORMATIVA AJUTS LEADER 2025 – 9 de setembre. Organització: Consorci GAL Alt Urgell-Cerdanya (CAUC).

HAVANERES – 10 de setembre.

(*) **DESCOBRIR LA CERDANYA.** Visites guiades – 13 de setembre.

(*) **JOC DE PISTES: LES MIL HISTÒRIES DEL MUSEU** – 13 de setembre.

CAMINADA POPULAR – SETMANA EUROPEA DE LA MOBILITAT – 20 de setembre.

XERRADES DE SALUT A Cerdanya – Xerrada i taller sobre plantes medicinals.
Organitza: ABS i la Fundació Hospital de Puigcerdà, amb el suport de l'Ajuntament de Llívia.

CONCERT – COR DE DONES SINE DOMINE – 27 de setembre.

TROBADA DIBUIXEM CERDANYA – 28 de setembre.
Organització: Dibuixem Cerdanya, amb el suport de l'Ajuntament de Llívia.

NETEGEM EL NOSTRE ENTORN – 11 d'octubre.
Organització: Cerdanya en acció pel clima, Per una Catalunya Neta i l'Ajuntament de Llívia.

(*) **JORNADES EUROPEES DE PATRIMONI 2025** - 11 i 12 d'octubre.
· La mineria d'or a la Cerdanya en època antiga: Els Esterregalls d'All.
· Estrena de **MITES I REMEIS**. Visita teatralitzada a la farmàcia Esteva.
· Portes obertes museu. Visites guiades.

I FIRA DE PATCHWORK DE CERDANYA – 11 i 12 d'octubre.

LOCAL JOVE – 14 d'octubre.
Organització: Cerdanya Jove amb el suport de l'Ajuntament de Llívia.

SESSIÓ INFORMATIVA – SERVEI RECOLLIDA PORTA A PORTA – 15 d'octubre.
Organització: Consell Comarcal de la Cerdanya.

PLA COMARCAL D'ENVELLIMENT KM0 Taller de força – 17 d'octubre.

I MOSTRA DE TEATRE AMATEUR LLÍVIA. Del 18 d'octubre al 15 de novembre.

(*) **CONFERÈNCIA** – Plantes remeieres de Cerdanya – 18 d'octubre.

XERRADES DE SALUT A CERDANYA. Gestió de l'estrés – 22 d'octubre.
Organització: ABS i la Fundació Hospital de Puigcerdà, amb el suport de l'Ajuntament de Llívia.

LOCAL JOVE. Esports a l'aire lliure – 28 d'octubre.
Organització: Cerdanya Jove amb el suport de l'Ajuntament de Llívia.

PLA COMARCAL ENVELLIMENT KM0. Força pel dia a dia – 3 de novembre.

XERRADA INFORMATIVA PORTA A PORTA – 8 de novembre.
Organització: Consell Comarcal de la Cerdanya.

LOCAL JOVE. Taller de realitat virtual – 11 de novembre.
Organització: Cerdanya Jove amb el suport de l'Ajuntament de Llívia.

XERRADA INFORMATIVA PORTA A PORTA – 12 de novembre.
Organització: Consell Comarcal de la Cerdanya.

PRESENTACIÓ LLIBRE CONTES DEL BOSCH. De Saulo Pujolàs – 15 de novembre.

XERRADES DE SALUT A CERDANYA. L'App de la Meva Salut – 19 de novembre.
Organització: ABS i la Fundació Hospital de Puigcerdà, amb el suport de l'Ajuntament de Llívia

(*) **CONFERÈNCIA**. El Tractat dels Pirineus: dret a Cerdanya. Memorial Salvador Torrent Masip.
22 de novembre. A càrrec de Rafael Ribó, exsíndic de Greuges de Catalunya.

LOCAL JOVE. Escape Room – 25 de novembre.
Organització: Cerdanya Jove amb el suport de l'Ajuntament de Llívia.

(*) **MICRO-EXPOSICIÓ (Nova)**. El mite i el llibre – El libro de honor de la farmàcia Esteva.

(*) **EXPOSICIÓ CERDANYA FLASHBACK**. Imatges d'abans i ara.

SERVEIS

Consultori mèdic

Carrer del Raval, 2. Servei amb metge: dilluns, dimarts i dijous, de 9 h a 13 h. Dimecres, tarda, a Puigcerdà, amb agenda oberta i cita. Servei amb infermera, de dilluns a divendres. Tel. 972 146 213. Cita al tel. 972 88 01 50.

Casal de Llivia

Carrer del Raval, 16. Obert, de dilluns a dissabte, de 10 h a 19 h. Diumenges, de 10 h a 13 h.

