

B/B

La revista de Baqueira / Beret



Invierno 2021 - 2022 N° 58

14.º

BAQUEIRA BERET

11 y 12 de diciembre de 2021

Trofeo de Esquí Fundación Jesús Serra



¡Participa y gana fantásticos premios!

Infórmate e inscríbete en: www.esquifjs.com



BAQUEIRA/BERET



Una iniciativa de

**Fundación
Jesús Serra**
Catalana Occidente

6 Más Baqueira que nunca



14 Una jornada de NeoSki

20 Araneses en el FWT

24 Tendencias

40 Baqueira Beret,
un destino sostenible44 Audi Q4 e-tron
y Q4 Sportback e-tron

50 Jordi Cruz

58 Paladar de montaña

72 Centenario de los primeros
esquíes fotografiados en Aran
(1912) y primera esquuada
documentada (1906-1907)77 Dos nuevas grandes
infraestructuras en Naut Aran78 Ski Service,
al servicio del esquiador

82 E-Bike, 365 días al año

84 El Valle encantado



96 50 años de ski, sport & fashion

98 Saboreando 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

Directora Nuria Vilar

nuriavilar@alter-publi.com

Diseño y Dirección de Arte

wobarcelona.com

Maquetación y coordinación

Jordi Borràs / jordiborras@alter-publi.com

Redacción Anna Affeltranger, Audi,

Claudio Aventín, Albert Cavero, Sergi

Mejías, Ajuntament Naut Aran, Torisme

Val d'Aran, Ramón Vilaró.

Fotografía @j.prod., Abac, AGDB, Javi

Alonso Teresa, Audi, Claudio Aventín,

Cuylás, Noemí Elías, Javi Montes,

Ajuntament Naut Aran, Hotel Pessets, La

Rider Shop, Alicia Roselló, Iván Talavera,

Nil Torremocha, Anna Tur, Txema Trull,

Val d'Aran Photos, Joan Valera.

Ilustración Albert Escoda

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.

Foto portada Javi Alonso Teresa

Información Usted recibe esta revista en su domicilio porque forma parte de la base de datos Baqueira / Beret.

MÁS GANAS DE VERTE QUE NUNCA

Gana forfaits, estancias completas, cursos de esquí, material Salomon... mientras descubres todas las novedades de Baqueira Beret.

¡ACÉRCATE A VERNOS!



| | | |
|-----------------|---------------|------------------------------|
| OCTUBRE 28 | MÁLAGA | Inspiring Soho |
| NOVIEMBRE 2 | BURGOS | Hotel NH Palacio Burgos |
| NOVIEMBRE 4 | OVIEDO | Hotel AC by Marriot Fórum |
| NOVIEMBRE 6 | SANTANDER | Hotel GH Sardinero |
| NOVIEMBRE 9 | BILBAO | Hotel Carlton |
| NOVIEMBRE 11 | SAN SEBASTIÁN | Hotel Marriot Maria Cristina |
| NOVIEMBRE 16 | VALENCIA | Hotel SH Valencia Palace |
| NOVIEMBRE 18 | MADRID | Consultar Web |
| NOVIEMBRE 23 | LLEIDA | Hotel NH Pirineus |
| NOVIEMBRE 26-28 | BARCELONA | Consultar Web |

Horarios: de 18.00 a 21:00h.

Esta información puede ser modificada según normativas sanitarias vigentes Covid-19.
Consultar en www.baqueira.es y en nuestras redes sociales.



TSUNAMI

TECHNO SKIWEAR



Más Baqueira

Baqueira está preparada, más preparada que nunca,
con la máxima ilusión y fuerza para poder
disfrutar sin límites del Espiritu Baqueira.

TEXTO: SERGI MEJÍAS FOTOS: JAVI ALONSO / NOEMÍ ELÍAS
JAVI MONTES / VAL D'ARAN PHOTO / TXEMA TRULL

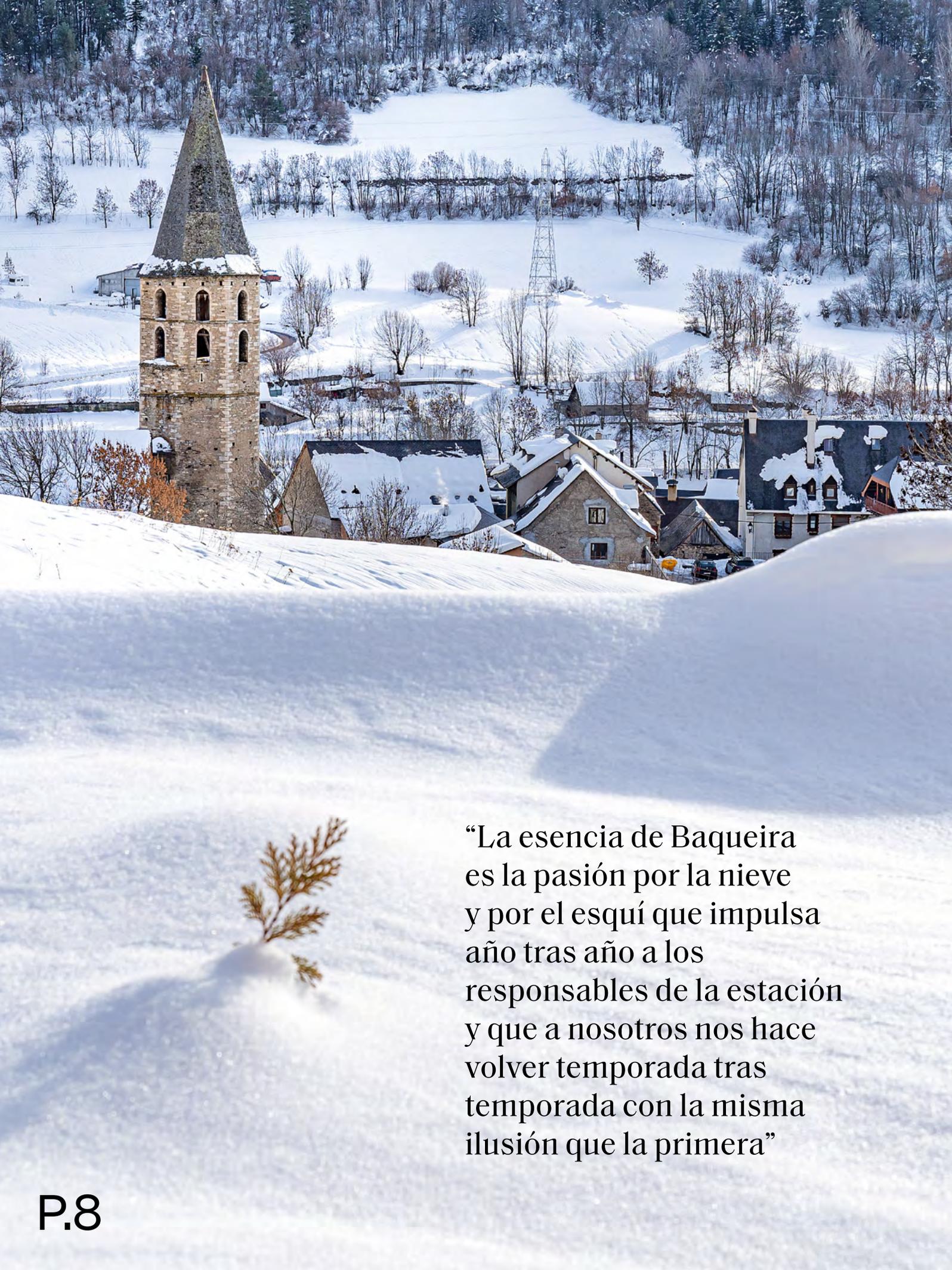


P.6

que nunca



P.7



“La esencia de Baqueira es la pasión por la nieve y por el esquí que impulsa año tras año a los responsables de la estación y que a nosotros nos hace volver temporada tras temporada con la misma ilusión que la primera”

Una nueva temporada de esquí ya está aquí. Pero para muchos de nosotros no será una temporada más. Será una temporada especial. Será el momento de reencontrarnos con esas sensaciones que solo es capaz de transmitirnos el esquí y en un escenario como Baqueira. Hay más ganas que esquiar que nunca. Y Baqueira será más Baqueira que nunca. Los momentos de carestía solo hacen que alimentar nuestros anhelos más profundos para cuando todo vuelva a la normalidad. Y el esquí no es una excepción. No hemos tenido escasez de nieve pero el COVID 19 no nos lo ha puesto fácil. Dejamos atrás una temporada 20/21 para no olvidar, para recordarnos que tenemos que disfrutar de cada minuto. Delante se presenta un curso para soñar. Para volver a gozar de la esencia del esquí como no hemos hecho antes, de disfrutar de la intensidad del esquí, de ese giro conducido sin fin por las alfombras blancas que nos encontramos como pistas en Baqueira Beret, del desafío que suponen los itinerarios... Pero también podremos disfrutar de las vistas de Dossau, de unas bajadas en La Peüllla, de la copa de champán en el Mötet Winter Lounge, de los huevos fritos de corral con jamón 5J en el Cinco Jotas Grill Baqueira... Disfrutar más que nunca del Espíritu Baqueira.

Baqueira es sinónimo de la mejor nieve, del mejor esquí. Esta temporada es momento de reconectar con ese Espíritu Baqueira que nos cautivó desde el primer momento que pisamos sus pistas. ¿Tú te acuerdas? Haz memoria. ¿Qué recuerdos tienes? Buenos seguro, sino lo siguiente. Igual era otra Baqueira, no tan 'desarrollada', una Baqueira que estaba en pleno 'tirón', que tenía que crecer. Pero la esencia de esa Baqueira y la de ahora es la misma, la pasión por la nieve y por el esquí que impulsa año tras año a los responsables de la estación y que a nosotros nos hace volver temporada tras temporada con la misma ilusión que la primera. Porque la primera vez que esquiamos en Baqueira nos quedó grabado en la memoria. Igual no nos acordamos, pero el input está allí. Y cada vez que llega la temporada de esquí, despierta. Nieve, acción, esquí en estado puro. Esta es la esencia de la estación de la Val d'Aran y de las Valls d'Àneu, el mejor escenario para

recuperar esas sensaciones que han hecho del esquí un deporte, una práctica, indispensable en nuestras vidas.

Esquiar nos hace sentir vivos, conectar con la naturaleza, recuperar parte de la ilusión sesgada por la pandemia. ¿Y dónde mejor que en Baqueira? Pistas de ensueño, remontes rápidos y modernos, entorno privilegiado y el mejor servicio. Porque a todos nos gusta hacer un 'coast to coast', cruzar la estación de un extremo a otro, pero también parar y disfrutar en los parres, cafeterías y restaurantes en buena compañía. Porque el esquí es un deporte tan individual como colectivo. Bajamos solos pero a medio camino o cuando llegamos a bajo de la pista o mientras tomamos un remonte nos reencontramos con la familia y los amigos. Socializamos en un entorno mágico, en la nieve.





La pandemia ha erosionado parte de esa socialización intrínseca al ser humano y es el momento de retomarla. Y dónde mejor que en un entorno natural y abierto. Esquiando. Disfrutando de la esencia del esquí, de esa misma esencia que nos cautivó cuando La Peülla era un sueño, Costarjàs un proyecto y el telecabina un anhelo. Los esquís de carving no existían y esquiábamos con unas tablas que ahora se antojan kilométricas. Era el esquí en estado puro, con unas pistas bien cuidadas pero sin llegar al nivel de mimo de ahora. Ahora vuelve el esquí a lo grande. Porque la grandeza también la alimenta la ilusión de todos los esquiadores. Queremos volver a disfrutar de la nieve, de hacer un 'Era Baishada', de llegar a 1500 con los cuádriceps quemando y una sonrisa de oreja a oreja. Y esto solo se puede hacer en Baqueira.

Para esta temporada tan especial, Baqueira Beret llega cargada de novedades. La primera y más llamativa es el nuevo telesilla Clot der Os, un desembragable de seis plazas que no solo llega para redibujar la zona de debutantes de Beret si no también para mejorar la conexión con el telesilla de Dossau. En cifras, el nuevo telesilla tiene una capacidad de 2.400

esquiadores por hora con una cota de salida situada en 1.850 metros y la de llegada en 2.207 metros cubriendo un desnivel de 357 m. y una longitud de 1.992 metros.

Dentro de esta reordenación, el telesilla del Pla de Beret ha sido sustituido por un telesquí y la zona de debutantes ha sido acotada como en Baqueira. El nuevo telesquí tiene una capacidad de 650 esquiadores/hora con una cota de Salida en 1.838 metros y de Llegada a 1.881 cubriendo un desnivel de 43 metros con una longitud de 337 metros superando una pendiente media del 12,8%. Con todo, los debutantes podrán dar 'el salto' del telesquí al telesilla en pocos días de esquí.

Dentro de los trabajos de mejora, del Espíritu Baqueira que está pero no se ve, están también las revisiones extraordinarias de los telesilla Teso dera Mina y Argulls. De la misma manera la reorganización de la zona de debutantes de Beret ha traído la innivación a la pista Audeth y mejora de Cabanes, aparece una nueva pista Pins ya que la antigua pasa a ser Stadium 2. La integración paisajística de la balsa de Beret con nuevas playas es otra de las novedades sutiles, que igual no se aprecian pero muy necesarias.

“Queremos volver a disfrutar de la nieve,
de hacer un ‘Era Baishada’, de llegar a 1500 con los
cuádriceps quemando y una sonrisa de oreja a oreja.
Y esto solo se puede hacer en Baqueira”



La sostenibilidad y gestión medioambiental cobra un mayor protagonismo de cara al público dando a conocer las medidas de la estación al respecto, ya que internamente forma parte del ADN de la estación ya que la montaña es su gran razón de ser y hay que cuidarla. Otra de las novedades más visibles serán los accesos con tornos al nuevo telesquí Pla de Beret, al Fernández Ochoa del Stadium y al telesilla Mirador.

Después del impulso realizado la temporada pasada con el Baqueira PASS y la llegada del Baqueira TICKET se renueva la apuesta por estos soportes de forfait para minimizar la afluencia de esquiadores a las taquillas y mejorar el servicio y la seguridad del esquiador. En este sentido ahora se pueden comprar por anticipado unos días de esquí y vincularlos a un soporte físico mediante un token o número. Este soporte físico o forfait se puede recoger en las tiendas de deportes y hoteles de la Val d'Aran y de las Valls d'Àneu así como en la misma estación. Y si ya se tiene el soporte bastará recargarlo de forma online como hasta ahora.

Los Parques Infantiles se renuevan con la llegada de los Baqueira SnowCAMP, el punto de encuentro

donde los más pequeños podrán disfrutar al máximo de Baqueira y la nieve. Con este nuevo paso renovamos el compromiso de ofrecer diferentes servicios adaptados a las necesidades de los más pequeños de la casa y de sus padres, madres, para que disfruten de la nieve

“Todo está preparado para disfrutar del Espíritu Baqueira como nunca lo habíamos hecho y para exprimir al máximo los días de esquí y seguir disfrutando de un deporte que tanto nos apasiona”

y la práctica del deporte en un entorno seguro y lleno de diversión. Para ello, contamos con un equipo de profesionales titulados, con conocimientos de primeros auxilios y con experiencia en el ámbito infantil. Baqueira SnowCAMP se compone de cuatro parques infantiles de nieve, distribuidos en diferentes áreas de la estación.



Además todas las novedades que llegaron en 2020, como el check-in online para los servicios del Ski Service, el servicio delivery del pedido en las cafeterías mediante un código QR y la implantación de medidas de seguridad y protección del Covid 19 en los restaurantes, continúan vigentes para un mejor servicio.

En suma, todo está preparado para disfrutar de Baqueira más que nunca, para vivir el Espíritu Baqueira como nunca lo habíamos hecho, para exprimir los días de esquí y seguir disfrutando de un deporte que tanto nos apasiona.

MÁS ONLINE QUE NUNCA

Adiós compra
presencial, bienvenida
recarga online

A partir de ahora las taquillas* pasan
a ser Puntos de Información



**BaqueiraPASS
o BaqueiraTICKET**

¿Cuál es tu soporte para la recarga
de forfaits de días?



* Presencialmente sólo se podrán adquirir forfaits con tarifas
especiales: Baby, Senior, Debutantes, Tarde y Paseo.



Una jornada de NeoSki

En la pared, al lado de un par de esquís de madera con la punta redondeada, fijación de acero ya oxidado, cable tensor y correas para sujetar las botas, había una foto que el tiempo iba coloreando a ocre. Era una vista del pueblo desde la lejanía, en un día de neblina, donde destacaba el esbelto campanario de nuestra iglesia.

P.14

“Subimos sin problema, a pesar de la abundante nevada, porque carreteras y aceras se mantienen secas y por encima de 5 grados, gracias a la placa térmica entre suelo y asfalto calentada por la energía geotérmica”

Mis primeros recuerdos de niñez, cuando nací en los albores de este siglo, me remiten a las charlas de mis mayores al lado de la chimenea. Mi madre vigilaba que no me acercase al fuego abierto, por temor a las chispas de aquellos grandes troncos en llamas.

En la pared, al lado de un par de esquís de madera con la punta redondeada, fijación de acero ya oxidado, cable tensor y correas para sujetar las botas, había una foto que el tiempo iba coloreando a ocre. Era una vista del pueblo desde la lejanía, en un día de neblina, donde destacaba el esbelto campanario de nuestra iglesia. La fotografía era un regalo de su autora, una norteamericana que visitó la Val d’Aran hacía más de veinte años, para ilustrar un reportaje para la revista National Geographic, según contaba mi padre.

A medida que fui creciendo siempre me fascinó aquella foto, que parecía un lienzo pintado, por los comentarios paternos cuando explicaba el pasado. La foto, como los campanarios y algunas tradiciones es de las pocas cosas que no han cambiado. Y aquí sigue, casi cien años después. Ahora la contemplo mientras desayuno con los primeros rayos de sol.

Hoy subiré a esquiar con unas condiciones óptimas. El actual control parcial de los temporales, reteniendo su avance desde los satélites, permite frenar cierto tiempo las nubes, hasta que los técnicos de Baqueira-Beret consideran que ha caído suficiente nieve. Manejar la meteorología es una bendición para

garantizar la temporada, como lo es para la agricultura cuando lo aplican a la intervención sobre precipitaciones o esquivar temporales.

Me visto con las prendas termo climáticas habituales. Desde los suaves calcetines de regulación propia que mantendrán la temperatura que decida, sea cual sea en el exterior. Hasta la malla-gorro-casco-visera, pasando por equipo mono-esquí, cuya vistosa tela incorpora la regulación térmica que indique con mi voz para cualquier parte del cuerpo. Incluidas mis manos con finos guantes colgantes que deslizaré desde mis mangas e hincharé al nivel de protección que desee para protegerme en caso de caerme, algo que aún no han resuelto con avances tecnológicos. Aunque todo llegará, dicen los futurólogos.

Desde la plaza del pueblo me desplazo con el bus propulsado a nitrógeno, hasta cualquiera de los cinco puntos de partida para la práctica de mi deporte favorito: el esquí.

Subimos sin problema, a pesar de la abundante nevada, porque carreteras y aceras se mantienen secas y por encima de 5 grados, gracias a la placa térmica entre suelo y asfalto calentada por la energía geotérmica generada desde el subsuelo.

Cuando llego al punto “0” de partida ya tengo listo botas y esquís, con el modelo y nivel que he encargado una hora antes, vía inteligencia artificial. Todo se ajusta a la perfección. Una cinta transportadora me desplaza hasta el aerodrón donde elijo a que cumbre deseo ir. Por veteranía

“Con mi voz activo la pantalla en la franja superior de mi protección facial, donde visualizo las condiciones del recorrido por las que descenderé”

y edad opto por Cap de Baqueira. Ya veré, una vez arriba, si me deslizo por las históricas pistas de la cara sur, o me decido por las abiertas ya hace tiempo al otro lado del Valle.

En el interior del macro-dron soy de los pocos con esquís. Abundan los snowboards y los jet-ski de una pieza, con propulsión incorporada, con tecnologías que responden a las órdenes mentales del usuario. Son casi unos robots capaces de ir determinando como surfear sobre la nieve. Pero, a mí, me gusta el esquí tradicional, aunque cada vez quedemos menos.

Bajo por pistas tradicionales, con paradas intermedias donde hay instalaciones de última generación en la traza de los antiguos telesillas. O remontes magnéticos, en lo que antes eran telesquí, que enganchan las espátulas de esquís o snowboard a la cinta transportadora hasta la cumbre, donde cinta y esquí se desconectan automáticos. Me parecen ideales para interconexiones entre pistas de estos 200 kilómetros de pistas esquiabiles.

Con mi voz activo la pantalla en la franja superior de mi protección facial, donde visualizo las condiciones del recorrido por las que descenderé: temperatura de la nieve en superficie, zona rojiza con placas de hielo, área balizada, intensidad del viento, número de esquiadores en pista y datos de si hay algún amigo en la misma. Pulso los mini bastones hasta la altura deseada y me voy montaña abajo.

Las células integradas en las espátulas van adaptando las vibraciones para mitigar el choque en piernas y rodillas. Recuerdo el cansancio acumulado en mis tiempos de juventud cuando terminaba casi agotado después de una jornada completa de esquí.

Realizo varios descensos, incluidas las conexiones entre los valles. Elijo, como última, un fuera pista con nieve virgen perfectamente delimitado con aviso de peligro de rocas o peñascos. Me viene a la memoria el accidente de mi hijo, amante del esquí de montaña, cuando quedó engullido por una inesperada avalancha, aunque se controlan con disparos nocturno para reducir el peligro. En aquel percance, sin graves consecuencias, le funcionó la burbuja protectora que lo envolvió y mantuvo vivo proporcionando oxígeno y calor, hasta que llegó el dron con el equipo de rescate avisado por la alerta-localizador de donde había quedado sepultado.

Esquiar con nieve polvo sin balizar, me remite a mis años juveniles cuando subíamos en helicóptero, ahora drones, que nos dejaban en la cúspide para deslizarnos sobre el virgen manto blanco. Ahora, aunque los esquís queden cubiertos por la nieve en polvo siempre sale el reflejo integrado en la lámina superior, indicando como un láser la trayectoria del esquí.

