



Sant Martí Sescorts

Festa Major 2021

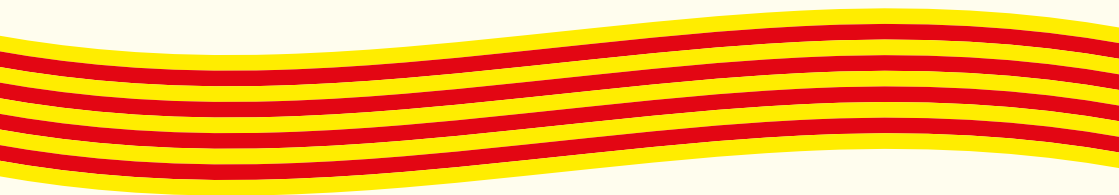
Benvinguts a la

Festa Major

de

Sant Martí

Sescorts



Organitza:



ASSOCIACIÓ DE VEÏNS

LA VEU DE SESCORTS

Podeu trobar-nos a



Ajuntament de l'Esquirol

Arriba la Festa Major de San Martí

Tot està a punt perquè comenci la Festa Major de Sant Martí. Cada poble té una manera de ser i de fer. -Com les persones, de fet-. El què en podríem dir "tenir una personalitat". La personalitat de cada poble és definida per la manera que tenim els veïns i veïnes de relacionar-nos entre nosaltres. Dels projectes que compartim en comunitat. De les tradicions que hem anat assimilant des de petits i que acaben formant part de nosaltres, aquelles que ens ancoren al lloc, les que ens fan dir -Jo sóc de Sant Martí-.

Des d'aquest punt de vista, la Festa Major és la mostra màxima de com un poble es relaciona entre ell, de com convivim els veïns i veïnes en estat de festa, de quines festes populars ens posen la pell de gallina i de com ens esforcem per a mantenir-les. Arribats aquí, hem de donar les gràcies a l'Associació la Veu de Sescorts que, durant tants anys, han dedicat tantes hores a perpetuar les nostres tradicions i a fer possible que ens puguem retrobar cada any en aquest espai comú que és la Festa Major.

L'any passat, la pandèmia ens ho va posar difícil i aquest any encara ens manté el pols. Haurem de fer bondat i respectar el patògen perquè ell ens respecti a nosaltres. Tot i això, amb totes les mesures que siguin necessàries, no renunciarem a manifestar-nos com a poble, ni a les nostres tradicions. No podem renunciar a les nostres festes majors. De la qualitat que ens auto atorguem els catalans de ser un poble de "seny i rauxa", ara toca seny (encara) i esperem que l'any que ve puguem tornar a afegir la rauxa a l'equació.

Molt bona Festa Major!



Àlex Montanyà Rifà

Alcalde

Sant Martí Sescorts - Sant Julià de Cabrera - Cantonigròs - L'Esquirol

Celebrem la Festa Major a Sant Martí Sescorts

En celebrar la Festa Major en el nostre poble, ens afirmem i confirmem que som un poble madur amb un futur; volem ser servidors d'un gran Senyor, som Sant Martí de Sescorts, poble i Església que patrona Sant Martí de Tours, el Bisbe generós i poderós.

Restem un poble que té l'alegria compartida entre nens, joves i gent gran buscant camins de pau, justícia i llibertat.

Bona festa a tots!!!

Paul Badibanga

Rector



dijous

11

novembre

A les 11:00 hores

OFICI SOLEMNE

amb l'acompanyament
musical del **Cor de Rocaprevera**



Tot seguit:

VERMUT POPULAR

per celebrar la Festa Major
a càrrec de **Cala Salut**



dissabte

13

novembre

A les 21:00 hores **HAVANERES**

Com cada any ens visitaran i ens faran gaudir de la seva música **“ELS HAVANEROS DE L'ESQUIROL”** amb les havaneres de tota la vida i d'altres que són de collita pròpia.



A la mitja part
hi haurà rom cremat
per a tots els
assistents.



diumenge

14

novembre

CAMINADA POPULAR

Us animeu a fer una caminada planera de 7 km pels voltants de Sant Martí?



