

BAQUEIRA/BERET



REVISTA DE LA TEMPORADA 89/90

VOLVO

SUMARIO



HEMEROTECA

sig. 796/56

BAQUEIRA/BERET

Revista de la temporada 89-90

Edita: FORMULA PRENSA

C/. Sant Elies, 29-35

Tel.: 201 72 04

Fax: 201 20 13

08006-Barcelona

Director de publicaciones:

Raimundo Martínez

Colaboradores:

Albert Roca

Daniel Escorriola

Anna Domènech

Fotografías:

Mario Brossa, Jaime Altadill, Per

Eriksson, Francesc Tur, R.M.C. y

Foto-Baqueira

Diseño Gráfico:

Albert Monerde

Director Artístico:

Iñaki Ojinaga

Maquetación:

Esther Cañameres

Gráficos:

Eduard Arbós

Ilustraciones:

Alabart y Antonia Cortijos

Secretaría:

Nuria Vilar

Exclusiva de publicidad:

ALTERNATIVAS PUBLICITARIAS, S.A.

C/. Sant Elies, 29-35, 2.º 4.ª

Tel.: 201 19 08

Fax: 201 20 13

08006-Barcelona

Gerente:

Anna Padrós

Director:

Ernesto Setién

Jefe Publicidad:

M.ª Carmen Glez.-Anleo

Publicidad en Madrid:

Agustín Bascones

C/. Juan Montalvo, 15

Tel.: 533 65 35

28040-Madrid

Fotocomposición:

ART-3

Fotomecánica:

Fisa

Impresión:

Rotographik-Giesa

Depósito Legal:

B-38.549-1989

COPYRIGHT by FORMULA PRENSA.