Ante una tele-plataforma me tomo unos minutos de relax. Aprovecho para conectar con un amigo a partir de la visera-pantalla. Quedamos para almorzar en Orri, con vistas a Beret. Programamos, de común acuerdo, la hora en que nos garantizan mínima espera para contar con una mesa.

Aquí, como en otros restaurantes en pistas, hay varios ambientes. El de comidas rápidas con variedad de menús cuyo contenido se calienta al abrir el precinto, junto a bebidas vitamínicas de distintos sabores que revigorizan el cuerpo antes de regresar a pistas. Pero, también conservan en otra área del local el cálido ambiente con oferta



tradicional, incluida l'olla aranesa. La carta de vinos incluye el "Aran", una variedad local con cepas adaptadas a la climatología local. La producción es pequeña y protegida con el microclima creado con turbinas de aire cálido que salva las vides de nieve y heladas. No es un capricho. Es un experimento en bancales pedregosos que producen uva bajo control del laboratorio agrario de la Universitat de Lleida para investigar nuevas cepas.

robot-masajista. De vuelta a casa, mi mayordomo-robótico trae los troncos de madera y alumbró mi chimenea. Soy de los pocos en el Valle que me niego a permanecer en un recinto casi hermético a temperatura constante con la graduación que indique mi voz. Me gusta el chispeo de las brasas, mientras ceno unas eco-verduras con una cerveza de elaboración artesanal y unos lácteos aromáticos con hierbas de nuestros campos y montañas.

“De la estantería de piedra, donde aún quedan algunos libros, saco el ejemplar de *Aran, Un país*, impreso la primera década de este siglo, donde las fotos de Francesc Tur y el relato de Jèp de Montoya me refrescan la memoria de como era el Valle de mi infancia”

Cuatro horas de esquí son suficientes para hoy. Y, tras almorzar, dejo el equipo de botas y esquí a pie de pistas en esta estación número "3", sin necesidad de devolverlos al punto "0" donde me los calcé. Saco de mis bolsillos los finos calcetines complementarios que, una vez colocados, se hinchan para poder andar con comodidad y protección hasta el autobús que me lleva de vuelta a casa. Mis botas de montaña que dejé en del punto "0" serán devueltas a mi hogar, vía dron.

Al bajar del bus cruzo el último detector invisible de todos los que he ido pasando al recoger los esquís, subir con los drones, tele-cintas o almorzar. Todo se ha ido descontado de mi cuenta en cripto-euros que, en caso de no tener saldo, me habría cancelado algunos de los servicios, pero quedando a cubierto por el seguro, incluido el médico, para devolverme hasta mi casa. Al atardecer voy con la familia a los baños termales temperados por la geoenergía subterránea. Continúo después con un masaje terapéutico suministrado por las sedosas manos del

Charlamos en familia al lado de la chimenea mientras miro aquella foto ya casi centenaria.

¿Cómo debía ser l'Aran en aquel tiempo? me pregunto a mi mismo, porque la familia ya duerme.

De la estantería de piedra, donde aún quedan algunos libros, saco el ejemplar de *Aran, Un país*, impreso la primera década de este siglo, donde las fotos de Francesc Tur y el relato de Jèp de Montoya me refrescan la memoria de como era el Valle de mi infancia. Y, por fortuna, así sigue preservado en patrimonio, tradiciones y hospitalidad.

Antes de acostarme, después de una velada nostálgica y saboreando un Casis de elaboración artesana, miro de nuevo la foto-pintura de mi pueblo bajo la nieve difuminado por unos grisáceos que el tiempo va convirtiendo en ocre. Me duermo y Morfeo me balancea al mundo de mis sueños, dónde estoy esquiando con mis jóvenes amigos en pistas e instalaciones de aquellas primeras décadas del siglo XXI.



SONOS

BEAM

El nuevo Beam

La barra de sonido compacta e inteligente para la televisión, la música y mucho más

*Añade un subwoofer y dos altavoces traseros para disfrutar de un sonido aún más inmersivo. Con SONOS todo se conecta de forma rápida y sencilla mediante Wi-Fi. Así no tienes que llenar de cables la habitación.

 Dolby Atmos



Abel Moga

Araneses en el FWT

Baqueira se estrena en el calendario del Freeride World Tour y contará con la participación de dos riders locales como Aymar Navarro y Abel Moga.

TEXTO: SERGI MEJÍAS FOTOS: FWT (JAVI ALONSO / TXEMA TRULL)

Baqueira Beret albergará la primera cita del Freeride World Tour (FWT) de esta temporada. La estación aranesa es la gran novedad del calendario de competición de este curso de la máxima competición mundial en freeride que celebrará su 15 edición con un programa de competición que arrancará en Baqueira para viajar a Ordino-Arcalis (Andorra), de allí a Kicking Horse Golden (Canadá), para después disputar las finales de Fieberbrunn (Austria) y el Xtreme de Verbier (Suiza), donde Aymar Navarro firmó un brillante tercer puesto la pasada temporada.

Será del 22 al 28 de enero cuando Baqueira debute en la élite del freeride donde tomarán parte dos esquiadores araneses como son Aymar Navarro y Abel Moga. Mientras que Aymar lleva disputando el FWT desde 2015 con dos podios como mejores resultados, Abel Moga se estrenará esta temporada en el FWT después de lograr clasificarse la pasada temporada. Para Aymar Navarro, correr en casa es “un sueño, sinceramente solo de pensarlo ya se me ponen los pelos de punta, así que solo queda que llegue el día que tengamos buena

espero que tengamos buenas condiciones de nieve, que todos se lo pasen bien y disfruten de la estación de Baqueira”.

Para Abel, disputar por primera vez el FWT es un sueño hecho realidad. Y debutar en casa significa el no va más. “Conseguir clasificarme para el FWT ha sido mi sueño desde que empecé a competir como junior en freeride. La temporada pasada, que fue diferente debido a la pandemia, me supuso alcanzarlo antes de lo que nunca me habría podido llegar a imaginar. Estoy súper orgulloso de lo que he conseguido

nieve y buena meteo, y el resto que solo sea disfrutar y un gran espectáculo”.

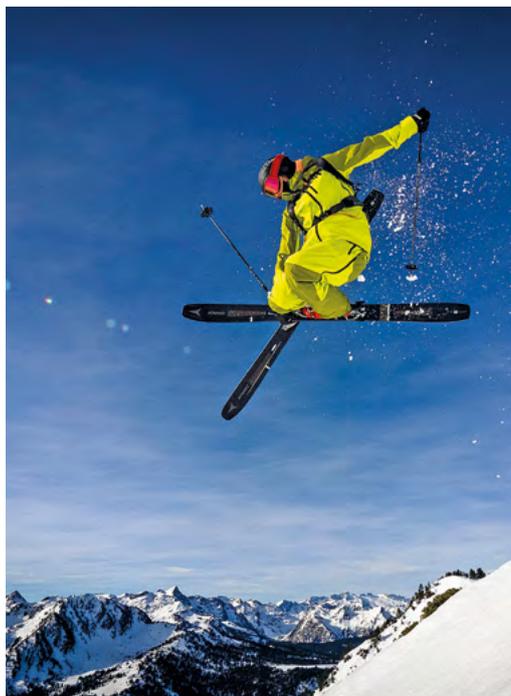
Abel Moga, que compagina su pasión por el esquí con sus estudios de Ingeniería de Materiales en la Universidad Politécnica de Catalunya en Barcelona con el objetivo de que en un futuro pueda llegar a aplicar sus conocimientos al mundo del esquí, está encantado de correr en casa: “Tengo muchas ganas de que toda la gente de la Val d’Aran vea en primera persona todo lo que hacemos los freeriders, sobre todo Aymar y yo. Solo

y motivado para empezar esta temporada descubriendo que mi sueño se ha hecho realidad. Voy competir con riders a los que siempre he admirado”.

En su momento Aymar fue un pionero en el panorama mundial del freeride. “La primera vez que competí en el FWT no me sentí como un marciano pero sí un poco el bicho raro (Aymar ríe). Era la primera vez que un español accedía al circuito y muchos, por no decir la mayoría de ellos, no sabían ni que existían estaciones de esquí en España. Por suerte eso ahora mismo ha



Aymar Navarro



Abel Moga

soñado en poder competir en las finales del FWT en la famosa Bec des Roses (Ndr: la montaña donde se disputa el Xtreme de Verbier)... para mí estar allí era ya un sueño. Pues imagínate ver que te sale la línea, que cruzas, llegas a meta, que te dan una puntuación muy buena y que van pasando riders y riders y sigues arriba. Cuando me dijeron que ya eran oficiales, que era tercero lo primero que hice es llamar a mis padres y llorar de emoción porque solo los de casa saben todo el trabajo que hay detrás”.

Así y todo Aymar encara una nueva temporada con la misma ilusión que la primera: “Con muchas ganas ya que tendré un compañero aranés conmigo y será una motivación extra. Abel Moga es ahora mismo el presente y futuro del freeride nacional y quiero ayudarle en todo lo que pueda para que tenga una temporada genial y nos haga disfrutar en el futuro”.

El propio Abel nos introduce situándose dentro del Valle: “Mi apellido viene del Hotel Turrull de Vielha, dedicados a la hostelería desde hace generaciones. Mi abuelo Jaime Moga fue de los primeros que con sus tablas de madera en los pies atadas con cuerdas disfrutaban de la nieve tanto como yo”. Al igual que Aymar, y todos en el Valle, empezaron de pequeños pasando palos. “Descubrí el

ido cambiando y entre todos hemos dado un poquito más de visibilidad a nuestras montañas y hemos mostrado el gran potencial que hay en los proyectos de grabación”.

Doble podio en el FWT, Navarro no sabe con cual quedarse de los dos: con el primero en Andorra o el segundo en Verbier, en la Meca europea del freeride. “Siendo sincero no me puedo quedar solo con uno. El del 2017 fue muy especial porque para nada imaginaba poder llegar en la vida a estar en el pódium en una prueba del FWT y la del año pasado pues ya fue lo máximo... Cuantas veces había

Freeride hace unos 11 años de la mano de mi entrenador Cristian Boiria, hasta entonces lo de competir pasando palos no me había entusiasmado, pero deslizarme entre árboles e ir saltando piedras eran los días que mejor me lo pasaba. En 2015 salimos a competir por primera vez a los Alpes a una prueba 2* del circuito Junior europeo. Me encantó la experiencia, el ambiente, la gente y mi participación. Desde entonces, el freeride ha sido mi pasión. Estudiar una línea, comentarla, valorar las opciones, la calidad de la nieve, escoger saltos, pensar trucos... para acabar bajando y disfrutando con los amigos o en competición es lo que me gusta”.

Hablando de Baqueira, Aymar destaca “el gran potencial que tenemos. Sin duda tenemos una estación muy potente con unos buenos sectores cercanos a la estación donde podemos entrenar y disfrutar muchísimo”. Abel por su parte apunta que “Baqueira es la estación donde he esquiado siempre, es como mi casa, conozco muchos rincones muy divertidos y siempre hay algo que hacer. Son muchos kilómetros esquiabiles para todos los gustos y niveles. Baqueira trabaja muy bien la nieve permitiéndonos esquiar hasta en las peores condiciones. Su orientación y terreno la hacen una de las mejores estaciones de Europa y a mí personalmente me ha permitido poder entrenar y disfrutar año tras año”.



Aymar Navarro

Respecto a un recorrido por pistas Aymar recomienda “empezar por un extremo y terminar por el otro, creo que no hay que descartar nada, todo tiene su punto para disfrutarlo”. Moga, por su parte, nos sugiere: “creo que no hay mejor manera de conocer la estación que deslizándose por toda ella, desde La Peüllla al Dossau. El recorrido lo empezariamos cogiendo el telesilla del Jorge Jordana en Orri, ya que es donde acostumbro a entrar. Una vez arriba descenderíamos por la Manaud hasta subir en el Teso dera Mina y bajar a la Bonaigua por la pista Cresta de Bonaigua. Desde allí un par de bajadas por La Peüllla antes de volver a subir al Cap de Baqueira en dirección al Jesús Serra. Una vez en Beret, un Blanhiblar, un Dossau y de vuelta a Orri, un Saumèth y un Bassiver. Seguro que a cualquiera le encantaría”.

Con todo, Baqueira tiene una fecha señalada en su calendario de competición con su estreno en el Freeride World Tour. La ventana de tiempo será del 22 al 28 de enero, una cita para no perderse y ver espectáculo del bueno.



Abel Moga

Ski Camp, tu club en Baqueira Beret



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

Ski Camp reúne el conjunto de valores técnico-prácticos necesarios para que desde edades tempranas se adquieran los conocimientos, habilidades y recursos del esquí alpino en el medio natural donde se desarrolla, la montaña.

Entre los valores de Ski Camp destacan la convivencia y aprendizaje en grupo y respeto por el medio ambiente. Su carácter pragmático ha permitido

integrar a alumn@s que desean practicar esquí alpino sin la presión de los entrenamientos enfocados a la competición, entendiendo al club y al deporte de una forma distinta a otros clubs tradicionales.

Además disfrutarás de otras actividades como la práctica del snow, raquetas o incluso pruebas competitivas con el fin de emocionar los fines de semana y festivos.

Si buscas una alternativa real a la competición y sientes la necesidad de disfrutar del deporte sin presiones con un nuevo concepto, Ski Camp es tu club.

Ski Camp con un espíritu diferenciado y renovador te está esperando.

*¡Os deseamos una feliz
temporada 2021-2022!*

Patrocinadores:



Tendencias

Prendas técnicas cuyo diseño se inspira en el mundo de la moda, innovación y tecnología aplicada marcan los catálogos para esta temporada, tanto de textil como material duro.

TEXTO: ANNA AFFELTRANGER

FOTO: JAVI ALONSO

La evolución de los materiales y los tejidos queda patente una temporada más en unas colecciones que destacan por su nivel de innovación y tecnología aplicada, tanto en material duro como en textil. Después de una temporada marcada por las limitaciones de la pandemia que propició el auge del esquí de montaña, el skimo gana protagonismo como queda patente en marcas tradicionales de esquí alpino como Lange que esta temporada lanzan su primera bota de esquí de montaña, la Lange XT3 Tour Pro, que se inspira en la bota de freeride XT3. En este escenario otras marcas apuestan por el skimo con creaciones que buscan la máxima capacidad de abrigo con el mínimo peso a través de materiales técnicos, marcas como Haglögs y prendas como su Touring Mid Jacket.

Como hemos apuntado el mundo de la moda está presente con firmas que buscan con los diseños de sus prendas diferenciarse del resto, marcas como Golbergh y la propia Rossignol. Ya no solo cuentan con toda la tecnología que aporta el conocimiento de cada marca si no que buscan un punto más estiloso y próximo al mundo de la moda como reflejan propuestas como la chaqueta bomber de plumón de Goldberg o la chaqueta Hiver Satin de Rossignol.



Marcas como Bogner y Moment Shield son referencias en diseño y tecnología, con una clara vocación fashion para la ir a esquiar. También la elegancia y el estilo forman parte de otras marcas de referencia como Tsunami cuyas prendas han sido confeccionadas con tejidos innovadores y un patronaje con estilo.

La llegada por primera vez del Freeride World Tour a Baqueira Beret va a suponer un nuevo impulso a otras disciplinas como el freeride y también al alquiler de material ya que alquilar supone la mejor opción para poder disfrutar de un día de freeride con un equipo de primera sin tener que comprarlo. Sin duda poder elegir los esquís en función de las condiciones de nieve o de lo que se vaya a ser va a marcar tendencia.

Dynastar Esquí Speed 763

WWW.MPLUSSTORE.ES



El SPEED 763 es el buque insignia de la nueva gama SPEED, una colección de alto rendimiento y versatilidad para nieves compactas. Su estructura está inspirada en los esquíes de competición, por lo que ofrece a los fans del carving la estabilidad, maniobrabilidad y accesibilidad deseadas.

Lange Botas XT3 Tour Pro

WWW.MPLUSSTORE.ES



Llega la primera bota de esquí de montaña de Lange. Se inspira en el rendimiento de la galardonada bota de esquí freeride XT3 con un ADN centrado en el descenso gracias a la tecnología patentada Dual Core y Active Power V-Lock. La XT3 Tour promete ser toda una revolución para los apasionados del free-touring.

Black Diamond Dawn Patrol 25L

WWW.BLACKDIAMONDEQUIPMENT.COM



La Dawn Patrol 25L es una mochila ligera, de tamaño mediano y está diseñada para esquiar. Es ideal para travesías de un día y jornadas de esquí en pista ya que cuenta con cintas para llevar tus esquíes o tabla de snow y agarres exteriores para llevar el casco o los piolets.

Rossignol Chaqueta Hiver Satin

WWW.MPLUSSTORE.ES



La chaqueta de esquí Hiver Satin tiene un aspecto deportivo y elegante y cuenta con un aislamiento térmico de plumón de alto nivel para mantenerte siempre abrigada. Una chaqueta ideal para esquiar o para dar un paseo. Su estructura impermeable y transpirable te mantendrá seca durante todo el invierno.

Rossignol Botas Alltrack pro 130 GW

WWW.MPLUSSTORE.ES



Las nuevas Alltrack Pro 130 GW están diseñadas para esquiar en todo tipo de nieve. Estas botas de free-touring buscan las mejores sensaciones en el descenso; son compatibles con las fijaciones de touring y cuentan con una caña desbloqueable que ofrece un rango de movimiento natural para las rutas de foqueo.

Protest Gooz snowjacket

WWW.MPLUSSTORE.ES



Aprovechar al máximo el tiempo en las pistas, significa contar con una chaqueta técnica que sea capaz de mantener el cuerpo caliente y seco. Esto es justo lo que te ofrece este diseño de corte recto con una impermeabilidad de 10K. Además es respetuosa con el medio ambiente ya que no contiene PFC.

Haglöfs Vassi Touring GTX Jacket Men

WWW.MPLUSSTORE.ES



Si lo tuyo es el esquí de montaña, esta chaqueta de Haglöfs será tu mejor aliada. Con un aspecto y sensación de freeride y confeccionada con un tejido GORE-TEX Active extremadamente ligero y transpirable, es perfecta para las actividades más intensas. Cuenta con una capucha ajustable, cremalleras de ventilación y reflector RECCO®.

Haglöfs Touring Mid Jacket Men

WWW.MPLUSSTORE.ES



Esta chaqueta técnica de capa intermedia proporciona el equilibrio perfecto entre capacidad térmica y transpirabilidad. Confeccionada con una mezcla de Polartec® elástico que proporciona un gran aislamiento y absorción de la humedad mientras mantiene una gran transpirabilidad mientras realizas actividad.

M+

Haglöfs

GOLDBERGH
LUXURY SPORTS

DYNASTAR

ROSSIGNOL

LANGE

Black Diamond

SPYDER

PROTEST

BRIKO

**www.
mplusstore
.es**

Mountain shop + Rental

vielha

Carrer Major, 2. Vielha

ruda

Urb. Vall de Ruda, Local 4.
Baqueira Beret

jaca

Calle Mayor 21 Bajos. Jaca

sierra nevada

Edif. Montebajo / Pl. de Andalucia
Sierra Nevada

Plaza Pradollano, s/n
Edificio Genciana. Sierra Nevada

M+ WINTER WINTER WINTER ski FREERIDE mountain shop M+ outdoor SNOW ski FREERIDE mountain shop M+ outdoor SNOW rental M+ WINTER WINTER WINTER

Goldbergh Chaqueta Boulder

WWW.MPLUSSTORE.ES



Chaqueta bomber de plumón con capucha de Goldbergh, con un bonito diseño inspirado en el estilo y la moda de la estación de Aspen. Esta chaqueta ha sido fabricada con materiales reciclados, acabado antiolor y pluma certificada por el Responsible Down Standard (RSD). La unión perfecta entre practicidad y estilo.

Spyder Chaqueta Orbiter

WWW.MPLUSSTORE.ES



La chaqueta Orbiter GTX es un reflejo de la excelencia del exclusivo diseño de Spyder. Cuenta con Gore-Tex® y aislante PrimaLoft® así como cremalleras termoselladas. El interior incluye paneles elásticos estratégicos para acompañar todos tus movimientos, y ventilaciones bajo los brazos para controlar la temperatura.

Briko Máscara Gara FIS 8.8

WWW.MPLUSSTORE.ES



Esta máscara de Briko incorpora un marco de 8.8 pulgadas para un campo de visión ampliado. Su lente aumenta los contrastes y la definición mejorando los tiempos de reacción y se puede cambiar con un cómodo sistema de imanes. El icónico sistema Bumper protege la cara y absorbe los golpes, aportando un extra de seguridad.

Lowa Botas Renegade GTX Evo Ice

WWW.MPLUSSTORE.ES



La RENEGADE EVO ICE GTX de Lowa no es una bota de invierno cualquiera. Cuenta con la suela especial Vibram® Arctic Grip, preparada para excursiones en parajes nevados y llevarte donde necesites a través del hielo, la nieve o el agua con tus pies siempre protegidos gracias a su membrana GORE-TEX®.



ANOTHER BEST DAY



HERO

**HERO WORLD
CUP 130 MEDIUM**

HERO ELITE ST-TI

Tsunami Anorak mujer Royal

TSUNAMISKIWEAR.COM



Elegante y con estilo. Chaqueta de esquí de mujer con pelo natural, patrón entallado que realza la figura y tejido elástico 4way stretch con membrana impermeable 20K/20K y relleno térmico de 100gr.

Tsunami Anorak hombre Power

TSUNAMISKIWEAR.COM



Chaqueta esquí de alta tecnicidad, tejido 3 capas, membrana 30K/30K y relleno de la premiada boata térmica CLO Eco Vivo perfecta para los esquiadores más atrevidos.