Lloc d'inici: **El pla de Llafrenca**

Hora d'inscripció: **9h del matí**

Hora sortida: **2/4 de 10 del matí**

Lloc d'esmorzar i d'entrega d'obsequi: **Camp de futbol del Sant Martí**

Desnivell: **130m positius i 90m negatius.**

Cost de l'activitat: **5 euros**

Cal fer reserva prèvia als telèfons:

Laura Domènech: 686 016 169

Jordi Casals: 629 135 199

**Us hi
esperem!!**

dissabte

20

novembre

Aquest any a 2/4 de 4 de la tarda
al local social de Sant Martí, podrem
aprendre com fer la **"POMADA DE LA
RITA"** amb la **Maria Rifà**.

La Maria ens explicarà com fer la recepta, quins són els beneficis que se li atribueixen i els secrets de com aplicar-la, a part de solucionar tots els dubtes que puguin sorgir.

Cal fer reserva prèvia per tal de tenir els ingredients i el material necessari per a totes les persones assistents, als telèfons:

Fina Camps: 606513201

Teresa Iborra: 618447922

Rosa Tuneu: 644823608

Data límit d'inscripcions: **diumenge 14 de novembre**



diumenge

21

novembre

A les 10 del matí:

SANTA MISSA

i seguidament

ESMORZAR POPULAR

amb xocolata desfeta
i pa torrat amb arengades
i cansalada la brasa.

Els més petits de casa
podran gaudir amb el
castell inflable que hi
haurà instal·lat.

Recordeu que cal portar
la vostra tassa!



COL-LABORADORS



Carnívors a l'atac!



Colom - Vila

T. 93 850 75 86 ☎ 652 72 13 06 · Mercat Municipal Pdes 8-14 · **MANLLEU**

I'HORTA
restaurant

Call de Can Baró, 2 - 08511 Tavertet
93 103 50 05 - info@lhorta.cat



CASE III
AGRICULTURE

AGRICAT, SL

Recanvis i Administració: C/Lleida, 8
Vendes i Taller: C/ Francesc Sant Client
PAE d'Osona - 08500 VIC
Tel. 93 889 55 00 - Fax 93 889 58 61
www.grupcasacuberta.com



PORK

SERVEIS GENÈTICS PORCINS

El Macià - 08510 Masies de Roda
 Apartat núm. 14 - 08510 Roda de Ter
 Tel. 93 850 04 11 Fax 93 850 03 75
 A/e: gepork@gepork.es

Els festius a Pizzeria **El Pont**
 Roda de Ter



pollastres
 a l'ast
 per endur-se
 a casa...

Pollastres a l'ast
 per encàrrec

 **93 854 21 04**



Casa de menjars i beures

Ctra. local Vic-Olot, 2 · 08569 Sant Martí Sescorts
 Tel. 608 557 934



**BOXA
 FULL CONTACT
 JIU-JITSU
 MUSCULACIÓ
 NUTRICIÓ**

C. Vázquez Mella, 31. **MANLLEU**
 Tel. 93 850 72 44
www.hookschool.com



EL PLANÀS

RESIDÈNCIA CANINA I FELINA

Tels. 93 885 66 07 - 608 44 86 84
08569 SANT MARTÍ SESCORTS



Pinsos naturals

www.sanky.es
 Ctra N-152a, Km 70,300 - Tel. 93 886 19 44. 08503-GURB (BCN)



Reparació i Venda

Tallers Coromina, s. L.

Passeig Sant Joan, 179-A
 08560 MANLLEU (Barcelona)
 Tel.: 93 851 13 78
 Mov.: 673 19 48 91  tallerscoromina@bosch-bcs.com

Per a tot allò que el seu automòbil necessita!




