

B/B

La revista de Baqueira / Beret



Invierno 2019 - 2020 N° 54

Solo son unos copos de nieve



Pisa el miedo

Volkswagen Touareg con tracción integral 4MOTION.



Gama 4MOTION: consumo medio WLTP (l/100 km): de 6,7 a 10,7. Emisión de CO₂ WLTP (g/km): de 175 a 242; (NEDC: 134 - 205).

Descubre la nueva temporada

EL ESPÍRITU BAQUEIRA BERET LLEGA A TU CIUDAD

Gana forfaits, estancias completas, cursos de esquí, material Salomon... mientras descubres todas las novedades de Baqueira Beret, y degustas una exquisita selección de productos de la Val d'Aran.

¡Acércate a vernos!

Octubre 28
Octubre 29
Octubre 30
Octubre 31
Noviembre 4
Noviembre 5
Noviembre 6
Noviembre 7
Noviembre 8
Noviembre 11
Noviembre 12
Noviembre 13
Noviembre 15
Noviembre 19
Noviembre 22-23
Enero 9-10- 11-12

Burgos
León
Oviedo
A Coruña
Santander
Bilbao
Vitoria
Zaragoza
Lleida
Alicante
Valencia
Reus
San Sebastián
Palma Mallorca
Madrid
Barcelona

Hotel NH Collection Palacio de Burgos
Hotel Conde Luna
AC Hotel by Marriott Oviedo Forum
Hotel NH Collection A Coruña Finisterre
Gran Hotel Sardinero
Hotel Carlton
Hotel Silken Ciudad de Vitoria
Hotel Silken Reino de Aragón
Hotel NH Lleida Pirineos
Sercotel Hotel Spa Porta Maris
SH Valencia Palace
Hotel NH Ciutat Reus
Hotel María Cristina
Hotel Palma Marina
Platea Madrid, de 12 a 22h
Illa Diagonal, de 10 a 21h

 **BAQUEIRA/BERET**

horarios: de 18.00 a 21:00h.

Esta información puede ser modificada.
Consultar en www.baqueira.es y en nuestras redes sociales

#espiritubaqueira



- 6 Los secretos de Baqueira Beret



- 14 Adrià Millan
18 Tendencias
32 Todo un lujo
36 Jóvenes promesas
40 Tras las bambalinas

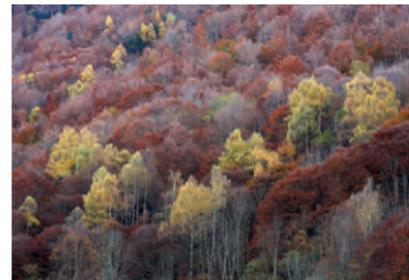


- 46 Audi Q5 y Q7 híbridos enchufables
52 Martín Berasategui

- 58 Culto al pincho
62 Paladar de montaña
74 Las cuatro estaciones
78 Con C de cultura



- 82 Marcel Hirscher
86 Era Escòla
90 Un valle inédito



- 98 Redescubriendo el Pallars Sobirà
102 Guía de Baqueira Beret

Edita Alternativas Publicitarias, S.L.
Sant Elies, 29-35, esc.A, 2-4
08006 Barcelona / T. 932 011 908
Editor Ernesto Setén
ernestsetien@alter-publi.com
Directora Nuria Vilar
nuriavilar@alter-publi.com
Diseño y Dirección de Arte
wobarcelona.com
Maquetación y coordinación
Jordi Borràs / jordiborras@alter-publi.com

Redacción Oriol Alamany, René y Anna Affeltranger, Audi, Victor Bultó, RedBull/Atomic, Era Escòla, Julio Grela, Sergi Mejías, Torisme Val d'Aran.

Fotografía Oriol Alamany, Javi Alonso, Audi, Martín Berasategui, Mónica Cantieri, Era Escòla, Fototur, Núria García Quera, Javi Montes, Torisme Val d'Aran, Turisme Pallars Sobirà, Txema Trull, Val d'Aran Photos.

Publicidad Alternativas Publicitarias, S.L.
Sant Elies, 29-35, esc.A 2-4
08006 Barcelona / T. 932 011 908
Publicidad Barcelona Sandra Cunill
T. 676 448 557 / scspublicidad@gmail.com
Publicidad Vall d'Aran Anna Tur / T. 629 437 515
Preimpresión Jeba
Impresión Rotimpres

Depósito legal B-28.060-91
Copyright Alternativas Publicitarias.
Ningún artículo o parte de esta revista puede ser reproducido parcial o en su totalidad sin autorización de la sociedad editora.
Tirada 33.500 ejemplares
Foto portada Javi Montes
Información Usted recibe esta revista en su domicilio por que forma parte de la base de datos Baqueira / Beret.

www.baqueira.es



VIVE BAQUEIRA COMO NUNCA



PLETA
ARRIU

Descubre la colección de casas más exclusiva de Baqueira

- 38 viviendas desde 360m² hasta 530m².
- Ubicación privilegiada y única a pie de pistas.
- Cuentan con zona de aguas, ski room y home cinema.
- Exquisito diseño contemporáneo, integrado con el paisaje e interiores excepcionales.

*Todas las imágenes son orientativas.

Información y ventas:
T. +34 873 609 900
www.pleta-arriu.com
arriu@lantanapremium.com

Promueve:

Avintia
Inmobiliaria

Comercializa:

LANTANA
PREMIUM REAL ESTATE

Los secretos de

Baqueira Beret



El Espíritu Baqueira Beret está patente en cada rincón de la estación, un espíritu que se comparte y que nos enriquece. Así que hemos contado con la colaboración de distintos esquiadores bien conocedores de Baqueira para descubrir sus secretos y compartirlos.

TEXTO: SERGI MEJÍAS FOTOS: JAVI MONTES / JAVI ALONSO

P.6

P.7



Baqueira Beret tiene una magia especial. Esquiar por sus pistas, disfrutar de sus propuestas gastronómicas de alta montaña, de un escenario único y de la amabilidad de sus gentes supone una experiencia única y forma parte intangible del Espíritu de Baqueira Beret. Cierre los ojos, piense en la Val d'Aran, y en Baqueira Beret. ¿Qué imagen le viene a la cabeza? ¿Y qué sentimiento le transmite? Porque este sentimiento en esencia también es parte del Espíritu de Baqueira Beret, ese estímulo, esa corriente eléctrica que genera nuestra cabeza y recorre nuestro cuerpo, como si de una pista de esquí se tratara erizándonos el vello.

Sensaciones, sentimientos, experiencias, estados de ánimo... Todo esto y mucho más forman el Espíritu de Baqueira Beret, un espíritu que tiene un común denominador, la propia estación. Aquellos que ya la conocen saben de qué se trata pero incluso para los que esquían por primera vez en la Val d'Aran pueden percibir este espíritu a través de unos inputs, de un escenario y de una experiencia que solo Baqueira Beret es capaz de generar.

En esta ocasión hemos querido que esquiadores habituales

compartan con nosotros el Espíritu de Baqueira Beret desvelándonos algunos de los secretos de la estación, pequeñas confesiones con las que enriquecer nuestra experiencia en la estación y vivir más intensamente el Espíritu de Baqueira Beret. May Peus, presidente de la RFEDI, Marc Coma, cinco veces ganador del Rally Dakar, Curro Bultó, director de la revista especializada Solo Nieve, y Javi Montes, director técnico del CEVA, Carlos Alhambra, responsable de Salomon España, y Nuria March, de la agencia Nuria March Comunicación, forman el elenco de los esquiadores que nos van a ir descubriendo pequeños bocados de una Baqueira Beret tal vez desconocida a través de algún secreto o de sus recomendaciones. Porque si un secreto se comparte deja de ser secreto pero más de una sugerencia puede ser igual, o más, reveladora.

Pocos esquiadores conocen mejor cada rincón, cada recoveco de Baqueira Beret que Javi Montes. No solo es el director técnico del CEVA sino que también es un fotógrafo reputado, dos profesiones que lo han convertido en una referencia obligada en la estación. Y su testimonio no tiene precio. "A lo largo de los años son

“Javi Montes nos desvela su propio ritual con el que empezar un día de esquí: un SIN PA 1.000, bajar de 2.500 a 1.500 cruzando el Pla de Baqueira...”



“Un momento mágico para mí es la salida de la Marxa Beret con el sonido de los esquís y palos repiqueteando sobre la nieve es algo muy especial”, destaca May Peus.



muchos los días memorables que he pasado esquiando en Baqueira Beret y lo he disfrutado de muy diferentes maneras. Infinidad de rincones fuera pista que cuando nos caen las nevadas he podido disfrutar sintiéndome como si estuviera en zonas vírgenes aislado del mundo y en un entorno increíble. Sin embargo te voy a proponer algo que suelo hacer todas las veces que puedo a lo largo de la temporada y que me parece extraordinario y único en las estaciones de España: “UN SIN PA 1000”.

El propio Montes nos lo explica después de ponernos el caramelo en la boca. “Siempre he madrugado mucho para ir a esquiar, no hay mejor momento que llegar a la cota 2.500 de Baqueira con el telesilla Jorge Jordana o el Mirador a primerísima hora que

es cuando vamos a poder disfrutar del excelente trabajo que han realizado las máquinas pisanieves durante la noche y hacer una bajada de 1.000 metros de desnivel “sin prisa pero sin pausa” en la línea más vertical que podemos hacer desde Cap de Baqueira a la Cota 1.500. Empezar la bajada por la pista del Mirador, cruzarse al Pla de Baqueira en la altura de la cafetería 2.200 y conectar con la mítica y fantástica bajada de la 1 hasta llegar a tomar un café en la terraza del renovado Bar 1.500 no tiene precio. Una manera de comenzar el día entrando en calor con un desnivel que te quita la respiración, con cambios de pendiente y acabando en una pista exigente y rodeado de bosque”, conviene Javi. A buen seguro que más de uno ya lo sabía, o conocía, o tal vez sí cubriría el desnivel pero con diferente camino pero seguro que ninguno lo ha hecho acabando en el Bar 1.500 porque es una de las novedades de la temporada, un lugar de encuentro donde vivir y compartir el Espíritu de Baqueira Beret.

Quien mejor que el presidente de la Real Federación Española de Esquí May Peus, nacido en la Val d’Aran, para abundar en el Espíritu de Baqueira Beret a través de su experiencia, capaz de transmitirnos unas emociones que solo se pueden vivir en la nieve. “Un momento mágico para mí es la salida de la Marxa Beret que, siempre que mi agenda me lo permite, la disputo y disfruto en familia. Los aproximadamente 1.000 participantes saliendo la vez con el sonido de los esquís y palos repiqueteando sobre la nieve es algo muy especial y motivante”, apunta Peus, sabedor del atractivo de esta imagen de la Marxa Beret para todo amante de la nieve, aunque no practique el esquí de fondo como muchos esquiadores de la estación.

A la hora de esquiar, el presidente de la RFEDI recomienda para quien no haya estado: “El telesquí Baciver, nuevo del año pasado, me parece un magnífico techo de la estación que llega ahora ya a los 2.610 metros y que, desde el Cap del Baciver hay una vista hacia la cara norte de Baqueira majestuosa. Se pueden ver todas las líneas de freeride como la Vinyeta, Marconi, Pasarell... invito a quien no las conozca o no piense bajarlas nunca



que las disfruten visualmente. Por otra parte, la nueva pista que se estrena esta temporada, Eth Coret, es una excelente manera de bajar hasta Orri con el paisaje de la Cara Nord siempre presente. ¡Lo recomiendo!”

Pero tratándose de un ex corredor y presidente de la RFEDI, no puede faltar ese apunte que genere una descarga eléctrica a los amantes de las carreras al confesar que uno de sus máximos disfrutes es “subir a primerísima hora por el telesquí Fernández Ochoa que lleva al Stadium de Beret y bajar por un gigante acabado de marcar ... o ayudar a marcar un gigante con toda la longitud del estadio mientras la luz va aumentando y empiezan a llegar los primeros turistas a pistas mientras el

estadio bulle ya de ambiente con todos los clubs en marcha”.

En el caso de Marc Coma nos confiesa que no accede a Baqueira Beret por la Val d’Aran sino que lo hace por Bonaigua. “Cuando vas subiendo por la carretera y llegas arriba vas viendo que se trata de un lugar con mucho encanto y muy especial”, explica el dakariano. Coma siente este Espíritu de Baqueira Beret en otros detalles que a él le llenan como “la posibilidad de practicar todo tipo de esquí. Si piensas en Baqueira Beret piensas en esquí alpino, en sus pistas, pero las posibilidades de esquí de montaña son brutales y si hace mal tiempo me quedo haciendo un poco de esquí de fondo en el Pla de Beret”. Qué duda cabe que Baqueira Beret sin la Val d’Aran y viceversa no serían lo mismo. Y aquí es donde entra en escena parte de ese espíritu en forma de gastronomía. “Disfruto mucho de la oferta gastronómica del Valle, tienes de todo y a cual mejor. Aunque te voy a confesar que para mí no hay nada como acabar un día de esquí comiéndome una crep en el Escornacrabes, puede que no tenga el glamour de otros restaurantes más top pero es todo un clásico que no dejo escapar”, desvela el director general de KTM España.



Para Curro Bultó, director de la revista especializada en esquí Solo Nieve y que realiza su test anual de material en Baqueira Beret, no es fácil decidirse. “Son incontables los momentos mágicos que, como esquiador, se pueden vivir en Baqueira Beret. Desde hundirse hasta la cintura en algún ‘secret spot’ un día de nevada intensa hasta conducir en pista sobre el fresado de las pisanieves, a primera hora de la mañana. Pero también hay muchos pequeños placeres que hacen de la estación aranesa un lugar mágico. Tras un buen día de esquí, me gusta acabar la jornada en la cota 1.800 de Baqueira. Y en lugar de bajar hasta el núcleo de 1.500 esquiando o en el telecabina, lo hago en el telesilla del Bosque; relajando las piernas y contemplando el fondo del Valle, con el Aneto en el horizonte, mientras el sol se despide hasta el día siguiente. Disfrutando sin prisa del trayecto y de un paisaje que nunca me canso de admirar”.

Muchas veces damos por sabidas muchas cosas arrastrados por la comodidad de lo cotidiano, sin darle más vueltas. Y esquiar en Baqueira Beret no es una excepción. Incluso después de años viniendo a la Val d’Aran y esquiando en Baqueira Beret descubrimos algo nuevo, dando todo el valor al refrán “nunca te irás a dormir sin aprender algo nuevo”.



Y en este caso compartiendo el Espíritu de Baqueira a través de otros esquiadores tal vez descubramos algo nuevo o como mínimo se nos pongan los dientes largos con sus revelaciones, como es el caso de Carlos Alhambra, responsable de Salomon España, al explicar cómo es un día con sus clientes

“Me gusta acabar la jornada en la cota 1.800 de Baqueira y bajar por el telesilla del Bosque; relajando las piernas y contemplando el fondo del Valle”, apunta Curro Bultó

en Baqueira Beret, toda una serie de experiencias que a buen seguro más de uno tomará nota. “Recibimos a los clientes en el Ski Service de 1.500 con todo el material preparado, impecable. A partir de aquí les llevamos a hacer un ‘punta a punta’ desde Baqueira a Bonaigua, hasta La Peüllà. Paramos a tomar un café en el Refugi San Miguel y seguimos hasta Beret. En Blanhíblar disfrutamos de sus vistas con una copa de cava en la mano para acabar la mañana en el Moët Winter Lounge y comer en el restaurante Grill 5 Jotas disfrutando de su excelente carta. Vamos, un auténtico día de ‘ski food’, conviene Alhambra.

Nuria March, lista, comparte su experiencia pero se guarda sus secretos. Así y todo nos lanza un par de recomendaciones que pueden ser de lo más reveladoras a la hora de vivir una nueva experiencia en Baqueira Beret. “Yo lo primero que hago en cuanto abre la estación a las 9.30 horas, porque soy madrugadora, es ir al Dossau porque soy fan de esa pista y sobre todo paro en la cafetería a pie de pista en plena naturaleza, al aire libre. Otro plan maravilloso es subir al Baciver, ayudado ahora por los remontes.

Y hay otros secretos que me los guardo y ¡prefiero no compartir para que no se masifique! Hay muchos rincones en Baqueira Beret. Se trata de hacerlos tuyos”, nos anima Nuria, toda una especialista en la estación y que ha sabido transmitir parte de este Espíritu de Baqueira Beret que hemos compartido en este reportaje y a buen seguro vamos a poder sentir a lo largo de esta prometedora temporada.



ANOTHER BEST DAY





Adrià Millan, “A primera hora, directo a La Peülla”

TEXTO: SERGI MEJÍAS FOTOS: TXEMA TRULL / TXEMA TRULL - HELLY HANSEN

Dentro del elenco de esquiadores top de la Val d’Aran, Adrià Millan es un nombre propio. Perteneciente a una quinta de jóvenes valores del Valle como Aymar Navarro, Txema Trull, Marc Moga... ‘Adri’ prácticamente podría esquiarse en Baqueira Beret con los ojos cerrados. Pocos freeriders se conocen la estación con tanto detalle como él. A través de la nieve ha sabido conducir su carrera profesional hilvanando trazos de esquí con todo lo aprendido en sus estudios de audiovisuales cursados en Barcelona. Porque se gana la vida dando clases de esquí y

también trabajando en el negocio familiar de restauración. A partir de aquí invierte el tiempo y dinero restante en producir contenido audiovisual, eso sí, siempre de nieve.

Si en la última edición de la revista Baqueira Beret era el esquiador del Equipo Nacional de Esquí Alpino Álex Puente el protagonista de este reportaje, esta vez nos dejamos llevar por un consumado freerider para que nos descubra la estación. Aunque antes de entrar en materia, el propio Adrià quiere aprovechar el momento para apuntar que “me gusta explicar que el freeride es

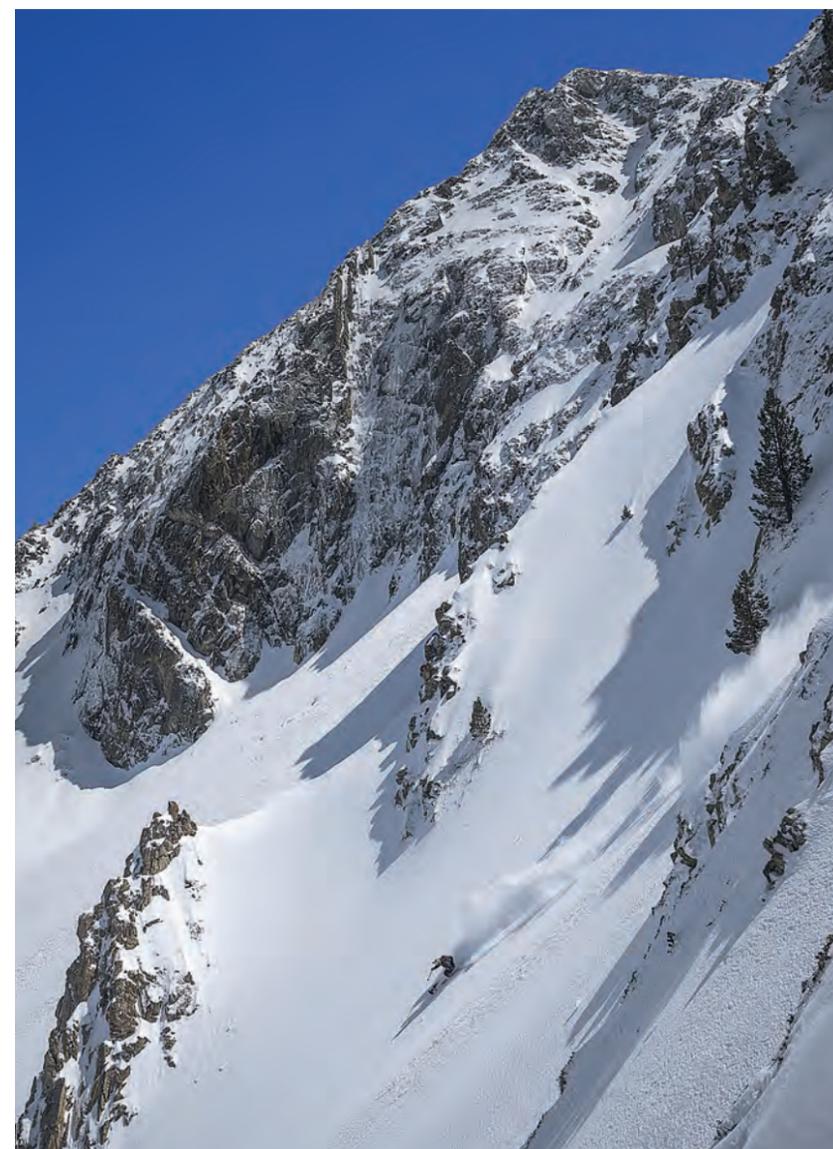
un concepto relativamente nuevo pero que realmente ha existido siempre y se le ha llamado el esquí fuera pista o entre pistas, porque yo lo considero freeride cuando esquías sobre nieve no tratada. Si haces una diagonal para pasar de una pista a otra por una zona sin pisar, como a veces tenemos la ocasión en Baqueira Beret, pues ya sería freeride”.

Como profesor de esquí, Millan sabe la dificultad que supone iniciarse en el freeride y destaca que “para empezar lo puedes hacer entre dos pistas verdes y después ya irte fuera del dominio esquiable de la estación”.



En este sentido apunta que en el inicio “se necesita un nivel bastante alto de esquí, que puedas bajar por todas las pistas de la estación, negras incluidas, y a partir de aquí ir haciendo una progresión adecuada en terrenos fáciles como en entre pistas que es donde la gente empieza y gana fluidez”.

Como el Espíritu Baqueira Beret, que se comparte, Millan también nos hace partícipes de sus escenarios preferidos para subir el nivel antes de iniciarse en el freeride: “Inicialmente puedes bajar por pistas negras de la estación como Luis Arias, con una pendiente que te obliga a esquiarse más expuesto, y la pista Manaud, en Baqueira dirección a Argulls. Estas dos pistas son buenas como paso previo al freeride”. Llegados a este punto



este freerider aranés también nos enseña a diferenciar la orientación de las pistas en Baqueira Beret y su conveniencia según la época del año y la hora del día. “Piensa que Luis Arias es cara norte y se conserva mejor la nieve mientras que Manaud es sur, más expuesta, y por eso a veces está cerrada, por seguridad”.

En su imaginario ideal de Baqueira Beret, este embajador de la firma Helly Hansen no da puntada sin hilo. Su experiencia como profesor y su conocimiento de las pistas nos va llevando por escenarios más exigentes. “El siguiente paso nos llevará a esquiarse por pistas no pisadas como son Tubo Nere o Pasarell. A medida que pasa la gente el terreno se vuelve irregular, con bañeras y obstáculos que no encuentras en una pista pisada y te obliga a progresar en tu esquí. Más allá llegaremos a los itinerarios que salen un poco de la estación pero acaban volviendo a ella, como es el Escornacrabes, una de mis preferidas, y Gerbé en La Peülla. Esta zona está muy bien porque el telesilla es muy rápido y corto, y en poco tiempo puedes hacer muchas bajadas. Y normalmente no hay mucha gente. Hay veces que cojo el coche desde Vielha a primera hora y voy directamente a La Peülla para aprovechar antes de que llegue la gente esquiando desde Baqueira”, desvela ‘Adri’.

Qué duda cabe que las pistas forman parte de ese Espíritu Baqueira. Y Adrià nos descubre parte del secreto de Escornacrabes y esa magia que rezuma. “Es curioso porque es una de las bajadas más emblemáticas.

Todo el que esquía en Baqueira y la baja se siente realizado porque es como 'hemos bajado la más difícil'. Es muy bonito de ver, incluso, como profesores acercan a clientes para que lo vean aunque después no la bajen". Para aquellos que no la conozcan, Millan comparte la belleza y atractivo de este itinerario: "Impresiona mucho porque es una canal un poco ancha pero con pendiente y dos rocas grandes a cada lado dando la sensación de estrechez. Una vez pasas esta parte se abre y haces una diagonal hacia el bosque, un paseo mucho más bonito y tranquilo para disfrutarlo".

A pesar de que uno ya esquíe en Baqueira Beret, una charla con un esquiador local siempre es reveladora, como con Adrià Millan. Si puede escaparse entre semana, a 'Adri' le gusta la zona del Mirador: "Me gusta mucho la zona de Baqueira con el Mirador como referencia. Desde el Cap de Baqueira tienes varias opciones y es muy entretenido con las caras norte más empinadas y con la nieve más fresca donde le puedes dar y apretar con el canto. O la misma pista Mirador, que es muy juguetona desde la zona central hasta los laterales buscando la forma de la montaña y cambiando de ritmo".

Llegado el fin de semana, Adrià tiene dos opciones. "Me voy a La Peüllà, por lo comentado

de la silla y porque la gente tarda en llegar. Además parece algo olvidada por el turista y tiene muchas posibilidades. También opto por el telesilla Jorge Jordana, porque absorbe mucha gente y te da muchas oportunidades de hacer muchas bajadas por la mencionada Luis Arias, Pasarells, Palas de Arias, Tubo Nere, Guineu o irte hacia Mirador".

A la hora de elegir un lugar donde parar a reponer fuerzas, Adrià lo tiene claro: tomarse un chocolate caliente en la terraza de Pàrrec de Blanhiblar "la mejor cafetería por las vistas y el entorno".



Si le pides que te recomiende alguna bajada en especial, 'Adri' no se lo piensa: "El itinerario Escornacrabes es un clásico de bajada obligada si tu nivel de esquí te lo permite. Aunque de pista recomendaría subir a la zona de Baciver para llegar a la cota más alta de la estación situada ahora

a 2.610 metros aunque solo sea para disfrutar de las vistas".

Al igual que el Espíritu Baqueira se comparte, el freeride también se comparte. Es el último apunte de Adrià, una petición velada después de descubrirnos 'su Baqueira Beret'. "Me gusta hablar del freeride como un deporte colectivo, de grupo. Evidentemente que cuando estás esquiando lo haces solo y dependes de ti mismo pero es muy importante ir acompañado. Porque si en una pista te pasa algo cualquier esquiador que pase por allí puede dar el aviso pero si te sucede fuera pista, vas solo y tienes un



percance. Y siempre con el material de seguridad de pala, ARVA y sonda, que además de llevarlo hay que saber utilizarlo", conviene este rider aranés especialista en audiovisuales que ha hecho de la nieve su profesión y nos ha compartido su visión de 'su casa' de esta emblemática estación.



WINDPROOF.
WATERPROOF.
BREATHABLE.

GUARANTEED
TO KEEP YOU DRY

GORE-TEX
PRODUCTS

GORE



SPYDER

Tendencias

La temporada llega cargada de novedades tanto en material duro como en equipamiento donde el protector de espalda va tomando cada vez mayor protagonismo.

TEXTO: ANNA AFFELTRANGER

FOTO: JAVI ALONSO

Esquí más fáciles de conducir, otros con mayores prestaciones, botas más cómodas con guiños como el regreso al cierre posterior y mayor concienciación de la seguridad son parte de los mimbres sobre los que se tejen las novedades en material de esta temporada. La feria ISPO de Múnich, la más importante en deportes a nivel europeo, celebrada puntualmente en febrero, sirvió como avance de todas las propuestas que ya están en las tiendas donde las prendas ocupan un lugar destacado en los escaparates.

La paulatina popularización del sistema por capas a la hora de vestirse para esquiar se ha traducido en una importante oferta de las marcas tanto en la primera capa, en el midlayer así como en la exterior. Las membranas técnicas como el Gore-Tex y el Polartec con otros tejidos técnicos como el Thinsulate rivalizan para ofrecer las mejores prestaciones en las prendas que equipan, con la pluma como alternativa en la capa intermedia, la que proporciona calor.

Los guantes también son protagonistas, los encargados de aislar y proteger las manos de las inclemencias meteorológicas pero sin sacrificar tacto. En este escenario las gafas son imprescindibles con las de tipo máscara como referencia. La posibilidad de poder intercambiar la lente para adaptarlas a las condiciones de luminosidad o incluso de albergar debajo



unas lentes graduadas son parte de su valor añadido.