Caves Mestres Mestres Visol

MESTRES.ES

La Cava Mestres es una bodega familiar con más de 30 generaciones que han sabido mantener, innovar e incrementar la calidad de sus vinos. MESTRES significa utilizar viñedos viejos, hacer una crianza del vino base en bodega, 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 1948. Vendimia manual en viñedos de más de 60 años. Crianza del vino durante 6 meses en bodega. Crianza en botella con tapón de corcho natural durante más de 60 meses. Degüelle manual de cada botella. ¡Disfruten de la artesanía!



protest[®]



TO GET THERE

Cuylás Anorak Bogner Lizzy Down

WWW.CUYLAS.COM



Esta temporada nos ilusiona celebrar nuestro 50 aniversario. La marca Bogner nos ha acompañado a lo largo de todo este tiempo. Y este invierno nos sorprende con una fantástica colección. Como esta chaqueta de pluma con un aspecto lacado combinados con acabados de ripstop. Descubre el resto de productos de la marca alemana y toda la oferta que como siempre preparamos con entusiasmo. Visítanos en Baqueira, Madrid y Barcelona.

Cuylás Jersey Perfect Moment Schild

WWW.CUYLAS.COM



Perfect Moment nos sorprende con atrevidos diseños. En su colección encontramos diversos jereys como este de lana merino. Estos jeresys de estilo retro los podemos utilizar tanto para esquiar, como de apreski.



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.



PeakPerformance®

OFFICIAL SKIWEAR PARTNER



KRISTOFER TURDELL
Campeón FWT 2021

 **BAQUEIRA/BERET**

22-28 DE ENERO DE 2022

APARTAMENTOS ELURRA. 25539 BETREN - 973 640 024 - www.copos-ski.com

icopos|skicenter|

Javier Hernández Arreglos de peletería

ARREGLOSDEPELETERIA.COM

BARCELONA 931 425 935 / MADRID 648 911 859

Si ya no usa su abrigo porque le pesa o le ha quedado anticuado, nosotros le ofrecemos diferentes opciones para reformarlo y aprovecharlo. Podemos actualizar su diseño, quitarle peso, rasarlo y hacer la prenda reversible. También podemos convertir su abrigo en una manta, en cojines o hacer varios bolsos exclusivos que podrá repartir entre la familia. Visite nuestra web para ver los videos explicativos de cómo actualizamos las prendas. También podrá ver los bolsos, mantas y cojines que realizamos. En nuestro taller podrá probarse diferentes modelos de prendas y bolsos y ver cómo quedaría su prenda ya transformada. Somos peleteros de segunda generación, especialistas en transformaciones desde 1959. LLámenos para concertar una cita y pídanos presupuesto sin compromiso.



Tsunami Chaqueta esquí mujer Olympic

TSUNAMISKIWEAR.COM



Chaqueta de plumón con pelo natural, membrana impermeable 20K/20K, tejido 4Way stretch y relleno térmico con bodymapping de 80gr. de plumón + 100gr TS-Tech padding. Perfecta para vestir en días fríos y húmedos.

Tsunami Pantalón esquí fuseau mujer Classic

TSUNAMISKIWEAR.COM



Pantalón de esquí fuseau para mujer Classic 233 de tiro alto está fabricado con tejido de Schoeller® que realza la figura. Altamente elástico, sensual, cálido y repelente al agua. Un clásico que sienta de maravilla.

 **Black Diamond®**

FREERIDE SERIES

SPARK GLOVES

Nuestro guante de freeride Spark, combina materiales de primera calidad con un ajuste cálido y una comodidad excelente. Capaz de soportar fuertes tormentas, roces de ramas traicioneras y el prolongado uso de la vida de un esquiador. El forro suave de borrego y el aislamiento PrimaLoft® mantienen tus manos calientes y cómodas, y el cierre de tira autoadherente en la muñeca mantiene la nieve a raya con un ajuste seguro.

 **Black Diamond®**

OFFICIAL SAFETY PARTNER

La Pura H₂O de alta montaña

WWW.AGUALAPURA.COM



De los deshielos de las montañas de más de 2.000 metros de altitud, nace agua "La Pura", un H₂O Premium de alta montaña, la cual purificamos y envasamos para que puedas sentir en tu paladar la frescura, el encanto y la pureza de este espectacular paraje. Pruébala y sentirás la esencia de la Val d'Aran.

Tauèrnes Urtau Òlha Aranesa

WWW.PIRINEUGOURMET.COM



Tauèrnes Urtau lleva cocinando en la Val d'Aran desde 1963 y bajo su marca ETH CERÈR DER URTAU (la despensa del Urtau), presenta una línea de los productos gastronómicos más característicos del Valle; como la olla aranesa, la sopa de cebolla o las coquetes. Todo ello en venta a través de la web www.pirineugourmet.com, donde además ofrecen los productos de otros productores de la zona. Envían a toda la península.



Montgarri Outdoor / Excursiones en motos de nieve y trineos de perros

WWW.MONTGARRI.COM 616 772 105

Descubre el pueblo abandonado de Montgarri en trineo de perros o en motos de nieve. Conduce tu propia moto de nieve o déjate llevar en nuestros trineos de perros. De día o de noche te llevamos a Montgarri donde podrás disfrutar de la auténtica cocina aranesa.



TOTI ARAN

- **INMOBILIARIA**
Con 20 años de experiencia
en la venta de inmuebles de alto standing
en Baqueira Beret y el Valle de Arán.
- **ALQUILER VACACIONAL**
Beneficio garantizado.
Más de 12 años de experiencia en la
comercialización y servicio al huésped
y propietario.
- **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**
Cuidamos su propiedad.
Limpiezas, mantenimiento, reparación
de averías y reformas.

ESPECIALISTAS EN TÌ

973 64 47 87 - 609 132 129

info@totiaran.com

www.inmobiliariatotiaran.com

www.totiaranalquilerbaqueira.com

www.totiaran.com

Oficina ubicada en Baqueira 1500
frente al parking de Val de Ruda
Atención: todos los días de 9 h a 21 h



@totiaran

Tauèrnes Urtau Coquetes

WWW.PIRINEUGOURMET.COM



Tauèrnes Urtau lleva cocinando en la Val d'Aran desde 1963 y bajo su marca ETH CERÈR DER URTAU. Las coquetes es un postre tradicional que se cocinaba antiguamente en todas las casas aranesas por fiestas. Cada casa tenía su receta y la familia Urtau sigue preparándolas como lo hacían las hermanas Álvarez de Salardú (la casa de la que vienen). De venta en la web, donde además te ofrecen otros productos de la zona. Envían a toda la península.

Reforcer Advancer Jacket

WWW.REFORCER.COM



Esta chaqueta de la marca de la Val d'Aran está diseñada y fabricada en Europa con materiales de alta calidad. Utiliza una membrana Dermizax® EV 20k/20k 4 way Stretch que, junto al tejido 3M thinsulate 100g, consigue mantener el calor corporal incluso en los días más fríos. Además, esta prenda tiene un patrón excepcional.

Reforcer Off Road Jacket

WWW.REFORCER.COM



Además de su impactante diseño, incorpora una membrana Dermizax® EV 20k/20k 4 way Stretch que, junto al tejido 3M Thinsulate Flex, proporciona gran libertad de movimiento para esquiar fuera de pista. La marca de la Val d'Aran ha propuesto una capucha que cubre todo el casco. Prenda diseñada y fabricada en Europa.

Carme Vicens Cerámica para los sentidos...

IG: @CARMEVICENS_CERAMICS



Ceramista desde hace 30 años, y los 10 últimos instalada en su tienda/taller de Salardú, C/Estudis, 5, donde da vida a sus piezas. Creaciones inspiradas en el entorno natural. Objetos funcionales como jarras, tazas y boles, que embellecen y dan calidez al hogar. A la venta también desde su IG.

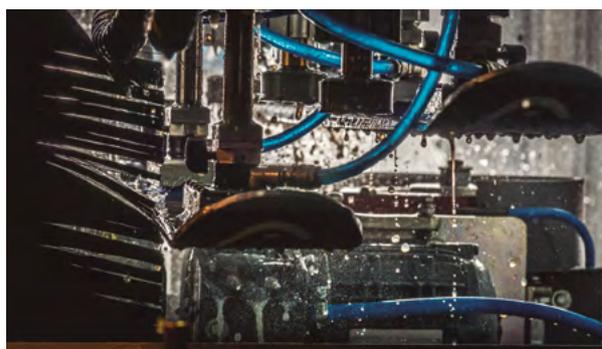
CUIDAMOS DE TU SEGURIDAD

**25%
de DTO.**

en alquiler de
material de esquí
con tu reserva
en Toti Aran



ALQUILER MATERIAL DE ESQUÍ



TALLER Y PUESTA A PUNTO



**TOTI RENT
SKI URGENT**

www.totirentskiurgent.com
T. +34 973 64 43 04
alquiler@totirentskiurgent.com

El respeto por el medio ambiente y la naturaleza es intrínseco al buen funcionamiento de una estación de esquí y de montaña, y Baqueira Beret no es ni mucho menos una excepción en este tema, más aún en la Val d'Aran en el que se encuentra, en el que fue el primer destino de montaña

entorno en el que lo hace, al que hay que cuidar, mimar y proteger. Pero, ¿cómo se aplican estas acciones de sostenibilidad? ¿Bajo qué criterios? ¿De qué forma?

Hay que señalar que en Baqueira una de sus máximas es la de contribuir a crear un futuro sostenible y tener una visión a

talles que parecen más obvios y en otros que pueden pasar más desapercibidos, pero que también suman al bien común.

Tres son los pilares sobre los que se apoyan estas políticas: Consumo energético, gestión de residuos y reciclaje y preservación de la montaña e impacto

Baqueira Beret, un destino sostenible

La estación de esquí y de montaña de Baqueira Beret ha implementado y ejecutado diferentes acciones para el fomento de la sostenibilidad y la autosuficiencia en el centro invernal.

en recibir la acreditación Biosphere en enero de 2014. Una certificación que ponía en valor el medio ambiente como uno de los patrimonios del territorio, así como el patrimonio cultural conservado a lo largo de la historia. Fruto de este esfuerzo, en el mes de marzo de 2015 la Val d'Aran fue finalista de los National Geographic Legacy Awards en la categoría de 'Destination leadership', en la que se premia a los destinos líderes que demuestran las mejores prácticas en la protección de la naturaleza y de la cultura, y que trabajan además con sus visitantes para sensibilizarlos por la protección del medio ambiente.

No tiene ningún sentido que una estación de esquí y montaña líder como Baqueira no sea respetuosa con el medio ambiente y se rija por políticas responsables. Es la primera interesada por ofrecer el 'producto' que ofrece y por hacerlo en el

largo plazo, ajustando sus operaciones comerciales y reduciendo la huella de carbono. Pero saben que estas medidas se quedan cortas, y por esta razón han implementado y planificado diferentes acciones para el fomento de la sostenibilidad y la autosuficiencia de la estación de esquí y de montaña, dentro y fuera de los límites de las estaciones, en de-

ambiental. Varias son las medidas que se han implementado hace años para reducir y racionalizar el consumo energético, aplicadas en campos tan dispares como la optimización en la producción de nieve artificial, la sala de máquinas de la estación, las mejoras en aislamiento en restaurantes o en el aislamiento e iluminación eficiente en el Hotel Montarto.





“La optimización en la producción de nieve artificial ha supuesto un 33% de reducción del consumo energético de estas instalaciones”



En el año 2017 ya se sustituyeron y optimizaron 196 cañones de producción de nieve artificial en la zona de Baqueira y dos años más tarde se sustituyeron 122 cañones por otros de nueva generación en la zona de Beret. Dos acciones que supusieron un 33% de reducción del consumo energético de estas instalaciones. Unos cañones de nieve que se controlan desde una sala de máquinas, en la que en 2018 se instaló un variador de frecuencia en la sala de bombas de Ruda –lo que significó la reducción de un 12% del consumo eléctrico original– y en la que en 2019 se cambió un Booster con más capacidad, adaptación de tuberías o se instaló un variador de frecuencia en el telesilla Reina, con lo que se rebajó el consumo en un 22%. Unas medidas de alto calado y otras de ‘menor repercusión mediática’ pero igual de efectivas, como la llevada a cabo hace dos años con la instalación de arquetas de seccionamien-

to, las cuáles permiten llenar la cafetería de Blanhibar con un menor coste eléctrico y uso de agua. Una acción no tan visible para el visitante como la apuesta por tubos de tecnología LED en el aparcamiento del Telecabina en el 2017, con lo que se rebajó el consumo de luz en un 20%.

Un conjunto de acciones que como se aprecia no sólo se llevan a cabo en el propio dominio esquiable, lo primero que podrían pensar muchos visitantes, sino que se trasladan a los restaurantes y hoteles, como el Hotel Montarto, en el que durante la reforma integral de la primera fase se realizaron distintas mejoras en eficiencia energética y aislamiento, con las que redujeron el consumo térmico y energético en un 10%: iluminación de bajo consumo, cambio de ventanas, control inteligente de calefacción, renovación de tejas y modificaciones en la sala de calderas para el consumo de calefacción. Paralelamente se llevaron a cabo

medidas en aislamiento en varios de los restaurantes, todas en el 2019. En el Restaurante 5 Jotas se reemplazaron las ventanas para promover la reducción de consumo energético y en la Cafetería 2000 se destinaron los recursos para mejorar el consumo eléctrico de la calefacción y aislamiento; una serie de medidas que también se trasladan al consumo energético de las casetas de los remontes (2019).

“Antes de la ejecución de cada proyecto se lleva a cabo un estudio ambiental y paisajístico para conseguir la mejor integración posible”

Efectiva gestión de residuos y reciclaje

Una estación de esquí y montaña referente y líder como Baqueira Beret genera una cantidad considerable de residuos, que hay que saber gestionar de forma efectiva, de ahí que éste sea uno de los pilares sobre los que descansa la política de sostenibilidad y de gestión del medio ambiente en la estación de la Val d'Aran.

Una declaración de intenciones que en este punto se concreta en cuatro apartados. En el reciclaje de residuos en obras –llevados a vertederos de forma controlada–, el reciclaje en restaurantes y cafeterías –facilitando puntos separados de recolección de residuos tanto para clientes como trabajadores–, la apuesta por los forfaits reutilizables por los de papel –sustituyendo el antiguo formato de forfait de usar y tirar por los de tarjeta recargable con el objetivo de reducir los residuos y disminuir las emisiones necesarias para su fabricación– y en la gestión de las aguas residuales.

Gran parte de las aguas procedentes de las instalaciones de la estación están conectadas a la depuradora municipal, disponiendo a su vez de las instalaciones necesarias para

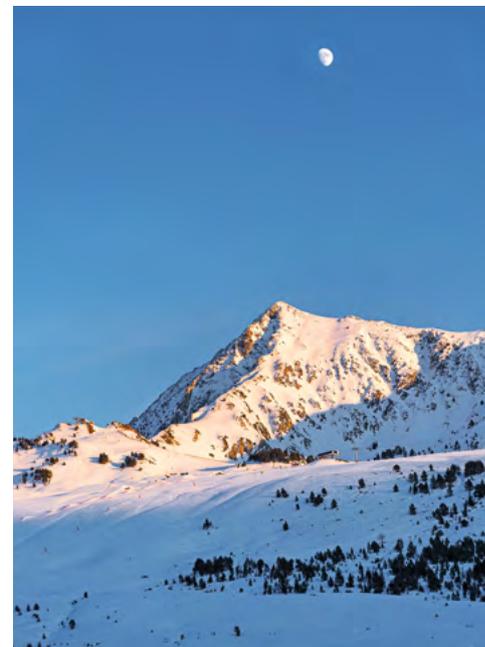
el tratamiento y gestión de las aguas residuales para aquellas instalaciones que por su complicada localización no se pueden conectar con la depuradora municipal. El objetivo primordial no es otro que el de reducir las concentraciones de grasas, químicos y contaminantes mediante fosas-filtro, biodiscos activos antes de su vertido a la naturaleza.

Sin duda, éste último apartado es uno de los que más controversia genera, dada su ‘visibilidad’. Desde la estación de Baqueira Beret son conscientes de lo importante que es preservar la montaña y minimizar el impacto ambiental en todas las acciones que se lleven a cabo –no en vano las acciones propias del centro invernal se desarrollan en la naturaleza– y por esta razón antes de la ejecución de cualquier proyecto se lleva a cabo un minucioso estudio ambiental para conseguir la mejor integración en el entorno.

Ya en el propio funcionamiento de la estación se procede al resembrado de los terrenos donde se ha intervenido de forma artificial en la estación, extendiendo tierra vegetal y resembrando hierba para restaurar la naturaleza afectada; construyendo canalizaciones para la recogida de aguas de la lluvia y del deshielo para que no causen erosiones descontroladas en el dominio de la estación; apostando por el helicóptero a la hora de transportar las piezas relativas a las obras y construcción o renovación de telesillas en vez de hacerlo por pistas y caminos para reducir el impacto ambiental y recurriendo a la pintura al aire libre de productos químicos, disolventes, COV (compuestos volátiles orgánicos), derivados del petróleo como el formaldehído (cancerígeno) y metales pesados altamente contaminantes para el mantenimiento de los edificios e

infraestructuras de la estación, con el claro objetivo de contribuir a la mejora de la preservación del entorno y de las personas.

Un conjunto de medidas con las que Baqueira quiere contribuir para crear un futuro sostenible, un mundo más responsable y respetuoso con el medio ambiente, fomentando la sostenibilidad y la autosuficiencia; una serie de acciones de las que se beneficia la propia estación, el entorno natural en el que se halla y los visitantes de la estación de esquí y montaña.



Audi Q4 e-tron y Q

la experiencia e-tron, m



P.44

4 Sportback e-tron:

ás accesible que nunca

El nuevo Audi Q4 e-tron y su variante más dinámica y deportiva, el Q4 Sportback e-tron, suponen la entrada a la gama de vehículos eléctricos de la marca de los cuatro aros. Disponibles con distintas opciones de propulsión, dos tipos de batería y cuatro niveles de equipamiento, las versiones con más autonomía superan holgadamente los 500 km.

TEXTO Y FOTOS: AUDI



P.45

“Los nuevos Audi Q4 e-tron y Q4 Sportback e-tron se convierten en los modelos de acceso a la familia e-tron. Audi da así un paso más en su estrategia de electrificación, que tiene como objetivo lanzar al mercado vehículos nuevos únicamente con propulsión eléctrica a partir de 2026”

Audi ofrece dos nuevas propuestas entre los de SUV eléctricos del segmento C, cuyo posicionamiento en la gama les coloca como los modelos de acceso a la familia e-tron: el Audi Q4 e-tron y la variante con carrocería coupé, el Q4 Sportback e-tron. Ambos llegan para marcar una nueva referencia en la categoría por su diseño, sus amplio espacio interior y el estreno de soluciones pioneras en materia de infotainment y sistemas de asistencia al conductor, así como por sus eficientes opciones de propulsión, que en las versiones con más autonomía permiten recorrer más de 500 km con una carga de la batería.

El concepto de diseño al servicio de la eficiencia ha sido uno de los principales preceptos de los ingenieros de la marca, por lo que la atractiva imagen de ambos modelos no es incompatible con un coeficiente de resistencia aerodinámica espectacular, responsable en gran medida de la destacada autonomía: el Cx es de 0.28 en el Q4 e-tron y de 0.26 en el Q4 Sportback e-tron.

La nueva plataforma para coches eléctricos, con la batería en posición plana bajo el piso, una gran distancia entre ejes y una carrocería con voladizos muy cortos permite que la habitabilidad de ambos modelos sea propia de un SUV del segmento

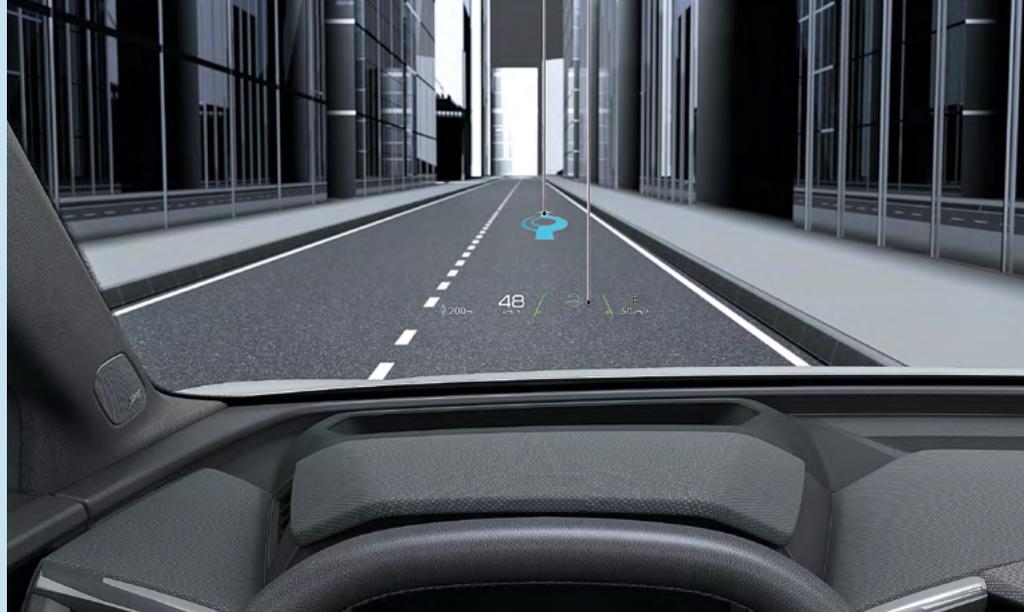
superior, con una ventaja adicional: la ausencia de túnel central. Los pasajeros tampoco tendrán problemas para transportar el equipaje necesario para afrontar largos recorridos, algo que es posible con cualquiera de las dos versiones del Q4 e-tron gracias a la gran autonomía y a al servicio de carga Audi e-tron Charging Service. La capacidad de la zona de carga alcanza los 520 litros en el Q4 e-tron, ampliables hasta 1.490 litros abatiendo los asientos traseros. En el Q4 Sportback e-tron, a pesar de su silueta coupé y su diseño más deportivo, el maletero cubica incluso 15 litros más, para llegar a 535 litros.

La batería ubicada bajo el piso hace que el Q4 e-tron tenga el centro de gravedad en una posición más baja incluso que muchos coches deportivos, lo que favorece el comportamiento dinámico.