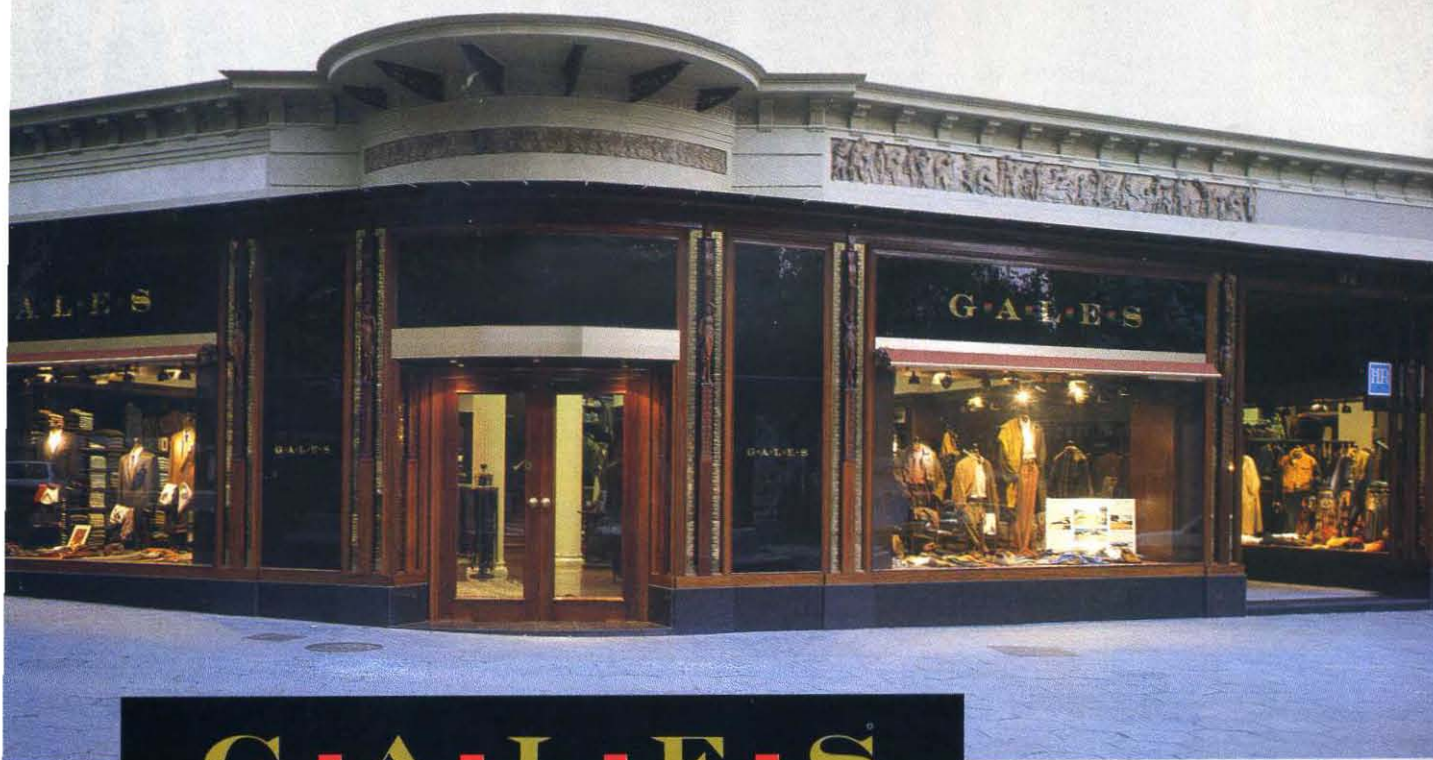
Ningún artículo o parte de esta revista

puede ser reproducido total o

parcialmente sin autorización de la

sociedad editora.

Salutación.....	5
25 años de Baqueira/Beret. La historia en fotos.....	7
Programa actividades y competiciones temporada 89/90	19
Arán, el valle	21
Historia propia de un valle único.....	27
Retratos personalizados. Historia viva	28
Caza, pesca y cocina.....	38
Mapa de ríos y lagos	40
Cocina aranesa	41
Restauración y gastronomía.....	42
Mapa de accesos.....	50
Todos los colores de la nieve en el paraíso del esquí.....	53
Plano de pistas	58
Construir el arte	63
Mapa de enclaves artísticos	65
La casa del hombre.....	69
Clima: el termómetro del éxito	71
Rutas de altura	72
Artesanía aranesa	75
La lengua cuenta la historia	77
Guía de campings.....	83
Polo de atracción turística	87
Mapa rutas turísticas.....	91
Escaparate	95
Novedades esquí '89	99
Baqueira, temporada 89-90	103
Moda esquí	108
Belleza y salud	113



G·A·L·E·S®

BARCELONA

PASSEIG DE GRACIA, 32

AVINGUDA DIAGONAL, 490

AVINGUDA DIAGONAL, 596

TUSET, 1

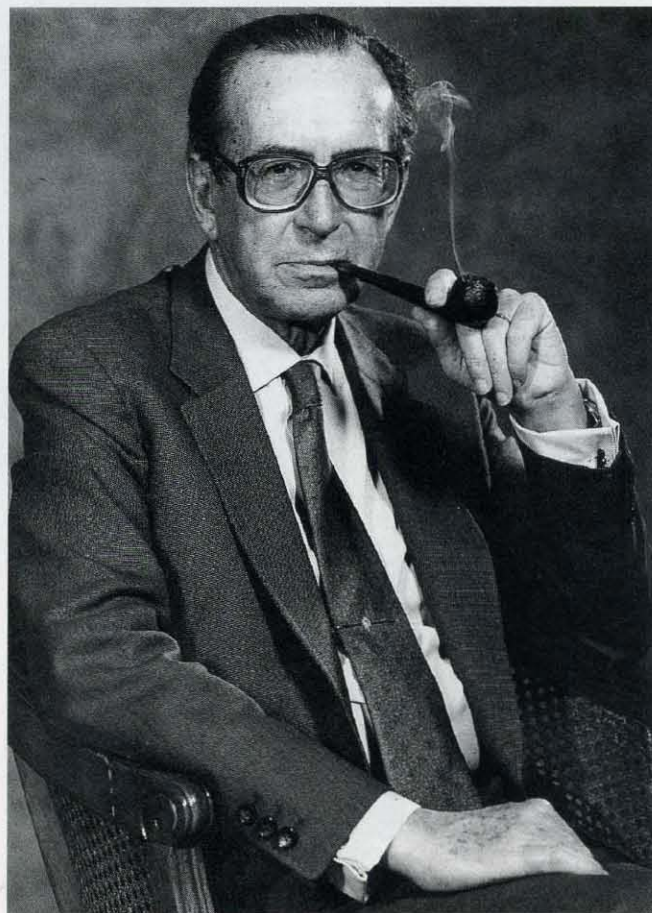
Salutación

Queridos amigos:

Una vez más BAQUEIRA/BERET se dirige a Vds. con la ilusión puesta en el invierno que se acerca. Como todos los que aman el esquí, el equipo de profesionales que ha cuidado y trabajado en las pistas durante el pasado verano, espera con ansiedad las nevadas que procurarán deporte y diversión al esquiador que nos visite en la temporada 1989/90.

Esta temporada será especial para todos nosotros. Celebraremos unidos el 25 aniversario de la puesta en marcha —el 6 de diciembre de 1964— del primer telesilla en Baqueira. Desde entonces podemos decir que «ha nevado mucho».