Dentro de todas estas tendencias, los protectores de espalda van ganando espacio. Cada vez son más los esquiadores que utilizan este elemento de seguridad. Si en el tema de los cascos está totalmente asumido y encontramos gente que lo renueva suponiendo ya la tercera vez, cada vez son más los esquiadores que apuestan por una tortuga o protector de espalda, equipamiento derivado del mundo del motociclismo y también muy recomendable en la nieve.

Rossignol Esquí React 8

WWW.MPLUSSTORE.ES



El espíritu de la competición se traslada a la pista de esquí gracias a la nueva gama de esquí Rossignol, los REACT. Decorado en amarillo, está totalmente pensado para esquiadores de nivel avanzado que buscan velocidad en pista gracias al COMPACT RACE y la nueva tecnología Flex Tip que proporciona potencia instantánea.

Black Diamond Guantes Pro Series

WWW.MPLUSSTORE.ES



Si algo es importante durante las jornadas en la nieve es mantener el calor en las manos y es imprescindible contar con unos guantes de la mejor calidad con los mejores materiales. Black Diamond es la marca líder y ha creado unos guantes de alta gama para soportar un uso diario en condiciones climáticas extremas.

Rossignol Chaqueta Surfusion JKT

WWW.MPLUSSTORE.ES



Rossignol alcanza un nuevo nivel de diseño con la chaqueta de plumas Surfusion. Su innovadora y vanguardista construcción COVERSHIELD® está inspirada en la protección de los caparzones de los animales. Las costuras del tejido quedan protegidas gracias a la superposición de capas, dando lugar a una impermeabilización perfecta.

Dynastar Esquí Speed Zone 4X4 82

WWW.MPLUSSTORE.ES



Con una base de 82 mm, este esquí All-Mountain de la marca Dynastar ha sido diseñado para esquiadores que buscan exprimir al máximo la estación y realizar incursiones improvisadas en la nieve polvo cercana a pistas. La ausencia de inserción de titanio añade mayor flexibilidad y ligereza en comparación con otros esquís.

Lange Botas RS 130

WWW.MPLUSSTORE.ES



Lange, marca de referencia en esquí de competición, renueva su imagen con las nuevas botas RS 130, que son el resultado de un profundo estudio de la mecánica del pie, la horma y el comportamiento de la bota. Incorporan la construcción Dual Core, desarrollada en competición, que aporta una energía y un control del flex increíbles.

Briko Máscara Kaba 8.9

WWW.MPLUSSTORE.ES



La máscara Kaba 8.9 de Briko no lleva montura, lo que garantiza un alto rendimiento gracias a la lente esférica que permite un amplio campo de visión que alcanza las 8,9 pulgadas. El sistema de parachoques protege de los impactos frontales y el sistema Flexa hace que el marco sea suave y flexible, optimizando el ajuste de las gafas.

Protest Chaqueta Mount 19

WWW.MPLUSSTORE.ES



La chaqueta Mount 19 de Protest es perfecta para esquiadores y snowboarders. Como parte de la gama PVRE de la marca, cuenta con los detalles más técnicos: una resistencia al agua de 20k, interior de softshell para conseguir una gran protección térmica, cremalleras termoselladas y de ventilación para los días más calurosos.

Briko Casco Storm

WWW.MPLUSSTORE.ES



El nuevo casco Storm de Briko se caracteriza por sus 16 agujeros y una ventilación activa con 3 corchetes para ofrecer la máxima flexibilidad de uso. Los agujeros se pueden cerrar totalmente, o mantener abiertos o medio abiertos, dependiendo de las necesidades y de las condiciones climáticas. Un referente en seguridad y ligereza.



vielha

Carrer Major, 2. Vielha

ruda

Urb. Vall de Ruda, Local 4.
Baqueira Beret

jaca

Calle Mayor 21 Bajos. Jaca

donostia

Paseo Colón 60. Donostia

Mountain shop + Rental

www.mplusstore.es



Gravity Jacket & Pants
Areskutan 



Haglöfs Kurbits Parka Men

WWW.MPLUSSTORE.ES



La parka Nengal 3L PROOF de Haglöfs te aporta todo lo que necesitas para disfrutar de días épicos de nieve polvo. Fabricada con tejido PROOF™ de alto rendimiento con una excelente transpirabilidad y la mejor protección, es sostenible y cuenta con un tejido hecho de poliamida reciclada. Con RECCO® integrado para mayor seguridad.

Spyder Chaqueta Orbiter

WWW.MPLUSSTORE.ES



El modelo Orbiter de Spyder está diseñado con el tejido impermeable y transpirable GORE-TEX® elástico en dos direcciones. Gracias al material aislante PrimaLoft® Silver ECO 80 g, podrás esquiar con total comodidad durante todo el día. Su exclusivo diseño incorpora varios bloques de color que ofrecen una imagen elegante y atractiva.



Fototur Tu servicio de fotografía en el Valle

FOTOTUR.NET 973 644 001 / 629 437 515

A tu servicio en las pistas de Baqueira Beret desde 1967. Realizamos reportajes fotográficos de actividades deportivas, convenciones, eventos, etc. Disponemos de un amplio archivo de fotos de la Val d'Aran que podemos ampliar a la medida que desees. Pídenos presupuesto.



Goldbergh Hilda Jacket

WWW.MPLUSSTORE.ES



La chaqueta de esquí Hilda de Goldbergh es la apuesta más chic de la marca para este invierno. Su diseño entallado y sofisticado combina a la perfección con el cinturón elástico en color dorado que enmarca la cintura. La capucha extraíble está disponible con pelo sintético o natural.

Ontake by Tsunami Sustainable Collection for women

TSUNAMISKIWEAR.COM



Colección sostenible. La nueva colección Ontake está basada en principios sostenibles y con materiales textiles de origen reciclado aportando visión, valores y un diseño juvenil para free riders con un esfuerzo por reducir el impacto ambiental.

Ontake by Tsunami Sustainable Collection for men

TSUNAMISKIWEAR.COM



Colección sostenible. La nueva colección Ontake está fabricada con el 90% de textiles de origen reciclado, membrana impermeable y transpirable 20K/20K y aislamiento térmico con la premiada Clo Univa Eco Vivo® de altísimo poder calórico y transpirable. Especialmente diseñada para free riders, con diseño asimétrico y patrón holgado.

Tsunami Anorak hombre Olympic

TSUNAMISKIWEAR.COM



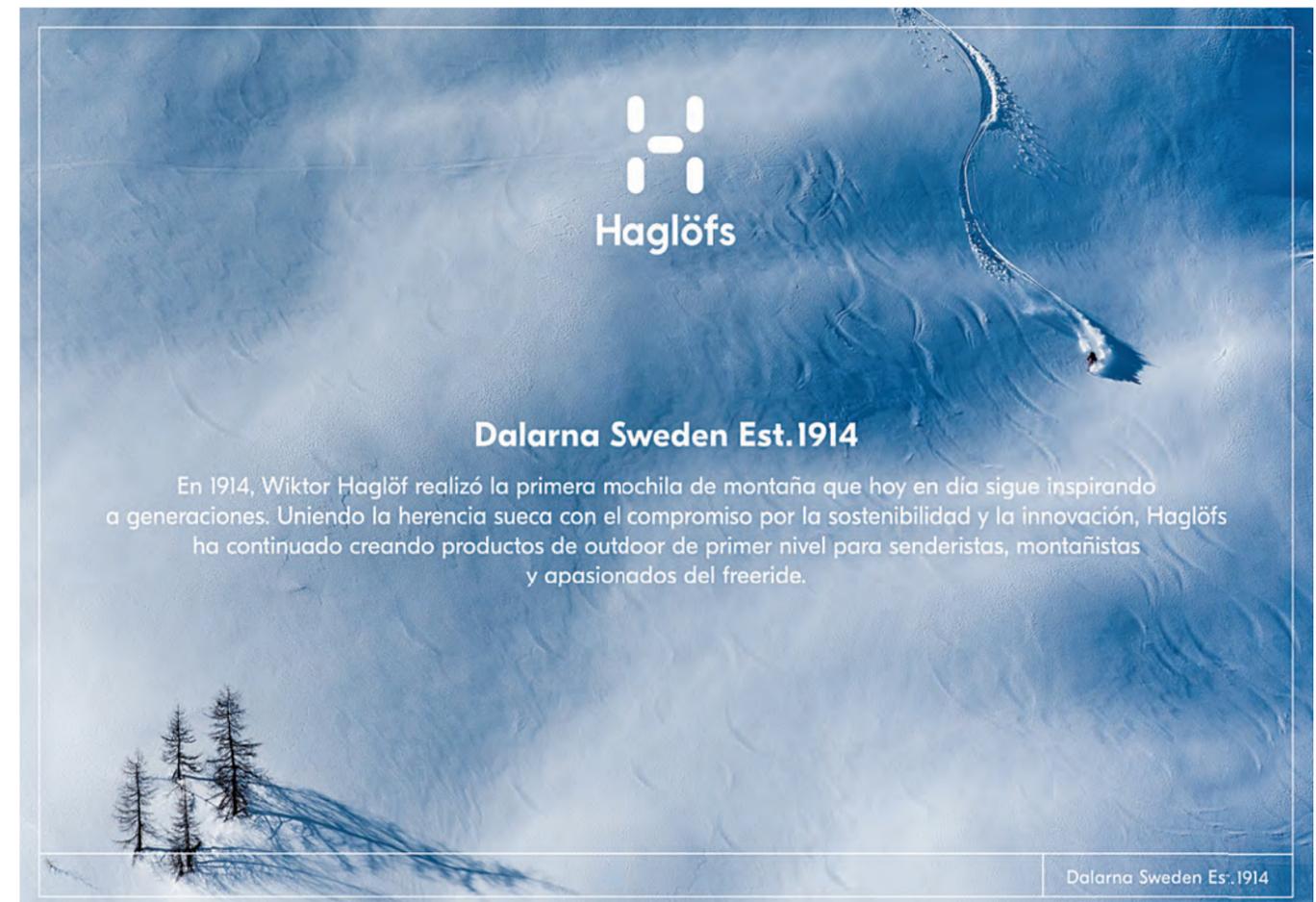
Puro y con estilo. Anorak de esquí para hombre de diseño limpio y asimétrico. Fabricado con la prestigiosa membrana Dermizax® 20K/18K. Aislante térmico de diferentes gramajes y bodymapping según la zona del cuerpo: 80gr. en el cuerpo y 60gr. en los brazos.



LIVE.
SKI.
REPEAT.

BD Athlete Mary McIntyre | Rishiri, Japan 🇯🇵 Andy Earl

 **Black Diamond®**




Haglöfs

Dalarna Sweden Est. 1914

En 1914, Wiktor Haglöf realizó la primera mochila de montaña que hoy en día sigue inspirando a generaciones. Uniendo la herencia sueca con el compromiso por la sostenibilidad y la innovación, Haglöfs ha continuado creando productos de outdoor de primer nivel para senderistas, montañistas y apasionados del freeride.

Dalarna Sweden Est. 1914

Javier Hernández Arreglos de peletería

ARREGLOSDEPELETERIA.COM

BARCELONA 931 425 935 / MADRID 911 599 723

Aproveche el abrigo de piel que tiene guardado en el armario. Si ya no lo usa porque le pesa o le ha quedado anticuado, nosotros le ofrecemos diferentes opciones para reformarlo. Podemos quitarle peso, rasarlo, despinzarlo, convertirlo en una prenda reversible o transformarlo en una manta. Visite nuestra web para ver los diferentes procesos que utilizamos para actualizar las prendas y darles una segunda vida. En nuestro taller podrá probarse diferentes modelos y ver cómo le quedaría su prenda ya reformada. Somos peleteros de segunda generación, especialistas en transformaciones desde 1959. Llámenos para concertar cita y pídanos presupuesto sin compromiso. Estamos en Barcelona, Valencia y Madrid.



Helly Hansen Alpha Lifaloft

HELLYHANSEN.COM



La Alpha LIFALOFT™ Jacket lidera la colección de esquí de Helly Hansen gracias a un diseño elegante, al tejido de alto rendimiento y elástico por los 4 lados, y a la calidez de un plumón, pero sin el volumen ni el peso de éste.

P.26

American Pistachos Snack ideal para la nieve

AMERICANPISTACHIOS.ES



La altitud afecta a nuestro organismo. A partir de los 2500 m notamos los primeros síntomas de la disminución del oxígeno en sangre; y, en la montaña, la actividad física requiere más esfuerzo y gasto energético que a nivel del mar. El consumo de pistachos americanos tras la práctica de deportes de nieve nos proporciona la energía y los nutrientes que nuestro cuerpo necesita.



600 PARES DE ESQUÍ / 10 MARCAS

150 MODELOS DE BOTAS

CUSTOMIZACIÓN BOTAS / BOTINES / PLANTILLAS

400 TABLAS SNOW



ESQUÍ | SNOWBOARD C/ Mallorca, 316 BARCELONA Tel. 934 579 714

ESQUÍ | TREKKING C/ Aribau, 35 BARCELONA Tel 934 531 822

WWW.IGLUSHOP.ES



CÓMPRATE UNA JOYA EN ARTIES

vistaMontarto

(+34) 696 188 399

www.tucasaenarties.com

Spyder Colección mujer

WWW.MPLUSSTORE.ES



La colección de mujer de la marca de esquí Spyder cuenta con un estilo muy inspirado en la competición con aspectos muy técnicos, como la membrana GORE-TEX® y el aislamiento PrimaLoft® Silver ECO para conseguir la mejor protección. Calidad sin límites de la mano de Spyder para disfrutar de la nieve.

Lange Botas RX 90 W

WWW.MPLUSSTORE.ES



Estas botas premium de Lange han sido especialmente diseñadas para mujeres que buscan altas prestaciones sin renunciar al confort. La nueva RX 90 W, cuenta con la prestigiosa tecnología Dual Core que garantiza una respuesta y control de la flexión incomparables.

Turini / Equipa tu vehículo para el invierno

WWW.TURINI.COM @NEUMATICOS_TURINI



Con más de 40 años de experiencia y como expertos en productos de invierno, TURINI te ofrece una amplia gama de neumáticos "winter", todo tipo de cadenas de nieve y accesorios porta-equipajes, así como las prestaciones necesarias para garantizarte una conducción 100% segura y comfortable. C. Calvet 73-75 (Bcn).

Eassun Casco Powder

WWW.EASSUN.COM



El casco Powder de Eassun, es el elegido por el rider Aranes Marc Moga. Es un casco extremadamente ligero, que en su proceso de fabricación se ha dotado de doble resistencia en la zona de impacto. Fabricado en EPS y Policarbonato, con tejidos interiores antibacterias, muy suaves al tacto. Combina perfectamente con la máscara magnetic con lente adicional amarilla.

Ajuntament de Naut Aran



Balmes, 2 25598 Salardú / Horario oficinas de 08:30 a 14:30 h. / Tel. 973 644 030
www.nautaran.org / e-mail: info@nautaran.org

LA MONTAÑA TE DA LA NIEVE, NOSOTROS EL CONFORT



ALQUILER DE
APARTAMENTOS



VENTA DE
INMUEBLES

TOTI ARAN

973 64 47 87 - 608 509 001 / info@toti Aran.com
www.inmobiliariatotiaran.com
www.totiaranalquilerbaqueira.com

Caves Mestres Mestres Visol

MESTRES.ES

La Cava Mestres es una bodega familiar con más de 29 generaciones que siempre ha sabido mantener, innovar e incrementar la calidad de sus vinos. MESTRES significa utilizar viñedos de más de 50 años, hacer una crianza del vino en barrica, utilizar tapón de corcho en la segunda fermentación y hacer crianzas muy largas en botella antes del degüelle manual. El emblemático Mestres VISOL fue el primer Brut Nature de España en 1945. Vendimia manual en viñedos de más de 60 años. Crianza vino de 6 meses en barrica. Crianza en botella en rima manual con tapón de corcho durante más de 60 meses. Degüelle manual de cada botella.



Dynastar Esquí Legend 106

WWW.MPLUSSTORE.ES



Es el esquí más ancho de la serie LEGEND de Dynastar, diseñado para los más aventureros y apasionados del freeride. Su geometría ofrece flotabilidad al instante y unas sorprendentes prestaciones en nieves más compactas. La tecnología Powerdrive, con un núcleo de madera Paulonia reforzado con Titanal, aporta estabilidad, amortiguación y fluidez en cualquier situación.

Tsunami Anorak mujer Slalom

TSUNAMISKIWEAR.COM



Activa y dinámica. La chaqueta de esquí para mujer Slalom aporta moda a las pista de esquí. Fabricada con tejido de satén, membrana impermeable y acolchada con plumón que garantiza una óptima calidez, además de un aspecto femenino gracias al patrón entallado que realza la figura.

Hotel Spa Acevi Val d'Aran

El mejor spa del valle

973 64 32 33

valdaran@acevihotels.com



Av/ Batlle Callbetó i Barra 20. Vielha.

NUKU

Todo un lujo



La actualización del Montarto prepara para el futuro a este emblemático hotel situado a pie de pistas de Baqueira Beret, una referencia de alojamiento Premium en la estación.

P.32

TEXTO: JULIO GRELA

FOTOS: BAQUEIRA BERET

BAQUEIRA BERET

NÚMERO 54

DE INTERÉS

“Con la actualización, ahora la cama y el baño de las habitaciones actualizadas están al mismo nivel. Son habitaciones más luminosas, con camas de dos metros y televisión de 43 pulgadas”

Confort a todo tren, servicio excepcional, cuidado en el detalle, atención al cliente exquisita... Todo esto y mucho más forma parte del ADN de los hoteles de lujo a pie de pista de Baqueira Beret. De todos ellos el Hotel Montarto es el decano y la referencia obligada en el Núcleo 1.500. Con más de 40 años de historia, el Montarto se ha ido actualizando para responder a las necesidades de los clientes. Si hace unos años se arregló la planta noble, la recepción, la zona de restauración y el spa dando un salto de calidad inusitado, ahora llega el turno de las habitaciones.

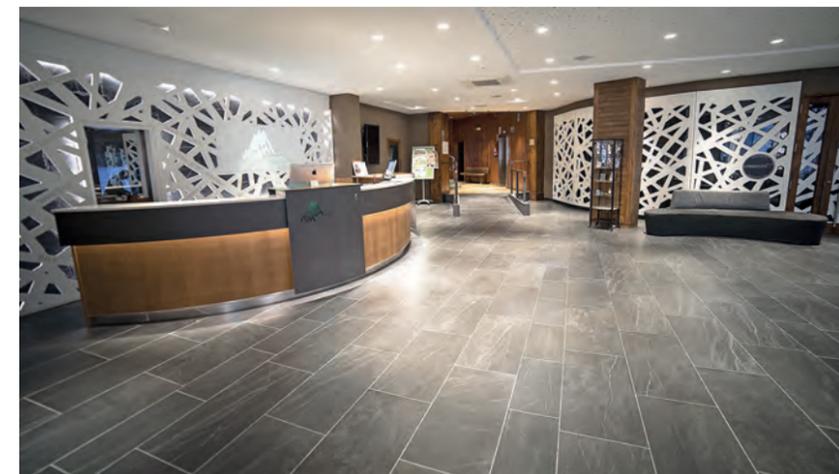
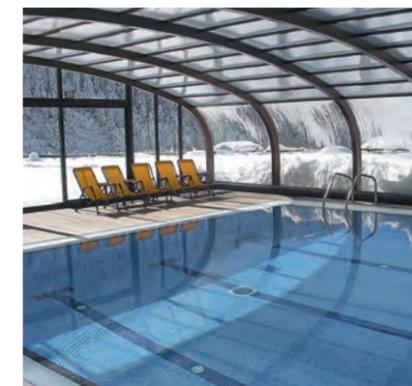
En su día, allá por aquel 1973 cuando se inauguró con el impulso que supuso para la estación disponer de alojamiento a pie de pistas, resultó innovador y rompedor por el conocido diseño de las habitaciones a dos niveles. Y aquí radica parte del reto que ha supuesto la actualización de las habitaciones. Ahora la cama y el baño de las renovadas están al mismo nivel. Son estancias más luminosas, con camas de dos metros, televisión de 43 pulgadas y una cuidada decoración.

Con todo el trabajo que se está realizando no solo se ha puesto al día al Hotel Montarto sino que se le ha preparado para el futuro. Se trata de un proyecto a tres años y ya se ha iniciado esta misma temporada. De hecho se ha optado por actualizar un tercio del hotel cada año para poder seguir abriendo en verano.

Baqueira Beret quiere que el renovado Montarto sea un hotel para todo el mundo. La puesta al día también ha traído consigo la llegada de un par de suites en la cuarta planta donde de dos habitaciones se ha hecho una suite. Este escenario permite al Montarto ponerse a la altura del mejor

hotel de cinco estrellas de Baqueira. Y cuando acabe la renovación contará con seis suites pues se habilitan a razón de dos por año. Así el abanico de posibilidades se dispara y quien quiera una habitación de lujo, la tendrá.

La actualización de las habitaciones del Montarto es la guinda para el hotel de referencia en el Núcleo 1.500, en el ‘Down Town’ del pie de pistas de Baqueira Beret. Porque ya en 2015 la oferta gastronómica del hotel se multiplicó ganando mucho atractivo con la inauguración del Wine Bar by Viña Pomal y Drinkery, que venían a sumarse al Piano Bar y al Restaurante Perdiu Blanca. El Piano Bar es el punto de encuentro por antonomasia para tomar un refrigerio después de esquiar y compartir las experiencias de



P.33

“La puesta al día también ha traído consigo la llegada de un par de suites en la cuarta planta donde de dos habitaciones se ha hecho una suite”

la jornada. El Wine Bar by Viña Pomal destaca por su oferta gastronómica con una variada carta de platos y tapas además de una completa selección de vinos mientras que en el Drinkery podremos rematar el día tomando una copa en su animado ambiente musical y seguir algún evento deportivo a través de sus dos grandes pantallas.

Como buen hotel de lujo que se precie, el Montarto también dispone de su Centro Spa Wellness donde relajarse en el circuito termal o hacerse un masaje o alguno de sus interesantes tratamientos. Además, el hotel cuenta con un gimnasio equipado con modernos aparatos de fitness y de una piscina climatizada.

Donde un hotel marca el punto y aparte es en sus servicios. Y en el caso del Montarto es un valor añadido. Dentro del mismo hotel disponen de una tienda de alquiler de material del Ski Service de Baqueira

Beret para proveerse de esquís, botas y lo que haga falta con la garantía de la estación. Otro detalle es que los clientes del hotel pueden cargar a su habitación cualquier consumición realizada en las cafeterías y restaurantes de la estación de manera que pueden ir a esquiar sin dinero. Y si se alojan cuatro o más días en régimen de media pensión o pensión completa se ofrece al cliente un ticket para comer en uno de los autoservicios de Baqueira Beret.

Con todo, puede que el Montarto sea un hotel de cuatro estrellas pero va más allá de esta categoría y es la referencia obligada al brindar el nivel adecuado al cliente de Baqueira Beret.



SI ESTA ES LA NIEVE



ESTE ES EL HOTEL

El hotel de los 167 km. de pistas. El hotel que llega hasta los 2600 metros.
El hotel con la mejor nieve del Pirineo. El hotel con Ski Service.
El hotel con FunPark y SnowPark. Tu hotel en la estación: Montarto.
el hotel de Baqueira Beret.

Tel. 973 63 90 01 | montarto@baqueira.es | www.montarto.com

Montarto *****
EL HOTEL DE BAQUEIRA / BERET



Sueñan con algún día llegar a competir en la Copa del Mundo. El primer paso de estos jóvenes de entre 13 y 16 años es el programa Tecnificación Infantil Val d'Aran, que les ayuda a impulsar sus carreras deportivas en los deportes de invierno.

Jóvenes promesas

P.36

TEXTO: SERGI MEJÍAS

FOTOS: JAVI MONTES

Muchos jóvenes sueñan con emular las gestas de sus grandes ídolos, como el ya retirado Marcel Hirscher o Ted Ligety o el español Juan del Campo, que hizo historia en Schladming la temporada pasada al finalizar en la posición 24 en el eslalon de Copa del Mundo. La última vez que un esquiador se clasificó para una segunda manga en un eslalon de Copa del Mundo fue Luis Fernández Ochoa hace 33 años. Y parte de estos jóvenes soñadores son chicos como los que se preparan en el Grupo de Tecnificación Infantil Val d'Aran, una iniciativa donde jóvenes de 13 a 16 años pueden compaginar sus estudios con el entrenamiento de esquí alpino de alta competición. Son chicos que siempre sueñan en blanco, en nieve, en esquiar, en llegar algún día a competir en la Copa del Mundo, como hace Juan del Campo, formado de pequeño en el CEVA (Club d'Esquí Val d'Aran).

Todos ellos luchan por hacer su sueño realidad en este proyecto creado e impulsado por los clubs de esquí de la Val d'Aran y liderado por el Conselh Generau d'Aran. La iniciativa va dirigida a esquiadores de las categorías



U14 y U16 (entre 13 y 16 años), chicos y chicas que ya entrenan los fines de semana con algún club del Valle en Baqueira Beret y quieren ir más allá en su preparación con tres días más de esquí a la semana y dos de físico.

La vida para estos chicos no es fácil. Durante el curso van a clase cada día a las 8.00 al IES d'Aran en Vielha. Aunque hay días que suben a pistas a entrenar, unos a las 11.00 a la hora del recreo, otros a las 8.00 horas, dependiendo del día. Después de entrenar llega la hora de comer y por la tarde vuelta a los estudios pues tienen repaso para recuperar las clases perdidas. La exigencia es muy alta.

Alguien puede caer en el equívoco de que se lo pasan bomba esquiando... Pero aquí no se acaba el esfuerzo porque como deportistas de élite también tienen que trabajar el físico y en este sentido invierten dos días a la semana. La otra cara de la moneda es la posibilidad de poder entrenar entre semana, sin distracciones, en unas instalaciones de bandera como el Stadium Fernández Ochoa de Baqueira Beret y sin gente en los remontes para volver a subir lo más rápido posible. Con este programa los chicos dan un salto de calidad notable.

P.37

“El Grupo de Tecnificación Infantil Val d’Aran es el primer paso para que estos jóvenes puedan acceder a uno de los tres Centros de Tecnificación que hay en España”

Con un calendario tan intenso, los chicos y chicas del Grupo Tecnificación Infantil Val d’Aran tienen que renunciar a otras cosas que pueden hacer chavales de su edad, como jugar a la consola. Es el peaje a pagar por hacer un sueño realidad. Los 18 chicos del Grupo viven por y para la nieve. Porque saben que además de aprobar en el colegio deben evolucionar en la pista y ganarse el paso al siguiente curso. Además más de uno no es del Valle y entre semana tiene que vivir lejos del núcleo familiar con todo lo que conlleva. Se trata de chicos que han llegado de los diferentes clubs del Valle como el CEVA, CAEI, Copos Ski Club, Ainhoa Ibarra Skiclub, MAC y Emotion.

En este proyecto los clubs del Valle y el Conselh van de la mano porque si son los clubs los que aportan los entrenadores y parte de la logística, el apoyo del Conselh General de la Val d’Aran y la implicación del IES d’Aran, es vital para que todos estos chicos sigan soñando en emular a esquiadores como Hirscher, o Ted Ligety. De hecho el Grupo de Tecnificación Infantil Val d’Aran es el primer paso para que estos jóvenes acaben en la categoría U16 (16 años) y puedan acceder a uno de los tres Centros de Tecnificación que hay en España (Val d’Aran, Jaca y Sierra Nevada). El siguiente paso sería llegar al Equipo Nacional y hacer el sueño realidad de muchos esquiadores.



TOGETHER
THERE



Tras las bambalinas

Copa del Mundo SBX FIS



Baqueira Beret albergó por segunda vez una prueba de la Copa del Mundo de Snowboard Cross, todo un reto que requirió un esfuerzo titánico de la estación y que muchas veces no se ve.

TEXTO: ANNA AFFELTRANGER FOTOS: FOTOTUR / JAVI MONTES

P.40

P.41



Baqueira Beret acogió su segunda Copa del Mundo de Snowboard Cross FIS el pasado mes de marzo de 2019. No era la primera, porque la estación aranesa ya lo hizo en 2016 y supuso todo un reto tanto a nivel organizativo, como deportivo y logístico. La élite del snowboard volvía a Baqueira Beret con los riders españoles de la RFEDI, Regino Hernández, bronce olímpico en Pionchang 2018 y Lucas Eguibar, plata en los Mundiales de Sierra Nevada'17 como las máximas referencias a nivel nacional.