Head-up display con realidad aumentada

Audi ha dado un paso firme en tecnologías de instrumentación y pantallas gracias al nuevo Head-up display con realidad aumentada, que proyecta la información más relevante en el parabrisas separándola en dos niveles: una zona de estado y otra de realidad aumentada. De esta manera la información relacionada con el funcionamiento de los sistemas de asistencia a la conducción o las indicaciones del sistema de navegación se superponen



visualmente en el lugar correspondiente del mundo exterior real, mostrándose así de forma completamente dinámica. El resultado es que toda esta información parece estar flotando unos diez metros por delante del conductor, que no tendrá que apartar vista de la carretera para seguir de forma fácil y segura las indicaciones.

Para el Audi A7 Sportback híbrido enchufable existen dos variantes de potencia: el 50 TFSIe quattro, con 220 kW (299 CV); o el más prestacional, el 55 TFSIe quattro, que alcanza los 270 kW (367 CV).

Luces diurnas LED a la carta



El Audi Q4 e-tron y el Q4 Sportback e-tron muestran cómo debe ser un eléctrico de última generación, algo que queda patente en todas sus características, incluyendo la posibilidad de escoger una firma de luz diurna completamente a la carta. Los faros con tecnología LED forman parte del equipamiento de serie de ambos modelos, aunque opcionalmente se pueden equipar los avanzados faros Matrix LED

que, además de proporcionar una iluminación soberbia, multiplican el atractivo del SUV eléctrico. Una de las grandes novedades de este sistema de iluminación es que el conductor, mediante el MMI touch, puede escoger la firma digital que desee entre las cuatro disponibles. Cada una de ellas es diferente, con un tema propio que confiere a las luces diurnas una expresión individual.



Digitalización al servicio de la funcionalidad, con todo un mundo de servicios a bordo, gracias a Audi connect y al sofisticado sistema de infotainment.

Tres versiones con potencias entre 170 y 299 CV, hasta 519 km de autonomía

La gama del SUBV compacto eléctrico es el resultado de combinar las dos versiones de carrocería, dos variantes de batería y tres motores, además de cuatro niveles de equipamiento: básico, Advance, S-Line y Black Line. La versión de acceso es el Q4 35 e-tron, cuya batería tiene una capacidad neta de 52 kWh. Cuenta con un motor eléctrico que impulsa las ruedas traseras con una potencia de 125 kW (170 CV). La autonomía con una sola carga es de 340 km según el ciclo WLTP.

La variante intermedia es el Q4 40 e-tron, que ya cuenta con una batería cuya capacidad asciende a los 77 kWh. En este caso, el motor eléctrico transfiere una potencia de 150 kW (204 CV) también al eje posterior. Por el momento, y hasta que este motor llegue también a la carrocería Sportback, es la versión con mayor autonomía de la gama, al permitir al Q4 e-tron recorrer hasta 519 km con una sola carga de la batería.

El tope de gama es el Q4 50 e-tron quattro, también con la batería de mayor capacidad, pero en este caso con dos motores eléctricos –uno en cada eje–, por lo que ofrece al conductor la seguridad y las prestaciones



El SUV eléctrico no renuncia a la tracción a las cuatro ruedas en las versiones quattro, que utilizan un motor en cada eje.

de la quattro eléctrica. La potencia de sistema alcanza los 220 kW (299 CV), lo que convierte a esta versión en la más dinámica, con una aceleración de 0 a 100 km/h en tan sólo 6,2 segundos, manteniendo una impresionante autonomía de hasta 486 km.

Con un sobrecoste de alrededor de 2.100 euros a igualdad mecánica y de acabado se puede optar el Q4 Sportback e-tron. Su principal diferencia es la línea de techo descendente de su carrocería, con una silueta coupé que no penaliza la versatilidad o el confort. Por el momento, la gama del Q4 Sportback e-tron dispone de las versiones Q4 Sportback 35 e-tron y Q4 Sportback 50 e-tron quattro, aunque

está prevista la llegada en breve a los concesionarios de la versión Q4 Sportback 40 e-tron. También se sumará a la oferta una nueva versión, el 45 e-tron quattro, que se ofrecerá con las dos carrocerías.

El nuevo SUV compacto eléctrico cuenta con concepto de visualización y manejo completamente digital. Sus ocupantes podrán disfrutar de las posibilidades que ofrece la pantalla de 25,7 cm (10,1 pulgadas) del sistema MMI touch, que forma parte del equipamiento de serie. Y el conductor podrá hacer lo propio con el Audi virtual cockpit, cuya instrumentación digital con gráficos de alta resolución se presenta en una pantalla de 26 cm (10,25 pulgadas) y ofrece dos niveles de configuración. La gama Q4 e-tron también comparte una amplia gama de asistencias a la conducción, con sistemas tan avanzados como el asistente predictivo de eficiencia, el asistente de conducción adaptativo o las cámaras de entorno.

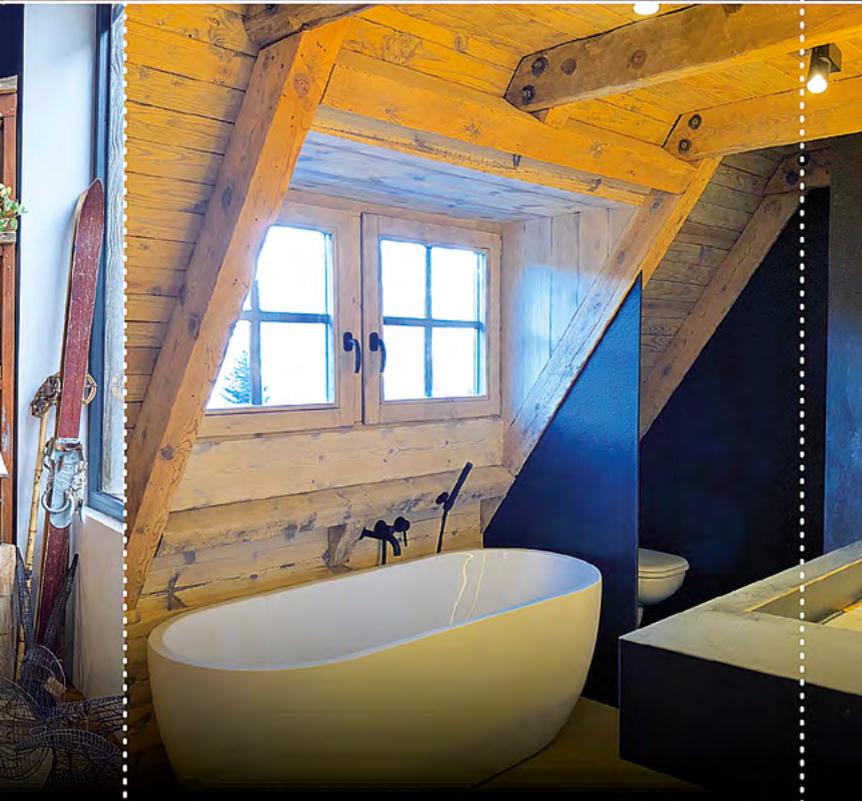
El precio de partida es de 44.460 € para el Q4 e-tron y de 46.560 € para el Q4 Sportback e-tron. Además, el 80% de la gama del nuevo SUV compacto eléctrico de Audi puede beneficiarse de las ayudas a la compra de hasta 7.000 euros del Plan MOVES III.

El confort en cualquiera de las plazas es una de las principales virtudes del Audi Q4 e-tron en sus dos versiones de carrocería, gracias a la gran habitabilidad y al impecable aislamiento del habitáculo.





BARN
INTERIORS & LIFESTYLE



SHOWROOM

Av. Pas d'Arro, 50 · CP 25530 VIELHA (ESPAÑA)
whatsapp (+34) 672.634.897 · mail hello@barndesign.es · web barndesign.es · ig barn.interiors



P.50

Jordi Cruz

Es uno de los chefs más prestigiosos del país. Lidera los fogones del ABaC y atesora ya seis Estrellas Michelin, aunque sin lugar a dudas, su papel de juez en el programa televisivo MasterChef le ha dado una proyección inusitada.

No siempre se tiene la oportunidad de entrevistar a un chef de la talla de Jordi Cruz. A través de la tele, su figura impone como juez estricto en el programa de moda con la cocina como escenario. De cerca muestra su lado más cercano, rompiendo el estereotipo de un chef inconformista. Vamos a conocerlo un poco más. Y empezaremos por donde toca, por el principio de todo.

¿Cómo empezaste en el mundo de la cocina?

De pequeño no se me daba bien nada. Estaba un poquito desordenado y era creativo. Cuando eres creativo, pero no estás ordenado eres gamberro. Utilizaba la creatividad para el mal. Pero una vez, de vacaciones, me quedé solo en casa, en Manresa. Fue entonces cuando empecé a hacerme algo para comer con las cuatro cosas que había

en casa. Tenía cierta facilidad para cocinar y me llamaba la atención. Pensé: “Me meteré en la hostelería que esto se me da bien” porque el resto se me daba francamente mal.

¿Crees que la época de El Bulli marcó un antes y un después en la alta cocina?

La cocina de antes de El Bulli era una cocina de costillas de cabrito a la milanesa, de canelones, de lenguado a la menier... Una cocina de estilo clásico, mediterraneizada y muy encajetada. Ferran Adrià nos hizo pensar que ser creativo era normal. Que poner siempre las cosas en duda era normal. Y que aprender constantemente era normal. Y que reinventarte constantemente era normal. Y siempre he enfocado mi vida así, en dar pasos hacia delante y ninguno hacia atrás.

Cuando te dan la primera Estrella Michelin eres el chef más joven en España en recibirla. ¿Qué supone para ti? ¿Cómo lo viviste?

En esa época participaba en concursos de cocina. Era metódico, tanto que me profesionalicé un poquito a asistir a estos concursos de cocina. Ya cuando concursaba, algunos decían: “Este le tiene la medida tomada a esto de los concursos”. Vi que me daba la opción de salir del restaurante y conocer a gente. Ver a Martín Berasategui y ver a

esos cocineros que tenías en un pedestal. Era una forma de salir. Y me daba la sensación que la Estrella Michelin nos acercaba un poco a un cliente gastronómico y nos daba visibilidad, nos posicionaba en un mapa gastronómico.

¿El Jordi Cruz que vemos en la tele es el Jordi Cruz que tengo delante? ¿O en la tele hay algo de personaje?

Hay una parte de persona obediente y trabajadora, porque cuando empezamos MasterChef no me dijeron “tienes que

coger un cliché”, pero sí me dijeron porque habían elegido a cada uno y a mí me escogieron por ser más técnico y estricto.

Un poco estricto sí que parece...

No es que sea estricto con mis chicos, soy estricto conmigo mismo y con mis recetas. Para mí el plato es bueno o es malo, es caca o es divino. No hay término medio. Es cierto que si a una persona le dicen su plato no está bien y su actitud tampoco está bien, en crudo puede parecer chungo, pero no es nada malo. No le estoy diciendo “eres un imbécil”, le estoy diciendo que está mal hecho porque la actitud que tenía y que ha traído hoy aquí no era la adecuada por esto y por lo otro. ¿Eso es ser chungo? No, eso es ser sincero y ser realista. Aquí (n.d.r: en el restaurante Abac) los clientes no tienen manías, si un plato no está rico te lo dicen “no me ha gustado esto”, con sinceridad. ¿La sinceridad es ser chungo? Hombre, a veces le meto un poquito de arte y se me escapa alguna macarrada, pero no pretendo ser el malo.

¿Cómo mantienes los pies en el suelo siendo una persona tan popular?

Creo que lo vemos muy claro con el formato Celebrity, vemos el daño que puede hacer la visibilidad. Por lo tanto, no hay que tomarla en serio, hay que racionalizarla, es decir, oye esto es un instrumento y lo potente no eres tú, sino el medio. Te ha costado mucho ser reconocido en tu trabajo en base a un trabajo muy duro, tuyo y de tu equipo. Por lo tanto, dependes de tu equipo, dependes de seguir avanzando en tu carrera que se te da bien y lo de la tele es una herramienta muy buena







“Ferran Adrià nos hizo pensar
que ser creativo era normal.
Que poner siempre las cosas
en duda era normal.
Que aprender constantemente
era normal. Y que reinventarte
constantemente era normal”

porque te da visibilidad porque somos públicos y se nos llena el restaurante, pero es una herramienta que no puedes controlar. También creo que cuando alguien se te acerca y le da vergüenza pedirte una foto porque piensa que igual es un tonto y me dice que soy un pesado y yo en realidad lo agradezco. Sí que es verdad que el día que se te acercan 50 personas piensas “dejarme respirar” pero yo lo agradezco, porque sé que el día que no me pase lo echaré de menos. Al final es algo bonito, es algo momentáneo que es un regalo. Siempre con sentido común y con lógica.

¿Si no hubieses sido cocinero, que hubieses hecho?

Me gusta la historia, me gusta la arqueología, me gustan las piedras, hacerle agujeros a la tierra, me gusta la astronomía.

¿Qué hobbies tienes?

Pocos. Me gusta lo físico, quemo la adrenalina con el ejercicio. Y todo lo que esté vinculado a la historia: documentales, viajes históricos...

¿Dónde has estado de vacaciones?

Pues en todas las partes del mundo donde hay piedras: Egipto, Grecia, Roma, Petra... Todos los sitios con piedras viejas.

¿Eres capaz de ir a otros restaurantes? ¿Lo disfrutas?

Sí. Hombre, veré cositas, pero soy muy ‘disfrutón’. No soy de encontrarle pegas porque sé el esfuerzo que



representa estar sacando un local adelante. Hombre, si voy a un Can Roca me lo veré de otra forma y seré más tiquismiquis, pero si voy a un restaurante medio daré por supuesto que quizás la cocción no sea la precisa o tal pero no soy crítico.

¿Qué te pone nervioso en la cocina?

En la cocina y en la vida solo me da rabia la pereza, la desidia. Yo le puedo enseñar a un cocinero a hacer algo tres veces si veo que no lo ha pillado y es voluntarioso, pero como vea que lo ha pillado y a la tercera vez lo hace mal porque lo quiere simplificar o lo quiere hacer más fácil o se quiere quitar trabajo ahí sí que me cabreo.

En el Val d’Aran no hay tanta historia como en Petra, ¿pero has estado alguna vez en el Valle?

Sí que hay, muchas ermitas y piedra. Y sí, sí he estado. A parte me gusta porque es un sitio que transmite paz. Hay un buen producto y una cocina. Estuve 14 años trabajando en Berga y hay una cocina bastante similar. Es una tierra complicada porque tiene unos meses que bien y otros que son más complicados. Las cosas como que pasan más despacio, pero es una tierra muy parecida en el sentido en que en una



época del año hay mucho movimiento y un producto muy bueno y luego hay otra época donde es más tranquila y puedes relajarte.

¿Te atreverías a proponerme un menú pensado en cocina de alta montaña?

Siempre va vinculada al terruño. A mí me gusta mucho la caza, la seta, el lácteo de alta montaña, me gusta mucho el bosque, el vino, y por lo tanto de todo eso te haría un menú. El problema de todo eso es que se pueden hacer muchos menús.

¿Porqué recomendarías ir a Baqueira? ¿Qué es lo que te llama del Val d'Aran?

Yo creo que siempre asociamos Baqueira a la nieve y a los deportes de nieve, pero también hay que asociarlo a la gastronomía, al descanso. En invierno que es muy bucólico y la nieve junto a una chimenea llama mucho la atención. Y también la gastronomía que tiene, que es muy rica. Y no solo la de invierno, también la de verano. En verano es un lugar muy bueno para hacer un descanso y la temperatura es muy buena, hace fresquito. Es un lugar donde hay bienestar. Me gusta más la gastronomía de invierno por los productos. También hay muy buenos cocineros.



¿Cuál es tu plato preferido?

Los espaguetis a la boloñesa. Sí, como los niños pequeños. Pero me gusta cualquier receta. Creo que en cada época del año me llama la atención un plato u otro. Ahora mismo la escudella que hacía mi madre en Navidad porque hace un año que no me la como.

¿Y bebida?

Champán.

¿Cuál de tus libros me recomendarías leer el primero? ¿Y por qué?

'El cocinero tenaz'. Es un libro que te lo lees rápido y te habla sobre superación.

No es una biografía, es un libro que habla sobre ser emprendedor y sobre crecer. Y como libro de cocina seguramente el 'Cocina en casa como un chef'. Es el primero que escribí y es un libro muy completo.

¿Si vas a la montaña, qué haces?

Mira, a mí me gusta mucho la montaña. Soy mucho de setas y de buscar trufas. También en el bosque soy muy de supervivencia y de acampada natural. El bosque es un sitio que me llama mucho la atención. Tengo un instinto bastante primario para la recolección y todo eso.

URTAU

A SU SERVICIO DESDE 1963

Esta temporada inauguramos una nueva terraza con ventilación natural y climatizada en nuestro restaurante de Arties.



APP para pedidos

Descárgate nuestra nueva App y haz el pedido de tu comida o cena con hasta 3 días de antelación, así cuando llegues solo lo tendrás que recoger y disfrutar en casa con los tuyos.



Arties
Plaza Urtau 10
+34 973 640 926

Bossòst
Plaza dera Glèisa, 9
+34 973 647 327

Vielha
Avda Pas d'Arrò, 14
+34 973 642 671

  
www.urtau.com



LITS

SITUADO EN ARTIES, JUSTO AL LADO DEL URTAU

LITS es el restaurante del Grupo Urtau donde disfrutar de cocina de montaña, carnes seleccionadas a la brasa y todo acompañado de una carta de vino creada con mucho cariño por la familia.

Reservas: +34 973 645 985 | reservas@litsrestaurant.com



www.litsrestaurant.com

Plaza Ortau, 8
25599, Arties

Paladar de Montaña

Cocina de proximidad, platos tradicionales y propuestas más vanguardistas dan forma a la oferta gastronómica más completa de la Val d'Aran.

La Racletterie

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

Con el menú Raclette, descubra 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 de la Val d'Aran en Rafaelhoteles by La Pleta, cota 1700.

LAPLETA.COM





L' Entrecôte Genial

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

Es uno de los restaurantes preferidos de los visitantes de la Val d'Aran. Ideal para disfrutar platos a la brasa inspirados en la cocina argentina, junto a exclusivos Vinos Malbec. Los clientes viven la experiencia de seleccionar allí las carnes, todas de calidad Premium de Europa y Argentina.

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 Tana

ARTIES / C. MAJOR, 14 / 617 330 817

Restaurante familiar situado en la bonita población de Arties, donde podrán disfrutar de una cocina tradicional, como por ejemplo una reconfortante sopa de cebolla o unos exquisitos huevos de corral con foie, todo ello acompañado de una mimada selección de vinos y bajo la atención de Laura, en un ambiente cálido y acogedor.

IG: @CASATANA_

Lits

ARTIES / PZA. URTAU, 8 / 973 305 648

Restaurante del Grupo Urtau, centrado en la cocina de montaña y carnes a la brasa seleccionadas. Donde la cocina está a la vista y se prepara todo delante del cliente. Cuentan con una carta de vinos muy cuidada con referencias nacionales e internacionales. En verano disponen de una terraza interior privada.

URTAU.COM



Sidreria Casa Pau

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

Conocida por sus ya tradicionales calçots, cocina típica de sidrería vasca, y su extenso surtido de pinchos en el bar, esta temporada nos sorprenden con un nuevo espacio gastronómico en la buhardilla, exquisitamente reformada, dónde encontraremos productos gourmet de diferentes regiones de España, así como una gran bodega con los mejores vinos.

Ganbara

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

Cálida, acogedora y con buena música, ha sido concebida con la idea de crear un espacio para disfrutar del après-ski, abriendo de 17h a 1h. Nos ofrecen la riqueza gastronómica de España, con lo mejor de cada región: Jamón y embutidos ibéricos, conservas de Cambados, quesos de Menorca, Cabrales, Tarraú e Idiazábal. Todo acompañado de los mejores vinos, así como gin-tónicos y cócteles.

CASAPAUDRERIA.COM



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.



Tauèrna Urtau

ARTIES / PZA. URTAU, 10 / 973 640 926 / URTAU.COM

Abrió sus puertas en 1963 y desde entonces han ofrecido una cocina aranesa y casera de calidad. Esta temporada los pintxos vuelven a las barras, cumpliendo con la normativa vigente, y siguen apostando por una amplia carta más elaborada, con los platos de siempre y nuevas propuestas que sorprenderán. Todo acompañado por los vinos seleccionados por Javier, su dueño. Cuentan con terraza climatizada en invierno y servicio de Take Away.

Una referencia gastronómica en el Valle

Borda Lobato

NÚCLEO 1500

T. 973 645 708 / 973 639 001

Ubicada en una auténtica borda del Pirineo, junto al Hotel Montarto y a pie de pistas, La Borda Lobato propone una experiencia gastronómica de gran nivel. Cocina aranesa/catalana, 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 la Val d'Aran.

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





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 demás deportes.



Unhòla Restaurant

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

Los más de 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 Km0 de la Vald'Aran, y de proximidad: País Vasco y Francia, mayoritariamente.



Sierra Lodge Restaurant

BAGERGUE / CAMÍ DERA RIBERA / 686 846 183

Borda de 1810 situada en las afueras de Bagergue, restaurada al más puro estilo alpino y con una soleada terraza con espectaculares vistas. Disfruta de sus platos elaborados así como de sus carnes y pescados hechos en su fantástica brasa vista. Y no te olvides de pedir uno de sus postres caseros del Lodge.

IG: @SIERRALODGERESTAURANT



Cinco Jotas

BAQUEIRA 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.

Deporte y música a pie de pistas

Drinkery

HOTEL MONTARTO T. 973 639 001 MONTARTO.COM

El Drinkery, se transforma en un sport-bar donde poder disfrutar de todos los deportes televisados, esquí, fútbol, tenis, rugby, golf, etc., con un magnífico servicio de bebidas y picoteo.

El lugar ideal para compartir los mejores momentos con los amigos o la familia. Buena música, deporte y buena conversación. Es el Drinkery.

Horario de 16:00 a 23:30 h.
Entrada por el fórum.