**COMERCIAL I AGRÍCOLA
 CASACUBERTA, S.L.**

C/Lleida, 8 - Vendes i Tallers: C/ Francesc Sant Client
 Parc d'Activitats Econòmiques d'Osona - 08500 VIC
 Tel. 93 889 55 00 - Fax 93 889 58 61
www.grupcasacuberta.com



CONSTRUCCIONS SELLABONA

Miquel Sellabona

647 731 826

sellabonaconstruccions@gmail.com

www.sellabona.com

Camí Sant Joan de Fàbregues, 10, 2n
RUPIT



PERE VILA CARBONELL, S.L.
P I N S O S C O M P O S T O S

Ctra. Vic-Manlleu, Km. 3 - 08503 GURB
T. 93 886 42 13 - M. 608 94 73 61 - F. 93 886 93 80
canguitarra@gmail.com



www.cansaladeriamolist.com

**Llonganissa manlleuena
a la llotja del Camp Nou**

La cansaladeria Molist va
poder disposar d'un espai on
presentar el producte
als assistents a la
llotja



**on line
Molist**

La teva compra a un clic!
Més ràpid, fàcil i sense esperes.
També podràs accedir a
promocions i descomptes

Peuets
Germanes Camps

Calçat infantil, juvenil i senyora

Tel. 93 851 40 56
peuets@terra.es

C. Fedanci, 8
08560 MANLLEU



**Treballs de retolació general
Impressió digital gran format
Rètol de tot tipus**

T. 93 851 27 96 - Mòbil 609 351 825

C. Donya Blanca, 73 , cantonada C.Vilamirosa - 08560 Manlleu (BCN)

pvrretolacio@vilapint.cat www.vilapint.cat

**MIQUEL I JOSEP
FONT, S.C.P.**



C. Canigó, 6
Manlleu
CP: 08560

Mòbil:
629 772 096

SERVEIS AGRÍCOLES I FORESTALS

**RODI
MOTOR
SERVICES**

C. Sogorb, 8 - Tel. 93 851 36 04
MANLLEU


Rotllada
PORQUETERS
IMMOBILIARIS



Av. d'Osona, 18 - 08570 **TORELLÓ**
Tel. 93 859 07 31 - Fax 93 850 46 04



VERDAGUER I SERRAT
associats
Corredoria d'assegurances

LLEGUMS I POLLERIA

Marta Vilardell

Mercat Municipal
Tel. 93 851 41 04
MANLLEU



Passeig Les Gorgues, 39 - Tel. 93 856 81 46
L'ESQUIROL - SANTA MARIA DE CORCÓ

GENÈTICA VACUNA



Distribuïdor Barcelona i Girona
Joan Morera 670 671 288

EXCAVACIONS



Pere Orra
RODA DE TER

Excavacions i moviments de terres

C. Baró de Savassona, 7 Tel. i fax. **93 854 12 72**
08510 **RODA DE TER** Mòb. **606 38 61 31**

PERRUQUERIA



C/ Sant Antoni, 41 - Tel. 93 886 33 07 - **VIC**



Especialitat en cuina catalana
i carns a la brasa
DES DE 1997

C-153
VIC L'ESQUIROL RUPIT SANT ESTEVE D'EN BAS OLOT

93 852 21 58

Sant Joan de Fàbregues, 10 - 08569 Rupit
www.elgenet.com - elgenetrupit@gmail.com



MOLIST
COMBUSTIBLES I AUTORENTATS

Distribució de Gasoil a domicili*

Tel.: 93 886 60 70, Mòbil: 659 99 99 77
molist@combustiblesmolist.com

*Combustible Microfitrat

ÀREA PRADALS
C/ Sabedell, 4-6
08500 - Vic
Tel.: 93 886 60 70
Fax: 93 889 16 53

PRIMER CARBURANTS SPT
Av. Joan Maragall, s/n
08572 - St. Pere de Torelló
Tel.: 93 850 90 56

COMBUSTIBLES MOLIST
C/ Vilatorrada, 28
08560 - Manlleu
Tel.: 93 851 04 81
Fax: 93 889 16 53



Construccions

Segalés Manlleu, S.L.

Carretera de Roda, 32
08560 MANLLEU
Tel. 93 851 22 77



CASAS DOMÈNECH

CORREDORIA D'ASSEGURANCES DES DE 1960

Assegurem la teva tranquil·litat

CD 60 anys
1960-2020



Podologia del bestiar vacum

Àngel Cortinas

C/ 11 de Setembre, 73 - 08519 Folgueroles
Mòbil 649 890 700



SEMEX[®]
Genetics for Life[®]

Manel
Sala
Gorchs

C. Vilatorrada, 12 - La Roca • 08552 TARADELL
Mòbil 609 76 02 06 - Tel. 93 812 63 81 - Fax 93 812 67 45
www.semex.es A/e: manel@semex.es