El éxito cosechado en la cita de 2016 animó a los responsables de Baqueira Beret a organizar esta nueva prueba en la pista Blanhiblar como escenario. Y la competición disputada el 1 y 2 de marzo fue un éxito. Pero detrás de este triunfo se escondía un esfuerzo monumental por parte de la estación organizadora para que todo fuera sobre ruedas, mejor dicho sobre snowboard. La pista utilizada se bautizó con el nombre de 'Boardercross', en la misma zona donde durante la temporada se puede practicar esta modalidad en un trazado especial para un nivel más turístico. La pista tiene un desnivel de 150 metros y una longitud aproximada de 1 km. Ya desde la salida

los riders deben sortear en línea recta dubbies y saltos, y es la zona donde los deportistas van más juntos. A partir de ahí el trazado alterna peraltes con cambios de dirección y saltos en los que se vuela decenas de metros y una recta final a vista del público en la que los saltos y los dubbies dan el clímax de emoción definitivo a un evento único.

El trabajo en pistas empieza un mes antes con el acopio de nieve que solicita la FIS para este tipo de pruebas, tarea en la que se involucraron dos máquinas pisanieves durante 20 días. Este aspecto tenía que estar listo cuando llegaran los especialistas de la FIS para perfilar la pista, dos maquinistas liderados por el norteamericano Nick Roma. Porque toda la construcción corre a cargo de la estación menos el diseño y los citados maquinistas especialistas de la FIS para esculpir el perfil final.

La complejidad de la pista lo marca la FIS ya que la propia normativa indica el desnivel y la ubicación, detalles importantes para diseñar los peraltes, los saltos, la orientación hacia el sol para controlar la degradación de la nieve. En este caso la pista Boardercross tenía dos peraltes con curvas a derechas donde tocaba

“Son mil y un detalles que no se ven como situar las 20 cámaras de televisión, las torretas de iluminación, el cableado, que va enterrado...”

el sol desde primera hora y la nieve se transformaba rápidamente. Así y todo la estación contó con nieve más que suficiente gracias a la acumulación por las nevadas en esa zona además de la producción de nieve.

“A la hora de construir la pista primero se realiza el acopio de nieve, después las máquinas la reparten, se diseña, se trabaja de abajo a arriba y lo último es la salida porque es lo más técnico y complicado. Son 80 metros lineales, a nivel para que los corredores salgan con las mismas condiciones. A tal efecto se utilizan unos palos de bambú, una cuerda y niveles para conseguir un trabajo perfecto. Se tarda una semana solo en hacer la salida”, recuerda Quique Quintero, Jefe de Stadium y Snowpark de Baqueira Beret y Jefe de Pista para la Copa del Mundo.

¿Por qué Blanhiblar y no otra zona de Baqueira Beret? Porque es un sitio estratégico en este sentido. Tiene buen acceso, parking, buena visualización, espacio para la tele, prensa y el village. Además se podía disfrutar de esta prueba de la Copa del Mundo sin afectar a los esquiadores fuera de este punto de la estación.

Son mil y un detalles que no se ven, que se suceden a un ritmo frenético durante los días de competición. Los responsables tienen que controlar el estado de la pista en cada bajada y al 100% porque se puede degradar en el paso de un corredor, por la temperatura... Así se entiende la necesidad de 120 personas dedicadas solo al cuidado de la pista entre derrapadores, saladores, responsables de pintura, aspecto donde jugaron un papel muy importante los clubs y los voluntarios.

Tras las bambalinas se mueve una cantidad de personal ingeniero, como los responsables de pintura

que se encargan de ir haciendo bajadas durante toda la carrera para marcar la pista para que los corredores tengan referencias visuales durante el descenso. O los derrapadores para alisar la pista cuando lo mandan de la FIS, que nos es tarea fácil con peraltes de seis metros.



Son mil y un detalles, como las redes de protección, tan vistosas como imprescindibles para su seguridad también cuentan. Conforme se construye la pista se van colocando. Primero las que forman el perímetro del circuito: unos 2.500 metros de red. Y después la red de dentro del circuito, de 2,55 metros de alto, que se coloca en saltos y peraltes. Y lo último la publicidad, que se coloca con unas distancias definidas. La publicidad no se puede enganchar a las redes con bridas de plástico y se hace con cuerda o velcro. Porque si se cae un corredor se puede cortar con la brida. De la colocación de la publicidad se encargan otras 15 personas durante cuatro o cinco días.



Una vez acabada la pista miembros de Jury y corredores proceden a su inspección valorando la seguridad y el diseño, entre otros aspectos. Una vez validados la prueban dos corredores y al día siguiente, si todo está OK, ya se puede abrir para entrenamientos. El tercer día es para las mangas clasificatorias y el cuarto son finales. En suma se necesitan 100 personas en la pista cada día disponibles desde que empiezan.

“En Baqueira Beret intentamos superarnos y trabajamos mucho en equipo. Todos los departamentos se implican en Copa del Mundo desde máquinas, hostelería, pistas... Además, junto a Marketing como responsables de la oficina de carrera, patrocinadores, prensa y TV, y Viajes Baqueira Beret para el alojamiento de riders, prensa y personalidades, asistimos previamente a una reunión en Stelvio, Italia, donde la FIS informa de la novedades, como la del año pasado que se redujo la altura de los peraltes y los saltos después de los accidentes de los últimos JJ.OO de Invierno”, explica Quintero.

Otro tema es la televisión: se necesita luz y de ahí la presencia de grupos electrógenos para iluminar y los focos. Son 20 cámaras y a veces hay que mover alguna torreta

de luz porque no ilumina como se había pensado. Tampoco se ve el cableado y al ir enterrado es lo que da más trabajo. Cables de fibra, para el cronometraje, para la prensa, para la televisión. ¿Seguimos? El espacio para las pruebas antidoping si se llegan a realizar, el servicio médico con un doctor en la salida, otro en la pista y un tercero a la llegada... Todo esto y mucho más hace falta para poder disputar una prueba de Copa del Mundo FIS de Snowboard Cross. Por no hablar del resto de aspectos logísticos, de alojamiento... Pero esta ya es otra historia. Y lo más importante, tal vez, tuvimos suerte con el tiempo.

En cuanto a lo deportivo, más de 90 riders de todo el mundo participaron en esta cita de la Copa del Mundo de Snowboard Cross. Lucas Eguibar protagonizó una espectacular manga en octavos de final pero en cuartos se cayó cuando estaba realizando una magnífica actuación, quedándose fuera de la final. Por su parte, Regino Hernández no logró pasar de octavos de final acabando en la posición 26. El austriaco Alessandro Haemmerle se hizo con la victoria en hombres y la checa Eva Samkova en mujeres.

La presidenta del Consejo Superior de Deportes (CSD) y ex esquiadora de Copa del Mundo María José Rienda destacó la importancia de esta cita al apuntar que “solo hay cinco pruebas a nivel mundial y una se celebra en nuestro país, lo que pone a España como referente mundial en los deportes de invierno. Esta competición sirve para dar a conocer y difundir nuestro compromiso con el deporte, haciéndolo crecer. Gracias pues a la labor de las estaciones, porque su trabajo repercute al final en esas personas que quieren hacer deporte”.

Mención aparte merece el patrocinio de Catalana Occidente, Movistar y Conselh Generau d'Aran, Ayuntamiento de Naut Aran, Diputació de Lleida y Ara Lleida, Esport Cat, claves en esta prueba de la Copa del Mundo de Snowboard Cross FIS, así como el apoyo de las instituciones que se volcaron en esta cita tan importante así como los clubs locales y la institución Volentaris d'Aran.

13.º Trofeo de Esquí Fundación Jesús Serra

BAQUEIRA BERET - 2020
del 6 al 8 de marzo

¡Participa y gana fantásticos premios!

Infórmate e insíbete en: www.esquifjs.com



BAQUEIRA/BERET

SÖLÖNEUE

PALACIO VILLAPANÉS SEVILLA



salomon

Una iniciativa de

Fundación Jesús Serra
Catalana Occidente

Audi Q5 y Q7 híbridos enchufables

Eficientes por naturaleza



Los dos nuevos SUV híbridos enchufables de Audi en los segmentos superiores, el Q5 55 TFSle quattro y el Q7 60 TFSle quattro, demuestran que unas prestaciones deportivas, un gran confort de marcha y la capacidad de avanzar sobre cualquier superficie son compatibles con una eficiencia energética sobresaliente.

TEXTO Y FOTOS: AUDI

P.46

P.47

El motor eléctrico, que proporciona su par máximo instantáneamente desde parado, combinado con la tracción quattro, resulta especialmente conveniente para un SUV que debe poder superar rampas pronunciadas con superficies deslizantes. En la imagen, el nuevo Q5 TFSIe.



La estrategia de Audi contempla que, en 2030, el 40% de los modelos vendidos por la marca será electrificado. Dentro de ese objetivo, los vehículos híbridos enchufables (PHEV) constituyen una de las alternativas más interesantes. En el segmento de los SUV, los máximos exponentes son ahora el Q5 y el Q7 dotados de esta tecnología, un convincente ejemplo de cómo combinar lujo, confort y prestaciones con eficiencia.

Audi Q5 y Q7: SUV con “enchufe”

La amplia y atractiva carrocería SUV del Audi Q5 55 TFSIe quattro está dotada con un sistema de propulsión híbrido enchufable que ofrece una potencia máxima de 270 kW (367 CV). La cifra resulta más impresionante cuando se acompaña de la de consumo: entre 2,7 y 2,1 l/100 km en el ciclo de homologación WLTP. Una de las claves para lograr estos datos es su batería de 14,1 kWh de capacidad, con la que el Q5 híbrido enchufable supera los 40 km de autonomía en modo eléctrico. Es decir, al salir de casa con la batería cargada, la mayoría de los trayectos cotidianos por ciudad se podrán realizar sin consumir gasolina.

En carretera, el sistema híbrido, con su motor eléctrico y su batería, no constituye un lastre para el motor de gasolina, todo lo contrario.

Gracias a la gestión inteligente y predictiva, con la posibilidad de recuperación de energía en frenada y retención, el sistema híbrido constituye una ventaja determinante para el consumo y también para las prestaciones. El Q5 55 TFSIe quattro tiene un motor TFSI con cuatro cilindros, dos litros de cilindrada y un turbocompresor. Su potencia máxima alcanza 185 kW (252 CV) y el par máximo, 370 Nm. Cuando el conductor solicita la máxima aceleración, la energía de la batería alimenta al motor eléctrico para que contribuya a ese empuje. En ese caso, si sus 270 kW (367 CV) de potencia máxima impresionan, lo hace todavía más el par máximo, con una cifra de 500 Nm. El motor está acoplado a una caja de cambios S tronic de siete velocidades.

Aprovechar la capacidad de empuje que permite el par motor para superar rampas pronunciadas, incluso sobre una superficie deslizante, es posible gracias a la tracción quattro ultra, que viene de serie en la versión híbrida enchufable del Q5. Entre los ejes delantero y trasero hay un embrague multidisco controlado electrónicamente. En condiciones normales de circulación el embrague está abierto, de manera que solo el eje delantero lleva a cabo la tracción, una ventaja para la eficiencia energética del sistema. Si la adherencia en las ruedas delanteras, bien porque la demanda de potencia del conductor es grande o bien porque la adherencia resulta escasa, el control electrónico predictivo del embrague conecta progresivamente la tracción en el eje trasero. De esa manera, el eje con mejor adherencia será el que ejerza más par motor sobre el suelo,

garantizando la capacidad de seguir avanzando con seguridad.

El Q5 TFSIe inicia la ofensiva de híbridos enchufables de Audi. Ya está a la venta en dos versiones: el 55 TFSIe quattro, con un precio base de 66.070 euros, y el 50 TFSIe quattro, en este caso con una potencia de sistema de 220 kW (299 CV) y un precio que arranca en los 59.780 euros.

El concepto general del sistema de propulsión del Audi Q7 60 TFSIe quattro es semejante al del Q5, pero con componentes distintos. El motor de gasolina es un V6 TFSI de 3 litros turboalimentado, con 250 kW (340 CV) de potencia máxima y 500 Nm de par máximo. Combinado con el sistema eléctrico, la potencia llega a 335 kW (456 CV) y el par máximo a 700 Nm. Está acoplado a una caja de cambios tiptronic de ocho velocidades. La batería del Q7 tiene una capacidad mayor que la del Q5: 17,3 kWh. El peso y el volumen del Q7 es superior, pero sus cifras de consumo siguen siendo impresionantes y la autonomía en modo eléctrico también sobrepasa 40 km, lo que permite a los dos SUV híbridos enchufables contar con las ventajas adicionales que otorga el distintivo ecológico “0” que otorga la DGT en el mercado español.

La versión híbrida del Audi Q7 tiene un sistema quattro de tracción total permanente. Entre los ejes delantero y trasero hay un diferencial mecánico que, de forma continua, divide el par motor entre los ejes en proporción 40:60. Este mecanismo es capaz de variar esa relación si fuera preciso; en caso de que uno de los dos ejes perdiese adherencia, el otro recibiría una parte mayor del par motor.

Estrategia y tecnología predictiva para maximizar la eficiencia

El conductor de un Q5 o un Q7 PHEV no tiene que saber cómo utilizar el sistema de propulsión para obtener la máxima eficiencia: el coche se encarga de ello antes incluso de comenzar el viaje. Al programar un destino en el navegador, el sistema elabora una estrategia de utilización de ambos motores y de la energía de la batería. Para el cálculo tiene en cuenta los tramos de autopistas, de carreteras secundarias y poblaciones que se van a atravesar en toda la ruta. Además, hace ajustes previos según la situación real del tráfico a lo largo toda la ruta, los límites de velocidad y los datos topográficos.

Una vez que el Q5 o el Q7 emprenden la marcha, entra en funcionamiento un sistema táctico de eficiencia predictiva, que realiza las correcciones oportunas según variables que encuentre en el trayecto. Por ejemplo, hace eventuales correcciones

según el tráfico en poblaciones próximas, las intersecciones o las rotondas; y tiene en cuenta los límites de velocidad y la topografía, que incluye las curvas, las pendientes ascendentes y descendentes. Además, detecta con el radar a los vehículos que circulan delante y adapta el sistema de propulsión a la eventual modificación de velocidad.

Con toda esta información, el sistema decide en un tramo concreto si deja que el coche avance por inercia, o si conecta la retención eléctrica para ralentizar la velocidad, por ejemplo, en una cuesta abajo prolongada o al acercarse a una parada. Además, determina cuándo es mejor utilizar la energía de la batería para que el motor de gasolina trabaje siempre en sus condiciones óptimas de rendimiento.



Aplicación myAudi, el complemento perfecto para un híbrido

La aplicación myAudi tiene funciones que mejoran la funcionalidad y el confort en cualquier modelo de Audi. Pero en los híbridos enchufables, sus posibilidades son aún mayores y hacen más satisfactoria la experiencia de conducción. Se puede utilizar en todo momento para verificar el estado de la batería y la autonomía restante. Además, también permite iniciar a distancia el proceso de carga y programar el temporizador. De esta forma es posible aprovechar la ventaja del menor coste de una tarifa nocturna y, en cualquier caso, establecer el nivel de carga que debe tener el vehículo a la hora señalada. La aplicación también sirve para consultar las estadísticas de carga y de consumo.

Dado que la estrategia de eficiencia predictiva permite rebajar el consumo al máximo posible, resulta interesante la función de enviar la ruta desde el smartphone. En esa ruta programada también aparecerán



las estaciones de carga disponibles. Esta aplicación brinda la posibilidad de programar la temperatura a la que queremos que esté el coche cuando vayamos a iniciar el viaje. Al estar el vehículo conectado a la red eléctrica, esa operación no restará autonomía,

ya que la calefacción o el aire acondicionado no utilizarán energía de la batería. Si el coche dispone de tal equipamiento, incluso se puede activar previamente la calefacción de los asientos, del volante y hasta la ventilación de los asientos.

Cinco formas de avanzar

Mientras el conductor pise el pedal del acelerador o esté activado el control de crucero inteligente, los Q5 y Q7 híbridos enchufables pueden avanzar de tres formas distintas. La primera, activada al iniciar la marcha, es el modo eléctrico, apropiado para desplazarse a velocidad baja; por ejemplo, al salir de un garaje e iniciar un recorrido por ciudad. El modo de avance estándar es el que combina el motor eléctrico y el térmico. El sistema lo hace de forma completamente automática, adecuada a las condiciones de circulación y a las necesidades del conductor, para alcanzar el mínimo consumo en condiciones normales y la máxima aceleración cuando sea necesaria. El tercer modo es el denominado "Battery hold", que el conductor puede seleccionar para conservar la carga de la batería, con objeto de emplearla posteriormente. Por ejemplo, si se va a

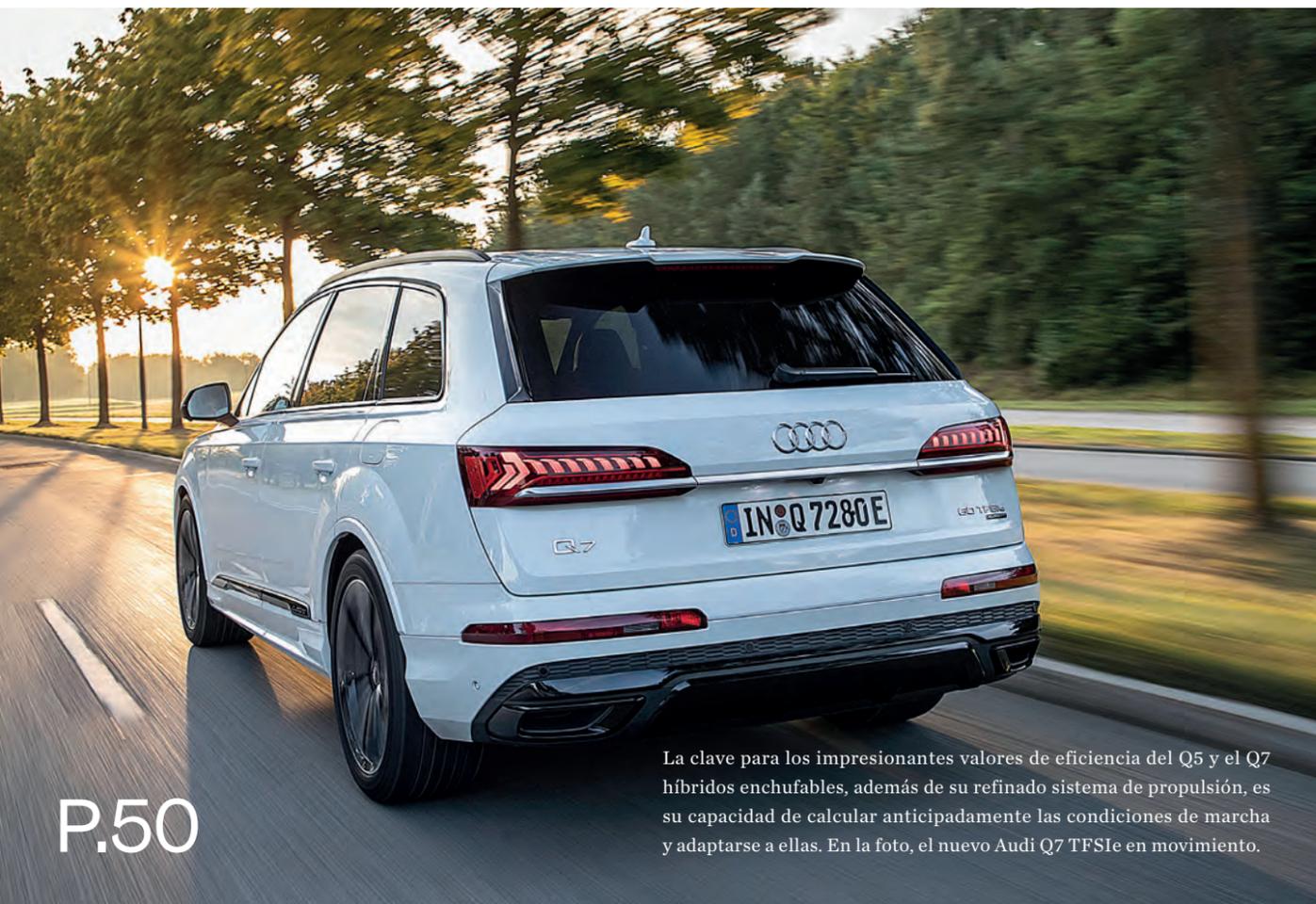
realizar un trayecto inicialmente por carretera y finalmente por ciudad.

Cuando el conductor deja de pisar el pedal del acelerador, o si el control de crucero inteligente reduce la velocidad, el sistema elige entre dos posibilidades. Una es desconectar los motores y dejar que el coche siga avanzando de forma momentánea por su inercia. La otra es desconectar el motor de gasolina, pero mantener el eléctrico para que, en frenada o retención, se convierta en un generador que alimenta la batería.

Audi puede lograr cifras de consumo excepcionalmente bajas en condiciones reales de circulación gracias al control inteligente y predictivo, que utiliza de la mejor forma posible las extensas posibilidades que brinda el sistema de propulsión híbrido enchufable.



Con el Audi e-tron Charging Service basta una sola tarjeta para efectuar la carga de la batería en unos 100.000 puntos de carga en Europa, independientemente del proveedor de la electricidad.



La clave para los impresionantes valores de eficiencia del Q5 y el Q7 híbridos enchufables, además de su refinado sistema de propulsión, es su capacidad de calcular anticipadamente las condiciones de marcha y adaptarse a ellas. En la foto, el nuevo Audi Q7 TFSIe en movimiento.

P.50



TSUNAMI
TECHNO SKIWEAR



tsunamiskiwear.com

Martín Berasategui

Martín Berasategui es un 10. Y no por atesorar 10 estrellas Michelin. Lo es, más allá de los fogones, por su calidad humana y su capacidad de generar experiencias únicas para compartir.

P.52

“Sigo siendo igual de aprendiz que cuando empecé hace 44 años”

Martín Berasategui (San Sebastián, 1960) no necesita presentación. Estamos ante el chef, mejor dicho cocinero como a él le gusta denominarse, con más estrellas Michelin de España. Atesora un total de 10. Solo él cuenta con dos restaurantes con tres estrellas, el Restaurante Martín Berasategui en la localidad de Lasarte y el Restaurante Lasarte en Barcelona a los que hay que sumar el Restaurante M.B. en Tenerife con dos estrellas, y el Eme Be Garrote de San Sebastián y Oria de Barcelona, que ya han recibido su primera estrella. Cualquier otra persona, embriagada por tanto éxito, podría haber perdido de vista la realidad del día a día. Pero Berasategui no, todo lo contrario. Sabe lo duro que es llegar hasta donde lo ha hecho, no olvida sus inicios en el Bodegón Alejandro junto a sus padres y a su tía, y lo sacrificado de su profesión. Admira el tesón y las ganas de trabajar con “igarrote!”, con el brazo camino de alzarse y el puño cerrado, como grito de guerra. Tuvimos la ocasión de tener una agradable charla con él, hablar de cocina, de la montaña y de mucho más.

SM. Programas en televisión de cocina, chef mediáticos... ¿la cocina está de moda?

MB. Los programas de televisión han acercado la cocina a los hogares. Yo doy mucha importancia a gente como Karlos Arguiñano, que lleva más de 30 años y que es un tío estupendo y que ha ido siempre en cohete en la cocina, pues ha acercado la cocina a las casas. Y a gente que no tenía mano para cocinar les han contagiado esta magia que tienen estos cocineros que están en televisión. Cuando yo empecé con mis padres y mi tía hace 44 años como aprendiz de cocina nadie sabía quien cocinaba.

SM. ¿La Guía Michelin es la biblia del gourmet?

MB. Michelin es la única guía súper documentada por unos profesionales que se dejan la vida para hacer la mejor guía. Tienen más de 100 años de prestigio ganado a gota, sudor... La ceremonia de los premios de la Guía Michelin son los mejores minutos del año del cocinero y las esperamos como lo más importante del año, con ilusión y entusiasmo.

P.53

SM. La cocina española actualmente es una referencia, pero no lo ha sido siempre.

MB. Ha cambiado mucho el nivel. Fíjate antes cuantas estrellas Michelin habían en España y mira ahora. Hemos perdido el miedo a dar el primer paso, que es tremendamente importante y no hemos regateado horas al trabajo, nos hemos pasado la vida de aquí para allá y nos hemos dejado las pestañas para conseguir el objetivo. Nos hemos superado año a año, nos hemos ganado el cariño de todo el mundo y la actitud ha sido la clave, la generación que hemos cambiado la cocina y jóvenes con aptitudes y madurez y que tienen una voluntad de superación increíble. Luego hay escuelas y universidades que hacen que los jóvenes avancen a pasos agigantados. Mucha gente gente con mucha raza, con ese espíritu rompedor y sobre todo una enorme vocación, entusiasmo, buena formación y gran deseo de triunfar. Date cuenta que los gourmets del mundo iban de paso por nuestro país para conocer la obra de los cocineros franceses. Hemos sido capaces de parar a esos gourmets y que se queden aquí. Lo que se ha conseguido en estos últimos 20 años ha sido impresionante.

SM. ¿Qué supuso lograr tu primera estrella Michelin?

MB. Tocar con las yemas de los dedos el cielo de la cocina pero vestido de

cocinero. Fue en el Bodegón Alejandro, una casa popular de comidas donde yo nací y crecí. Como podéis imaginar yo no hacía vida como podéis hacer vosotros o como puede hacer mi hija Ane. Bajaba las 23 escaleras del Bodegón y a la izquierda tenía el comedor para clientes, al fondo las cocinas de carbón donde estaban mis padres y mi tía. En aquella cocina recibí los primeros ruidos de mi vida pero no de cocinero si no de la vida.

SM. Un oficio sacrificado.

MB. A casa solo se iba a dormir, la vida yo la hacía en el Bodegón. Aquellas cocinas de carbón que dependiendo del carbón que le echabas alcanzaban

“He cocinado para los Rolling Stones y Woody Allen pero me hace igual ilusión el menú que preparamos con el Padre Ángel para los sin techo”



más de 350 grados, donde se utilizaban cuencos de barro cocido grandes para asar. Cuando abrían las puertas del horno casi podías oír a la aves, carnes y pescado cantar. Ese momento para mí era magia, para un pequeño monaguillo de cocinero que quería ser yo. Al principio mis padres no me hacían ni caso, decían “ya se le pasará” pero con



15 años les dije “pues no, lo que quiero ser es lo que me chifla y es la cocina”. Y así empecé a aprender a cocinar un mes de septiembre del año 75 y 44 años más tarde soy igual de aprendiz que aquel día.

SM. ¿De dónde sacas la energía para tanto trabajo?

MB. Muchas veces suelo pensar lo mismo, que de dónde saco el ‘garrote’ pero creo que es una manera de ser como soy yo. Desde niño las formas y maneras son las que me educaron mis padres. Desde niño me enseñaron que eligieras lo que eligieras tienes que trabajar mucho para intentar ser lo mejor que puedas en la profesión que eliges. Y como persona también te pase lo que te pase. Siempre he sido una persona que me he preocupado por los demás, siempre he pensado que ser buena gente y un campeón es una combinación perfecta. Estoy en un oficio que invita a arriesgar e intento tocar el tilín y el paladar de todo el mundo que viene al restaurante donde yo estoy. Siempre he creído en el éxito del trabajo en

equipo y el deporte también ha sido muy importante; siempre pienso en nosotros, no en mí. Es una forma de ser en la vida y que a mí me ha llevado a vivir momentos increíbles.

SM. ¿Cuál es el plato que a ti te hace tilín?