La Perdiu Blanca

HOTEL MONTARTO / NÚCLEO 1500 / 973 639 001

Servicio de desayunos en mesa con repostería recién hecha en su pastelería. Almuerzos con menús en mesa muy seleccionados que incluyen sopas, ensaladas, pastas, verduras, pescados, carnes y postres. Vinos y bebidas a la carta. Situado en los bajos del Hotel Montarto.



La Petita Borda

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

Variada combinación de platos elaborados con productos frescos de la zona, típicos de la gastronomía catalana y toques de cocina internacional actual. Tradición y creatividad combinadas para ofrecer a nuestros clientes una completa experiencia gastronómica.

LAPLETA.COM

La Pierrade

BAQUEIRA / NÚCLEO 1500 / 973 645 477 / 672 177 191

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

LAPIERRADEBAQUEIRA.COM

La Pleta Sushi

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

Menú degustación y servicio Take Away con recogida en el Hotel.

Cocina japonesa hecha al momento por nuestro sushiman con show cooking. Gran variedad de sashimi, hosomakis, niguiris, tempuras, makis y woks.

LAPLETA.COM

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



Wine Bar Viña Pomal

HOTEL MONTARTO T. 973 639 001 MONTARTO.COM

Desayuno, aperitivo, comida, tapeo, cena... ¿cuál será esta temporada tu momento favorito en el Wine Bar? ¡Todos! Porque ahora el Wine Bar Viña Pomal, en los bajos del Hotel Montarto, te espera desde las nueve de la mañana hasta la hora de cenar.

Su cocina, rica, variada, está pensada para complementar de la mejor manera posible una buena jornada de esquí. A todas horas. Desde la planificación del día durante el desayuno, antes de subir a pistas, hasta la hora de relajarse, por la tarde, y compartir las experiencias

del día entre buenos vinos, un picoteo, raciones, tapas para todos los gustos.

Elaboraciones exquisitas, una cocina cuidada fundamentada en producto de buena calidad. Y un entorno cálido, amistoso, un ambiente tranquilo, pensado para relajarse, para disfrutar.

El Wine Bar Viña Pomal abre a diario, de 9h. a 22:30h. En el Hotel Montarto, a un paso de las pistas: justo donde termina el esquí empieza la buena gastronomía.

Entrada por el fórum.

Tamarro / Bar Croack

BAQUEIRA / NÚCLEO 1500 / EDIF. MARIMANHA /
973 644 322 / 672 177 192

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 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 Raclette

BAQUEIRA / NÚCLEO 1500 / 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

El Refugi San Miguel

BONAIGUA / PUERTO BONAIGUA / 626 287 637

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.



Cap del Port

BONAIGUA - BAQUEIRA / COMARCAL 142, KM 165
2.072 M ALTITUD / 973 250 082

Edificio singular, ubicado en el incomparable marco de lo más alto del Puerto de la Bonai-gua. Podemos acceder tanto en coche como esquiando por pistas. Es el sitio ideal donde hacer un alto durante la jornada de esquí, y recuperar fuerzas con sus ya famosos “huevos estrellados”, carnes a la brasa y su excelente jamón ibérico, entre otros suculentos platos.

CAPDELPORT.COM

Ticolet

BAQUEIRA / NÚCLEO 1500 / 973 645 477 / 672 177 191

Inaugurado en 1976, es 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

Tauèrna Urtau

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

Situada frente a la iglesia del pueblo, dispone de una agradable terraza. Esta temporada los pintxos vuelven a las barras, cumpliendo con la normativa vigente, y siguen apostando por una amplia carta más elaborada, con los platos de siempre y nuevas propuestas que sorprenderán. Todo acompañado por los vinos seleccionados por Javier. Servicio de Take Away disponible.

URTAU.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.ES



Es Arraitzes

GARÒS / PZA. MAYOR, 7 / 973 449 361 / 696 421 559

Considerado uno de los mejores restaurantes de cocina peruana en España, nos ofrecen una fusión de sabores peruanos, araneses y catalanes, desde la perspectiva de su chef peruano de origen selvático, César Mory. Cocinando con productos de proximidad y calidad, crean platos llenos de color y sabor.

ESARRAITZES.COM

Fonda eth Petit

ESCUNHAU / 973 642 918 / 629 055 136

Eth Petit es una pequeña fonda rural situada en Escunhau, a 12 kms. de Baqueira. Consta de 4 habitaciones (para 10/12 pax). En la planta baja, se encuentra un pequeño bar-restaurant con una capacidad para 20-25 personas. La cocina es sencilla y asequible: sopas, ensaladas, pasta, torradas, carnes y nuestra especialidad: el chuletón de 1 kg y, también, menú de la casa.

FONDAPETIT.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.

IG: @CASAVALLDEMONTGARRI

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.



Pla de Beret

BERET / COTA 1.800 / 973 639 063

Dispone de una carta repleta de exquisitas raciones durante las comidas 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.

Refugi Amics de Montgarri

MONTGARRI / JUNTO A LA IGLESIA / 639 494 546

Refugio de 30 plazas y una nueva suite para 4 personas como novedad de este invierno. 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



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://RESTAURANTEBRASERIAERAMIC.NEGOCIO.SITE](https://RESTAURANTEBRASERIAERAMIC.NEGOCIO.SITE)

Borda Benjamin

SALARDÚ / PLAÇA DERA PICA, S/N / 670 722 264

Situado junto a la iglesia de Salardú, encontramos este restaurante familiar, cuya decoración nos transporta a una casa típica Aranesa. Donde nos ofrecen una cocina tradicional actualizada, con productos de proximidad y sabores de siempre.

IG: @ERA.BORDA.BENJAMIN

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. Servicio take away.

ETHBOTES

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 carta, que hace de su distendido ambiente uno de sus grandes atractivos. Tapas y ollitas toda la tarde. Y ahora también, take away.

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.

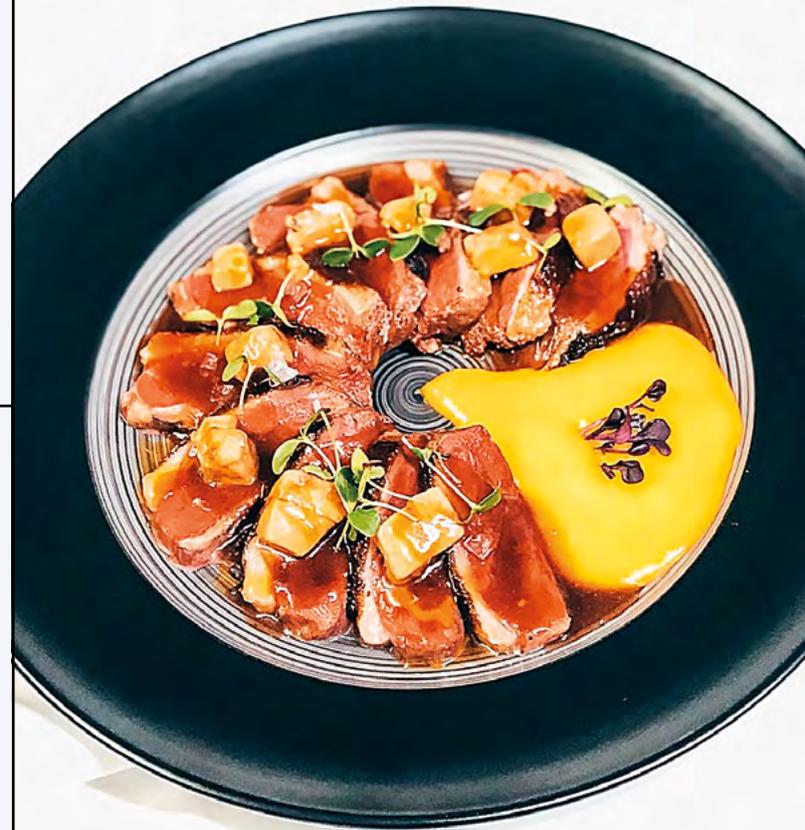


Es de Don Joan Casa Carmela

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



Era Lucana

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

Ven a disfrutar a Era Lucana 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 con platos tradicionales de la Val d’Aran y elaborada con productos locales. Acompáñalo con un gustoso vino de su amplia bodega de vinos de D.O. ¡Visita su Instagram para hacerte la boca agua!

ERALUCANA.COM

Tarrado

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

Desde la cocina más tradicional, con la escudella pallaresa “vianda”, sopa de “galets”, “trinxat” 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.



Sidreria Era Bruisha

VIELHA / C. MARREC, 18 / 973 642 976

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.



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". Reapertura del Restaurant Esterri, ven a conocer nuestra cocina.

HOSTALVALLDANEU.COM



Tauèrna Urtau

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

Ubicada frente a la Iglesia de Vielha dispone de una agradable terraza. Esta temporada los pintxos vuelven a las barras, cumpliendo con la normativa vigente, y siguen apostando por una amplia carta más elaborada, con los platos de siempre y nuevas propuestas que sorprenderán. Todo acompañado por los vinos seleccionados por Javier. Servicio de Take Away disponible.

URTAU.COM



Hotel La Morera

VALÈNCIA D'ÀNEU / AVDA. PORT DE LA BONAIGUA, 11 / 973 626 124

La familia Cortina ha realizado un esfuerzo por recuperar y mantener la gastronomía auténtica de montaña, siguiendo las recetas ancestrales que han ido pasando de generación en generación. La suya, es una delicada cocina tradicional basada en productos naturales e ingredientes típicos pallareses.

HOTEL-LAMORERA.COM



MESTRES VISOL 2013

- PRIMER BRUT NATURE DE LA HISTORIA EN 1948
- COSECHA MANUAL EN VIÑEDOS DE MÁS DE 60 AÑOS
- FERMENTACIÓN Y CRIANZA EN BARRICA: 6 MESES
- CRIANZA EN BOTELLA: 5 AÑOS
- DEGÜELLE MANUAL

En los últimos años han salido publicaciones monográficas del esquí en la Val d'Arán, y en breve saldrá una nueva de ámbito estatal, sobre la actividad invernal de los primeros deportistas y luego profesionales de la nieve, todas ellas meritorias aunque unas más documentadas que otras. De lectura obligada en el caso de la magnífica compilación histórica sobre el esquí en la península, y cronología exhaustiva de la parte aranesa, por R. Atienza y X. Torredadella, con el añadido de editar por primera vez y en su mayoría, imágenes inéditas del Valle y de

de Arán: "Era Escòla. 50 años de enseñanza en la nieve (1964-2014)" (2015). La importante compilación de entrevistas varias realizadas y editadas por I. Elorduy "Nuestro valle, Arán" (2016), más la grabación de otras tantas entrevistas en el film de I. Vinuesa "Aguestes Montanhes. Istòries de Baqueira" (2015), en los que también hemos podido colaborar, la propia estación fue parte fundamental para poder publicar todos estos trabajos, además de colaborar también en la edición occitano-aranesa

promocionado nuestras pistas y el Valle, como a uno de sus responsables y editor del libro conmemorativo del centenario del esquí en Cataluña (2007), A. Real, con amable respuesta al respecto. Nos adelantamos uno, o tal vez dos años al centenario catalán, si recuperamos el imprescindible artículo que publicó L. Gaurier en el órgano de la antigua Federación de las Sociedades Pireneístas, nº 62-63 de su boletín en 1907. Considerado el primer glaciólogo, limnólogo y autor del primer inventario

Centenario de los primeros esquís fotografiados en Aran (1912) y primera esquuada documentada (1906-1907).

Baqueira: "Los inicios del esquí en el Valle de Arán" (2020), pendiente de presentación oficial aunque ya a la venta.

Gracias a la generosidad del primer autor mencionado, pudimos editar alguna de estas imágenes totalmente inéditas un lustro atrás, en el catálogo fotográfico de la exposición conmemorativa de las bodas de oro que dedicamos a la escuela de esquí pionera en el Valle, como relato cronológico de la historia de la antigua Escuela Española de Esquí, Centro del Valle

(2020) sobre el centenario de las primeras clases de esquí en el Valle, un once de marzo de 1919, como así fue en el caso propiamente de la enseñanza del esquí, como vemos en las fotos del archivo i Butlletí del CEC.

Se había pensado siempre en esta última fecha como la del inicio o llegada también de los primeros esquís, pero ya comentamos años antes en la propia emisora de la estación, Ràdio Aran y en otros medios como "El Boletín deth 2º Festivau de Creacion en Pireneu" (2009), el descubrimiento de unos antecesores a estas primeras referencias catalanas del esquí, en Rasos de Peguera (1908). Así se lo hicimos saber tanto al fantástico programa semanal de la televisión catalana "Temps de neu", pionero en su género y que tanto han



lacustre de los Pirineos, y uno de los primeros esquiadores de la cordillera, atravesándola a pie, a caballo o con esquís, de ahí el apodo cariñoso del "oso" con el que bautizaron a este párroco francés. Su sobrina nieta A. Lasserre-Vergne conservó

Detalle de un esquí original de la col. Juncadella en su residencia del Castillo de Montesquiú.

“Se había pensado siempre en 1919 como la fecha del inicio o llegada también de los primeros esquís al Valle, pero ya comentamos años antes en la propia emisora de la estación, Ràdio Aran y en otros medios como “El Boletín deth 2º Festivau de Creacion en Pireneu” (2009), el descubrimiento de unos antecesores a estas primeras referencias catalanas del esquí, en Rasos de Peguera (1908)”



Imagen R41189: Alta vall d'Arties, 1912. AGDB. Fondo Emili Juncadella Vidal. R. 41189.

parte de su fondo documental y editó su gran biografía (2005), y a la que tuvimos el placer de visitar, recibiendo un ejemplar firmado en 2016. En esta obra es donde reedita el gran artículo de su tío abuelo "Quatre ans de ski dans les Pyrénées", mencionando en el capítulo del 4º invierno (1906-1907) la llegada de los compatriotas franceses Parant y Decomble a los "plateaux du Val d'Aran". Desgraciadamente sin documentos gráficos de esta efeméride, tendremos que esperar a otro gran y desconocido pirineísta para encontrar las primeras imágenes de esquís en el Valle, E. Juncadella.

Años atrás y a raíz de nuestros guíajes habituales en la Casa del Parc de Boí, nos encontramos allí expuesta una magnífica exposición dedicada a este burgués y viajero catalán, que recorrió medio mundo con cámara fotográfica y de filmar, como podemos ver en su residencia, o museo, del castillo de Montesquiú, como leer en la imprescindible biografía de Juncadella hecha por D. Vilaseca en 2004. Es precisamente este autor el que nos puso en la pista de los esquís más antiguos llegados al Valle, gracias a una foto moderna pero editada en blanco y negro, que incluyó en la biografía, además de las originales inéditas que se expusieron en la exposición ad hoc. En los paneles de la misma así como en el libro biográfico nos hablan de un manuscrito en castellano que dejó de su puño y letra el propio Juncadella en un armario del castillo, con el nombre con el que bautizaron a la expo en cuestión: "Mirabilia sunt opera tua Domine.



Recuerdos de mis excursiones en montaña" (1908-1913). En buena parte editado para el catálogo de la misma expo, describe veinte excursiones hechas entre los meses de agosto de estos cinco intensos años de salidas entre el Pirineo occitano, el aragonés y el catalán. Es aquí donde dedica no sólo un capítulo al Pirineo aranes, "Tarde de invierno en el Puy-lané (sic)", sino que retrata como mínimo con seis fotos dos lugares del Valle un 19 de febrero de 1912, el camino de subida y cabaña homónima de esta cima aranesa, más una zona indeterminada de Arties. Luego volvió al Valle ya fuera del invierno (no hay nieve y la ropa que llevan es más veraniega) por el paso de la Escaleta, como queda constancia en otra foto inédita de 1914. Al descubrir este fondo fotográfico inédito, excepto las editadas para el catálogo y biografía, quedan en parte aún por inventariar y digitalizar otras imágenes donde podríamos encontrar más fotos aranesas. En cualquier caso hemos elegido una inédita para publicar por primera vez en nuestra revista, la imagen de Arties, datada también de 1912, que junto a las del Poilanèr son de momento, las más antiguas con esquís que conocemos en Aran. In situ los más antiguos esquís que conocemos, a falta de datar los que donamos al Musèu dera Nhèu en Unha, son unos del año 1917, gracias a la colección privada del campeón

aranés Felipe Moga, primer monitor y cofundador de la escuela española de esquí aranesa, hoy Era Escòla, en su precioso Musèu eth Corrau, de visita obligada y más si tenemos la suerte de que sea nuestro anfitrión.

No nos queda más que agradecer a todos los que han hecho posible estos descubrimientos, empezando cronológicamente por la biblioteca y responsables de la sociedad Julien Sacaze hace unos veinte años, donde consultamos y fotocopiámos el artículo del Bulletin Pyrénéen, a la Casa del Parc de Boí por haber traído y descubierto la exposición Juncadella, a la Diputació de Barcelona por haberla creado y publicado como por haber adecuado a las visitas públicas el Castell de Montesquiú, permitiéndome fotografiar los esquís de 1912 y un segundo par de esquís, seguramente coetáneos, en una sala cerrada al público, gracias a su amable personal de visitas guiadas (Mónica e Irene), como a las responsables del propio fondo documental Juncadella en el mismo Arxiu de la Diputació de Barcelona (Alicia y Montserrat), donde me dieron todas las facilidades para consultar el manuscrito y fotos inéditas del mismo Juncadella, además de permitirnos publicarlas, todo ello estos dos últimos años de investigación in situ y visitas a Barcelona y Montesquiú, como por la invitación y confianza de los responsables de este último número de nuestra querida revista de B/B. (Pep).



Esquís originales de la col. Juncadella en su residencia del Castillo de Montesquiú.



REFORCER®

CLIMB YOUR MOUNTAIN

ROPA NACIDA DE LA
TORMENTA



**HECHO EN
EUROPA**



CUYLAS - BAQUEIRA BERET

- Edificio Biciberri Núcleo1500
- Galería Comercial Ruda

www.reforcer.com



aluvión de peticiones por parte de vecinos y visitantes solicitaban que se pudiera construir un Skate Park en Naut Aran. Tras analizar la situación, el Ayuntamiento de Naut Aran encargó un estudio técnico y concluyó que era posible construir un Skate Park de grandes dimensiones muy cerca de donde se encuentra el Pump Track. Concretamente, este nuevo complejo, dispondrá de una extensión de 506 m² y estará hecho a base de hormigón. Entre sus elementos principales destaca la instalación de un 'bowl' (comúnmente llamada piscina) y otros

Dos nuevas grandes infraestructuras en Naut Aran: Pump Track y Skate Park.



Un Pump Track de 950 m² para mayores y pequeños

El Ayuntamiento de Naut Aran ha construido a finales de esta primavera y principios de verano uno de los equipamientos más utilizados por todos los deportistas de dos y cuatro ruedas: el Pump Track de Naut Aran ubicada en las afueras de Arties.

Este complejo que consiste en un circuito de 950m² de subidas y bajadas, se ha convertido en un complemento perfecto para las personas que quieren hacer bicicleta, pero no tienen los conocimientos necesarios para meterse en plena montaña.

Al iniciar este proyecto, se pensó también en la posibilidad que los más pequeños e

iniciados pudieran también disfrutar de este lugar ubicando así un pequeño Pump Track también para ellos. En este sentido, están perfectamente delimitados ya que el trazado infantil se encuentra pintado de color amarillo y el de adultos o de nivel avanzado, de color azul.

Esta nueva infraestructura ha tenido un gran éxito, sobre todo entre los más jóvenes, y ya ha atraído a miles de personas a probarlo garantizando una gran experiencia.

El Skate Park de 500 m². Un proyecto para la comunidad skater

Tras reconocer el gran éxito con la iniciativa del Pump Track, un gran

elementos como un 'croissant', 'quarter slappy', 'wobblecano' o 'europad', entre otros.

Las obras se iniciaron a mediados del mes de octubre y se podrá empezar a disfrutar cuando finalice el término de ejecución de aproximadamente unos dos meses. Se espera que la sinergia que producen el Skate Park y el Pump Track pueda atraer a un gran número de visitantes al municipio de Naut Aran. Con estas acciones, se sigue apostando por la práctica de deportes alternativos desde el consistorio.





Wò

Cambian los tiempos. Cambian las formas. Cambian las modas.
El espíritu permanece: Wò, agencia creativa de Baqueira Beret.
#EspirituBaqueira · www.wobarcelona.com



Ski Service, al servicio del esquiador

En los seis puntos del Ski Service repartidos por la estación de Baqueira Beret el esquiador encontrará siempre el mejor material y servicio.

P.78

Para disfrutar de una buena jornada de esquí es necesario que el material con el que se sube a pistas esté en óptimas condiciones, si no una jornada soñada puede convertirse en un auténtico suplicio, por más que el trabajo de las máquinas pisanieve de la estación haya sido excelente y dejado las pistas de esquí tan suaves y delicadas como el césped de un estadio de fútbol. Ocurre que debido a la ajetreada vida que se lleva hoy en día en más ocasiones de las deseadas el material del esquiador no ha pasado por el taller con antelación, un error que puede derivar en una lesión o en un mal disfrute de una jornada que podría haber sido de ensueño. Y ocurre también que tras exprimir nuestro equipamiento a lo largo de varias temporadas busquemos alguna novedad pero que por falta de tiempo o de criterio no nos hayamos decidido a renovar los esquís o botas.

La comodidad de los guardaesquí

Todas estas situaciones, comunes en muchos más esquiadores de los que nos podríamos imaginar, tienen por fortuna solución en una estación de primer nivel

como Baqueira Beret con su Ski Service, las tiendas oficiales de la estación de la Val d'Aran en las que poder alquilar, reparar o comprar el material. El servicio de guardaesquí y los armarios calefactados permiten evitar al esquiador o snowboarder cargar en exceso con el equipo auestas. Todo sea por ofrecer las máximas comodidades al cliente de la Estación.

Cinco son los puntos de la Estación de Baqueira Beret en los que se ofrece el servicio de guardaesquí: Baqueira 1.500, Baqueira Store y Ruda 2, Beret, El Bosque - 1.800 y Bonaigua - 2.072.