Gasoil a domicili
93 850 01 21
www.feixasaulet.cat

**FEIXAS
AULET**

Estacions de serveis



TALLER SANT PAU
SERVEI OFICIAL

Puig Guardial, 90-92 - **MANLLEU**
Tel. 93 851 26 47 - Fax 93 851 26 13

**7 MUNTATGES
CASES**

- Manteniment
- Construccions amb ferro i acer inoxidable
- Estructures metàl·liques

C. Església, s/n • **SANT MARTÍ SESCORTS**
Tel. 93 850 70 71 - 608 74 34 22



Escorxador frigorífic Sala d'especejament

Teuleria Sant Martí Sescorts
Ctra. de Vic - Olot km 11
L'ESQUIROL
Tel. 93 856 80 11
patel@vallcompanyes.es
www.patel.es

ESPAÑA
10.01293/B
C.E.





KOMBUTXA I
FERMENTATS

Ferran Boix Piella
646005732
info@ensoferments.cat

—
l'Horta Ferments S.L.
Mas l'Horta
08569 St Martí Sescorts
Barcelona
www.ensoferments.cat



CENTRE VETERINARI MANLLEU

L'experiència veterinària al teu servei.

NO TANQUEM AL MIGDIA

DISSABTES OBERT
de 9 a 13.30h i de 16.30 a 20h

Ctra. d'Olot, 101 08560 MANLLEU Tel. 93 851 21 02



www.maslloriana.com
La Cabanyeta de Lloriana

Espai de lloguer a pagès per celebracions
familiars, trobades, festes d'aniversari,
events, presentacions, etc...

Tel. 666 115 261 - Mas Lloriana, 1
08569 Sant Martí Sescorts



PL. de Gràcia, 13 - Manlleu - 691 595 749
www.thymus.cat - farigola@thymus.cat - @thymusrestaurant

Sant Martí Sescorts

El bon rotllo de Goufone ja és aquí!

Goufone

L'operadora de casa
que et toca la fibra

FIBRA MÒBIL TV FIX ENERGIA

Crema de carbassa amb vieires

Tipus de plat: Primer

Dificultat: Mitjana

Racions: 4

Sense gluten

Ingredients

1 carbassa mitjana

1 ceba

1 raig de crema de llet

4 vieires

oli d'oliva verge extra

sal

pebre blanc

brou vegetal



Preparació

1. Talleu la carbassa en 8 o 10 parts i, sense pelar-la, poseu-la a escalfar al forn, coberta amb paper d'alumini, a una temperatura de 200 °C durant 1 h i 30 min, aproximadament. Passat aquest temps, traieu-la del forn, peleu-la i retireu-ne les llavors.

2. Poseu una cassola al foc amb un raig d'oli i la ceba tallada a tires fines; quan ja sigui transparent, afegiu-hi la carbassa i deixeu-la coure a foc lent durant uns 20 min. Tot seguit, afegiu-hi una mica de brou vegetal i salpebreu-ho. Heu de triturar-ho tot fins que quedi cremós. Si cal, rectifiqueu-ho de sal i poseu-hi una mica més de brou. Al final del procés, afegiu-hi una mica de crema de llet. Perquè la crema us acabi de quedar fina, coleu-la.

3. *Muntatge:* saleu les vieires i coeu-les a la planxa amb un petit raig d'oli. Poseu les vieires al centre i la crema al voltant.

Cabirol, moniato, castanyes i pa torrat

Tipus de plat: Segon

Dificultat: Alta

Racions: 4

Sense lactosa

Ingredients

1 cabirol

1/2 kg de moniatos

20 castanyes

120 g de pebre en gra

1/2 l de vi ranci

1 l de vi negre

150 g de pa de pagès

100 g de sucre

1/2 l d'aigua

sal

verdures del temps (api, porro, pastanaga, ceba)

pebre negre

oli d'oliva



Preparació: 1. Netegeu el cabirol, desosseu-lo i enrossiu els ossos al forn. Deixeu el llom del cabirol a maridar amb el vi negre, les verdures tallades, mig got de vinagre i 0,5 l d'aigua durant 3 h. Coleu les verdures i salteu-les en una cassola.