MB. Cuando me hablan de un plato... te voy a dejar boquiabierto. En el año 2005 me dieron el Tambor de Oro de San Sebastián al mejor embajador de la ciudad en el mundo. Me apeteció crear un plato de regalo a la ciudad de San Sebastián pero no a profesionales, sino para todo el mundo, incluso el que piensa que no tiene mano para cocinar. Así creé las cocochas de bacalao frescas con berberechos al txacolí. Es un plato que se ha quedado marcado dentro de las fiestas de San Sebastián. Por el momento en el que creé ese plato, para quien, el por qué y cómo me vi arropado es porque cuando hablo de un plato lo hago de este. Es muy fácil de hacer y te toca el tilín del paladar. Y a mí me toca las dos cosas, el tilín del paladar y el del corazón.



SM. ¿Para quién has cocinado que te haya hecho especial ilusión?

MB. Muchísima gente. Si quieres conocidos te puedo decir Iñaki Gabilondo, que hace poco que ha estado, o Luis Arkonada. Para mí Arkonada ha sido un ejemplo a seguir, un espejo, un todo. En agosto estuvo mi amigo Hilario Arbelaitz de Zuberoa de Oiartzun, que es una persona en la que me he fijado toda la vida, que tiene mi misma profesión y que para mí es un cocinero creador único, un amigo irreplicable y un grande entre los grandes de mi profesión. Aquí han estado desde los Rolling Stones hasta Woody Allen, este pasado agosto también en el caso de Allen. Pero tengo que decirte que me



hace igual ilusión cuando los dos últimos años he creado con el Padre Ángel un menú para los sin techo. Y como sin techo podríamos estar cualquiera, me toca la fibra más sensible y me gusta que esa gente disfrute dentro de mis posibilidades.

SM. ¿Cómo carga las pilas Martín Berasategui?

MB. Soy una persona que cada vez que tengo un par de horas de gusta mucho andar por el monte. También me gusta mucho dar un paseo por la ciudad de San Sebastián porque me parece la mejor botica del mundo y puedes estar dos tres horas andando sin un semáforo, sin una cuesta. Cuando vienen mis amigos les llevo a dar un paseo por las tres playas, a ver una salida de barcos pesqueros del puerto, a disfrutar de un entrenamiento de las traineras, a ver como hacen surf, a ver donde me recreo en un sitio maravilloso de San Sebastián como es el Peine de los Vientos, a contemplar un amanecer desde el faro de San Sebastián, y a descubrir la isla de Santa Clara, que a mí me encanta.

SM. ¿Has estado alguna vez en la Val d'Aran?

MB. Varias. Uno de mis jefes de cocina es de Tauste, tiene un hotelito pequeño en Benasque y hemos hecho muchas excursiones por aquella zona y también por la Val d'Aran. Tengo muchos amigos montañeros pero ahora tengo las rodillas destrozadas de un par de caídas. Me operaron de las dos y por eso tengo que andar por el llano.

SM. ¿Qué te parece la cocina de montaña?

MB. Excepcional. Sigo a varios cocineros de montaña, no solo por lo que son sino por lo que hacen y van a ser capaces de hacer. Cada vez lo hacen mejor y han llegado más lejos de lo que nunca pensamos nadie. Como suelo decir en mi cocina "el reto está en construir un futuro que supere la excelente herencia que hemos recibido". Tienen un mérito increíble y los aplaudo como no se puede imaginar nadie. Siempre tienen una sonrisa, una excepcional disposición para hacernos felices cuando vamos allí. Nos tratan con proximidad y con cariño, muchas cosas.. o te metes dentro de mi pellejo o no lo entenderías del todo. Gente muy esforzada, con mucho tesón, con mucha lucha y me encanta la gente que es así, la gente trabajadora.

The POWER of
PISTACHIOS

AMERICAN QUALITY
PISTACHIOS®
California Grown
AmericanPistachios.es

LOS PISTACHOS, PARTE DEL EQUIPO

Jeremy Jones es el galardonado cineasta, emprendedor, ecologista y leyenda del snowboard, pionero en alcanzar los 6.400 m del Shangri-La, en el Himalaya. Nombrado "aventurero del año" por la prestigiosa National Geographic, Jeremy toma pistachos americanos en cada ascenso y descenso repletos de adrenalina.

©2019 American Pistachio Growers

Los montaditos, pinchos y las tapas son los protagonistas de uno de los platos fuertes del après-ski en la Val d'Aran para acabar un día en la nieve compartiendo el Espíritu Baqueira en la mesa.

Culto al pincho

P.58

La gastronomía siempre es un valor añadido en vacaciones o de fin de semana. Más pasando unos días en la nieve. Más en la Val d'Aran. El Valle cuenta con una larga tradición culinaria. Pero más allá del elenco de propuestas autóctonas como la Ôlha Aranesa (Olla Aranesa), hace años que el pincho se ha convertido en el protagonista en las barras de los bares del Valle, el mejor escenario para compartir esta experiencia gastro-lúdica singular. Porque el Espíritu Baqueira también se comparte en la mesa.

Fue en la década de los 90 cuando el pincho se introdujo en la Val d'Aran, impulsado por gente pionera y con ganas de innovar como la conocida Tauèrna Urtau. Aquellos días se trataba de un restaurante de cocina aranesa y taberna de pueblo con una completa oferta de tapas. Y fue un cocinero vasco quien propuso innovar introduciendo el pincho dentro de la oferta. Solo hace falta fijarse en el panorama actual para constatar el acierto de aquella decisión. Al Urtau le siguieron otros establecimientos apostando por los pinchos, los montaditos y las tapas como parte de su oferta gastronómica.

La popularidad de esta propuesta ha alcanzado tal nivel que ha dado pie a una experiencia muy del Valle conocida como el Pinxto Pote. Esta iniciativa nació hace años de la mano de Asier Urruzuno del hotel Ribaeta e impulsada por el propio Urtau, Basteret y el Vielhito's Bar para ponerse de acuerdo y ofrecer un pincho del día más una bebida, que suele ser vino de la casa o un zurito de cerveza,



por 2,50 euros. Además el Pinxto Pote cuenta con un día propio de la semana como es el martes en Vielha, cuando los establecimientos de la capital del Valle se vuelcan con esta iniciativa gastronómica, a la que también se unieron otras localidades como Bossòst, que lo celebra el jueves, y Les, el viernes.

Salir a cenar de pinchos después de un día de esquí tiene su encanto. Y no solo para degustar unas creaciones que a veces rozan la sofisticación culinaria sino también para compartir las experiencias vividas en pistas durante la jornada en la nieve. No hay nada como plantarse delante de una barra rebotante de pinchos recién hechos para disfrutar de un momento muy especial, ya sean propuestas de toda la vida o creaciones cercanas a una estrella Michelin. Porque lejos de dormirse en los laureles fruto del éxito, estos bares siguen evolucionando sus pinchos, establecimientos como Urtau que cuenta en su carta más de 100 referencias.

Lo que inicialmente prácticamente nació en el norte de España como un acto gastro-social, actualmente es un auténtico ritual

P.59

“Salir de pinchos es un auténtico ritual foodie para disfrutar de propuestas como los pinchos de queso de burrata, tomate de Barbastro y pesto casero”

foodie para disfrutar de propuestas como los pinchos de queso de burrata, tomate de Barbastro y pesto casero, de anchoa con quicos y crema de queso, de chistorra, de tortilla con pimientos, de platillos como los huevos estrellados con miel, los bastones de berenjena en tempura, las croquetas caseras (ya sean de jamón, setas...)... Y todo ello regado con un buen vino o una cerveza bien fría.

Los martes por la noche Vielha vive un festival gastronómico con los pinchos como protagonistas. Puede que por la calle haga frío, estamos en plena temporada de invierno, pero la recompensa vale la pena. Los bares de la ruta del Pintxo Pote en Vielha ya superan la docena, el mejor escenario para disfrutar de todo un ritual gastronómico para compartir ya sea en grupo o en pareja. Pero nace falta que sea martes para dejarse seducir por un pincho y un vino.

También los vinos y las cervezas son protagonistas a la hora de compartir un grato momento. Porque en el Valle, más allá de bares y restaurantes, también se puede encontrar establecimientos especializados como vinotecas y cervecerías, auténticas referencias para disfrutar de estos líquidos elementos. Mención aparte merece el Wine Bar Viña Pomal, situado en el Núcleo 1.500, junto al hotel Montarto. Una completa selección de raciones y platillos, como las croquetas de pollo y las tostas de solomillo de ternera, forman el plato fuerte de su oferta acompañados de un extensa carta de vinos de distintas D.O. Sin lugar a dudas la referencia para cenar sin tocar el coche para los que se alojen en las inmediaciones y una buena excusa para acercarse al ‘Down Town’ de Baqueira Beret a cenar. Porque el Espíritu Baqueira se comparte también en la mesa o en la barra de un bar.



96_{pts}
Robert Parker
WINE ADVOCATE

Mestres
EA BRUT A

GRAN RESERVA 2000

Mas Via Mas Via

Mestres
Elaborador
Antonio Mestres Sagals
S. Sadurni de Noya

Champana
Mestres
SAN SADURNI DE NOYA
(ESPAÑA)

BODEGA 1312
Mestres
VINS DE CAVA

MAGNUM MAS VIA
VINTAGE 2000

WineinModeration.eu
Art de Vivre

Paladar de Montaña

Una guía gastronómica que te llevará a los mejores restaurantes de montaña. Desde cocina tradicional hasta la vanguardia en gastronomía.

La Racletterie

BAQUEIRA / CTRA. BAQUEIRA A BERET, S/N / 973 645 550

Con el menú Raclette, descubre los más succulentos sabores suizos en una velada gastronómica distinta e informal para disfrutar del mejor queso fundido acompañado por deliciosos complementos de patatitas cocidas, encurtidos y embutidos selectos y con el menú Pierrade disfrute de una selección de carnes variadas y selectas, con verduras braseadas y distintas salsas. Completan los menús un reparador caldo casero de repollo y puerros confitados y los sabrosos postres caseros como yogures artesanos, crema de queso o crema catalana.

En un entorno privilegiado, con vistas al Valle, ambientado al más puro estilo alpino con amplias mesas y bancos de madera noble tiene la oportunidad de degustar la más exclusiva raclette del Valle de Arán en Rafaelhoteles by La Pleta, cota 1700.

LAPLETA.COM



Bòrdes dera Artiga

ARTIES / RIBERA DE VALARTIES / 973 644 364

Al pie del Montardo en la Ribera de Valarties, Casa Irene les propone un idílico lugar para sus celebraciones, sin lugar a dudas el sitio ideal para bodas y banquetes. Andrés Vidal, pone su saber hacer, dando a los platos de montaña un toque de modernidad incomparable para hacer de su evento algo inolvidable.

HOTELCASAIRENE.COM



Casa Irene

ARTIES / C. MAJOR, 22 / 973 644 364

Desde 1974, Casa Irene nos deleita el paladar ofreciéndonos una cocina llena de pequeños detalles, con los más ricos productos que nos ofrece la tierra. Cocina típica de montaña con los inconfundibles toques personales de Irene.

HOTELCASAIRENE.COM

L'Entrecôte Genial

ARTIES / C. DES BANHS, 1 / 630 537 289

El restaurante ofrece una selección de carnes de origen argentino y europeo. Una experiencia en un cálido ambiente con cocina a la vista, en la que destacan entrantes de estilo argentino y verduras al horno Jospier. Vinos españoles y Malbec acompañan esta propuesta, referencia del Valle de Arán.



Lits

ARTIES / PZA. URTAU, 8 / 973 305 648

Restaurante gastronómico de montaña, centrado en el producto de proximidad y cocina de montaña, en un estilo desenfadado y pensado para crear grandes momentos alrededor de una mesa. Amplia bodega con referencias nacionales e internacionales. En verano disponen de una terraza interior privada.

URTAU.COM



Casa Pau Sidreria

ARTIES / C. MOLINO, 14 / 973 645 231 / 609 421 712

Bar con un amplio surtido de pinchos, cazuelitas y raciones. Y en la primera planta, el restaurante especializado en cocina vasca, con pescados y carnes al estilo asador, donde podremos escanciar nuestra sidra, con alcahofas a la brasa, y los mejores calçots de la zona, hechos al fuego vivo. Muy cerca de la zona de aparcamiento.

La Casuca de Arties

ARTIES / MAYOR, 16 / TEL. 973 642 024

Cocina tradicional, con platos de cuchara, carnes, pescados, y postres de toda la vida. Taberna típica del Norte, donde disfrutar entre amigos, saboreando platos fáciles de compartir, pinchos y raciones. Y si no tienes prisa, puedes también tomarte tu primera copa. Su muy especial decoración, no dejará de sorprenderte.



Montarto

ARTIES / CTRA. BAQUEIRA, 13 / 973 640 902 / 973 644 423

Situado junto al Hotel Edelweiss, es una referencia obligada en el Valle con sus más de 30 años de antigüedad. Tradición mezclada con nombres propios en una cocina de donde salen platos como la sopa de cebolla, el steak a la pimienta, las berenjenas rellenas, la tarta de cebolla, y sus postres caseros.

EDELWEISSARTIES.COM



Tauèrna Urtau

ARTIES / PZA. URTAU, 10 / 973 640 926

La taberna Urtau fundada en 1963. Con una barra de 10 metros y más de 50 pintxos diferentes, es parada para aquellos que suben o bajan a esquiar en invierno. Además, disponen de una amplia carta de tapas y platos de cocina casera y aranesa. Todo acompañado por una amplia selección de vinos y cervezas.

URTAU.COM

Una referencia gastronómica en el Valle



Borda Lobató

BAQUEIRA / NÚCLEO 1.500 / 973 645 708 / 973 639 001

Ubicada en una auténtica borda del Pirineo, junto al Hotel Montarto y a pie de pistas, La Borda Lobató propone una experiencia gastronómica de gran nivel. Cocina internacional de fusión, brasa vista, una selección de carnes de gran calidad, y una excelente bodega conforman una oferta que es ya toda

una referencia de la restauración en el Valle de Arán.

La variedad de la propuesta, la calidad de la cocina, el entorno, lo excepcional del lugar, hacen que La Borda Lobató sea el sitio ideal, sea cual sea tu plan.



Casa Perú

BAGERGUE / C. SANT ANTONI, 6 / 973 645 437

Con la cuarta generación al frente de este restaurante decorado al estilo aranés. Está situado en el pueblo de Bagergue, el más alto de la Val d'Aran. Ofrece especialidades de la cocina aranesa como la tortilla de patatas, trinxat, brasería, guisos de caza y postres caseros. Carta de vinos nacionales.

CASAPERU.ES

Trébol

ARTIES / PZA. URTAU, 8 / 973 644 507 / 619 831 674

Pequeña pero mimada carta de tapas y raciones, con productos selectos. Patés, hamburguesa del Valle, carpaccio, solomillo de ternera, jamón de bellota ibérico, ostras en temporada y ensaladas. Sin olvidar su deliciosa tortilla de patatas elaborada al momento. Ambiente ideal para los amantes del fútbol y deportes.



Unhòla Restaurant

BAGERGUE / C. MAJOR, 16 / 973 644 672 / 646 256 141

Los 30 años de experiencia de Tabu y el buen hacer de Alicia, lo han convertido en punto de referencia gastronómico, donde poder disfrutar de una cocina cuidada y elaborada que se adapta a la mayoría de los paladares. Con productos de primera calidad del País Vasco, Francia y Val d'Aran mayoritariamente.

RESTAURANTEUNHOLAWEB.ES



Del Gel al Foc

BAQUEIRA / CTRA. BAQUEIRA A BERET, S/N / 973 645 550

Exclusiva gastronomía catalana que ofrece una variada selección de lo tradicional elaborada con productos frescos de la zona. Tradición y creatividad combinadas para ofrecer a nuestros clientes una experiencia gastronómica según las más actuales tendencias culinarias.

LAPLETA.COM

BAQUEIRA BERET

NÚMERO 54

GUÍA GOURMET

Copas y música a pie de pistas

Drinkery

BAQUEIRA / NÚCLEO 1.500 / HOTEL MONTARTO / 973 639 001 / MONTARTO.COM

Las noches de Baqueira Beret tienen su epicentro en los bajos del Hotel Montarto: El Drinkery Pub es el lugar ideal para una copa después de cenar en La Borda Lobato o en el Wine Bar Viña Pomal, para repasar la jornada de esquí, para compartir los mejores momentos del día, para planificar con los amigos, con la familia, las experiencias de los días siguientes.

En la barra del Drinkery Pub se sirven los mejores licores y bebidas espirituosas internacionales, una gran selección de ginebras premium y de cervezas, y se prepara la mejor coctelería tradicional. Buena música, buenas copas, buena conversación. Es el Drinkery Pub.





La Pierrade

BAQUEIRA / NÚCLEO 1.500 / 973 645 477 / 672 177 191

La mejor selección de carne fresca y selección de usted mismo el punto de cocción deseado. Es un método muy tradicional consistente en la cocción sobre una "llosa".

LAPIERRADEBAQUEIRA.COM

Ticolet

BAQUEIRA / NÚCLEO 1.500 / 973 645 477 / 672 177 191

Uno de los establecimientos más históricos de Baqueira. Pioneros en el sector, han sabido ganarse con esfuerzo y dedicación una clientela fiel hasta el día de hoy. Ofrece una atractiva y variada carta de platos elaborados con productos de calidad, compartiéndola con los más exquisitos pescados según mercado.

TICOLET.COM

La Raclette

BAQUEIRA / NÚCLEO 1.500 / 973 645 477 / 672 177 191

Restaurante especializado en un plato típico de la cocina alpina como es la Raclette y que, en este establecimiento, se prepara con gran profesionalidad y con productos de calidad.

LARACLETTEBAQUEIRA.COM

Bar Croack / Rest. Tamarro

BAQUEIRA / NÚCLEO 1.500 / EDIF. MARIMANHA / 973 644 322

La familia España (Rte. Ticolet), les ofrece en el TAMARRO una esmerada carta y la típica fondue de queso, siempre con la mejor garantía. En la zona del bar CROACK, encontramos sus originales bocadillos, tapas y platillos. Por la noche, se puede tomar una copa relajadamente acompañados de buena música. Abierto hasta las 2.00 h.

TAMARROBAQUEIRA.COM



La Pleta Sushi

BAQUEIRA / CTRA. BAQUEIRA A BERET, S/N / 973 645 550

Con una visión contemporánea de la cocina japonesa, ponemos a su disposición una cocina hecha al momento por nuestro sushiman con show cooking, sin faltar en la carta el sushi, sashimi, tempuras, makis y tatakis. Menú degustación y si lo prefiere, servicio para llevar.

LAPLETA.COM

De las mejores pistas a las mejores tapas solo hay un paso:

Wine Bar Viña Pomal

BAQUEIRA / NÚCLEO 1.500 / HOTEL MONTARTO / 973 639 001 / MONTARTO.COM

Tras la jornada de esquí, llega otro gran momento del día: ¿dónde vamos a cenar?, ¿dónde nos sentamos a relajarnos y compartir las experiencias del día? Entre buenos vinos, compartiendo un picoteo, entre variedad de raciones y tapas para todos los gustos. Entre las exquisitas elaboraciones de una cocina cuidada y basada en producto de gran calidad.

Posiblemente, nada como el Wine Bar Viña Pomal para satisfacer todos y

cada uno de estos requisitos. Una carta exquisita, ya sea de platos o de tapas, un entorno tranquilo y acogedor, y una gran selección de vinos.

Abierto a diario de 13h. a 22h. el Wine Bar Viña Pomal te espera en los bajos del Hotel Montarto, justo al pie de las pistas: donde acaba un día inolvidable y empieza una noche para recordar.





La Perdiu Blanca

BAQUEIRA / NÚCLEO 1.500 / 973 639 001

Gran buffet de desayunos, almuerzos y cenas: sopas, ensaladas, pastas, verduras, pescados, carnes y postres. Vinos y bebidas a la carta. Situado en los bajos del Hotel Montarto, dispone de salones para celebrar cenas privadas o banquetes (de 20 a 60 personas).



Vinoteca Gris

SALARDÚ / C. MAJOR, 20 / 973 644 926 / 619 813 594

En la plaza mayor de Salardú, la Vinoteca Gris es conocida por su “cocina de casa de los abuelos” donde destacan los guisos caseros elaborados por Tay y Pili. Las carnes a la brasa también forman parte de una sugerente, que hace de su distendido ambiente uno de sus grandes atractivos. Tapas y ollitas toda la tarde.

El Refugi San Miguel

BONAIGUA / PUERTO BONAIGUA / 626 28 76 37

Espacio glamouroso donde deleitarse con una gran selección de cervezas y bebidas Premium y exquisitas tapas ideadas con la aportación de los chefs Paco Roncero y Dani García. Cenas o fiestas après-ski amenizadas con un DJ, y servicio de autobús de ida y vuelta.

Tauèrna Urtau

BOSSÒST / PZA. DERA GLÈISA, 9 / 973 647 327

La tauèrna Urtau, ubicada frente a la Iglesia de Bossòst, dispone de una agradable terraza en verano. En su barra pueden encontrarse una gran variedad de pintxos, además de una amplia carta de tapas y platos de cocina casera y aranesa. Todo acompañado por una amplia selección de vinos y cervezas.

URTAU.COM

Amics de Montgarri

MONTGARRI / JUNTO A LA IGLESIA / 639 494 546

Refugio de 40 plazas y restaurante de cocina tradicional aranesa y una excelente selección de carnes a la brasa. Todo ello en un ambiente de montaña. Con nieve, accedemos con esquí de fondo, skimo, raquetas de nieve, o contratando motos de nieve o trineos de perros en Montgarri Outdoor.

REFUGIMONTGARRI.COM



Casa Turnay

ESCUNHAU / C. MAJOR S/N / 973 640 292 / 609 355 668

Cocina creativa con raíces aranesas. Destacan la olla aranesa, carnes a la brasa, platos de caza, buena carta de postres. Podemos adquirir galletas, mermeladas y conservas que ellos mismos elaboran artesanalmente, así como otros productos típicos del Valle.

CASATURNAY.COM

Casa Vall

MONTGARRI / 689 802 911 / 689 808 485

Llega con esquís de fondo o travesía, o deja que te organicen un viaje en motos de nieve hasta Casa Vall, y disfruta de un completo menú con jamón ibérico, foie y caldo, seguido de longaniza, cordero o entrecote a la brasa, culminando, por ejemplo, con un delicioso yogur casero con arándanos.

Braseria er Amic

SALARDÚ / CTRA. BAQUEIRA, 12 / 973 291 633 / 683 407 695

Locos por la brasa! Así se autodefinen y convencen con su arte en ella, tanto con verduras como con carnes, destacando el chuletón. Y en el horno de leña, el cochinitillo y la paletilla de cordero, son sus estrellas. Grandes ventanales dan luz al comedor, amplio y acogedor con chimenea central.

HTTPS://RESTAURANTE-BRASERIA-ER-AMIC.NEGOCIO.SITE/

Cinco Jotas

BAQUEIRA / COTA 1800 / 620 285 356

Disfrute del mejor jamón y productos ibéricos de bellota, procedentes de Jabugo, y de exquisitas carnes a la parrilla bien en su interior junto a la chimenea o desde su terraza donde disfrutar de increíbles vistas al Valle y a pistas. Reservar con antelación, tanto en interior como en terraza.

Casa Rufus

GESSA / C. SANT JAUME, 8 / 973 645 246 / 629 037 684

Competente y variada carta de la tradicional cocina aranesa, con productos frescos de la zona. Una de las mejores ollas del Valle, tiernísimos medallones de ciervo a la brasa, solos, o con alguna salsa. Y de postre, una exquisita compota de manzana reineta con yogur de queso casero. Extensa gama de licores artesanos.

Eth Bòt

SALARDÚ / PZA. MAYOR, 1 / 973 644 212

Casa museo del año 1.600, alberga la típica botería aranesa. Ofrece una excelente cocina casera y destacan las exquisitas carnes que hacen en una parrilla a la vista. Grandes mesas en diferentes salas, ideales para compartir en un ambiente desenfadado. Conciertos y actuaciones en directo. Vermuts de todo tipo con “barrejas” o cangrejos de río.

ETHBOTES

Pla de Beret

BERET / COTA 1.800 / 973 639 063

Dispone de una carta repleta de exquisitas raciones durante las comidas y cenas con servicio de mesa y menú, en el restaurante interior o en su terraza panorámica: aperitivos, ensaladas, olla aranesa, paté, carnes al grill... Fácil accesibilidad por carretera.



Era Caseta des deth Mestre

TREDÒS / PZA. MAYOR, 8 / 973 644 651 / 654 363 510

Pocos quedan como Era Caseta. Tortilla de patatas y ceps (boletus), olla aranesa, guisos o la pintada, y los postres elaborados con productos de su propia granja. Manola y Joan, oriundos de Aran desde hace muchas generaciones, nos acogen en su pequeño restaurante, y un comedor privado caldeado con estufa de leña.



Xatú

VIELHA / C. MAJOR, 12 / 664 150 054

Cenar picando. En una casa antigua de ambiente rústico, Xatú sorprende con una gran selección de pinchos y especialidades Asiáticas como: el Pollo Thai, Tallarines al Wok, Pollo Bali, Ternera Oriental o Langostinos Bangkok. Culminando con sus deliciosos postres como la fondue de chocolate con frutas para mojar.

Es de Don Joan Casa Carmela

UNHA / C. STA. EULÀLIA, S/N / 973 645 751

Cocina tradicional y de ambiente casero. Ofrecen celebrados platos como la Olla aranesa, el ternasco con setas, civet, tortilla de setas, y una variada oferta de recetas con carne de potro criado en la misma propiedad, destacando el carpaccio y la caldereta, entre otros.

ESDEDONJOAN.COM



Tauèrna Aranesa

VIELHA / AVDA. PAS D'ARRÒ, 9 / 973 642 294

En el centro de Vielha, a pocos metros del parking, gran barra con pinchos variados (cocina miniatura saludable), tapas, menú y especialidades, "ves lo que comes". Vinos de distintas D. O. Abierto de 9:00 a 23:00



Hostal Vall d'Àneu

ESTERRI D'ÀNEU / C. MAJOR, 46 / 973 626 097 / 973 626 292

Pintoresca casa pairal con jardín y terraza. Gran carta de cocina típica pallaresa, destacando platos como la escudella, las berenjenas rellenas de setas, el arroz de montaña, los canelones, el conejo con senderuelas, el ciervo con salsa de castañas, el "confitat de tupina", el civet de jabalí o el cordero "a la llosa".

HOSTALVALLDANEU.COM



Sidreria Era Bruisha

VIELHA / C. MARREC, 18 / 973 642 294

Típica sidrería vasca situada en el casco antiguo. Lugar en el que disfrutar con los amigos, de un excelente chuletón de vacuno, pescados frescos a la brasa, bacalao frito con pimientos, tortilla de bacalao, tortilla de ropa vieja, etc. Excelente sidra, todo en un ambiente informal, ideal para recuperar energía.

Era Lucana

VIELHA / AVDA. CALBETÓ BARRA, 10 / 973 641 798

Disfruta de una placentera comida después de un día entre montañas. Margarita, Emilio y su equipo, te harán sentir como en casa. Podrás degustar una cocina elaborada con platos y productos locales del Valle de Aran. Cuentan con una amplia bodega de vinos de D.O. ¡Visita su instagram y sal de dudas!

ERALUCANA.COM



Tauèrna Urtau

VIELHA / AVDA. PAS D'ARRÒ, 4 / 973 642 671

La tauèrna Urtau, ubicada frente a la Iglesia de Vielha, dispone de una agradable terraza en verano. En su barra pueden encontrarse sus pintxos, además de una amplia carta de tapas y platos de cocina casera y aranesa. Todo acompañado por una amplia selección de vinos y cervezas.

URTAU.COM

Tarrado

ESTERRI D'ÀNEU / C. MAJOR, 36 / 973 626 109

Desde la cocina más tradicional, con la escudella pallaresa "vianda", sopa de "galets", "trinxa" de verduras, carne de ternera "bruneta", medallón de entrecote de potro, o cordero ecológico a la brasa, hasta una gran variedad de ensaladas, platos combinados, pizzas, y "torradas". En plena calle Mayor y con una gran terraza.



Las cuatro estaciones de la Val d'Aran

TEXTO Y FOTOS TORISME VAL D'ARAN

P.74

Escoger la Val d'Aran como destino para unas vacaciones es apostar sobre seguro en cualquier época del año. Situado en la vertiente norte del Pirineo y gracias a su clima atlántico, este territorio disfruta de un singular ecosistema que, en cada estación del año, interpreta su propia sinfonía.