Si cómoda es la opción de los guardaesquí, qué decir de la del servicio de alquiler, que tiene una doble vertiente. Por un lado, la de poder desplazarse para esquiar sin la necesidad de tener que cargar con el material, confiando en calzar el mejor equipamiento alquilándolo, o bien, alguno de los días de la estancia en la Val d'Aran, optar por alquilar por uno o más días un material de mejor calidad o que aporte un plus a nuestro disfrute blanco. Además, si el cliente quiere cambiar de esquís en un punto de la Estación para probar otro modelo o tiene un problema técnico bastará que se acerque al Ski Service más cercano para cambiarlos.



En Ski Service cada año invierten para disponer del material más puntero del sector. Lo renuevan constantemente para ofrecer a sus clientes una gran variedad de productos de las principales marcas para la práctica del esquí alpino, snowboard, telemark, esquí de fondo y travesía. Su compromiso es claro: que el material siempre llegue al esquiador en condiciones óptimas, además de adaptarlo para cada persona. Los clientes de Baqueira Beret suben a esquiar con el material adecuado y ajustado a su medida: listos para disfrutar de las pistas. ¿Qué más se puede pedir? Los servicios que se ofrecen en los cinco puntos de alquiler de Ski Service en Baqueira Beret



son el de material adecuado para todos los niveles (iniciación y alta gama), para todas las disciplinas (esquí alpino, snowboard, telemark, esquí de fondo y travesía), material complementario (casco, raquetas y trineos), asesoramiento profesional y regulación de material, posibilidad de cambiar de material o de disciplina a lo largo de la jornada, sin coste adicional, en cualquier punto de alquiler Ski Service, menos en Bosque 1800; además, los esquís o tablas de snowboard son revisados diariamente por los especialistas de Ski Service y se dejan a punto para el día siguiente, disponiendo, a su vez, del material más novedoso del mercado.

El material, siempre en óptimas condiciones

En ocasiones puede que el material no responda de la forma deseada a las órdenes que se le transmiten, y esta 'desobediencia' puede ser debida a que no se encuentra en la mejor de las situaciones. Para que esto no ocurra, y para garantizar una jornada blanca segura y placentera, lo mejor es llevar nuestro equipamiento a uno de los puntos de reparación del Ski Service de Baqueira Beret, que además ofrece el servicio nocturno con el que se puede dejar el material a hacer suelas y cantos por la tarde al acabar de esquiar y recogerlo por la mañana.

En sus cinco puntos disponibles ofrecen el servicio de reparación, preparación y encerado de material de esquí y snowboard. Cuentan con un equipo profesional, formado con años de experiencia que, junto a la última tecnología, permite ofrecer a sus clientes el mejor servicio. En el taller central disponen de la maquinaria de última generación Wintersteiger, como el Robot Discovery SDF –máquina con estructurado de suelas y carga automática para 8 pares, así como cerámica para el acabado de cantos. También cuenta con un módulo de encerado– y enceradora Wax Future, la cual ofrece encerados al máximo nivel de competición utilizando la última tecnología de infrarrojos. Este servicio viene acompañado del denominado 'atención al material', en el que se asiste de forma gratuita a aquellos que quieran recibir algunos consejos o supervisión en el reglaje y estado de sus esquís o snowboard, para así mejorar la seguridad del esquiador.

Finalmente, desde Ski Service, concretamente desde Baqueira Store Ruda ofrecen la posibilidad de probar material en alquiler y, si el modelo está a la venta, poder comprarlo nuevo. Para la práctica del esquí y snowboard, también se debe tener en cuenta las botas y plantillas que se utilizan, por eso desde Ski Service prestan el servicio de adaptación y personalización de botas y plantillas, por parte de un equipo profesional que encuentra el producto que más se ajusta a las necesidades y nivel de cada esquiador o snowboarder.



MÁS

CONECTADOS

QUE NUNCA

Descárgate nuestra app y ten siempre conexión directa con el #EspírituBaqueira. Más información, más funciones, más rapidez, más Baqueira que nunca.



Mapas 3D
Geolocalización



Ski Track
Registra tus recorridos
por la estación



Restauración.
Reservas online



Parte de nieve
al minuto

Y MUCHO MÁS...
¡DESCÁRGATELA AHORA!





E-Bike, 365 días al año

Con la bici eléctrica podemos disfrutar de la Val d'Aran todo el año ya sea en familia, con amigos, bici propia o de alquiler.

Las bicicletas eléctricas están viviendo un auténtico boom. Las e-bikes han convertido el ciclismo en un deporte para todos los públicos. La bici 'se ha puesto las pilas'. Y da igual el escenario, ya sea llano o escarpado. Porque precisamente la asistencia al pedaleo ha roto todas las barreras para que una persona pueda acceder y llegar a lugares que con una bici normal jamás hubiese podido. La Val d'Aran no ha sido ajena este boom y cuenta con sus propias rutas para disfrutar al manillar de una e-BTT, unos recorridos que se pueden consultar en su web visitaran.com.

Puede que más de uno debe estar asociando la idea que las e-BTT en el Valle son para el verano. Pero nada más lejos de la realidad. Las bicis no solo son para el verano, son para todo el año. Igual durante el invierno parte de los itinerarios no son practicables por la presencia de nieve pero la Val d'Aran es mucho más. Será durante esta época del año cuando las e-BTT se conviertan en la llave para visitar pueblos y todo el encanto que atesoran, como las bucólicas localidades del Baish Aran que gracias a su menor altura y ubicación resultan más accesibles en invierno. Qué mejor que



aprovechar una visita turística a alguna localidad para ir en e-bike y hacer algo de ejercicio, ya sea en familia, con amigos, con bici propia o de alquiler.

“Durante todo el año, la bici es protagonista en la Val d’Aran y es cuando llega el invierno cuando podremos disfrutar de ellas, sobre todo de las e-bike, con algún recorrido que nos lleve a descubrir alguno de los 33 pueblos del Valle”

La accesibilidad a la montaña que ha traído consigo la popularización de las e-bikes ha propiciado que desde el Conselh Generau d’Aran se apueste también por las bicis eléctricas diseñando una serie de rutas específicas para la e-bikes que destacan por su baja dificultad técnica y belleza de sus recorridos. Pero además tam-

durante todo el año, la bici es protagonista en la Val d’Aran y es cuando llega el invierno cuando podremos disfrutar de ellas, sobre todo de las e-bike, con algún recorrido que nos lleve a descubrir alguno de los 33 pueblos del Valle y todos los tesoros que esconden, desde sus iglesias y museos, hasta pasear por sus propias calles, tranquilos y disfrutando de un plácido día de invierno. El Camin Reiau, un recorrido que discurre por los senderos tradicionales que unen los 33 pueblos de la Val d’Aran con un recorrido total de 150 kilómetros, puede servir de inspiración para disfrutar de la bici durante el invierno en la mejor compañía.

En la propia Val d’Aran se pueden encontrar diversas empresas que se dedican tanto al alquiler de e-bikes como a organizar excursiones pues el Valle cuenta además de las rutas específicas para e-bike con 110 kilómetros de rutas cicloturistas, 540 kilómetros en 29 rutas señalizadas para BTT, 4 rutas temáticas como Era Ròda, Pedals de Foc, Pedals d’Occitània y Le Défi Occitan junto a dos circuitos de descenso y cuatro de enduro, información recogida en el folleto BTT en la web de Torisme D’Aran. Y es que cuando Fernando Fernán Gómez escribió la obra de teatro ‘Las bicicletas son para el verano’ en 1977 las e-bikes prácticamente eran ciencia ficción.



bién se ha regulado el acceso motorizado al medio natural restringiendo la circulación de coches por los caminos. Con esta iniciativa han conseguido que se pueda ir por los caminos en bici más tranquilos, sin estar pendientes si en la siguiente curva aparece un todoterreno o un coche. Sin lugar a duda una medida que además de potenciar el atractivo de disfrutar del Valle en e-bike también mejora la seguridad de los propios ciclistas.

De ruta en e-BTT

Les -Pista Portet-Honeria-Canejan-Les

Longitud: 34 km – Tiempo: 4h30’ – Desnivel: +820 metros

Bossòst-Bordes Sapòda-Portilhon-Camin Vielh-Bossòst

Longitud: 18,5 km – Tiempo: 4h – Desnivel: +700 metros

Bossòst-Margalida-Bassa d’Arres-Mina Victoria-Bossòst

Longitud: 20 km – Tiempo: 4h30’ – Desnivel: +950 metros

Es Bòrdes -Pònt deth Còc-Montanhetes-Camin Vielh-Es Bòrdès

Longitud: 10,5 km – Tiempo: 2h30’ – Desnivel: +300 metros

Vielha-Vilac-Vila-Varradòs-Bagergue-GR-Vielha

Longitud: 46,5 km – Tiempo: 6h30’ – Desnivel: +1.200 metros

Salardú-Tredòs-Pònt de Ruda-Tanau-Orrri-Bagergue-Unha-Salardú

Longitud: 18,2 km – Tiempo: 3h’ – Desnivel: +700 metros

Salardú-Prüedo-Arties-Salardú

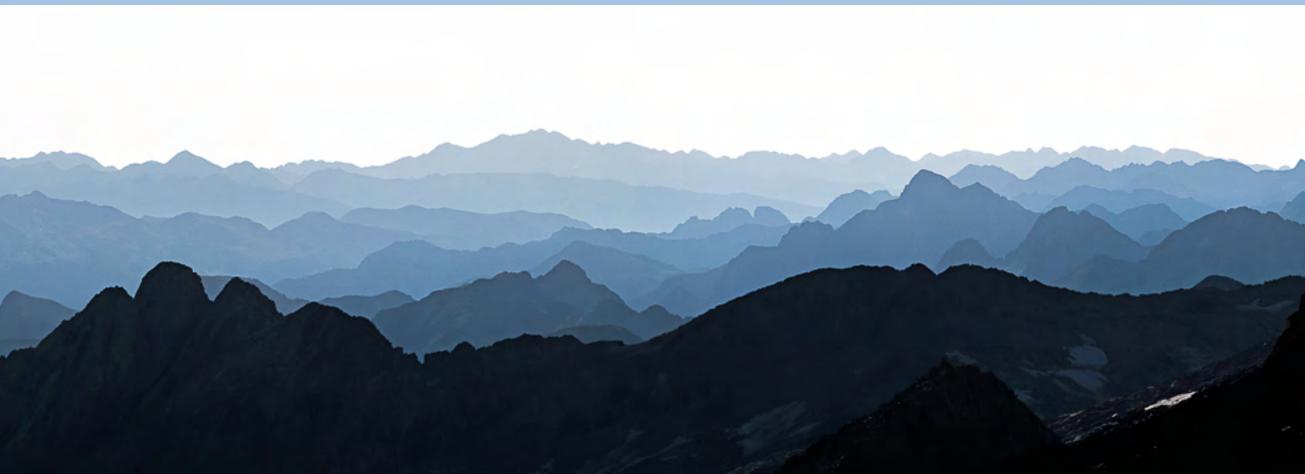
Longitud: 32 km – Tiempo: 4h30’ – Desnivel: +800 metros

Vielha-Pista de Tuca-Camin Sarrahèra-Pista Nere-Vielha

Longitud: 13 km – Tiempo: 2h30’ – Desnivel: +560 metros

El Valle encantado

Viajamos a la Val d'Aran sin movernos de casa a través del objetivo de fotograf@s emblematic@s del Valle como son Javier Alonso, Nil Torremocha, Txema Trull y Anna Tur.



P.84

JAVIER ALONSO / PANORÁMICA DE LA VAL D'ARAN DESDE LA CIMA DEL ANETO AL AMANECER / VERANO 2021



La gran temporada de 2012 nos dejó un total de nieve acumulado de 14 metros. Aymar Navarro futuro freerider disfrutando de las mejores condiciones en las palas del Tesso Dera Mina como si fuera Alaska.



Concentración, visualización, ganas y nervios. Una mezcla de sensaciones que un rider debe saber gestionar antes de empezar su línea. Todos los pasos antes de la primera curva serán claves para un buen desarrollo a lo largo de su bajada.



Días de grandes vuelos.
Aprovechando un buen periodo
de nevadas y calidad de nieve,
cuando las condiciones son las
adecuadas y después de estar
esperando durante días para que
se alineen los astros, es momento
de salir a demostrar todo el
freestyle en las grandes rocas.



El día de la 40ª Marxa Beret, empezó muy cerrado y parecía difícil conseguir buenas fotos. A pesar de ello, en un momento de calma y luz, conseguí esta de la cabeza de carrera, donde se aprecia el esfuerzo de los deportistas y se vislumbra la belleza del entorno.



El macizo de la Maladeta
iluminado por las primeras
luces del alba, mientras la
luna llena de abril, es testigo
del inicio de un nuevo día.



P.89



P.90

JAVIER ALONSO / ARISTA NO DEL MONTARTE / VAL D'ARAN / OTOÑO 2020



Durante la ascension al Montarto por la arista NO, pudimos disfrutar de esta panorámica en la que, con el Aneto de fondo, se concentran el Lac de Mar en la parte superior, el Lac de Cap de Port a la izquierda, y el Lac de Restanca a la derecha.



Stadium de Beret, mi oficina de muchos fines de semana en temporada de invierno. Donde el clima, las condiciones de la nieve y l@s deportistas, se convierten en mi equipo de trabajo. Aquí, Clara Albert en el Gigante de los Campeonatos de España Absolutos del 2019. Siguiendo las indicaciones de mi padre, Francesc Tur, la elección de la puerta es primordial.

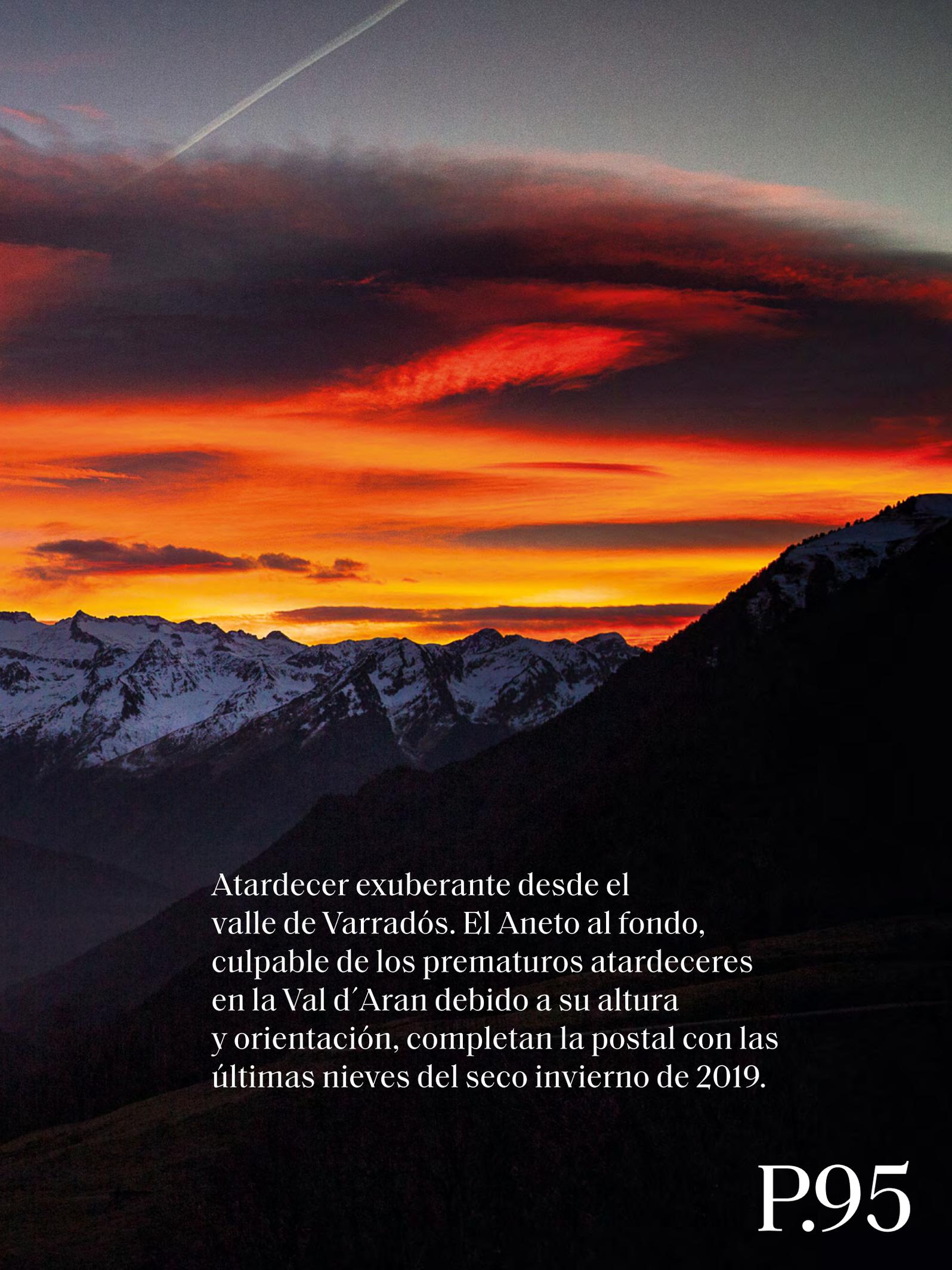


Subida a la cumbre del Montarto por el Coth deth Montarto, en la primera nevada del invierno. Con poca nieve para llevarte los esquís, pero suficiente para mojarte los pies. Al fondo vemos el Coth de Uelhacrestada y l'Estany del Port de Caldes.



P.94

JAVIER ALONSO / ATARDECE EN EL VALLE DE VARRADÓS / VAL D'ARAN / INVIERNO 2019

A dramatic sunset over a mountain range. The sky is filled with vibrant orange and red clouds, transitioning to a dark blue at the top. A bright white contrail streaks across the upper left portion of the sky. In the foreground, a dark, silhouetted mountain slope descends from the right. In the middle ground, a range of jagged, snow-capped mountain peaks stretches across the horizon. The overall scene is a high-altitude winter landscape at dusk.

Atardecer exuberante desde el valle de Varradós. El Aneto al fondo, culpable de los prematuros atardeceres en la Val d´Aran debido a su altura y orientación, completan la postal con las últimas nieves del seco invierno de 2019.



Las fundadoras de Cuylás: Montse León y Ana Heredero.

50 años de ski, sport & fashion

Cuylás celebra esta temporada su 50 aniversario, cinco décadas siendo referencia como tienda especializada en el mundo del esquí.



Desfile de la firma Descente 1991

No todos los días se cumplen 50 años. Y menos si se trata de una efeméride tan especial como una tienda especializada en material deportivo como Cuylás. Porque este año cumplen cinco décadas como referencia en su sector desde que empezaron su singladura en Baqueira. Desde entonces apostaron por diferenciarse a través de la tecnicidad y la moda, de la puesta en escena de marcas de calidad, para convertirse en un icono con tiendas

en Baqueira, Barcelona y Madrid apostando por un producto innovador con firmas punteras, junto a las mejores marcas tradicionales y siempre apostando por las marcas emergentes.

Toda buena historia tiene un inicio y el de Cuylás se sitúa a finales de la década de los 60 cuando dos intrépidas jóvenes tuvieron que buscar una excusa para justificar sus subidas del Maresme (Barcelona) a Baqueira. Y decimos intrépidas

“Todo empezó como la excusa de dos jóvenes intrépidas para venir al Valle y actualmente cuentan con diez tiendas entre la Val d’Aran, Barcelona y Madrid”

porque en aquel entonces eran de cinco a seis horas para llegar al Valle en coche, al volante de aquel emblemático Seat850, parte intrínseca de esta historia. Ana (Herederó) y Montse (León) se conocieron en la Facultad de Económicas donde entablaron una gran amistad que rápidamente las llevó a Baqueira a disfrutar del esquí en las segundas residencias de sus padres. Donde conocieron a dos araneses que las animaron a subir con más frecuencia, en aquel entonces el viaje podía convertirse en una odisea: el

Baqueira y una temporada más tarde las dos amigas decidieron abrir una tienda dedicada a la moda en el edificio Mauberme; así es cómo nació Cuylás. Por cierto ¿Alguien sabe de dónde viene el nombre?... Pues forma parte del largo anecdotario de las tiendas, anécdotas que unas se pueden explicar y otras quedarán para la memoria de sus protagonistas. Cuylás es la denominación que tienen los terrenos donde están situadas todas las promociones inmobiliarias, desde 1500 hasta 1700, es decir Baqueira es la zona de esquí y Cuylás es la zona “urbana”.

Así empezaba la historia, con una tienda de moda en una estación de esquí, y la temporada 76/77 dio un salto, cuando junto a sus maridos Carlos (España) y Julián (Barés) compraron el primer local en el edificio más emblemático de Baqueira, Biciberri. Transformando Cuylás en una tienda especializada en esquí.

A la ISPO de Munich de Munich

Ir a la ISPO de Munich y a las ferias importantes de la época se convierte en una constante para conocer lo más puntero y novedoso en una época donde Internet era ciencia ficción y llegar a las ferias cuestión de muchos kilómetros en coche, suerte y paciencia. En 1982 se abrió la primera tienda en Barcelona en Via Augusta 37 y unos años más tarde el boom de los centros comerciales propicia la apertura de Cuylás en el Boulevard Rosa del Paseo de Gracia de Barcelona. Le siguieron Galerías Vía Wagner y Pedralbes Center.

Fue una época dorada con fiestas y desfiles, como el histórico pase de modelos en el Hotel Ritz como fiesta de presentación de la temporada 81/82, la fiesta en el hotel

Princesa Sofía para recaudar fondos para la iglesia de Baqueira y la presentación de la firma Bogner en el Imax en 3D, donde les acompañaba Araceli Segarra recién llegada de su ascensión al Everest.

Cuylás crecía adaptándose al entorno, abriendo nuevas líneas de negocio: Outlet en Vielha, en 1992 abre un ski-center, tienda especializada en material de esquí (alquiler y taller de botas), consiguiendo días más placenteros de esquí para los clientes con problemas de botas. Colaboraciones en gimnasios como Iradier, Arsenal o Dir.