Hoy la Estación ofrece al esquiador que la visite variadas y atractivas posibilidades en las 700 hectáreas esquiables que ofrece a la práctica del deporte que a todos nos une. De ese vértigo blanco que es deslizarse por la nieve, bajo el cielo limpio y frío que cubre las montañas.



Esta conjunción tan perfecta con la naturaleza no sería posible si ésta no hubiera sido tan espléndida y generosa con el Valle de Arán. Sus paisajes, sus pueblos y montañas, sus gentes y costumbres, su rica gastronomía y tantos detalles que hacen que los amigos vuelvan año tras año.

Y BAQUERIRA/BERET está siempre dispuesta y preparada. Ahora, 25 años más tarde y con la ilusión incrementada. Porque en BAQUEIRA/BERET llevamos 25 años pensando en el esquí, 25 años superándonos para dar un mejor servicio, 25 años haciendo amigos.

JORGE JORDANA DE POZAS

*Presidente del Consejo de
Administración de
BAQUEIRA/BERET, S.A.*





EBEL

Les Architectes du Temps



Oro 18 kt; Acero y Oro 18 kt; Acero . Sumergible a 30 metros

5 años de Garantía Internacional

RELOJ OFICIAL TROFEO DE GOLF LANCIA TROPHY 1989

**OPEN.
MONTE-
CARLO**
EBEL
OFFICIAL WATCH

ALICANTE: AMAYA Joyeros. BADALONA: Joyería RABAT. BARCELONA: ALICE RAMON Joyeros - Joyería BAGUES - THE WATCH GALLERY - TOMAS Joyero - Relojería UNION SUIZA. BILBAO: Joyería BRANCAS - Joyería SUAREZ. CADIZ: Joyería GORDILLO. CEUTA: Joyería ORLY. GERONA: Joyería QUERA. GRANOLLERS: SORIGUE Joyeros. IBIZA: Joyería GUILLEM. IRUN: Joyería QUESADA. LAS ARENAS: Joyería GOMIS. LA CORUÑA: FUENTES Joyeros. LEON: SANCHEZ Joyeros. LERIDA: Joyería LAVAQUIAL. LUGO: Joyería MODESTO. MADRID: ALDAO Joyeros - Joyería DURAN - I.C. Joyeros - Joyería SUAREZ. MALAGA: Joyería LOPSEN. MANRESA: Relojería GARROS. MARBELLA: GOMEZ Y MOLINA Joyeros. MATARO: SORIGUE Joyeros. OVIEDO: Joyería TONI. PALMA DE MALLORCA: Relojería ALEMANA. PAMPLONA: PEDRO BUENO Joyero. SABADELL: Joyería GIRALT. SANTANDER: Joyería PRESMANES. SAN SEBASTIAN: Joyería ANTONELLA - Joyería GONZALEZ LARRAURI. SEVILLA: Joyería KALITE. SORIA: Joyería SOTO. TORREMOLINOS: Joyería IDEAL. VALENCIA: Joyería IBORRA. VALLADOLID: Fernando POTENTE. VIC: ROCA Joiers. VIGO: ROBERTO Joyeros. VITORIA: Joyería JOLBEN. ZARAGOZA: Relojería PEREZ DE MEZQUIA.

IMPORTADOR: PROWATCH S.A. c./ PAU CLARIS nº 158, 4º A. 08009 BARCELONA TEL. (93) 215 39 15*



La Historia en fotos



BAQUEIRA tenía condiciones naturales. Ya antes de hacerse las instalaciones, los aficionados al esquí encontraban en ella un punto de cita de indudable atracción.



El 28 de agosto de 1962 se fundó BAQUEIRA/BERET con la denominación social de TEVASA (Telecables del Valle de Aran, S.A.). En la escuela de Salardú formalizaron el acto D. Sixto Mayayo, alcalde de Salardú; D. Jorge Jordana de Pozas, Presidente de la Sociedad y Presidente de la Federación Española de Esquí en la época. D. Luis Arias, Director Gerente, D. Antonio España, vice-presidente y, actuando como secretario, D. Pablo Bravo.



LA VANGUARDIA ESPAÑOLA

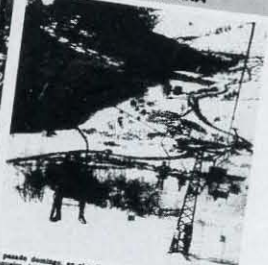
BARCELONA (1)
Miércoles 9 de diciembre de 1964
FUNDADORES: DON CARLOS Y DON BARTOLOME GODO
Redacción y Administración: PELATO 18
Teléfono 331.63-32
Precio de este ejemplar 2 ptas.
Año LXXX - Número 30.641

La procesión de la Purísima sale de la catedral

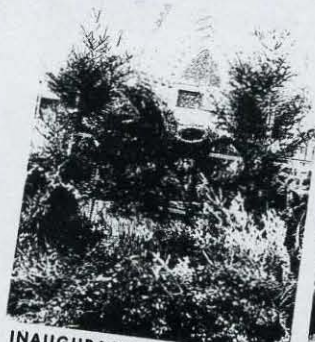


Ayer, festividad de la Inmaculada Concepción, se celebró en la catedral el tradicional pontifical que fue oficiado por el obispo de Calatayud, y seguidamente la procesión de la Purísima, de la que recogemos el momento en que hace su salida del templo.