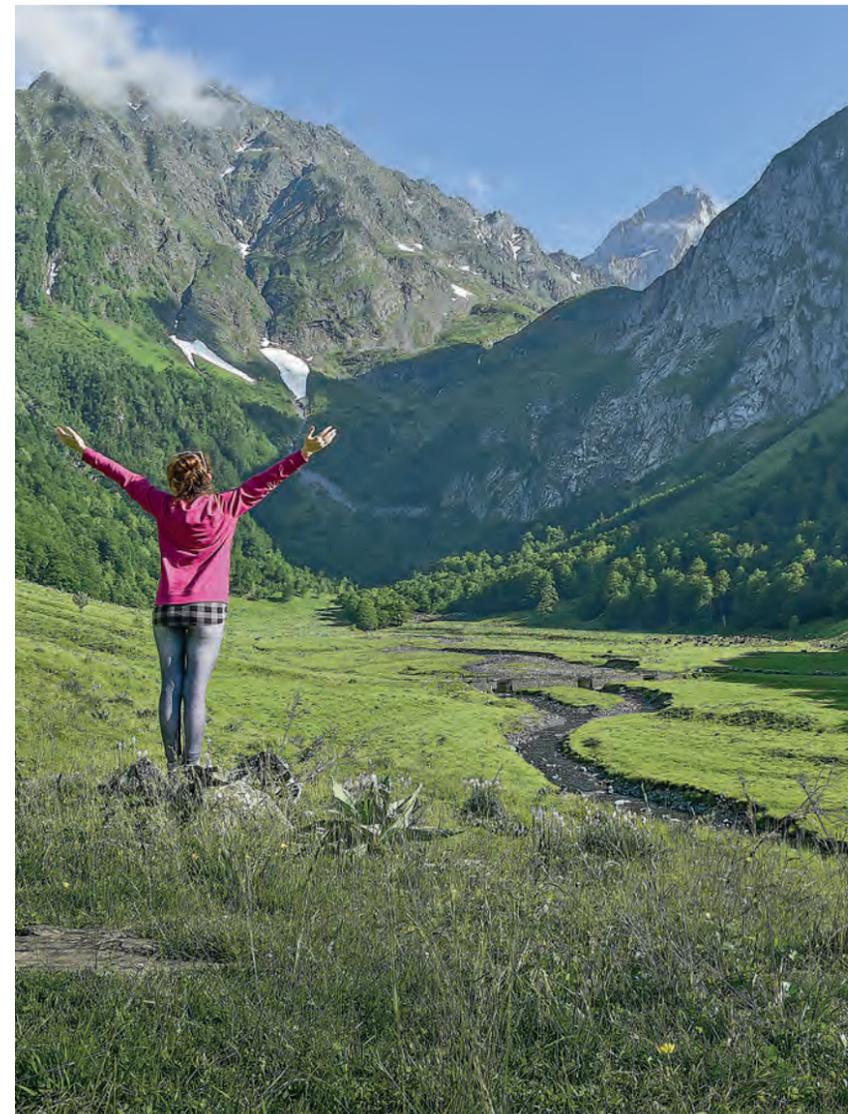
En armonía con este entorno, se ha generado una variada propuesta turística, deportiva y cultural de calidad, el mejor acompañamiento para disfrutar de experiencias inolvidables en cualquier tiempo.

Allegro de primavera

El cantar de las pequeñas aves forestales que pueblan los bosques y el fluir de las aguas tras el deshielo son piezas clave del concierto primaveral en el Valle, que despierta con ganas de color y actividades al aire libre. En esta estación, rebosantes lagos, cascadas y una red de senderos señalizados, favorecen una gran oferta de ocio relacionada con el agua y un amplio abanico de actividades para observar la flora y la fauna.

Merece la pena presenciar el espectáculo natural de los impresionantes saltos de agua de los Uelhs deth Joèu en la Artiga de Lin, o el Saut deth Pish en la Val de Varradòs, que en esta época alcanzan su máxima potencia. Y para los amantes de la aventura, nada como experimentar la emoción de diferentes deportes sobre las aguas bravas del Garona durante el deshielo.

Además, el variado entorno natural permite realizar rutas de senderismo, bicicleta o trail para todos los niveles: desde un tranquilo y reparador paseo



los museos y las tradiciones de la Val d'Aran.

Algunas fórmulas se han convertido ya en un clásico, como el Romanic Musicau y las sesiones de danzas tradicionales aranesas que se celebran en los distintos pueblos. Otras son más novedosas, como los talleres y actividades en los museos y las visitas teatralizadas.

Asimismo, julio y agosto concentran la mayoría de las fiestas mayores de los pueblos, efemérides esperadas por los habitantes del valle y un atractivo para los turistas, ya que permiten conocer más a fondo el territorio y sus gentes. A ello se le suman las muchas ferias y mercados artesanos con productos autóctonos de la Val d'Aran.

Desde la alta competición hasta el deporte más familiar, el verano aranés es también escenario de numerosos acontecimientos deportivos. Trail, running y senderismo compiten como actividades estrella con la btt y el cicloturismo.

Besiberri, Montardo o Molières, picos con bellas vistas a 3000 metros de altura; Montgarri, Artiga de Lin, el Circo Lacustre de Colomèrs, el Estanh de Mar o el Estanh Obago, a las puertas del Parc Nacional d'Aigüestortes i

Estany de Sant Maurici, son algunos de los lugares más visitados. Y son igualmente aplaudidas las diferentes actividades de observación de la fauna autóctona. Destacan los hides fotográficos, centrados en las especies más representativas de los Pirineos como el quebrantahuesos, el águila real y el urogallo pirenaico, o el caminar entre lobos, osos, ciervos, lince, marmotas y otros animales autóctonos en el Parque de Fauna, Aran Park.

Sonata de verano

La melodía de una danza tradicional aranesa, los fuegos artificiales de las fiestas mayores y los conciertos en las iglesias marcan el compás de la temporada estival aranesa. A lo largo del verano se suceden los eventos culturales para dar a conocer el patrimonio arquitectónico, la danza y la música, la riqueza de

P.75



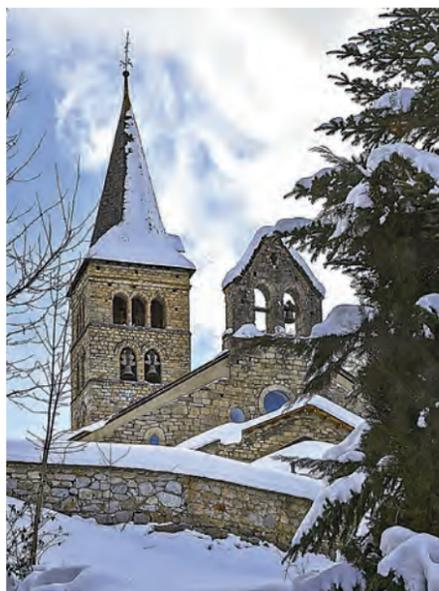
Melodía del otoño

El chasquido de las pisadas sobre la hojarasca y la berrea de los cérvidos entonan la melodía que acompaña la explosión cromática en los bosques araneses con la llegada del otoño. En esta estación el Valle nos regala algunos de sus paisajes más espléndidos e idílicos. Desde finales de septiembre el entorno se colorea de tonos rojizos, granas, ocres y dorados que dejan caer hayas y robles centenarios y otras especies caducifolias, mientras que los picos de las montañas comienzan a teñirse de blanco con las primeras nevadas.

Los días claros y soleados son especialmente agradables para disfrutar de la naturaleza y la fauna bajo la luz otoñal. En esta

época, se nos puede cruzar alguna manada de grandes machos de ciervo rojo, rebeco o corzo en pleno celo que, con sus cuernos al máximo tamaño, excavan el suelo, se frotran con los árboles y emiten un grito breve, ronco y repetitivo.

Otoño es también un buen momento para realizar las excursiones a pie o en bicicleta demasiado largas para una calurosa jornada estival. Además, los aficionados a las setas tienen un paraíso en los bosques araneses. Y la aventura continúa, ya que todavía se pueden seguir practicando algunos deportes como la hípica, con salidas a caballo a través de itinerarios de gran belleza, y la escalada en los rocódromos o en las vías ferratas.



Sinfonía de invierno

El viento y la nieve golpeando al cristal, el estallido de las brasas en el hogar y el burbujeo de un buen puchero de olha aranesa, tienen papel protagonista en la sinfonía de invierno. Y en el entreacto, nada mejor que disfrutar de la dama blanca en todas sus versiones. Al esquí y a los deportes de nieve en Baqueira se le suman otras actividades tan atractivas como las rutas con raquetas, las motos de nieve o los paseos en trineo.

Durante la temporada navideña los mercados y ferias artesanas invaden las plazas con artesanía, manualidades, objetos decorativos navideños y especialidades gastronómicas autóctonas. Son especialmente entrañables los pueblos de pesebre, deliciosamente decorados para las fiestas, y muy recomendables las muchas actividades que se unen a la habitual propuesta cultural, gastronómica y comercial del Valle.

Cuando el frío apremia, una buena opción es conocer el Valle a través de su patrimonio histórico. Desde el conselhèria de cultura y Musèus dera Val d'Aran se organizan visitas guiadas a las iglesias románicas y exposiciones temporales. Además, los días festivos los museos permanecen abiertos a un horario adaptado a los turistas.

La Val d'Aran brinda también a sus visitantes una atractiva y particular ruta de tiendas donde escoger regalos y curiosar entre un surtido de detalles únicos para llevarse como recuerdo de la estancia. Y lo más reconfortante en esta estación: degustar en los más de 100 restaurantes del Valle la gastronomía autóctona donde, además de los cocidos, tienen presencia los pescados de río como el esturión y la trucha, los patés y el foie, los quesos y las carnes de caza.



Estudi Alfred Garcia Gotós

Proyectos de interiorismo, dirección
y coordinación de obra

Plaça Sant Joan 16 4rt · 25007 Lleida · T. 973 237 315
www.alfredgarciafotos.com · info@alfredgarciafotos.com



Hablar de cultura en la Val d'Aran es hablar del románico, pero también de tradiciones ancestrales Patrimonio de la Humanidad y de una larga tradición minera que ha pasado a formar parte de este patrimonio cultural. Basta fijarse en un pequeño dato para entender la importancia del románico: cada uno de los 33 pueblos del Valle tiene su iglesia, la mayor parte de origen románico. A partir de aquí es fácil entender el valor de este patrimonio que a su vez esconde auténticos tesoros en su interior en forma de pinturas o esculturas. Porque tampoco estamos acostumbrados a ver iglesias con tanta pintura como en Aran.



Con C de cultura

La Val d'Aran es guardián de un rico elenco de tesoros culturales por descubrir, unos más conocidos y otros más anónimos en forma de iglesias, museos, tradiciones y también de patrimonio industrial.

No hay nada como descubrir parte de la historia del Valle y su riqueza cultural siguiendo una ruta del románico con paradas en localidades como Betlan para visitar la iglesia de Sant Pèir de Betlan, o Betren y Sant Estèue de Betren, o la iglesia de Santa Maria de Cap d'Aran de Tredòs. Otras iglesias de esta reveladora ruta son Sant Andréu de Casau, Sant Pèir d'Escunhau, Sant Martin de Tours de Gausac, Sant Blas de Les, Sant Estèue de Montcorbau, Sant Fèlix de Vilac y Santa Maria de Vilamòs, además de cinco visitas indispensables que detallaremos al final.

Cada una de estas iglesias tiene su atractivo y algún tesoro escondido, como el caso de Santa Maria de Vilamòs y las lápidas funerarias romanas que permanecen empotradas en distintos ámbitos murales, destacando sobre todo las que están situadas en la torre del campanario y en la fachada meridional de la iglesia que se pueden observar desde el exterior.

Las pinturas forman parte del valor añadido de esta ruta del románico, una ruta que nos sorprenderá por su riqueza y diversidad, como la que desprende la iglesia de Sant Estèue de Montcorbau ya que lo primero

que advierte el visitante cuando se adentra en su interior es el sabor popular que desprende el edificio, puesto de manifiesto, sobre todo, en las pinturas murales del siglo XVIII que se han conservado y que fueron objeto de restauración.

Dentro de la historia de este patrimonio cultural también se descubren curiosidades como que parte de las pinturas murales románicas de Santa Maria de Cap d'Aran de Tredòs hoy se encuentran expuestas en el museo The Cloisters de Nueva York o bellos rincones que conocer como la pequeña iglesia románica de Sant Blas de Les.





Desde el propio departamento de Cultura del Conselh Generau d'Aran no solo destacan la riqueza patrimonial del románico en Aran sino que también apuntan a cinco visitas imprescindibles como son Santa Maria de Arties, Sant Miquèu de Vielha, Sant Andrèu de Salardú, Era Mair de Diu dera Purificacion y Santa Eulàlia de Unha. De la primera, declarada Monumento Nacional, destaca el retablo gótico del altar mayor y sus pinturas murales góticas y renacentistas y en Vielha, la iglesia de Sant Miquèu con su bella torre del campanario fortificada, de estilo gótico acabada a principios del siglo XVI, conserva en su interior el Cristo de Mijaran una obra maestra de la imaginería románica.

En la capital de Naut Aran, la iglesia de Sant Andrèu de Salardú sorprende en su interior por la elegante estructura de transición del románico al gótico y sus pinturas murales, además

de la bella cruz románica que conserva gran parte de la policromía original. No muy lejos, en el pueblo de Unha, Santa Eulàlia de Unha conserva pinturas románicas, góticas y renacentistas. En el Baish Aran, en Bossòst, Era Mair de Diu dera Purificacion emerge como un excelente ejemplo de la arquitectura aranesa; todo un patrimonio cultural por descubrir.

Fiestas del fuego

Dentro del patrimonio cultural merecen una mención especial las fiestas del Haro en los pueblos de Les y Arties, cuando se celebra la llegada del solsticio de verano la noche previa a San Juan. Conjuntamente con otras Fiestas del Fuego que se celebran en el Pirineo catalán, aragonés, francés y andorrano fueron declaradas Patrimonio de la Humanidad por

la UNESCO hace apenas unos años. En Les y Arties el eje de esta celebración consiste en cortar y transportar un gran tronco de abeto y plantarlo en la plaza mayor o cerca del pueblo a fin de quemarlo, todo un espectáculo de fuego y color. La 'crèma' se lleva a cabo la noche más corta del año y marca el paso del ecuador del año solar. Cuenta la tradición que las cenizas de los haros, o taros en Arties, se llevaban a las casas, cuadros y campos de labranza para evitar el mal y pedir buenas cosechas.

En el caso de Les, San Juan marca el inicio de las fiestas de la localidad con la Crèma deth Haro como gran celebración de partida. En ella se quema un tronco de abeto llamado haro en la misma Plaça deth Haro donde se realizan danzas tradicionales. Mientras el haro quema también se encienden las halhes, unas antorchas de corteza de cerezo que se hacen girar describiendo



círculos para potenciar su efecto 'purificador'. En Arties, un mes antes de San Juan los hombres del pueblo salen en busca del taro, del abeto, y lo preparan para su quema en la noche de San Juan. La celebración es diferente ya que aquí se prende fuego al taro y mientras arde es arrastrado por las calles del pueblo acompañado de vítores y música. La fiesta termina de madrugada delante de la casa del alcalde donde se deja que se consuma.

Patrimonio minero

Tal vez las minas sea el patrimonio cultural menos conocido del Valle pero a su vez igual de rico e interesante con las Minas Margalida y Victòria como punta de lanza en el área de Bossòst-Arres, donde también se localiza la Mina Solitària. Pero hay muchas más, como las Minas de Liat, de Mauricio, de Plan de Tor, de Montoliu-Urets, y d'Horcalh, todas ellas de blenda o las Minas de hierro de Bausen.

La tradición minera en el Valle resulta fascinante con el inicio de las explotaciones en el siglo XIX, aunque ya hay referencias a explotaciones más antiguas. Muchos son los detalles históricos que se descubren siguiendo este legado, como el inicio en explotaciones al aire libre y más tarde interiores a través de las galerías; los sistemas utilizados para el transporte del mineral, mediante largos teleféricos y vagonetas; las instalaciones, llamadas bocards, donde se depuraba el mineral; los edificios donde se alojaban los mineros, etc.

La visita a estas minas se suele realizar en las zonas exteriores de la explotación ya que la degradación que han sufrido las galerías durante los años ha erosionado su seguridad. Sin embargo, en mina Victòria, sí puede visitarse el interior de una galería que fue sometida a trabajos de restauración y permite al visitante conocer los diferentes métodos de explotación de la mina.

Por este motivo, de las tres minas de zinc-plomo del área de Bossòst-Arres es Mina Victòria la que centra nuestro

interés. Se encuentra situada a caballo entre los términos municipales de Arres y Bossòst. Para llegar a ella se toma el desvío en dirección Vilamòs y Arres de Sus desde la N-230 entre Vielha y Bossòst. Una pista en buen estado nos permitirá llegar hasta ella. Tal como recoge el libro 'Era mineria dera Val d'Aran' (Joan Santamaria, Elisa Ros y Jordi Gavalda, Conselh Generau d'Aran) en 1951 trabajaban 215 personas con 7.530 metros de vía al interior de las galerías y 40 vagonetas. Actualmente el edificio de la sala de máquinas es el punto de encuentro para los visitantes y por la zona se pueden descubrir antiguos edificios como la casa del capataz o el polvorín. Respecto a los teleféricos y otras instalaciones de transporte poco queda aunque todavía se puede ver los restos de la parte superior del teleférico antiguo. Los trabajos de restauración de las galerías permite la visita de una forma segura, todo un atractivo para conocer más de este patrimonio cultural de la Val d'Aran.

Sin duda, una ruta por los exteriores de estas minas y una visita a la Mina Victòria será una de las fórmulas más atrayentes para compartir una experiencia cultural y única en la Val d'Aran. Porque el patrimonio cultural es parte de los tesoros que esconde el Valle.

Marcel Hirscher

Anunció en septiembre que se retiraba de la competición con un palmarés difícil de superar después de conquistar las ocho últimas ediciones de la Copa del Mundo. Ahora quiere disfrutar de la vida y de su recién estrenada condición de padre.

Marcel Hirscher se retira. A sus 30 años y tras una carrera deportiva plagada de éxitos quiere disfrutar de su familia, de su recién estrenada condición de padre y de una vida más allá del sacrificio que supone estar en la élite del esquí alpino. El esquiador austriaco deja el listón alto, muy alto. Difícilmente ya nadie podrá repetir su hegemonía después de ganar las ocho últimas ediciones de la general de la Copa del Mundo de esquí alpino con un total de 20 Globos de Cristal entre la general y diferentes especialidades además de dos medallas en los JJ.OO de Invierno y otras cinco en los Campeonatos del Mundo. Esta es su última entrevista.

SM. Has estado compitiendo toda tu vida? ¿Estás asustado con la vida que tendrás ahora que has dejado la competición?

MH. Sí... he estado esquiando toda mi vida. No estoy muy asustado pero sí siento mucha curiosidad. ¡Será muy interesante encontrar nuevos retos!

SM. ¿Qué sentimiento te queda después de anunciar tu retirada y ver que has sido el gran dominador de la Copa

del Mundo los últimos ocho años?
MH. Me enorgullece cada vez que lo pienso.

SM. ¿Tienes pensado qué vas a hacer? Lasse Kjus creó su marca de ropa, Didier Cuche es comentarista de televisión, María José Rienda se ha dedicado a la política...

MH. No estoy seguro todavía.... demasiadas opciones.

SM. Ahora tendrás más tiempo para tus hobbies ¿Cuáles son?

MH. Los deportes de motor y también el kayak.

SM. ¿Te gusta cocinar?

MH. Prefiero comer jajaja.

SM. ¿Tu plato preferido?

MH. Disfrutar de un buen filete en cualquier momento.

SM. Volviendo a tu hobby ¿Dónde aprendiste a conducir una motocicleta?

MH. Cuando era más joven con mi padre y mis amigos. Con los años me involucré más y ahora es uno de mis hobbies favoritos.

P.82

P.83



SM. ¿Tienes alguna motocicleta?
MH. Ya no....

SM. Pero el año pasado pudiste probar una KTM de MotoGP. ¿Qué se siente al pilotar una moto de carreras de este tipo?

MH. Es muy difícil de comparar con cualquier otra cosa. La velocidad, la aceleración, la potencia son únicas. En algunos puntos es un poco parecido al esquí de competición: hay que tener un buen feeling para las trazadas de las curvas.

SM. En su día Michael Schumacher dijo que prefería que su hijo jugara al golf, pero que si quería ser piloto lo apoyaría como un buen padre.... Esta temporada Mike ya ha ganado su primera carrera de F2, la antesala de la Fórmula 1. ¿Querrás que tu hijo compita en esquí o preferirías que practicara otro deporte?

MH. Si le gusta esquiar yo lo apoyaré, por supuesto, pero definitivamente no lo presionaré a competir. A pesar de todas las cosas positivas que aporta el esquí alpino es un deporte muy duro.

SM. ¿Conoces Baqueira Beret,?
MH. Sinceramente no, he oído el nombre más de una vez pero nunca he estado.

SM. Si no hubieras sido esquiador, ¿qué te hubiera gustado ser?

MH. Probablemente practicar cualquier otro deporte de competición. Me gusta competir contra otros y demostrar que puedo ser bueno en cualquier cosa.

SM. ¿Tenías algún ídolo de niño?

MH. Siempre admiré a mi padre pero si hablas de esquiadores de Copa del Mundo principalmente los esquiadores austriacos, en primer lugar Hermann Maier. Pero, por supuesto, también Didier Cuche, Alberto Tomba, Bode Miller ... ¿dónde parar?

SM. ¿En qué tipo de nieve te sentías mejor compitiendo?

MH. Realmente no importa. Con el paso de los años, mi equipo y yo des-

“Supongo que nací para esquiar. Nadie me dio una llave, me dijo como hacerlo, pero en cierto modo encontré una”

cubrimos cómo rendir en cualquier condición. Personalmente disfruto más esquiando en nieve dura/hielo.

SM. ¿Qué importancia tiene el material de esquí en las carreras?

MH. Es una de las partes más importantes y definitivamente una de las cosas en las que más estaba trabajando. El éxito que he tenido a lo largo de los años sólo es posible si tienes el mejor equipo.... y por supuesto sabes cómo usarlo.

SM. ¿Cuál era tu carrera favorita?

Hay tantas buenas carreras en todo el mundo, pero por supuesto las carreras de casa en Austria eran siempre especiales.

SM. ¿Cuántos días estabas fuera de casa durante el año?

MH. Como tengo la oportunidad de entrenar mucho cerca de mi casa, sólo estoy lejos en las carreras. Dependiendo de la carrera y del calendario alrededor de 60 o 70 días.



SM. ¿Cómo te motivabas contra la rutina de la pretemporada, la temporada...?

MH. Para ser honesto.... realmente no lo sé. Imagino que era la motivación para ser el mejor y más aún la motivación para ser el mejor posible.

SM. ¿Te costaba mucho desconectar una vez finalizaba la temporada?

MH. La verdad es que podía relajarme esquiando y cuando no esquiaba. Eso sí, cuando acababa una temporada me gustaba viajar y desconectar. Tampoco era importante el deporte que utilizaba para no pensar en el esquí.

SM. De todos los Globos de Cristal que tienes, ¿cuál es más importante para ti?

MH. Cada Globo de Cristal es una buena muestra del trabajo duro que hay detrás, de lo mucho que me he tenido que privar para estar ahí arriba, y también suponen una gran experiencia. Por todo ello, no me gustaría elegir uno como el más importante: ¡Los ocho de la general y los 20 que tengo en total!

SM. ¿Dónde crees que está la clave para haber conseguido ser tan competitivo durante tanto tiempo?

MH. Supongo que nací para ello. Nadie me dio una llave, me dijo como hacerlo, pero en cierto modo encontré una. Motivarme es parte de mi personalidad. Una combinación bastante agradable para trabajar como atleta profesional.

SM. Siempre dominaste en las disciplinas más técnicas pero no tanto en las disciplinas de velocidad.

MH. Sí, necesitaba mucho valor para ir tan rápido. Pero como corredor y esquiador profesional, en el fondo sabes cómo manejarlo de alguna manera. Yo también lo supe y encontré la forma de hacerlo.

SM. Si tuvieras que elegir o resaltar alguna de tus cualidades como esquiador, ¿cuál sería? ¿y a nivel personal?

MH. Saber lo que quiero, dónde están mis límites y cómo ir más allá de ellos. Honestamente, no diferenciaría entre

el Marcel esquiador y profesional del esquí, y el Marcel como persona.

SM. ¿Qué consejo darías a los jóvenes esquiadores?

MH. Que encuentren la combinación correcta entre escucharse a ellos mismos y seguir los consejos de los demás.

SM. Durante todos estos años, ¿no te ha dado pereza algún día subir a pistas o madrugar?

MH. Por supuesto, de vez en cuando. Pero soy bastante disciplinado, así que lo hice de todos modos.

SM. Y siempre vinculado a la marca Atomic.

MH. Desde siempre, desde muy temprano. En realidad, mi primer par de esquis fueron unos Atomic y los primeros de mi hijo también. Ha sido una relación de toda la vida que valoro mucho.

Era Escòla, la experiencia que nos une



P.86

Los días son más cortos de luz y los árboles adquieren diferentes tonalidades de color, señal que otra nueva temporada se aproxima con incipientes vibraciones que anuncian más días extraordinarios junto a todos vosotros.

Desde 1964 han sido cientos los profesor@s que se han formado con Era Escòla, una institución generadora de riqueza en el mundo de la enseñanza deportiva en Baqueira Beret, una gran escuela especializada en esquí alpino y nórdico, además de Snow y Telemark. Su constancia y dedicación le han permitido ser un referente gracias a un equipo humano que ha sabido adaptarse a la cambiante técnica y método docente. Con Era Escòla empezó todo y la emoción de los profesores ha ido creciendo desde sus orígenes. El entusiasmo por la enseñanza y el deporte siguen intactos.

La dirección de la escuela también se ha adecuado a las nuevas tecnologías creando una web intuitiva y rápida, concursos y mejoras online con productos adaptados a diferentes necesidades.

Baqueira Beret sorprende cada temporada con sus novedades e inversiones que provocan un añadido de motivación y energía a los profesores. Son muy gratificantes las imborrables huellas que dejan los alumnos en los profesores de la escuela más veterana de la estación. Uno de los objetivos de Era Escòla es consolidar la relación con los amigos que la visitan desde hace más de 50 años.

La clase particular

El profesorado comprometido con los objetivos de la escuela realiza durante la temporada cursos en continua formación.



La importancia de adaptar las nuevas tendencias es vital para obtener de las clases de esquí la calidad y garantía necesarias. La clase particular es un formato personalizado ya que normalmente su contratación es de 1 o 2 alumnos, salvo que un número de personas por afinidad decidan juntarse para realizarla.

Se caracteriza por su atención más específica para practicar ejercicios concretos donde se requiere más exigencia o mejorar un movimiento técnico. También es recomendable para disponer de un profesional que enseñe la estación y compartir buenos momentos.



P.87



Ski Camp, más que un club, una familia

Hace más de 15 años que Ski Camp inició su gran aventura donde unos pocos profesores iniciaron un gran trabajo, hacer del esquí una disciplina divertida ideal para aprender entre amigos a partir de la iniciación o de los 4 años.

La versatilidad y estrategia docente permiten al esquiador adaptarse ante cualquier circunstancia de pista o climatología, haciendo de éste un mejor deportista cada temporada durante fines de semana y festivos. Además la realización de otras actividades como snow, raquetas, etc, repartidas entre Baqueira, Beret y Bonaigua, hacen del Ski Camp un club diferente y entretenido.

Agradecimientos a nuestros patrocinadores Grupo Catalana Occidente y Santander Private Banking. Su compromiso y apoyo aportan a la escuela del Valle de Arán un importante extra para seguir adelante con su actividad formativa.

La presencia de los colaboradores Seidor y Northweek, junto a las nuevas incorporaciones de esta temporada Flow Check, SK8 CAM y Volkswagen aportan prestigio al proyecto de la escuela gracias a sus reconocidas marcas, siendo ésta última el patrocinador oficial de Ski Camp.

