



EL PETIT RACÓ

*De l'antic estanc
al rebost de proximitat*

Portal del Vall, 6
25693 Salàs de Pallars
Tel. 654 165 382

Ofigest.ber s.l.

Serveis Comptables i Financers
Laboral / Fiscal / Assegurances

Rb. Dr. Pearson, 23
25620 TREMP
Tel. 973 651 437
Fax 973 652 470

ofigestber@ofigestber.cat
www.ofigestber.cat

HOTEL BERTRAN

SALÀS DE PALLARS
Des de 1925

Raval de la Carretera, 9
Telf. 973 676 100
www.hotelbertran.eu

GEOLOGY
TOURS
AUTOCARS
GRUP

Franch Franch

autocars@franchtours.cat
viatges@franchtours.cat

Av. Sant Miquel del Pui, 12 baixos
25500 LA POBLA DE SEGUR
Tel. oficina: +34 973 681 115
Fax: 973 681 114

SUPERMERCAT
GALLART
FORN DE PA

Carretera, 48 Telèfon 973 67 61 36
25693 SALÀS DE PALLARS (Lleida)



Cuinats
Embotits
Cremes - Sopes
Conserves
Patès
Lots

WWW. ESPALLARES.COM

trav. 2a Sant Jaume, 5 Bxs
25720 TREMP
Telf: 973654621 o 609 75 10 66

serveis d'assistència domiciliària

adomo

Montse Erta Bosch
973 676 217 · 666 435 901
adomosalas@hotmail.com · Camí de Trep, 30 · 25693 Salàs de Pallars



Raval de la carretera, 11 / CP 25693
Tel. 973 676 078
Mbl: 659 680 836 (Mkl)

pizzeriaeradelalasse@hotmail.com
Pizzeria-Trattoria L'Era del Salasse
google.com/+leradelalassealascdepallars

**Salàs
de
Pallars**

Aquest any la sort passa
per La Pobla de Segur
Aquest any, toca a

Us desitjem
molta sort i
Bones Festes!

La Ganxa

973 68 10 65
Administració de loteries núm. 1
Obert de dilluns a dissabte
Avda. Catalunya, 1
25500 La Pobla de Segur
info@laganxa.com
www.loterialaganxa.com



Estades familiars,
caps de setmana, colònies,
celebracions...

Habitacions amb bany,
piscina, wifi, teatre,
terrassa, acampada,
sala de jocs...

Pl. Capdevila, 2 Salàs de Pallars. Tel. 609787800
info@albergglasolana.cat - www.albergglasolana.cat



**impremta
tarragona**

Dr. Pearson, 10
Tel. 973650136
25620 TREMP
info@impremtatarragona.com
www.impremtatarragona.com

Impremta
- Offset, òffset digital, serigrafia i preimpresió

Copisteria GRAN FORMAT
- Fotocòpies, impressions, escaneig B/N i
COLOR, enquadernacions i plastificacions

Retolació
- Vinils, rètols i vehicles - Expositors
- Impressió textil - Serigrafia digital
- Personalització: samarretes, tasses, coixins...

Papereria
- Oficina, escolar, dibuix, didàctics i festa
- Segells automàtics a l'instant

CONSTRUCCIONS

ÀNGEL DURRO, S.L.



Portal del Vall, 4
973 676 050 - 689 637 449
25693 Salàs de Pallars (Lleida)

JAUME SOLÉ

Estufes de pèl·let i llenya
Calefacció de biomassa
Electricitat i Fontaneria
Aire condicionat

Nous sistemes d'estalvi energètic

jaumesolecolom@gmail.com

tel: 651 83 88 12



**L'Era
d'en Balust**

Tel. 973 676 227
M. 638 026 782
Salàs de Pallars
leradenbalust@gmail.com

Vine a gaudir de la nostra terrassa i a tastar les
nostres amanides, entrepans, pizzes, brasa i tapes.
Els caps de setmana fem Menús.
T'esperem !