YA FUNCIONA EL TELESILLA DE BAQUEIRA



El pasado domingo, en el valle de Aran, se inauguró el telesilla de Baqueira, instalado en las proximidades de Salardú. Se le grabó un momento en el momento de su primer descenso, con un grupo de personas que, con una longitud de mil ochocientos metros, sobre un desnivel de trececientos metros, con una capacidad para trasladar quinientos pasajeros a la hora.



INAUGURACION EN NUESTRA CIUDAD DE LA FERIA DE BELENES

Ya ha comenzado Barcelona a vivir los maravillosos días de la Navidad. De las aldeas le hablan los desfilantes de las calles, los villancicos y las canciones populares ya le llegan al corazón con la repetición de sus melodías, que de vez en cuando se intermite en las melodías de los cantos, que de vez en cuando se intermite en las melodías de los cantos, que de vez en cuando se intermite en las melodías de los cantos.



DESPEDIDA EN BONN DEL EMBAJADOR DE ESPAÑA, MARQUES DE BOLARQUE

En el curso de una brillante recepción de despedida ofrecida por nuestro embajador en Bonn, marqués de Bolarqué, al ministro de la Castellana Federal, doctor Wessling, asistió, en nombre del doctor Echeburu, el doctor diplomático español, al que acompañó el señor de los señores, que en los últimos momentos ha producido la noticia de su marcha.

El 6 de diciembre de 1964 se inauguró el telesilla «Baqueira» contando con la presencia de las autoridades provinciales y estatales. El diario «La Vanguardia» recogió el acontecimiento en su portada.

PORSCHE

EXCLUSIVIDAD. PERSONALIDAD. FASCINACION. ESPECTACULO.



Kotnik es quien puede informarle de los conceptos Exclusividad, Personalidad, Fascinación y Espectáculo que comporta ser propietario de un Porsche.

Kotnik y Porsche: 25 años de recíproca e integral colaboración, permiten a Kotnik ser algo más que el primer Concesionario Porsche en Cataluña.

PORSCHE

kotnik

Tenor Viñas, 8 (Frente Turó Park). Teléfono 93/200 73 08
Paseo Bonanova, 41 / Ganduxer. Teléfono 93/418 46 94

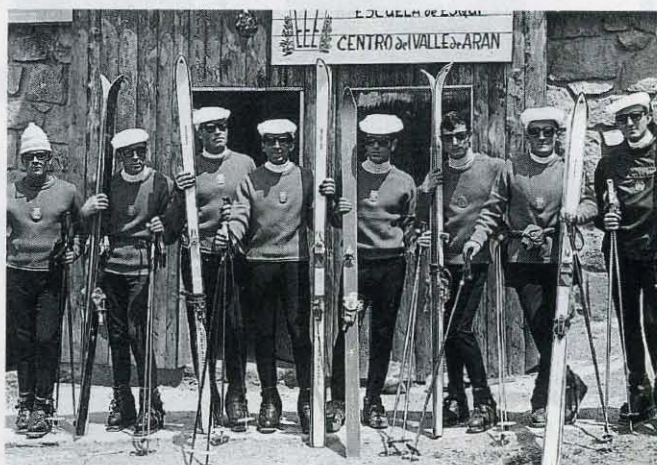
25 años de Baqueira Beret



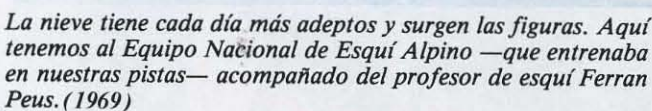
El presidente de la Sociedad, Jorge Jordana de Pozas acompañó al ahora vice-presidente, Jesús Serra Santamans, en su primera visita a las pistas de Baqueira. (1965)



D. Manuel Fraga, entonces ministro de Información y Turismo, acompañado por los Sres. Jordana de Pozas, Villavechia y Arias, visitó en verano las nuevas instalaciones. (1967)



Una novedad que hizo época: la primera «Ratrac», máquina «pisa-pistas» que en la foto conduce Aquilino Ubeira. La Escuela Española de Esquí seguía adelante en sus planes formativos y de participación. De izquierda a derecha vemos a Juan Sanjuan, Felipe Moga, Antonio Viló, Pablo Bravo, Carlos España, Juan de la Moga, José Moga y Rafael Monbiedro, todos ellos pioneros de la enseñanza del esquí en Baqueira. (1968)

[illegible]

N. de la R. — Luis Arias, nuestro «Ladino», como era conocido por miles y miles de seguidores, fue para todos un auténtico símbolo deportivo. Fue para todos un auténtico símbolo deportivo. Fue para todos un auténtico símbolo deportivo.