Era Escòla os desea sensacionales días en Baqueira Beret llenos de espectaculares

descensos con unos profesores entregados que, junto a vosotros, harán vibrar toda tabla que se deslice bajo vuestros pies.

La mayor ilusión es seguir junto a vosotros muchas temporadas más.

¡Nos vemos en Galerías Ruda local 7, Baqueira 1800, Beret 1850 o en Bonaigua! Feliz temporada 2019/2020

Era Escòla
www.eraescola.com
TLF: 902 218 228



! Siguenos la pista !



www.eraescola.com
info@eraescola.com
 Tel. 902 218 228



Patrocinadores:



Descubrimos una Val d'Aran asombrosa
a través del objetivo y la sensibilidad
de Oriol Alamany.

Un valle inédito



P.90

P.91



Cada otoño la Val d'Aran sufre una extraordinaria transformación: los árboles de hoja caduca mudan el color de su follaje y las montañas empiezan a cubrirse de nieve con las primeras nevadas.

P.92

MACIZO DE ANETO-MALADETA Y CÔTH DETH HÒRO / VAL D'ARAN / OTOÑO / 2008



Cuando trabajaba en la realización del libro "Aran, natura i cultura", realicé una travesía a pie pernoctando en las ruinas de las minas de Liat para poder fotografiar esa remota zona.

P.93

ESTANH DE PICA PALOMÈRA / VAL D'ARAN / VERANO / 2003



“L’hivern a la Vall d’Aran” fue uno de los primeros reportajes sobre el Valle que hice para una revista. Mi estancia coincidió con una gran nevada y temperaturas de 20 bajo cero. Esta imagen de caballos pastando y un bando de estorninos pintos la hice desde la ventana del hotel donde me alojaba.



Durante años he fotografiado a los bellos caballos de la raza pirinenc català de la Val d’Aran. Con esta fotografía busqué crear una imagen personal, jugando con el lomo y la crin del animal. Estos caballos se caracterizan por su aspecto robusto y carácter tranquilo.



En pleno invierno resulta difícil acceder a ciertas zonas del Valle, pero los paisajes son espectaculares. Las últimas luces cálidas del día en las montañas del macizo de Beret contrastan con la tonalidad fría que envuelve el fondo del Valle.

Un paraíso natural. Tal vez no haya mejor definición para la comarca del Pallars Sobirà, la comarca con más zonas protegidas de Catalunya, la comarca con parte de su territorio en el Parc Nacional d'Aigüestortes i Estany de Sant Maurici, el Parc Natural de l'Alt

Empezar hablar con Núria es como abrir una guía sin fin del Pallars Sobirà, un conocimiento tan desbordante como enriquecedor para el interlocutor. El primer matiz, una aproximación a la comarca: ¿Qué la hace diferente?. "Su orografía resulta muy

para la escalada, o Gerri de la Sal con el monasterio y las salinas que le dieron un notable poder económico durante siglos".

La conversación con Núria nos lleva a otros valles desconocidos como los que aparecen en los documentos medievales

Redescubriendo el Pallars Sobirà

De la mano de la escritora Núria Garcia Quera redescubrimos esta bella y singular comarca cargada de encanto para disfrutar durante todo el año.

TEXTO: SERGI MEJÍAS

FOTOS: NÚRIA GARCIA QUERA / TURISME PALLARS SOBIRÀ / MÓNICA CANTIERI

Pirineu y la Reserva Nacional de Caça de Boumort, y una comarca formada por numerosos valles y cada uno con su personalidad, como nos recuerda la escritora Núria Garcia Quera, toda una referencia en la materia. Aunque nacida en Barcelona, Núria lleva casi toda su vida viviendo en el Pallars Sobirà. Llegó al Pallars como guarda de un refugio de alta montaña del Parc Nacional d'Aigüestortes i Estany de Sant Maurici y actualmente vive en el pueblo de Tornafort, cerca de Sort. Durante todos estos años ha publicado guías excursionistas, reportajes, novelas de viaje y relatos que la han llevado a ganar premios como el Pica d'Estats de Prensa Especializada (2005, 2011 y 2018), entre otros. Así que nada como ir de la mano de Núria para conocer un poco más de esta comarca que de bien joven la conquistó.

significativa, curiosa y variada. A mí me recuerda una raspa de pez pues tiene muchos valles secundarios y diferentes, pero todos van a parar al río Noguera Pallaresa. Tal vez un poco como sucede en la Val d'Aran pero los valles secundarios del Pallars pueden llegar a ser muy grandes y cada uno tiene personalidad muy propia", desvela Núria.

Parte de la riqueza cultural queda recogida en esos 135 pueblos de montaña, localidades que han sabido preservar su propio carácter a través de la arquitectura y la tradición. "Cada pueblo y cada valle tiene su encanto, desde los valles del sur que disfrutan de un clima Mediterráneo como el Pla de Corts, con su historia, con menhires y restos medievales, o la entrada al Congost de Collegats (ndr: Congost es desfiladero en castellano) donde se abre un mundo



como la llamada Vall de Sobre Gerri, que en su momento fue muy importante al comunicar con el Alt Urgell para que pudieran transportar la sal de Gerri a esta otra comarca. Allí encontraremos pueblos como Bresca, Enseu, Baén, Useu, Buseu, y Cuberes, pueblos con muy pocos vecinos, y alguno abandonado, pero con un encanto espectral. "Un lugar donde me gusta llevar siempre a la gente es un pueblo abandonado que está dentro de una cueva. Se llama Espluga de Cuberes y tuve la oportunidad de hablar con un señor que había estado allí y había visto como vivía la última familia. En contra de lo que nos puede parecer era una familia muy rica porque tenía una cueva por cielo y estaba encarada al sur de manera que disfrutaba de mucha riqueza de pastos, huertos y frutales de agua, era como un vergel en medio de las montañas", desvela la escritora.

El Pallars Sobirà está repleto de rincones con encanto, como la Vall de Siarb, un valle de paso porque conecta con el Alt Urgell a través del Port del Cantó donde sus pueblos son emblemáticos pues las casas están construidas con piedra roja, porque por allí pasa una falla de piedra de este color y el resultado es una construcción muy curiosa. "Después tenemos la Vall d'Assua.

Este valle ya es más conocido, rico en ganadería y con puntos de interés como el Museo del Pastor, además de haber inspirado a escritores como María Barbal y Jaume Cabré", apunta Núria.

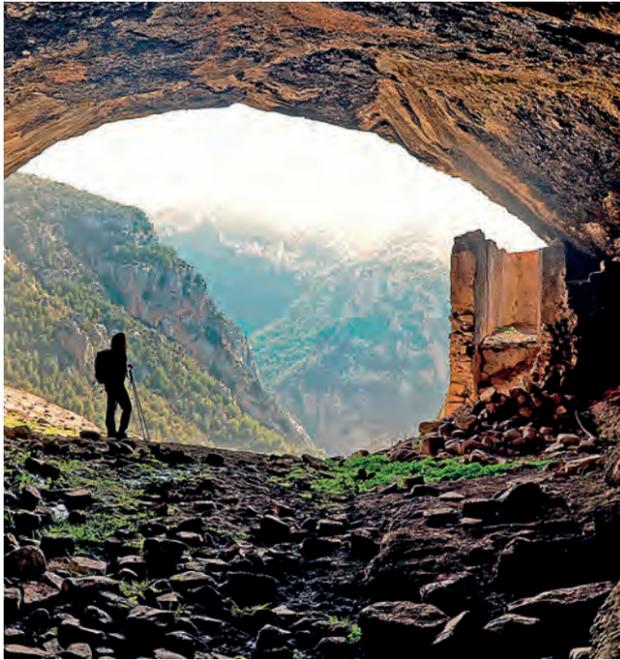
Mientras seguimos hablando cerramos los ojos y nos dejamos llevar. Porque vamos a hablar de esquí, pero no como uno se imagina porque en la Vall d'Assua quedan los restos de la antigua estación de esquí de Llessui. Los remontes, los edificios abandonados e incluso una máquina pisanieves destartada nos recuerdan un mejor pasado de esta zona del Pallars Sobirà donde las sillas antiguas recrean un museo al aire libre. "Hablar con los antiguos monitores, que ahora ya se empiezan a jubilar, siempre es divertido. Charlas de cuando la estación funcionaba, de su juventud, de sus aventuras, y es que eran los años 70. Ahora el restaurante Casa Kiko de Llessui lo han decorado con material de la época, antiguos esquís, fotografías de aquellos tiempos y una silla del telesilla de la época", explica Núria. "Otra de las curiosidades de este valle, y casi visita obligada, es la iglesia de Sant Víctor de Saurí donde un artista reconocido como es

Santi Moix ha decorado todo el interior con frescos, con la técnica tradicional".

"Tenemos otros valles como Escart, donde hay otro sitio donde también me gusta llevar a la gente. Es un valle que comunica los pueblos de Escaló y Escart por un desfiladero alucinante. Da mucho respeto pasar en coche por su carretera estrecha. En medio de este desfiladero encontraremos la ermita Mare de Déu de la Roca. Está colgada en el vacío y se llega por un camino que sale del pueblo de Escart", conviene Garcia Quera.

Cardós, Farrera y Àneu son valles algo más conocidos por su proximidad con la Val d'Aran, sobre todo este último. Les Valls d'Àneu son un mundo en sí mismo dentro del Pallars Sobirà. "Parece una subcomarca del Pallars porque su gente tiene mucha conciencia de ser de esos valles y son muy conservadores de ciertas tradiciones, ancestrales o no, como la bajada de fallas de San Juan, pero también las Bitlles Pallareses (bolos). Juegan cada domingo y es muy curioso. Se juega al aire libre y tienen mucha afición. Además facilita el contacto con la gente. Juegan hombres por un lado y mujeres por el otro", nos ilustra Núria.





“Un lugar donde me gusta llevar siempre a la gente es un pueblo abandonado que está dentro de una cueva. Se llama Espluga de Cuberes”

El Pallars Sobirà también tiene norte y sur, este último con mucha influencia del clima Mediterráneo. Y si también por algo es conocida esta comarca es por los deportes de aventura, son los reyes del rafting. El tramo de Llavorsí a Sort siempre es el más espectacular por la fuerza del río y sus rápidos. No obstante, Núria recomienda hacer el tramo de Sort hacia abajo. Se trata de un tramo del río Noguera Pallaresa que se adentra en el Congost de Collegats y permite disfrutar de esta maravilla natural desde dentro. Y se puede hacer con niños. Será cuando descubramos tesoros como l'Argenteria, una zona de roca calcárea modelada por el agua, y ver la ermita románica de la Mare de Déu d'Arboló desde el agua. Impresionante, no hace falta ir a otro país para disfrutar de unas espectaculares vistas desde un río.

Para Núria también es muy importante la Reserva Nacional de Caça de Boumort, donde se lleva a cabo la berrea y es todo un acontecimiento del 15 de septiembre al 15 de octubre. Allí mismo emerge un refugio donde se puede pernoctar y disfrutar de este espectáculo natural: el de Cuberes. Además también hay diferentes puntos de observación e incluso empresas que se dedican a organizar salidas para la observación de la fauna. Porque la fauna y la flora son parte del tesoro natural de la comarca con una zona de su territorio dentro de dos parques nacionales.

La huella del primer turismo de montaña se puede ver en Espot, un pueblo con solera donde todavía podemos encontrar aquellos primeros hoteles que abrieron en los años 60 dedicados al turismo. Con el paso de los años, la gastronomía del Pallars Sobirà ha ganado muchos enteros, como también refleja Martín Berasategui en una entrevista en esta misma revista, y está llegando a unos niveles muy interesantes apostando por productos del país. De hecho podremos encontrar muchos restaurantes donde comer realmente bien y a un precio todavía razonable. Como gran especialista en el Pallars Sobirà, Núria nos regala un último guiño para acabar este

reportaje. “En invierno el día es corto, es complicado acabar la jornada de esquí con una actividad al aire libre. Aunque siempre deberemos recordar que a veces de Llavorsí hacia el sur hace buen tiempo cuando al norte hace malo. Y está bien saberlo porque si te alojas en el norte del Pallars te puedes levantar y decir ‘vaya mal día que hace’. Entonces tienes el recurso de ir al sur y disfrutar de todo lo que te pueda ofrecer. Tienes salidas con raquetas y esquí de montaña como por ejemplo en la cara sur del Pic de l'Orri, donde están las pistas de Port Ainé. Allí hay un pequeño refugio que se llama Refugi de les Comes de Rubió y se puede realizar una ruta que discurre por una pista llana. Se puede ir a comer al refugio y después te vuelves. La pista es amplia, por dentro del bosque, sin peligro de aludes... “Te arregla un día de mal tiempo”, conviene García Quera, que no se quiere despedir sin antes destacar la posibilidad de visitar alguno de los muchos pequeños museos, como el museo del Pastor en Llessui, el Ecomuseu de les Valls d'Àneu, de las Mariposas, del Oso en Isil, de las Salinas de Gerri de la Sal, en caso de que haga mal tiempo y queramos acabar la jornada de esquí en Baqueira Beret; y así seguir redescubriendo el Pallars Sobirà.



COMERCIALIZA
GESVAL
Gestió Inmobiliaria del Valle

Av. Pas d'Arro, 14,
25530 Vielha e Mijaran (Lérida)
Tel. 973 641 164
<https://teneavielha.com>
Email: tenea@gesvalimmo.com

PROMOCIONA
BLUE PROPERTY

ACABADOS
PORCELANOSA
PARTNERS

En el corazón del Valle

Viviendas exclusivas con vistas, en el centro de Vielha, a 15 km de las pistas de Baqueira Beret.

Tu Guía Baqueira / Beret



El Espíritu Baqueira se comparte. Y el primer paso para ello es compartir contigo los servicios e información básica de la estación. En estas páginas hemos reunido todo lo que necesitas para empezar a vivir ya, el esquí y las experiencias únicas que te esperan este invierno en Baqueira Beret.

P.102



Escuelas de Esquí

¿Listo para superarte?: esquí alpino, snowboard, telemark, heliesquí, minusválidos, travesía nórdico. Iniciación, perfeccionamiento, tecnificación.. Más de 500 expertos profesionales en 25 escuelas. Clases particulares, colectivas, cursillos. Todo un complejo y efectivo sistema a tu disposición: Disfruta cada día más de un deporte que no se acaba nunca.

ERA ESCOLA

www.eraescuela.com
info@eraescuela.com
Central +34 902 218 228
Ruda +34 973 645 561
Baqueira 1.800 +34 973 253 286
Beret +34 973 253 054
Bonaigua +34 618 605 865

SKI TECNO CUÑAT

Baqueira 1.500 +34 973 645 111
Vielha +34 973 642 772

ARÀNEU

Escuela de esquí,
snowboard y telemark
www.araneu.com
escuela@araneu.com
Baqueira 1.500 +34 615 012 060
Esterrí d'Àneu +34 615 012 060

COPOS SCHOOL

www.copos-ski.com
school@copos-ski.com
Betren +34 973 640 024
Baqueira +34 973 645 404
+34 626 575 384

CALAFATE SKI CENTER

www.calafateskicenter.com
info@calafateskicenter.com
Baqueira, Tanau +34 973 645 148

COTA 1700 S.C.P.

www.cota1700.com
Baqueira, Tanau
+34 973 645 725

PROCENTER BAQUEIRA

www.procenterbaqueira.com
Baqueira, centro comercial
Val de Ruda, local 5C
+34 973 645 979
+34 622 363 515

BAQUEIRA BRITISH SKI SCHOOL

www.bbskischool.co.uk
Baqueira +34 609 965 913
+34 973 645 446

CUYLÁS SCHOOL

www.cuyilas.com
school@cuyilas.com
Baqueira, centro comercial
Val de Ruda, local 11
+34 973 644 759

SKI CLASS

www.skiclass.net
info@skiclass.net
Vielha +34 619 050 809

ANTÁRTIDA. Escuela de esquí

www.antartidaescuelaesqui.es
info@antartidaescuelaesqui.es
+34 635 092 697

DEPORTUR ADVENTURE SKI

www.deportur.com
deportur@deportur.com
+34 973 647 044

SKICENTER BAQUEIRA

Escuela y receptivo de
esquiadores
www.skicenterbaqueira.com
info@skicenterbaqueira.com
Baqueira 1.500 +34 973 119 012
Oficinas centrales en Madrid
+34 912 785 097

LANDING SNOWBOARD SCHOOL

www.landingsnowboard.com
hola@landingsnowboard.com
Vielha +34 626 921 036

ESCOLA J. MOGA

www.deportesjmoga.com
escola@deportesjmoga.com
Baqueira 1.500 +34 973 645 838
Centro comercial Val de Ruda
+34 973 644 719
+34 605 963 780

SKIMASTER & ADVENTURE

www.skimasteradventure.com
info@skimasteradventure.com
Centro comercial Elurra. Edificio
Eguzki, local 004 C. 25539
Betren, Vielha
+34 973 640 647
+34 618 427 083

FREE MOUNTAIN Escuela de esquí, snowboard y telemark

www.freemountain.es
info@freemountain.es
Baqueira, Tanau 1.700
+34 973 644 761
+34 665 610 303

SKI ARAN. Escuela de esquí y snowboard

www.aranski.com
escolaaranski@gmail.com
Av. deth Pas d'Arró, 48, Vielha
+34 973 641 580
+34 682 668 405

ESCUELA SKI BAQUEIRA

www.escueladeesquibaqueira.com
info@escuelaskibaqueira.com
+34 973 092 700

SKIART. Escuela de esquí y snowboard

www.skiartbaqueira.com
info@skiartbaqueira.com
+34 697 602 408
+34 648 452 689

KIDS Baqueira

www.kidsbaqueira.com
info@kidsbaqueira.com
+34 609 230 715

AIARASMI

Escuela de ski y snowboard,
guías de montaña y nieve.
www.aiarasmi.com
info@aiarasmi.com
+34 630 060 296

THINK WHITE

www.thinkwhite.es
coral@thinkwhite.es
+34 620 819 981 - Coral Galofre

MAMMUT Ski School & Mountain Guides

www.mbaqueira.com
ski@mbaqueira.com
+34 617 525 952

VIP INSTRUCTORS BAQUEIRA

www.vipinstructorsbaqueira.com
info@vipinstructorsbaqueira.com
+34 666 209 224

MONITOR MOUNTAIN SPORTS

Clases y guiaje de esquí
y snowboard
escuela@monitorbaqueira.com
www.monitorbaqueira.com
Edificio Mauberme, bajos,
25598 Baqueira
+34 973 645 273
+34 683 383 051



Ski Service

Quizá uno de los grandes secretos de Baqueira Beret es el Ski Service: infórmate y conoce todo lo que ponemos a tu servicio. Alquiler de esquís: alpino, nórdico, snowboard, trineos, skimo, telemark. Guardaesquís por días o semanas. Taller de reparación. Venta de accesorios y atención personalizada.

PUNTOS DE ALQUILER, GUARDAESQUÍS Y ATENCIÓN AL MATERIAL DE ESQUÍ

Núcleo Baqueira 1.500
Hotel Montarto (Núcleo 1.500)
Núcleo Ruda 1.500 (2 tiendas)
Núcleo Beret 1.850
Núcleo Bonaigua 2.072
Núcleo Bosque 1.800
(Sólo guardaesquí y tienda)

RESERVAS DE MATERIAL Y GUARDAESQUÍS:

www.baqueira.es
skiservice@baqueira.es
Tel. 973 639 023

Las plazas en los cursillos de esquí que impartirán profesores de la veterana escuela de esquí Era Escòla son limitadas, sin perjuicio de que puedan contratar sus clases con otras escuelas. En el caso de que opten por nuestros cursillos, recomendamos realizar la reserva con la mayor antelación posible.

Gastronomía

¿Es hora de un descanso? ¿De recuperar fuerzas? ¿De un refrigerio?

¿Te apetece sentarte tranquilamente a comer y disfrutar de la montaña, del ambiente, del sol...?

Déjate sorprender por la variedad de restaurantes, parrecs, bares, que te esperan por toda la estación.

Propuestas frescas, sanas, ligeras... deliciosas.



NÚCLEO 1.500

- Borda Lobato by Ron Barceló
- Deli Baqueira

EN EL HOTEL MONTARTO (NÚCLEO 1.500)

- Restaurante La Perdiu Blanca
- Piano Bar Montarto
- Wine Bar Viña Pomal
- Drinkery Pub

NÚCLEO RUDA 1.500

- Häagen Dazs Baqueira

BAQUEIRA

- Baqueira Bar 1.500
- Info-Café
- Cinco Jotas Grill Baqueira 1.800
- Bar terraza 1.800
- Pàrrec terraza 1.800
- Autoservicio Bosque
- Corner Café Bosque
- Pàrrec terraza Bosque
- Bar / Restaurant 2.200 - Nuevo
- Pàrrec terraza 2.200
- Moët Winter Lounge

BERET

- Restaurante Pla de Beret
- Autoservicio Er Audeth
- Bar Er Audeth
- Audi quattro Bar en terraza
- Barralh de Blanhiblar
- Pàrrec Dossau

BONAIGUA

- Pàrrec Argulls
- Cafetería Bonaigua
- Restaurante Bonaigua
- Restaurante El Refugi San Miguel

A 200 m del Núcleo Bonaigua 2.072

- Restaurante Cap del Port

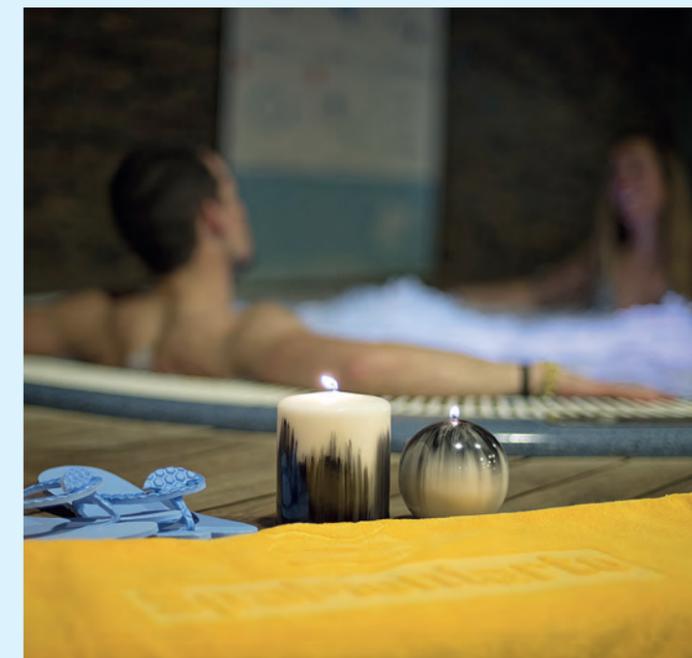
A 1 km de la salida del telesilla Peülà

- Restaurante Verge de les Ares

Apreski: mucho más que la mejor nieve

Cuando termina la nieve, el Espíritu Baqueira continúa.

Porque la experiencia del esquí en Baqueira Beret es mucho más que nieve de la mejor calidad.



Reservas 24 h

La estancia y todos los servicios, a una llamada o un clic.

1.

Solicitud de reserva

Selecciona las fechas, el tipo de alojamiento y los días de esquí.

Además podrás añadir:

- Clases de esquí colectivas, para todos los niveles.
- Parque infantil
- Alquiler de material de esquí que podrás disponer en cada uno de los puntos de venta Ski Service Baqueira Beret.
- Un seguro en caso de accidente en pistas. Infórmate.
- Comidas en pistas: menús a elegir en los restaurantes, bares y parreos de la estación.
- Reserva alojamiento + forfait y tendrás acceso gratuito al Parking Telecabina.

2.

Confirmación de la reserva

Para confirmar la reserva se requiere un número de tarjeta bancaria como garantía del pago.

El número de reserva o localizador debes utilizarlo siempre en todas las comunicaciones. Recibirás por mail la confirmación de reserva más un usuario y contraseña, con los que podrás acceder a tu zona web y realizar modificaciones, cancelaciones o el pago de la reserva.

Verifica que todos los datos sean correctos.

En caso de duda, contacta con nosotros.

3.

Pago

Abonando el saldo total de tu reserva antes de la fecha de llegada, siguiendo cualquiera de las modalidades que se exponen a continuación, podrás imprimir cada uno de los bonos necesarios para cada servicio contratado.

La forma de pago es mediante transferencia bancaria, tarjeta bancaria o efectivo. "La Caixa"

ES 25 2100 0980 74
0200006897.

Si prefieres abonar el saldo pendiente en el momento de tu llegada, deberás dirigirte a nuestras oficinas en la cota 1.500 de Baqueira.

4.

Entrega de la documentación

Si tu reserva incluye forfaits o tickets de comida en pistas, y está pagado en su totalidad, nuestro servicio de Entrega Exprés te los hará llegar a la recepción de tu hotel o apartamento, mejorando tu comodidad y sin coste añadido.

5

Razones para reservar en www.baqueira.es o www.viajes.baqueira.es

Las tarifas más competitivas.

Con un solo clic o llamada confirmarás todos los servicios.

Nuestro personal de reservas conoce de primera mano los alojamientos y servicios ofrecidos.

La más amplia oferta de alojamiento con 7.200 plazas disponibles, entre hoteles de 5 a 1 estrellas, chalets y apartamentos.

Con la garantía de Baqueira Beret.

Precio mínimo garantizado



Encontrarás toda la información y los consejos que necesitas para hacer que tus vacaciones de esquí sean inolvidables.

www.baqueira.es
www.viajes.baqueira.es

También puedes solicitar la reserva en tu agencia de viajes.

Central de reservas
973 63 90 00

Madrid
madrid@baqueira.es

Val d Aran
viajes@baqueira.es

Toulouse
toulouse@baqueira.fr



Información general sobre las reservas

Las peticiones se confirman vía e-mail. Compruebe detenidamente si la confirmación (fechas, tipo de alojamiento, régimen alimenticio, servicios, número de personas) coincide plenamente con su solicitud. En caso de duda contacte con nosotros. Indique siempre el número de localizador de la reserva. Le recomendamos que utilice nuestro servicio "Entrega Exprés". Al formalizar la reserva, contrata con Viajes Baqueira Beret un paquete que incluye alojamiento y diferentes servicios de la estación de esquí, cuya actividad deportivo-turística se practica al aire libre, en alta montaña, bajo condiciones climatológicas que en algún momento pueden ser desfavorables. Esta circunstancia puede obligar al cierre parcial de la estación. Los servicios de la estación contratados no son reembolsables por este concepto, excepto si la estación está totalmente cerrada durante toda la jornada. El alojamiento no es reembolsable en ningún caso. Los precios no incluyen seguro de accidentes de esquí. Le recomendamos que solicite información en el momento de formalizar la reserva.

Hoteles / Apartamentos

Consulte los horarios de entrada y salida en las condiciones generales (pág. 129). Si por cualquier motivo se ve obligado a retrasar el día de llegada, consulte con la central de reservas. No se permite la entrada de animales domésticos, excepto con autorización expresa del hotel o del apartamento. Los servicios e instalaciones complementarias (garaje, gimnasio, jacuzzi, spa, sauna, etc.) de que disponen algunos establecimientos se publican a título informativo y, salvo indicación contraria, son de pago directo en el momento de su utilización. Las bebidas o cualquier extra no especificado en este programa/folleto no están incluidas. Los apartamentos tienen condiciones especiales de contratación (depósito contra daños, limpieza, número de personas, gastos de electricidad, etc.) que deben consultarse en las condiciones generales.

Forfait / Servicios

El forfait de esquí permite acceder a toda el área esquiable de Baqueira Beret que en ese momento esté abierta al público. Es personal e intransferible y la estación no es responsable en caso de pérdida. Los cursos de esquí con Era Escòla tienen plazas limitadas, consulte las diferentes modalidades y horarios (pág. 110).

En esta guía (pág. 104) y en el web www.baqueira.es encontrará una relación de las escuelas autorizadas para dar clases; es obligatorio incorporarse el día del inicio de las clases, de no ser así les agradeceríamos contactaran con la central de Viajes Baqueira Beret.

Información y consejos útiles en www.baqueira.es para que sus vacaciones sean inolvidables.