La marca tiene un punto de inflexión en el 2007 con la compra de la emblemática tienda Match de Barcelona y la apertura de la primera tienda en Madrid. Convirtiendo a Cuylás en marca de referencia nacional especializada en el mundo del esquí y apostando siempre por una oferta con un producto puntero a la vez que innovador junto a marcas históricas y novedades del momento.

El último reto de Cuylás ha sido unir sus tiendas físicas al mundo on-line, con su página web y presencia en redes sociales. Porque este es parte del ADN de Cuylás, un Cuylás que este año está de celebración con su 50 aniversario.

¡Muchas felicidades!



Cuylás Madrid, año 2007.
Cuylás Baqueira, año 1977.

Port del Bruc, La Panadella, Balaguer, Alfarràs, Benabarre, Pont de Suert... Hasta ahí todo bien pero ¿Y después? ¿estaría la carretera abierta? ¿habría bajado una avalancha? A este lado del túnel no, pero... ¿Y en el otro? Así y todo el destino del viaje justificaba el esfuerzo.

Del Maresme al Valle

Fue en 1970 cuando se finalizaron las obras de los dos primeros edificios de apartamentos en

Saboreando el Pallars Sobirà

La gastronomía de la comarca del Pallars Sobirà es rica en matices, texturas y sabores. Una suma de exquisiteces que merecen ser del todo degustadas en los muchos y variados comedores de la comarca.

TEXTO: ALBERT CAVERO FOTOS: HOTEL PESSETS / ALICIA ROSELLÓ



Decía el maestro Josep Pla que la cocina es el reflejo del territorio y, por supuesto, no le faltaba razón a este referente escritor y periodista catalán, nacido en Palafruguell, cuyo verso hubiera encontrado en las comarcas de montaña la prosa necesaria que siempre le caracterizó. Ocurre en muchas de estas comarcas de montaña, que el visitante las ve como un parque de recreo en el que divertirse y dar rienda a su imaginación, priorizando la práctica del deporte en la naturaleza y aparcando o no dando la importancia que se merece a la gastronomía. Craso error, porque no hay mayor placer que sentarse a una mesa y mientras se saborean los mejores platos de la comarca revivir la jornada vivida en la mejor de las compañías.

En el Pallars Sobirà, como en la mayoría de comarcas de montaña y del Pirineo, de un tiempo a esta parte se están realizando muchos esfuerzos para recuperar y fortalecer los productos autóctonos, por cuanto reflejan la esencia de la comarca y, como explica Ramon Aytés, presidente de l'Associació Gastronòmica del Pallars Sobirà 'La Xicoia', "está

claro que hay que apostar por el producto local porque es lo que nos diferencia y el que muestra nuestras especialidades, el que explica quiénes y cómo somos". Una asociación bajo la cual se agrupan los cocineros del Pallars Sobirà que apuestan por la recuperación de la cocina propia de montaña y los productos locales, y con esta voluntad cada año organizan diferentes actividades de promoción de la cocina Pallaresa y una cena en la que se distinguen con la 'Xicoia d'Or' los productos y personajes que destacan en la promoción y divulgación de la cocina de montaña.

De la tierra a la mesa

Cierto es que cuando se piensa en cocina de montaña lo primero que nos viene a la mente son los platos, las propuestas contundentes ricas en calorías. La cocina Pallaresa se centra en estas temáticas, pero también va mucho más allá, sobre todo de un tiempo a esta parte en el que se 'mima' el producto local.



En este sentido, se pueden encontrar quesos artesanales que se deshacen en la boca, embutidos de toda clase, carne de primera calidad, manzanas autóctonas, vinos exquisitos o postres que resumen la esencia de toda una comarca, como el popular 'Filiberto'. Una opción que en los últimos 30 años se ha convertido en todo un 'postre nacional' del Pallars. Una sugerencia sencilla, pero refrescante y succulenta a la vez: yogur natural, con helado de nata y sirope de grosella, que suele redondearse con unas neulas o galletas de helado. Al saborearse se entiende el porqué se ha convertido en todo un fenómeno. Y, ya sean como postre, como merienda o como un buen aporte a cualquier hora del día, nada como unas nueces de los

valles pirenaicos de la Noguera Pallaresa y Ribagorçana -con las que se elaboran las famosas galletas de la Noguera Pallaresa de la pastelería La Lionesa de Sort, cuyos ingredientes son mantequilla de vaca, azúcar y harina. Una delicia- o unas manzanas. Sí, manzanas. Un cultivo que empieza a recuperarse y que poco a poco empieza a coger relevancia en la producción agroalimentaria de la comarca, con productores como El Regar y Plantacions d'Escalarre.

Pero seguramente, cuando una persona se desplaza a una comarca de montaña como el Pallars Sobirà, especialmente en los meses de invierno, no deja de pensar en un buen plato

'calentito', que les haga entrar en calor y les conquiste por sus aromas y ricos sabores. Varios serían los candidatos, como la 'escudella barrejada', similar a la famosa olla aranesa o el arroz de montaña, con carreretes, 'ceps' y confitado de cerdo. Riquísimo.

Trucha de río de calidad

Y, los devotos de la mejor carne, como no podía ser de otra forma, están de enhorabuena. Por un lado, con la carne de la vaca Bruna, y después con el cordero Xisqueta. Ambas son propuestas culinarias de toda la vida, que a la par de toda la temática de este artículo, han experimentado un crecimiento con la venta de proximidad, con la que se quiere ayudar a los pequeños productores, partiendo de la excelencia de su materia prima.

“De los viñedos del Pallars llegan directamente a la mesa unos caldos que resumen la historia de la comarca y el carácter de la tierra y las personas”





La oveja Xisqueta se ubica generalmente en las comarcas ilderdenses del Pallars Jussà, el Pallars Sobirà i l'Alta Ribagorça y en las comarcas oscenses, e incluso existe la Associació Catalana de Criadors d'Oví de Raça Xisqueta (ACOXI), creada en 1996. Mientras que el origen de la raza Bruna de vaca se sitúa en las comarcas del Pirineo de Lleida, a partir de la fusión de bovinos autóctonos con la vaca Suiza (Bruna Alpina), importada a través del Val d'Aran a finales del siglo XIX. Uno no puede irse del Pallars Sobirà sin degustar una espalda de cordero rustida al horno, un buen entrecot o un chuletón de vaca. Brutales.

Pero no sólo de carne vive el hombre, también del pescado, destacando en este apartado la piscifactoría de Tavascan, al frente de la cual se halla Julià Sillero, de ahí que también se la conozca en la zona como la Piscifactoría Sillero. Desde su nacimiento, Julià ha apostado por la calidad y la diferenciación de su producto: la trucha de río, de la que llega a criar al año más de 300.000 ejemplares. La mayoría de veces se puede pensar en una trucha de río a la brasa, a la plancha o cocida, pero elaborada de esta forma pierde mucho sabor, de ahí que en establecimientos como el Hotel Restaurant & Spa Pessets de Sort se haya innovado con el tartar de trucha de río, con el que el comensal descubre los auténticos sabores de este pescado.

Vinos de alta montaña

Una serie de propuestas culinarias que piden a gritos un buen caldo, un seductor vino de alta montaña, que se encuentran sin

distinción en la bodega de Sort el Celler Batlliu, y en la de Rialp, Cota 730, que, como indica el nombre, tiene sus viñedos a una altitud de 730 metros. La familia Sebastià Sarroca inició este último el proyecto hace un par de años, y dos de sus productos estrellas son Horitzó y Infinit; mientras que Batlliu de Sort suma ya doce años de experiencia, de cuyas uvas llegan directamente a la mesa caldos tan recomendables como el Biu de Sort Negre, el Biu de Sort Blanc o el Nero de Sort. Unos vinos que expresan al máximo la esencia del Pirineo, que reflejan la esencia de la montaña y que, tal como apuntan desde el Celler Batlliu, son como un trozo del Pirineo puesto en una botella: "Directos, delicados, finos, frescos y elegantes, pero con carácter".

Una serie de características que ya resumió en su día el escritor Josep Pla i Duat en su libro 'El Pallars Sobirà i la seva cuina' (Edicions La Campana), en el que, con la colaboración inestimable de su mujer Assumpció Civis, Pla i Duat describe con su lenguaje característico "los utensilios propios de la cocina pallaresa, los entrantes y condimentos, las diversas preparaciones del cordero -desde la girella a 'la carli de bèstia viva'- y del cerdo, otros platos populares o de fiesta y los postres dulces y los quesos", tal como puede leerse en el prólogo de este volumen referencial escrito por Néstor Luján. Un manual indispensable para los amantes de los fogones, los buenos comensales y toda persona a la que le guste leer y descubrir la historia, en este caso del Pirineo, a través de la cocina.



El equipo de Alma de Nieve sigue trabajando y esforzándose para ofrecerles el mejor servicio durante su estancia en pleno corazón del Valle de Arán.

Nuestras casas y apartamentos están cuidados hasta el último detalle para proporcionarles una cálida y magnífica estancia. Podrá disponer de los mejores alojamientos a pie de pistas para disfrutar del esquí y la nieve u optar por hospedarse en los pueblos más encantadores de este mágico Valle durante cualquier estación del año.

Nuestra premisa principal es el compromiso total hacia nuestros clientes, a quienes ofrecemos un servicio integral y personalizado, y les garantizamos una excepcional estancia en el Valle de Arán.

Además de nuestros servicios de alquiler turístico, servicios integrales, reformas y mantenimiento, este año incorporamos también a nuestra oferta la compraventa inmobiliaria, un servicio que realizamos, como siempre,

con la mayor integridad y profesionalidad.

No duden en contactarnos si quieren disfrutar de las mejores vacaciones en un entorno privilegiado, si necesitan poner sus viviendas en manos del mejor equipo o requieren de cualquier otro servicio inmobiliario. Alma de Nieve está a su entera disposición para ofrecerles un trato íntegro, profesional y con mucha "Alma".

SU ALOJAMIENTO CON ALMA EN EL VALLE

Edificio Campalias
local 3-B - Núcleo 1500
www.almadenieve.com
reservas@almadenieve.com
973 645 383 / 669 590 985

Tu Guía Baqueira / Beret



P.102



Más nieve, más montaña, más esquí. Más sensación de libertad. Más momentos inolvidables. Más amigos, más gastronomía, más apres-esquí. Más Val d'Aran, más Vall d'Àneu. Más snowboard, más powder. Más remontes, más pistas, más descensos. Más #EspírituBaqueira. Este año hemos preparado para ti una temporada espectacular. Y en las páginas siguientes encontrarás la guía básica de la estación, servicios y actividades, para que no te pierdas nada, para que disfrutes a tope desde el primer instante. Este año, más Baqueira que nunca.

Escuelas de Esquí

Clases particulares, colectivas, cursillos... todas las edades, todos los niveles: iniciación, perfeccionamiento y tecnificación. Porque progresar en el esquí es la mejor forma de disfrutar más, en Baqueira Beret tienes hasta 25 escuelas con más de 500 expertos profesionales: esquí alpino, snowboard, telemark, heliesquí, minusválidos, travesía, nórdico...

ERA ESCÒLA

www.eraescola.com
info@eraescola.com
Central +34 902 218 228
Cota 1.800 +34 680 556 529
Beret +34 696 213 007
Bonaigua +34 682 419 410

ARÀNEU

Escuela de esquí,
snowboard y telemark
www.araneu.com
escola@araneu.com
Núcleo 1.500 +34 661 762 193
Esterrí d'Àneu +34 675 457 827

ERA PÒRTA D'ARAN

www.eraportadaran.com
info@eraportadaran.com
+34 696 649 871

CALAFATE SKI CENTER

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

COTA 1700 S.C.P.

www.cota1700.com
Tanau +34 973 645 725

PROCENTER

Centro comercial
Val de Ruda, local 5C
+34 873 480 028
+34 622 363 515

BRITISH SKI SCHOOL

www.bbskisschool.co.uk
enquiries@bbskisschool.co.uk
+34 873 480 028
+34 973 645 446

CUYLÁS SCHOOL BY ELECTRIC RIDERS

www.cuylas.com
school@cuylas.com
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

Escuela y receptivo de
esquiadores
Núcleo 1.500 +34 973 119 012
Oficina central en Madrid
+34 912 785 097

LANDING SNOWBOARD SCHOOL

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

ESCÒLA J. MOGA

www.deportesjmoga.com
escola@deportesjmoga.com
Núcleo 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
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

+34 973 092 700

SKIART. Escuela de esquí y snowboard

+34 697 602 408
+34 648 452 689

KIDS

+34 609 230 715

COPOS SCHOOL

copos-school.com
info@copos-school.com
Betren +34 973 640 024
Núcleo 1500 +34 973 645 404
+34 626 575 384

THINK WHITE

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

MAMMUT Ski School & Mountain Guides

+34 617 525 952

VIP INSTRUCTORS

+34 666 209 224

MONITOR MOUNTAIN SPORTS

Clases y guiage de esquí
y snowboard
Edificio Mauberme, bajos,
25598 Núcleo 1500
+34 973 645 273
+34 683 383 051

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.



Ski Service

Además de alquiler de material para todas las modalidades de esquí, nórdico, alpino, snowboard, trineos, skimo, telemark... nuestro Ski Service pone a tu disposición más servicios que nunca, desde taller de reparación, a guarda esquís por días o semanas, venta de accesorios y mucho más. Todo lo que necesitas a tu servicio.

PUNTOS DE ALQUILER, GUARDAESQUÍS Y ATENCIÓN AL MATERIAL DE ESQUÍ

Núcleo 1.500
 Hotel Montarto 1.500
 Ruda 1.500 (3 tiendas)
 Beret 1.850
 Núcleo Bonaigua 2.072
 Bosque 1.800
 (Sólo guardaesquís y tienda)

RESERVAS DE MATERIAL Y GUARDAESQUÍS:

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

Gastronomía

Descubre nuestras propuestas gastronómicas repartidas por toda la estación e increíblemente variadas.

Un tentempié, algo de tapeo, una comida ligera, fresca, sana, un sándwich, sushi...

la exclusividad del Moët e incluso el placer de sentarse tranquilamente a comer en un buen restaurante entre las pistas.



NÚCLEO 1.500

- Borda Lobató by Ron Barceló

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

- Info-Café
- Restaurante Grill 5 Jotas Baqueira 1.800
- Bar terraza 1.800
- Pàrrec terraza 1.800
- Bosque Free-flow
- Pàrrec terraza Bosque
- Bar / Restaurante 2.200
- Pàrrec terraza 2.200
- Moët Winter Lounge
- Baqueira Bar 1.500 (Tu primer café por la mañana y tu Après-Ski por la tarde)

BERET

- Restaurant Pla de Beret
- Er Audeth Self-Service
- Bar Er Audeth
- Audi quattro Bar terraza
- Barralh de Blanhiblar
- Pàrrec Dossau

BONAIGUA

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

A 200 m del Núcleo Bonaigua 2.072

- Cap del Port Restaurant

A 1 km de la salida del telesilla Peüllà

- Restaurant Verge de les Ares

Après-ski

Cuando cierra la estación se abre un mundo de posibilidades. Ocio, diversión... y una oferta gastronómica espectacular. Es momento de compartir experiencias, de charlar, de hacer balance del día, de encontrarse con familia y amigos... de seguir disfrutando, con o sin botas.



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 o particulares, 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 parrocs de la estación.
- Reserva alojamiento + forfait y tendrás acceso gratuito al Párking 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. Método de 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.

4. Entrega de la documentación

Si tu reserva incluye forfaits, clases y/o tiquets 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.

NOVEDAD
Si tienes forfait BaqueiraPASS podrás utilizarlo con tu reserva con Viajes Baqueira Beret y aprovecharte de todas las ventajas.

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.viajes.baqueira.es

Central de reservas

973 63 90 00

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 gratuito "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 en nuestra página web. 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 nuestra página web.

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 el folleto 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.

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.

Clases de esquí particulares

Clases de esquí alpino para 1 o 2 alumnos
del mismo nivel.

Dos horarios: de 10 a 12h. De 12 a 14h.

Baqueira Snowcamp. Parques de nieve: Baqueira 1.500, 1.800, Beret 1.850 y Bonaigua

Baby Snowcamp 1.500:

Dirigido a niños desde 6 meses a 9 años.
Horario: Jornada completa (8:30-16.45)

Media jornada:
Mañana (08:30-12:45)
Tarde (13:00-16:45)

Snowcamp Baqueira 1800, Snowcamp Beret y Snowcamp Bonaigua:

Dirigido a niños desde 3 años hasta 6
con o sin pañal (excepto Bonaigua sin
uso de pañal) Bonaigua es necesario
realizar pre reserva (cita previa)
Horario: Jornada completa (9:00-16:30)

Media jornada:
Mañana (9:00-12:45)
Tarde (13:00-16:30)

Alquiler de material de Esquí y Snowboard

Olvidate 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 benefíciate
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 trineo con perros
o caballos.



Calendario Temporada 2021 / 2022

Apertura estación: 27 de noviembre 2021

Cierre estación: 18 de abril 2022

Cierre zona Beret: 27 de marzo de 2022

Temporada Promoción

Del 26/11 al 02/12

Del 12/12 al 18/12

Del 20/03 al 09/04

Temporada Baja

Del 08/12 al 11/12

Del 19/12 al 25/12

Del 09/01 al 03/02

Del 06/03 al 19/03

Del 10/04 al 18/04

Temporada Media

Del 03/12 al 07/12

Del 06/01 al 08/01

Del 04/02 al 05/03

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) | | 130,00 | | |
| 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) | | 160,00 | | |
| SNOWBOARD BAQUEIRA 5 DÍAS (3 horas diarias, entre lunes y viernes) | | 200,00 | | |
| SNOWBOARD BAQUEIRA 4 DÍAS (3 horas diarias, entre lunes y viernes) | | 165,00 | | |
| SNOWBOARD BAQUEIRA 3 DÍAS (3 horas diarias, entre lunes y viernes) | | 130,00 | | |

Días consecutivos.

Precios en €. IVA incluido.





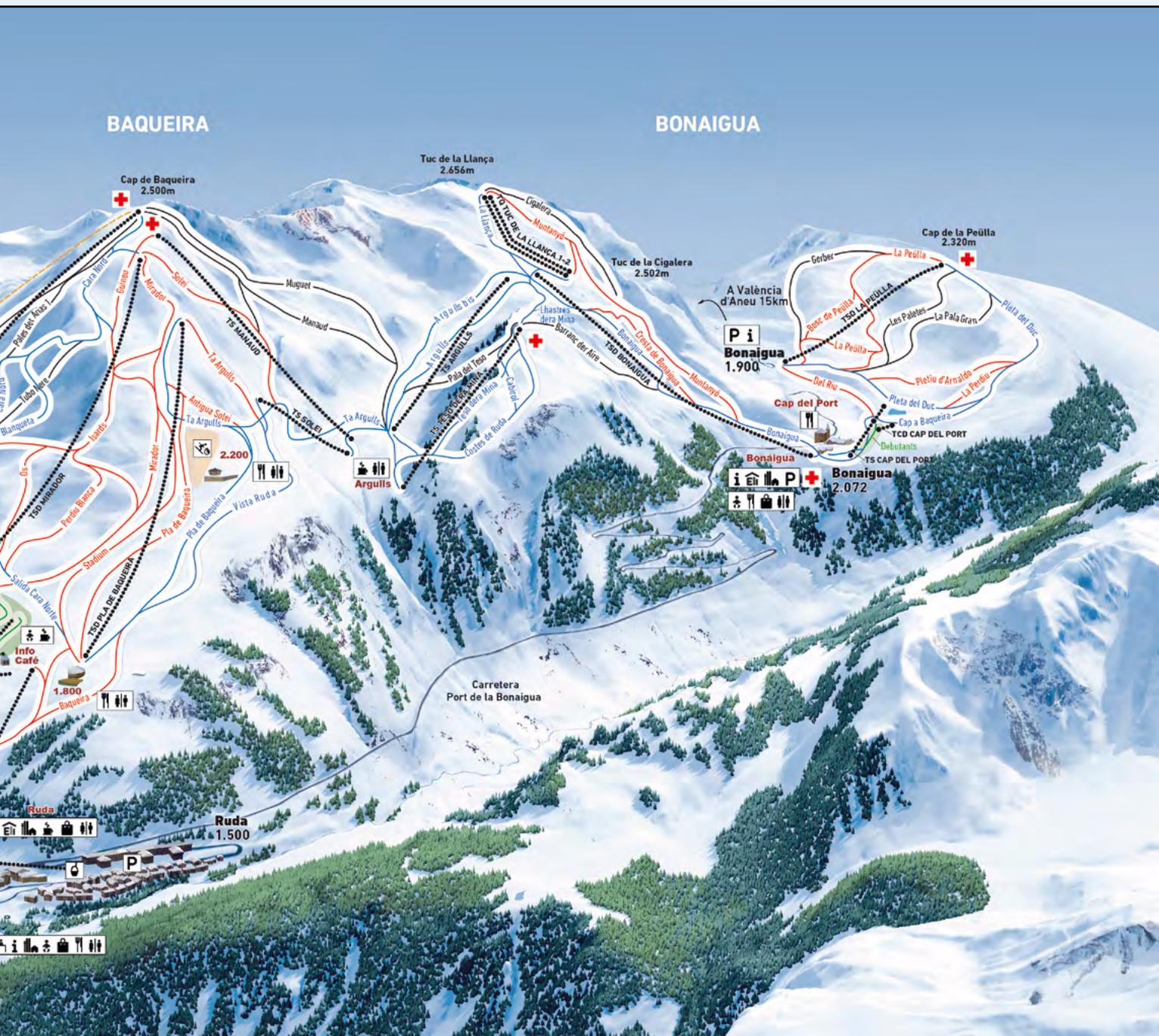
111 Pistas y 167 km. de descensos, saltos, diversión, pendientes suaves, emociones fuertes, risas, y mucha, mucha, mucha nieve

- 167 km esquiables
- 111 pistas: 5 verdes (4 km), 43 azules (76 km), 46 rojas (63 km), 17 negras (20 km).
- 3 itinerarios (5 km)
- 7 Km de circuito de esquí nórdico
- SnowPark, Stadium de Slalom, FunPark, Boardercross, Ski Kronos y circuito de conducción sobre nieve
- Zona Freeride
- 36 remontes: 1 telecabina (9 plazas), 19 telesillas (11 desembragables 4x6, 7x4 y 7 pinza fija 5x3, 2x2), 10 telesquí (6 telesquí, 2 telesquí

biplaza, 2 telecuerdas) y 7 cintas transportadoras.