Gimnàs municipal

Poliesportiu. De dilluns a divendres, de 9.30 h a 20.30 h (no tanca migdies).

Taller de memòria

Creu Roja de la Cerdanya organitza cada dilluns, al Casal de Llivia, els tallers de memòria, de 10.30 h a 12 h.

Servei voluminosos

Per a demanar el servei cal identificar-se i explicar quins voluminosos es necessiten llençar. Una vegada feta la reserva, s'ha de dipositar els voluminosos davant la porta de casa, entre dilluns a les 22 h i el dimarts de recollida a les 8 h. Durant el matí es recollirà i es portarà a la deixalleria.

- Qui pot sol·licitar el servei: tots els veïns i les veïnes de Llivia, particularment.
- Se sol·licita el servei trucant a l'ajuntament: 972 89 60 11.

Xarxa de voluntaris

Per a inscriure's cal enviar un correu electrònic amb el nom i cognom, una adreça electrònica i un número de telèfon al correu voluntaris@llivia.org. L'únic requisit per formar part d'aquesta xarxa de voluntaris és tenir ganes de participar i ajudar.

Escola de teatre

Sala del teatre. Cada dijous, de 19 a 20.30 hores.

Local jove — Poliesportiu.

Obert en dies concrets a partir de les propostes ofertes pel Consell Comarcal.

Escape the town - Gimcana a Llivia.

Més info a: <https://escapethetown.app/ca/>

Butlletí de Llívia

Si voleu rebre el butlletí en format PDF, cal que adreceu un correu electrònic a comunicacio@llivia.org. L'Ajuntament de Llívia utilitzarà les dades exclusivament per a la prestació d'aquest servei. En cap cas se cedirà o comunicarà a terceres persones les dades recollides sense consentiment de l'usuari. Per a donar-vos de baixa només cal notificar-ho al mateix correu. Si hi ha cap establiment que vulgui tenir el butlletí per a oferir-lo al veïnat, també ho pot demanar a aquest correu.

El *Butlletí de Llívia* el trobeu a: Supermercat Charter, Vins Palace, El Cim Cafeteria, Autoservei Europa, Llívia Moda, Consultori Mèdic, Perruqueria Miralls, Farmàcia de Llívia, Forn de pa Petit Quixal, Calaix de Sastre, El Bon Gust, Pastisseria Sant Guillem, Formatgeria de Llívia, Llibreria Núria i oficina del Museu de Llívia (ajuntament). En format PDF, el *Butlletí de Llívia* és consultable a la pàgina web de l'Ajuntament: www.llivia.org

Xarxes socials de l'Ajuntament de Llívia

L'Ajuntament de Llívia disposa de diferents canals d'informació a la xarxa d'internet: el web municipal (llivia.org), Facebook, Instagram i X (Twitter). A més gestiona un grup de whatsapp: Ajuntament de Llívia - Canal Informatiu.

Xarxes socials del Museu Municipal de Llívia

Per la seva banda, el Museu Municipal de Llívia també disposa dels seus canals d'informació a la xarxa, principalment el web (museullivia.net) i Instagram, Facebook, YouTube i X (Twitter).

Els Quaderns de Llivia, en línia gràcies a l'Arxiu Comarcal de la Cerdanya



L'Arxiu Comarcal de la Cerdanya ha digitalitzat els *Quaderns de Llivia* (els Quaderns d'Informació Municipal de Llivia) i els ha penjat a la xarxa, al portal de premsa digitalitzada de la xarxa d'arxius comarcals del departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya. El servei cerdà ha dut a terme la tasca de digitalització aquests últims mesos, des de finals de 2024. I ara, des de fa un parell de setmanes, les publicacions ja poden ser consultades. Aquesta opció permet, a més, fer consultes per paraules i establir cerques concretes dins de la mateixa publicació, fent ús del cercador que ja porta integrat.

El *Quadern de Llivia* va néixer el 1980, impulsat pel Patronat del Museu de Llivia i l'Ajuntament de Llivia, ideat i coordinat pel qui fora president del patronat, i anteriorment secretari municipal llivienc, Josep Vinyet i Estebanell.

El *Quadern* va sortir regularment els primers sis anys. Posteriorment, la seva edició fou intermitent fins a l'any 2007 (número 16è). El número 17è de la publicació va veure la llum el 2014. En total, 17 números en xarxa i unes 3.000 pàgines d'informació de Llivia, digitalitzades i consultables en línia.

Aquesta versió (PDF) del Quadern de Llivia, número 18, és de primers de gener de 2026. Inclou les correccions de les pàgines 60 i 61, que a la versió impresa d'últims de novembre de 2025, apareix amb un error entre les fotografies i la numeració que les identifica.