

# L'alberg Anna Maria Janer informa



## La Cerdanya més llaminera



Les comarques pirinenques tenen formatges excel·lents. Foto: Benn Poc

### AGENDA 2011

**5 i 6 de Novembre**  
**Fira de Puigcerdà**

És la fira per excel·lència a la Cerdanya. S'apleguen, a la zona firal de Puigcerdà, ubicada a un dels extrems del polígon industrial, més de 1.100 caps de cavalls. L'espectacular bellesa d'aquests animals, una estampa que habitualment podem veure a l'estiu a les altes pastures de l'entorn, es converteix en un reclam turístic de primer nivell. Cada any, més de 20.000 persones visiten la fira que, a diferència d'altres, no ha perdut el seu caràcter comercial.

Podeu consultar-ho al web [www.puigcerda.cat](http://www.puigcerda.cat)

(Més informació: 679 977 626).

### TEMPORADA D'ESQUÍ

#### Forfets de temporada

Pot semblar que queda llunyana la temporada d'esquí, oïmés quan estem tenint aquest calor inusual per a un mes d'octubre, però queda poques setmanes per donar el tret de sortida a la campanya d'hivern. Les estacions d'esquí ja han posat a la venda els forfets de temporada. Ho podeu consultar als seus webs corresponents. Aproveiteu-vos ara, que el preu surt molt rebaixat.

#### Fires de neu a Llivia i Bellver

La Cerdanya és una àrea potent en l'àmbit de l'esquí. D'aquí que sorgeixin iniciatives com ara la fira de neu que ha organitzat el club d'esquí Llivia i l'ajuntament el cap de setmana de Tots Sants, els dies 30 i 31 d'octubre. Hi seran les principals firmes comercials del sector i les estacions d'esquí. També hi ha la fira de la neu a Bellver, el pont de la Constitució. Trobareu material de segona mà, com a principal reclam.

## Mil racons per saborejar els productes autòctons!

Estem acostumats a parlar de la Cerdanya des de la seva vessant turística, ja sigui a l'estiu o a l'hivern, especialment quan la relacionem amb el món de l'esquí. Però la comarca pirinenca, des de Martinet fins a Montlluís, és una àrea rica en productes artesans. Formatges, melmelades, embotits i un llarg etcètera de "delicatessen" que us farà venir salivera. Per aquesta raó, la comarca ha estat inclosa recentment en la ruta Pireníssim, una ruta de formatges que travessa les comarques pirinenques. Podeu tenir més informació al web [www.pirenissim.org](http://www.pirenissim.org)

No és l'única iniciativa gastronòmica. Fa uns mesos, la Generalitat va editar un catàleg de productes que poden adquirir-se a pagès i que inclou fins a vuit productors de la Cerdanya. Més informació al web [www.gastroteca.cat](http://www.gastroteca.cat) En aquest cas, en aquesta guia, tenim el nostre representant local, la Formatgeria de Llivia, on es poden comprar els seus saborosos iogurts.

Però, fora de la baixa Cerdanya, més enllà d'Estavar, trobareu xarcuters i formatgers de reconegut prestigi a Sallagossa i també productors de mel a diferents racons de l'alta Cerdanya, com ara a Vallcebolera. Bon profit!

**Podeu demanar-nos més informació al 679 977 626. No us ho deixeu perdre!**