Metall. Vidre. Aluminis. Palateria. Reformes. Sinistres. Serralleria
Agro. Venda llenya - Oli. Jardineria i Poda
Pintura Decorativa i industrial
Automatismes. Neteges. So professional

Tel. 609 679 329 / 609 663 219
multiserveisover@departamentecnic.com
multiserveisover@administracio.com

Garantia
Professional



TRAMVER

SOLUCIONS VERTICALS
REHABILITACIÓ - GEOTÈCNIA - INDÚSTRIA
EQUIPAMENT TÈCNIC

Guillem Sanz
692 815 594
tramversolucions@gmail.com

Salàs de Pallars
www.tramver.com



CARMONA S.L.
EXCAVACIONES Y MOVIMIENTOS DE TIERRA

C/Hospital, 20 · 25620 Trep
Tel. 973 65 14 82



ANTONI CIRERA S.L.

SEGONA TRAVESSERA DE SANT JAUME N1
25620 TREMP
LLEIDA
Nif: B25323486
Tel./Fax: 973650224
Mail: cirera.tremp@gmail.com

ELECTRICITAT / FRED INDUSTRIAL
AIRE CONDICIONAT / CALEFACCIÓ
SERVEI TÈCNIC
D'ELECTRODOMÈSTICS I HOSTALERIA

FUSTERIA

Miquel

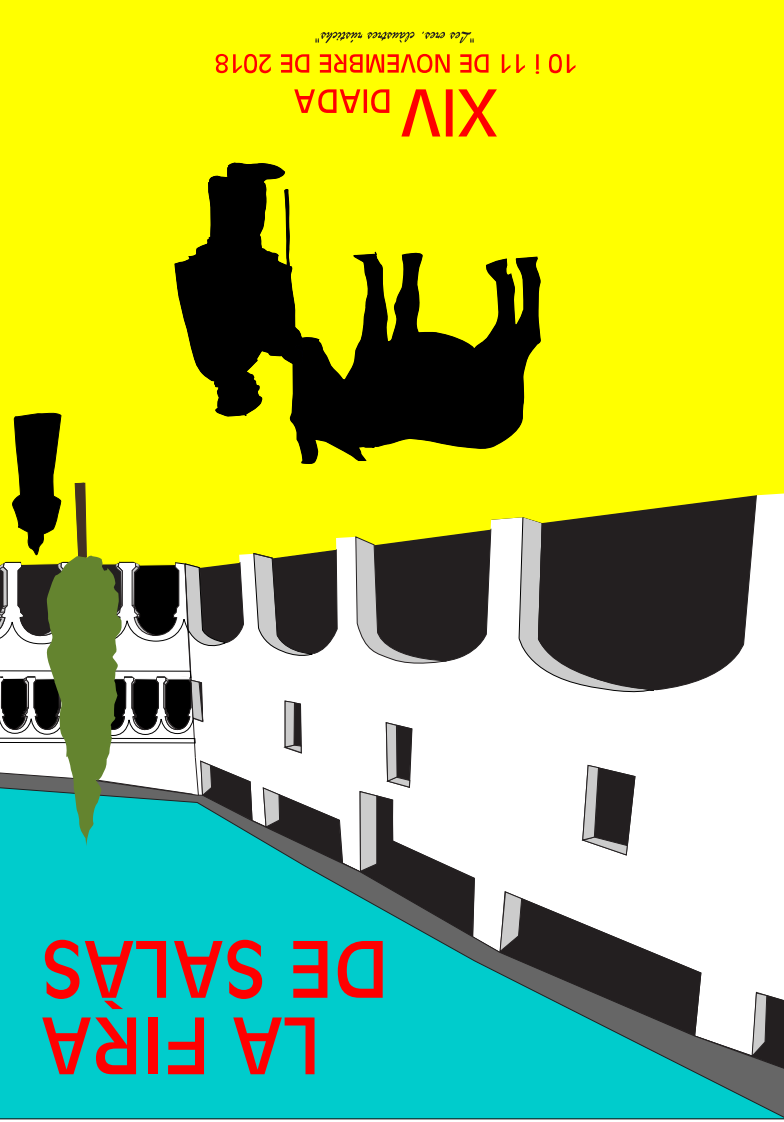
Miquel Madrigal i Canfranc

Raval de la Ctra., 38 Tels.: Taller 67 60 56 - Part. 67 61 09
25693 SALÀS DE PALLARS (Lleida)

COMERCIAL
**SALÀS
DE
PALLARS,**
S.A.