Procedencia de los reporteros. Los periodistas que cubren la guerra en el norte de España. En la foto, el periodista español, el periodista británico y el periodista estadounidense.

después, Luis Arías era ya un campeón consagrado. Veinte títulos múltiples victorias internacionales del agua, su gran actuación olímpica del agua, representando a los Juegos Olímpicos de Barcelona. Veinte títulos de campeón de España de natación.



Luis Arias, el esquiador olímpico español trágicamente muerto en Isaba, en accidente de aviación

gran adelanto del
guerrero la
hora por la
montañas del
y su sonrisa morri-
la gran quietud de
quien era realmente
increíblemente
que jamás podamos
las cumbres, X.
tumbres, X.

Sue-
las
podemos
las
cumbres, y si
sombras del cielo, si-
eternos
los
trágicamente de-
in un buen equipo
campesino nacional
medios montañosos
grado de los espe-
ra actividades lo-
cales.

los espe-
de las
actividades in-
cones con la pro-
fe equi-
occidentales era
niadlargo y buen
en la especia-
historia figura
españolas y

En Isabe (Navarra), se re-

En Isaba (Navarra), se produce un trágico accidente en el que pierde la vida, al estrellarse el helicóptero en el que viajaba, Luis Arias Carralón. La Vanguardia se hizo eco del luctuoso suceso.





Una Copa de Europa que contó con destacados participantes: en la foto vemos a Francisco Fernández Ochoa —ya poseedor de la medalla olímpica y a Aurelio García acompañados por José María Serra, director-gerente y Miguel Arias, director de la estación. (1973)



SS.MM. los Reyes de España practican el esquí en BAQUEIRA/BERET. El Príncipe Felipe y las Infantas también son entusiastas del deporte blanco. (1975)



En marzo tuvo lugar el Campeonato Mundial de Esquí Profesional, Gran Premio Kodak. (1977)

Una instantánea del ganador, Henri Duvillard.

POR EL PRECIO DE UN COCHE, TODO UN MONTEGO.



Importado. Con una poderosa mecánica, brillante en todas sus prestaciones: desde el nuevo 1.6 SL o el Turbo Diesel hasta el impresionante 2.0 GTi. Un equipamiento con todos los extras, incluida la dirección asistida de serie. Y un acabado muy cuidado. Inglés. Ahora, por el precio de un coche, todo un Montego.

Desde 1.840.000 ptas., su nueva gama.

Nueva Gama Montego: 1.6 SL - 2.0 GSi - 2.0 GTi - 2.0 DSL - GTi Estate. Todos los extras de serie: Dirección asistida. Cierre centralizado de puertas y maletero. Espejos retrovisores eléctricos y térmicos. Elevalunas eléctricos delanteros. Apoyacabezas traseros. Apoyo lumbar. Embellecedores de madera en las puertas.



Con mal tiempo y esta participación se celebró la I Marxa Beret, prueba que se ha convertido en la más importante de esquí nárdico en España. (1978)