Ofertas exclusivas

Total flexibilidad.
Reservas sin mínimo
de días (bajo disponibilidad)
precios por persona/día.

Forfait con precios especiales
según temporada y a partir
de 5 días de esquí si inicia
la actividad un lunes o desde
6 y 7 días independientemente
de la fecha de inicio
del forfait.

Consulta nuestras ofertas
en alojamiento: early booking,
larga estancia,...

Modalidades de cursos de Esquí / Snowboard

Alpino / Snowboard:
**3, 4 o 5 días (3 horas/día), de lunes
a viernes.**

Horario: curso en Baqueira (9:45-12:45) y
en Beret (11:00 a 14:00)

**2 días fin de semana (3 horas/día),
sábado y domingo**

Horario: Curso en Baqueira (10:00 a
13:00).

**Clases colectivas para adultos y niños
a partir de 6 años. Para debutantes inicio
el lunes. Grupos de 4 (mínimo exigido)
a 10 personas. No válido para niños
menores de 6 años con forfait especial.**

**Puntos de reunión para el inicio
de las clases:**

- Baqueira 1.800: frente a la escuela
de esquí "Era Escòla".
- Beret 1.850: frente a la escuela de esquí
"Era Escòla".

Modalidades especiales para niños entre 4 y 5 años y parques infantiles de nieve

Curso de esquí Alpino Baby en Baqueira:
**5, 4 o 3 días, (3 horas/día), de lunes a
viernes.**

Iniciación al esquí para niños entre
4 y 5 años.

Grupos reducidos de 4-6 alumnos por
monitor.

Horarios: Curso en Baqueira (9:45-12:45).
Punto de reunión: edificio Era Escòla en
Baqueira 1800.

**Parque infantil + clases de esquí: 5 días
en Baqueira 1.800.**

Combinación ideal para niños de entre
4 y 5 años. Incluye clases de esquí +
parque infantil + comida. Jornada completa,
de lunes a viernes (6 horas y 15 min.)

Horario: (9:45-16:00).

Punto de reunión: en el parque infantil,
en Baqueira 1.800.

Consulte nuestros cursos de esquí
especiales: Constitución, Navidad, Reyes,
Carnaval, San José y Semana Santa

Parques infantiles Baqueira 1.800 y Beret 1.850

Dirigido a niños entre 2,5 años y 6,5
años. Horario:

Jornada completa (9:30-16:30).

Media jornada:

Mañana (9:30-12:45)

Tarde (13:15-16:30)

Alquiler de material de Esquí y Snowboard

Olvídate de transportar equipos
de esquí. Reserva tu equipo en el
momento de formalizar tu reserva.
Te ofrecemos nuestros centros de
alquiler a pie de pistas.

Haz tu reserva de material de esquí
con Viajes Baqueira Beret y benefícate
de casi un 20% de descuento.

Entrega exprés

Abonando el saldo de tu reserva antes
de la fecha de llegada recibirás los
forfaits y/o tickets de comida en pistas
(en el caso de incluir estos servi-
cios) en la recepción del alojamiento
reservado.

Actividades

- Visita guiada a la estación; lunes
y martes a las 10.30 horas.
Punto de encuentro en Baqueira
1.800.
- Todas las semanas: carrera de fin
de cursillo.
Clasificación por categorías.
- Fiesta y entrega de premios todos
los viernes en Baqueira 1.800
y Beret 1850.
- Previa inscripción: picnic, visita
cultural, paseos con raquetas,
paseos en trineos con perros
o caballos.

Calendario Temporada 2019 / 2020

Apertura estación: 30 de Noviembre 2019
Cierre estación: 13 de Abril 2020

Temporada Promoción

Del 30/11 al 4/12
Del 8/12 al 19/12
Del 22/03 al 04/04

Temporada Baja

Del 20/12 al 21/12
Del 06/01 al 06/02
Del 08/03 al 17/03

Temporada Media

Del 05/12 al 07/12
Del 22/12 al 25/12
Del 07/02 al 07/03
Del 18/03 al 21/03
Del 05/04 al 13/04

Temporada Alta

Del 26/12 al 05/01

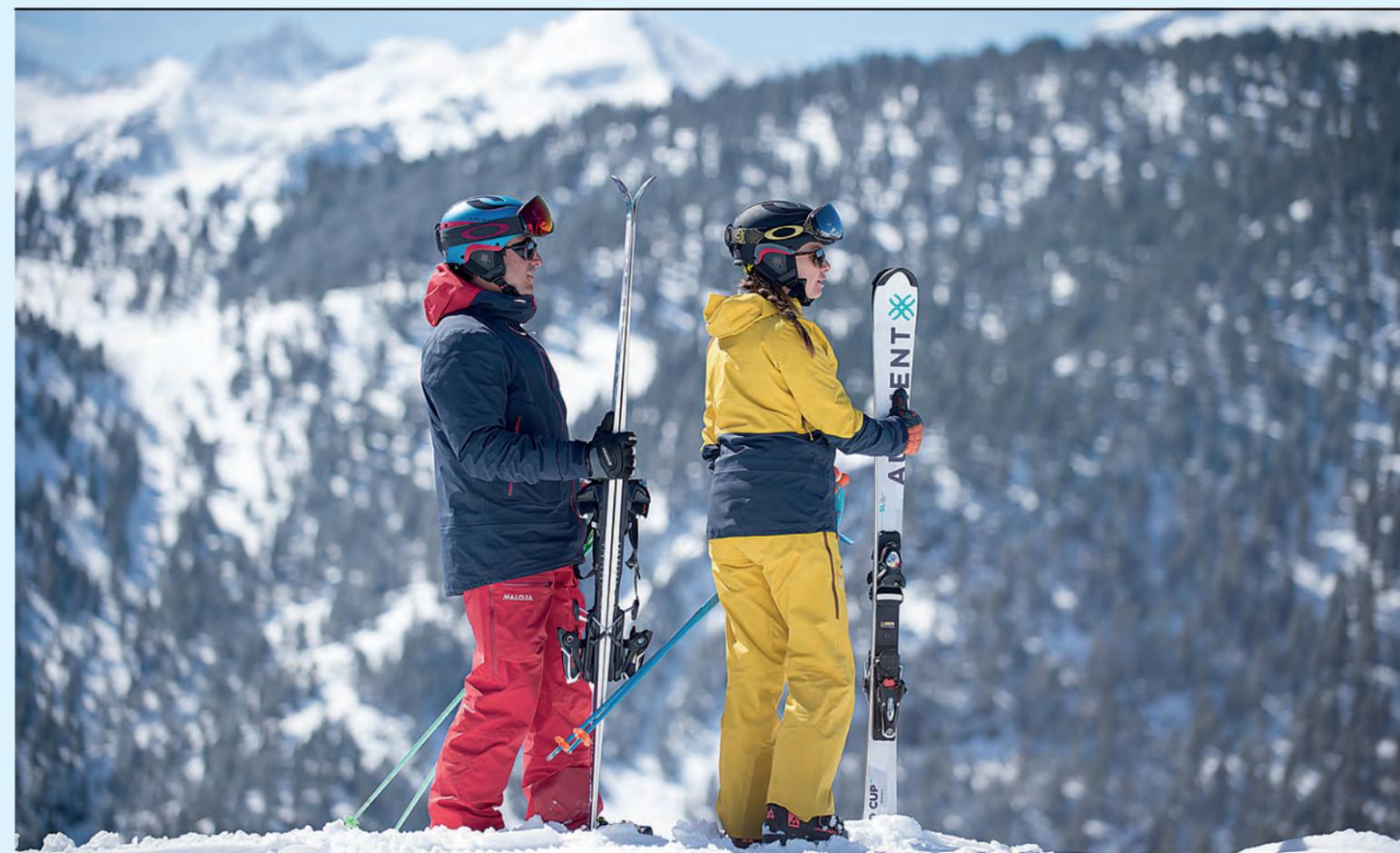
Tarifas cursos Esquí

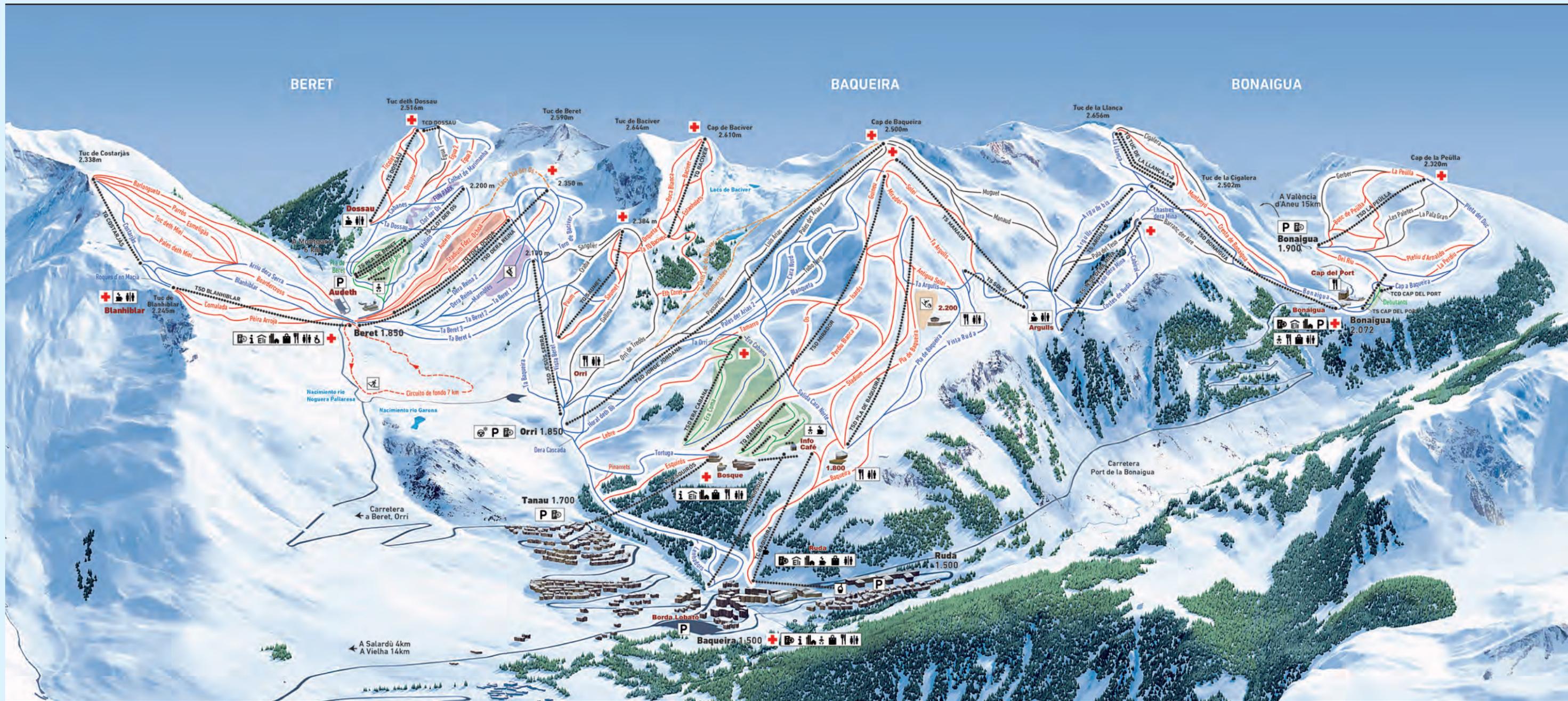
CURSOS DE ESQUÍ

	PROMOCION	BAJA	MEDIA	ALTA
CURSO 5 DÍAS (3 horas diarias, entre lunes y viernes)	150,00	155,00	155,00	160,00
TODAS LAS TEMPORADAS				
CURSO 4 DÍAS (3 horas diarias, entre lunes y viernes)		140,00		
CURSO 3 DÍAS (3 horas diarias, entre lunes y viernes)		127,50		
CURSO 2 DÍAS (3 horas diarias, sábado y domingo)		82,00		
ESQUÍ BABY 5 DÍAS (3 horas diarias, entre lunes y viernes)		220,00		
ESQUÍ BABY 4 DÍAS (3 horas diarias, entre lunes y viernes)		185,00		
ESQUÍ BABY 3 DÍAS (3 horas diarias, entre lunes y viernes)		155,00		
SNOWBOARD BAQUEIRA 5 DÍAS (3 horas diarias, lunes y viernes)		200,00		
SNOWBOARD BAQUEIRA 4 DÍAS (3 horas diarias, lunes - viernes)		165,00		
SNOWBOARD BAQUEIRA 3 DÍAS (3 horas diarias, lunes - viernes)		130,00		

Días consecutivos.

Precios en €. IVA incluido.





167 Km de pistas

Y muchos secretos por descubrir

- 167 km esquiables
- 112 pistas: 6 verdes (5 km), 43 azules (76 km), 46 rojas (61 km), 17 negras (20 km).
- 3 itinerarios (5 km)
- 7 Km de circuito de esquí nórdico
- Snowpark, Stadium de Slalom, FunPark, Ski Kronos y circuito de conducción sobre nieve.
- Zona Freeride
- 36 remontes: 1 telecabina (9 plazas), 19 telesillas (10 desembragables 3x6, 7x4 y 9 pinza fija 6x3, 3x2), 9 telesquíes (5 telesquíes, 2 telesquí
- biplaza, 2 telecuerdas) y 7 cintas transportadoras.
- Capacidad de transporte: 61.024 personas/hora
- Momento de potencia: 18.567*
- Cota máxima: 2.610m
- Cota mínima: 1.500m
- Desnivel: 1.100m
- Área esquiable: 2.273Ha.
- 710 cañones de producción de nieve
- 15 máquinas para preparación pistas

* MOMENTO DE POTENCIA = $\frac{\text{Capacidad de transporte} \times \text{desnivel (de cada remonte)}}{1.000}$ = Capacidad de la estación = 18.567 esquiadores

Señalización pistas

- | | |
|--------------------------|------------------------------------|
| Venta de Forfaits | Guarderías |
| Información | Alquiler de esquís |
| Aparcamiento | Escuela de Esquí y Snowboard |
| Aseos | Esquí de Fondo |
| Aseos Minusválidos | SnowPark |
| Núcleo S.O.S. | Ski Kronos |
| Parrecs, Bares y Barralh | Circuito de conducción sobre nieve |
| Restaurantes | |
| Tiendas | |

Remontes

- TC** Telecabina
- TSD** Telesilla desembragable
- TS** Telesilla
- TQ** Telesquí
- TCD** Telecuerda
- CT** Cinta transportadora

Pistas

- Muy Fácil
- Fácil
- Difícil
- Muy difícil
- Dificultad extrema
- Itinerario
- Circuito de Fondo
- Zona Snowpark, Boardercross y FunPark
- Stadium de Slalom
- Zona de Debutantes
- Ski Kronos

Val d'Aran

Precios por persona/día en alojamiento y desayuno, y habitación doble (forfait incluido).
En apartamentos, sólo alojamiento.

HOTEL MONTARTO**** 973 639 001



BAQUEIRA 1.500.
A pie de pistas.
www.montarto.com

A partir de 98,00 €

HOTEL CHALET VAL DE RUDA**** 973 645 258



BAQUEIRA 1.500.
A pie de pistas.
www.hotelvalderudabaqueira.com

A partir de 130,00 €

APARTAMENTOS SOLNEU 973 644 274



BAQUEIRA 1.500.
A pie de pistas.
www.solneubaqueira.com

APTO. (4 PERS.)

A partir de 67,50 €

APARTARENT BAQUEIRA 973 639 027



BAQUEIRA 1.500.
A pie de pistas.
apartarent@baqueira.es

APTO. (4 PERS.)

A partir de 62,00 €

HOTEL TUC BLANC*** 973 644 350



BAQUEIRA 1.500.
A pie de pistas.
www.hotelrucblanc.com

A partir de 97,50 €

APARTAMENTOS MULTIPROPIEDAD 973 644 422



BAQUEIRA 1.500.
A pie de pistas.
www.multibaqueira.com

APTO. (4 PERS.)

A partir de 68,00 €

HOTEL AC BAQUEIRA SKI RESORT***** 973 645 961



RUDA 1.500.
A pie del telecabina.
www.ac-hotels.com

A partir de 131,00 €

HOTEL VAL DE NEU*** GL** 973 635 000



RUDA 1.500.
A pie del telecabina.
www.hotelbaqueiravaldeneu.com

A partir de 127,50 €

Precios por persona/día en alojamiento y desayuno, y habitación doble (forfait incluido).
En apartamentos, sólo alojamiento.

HOTEL HIMÁLIA BAQUEIRA**** 973 635 300



RUDA 1.500.
A pie del telecabina.
www.himaliabaqueira.es

A partir de 98,00 €

APARTARENT APARTAMENTOS RUDA 1.500 973 639 027



RUDA 1.500.
A pie del telecabina.
apartarent@baqueira.es

APTO. (6 PERS.)

A partir de 74,00 €

APARTARENT CHALETS PLETA BAQUEIRA 973 639 027



BAQUEIRA 1.600.
A 1.100m. del telesilla Baqueira 1.500.
apartarent@baqueira.es

CASA (8 PERS.)

A partir de 72,50 €

HOTEL MELIÁ ROYAL TANAU ***** 973 644 446



BAQUEIRA 1.700.
A pie de pistas.
www.melia-royal-tanau.com

A partir de 132,00 €

RAFAEL HOTELS BY LA PLETA***** 973 645 550



BAQUEIRA 1.700.
A 400 m del telesilla Baqueira 1.700.
www.lapleta.com

A partir de 130,00 €

HOTEL CHALET BASSIBE**** 973 645 152



BAQUEIRA 1.700.
A 200 m del telesilla Baqueira 1.700.
www.aa-hoteles.com

A partir de 104,00 €

APARTARENT APTOS. NIN DE BERET/FLOC DE NEU 973 639 027



BAQUEIRA 1.700.
De 200 a 700 m del telesilla Baqueira 1.700.
apartarent@baqueira.es

APTO. (6 PERS.)

A partir de 70,00 €

HOTEL EIRA SKI LODGE 973 645 112



BAQUEIRA 1.700.
De 200 a 700 m
www.eiraskilodge.com

A partir de 125,00 €

HOTEL DE TREDÒS**** 973 644 014



TREDÒS.
A 2 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hoteldetredos.com

A partir de 79,00 €

RVHOTELS ORRI*** 973 646 086



TREDÒS.
A 2 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelhusaorri.com

A partir de 65,00 €

HOTEL PETIT LACREU*** 973 644 142



SALARDÚ.
A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hoteleslacreu.com

A partir de 84,00 €

HOTEL LACREU** 973 644 222



SALARDÚ.
A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hoteleslacreu.com

A partir de 82,00 €

HOTEL GARONA** 973 645 010



SALARDÚ.
A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelgaronasalardu.com

A partir de **75,00 €**

HOTEL DETH PAÍS** 973 645 836



SALARDÚ.
A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hoteldethpais.com

A partir de **75,00 €**

HOTEL SNÖ MONT ROMIES** 973 645 820



SALARDÚ.
A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.montromies.com

A partir de **78,00 €**

HOTEL COLOMERS** 973 644 556



SALARDÚ.
A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelcolomers.com

A partir de **75,00 €**

HOTEL ERA CUMA I* 973 645 017



SALARDÚ.
A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hoteleracuma.com

A partir de **76,00 €**

HOTEL ERA CUMA II* 973 645 017



SALARDÚ.
A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hoteleracuma.com

A partir de **79,00 €**

AUVERJA ERA GARONA * 973 645 271



SALARDÚ.
A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de **62,00 €**

HOTEL SEIXES*** 973 645 406



BAGERGUE.
A 6 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelseixes.com

A partir de **84,00 €**

APARTHOTEL ES DE DON JOAN*** 973 645 751



UNHA.
A 5 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.aranweb.com/esdedonjoan

APTO. (6 PERS.)

A partir de **58,00 €**

HOSTAL ESCUILS** 973 646 069



UNHA.
A 5 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hostalescuils.com

A partir de **64,00 €**

PARADOR DE ARTIES**** 973 640 801



ARTIES.
A 7 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.parador.es

A partir de **98,00 €**

HOTEL-SPA CASA IRENE**** 973 644 364



ARTIES.
A 7 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelcasairene.com

A partir de **98,00 €**

Rafaelhoteles by La Pleta 5*

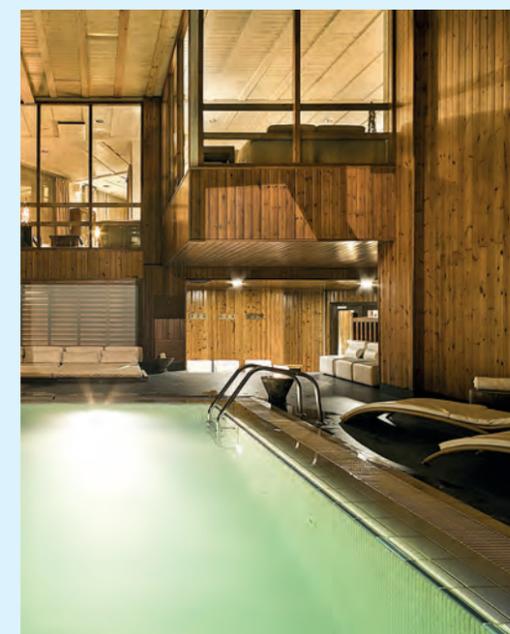
Viva una experiencia de lujo disfrutando de un auténtico servicio personalizado de cinco estrellas. Con solo 68 habitaciones desde el primer contacto con el Hotel su equipo le ofrecerá un servicio atento, cercano, familiar y cuidadoso en todos los detalles ofreciendo las mejores y más cómodas estancias para usted y su familia ya que cuenta con distintas tipologías de habitaciones como las familiares, suites, suites superiores entre otras.

Destaca su emplazamiento en el entorno natural a 1700 metros de altura a escasos metros del telesilla de Esquíros al que se accede en transporte privado, sin aglomeraciones y sin esperas en ningún momento de la temporada invernal.

Occitania Spa, además del circuito de aguas, ofrece una amplia variedad de tratamientos y cuidados a base de productos naturales de la zona.

Destaca la amplia oferta gastronómica con distintas alternativas: Del Gel al Foc, cocina tradicional con platos típicos locales, La Racletterie con el mejor queso suizo, Sushi Restaurant cocina japonesa con show cooking y Petita Borda, cocina mediterránea con platos más ligeros e informales.

Otros servicios: peluquería, gimnasio, salón de juegos infantil, guarda esquís con secabotas, cigar bar con una exquisita selección de los mejores destilados y amplia cava de puros.



Reservas:
Ctra. Baqueira a Beret, s/n
25598 Baqueira, Lérida
Tel. 973 645 550
www.lapleta.com
reservas.lapleta@rafaelhoteles.com

HOTEL EDELWEISS** 973 644 423



ARTIES.
A 7 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.edelweissarties.com

A partir de **74,50 €**

APARTAMENTOS DETH CAMIN REIAU 973 644 289



ARTIES.
A 7 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.caminreiau.com

APTO. (5 PERS.)

A partir de **82,00 €**

APARTAMENTOS VILAGARÓS 973 641 250



GARÓS.
A 10 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelvilagaros.com

APTO. (6 PERS.)

A partir de **79,00 €**

HOTEL VILAGARÓS**** 973 641 250



GARÓS.
A 10 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelvilagaros.com

A partir de **80,00 €**

HOTEL CASA ESTAMPA*** 973 640 048



ESCUNHAU.
A 12 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelcasaestampa.com

A partir de **66,00 €**

RVHOTELS TUCA**** 973 640 700



BETREN/VIELHA.
A 13 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelhusatuca.com

A partir de **71,00 €**

HOTEL ÇÒ DE PIERRA*** 973 641 334



BETREN/VIELHA.
A 13 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelpierra.com

A partir de **71,00 €**

HOTEL GRAN CHALET*** 973 640 952



BETREN/VIELHA.
A 13 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelgranchalet.com

A partir de **74,50 €**

CASA CHIN BETREN 973 641 160



BETREN/VIELHA.
A 13 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.casa-chin.com

A partir de **79,50 €**

HOTEL BERET *** 973 640 535



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelberet.com

A partir de **68,00 €**

PARADOR DE VIELHA**** 973 640 100



VIELHA.
A 16,2 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.parador.es

A partir de **93,00 €**

HOTEL TRYP VIELHA BAQUEIRA**** 973 638 000



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.melia.com

A partir de **90,50 €**

Hotel Spa Casa Irene

Casa Irene es una referencia obligada en la Val d'Aran, un icono de seriedad y tradición, con sus más de 40 años de experiencia. Un espléndido edificio con sus clásicos techos abuhardillados son el preludio a una estancia relajada y cautivadora. La típica decoración de madera realza la atmósfera acogedora fruto de la labor pionera de Irene España en la hostelería del Valle.

Las habitaciones son el mejor lugar de descanso después de un día de esquí con un equipamiento completo y una gran calidez. El saloncito de té o la sala de estar con chimenea son el mejor espacio para disfrutar en compañía de la familia o los amigos, mientras que el restaurante gastronómico es la puerta de entrada a un mundo de sensaciones vivas que llegan por el olfato

y el paladar. La zona de spa, con todo tipo de servicios incluido la cabina de masajes, pone la guinda a una estancia de ensueño en la Val d'Aran.

Para aquellos que quieran celebrar sus convenciones y banquetes en un lugar especial, Casa Irene ofrece a sus clientes en Es Bordes dera Artiga, un espacio exclusivo para cada momento, siempre acompañado por el servicio, esmero y calidad que han hecho famoso su restaurante de Arties.

Casa Irene se encuentra en el pueblo de Arties, en Naut Aran, rodeada de un entorno privilegiado y arropado por las construcciones típicas aranesas que forman esta conocida localidad de la Val d'Aran.



Reservas:
C/ Major, 22
25599 Arties,
Val d' Aran (Lleida)
Tel. 973 644 364
www.hotelcasairene.com
info@hotelcasairene.com

Val d'Aran Guía de hoteles y apartamentos

Precios por persona/día en alojamiento y desayuno, y habitación doble (forfait incluido).

En apartamentos, sólo alojamiento.

HOTEL SPA ACEVI VAL D'ARAN**** 973 643 233



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.acevihotels.com

A partir de 80,00 €

HOTEL FONFREDA*** 973 640 486



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelfonfreda.com

A partir de72,00 €

HOTEL ETH SOLAN*** 973 640 204



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelethsolanvielha.com

A partir de72,00 €

HOTEL RIU NERE*** 973 640 150



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelriunere.com

A partir de 69,00 €

HOTEL ETH POMER*** 973 642 888



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelpomer.com

A partir de 69,00 €

HOTEL ALBARES*** 973 640 081



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelalbares.com

A partir de 69,50 €

HOTEL TURRULL*** 973 640 058



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelurrull.com

A partir de 71,00 €

HOTEL ARAN LA ABUELA*** 973 640 050



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelaran.net

A partir de 77,00 €

HOTEL HUSA UROGALLO** 973 640 000



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelhusaurogallo.com

A partir de 68,00 €

HOTEL VIELLA** 973 640 275



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelviella.com

A partir de 64,00 €

LAC HOTELS VIELHA** 973 640 075



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.lachotelsvielha.com

A partir de 67,00 €

HOTEL ORLA** 973 642 260



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelorla.com

A partir de 65,50 €



El Hotel Himalaia Baqueira goza de una situación ideal a pie de pistas perfecta para disfrutar de unas vacaciones de esquí en Baqueira.

El hotel cuenta con 141 habitaciones con capacidad de hasta 5 personas. Dispone de restaurantes, bar, miniclub y spa donde poder mimar por igual cuerpo, mente y alma. Ofrece actividades gratuitas para sus clientes de la mano de su propio equipo de guías.

www.himalaiabaqueira.com – telf.: + 34 973 635 300



**HOTEL
PREMIUM**



HOTEL LA BONAIGUA** 973 640 144



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotellabonaigua.com

A partir de 69,00 €

HOTEL EL CIERVO** 973 640 165



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelesciervo.net

A partir de 87,00 €

HOSTAL ES PRADETS** 973 643 098



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hostalpradets.es

A partir de 68,00 €

HOTEL OSTAU D'ÒC** 973 641 597



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.ostaudoc.com

A partir de 77,00 €

HOTEL RIBAETA** 973 643 863



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 70,00 €

HOTEL HÍPIC* 973 640 888



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelhipic.com

A partir de 62,50 €

PENSIÓN CASA VICENTA** 973 640 819



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.pensioncasavicenta.com

A partir de 65,50 €

APARTHOTEL ETH PALAI 973 643 220



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.ethpalai.com

APTO. (5 PERS.)