Comerç a l'engròs de carn,
productes i derivats carnis
elaborats, ous, aviram i caça

Raval de la Carretera, 39
25693 SALÀS DE PALLARS
Telfs. 973 676 151
973 676 018



Programa

DISSABTE, 10

- 09,30 h **Caminada de Salàs a Rivert** pels camins de pastor. Visita a la granja de casa Ricou i esmorzar de pastor. Preu 5 €. Informació i inscripcions a www.alteugust.com/cordevi
- 17,30 h **Presentació del quart volum dels Quaderns de Fira** dedicat al l'era de fira. Després tast arquitectònic dins dels actes del festival gastronòmic CORDEVÍ, al *Cafè Salon*
- 19,30 h **Música i balls tradicionals**, amb *Sants & Fot*, a la *plaça del Mercat*
- 22,30 h **Lluït ball de nit** amb Agustí, al *café Salón*

DIUMENGE, 11

- 9-10,30 h **Esmorzar de Fira amb productes Km0** al *café Salón*
- A partir de les 10,30 h **Cabaret**, al *Cafè Salon*. **Exposició de rucs** a l'antic Fira. **Ambientació teatral** pels carrers de la població. **Jornada de portes obertes** a algunes botigues i eres de fira pel casc antic i pel *carrer de les Eres*. **Taller de treballs amb llana d'ovella Xisqueta** a càrrec de l'Obrador Xisqueta, a la Pista **Cata del concurs de Ratafia** i entrega de premis, a la Pista
- 12,00 h **6a. Mostra de Bestiari Festiu de Peu Rodó. Cercavila** amb *la Sobrany i cavallets* de Salàs i la Mulassa de Valls. Sortida de l'era del Prim, (part alta del firal). **Balls de lluïment** a la *plaça del Mercat* i **cercavila fins a l'era de Morlans** (carretera) on es representarà el renovat llibret teatral de Pep Coll "*les morralles del Sobrany*", a càrrec de la companyia teatral "*A Galet*" i els alumnes de l'escola de Salàs
- 13,30 h **Dinar popular**. Festival gastronòmic CORDEVÍ al carrer del Tros Gran. **Preu, 16 €**. **Venda de tiquets a l'ajuntament en horari d'oficina i al Cafè Salon** el dia de la fira (places limitades) Paral·lelament, **dinar de fira als diferents restaurants** de la població i de la comarca (dins el festival gastronòmic del Pallars Jussà, CORDEVÍ) Més informació a www.alteugust.com/cordevi
- 17,30 h. **Tarda de taverna** i fi de diada amb *Red Rombo*, al *Cafè Salón*

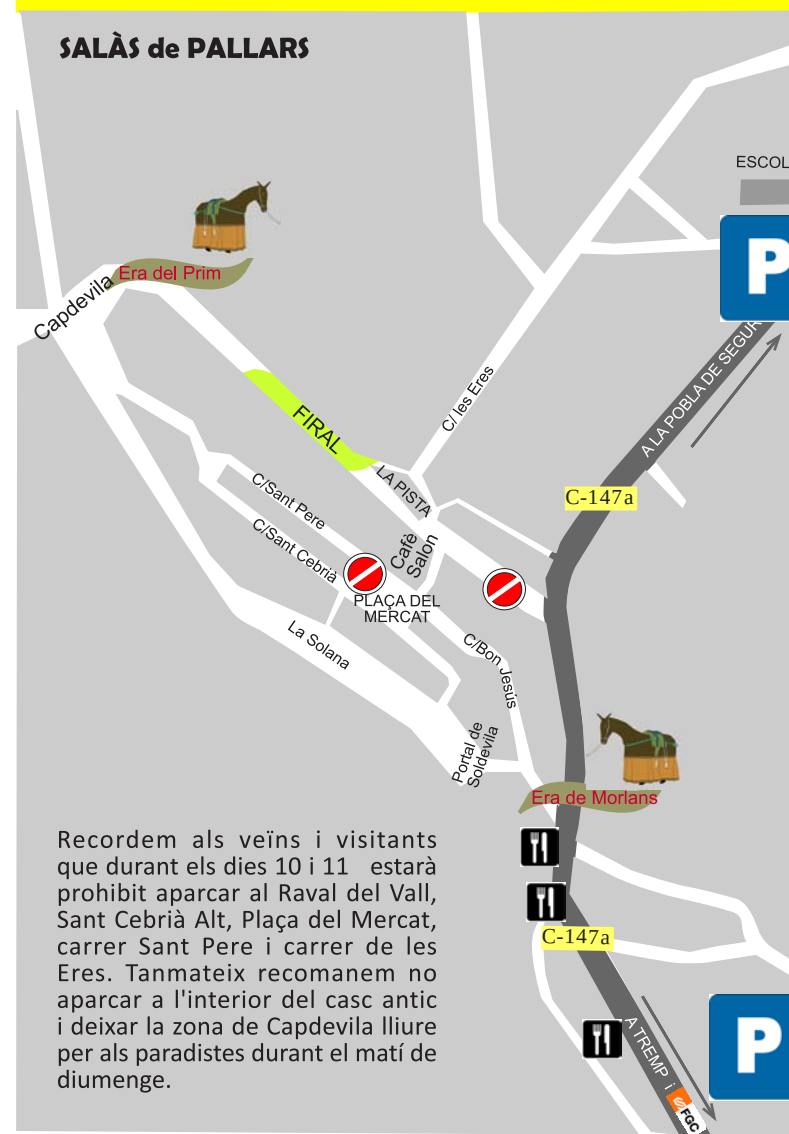
A més, durant el matí de diumenge...