2. Un cop ben saltades, afegiu-hi els ossos torrats del cabirol; finalment, aboqueu-hi el vi ranci i deixeu-ho reduir. Coleu-ho i reserveu-ho.

3. Poseu a coure els moniatos al forn 40 min —segons la mida— a 160 °C. Un cop cuits, peleu-los i esmicoleu-los amb una forquilla, rectifiqueu-ho de sal i pebre i amaniu-ho amb oli d'oliva.

4. Prepareu un xarop amb 100 ml aigua i 100 g de sucre. Escaldeu les castanyes, peleu-les i poseu-les a bullir amb el xarop 20 min.

5. Piqueu el pebre en gra amb l'ajuda d'un morter. Cobriu el llom del cabirol amb el pebre.

6 una paella amb oli molt calent marqueu el cabirol. Afegiu-hi les castanyes confitades i ja escorregudes i una mica de salsa.

7. Traieu el cabirol i talleu-lo a medallons. Torreu el pa de pagès a llesques, poseu-hi el moniato a sobre, els talls de cabirol i les castanyes. Escalfeu-ho tot junt al forn 2 min.-

Piruleta de magrana i mandarina

Tipus de plat: postres

Dificultat: Mitjana

Racions: 4

Sense Gluten

Sense Lactosa

Ingredients

100 g de suc de mandarina líquid

6 g de top gel (gelatina en pols)

1 cullerada sopera de magrana



Preparació

1. Escalfeu una part del suc de mandarina, dissoleu-hi la gelatina i afegiu-hi la resta del suc.
2. Ompliu els motlles de Flexipan de tipus piruleta amb uns grans de magrana i cobriu-los amb el suc de mandarina. Deixeu-ho quallar. Un cop quallat, desemmotlleu-ho i claveu-li el pal de piruleta.



Pol. Ind. Mas Beuló
C. Ripoll, 75 - 08500 VIC
93 889 24 49
670 79 48 54
infovic@agricamp.com



POLLERIA
PALMIRA
Qualitat i servei!
Tel. 93 850 71 43
MERCAT MUNICIPAL DE MANLLEU



El Serratet de Barneres
Reinat d'ovelles amb formatgeria pròpia
Mas Barneres, Camí de casa l'hora
08569 St. Martí Sescorts (L'Esquirol)
Maria: 699 741 803
Sergi: 669 500 693
Aina: 618 38 21 31
f /elserratetdebarneres
elserratetdebarneres.blogspot.com
elserratetdebarneres@gmail.com



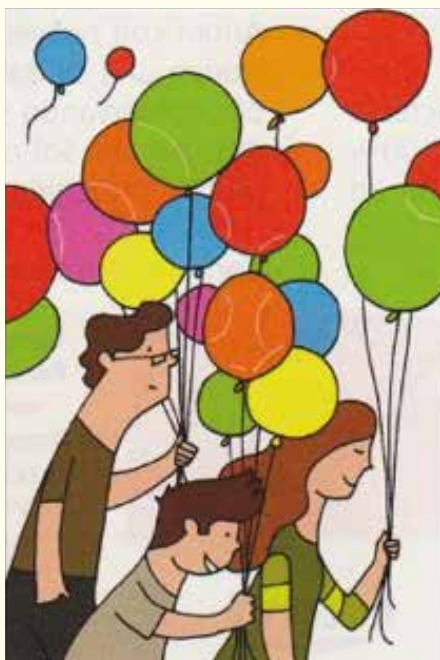
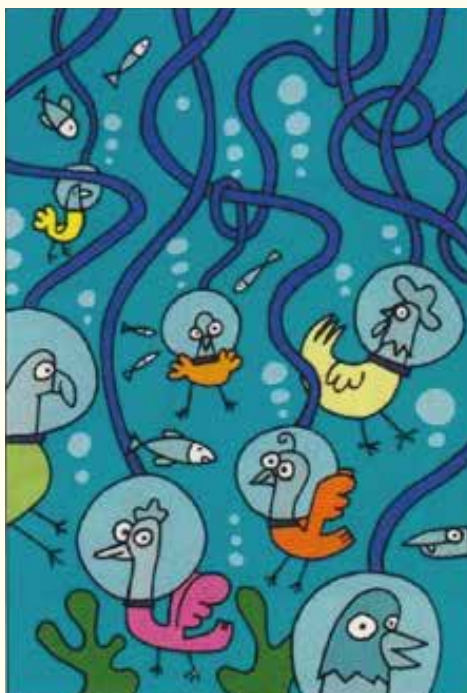
ELECTRO-JET
FABRICACIÓ DE MAQUINÀRIA
I AUTOMATISMES PER A LA
INDÚSTRIA TÈXIL
Ctra. de Vic a Manlleu, km 1,5 Edifici "El Tint" - GURB
Tel. (34) 93 881 63 41 - Fax 93 889 25 72
e-mail: info.jet@electro-jet.com