A partir de 68,00 €

APARTHOTEL LA VALL BLANCA** 973 643 024



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.lavallblancavielha.com

APTO. (3 PERS.)

A partir de 64,50 €

SUITE APARTHOTEL Y SPA ETH REFUGI D'ARAN*** 973 643 002



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.elrefugiodearan.com

APTO. (4 PERS.)

A partir de 67,00 €

APARTAMENTOS SERRANO 973 640 150



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.apartamentosserrano.com

APTO. (3 PERS.)

A partir de 64,00 €

APARTHOTEL NOU VIELHA 973 641 390



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hulothoteles.com

APTO. (3 PERS.)

A partir de 60,50 €

Hotel Yoy Tredòs

YOY Tredòs se consolida año tras año como el hotel de referencia en la Val d'Aran gracias a una gastronomía exquisita, una decoración que encanta a los amantes del estilo rústico y sobre todo, la excelente ubicación.

Ideal para un merecido descanso después de un excelente día de esquí, ubicado muy cerca de la estación de esquí y bajo un ambiente cálido del personal.

"Posiblemente la propuesta familiar más redonda para alojarse en el valle". Así lo define el periodista Fernando Gallardo en su guía "Hoteles con encanto en España", y no le falta razón.

Todas las habitaciones están equipadas para una estancia agradable con una ornamentación de madera

donde las camas se ocupan de invitar al descanso.

El gran salón se presenta como un lugar ideal para la práctica del Après Ski perfecto gracias a la amplia carta del YOY Bar, disfrutando de las maravillosas vistas al Valle a través de sus ventanales bajo la atenta calidez del fuego a tierra.

Situado en Tredòs, idílico pueblo de la Val d'Aran y próximo a la estación de esquí de Baqueira Beret, su construcción en forma de hotel-chalet invita a acudir año tras año teniendo en cuenta, las abundantes precipitaciones de nieve, gracias a la orientación atlántica del valle. Para su total comodidad, disponemos de servicio de transporte privado a pistas gratuito, en vehículos 4x4 Mercedes Benz.



Reservas:
Hotel Yoy Tredòs
Ctra. de Baqueira, km 177
25598 Tredòs (Lleida)
Tel. 973 644 014
www.yoytredos.com
reservas@yoytredos.com

Precios por persona/día en alojamiento y desayuno, y habitación doble (forfait incluido).

En apartamentos, sólo alojamiento.

APARTAMENTO DES DE TON II 639 394 288



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.apartamentosvalledearan.com

APTO. (4 PERS.)

A partir de 65,00 €

APARTAMENTOS / HOSTAL RURAL CASA REY 626 823 792



VILAC.
A 18 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 79,00 €

HOTEL TIERRAS DE ARAN*** 973 086 030



BETLAN.
A 18 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.tierrasdearan.com

A partir de 81,00 €

HOTEL PENHA**** 973 640 886



PÒNT D'ARRÒS.
A 20 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelpenha.com

A partir de 84,50 €

HOTEL GARONA** 973 648 246



BOSSÒST.
A 30 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelgarona.com

A partir de 68,00 €

HOSTAL TINA* 973 647 431



BOSSÒST.
A 30 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.latrastiendabossost.es

A partir de 71,00 €

HOTEL JUAN CANEJÁN** 973 648 031



LES.
A 32 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelcanejan.com

A partir de 70,00 €

HOTEL TALABART* 973 648 011



LES.
A 32 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hoteltalabart.com

A partir de 81,00 €

APARTAMENTOS/HOSTAL RURAL CASA MOLINE** 659 901 870



ANETO.
A 28 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.casamoline.com

APTO. (5 PERS.)

A partir de 63,00 €

Vall d'Àneu Pallars Sobirà

Precios por persona/día en alojamiento y desayuno, y habitación doble (forfait incluido).

En apartamentos, sólo alojamiento.

HOTEL LA MORERA*** 973 626 124



VALÈNCIA D'ÀNEU.
A 15 km del telesilla Bonaigua 1.900.
www.hotel-lamorera.com

A partir de 80,50 €

HOTEL LO PALLER** 973 626 129



VALÈNCIA D'ÀNEU.
A 15 km del telesilla Bonaigua 1.900.
www.lopaller.com

A partir de 69,00€

APTO. LUXURY HOUSE VALÈNCIA D'ÀNEU 649 566 886



VALÈNCIA D'ÀNEU.
A 15 km del telesilla Bonaigua 1.900.
www.clubvipbaqueirapallars.com

APTO. (4 PERS.)

A partir de 63,50 €

HOTEL TRAINERA*** 973 626 177



ESTERRI D'ÀNEU.
A 18 km del telesilla Bonaigua 1.900.
www.hoteltrainera.com

A partir de 75,00 €

HOTEL VALL D'ÀNEU** 973 626 292



ESTERRI D'ÀNEU.
A 18 km del telesilla Bonaigua 1.900.
www.hostalvalldaneu.com

A partir de 66,00 €

HOSTAL VALL D'ÀNEU** 973 626 097



ESTERRI D'ÀNEU.
A 18 km del telesilla Bonaigua 1.900.
www.hostalvalldaneu.com

A partir de 61,50 €

POSADA D'ÀNEU B&B** 973 626 401



ESTERRI D'ÀNEU.
A 18 km del telesilla Bonaigua 1.900.
www.posadadaneu.com

A partir de 68,50 €

PENSIO LACREU** 973 626 437



ESTERRI D'ÀNEU.
A 18 km del telesilla Bonaigua 1.900.
www.pensiolacreu.com

A partir de 65,50 €

APTO. LUXURY HOUSE ESTERRI D'ÀNEU **649 566 886**



ESTERRI D'ÀNEU.
A 18 km del telesilla Bonaigua 1.900.
www.clubvipbaqueirapallars.com

APTO. (6 PERS.)

A partir de **63,50 €**

HOTEL POLDO*** **973 626 080**



LA GUINGUETA D'ÀNEU.
A 21 km del telesilla Bonaigua 1.900.
www.hotelpoldo.com

A partir de **86,50 €**

HOTEL CASTELLARNAU*** **973 622 063**



ESCALÓ.
A 24 km del telesilla Bonaigua 1.900.
www.hotelcastellarnau.com

A partir de **79,50 €**

HOTEL ROYA** **973 624 040**



ESLOT.
A 30 km del telesilla Bonaigua 1.900.
www.hotelroya.net

A partir de **66,50 €**

HOTEL RIBERIES**** **973 622 051**



LLAVORSÍ.
A 35 km del telesilla Bonaigua 1.900.
www.riberies.com

A partir de **70,00 €**

HOTEL RESTAURANT PESSETS & SPA*** **973 620 000**



SORT.
A 49 km del telesilla Bonaigua 1.900.
www.hotelpessets.com

A partir de **80,00 €**

APARTAMENTOS PESSETS - ADELAIDA **973 620 000**



SORT.
A 49 km del telesilla Bonaigua 1.900.
www.hotelpessets.com

APTO. (4 PERS.)

A partir de **59,00 €**

APARTHOTEL/HOTEL PEY** **973 620 254**



SORT.
A 49 km del telesilla Bonaigua 1.900.
www.aparthotelpey.com

APTO. (5 PERS.)

A partir de **54,00 €**

Hotel La Morera

El Hotel La Morera es una de las referencias obligadas en el Pallars Sobirà, más concretamente en València d'Àneu, en la zona de influencia del área de La Bonaigua de Baqueira Beret. En coche apenas se tardan 10 minutos hasta la zona de La Peüllà 1.900, el acceso más cercano al dominio de Baqueira Beret, menos tiempo del que se puede invertir de Vielha a Baqueira 1.500. Sin lugar a dudas, su proximidad con la estación de esquí es todo un atractivo durante la temporada de invierno.

Construido con una arquitectura típica de montaña, el Hotel La Morera dispone de diferentes tipos de habitaciones, ya sean dobles, familiares, tipo suite... Todo para adaptarse a la demanda más diversa y ofrecer las mayores facilidades a sus clientes.

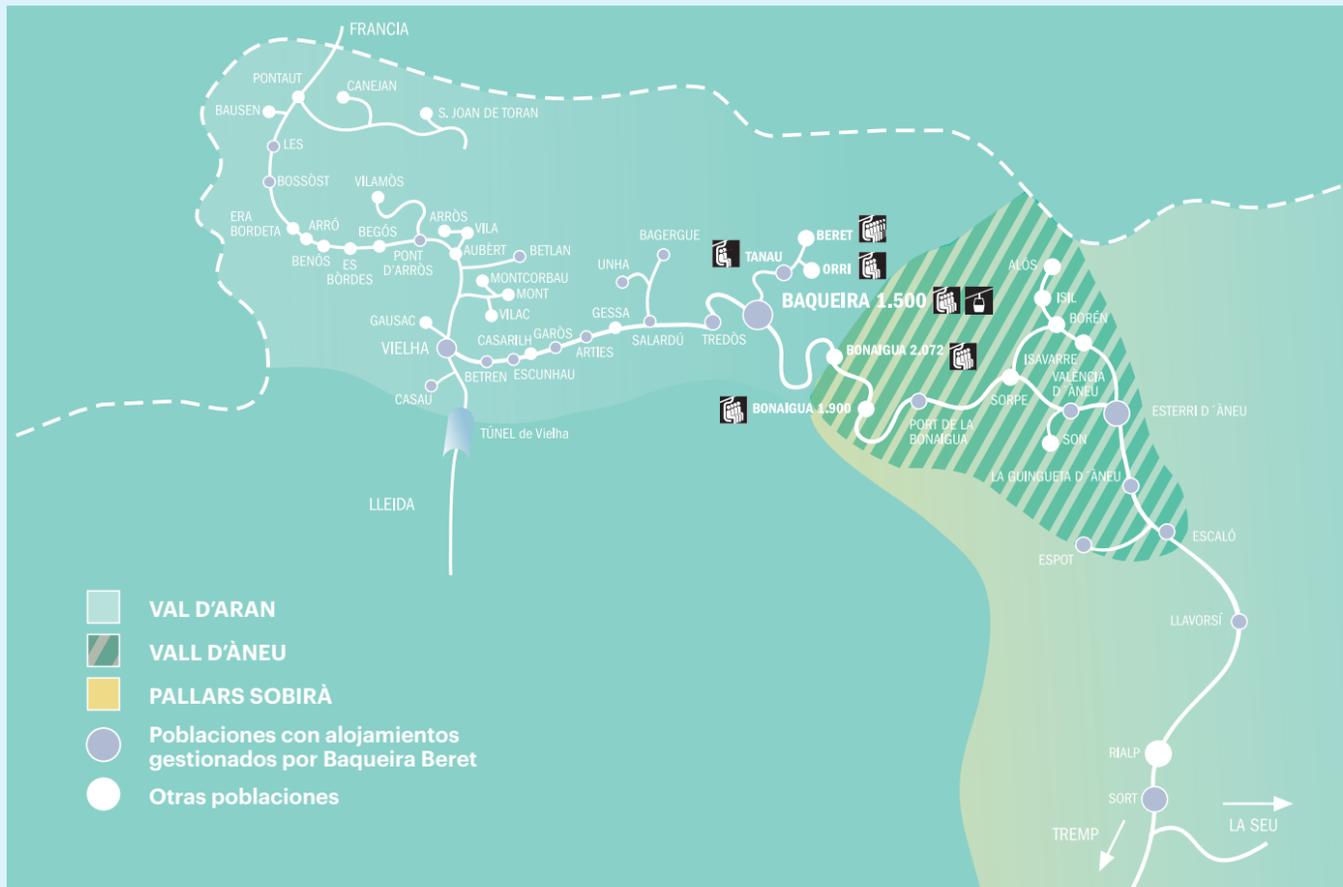
Como servicios cabe destacar, además del restaurante y de la cafetería, la acogedora sala de lectura con chimenea y la sala de juegos. Mención aparte merece el Spa Bonaigua donde podremos relajarnos y recuperar energías después de una intensa jornada de esquí.

La gastronomía es parte del valor añadido del Hotel La Morera, que ha hecho un esfuerzo por actualizar su oferta gastronómica, basada en productos locales, combinando técnicas actuales con el legado de generaciones anteriores. Y es que la tradición hostelera de la familia Cortina se remonta a los inicios del siglo pasado, en la antigua Casa Cremat de València d'Àneu, una de las pocas 'fondas' que habían en les Vall d'Àneu.



Reservas:
Av. del Port de la Bonaigua, 11
25587 València d'Àneu
Pallars Sobirà - Lleida
Tel. 973 626 124
www.hotel-lamorera.com
info@hotel-lamorera.com

Mapa de situación de las poblaciones de la Val d'Aran, la Vall d'Àneu y el Pallars Sobirà



Como llegar

EN AUTOMÓVIL

ORIGEN BARCELONA (340 km)
 Por autopista AP-2 Barcelona - Lleida > N-230 Alfarràs - Benabarre - Pont de Suert - Val d'Aran.

ORIGEN BARCELONA (323 km)
 Por autovía A-2 Barcelona - Cervera - Tàrraga > C-53 Balaguer > C-26 Alfarràs > N-230 a Benabarre - Pont de Suert - Val d'Aran.

ORIGEN BARCELONA CON DESTINO PALLARS SOBIRÀ (293 km)
 Por autovía A-2 Barcelona - Cervera - Agramunt > Artesa de Segre > Tremp - la Pobl de Segur - Sort - Esterri d'Àneu - Port de la Bonaigua - Val d'Aran.

ORIGEN MADRID (550 km)
 Autovía A-2 Madrid - Zaragoza - Huesca > Barbastro > N-123 a Benabarre > N-230 a Pont de Suert - Val d'Aran.

ORIGEN MADRID (650 km)
 Autovía A-2 Madrid - Zaragoza, autopista AP-2 a Lleida, salida 5 autovía A-2 Lleida - Barcelona, salida 461 > N-230 a Benabarre - Pont de Suert - Val d'Aran.

ORIGEN SAN SEBASTIÁN (304 km POR FRANCIA)
 Autopista A-8 San Sebastián - Bayona > A-64 dirección Toulouse, salida 17 Montréjeau > St. Beat - Val d'Aran.

ORIGEN VALENCIA (552 km)
 Por autopista AP-7 Valencia - Tarragona > N-240 al Pla de Sta. Maria > autopista AP-2 a Lleida > N-230 Benabarre - Pont de Suert - Val d'Aran.

ORIGEN BORDEAUX (380 km)
 Autopista A-62 Bordeaux > autopista A-65/E-7 a Pau > autopista A-64/E-80 dirección Toulouse, salida 17 Montréjeau > St. Beat - Val d'Aran.

EN TREN

AVE Madrid-Lleida-Madrid
 Transporte desde el AVE Lleida-Baqueira-Lleida.

ESTACIONES MÁS PRÓXIMAS
 En España: Lleida (170 km).
 En Francia: Montréjeau (60 km).

AUTOCAR EN LA VAL D'ARAN

Consulta en nuestras oficinas los horarios de los autocares entre los diferentes pueblos de la Val d'Aran y Baqueira Beret (pie de pistas).

EN AVIÓN

Aeropuertos más próximos:
 Lleida-Alguaire (España) 160 km
 Barcelona (España) 350 km
 Toulouse (Francia)..... 166 km
 Tarbes (Francia) 136 km



1.- Regulación jurídica aplicable.

El contrato, de obligado cumplimiento para ambas partes en los términos previstos en el mismo, está constituido por las cláusulas contenidas en las Condiciones Generales publicadas en este programa / folleto, que completan y desarrollan la legislación específica aplicable sin contravenir, añadiendo además las estipulaciones concretas que se acuerden entre Agencia y Consumidor. Todo ello integra un contrato de "viaje combinado", puesto que en el mismo se incluyen un conjunto de servicios previamente programados y ofertados por un precio global, o proyectados a solicitud del cliente también a un precio global. El hecho de adquirir o tomar parte en el viaje que se refiere el programa / folleto origina la expresa aceptación por parte del consumidor de todas y cada una de las Condiciones Generales, que se consideran automáticamente incorporadas al contrato, sin que sea precisa su transcripción escrita individualizada en el mismo.

2.- Organizador

La organización de este viaje combinado ha sido realizada por **VIAJES BAQUEIRA BERET**, CIF A - **25051053** con domicilio en **Afores s/n, 25598 Salardú**, título - licencia **GC - 26 MD**.

3.- Inscripciones y reembolsos.

En el acto de la inscripción o reserva deberá facilitar un número de tarjeta bancaria como garantía del correspondiente pago o de los gastos de anulación que pudiera ocasionar. La confirmación de la reserva se efectuará vía e-mail. En caso de abonar el saldo total de la reserva antes de la fecha de inicio del viaje, el cliente recibirá la documentación correspondiente, (forfaits y comida pistas) en la recepción del alojamiento mediante el servicio Entrega Exprés.

La reserva puede realizarse a través de www.viajes.baqueira.es, en cualquiera de las oficinas de Baqueira Beret o bien en su agencia de viajes.

Los precios indicados en el programa-folleto tienen incluidos los impuestos indirectos actualmente en vigor, en el momento de la edición del folleto. En el caso de que se produzcan variaciones del IVA, estas serán imputadas automáticamente al cliente, salvo que se produzcan 20 días antes de la fecha de inicio del viaje, El cliente podría desistir del viaje con derecho al reembolso de los pagos efectuados. La devolución se efectuará siempre en la agencia con la que formaliza la reserva. No se efectuará devolución alguna por servicios contratados y no utilizados voluntariamente por el cliente.

La práctica del esquí es una actividad turística-deportiva practicada al aire libre, en alta montaña, que puede verse afectada por condiciones meteorológicas adversas, esta circunstancia puede obligar al cierre parcial de la estación, en este caso los servicios contratados no son reembolsables, excepto en caso de cierre total de la estación.

La devolución de servicios por causa de accidente en pistas se efectuará sobre la parte de los servicios contratados. Es imprescindible presentar en las oficinas de la estación el certificado médico correspondiente y entregar el forfait en las 24 horas siguientes.

4.- El precio del viaje combinado incluye:

PRECIO MINIMO GARANTIZADO
 Alojamiento sin mínimo de noches y bajo disponibilidad, en hoteles o apartamentos, según régimen elegido, que en el folleto se identifica como:

AD: Alojamiento y desayuno.
 MP: Media Pensión (alojamiento, desayuno y cena que no incluye bebidas).
 A: Solo alojamiento.

Forfait para uso ilimitado de remontes en las áreas esquiables de Baqueira Beret que en ese momento estén abiertas, según días solicitados.

El número de días de forfait es consecutivo y no podrá exceder en más de 1 las noches de alojamiento contratadas.

El precio no incluye las clases de esquí, que figuran como suplemento. Las plazas en los cursillos de esquí que impartirán profesores de la veterana Escuela de Esquí Era Escòla, son limitadas, sin perjuicio de que puedan contratar sus clases con

otras escuelas, consulte el listado de escuelas autorizadas en el folleto o en la página web. En el caso de que opten por los cursillos, recomendamos realizar la reserva con la mayor antelación posible. Es obligatorio incorporarse el día de inicio de las clases y no se permiten cambios/anulaciones una vez iniciado el curso. Tampoco se incluyen seguro de accidentes que cubra la práctica del esquí. Consulte en nuestras oficinas el seguro opcional de accidentes de esquí, cuya duración deberá coincidir con los días de esquí.

Los precios no incluyen la tasa turística que se ha establecido por ley en Cataluña y que el cliente deberá abonar directamente al establecimiento hotelero/apartamentos.

Como norma general se ha de seguir un criterio estricto de literalidad, por tanto lo que no esté específicamente detallado como comprendido en el precio del viaje, no estará incluido en este.

Todos los precios publicados por Viajes Baqueira Beret son oficiales salvo por error tipográfico.

5.- Anulaciones o modificaciones de fechas.

En caso de anulación contactar con la central de reservas. En todo momento el cliente puede desistir de los servicios solicitados o contratados, debiendo no obstante, abonar a la agencia en concepto de penalización, los gastos de cancelación que deriven de la parte del alojamiento y que corresponderán a los marcados por cada proveedor.

Las reservas de Chalets/Casas y Apartamentos Ruda 1.500 tienen un cargo adicional de 100€ por reserva, si se anulan en los 45 días anteriores a la fecha de llegada.

6.- Notas importantes sobre hoteles y apartamentos.

La actual legislación establece la categoría turística oficial y la existencia de habitaciones individuales y dobles. En algunas de estas últimas puede habilitarse una tercera o cuarta cama estimándose que la utilización de esta cama se hace siempre con el conocimiento y consentimiento de las personas que ocupan la habitación. Esta táctica estimación deriva de la circunstancia cierta de haber sido advertidos previamente, así como de figurar reflejada la habitación como triple o cuádruple en todos los impresos de la reserva y en la documentación definitiva del viaje. El horario de entrada en los hoteles y apartamentos/casas será a partir de las 17.00 h. del día de llegada debiendo quedar libres las habitaciones antes de las 11.00 h. del día de salida. Excepto en estancias de 5 días con salida el viernes a las 14.00 h. Se ruega informar al alojamiento si tiene prevista la llegada después de las 21.00 h. Recomendamos respetar estos horarios para evitar incomodidades difíciles de subsanar.

No está permitido llevar animales tanto en hoteles como en apartamentos, salvo autorización expresa del establecimiento. Los servicios e instalaciones complementarias (garaje, gimnasio, jacuzzi spa, sauna, etc.) de que disponen algunos establecimientos, se publican a título informativo y salvo indicación contraria, son de pago directo en el momento de su utilización. En el alquiler de apartamentos, el cliente es plena y exclusivamente responsable de declarar correctamente el número de personas que ocuparan el apartamento, sin omitir los niños de cualquier edad. La administración de los apartamentos puede negarse a admitir la entrada de aquellas personas no declaradas, no habiendo lugar a reclamación alguna por esta causa. El número total de plazas de un apartamento o Chalet/Casa corresponde al número de camas disponibles, entre ellas puede haber camas de matrimonio, literas, sofás-cama, y camas individuales. En algunos casos se puede habilitar camas suplementarias o cunas que pueden ser solicitadas por los clientes y no estarán incluidas en el precio publicado.

El cliente deberá depositar una fianza en la recepción de los apartamentos para responder de eventuales desperfectos.

Los apartamentos se entregan listos para ocupar con ropa y menaje correspondiente al número de plazas reservadas. Servicio de limpieza diaria excepto cocina. Los apartamentos Multipropiedad y Solneu, no tienen servicio de limpieza los domingos y festivos. Aparthotel Eth Palai solo limpieza a partir de 7 noches. Los apartamentos Pessets, Apartamentos Luxury House Valencia d' Aneu y Esterri D' Aneu no incluyen limpieza. En el alquiler de apartamentos Nin de Beret/Floc de Neu, Ruda 1.500 y Chalets/Casas no incluye los consumos de electricidad

y calefacción, que serán facturados a la salida del cliente. La recogida de llaves se efectuará en horas de oficina en el lugar y horas indicados en el programa folleto de cada establecimiento. Fianzas apartamentos: Consulte para cada apartamento la fianza a depositar para responder eventuales desperfectos. En el supuesto que concurren circunstancias sobrevenidas que impidan la habitabilidad del apartamento seleccionado, el usuario será reubicado en un apartamento de iguales características, sin derecho a precibir por dicho concepto compensación o indemnización alguna.

7.- Condiciones especiales niños.

Dada la diversidad de tratamiento aplicable a los niños, dependiendo de la edad, tipo de establecimiento y fecha del viaje, se recomienda consultar las condiciones de cada establecimiento, que en general serán aplicables siempre que el niño comparta habitación con dos adultos. Edad máxima establecida 11 años.

Los niños menores de 6 años y adultos mayores de 70 años pueden obtener forfait a precios especiales, si previamente acreditan la edad mediante documento oficial (libro de familia, DNI o pasaporte).

Para forfait, la edad del forfait infantil 6-11 años, ambos incluidos.

8.- Responsabilidad

La Agencia de Viajes Organizadora y Vendedora final del Viaje Combinado responderán, en proporción a las obligaciones que les corresponda por su ámbito de gestión del Viaje, de la buena ejecución de las obligaciones derivadas del contrato con el consumidor, con independencia de que las susodichas obligaciones deban ser ejecutadas por ellas u otros proveedores de servicios, sin perjuicio del derecho de la Agencia Organizadora de emprender acciones contra los mismos, y siempre dentro de los límites establecidos en las Condiciones Generales y en la legislación aplicable. Cuando el consumidor aprecie in situ la no ejecución o mala ejecución de los servicios contratados integrantes del viaje, deberá notificarlo inmediatamente al prestador de los mismos, y en el plazo de 48 horas hábiles a la Agencia Organizadora, a fin de que este tome las medidas pertinentes. La no realización de la comunicación a la Agencia Organizadora supondrá que sea el consumidor quien deba probar el incumplimiento en la ejecución del contrato ante la Organizadora o la Dirección general de Turismo y/o el Tribunal pertinentes, puesto que fuera de ese plazo a la Agencia Organizadora le sería imposible la comprobación de la veracidad de lo alegado, así como el logro de una solución satisfactoria para todas las partes implicadas.

Si la solución arbitrada no satisface al cliente, podrá interponer reclamación en el plazo de un mes desde la fecha de regreso, ante la Agencia organizadora a través de la Agencia Vendedora, acreditando la puesta de manifiesto de la reclamación en las 48 horas hábiles después de haber ocurrido. No obstante la interposición de cualquier reclamación derivada del contrato no exime del pago del viaje.

9.- Para la resolución de cualquier controversia relativa a la interpretación, aplicación o ejecución de las prestaciones contenidas en el presente documento, en especial de aquellas derivadas de la producción de un accidente, las partes acuerdan someterse a la jurisdicción del Juzgado de Vielha.

10.- Vigencia

Programa válido desde el 1 de Diciembre de 2019 al 13 de Abril de 2020.

Editado en Julio de 2019.



#espritubaqueira

OFICINA DE BAQUEIRA BERET

Afuera s/n, 25598 Baqueira
e-mail: viajes@baqueira.es

Información y reservas:
de 8 a 19 h.

OFICINA DE MADRID

Hermosilla, 1
(esquina P.º de la Castellana)
28001 Madrid
e-mail: madrid@baqueira.es

Información y reservas:

De lunes a viernes
de 9:30 a 13:30 h
y de 16 a 19:30 h.

**VOYAGES BAQUEIRA BERET
EN TOULOUSE**

39, Rue Pharaon. 31000 Toulouse
e-mail: toulouse@baqueira.fr
Teléfono: 00 33 534 337 630

Información y reservas:

Lunes a Jueves de 9:00 a 13:00 h
y de 14:00 a 18:00 h.
Viernes de 09:00 a 17:00 h

**Información permanente
sobre el estado de la nieve:**
973 639 025

Tel. de emergencia en pistas:
973 639 050

www.baqueira.es
www.viajes.baqueira.es

e-mail: viajes@baqueira.es
e-mail: baqueira@baqueira.es

CENTRAL DE RESERVAS:
973 639 000

Todas las fotografías han sido realizadas
en la estación de esquí de Baqueira Beret.
Fotos: J. Alonso, J. M.ª Trull (Foto Tur),
Photofloc y N. Elias.



Haga de su vivienda una
experiencia única

Próxima promoción de viviendas con jardín a partir de 390.000€.
Premium design, ubicación y vistas.

Consulte con nosotros las posibles ventas silenciosas de las que disponemos. Ventas: 682 647 494 / 636 857 561
Av. deth Pas d'Arró, 22 Bajos - 25530 Vielha e Mijaran - Val d'Aran - Lleida
www.arancasa.com

BAQUEIRA/BERET S.A.

P.131



Hay aventuras que te recargan.

Audi e-tron 100% eléctrico. 100% quattro.



Audi e-tron. Emisiones CO₂ (g/km): 0. Consumo combinado de energía (kWh/100 km): 22,6 - 26,1 (WLTP).

Home of quattro

Audi patrocinador oficial de Baqueira Beret