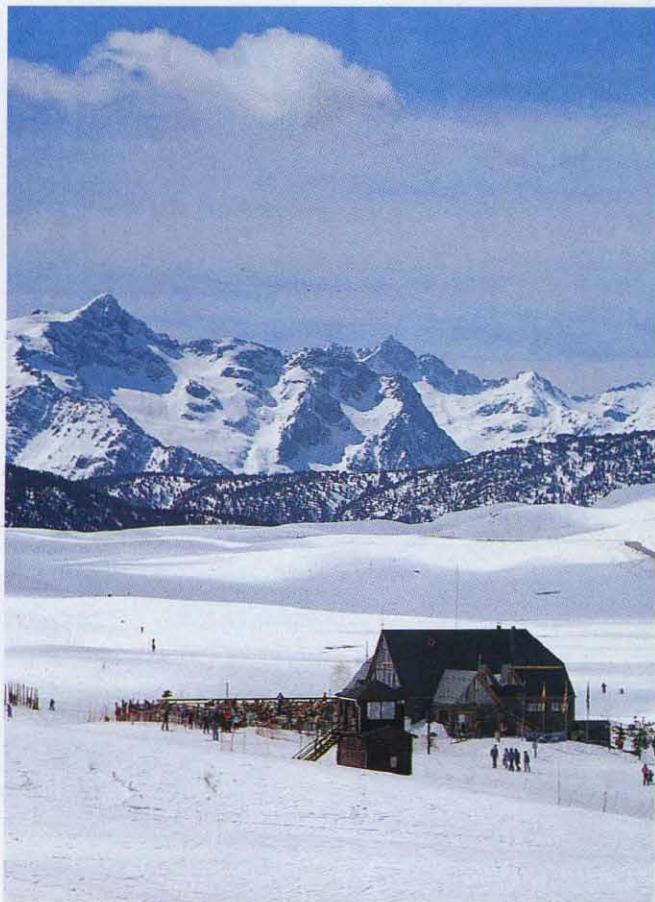
En el mes de febrero tuvo lugar la Copa del Mundo de Veteranos. En la foto, algunos de sus participantes: Elisa Roca, 32; Mercedes Solane, 25; Ana Arche, 6; María Pilar Puerta, 41; Carmen Romeu, 3; Rosa María Campañá, 22; Assumpta Serra, 36; Elisa Crespo, 5. (1980)



Vista general del telesilla.



El 28 de diciembre de 1982, S.M. la Reina Doña Sofía inauguró el telesilla «Dera Reina», primera instalación de remonte en Beret. En la foto vemos, entre otros, a Aquilino Ubeira; Jaume Geli, alcalde de Naut Aran; S.M. la Reina; Jesús Serra Farré, director gerente de BAQUEIRA/BERET, S.A.; Jesús Serra Santamans, vicepresidente; el padre Evaristo, párroco de Naut Aran que ofició la ceremonia; Antonio España, vicepresidente y a Antonio de la Sotilla, director de la estación.



Para satisfacer las necesidades del esquiador en Beret se construyó un Núcleo de Servicios. En la fotografía vemos la cafetería-self-service «Audeth». (1984)



Por primera vez en España se instala un telesilla de cuatro plazas desembragable que triplicó la capacidad de remonte de esquiadores de la cota 1.500 a la cota 1.800 en Baqueira. (1988)



En esta temporada se completó la primera fase de desarrollo de Beret con la instalación del telesilla «Dossau», que daba acceso a la cota más alta de la estación —2.510 m—. (1989)



En BAQUEIRA/BERET tuvo lugar el «Primer Encuentro de Políticos en la Nieve», en el que compitieron políticos autonómicos y nacionales. Así quedó el podium masculino: Marcos Vizcaya, Santiago Marraco y Joaquim Molins. (1984)

Si puede, tenga un Rolex.



Y si puede aún más, regale otro.

Una vez dijimos: "tener un Rolex da tanta satisfacción como crearlo".
Pero se nos olvidó añadir: tener un Rolex da tanta satisfacción como regalar otro.

Si usted tiene uno, seguro que puede regalar otro. Así, además de haber acertado con un regalo único, sabrá que van a recordarle durante toda la vida, puntualmente.

Sus hijos también lo recordarán. Y sus nietos.

Y esa doble satisfacción durará generaciones...



ROLEX

el reloj de la corona.

Albacete: Joyería Mompó
Alicante, Alcoy y Benidorm: Joyería Gomis
Almería: Joyería Miras del Aguila
Andorra: Joyería Geneve
Joyería Berna
Joyas Hungari

Avilés: Fernando Balbuena, Joyero
Badajoz: Joyería Alvarez Buiza
Barcelona: J. Roca, Joyero
Joyería Sendón
Unión Suiza

Benidorm: Joyería Gimser
Bilbao: Perodri, Joyeros.
Joyería Viciola

Burgos: Perodri, Joyeros.
Cáceres: Jambor, Joyero
Cádiz: Antonio Gordillo, Joyero
Cartagena: Carrión, Joyeros
Castellón de la Plana: Relojería Ricardo Caro
Ceuta: Joyería La Esmeralda
Ciudad Real: Joyería Benjamín
Córdoba: Juan Isidro, Joyero
Cuenca: Joyería Pardo
Elche: Joyería Mancheño
Ferrol: Joyería Jar
Gerona, L'Escaia, L'Estartit, Palamós,
Playa de Aro, Rosas y S. Feliu de Guixols:
Joyería Quera