Passatemps

Sudoku

5	3			7				
6			1	9	5			
	9	8					6	
8				6				3
4			8		3			1
7				2				6
	6					2	8	
			4	1	9			5
				8			7	9

Troba les 7 diferències



Soluciones

3	4	5	2	8	6	1	7	9
2	8	7	4	1	9	6	3	5
9	6	1	5	3	7	2	8	4
7	1	3	9	2	4	8	5	6
4	2	6	8	5	3	7	9	1
8	5	9	7	6	1	4	2	3
1	9	8	3	4	2	5	6	7
6	7	2	1	9	5	3	4	8
5	3	4	6	7	8	9	1	2



2022

GENER

	dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg
52						1	2
1	3	4	5	6	7	8	9
2	10	11	12	13	14	15	16
3	17	18	19	20	21	22	23
4	24/ 31	25	26	27	28	29	30

FEBRER

	dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg
5		1	2	3	4	5	6
6	7	8	9	10	11	12	13
7	14	15	16	17	18	19	20
8	21	22	23	24	25	26	27
9	28						

MARÇ

	dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg
9		1	2	3	4	5	6
10	7	8	9	10	11	12	13
11	14	15	16	17	18	19	20
12	21	22	23	24	25	26	27
13	28	29	30	31			

ABRIL

	dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg
13					1	2	3
14	4	5	6	7	8	9	10
15	11	12	13	14	15	16	17
16	18	19	20	21	22	23	24
17	25	26	27	28	29	30	

MAIG

	dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg
17							1
18	2	3	4	5	6	7	8
19	9	10	11	12	13	14	15
20	16	17	18	19	20	21	22
21	23/ 30	24/ 31	25	26	27	28	29

JUNY

	dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg
22			1	2	3	4	5
23	6	7	8	9	10	11	12
24	13	14	15	16	17	18	19
25	20	21	22	23	24	25	26
26	27	28	29	30			

JULIOL

	dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg
26					1	2	3
27	4	5	6	7	8	9	10
28	11	12	13	14	15	16	17
29	18	19	20	21	22	23	24
30	25	26	27	28	29	30	31

AGOST

	dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg
31	1	2	3	4	5	6	7
32	8	9	10	11	12	13	14
33	15	16	17	18	19	20	21
34	22	23	24	25	26	27	28
35	29	30	31				

SETEMBRE

	dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg
35				1	2	3	4
36	5	6	7	8	9	10	11
37	12	13	14	15	16	17	18
38	19	20	21	22	23	24	25
39	26	27	28	29	30		

OCTUBRE

	dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg
39					1	2	
40	3	4	5	6	7	8	9
41	10	11	12	13	14	15	16
42	17	18	19	20	21	22	23
43	24/ 31	25	26	27	28	29	30

NOVEMBRE

	dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg
44		1	2	3	4	5	6
45	7	8	9	10	11	12	13
46	14	15	16	17	18	19	20
47	21	22	23	24	25	26	27
48	28	29	30				

DESEMBRE

	dl	dt	dc	dj	dv	ds	dg
48				1	2	3	4
49	5	6	7	8	9	10	11
50	12	13	14	15	16	17	18
51	19	20	21	22	23	24	25
52	26	27	28	29	30	31	



Organitza:



**ASSOCIACIÓ DE VEÏNS
LA VEU DE SESCORTS**

Podeu trobar-nos a  

Col·labora:



Ajuntament de l'Esquirol