




SECCIÓ EXCURSIONISME I SENDERISME

Via del Nicolau - Dinar de Nadal

Fitxa tècnica de l'activitat		Preus	
Responsable	Ester Moreno	Membres CEE i UEC	30€
Data	Diumenge 2 de desembre de 2018	No membres	35€
Lloc	Pl. Santa Magdalena (Ajuntament)	Menors de 10	27€
Transport	Autocar	Cal llicència federativa modalitat A. Cost per un dia: 4,5 €	
Hora sortida	7 h		

Sortida llarga		Sortida curta	MOLT IMPORTANT: Reserva de plaça fins dimecres abans de l'excursió
	 FÀCIL		
	14 Km		
	4 hores		
	345m		
	345m		



Cartografia

Moixeró - la Tosa. Parc Natural Cadí moixeró.
Editorial Alpina

Informació de la sortida

Excursió circular de 14 km de longitud, la mitat de la qual segueix l'anomenada Via del Nicolau. La ruta comença al Monestir de Sant Llorenç a 776m, des de aquí ens enfilarem per sobre de la Via del Nicolau i seguirem pujant amb bones vistes sobre la vall, fins a Santa Fe del Quer a 1100 metres d'alçada. Continuem ja de baixada fins a l'Ecomuseu de sant Joan de L'Avellanet a 936m. En aquest punt comença la via del Nicolau. La Via del Nicolau fou construïda a principis del segle XX (1914-1916) per tal de transportar fusta des de Gisclareny fins a Guardiola de Berguedà. El seu promotor fou Tomàs Nicolau i Prieto, propietari de la serradora de Berga, que en va tenir la concessió fins a mitjans dels anys 30. Posteriorment va caure en desús i la infraestructura es va anar deteriorant. L'any 2009 el camí fou restaurat amb finalitats turístiques. Gràcies a aquesta restauració, avui en dia senderistes i ciclistes poden gaudir d'aquest camí que recorre la vall del riu Bastareny i que uneix Sant Joan de l'Avellanet i el monestir de Sant Llorenç prop Bagà a Guardiola de Berguedà. El gran atractiu de la ruta són els diversos túnels i ponts que hi ha, entre els que destaca la passarel·la del Nicolau, un pont penjant de més de 35m de longitud que segur que deixarà bocabadat a mes d'un.



A l'acabar l'excursió podrem visitar el centre històric de Baga i la plaça porxada medieval, abans de dinar a la Fonda Ca l'Amagat. La fonda ha anat passant de pares a fills des de principis del segle XX, i forma part del Club dels Sabors del Berguedà, associació de productors agro-alimentaris del Berguedà (www.clubsabors.cat), amb la qual treballen conjuntament per a la promoció de la cuina i dels productes de qualitat locals i de proximitat comarcal. INFO: www.hotelcalamagat.com

Material i recomanacions

Calçat de tresc, bastos, roba d'abric, cantimplora i quelcom per picar.