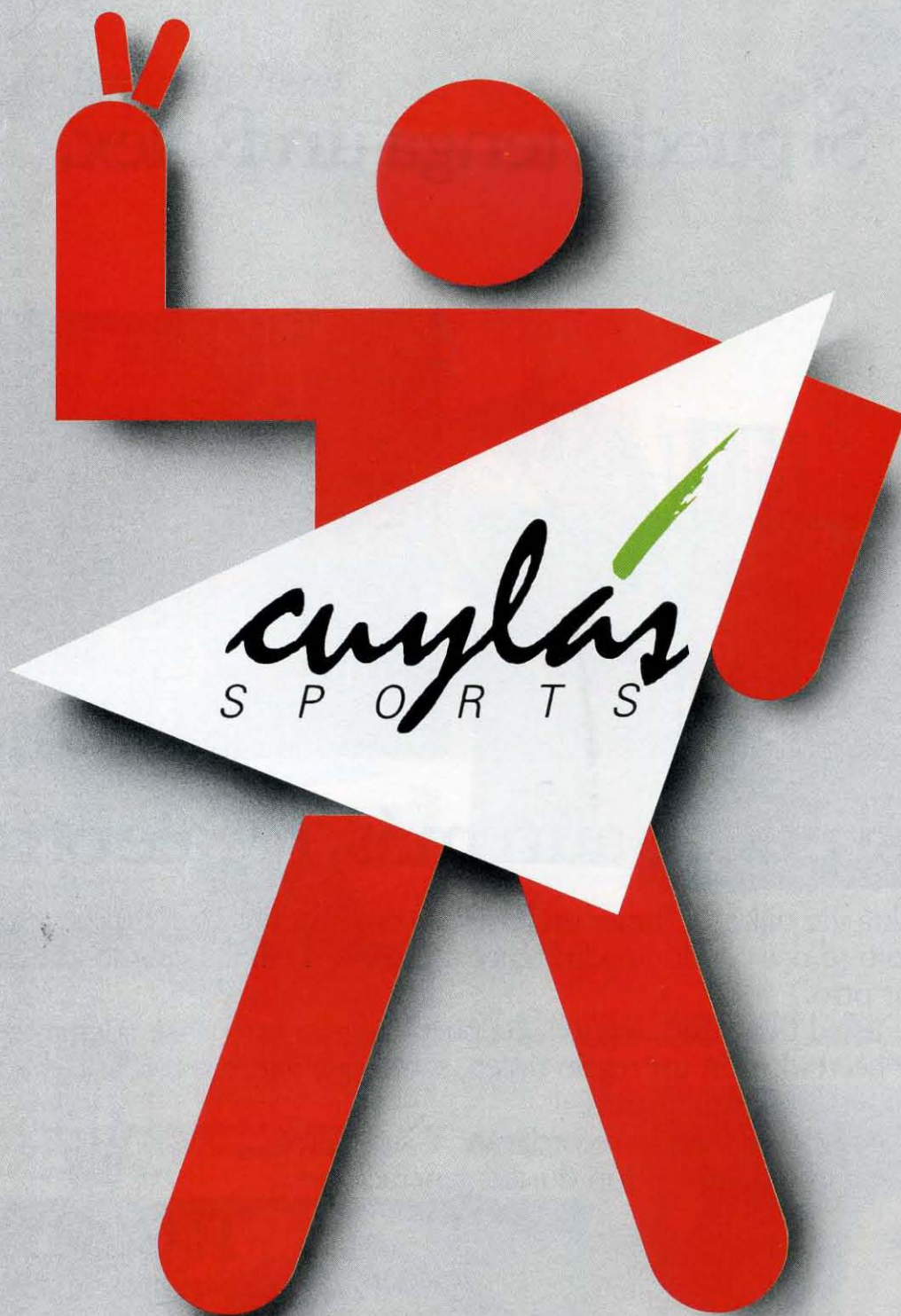
Gijón: Ulibarri, Joyero
Granada: Joyería San Eloy
Huelva: Joyería Suiza, Joaquín Joyero
Huesca: Joyería Bailín
Ibiza: Viñets, Joyero
Irún: Joyería Cuevas
Jaén: Joyería Cordobesa
Jerez de la Frontera: Piaget y Nadal, Joyeros
La Coruña: Joyería Romeu
Las Palmas de Gran Canaria: Joyería Saphir
León: Vidal, Joyero
Lérida: Joyería Tous
Logroño: Pedro Cárdenas, Joyero
Lugo: Joyería Modesto
Madrid: Joyería Aldao

Joyería Brooking
Joyería Grassy
Montejo, Joyeros
Perodri, Joyeros.
Soto Largo, Joyeros
Unión Relojera Suiza
Vendrell, Joyero
Málaga: Joyería Aurelio Marcos
Manresa: S. Tous, Joyeros
Marbella: Gómez & Molina, Joyeros
Joyería Marbella
Melilla: Joyas Victoria