- Capacidad de transporte: 61.363 personas/hora
- Momento de potencia: 18.781*
- Cota máxima: 2.610m
- Cota mínima: 1.500m
- Desnivel: 1.100m
- Área esquiable: 2.273 Ha.
- 745 inivadores 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 = 18.781 esquiadores



Señalización pistas

- | | | | |
|--|--------------------------|--|---|
| | Punto de Información | | Parques de Nieve. Baqueira SnowCamp |
| | Atención al cliente | | 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. Audi Experience |
| | Restaurantes | | |
| | Tiendas | | |

Remontes

- | | |
|------------|------------------------|
| TC | Telecabinas |
| TSD | Telesilla desembagable |
| 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



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

A partir de 93,00 €

HOTEL TUC BLANC***

973 644 350



NÚCLEO 1.500.
A pie de pistas.
www.hoteltucblanc.com

A partir de 87,50 €

HOTEL CHALET VAL DE RUDA****

973 645 258



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

A partir de 121,00 €

APARTAMENTOS MULTIPROPIEDAD

973 644 422



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

APTO. (4 PERS.)

A partir de 61,00 €

APARTAMENTOS SOLNEU

973 644 274



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

APTO. (4 PERS.)

A partir de 60,50 €

HOTEL AC BAQUEIRA SKI RESORT*****

973 645 961



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

A partir de 122,00 €

APARTAMENT BAQUEIRA

973 639 027



NÚCLEO 1.500.
A pie de pistas.
www.apartamentosbaqueira.es

APTO. (4 PERS.)

A partir de 51,50 €

HOTEL VAL DE NEU**** GL

973 635 000



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

A partir de 121,00 €

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 MIM BAQUEIRA****

973 635 300



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

A partir de **98,50 €**

APARTARENT APARTAMENTOS RUDA 1.500

973 639 027



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

APTO. (6 PERS.)

A partir de **66,50€**

APARTAMENTOS FEEL FREE RENTALS

943 563 654



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

APTO. (6 PERS.)

A partir de **60,50€**

APARTARENT CHALET PLETA COTA 1.600

973 639 027



COTA 1.600.
A 1.100m. del telesilla Baqueira 1.500.
www.apartamentosbaqueira.es

CASA (8 PERS.)

A partir de **64,00 €**

RAFAEL HOTELES BY LA PLETA****

973 645 550



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

A partir de **111,50 €**

HOTEL CHALET BASSIBE****

973 645 152



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

A partir de **95,00 €**

APARTARENT APTOS. NIN DE BERET/FLOC DE NEU

973 639 027



COTA 1.700.
De 200 a 700 m del telesilla Baqueira 1.700.
www.apartamentosbaqueira.es

APTO. (6 PERS.)

A partir de **62,50 €**

HOTEL EIRA SKI LODGE

973 645 112



COTA 1.700.
De 200 a 700 m del telesilla Baqueira 1.700.
www.eiraskilodge.com

A partir de **125,00 €**

HOTEL YOY TREDÒS****

973 644 014



TREDÒS.
A 2 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.yoyhotels.es

A partir de **67,50 €**

RVHOTELS ORRI***

973 646 086



TREDÒS.
A 2 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.rvhotels.es

A partir de **65,50 €**

HOTEL ETH SAUETH*

973 644 909



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

A partir de **72,50 €**

HOTEL PETIT LACREU***

973 644 142



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

A partir de **77,50 €**

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 LACREU**

973 644 222



SALARDÚ.

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

A partir de 75,50 €

HOTEL GARONA**

973 645 010



SALARDÚ.

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

A partir de 65,50 €

HOTEL DETH PAÍS**

973 645 836



SALARDÚ.

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

A partir de 68,50 €

HOTEL/APARTAMENTOS SNÖ MONT ROMIES**

973 645 816



SALARDÚ.

A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.snomontromies.com

A partir de 69,00 €

HOTEL COLOMERS**

973 644 556



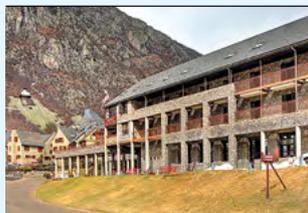
SALARDÚ.

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

A partir de 67,00 €

ALBERG ERA GARONA *

973 645 271



SALARDÚ.

A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.peretarres.org

A partir de 59,50 €

HOTEL SEIXES***

973 645 406



BAGERGUE.

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

A partir de 74,50 €

APARTHOTEL ES DE DON JOAN***

973 645 751



UNHA.

A 5 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.esdedonjoan.com

APTO. (6 PERS.)

A partir de 52,50 €

HOSTAL ESCUILS**

973 646 069



UNHA.

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

A partir de 67,00 €

PARADOR DE ARTIES****

973 640 801



ARTIES.

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

A partir de 88,50 €

HOTEL-SPA CASA IRENE****

973 644 364



ARTIES.

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

A partir de 92,00 €

HOTEL EDELWEISS**

973 644 423



ARTIES.

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

A partir de 66,00 €



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



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.

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 **74,50 €**

APARTAMENTOS VILAGARÓS

973 641 250



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

APTO. (6 PERS.)

A partir de **79,50 €**

HOTEL VILAGARÓS****

973 641 250



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

A partir de **70,50 €**

HOTEL CASA ESTAMPA***

973 640 048



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

A partir de **68,00 €**

RVHOTELS TUCA****

973 640 700



BETREN/VIELHA.
A 13 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.rvhoteles.es

A partir de **65,50 €**

HOTEL ÇÒ DE PIERRA***

973 641 334



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

A partir de **66,00 €**

HOTEL GRAN CHALET***

973 640 952



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

A partir de **65,50 €**

CASA CHIN BETREN

973 641 160



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

A partir de **101,50 €**

HOTEL BERET ***

973 640 535



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.aa-hoteles.com

A partir de **58,50 €**

PARADOR DE VIELHA****

973 640 100



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

A partir de **83,50 €**

HOTEL VIELHA BAQUEIRA AFFILIATED BY MELIÁ****

973 638 000



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

A partir de **86,00 €**

HOTEL SPA ACEVI VAL D'ARAN****

973 643 233



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

A partir de **71,00 €**

Rafaelhoteles by La Pleta 5*

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

Destaca su emplazamiento en el entorno natural a 1700 metros de altura a escasos metros del telesilla de Esquirós 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:

La Petita Borda, cocina tradicional, platos típicos locales con productos de proximidad y un toque de la cocina mediterránea actual, **La Racletterie** con el mejor queso suizo y **La Pleta Sushi** cocina japonesa con show cooking.

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

Con el fin de proporcionarle una estancia segura se han implantado una serie de medidas organizativas, de limpieza y desinfección para conseguir reducir el riesgo de contagio por Covid19. Estas medidas preventivas de higiene y seguridad posteriores a la pandemia y adicionales a sus estándares habituales de limpieza son de aplicación en las distintas zonas y servicios del Hotel. Consulte la web para ampliar la información.



Reservas:

Ctra. Baqueira a Beret, s/n

25598 Baqueira, Lérida

Tel. 973 645 550

www.lapleta.com

reservas.lapleta@rafaelhoteles.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 FONFREDA***

973 640 486



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

A partir de 64,50 €

HOTEL ARAN LA ABUELA***

973 640 050



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

A partir de 64,50 €

HOTEL ETH SOLAN***

973 640 204



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

A partir de 66,50 €

HOTEL UROGALLO**

973 640 000



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

A partir de 58,00 €

HOTEL RIU NERE***

973 640 150



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

A partir de 62,00 €

HOTEL VIELLA**

973 640 275



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

A partir de 56,50 €

HOTEL ETH POMER***

973 642 888



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

A partir de 62,00 €

LAC HOTELS VIELHA**

973 640 075



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

A partir de 52,50 €

HOTEL ALBARES***

973 640 081



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

A partir de 63,50 €

HOTEL ORLA**

973 642 260



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 63,00 €

HOTEL TURRULL***

973 640 058



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

A partir de 62,00 €

HOTEL LA BONAIGUA**

973 640 144



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

A partir de 61,50 €

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 realiza 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 EL CIERVO**

973 640 165



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

A partir de **71,00 €**

HOSTAL ES PRADETS**

973 643 098



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

A partir de **58,00 €**

HOTEL OSTAU D'ÒC**

973 641 597



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

A partir de **59,50 €**

HOTEL RIBAETA**

973 043 863



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

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 **54,50 €**

PENSIÓN CASA VICENTA**

973 640 819



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

A partir de **57,00 €**

APARTHOTEL ETH PALAI

973 643 220



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

APTO. (5 PERS.)

A partir de **55,00 €**

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 **59,00 €**

APARTAMENTOS SERRANO

973 640 150



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

APTO. (3 PERS.)

A partir de **60,00 €**

APARTHOTEL NOU VIELHA

973 641 390



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

APTO. (3 PERS.)

A partir de **52,00 €**

APARTAMENTOS 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 **58,00 €**



Una ubicación privilegiada a pie de pistas, justo al lado del telecabina.
140 habitaciones completamente equipadas, con capacidad de hasta cinco personas.
Con todo lo que necesitas: restaurantes, bares, piscina climatizada y MIM Spa.
Y con la primera y exclusiva **Suite Messi**.

Así es el nuevo **MIM Hotel** en la estación de esquí de Baqueira Beret, nuestro primer hotel de nieve con una propuesta única: esquí, gastronomía y aventura en la Val d'Aran.
Incluso podrás disfrutar de actividades gratuitas de la mano de nuestro propio equipo de guías de alta montaña.

Vive unas inolvidables vacaciones en el **Hotel MIM Baqueira**

www.hotelmimbaqueira.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.

LA PETITE BOHÈME**

973 640 430



CASAU.

A 17 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.lapetiteboheme.es

A partir de 56,60 €

HOTEL JUAN CANEJÁN**

973 648 031



LES.

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

A partir de 60,50 €

APARTAMENTOS / HOSTAL RURAL CASA REY

626 823 792



VILAC.

A 18 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 79,00 €

HOTEL TALABART*

973 648 011



LES.

A 32 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hoteltalabart.cat

A partir de 72,00 €

HOTEL TIERRAS DE ARAN***

973 086 030



BETLAN.

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

A partir de 73,00 €

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 54,00 €

HOTEL PENHA****

973 640 886



PÒNT D'ARRÒS.

A 20 km del telesilla Baqueira 1.500.
www.hotelpenha.com

A partir de 86,50 €

HOTEL GARONA**

973 648 246



BOSSÒST.

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

A partir de 59,00 €

Valls d'Aneu 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 **73,50 €**

HOTEL LO PALLER**

973 626 129



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

A partir de **61,50€**

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 APARTAMENTS TRAINERA***

973 626 177



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

A partir de **65,50 €**

HOTEL VALL D'ÀNEU**

973 626 292



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

A partir de **60,50 €**

HOSTAL VALL D'ÀNEU**

973 626 097



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

A partir de **56,00 €**

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 **59,00 €**

PENSIO LACREU**

973 626 437



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

A partir de **56,50 €**

Valls d'Àneu / Pallars Sobirà Guía de hoteles y apartamentos

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

En apartamentos, sólo alojamiento.

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 57,00 €

HOTEL RESTAURANT PESSETS & SPA***

973 620 000



SORT.

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

A partir de 70,00 €

HOTEL POLDO***

973 626 080



LA GUINGUETA D'ÀNEU.

A 21 km del telesilla Bonaigua 1.900.
www.hotelpoldo.com

A partir de 82,00 €

APARTAMENTOS PESSETS - ADELAIDA

973 620 000



SORT.

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

APTO. (4 PERS.)

A partir de 49,00 €

HOTEL CASTELLARNAU***

973 622 063



ESCALÓ.

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

A partir de 75,00 €

HOTEL ROYA**

973 624 040



ESPOT.

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

A partir de 56,50 €

HOTEL RIBERIES****

973 622 051



LLAVORSÍ.

A 35 km del telesilla Bonaigua 1.900.
www.riberies.cat

A partir de 102,00 €

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 Peüllla 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

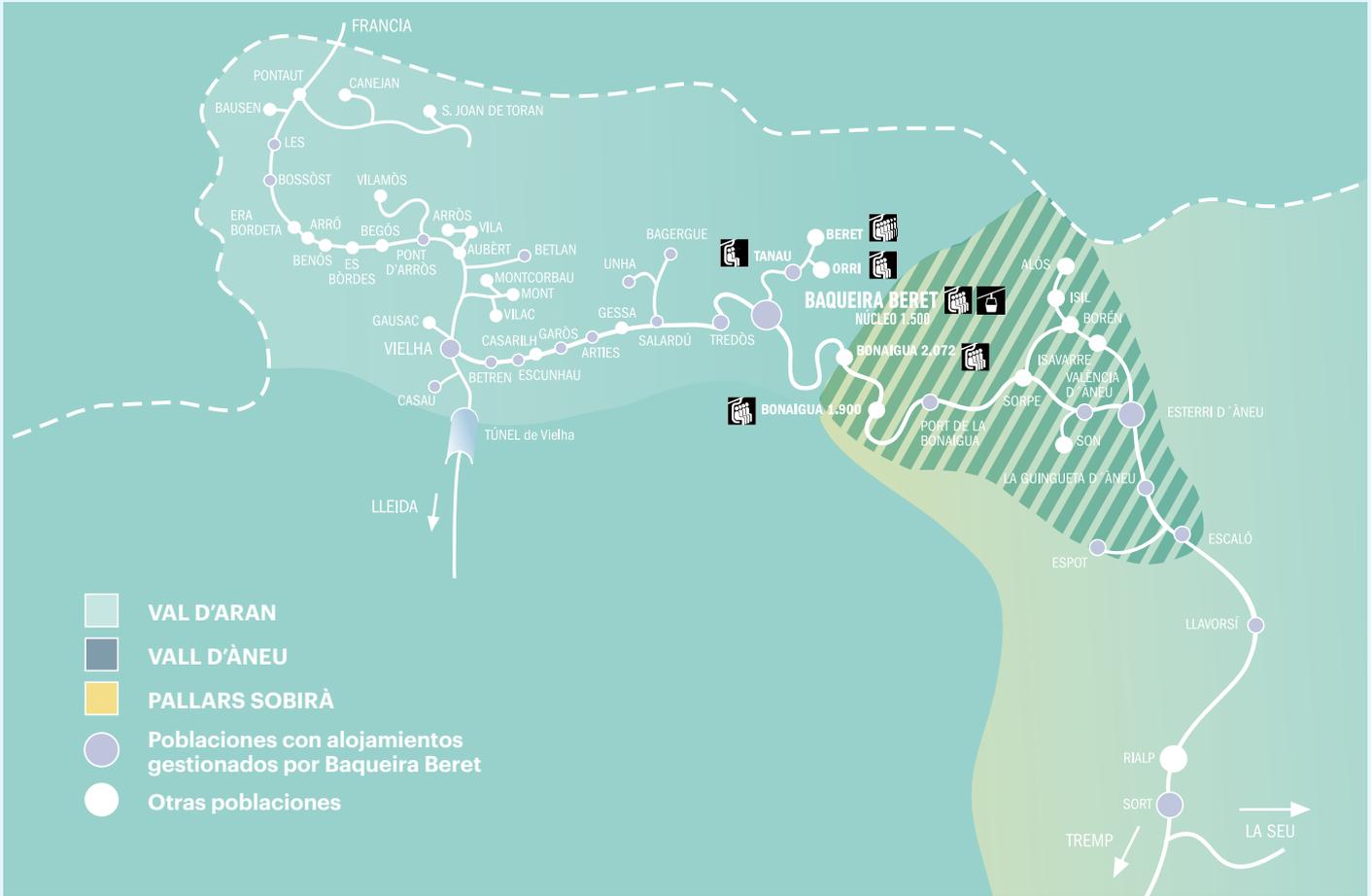
Tel. 973 626 124

www.hotel-lamorera.com

info@hotel-lamorera.com

Los Valles

Mapa de situación de las poblaciones de la Val d'Aran, Valls d'Aneu 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 - Tàrrega > 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 Pobla de Segur - Sort - Esterrí d'Aneu - 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).

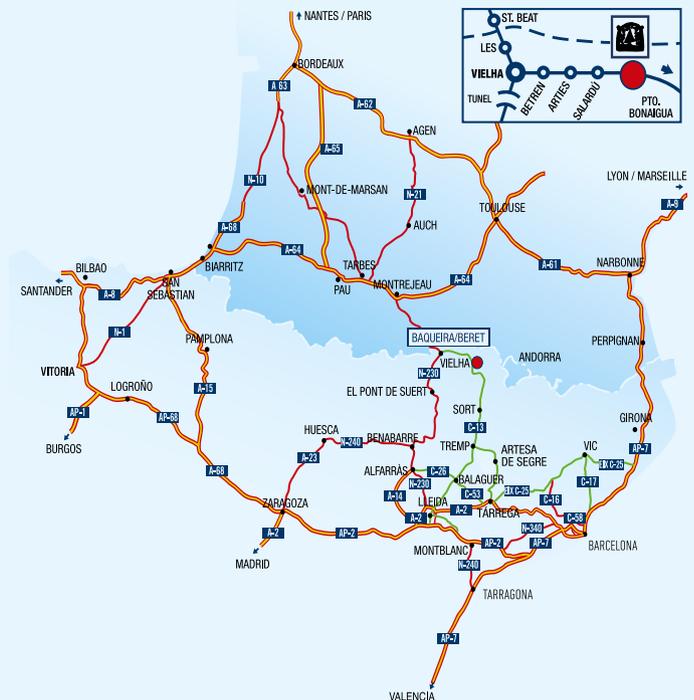
AUTOCAR EN LA VAL D'ARAN

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



Condiciones generales

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 contravenirla, 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 original a la expresa aceptación por parte del consumidor de todas y cada una de las Condiciones Generales, que se considerarán 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

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 gratuito 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.

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.- Facturación

El importe de todas las facturas emitidas por Viajes Baqueira Beret S.A.U. serán con IVA incluido de acuerdo con el Régimen Especial de las agencias de viajes. Si desea que su factura sea emitida con el IVA desglosado de acuerdo al Régimen General, deberá solicitarlo mediante correo electrónico a viajes@baqueira.es antes de la fecha inicial de su estancia/servicio contratado. Una vez se haya emitido la factura, ésta no se podrá modificar con el fin de cambiarla de Régimen de IVA (art. 52 RD 1624/1992, de 29 de diciembre).

6.- Anulaciones, reembolsos o modificaciones de fechas

En caso de anulación contactar con Viajes Baqueira Beret. 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 devoluciones se efectuarán 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 a la agencia contratada el certificado médico correspondiente y entregar el forfait en las 24 horas siguientes.

7.- 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 tácita 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. Consultar en la web horarios de entrada en los hoteles y apartamentos/casas. Se ruega informar al alojamiento si tiene prevista la llegada después de las 21.00 h y 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 ocuparán 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 supletorias 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. Consultar web servicios de limpieza de cada establecimiento. Apartamentos Apartament Baqueira incluye limpieza diaria (excepto cocina) en estancias iguales o superiores a 4 noches.

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 y limpiezas. En el supuesto que concurran circunstancias sobrevenidas que impidan la habitabilidad del apartamento seleccionado, el usuario será reubicado en un apartamento de iguales características, sin derecho a percibir por dicho concepto compensación o indemnización alguna.

8.- 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.

9.- 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.

10.- 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.

Aviso: Los servicios contratados y sus condiciones de desarrollo quedan sujetos a posibles variaciones en función de las directrices administrativas sanitarias que puedas establecerse en cada momento concreto.

11.- Vigencia

Programa válido desde el 26 de Noviembre de 2021 al 18 de Abril de 2022. Editado en Julio de 2021.



#espíritubaqueira

OFICINA DE BAQUEIRA BERET

Afuera s/n, 25598 Naut Aran
e-mail: viajes@baqueira.es
Teléfono: 973 63 90 00

VOYAGES BAQUEIRA BERET EN TOULOUSE

39, Rue Pharaon. 31000 Toulouse
e-mail: toulouse@baqueira.fr
Teléfono: 00 33 534 337 630 - 00 33 554 530 520

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

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

VIAJES BAQUEIRA BERET: 973 639 000

Horarios: consultar en web Baqueira Beret

Información permanente sobre el estado de la nieve:

973 639 025

Tel. de emergencia en pistas:

973 639 050

BAQUEIRA/BERET S.A.

Todas las fotografías han sido
realizadas en la estación de esquí de
Baqueira Beret. Fotos: J. Alonso,
J. M. Trull, N. Elias y Andoni Epelde.



Luxaran

V I D A S U N I C A S

PROPERTIES

TU CASA DE MONTAÑA

VIVIENDAS CON DISEÑO ÚNICO BARN DESIGN, LUZ NATURAL, ZONA EXCLUSIVA.

PROMOCIÓN
3 CASAS EN VENTA



CARACTERÍSTICAS DE LAS PROPIEDADES

DESDE 250 METROS CUADRADOS, 4 PLANTAS, 4 DORMITORIOS, 4 BAÑOS, GARAJE PARA 2 COCHES, SKI ROOM, SPA-SAUNA, GRAN UBICACIÓN, SEGURIDAD MÁXIMA

LUXARAN

Agencia inmobiliaria con más de 10 años de experiencia en el Valle de Arán

+34 674 09 82

INFO@LUXARAN.COM

AV. PAS D'ARRÒ N°50 (VIELHA)



Cárgate de energía. La montaña te espera.

Nuevo Audi Q4 Sportback e-tron.
100% eléctrico.



Nuevo Audi Q4 Sportback e-tron: Consumo de electricidad combinado*: 20,7-16,7 kWh/100 km.
Emisiones combinadas de CO₂*: 0 g/km.*Datos sobre el consumo eléctrico y las emisiones de CO₂
por tramos en función del equipamiento del vehículo.

 BAQUEIRA/BERET

Territorio e-tron

Audi patrocinador oficial de Baqueira Beret