Mercat de productes agroalimentaris i artesanals, passejades amb ruc català al Firal i jornada de portes obertes a algunes botigues i eres de fira, taller de llana xisqueta, ...

L'organització es reserva el dret d'alterar el programa.

A les societats occidentals d'economia agrícola la casa ha esdevingut sempre la propietat privada més elemental. Un espai tancat on els límits entre l'interior i l'exterior, entre lo privat i lo públic estan perfectament delimitades. A la vegada, dins d'aquestes cases existia una jerarquia espacial que estava marcada pel grau de privacitat de cada estança. Així a la planta baixa, on hi havia les dependències agrícoles i ramaderes, hi tenien fàcilment accés els veïns i amics de la família. L'escala que conduïa al primer pis esdevenia un primer filtre que seleccionava els visitants que pujaven a la planta noble. En aquesta planta, a l'igual que a la resta de la casa, hi havia una ordenació i distribució dels espais que venien donats pel grau de privacitat de cada estança. Una privacitat que assolía el seu màxim nivell en el dormitoris dels caps de la casa.

En arribar la fira, de la mateixa manera que el poble obria les seves fronteres simbòliques i físiques a uns grups humans aliens a la comunitat, les famílies oferien el seu espai més privat a unes persones, en molts casos desconegudes, que no formaven part de l'estructura familiar i veïnal. En aquest sentit, les cases i les eres deixaven de ser uns espais tancats i privats per a convertir-se en llocs oberts i públics. Aquesta inversió de funcions comportava una variació total dels esquemes mentals i del sistema de valors pels quals es regia la família durant la resta de l'any.



Recordem als veïns i visitants que durant els dies 10 i 11 estarà prohibit aparcar al Raval del Vall, Sant Cebrià Alt, Plaça del Mercat, carrer Sant Pere i carrer de les Eres. Tanmateix recomanem no aparcar a l'interior del casc antic i deixar la zona de Capdevila lliure per als paradistes durant el matí de diumenge.

6a Mostra de bestiar festiu de peu rodó

11 de novembre 2018

Salàs de Pallars



-9è CONCURS DE RATAFIA DE NOUS-

11 de novembre de 2018

BASES. La ratafia ha d'estar elaborada amb nous verds i artesanalment/2.Aquesta s'ha d'entregar dins d'una ampolla de vidre de mig litre o tres quarts (ampolla de vi) sense etiquetes ni distintius, i amb un sobre lligat del seu coll, dins el qual hi constaran les dades del concursant/3.Serán premiats els 2 primers classificats/4.Es podran entregar les ratafies a l'Ajuntament, de dimarts a divendres, de 9 a 14 h. i al Casal de Sant Pere, de 18 a 20 h. fins el dia 10 de novembre. També s'acceptaran les ratafies que siguin entregades el mateix dia de la fira (11 de novembre) al *café Salon*, fins a les 10,30 h. /5. El jurat farà el tast durant el matí del dia 11 en una parada del firal i procedirà a l'entrega dels premis al finalitzar aquest/6.L'organització no retornarà la ratafia restant que servirà per fer un tast popular/7.L'organització es reserva el dret d'alterar aquestes bases.