Murcia: Pedro L. Olivares, Joyero
Orense: Eligio Rodríguez, S. L.
Joyería Cid
Oviedo: Joyería Casaprima
Palencia: Joyería Megino
Palma de Mallorca: Relojería Alemana
Pamplona: Pedro Bueno, Joyero
Sabadell: Joyería Luxor de Carmen Mir
Salamanca: Joyería Paulino, S. L.
San Sebastián: Joyería Durant
Olazábal, Joyero
Santa Cruz de Tenerife: Joyería M. Claverie
Joyería Saphir

Santander: Joyería Galán
Sevilla: Relojería El Cronómetro
Shaw, Joyero
Soria: Joyería Monreal
Tarragona y Reus: Joyería Zaida
Tarrasa: Joyería Ponsa
Valencia: Giménez, Joyeros
Valladolid: Luis Tremiño Alonso, Joyero
Vigo: Joyería Suiza
Roberto, Joyero
Vitoria: Pedro de Anitua, Joyero
Zamora: Joyería Cayetano
Zaragoza: Joyería Baena
A. Bernad, Joyero

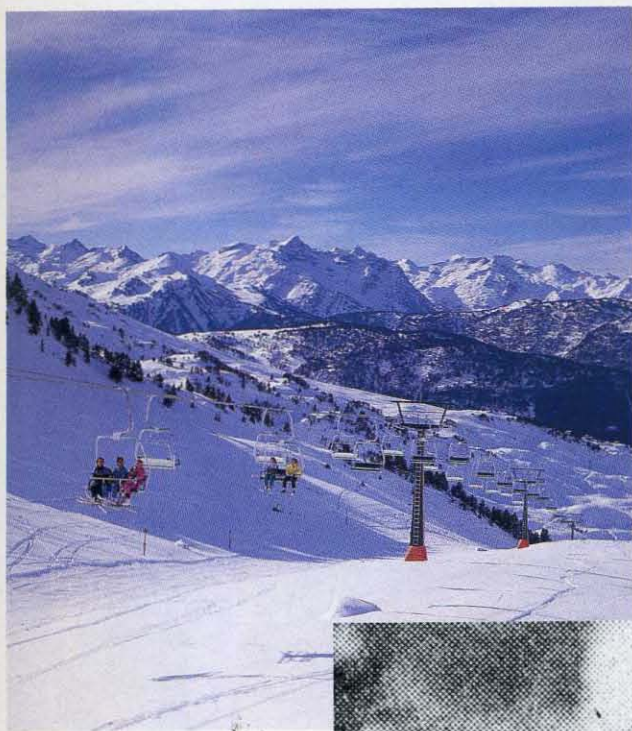
Relojes Rolex de España, S. A. Serrano, 45 - 5ª planta - 28001 Madrid.



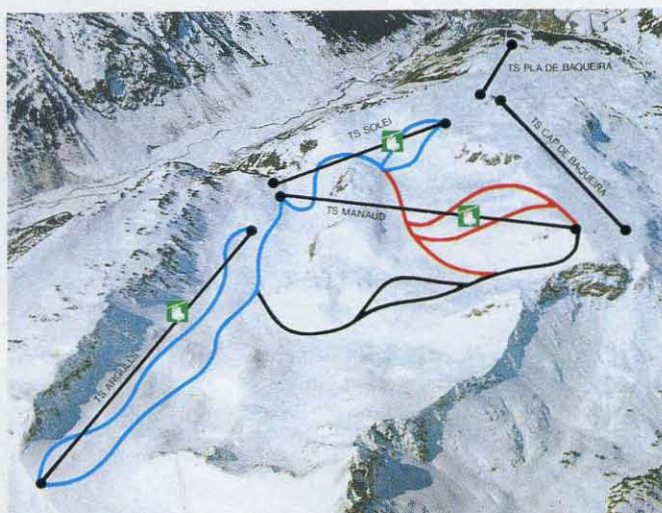
«El 25 aniversario de Baqueira/Beret también es nuestra fiesta»

BAQUEIRA BERET - 25598 ALTO ARAN - TEL. 973/64 50 34
VIA AUGUSTA 37 - 08006 BARCELONA - TEL. 93/217 21 90
BULEVARD ROSA/Pº DE GRACIA 55 TDA. 47 - TEL. 93/216 04 67
BULEVARD ROSA/DIAGONAL 609-615 TDA. 67 - TEL. 93/419 51 71

25 años de Baqueira Beret



También se instaló un telesilla triplaza de conexión entre Baqueira y Beret en Orri. Es el nuevo «Vista Beret». (1988)



En esta temporada se abrió una nueva zona esquiable en Baqueira: «Argulls»; 150 hectáreas equipadas con tres modernos telesillas triplaza, duplicando así el área esquiable de Baqueira.



S.M. el Rey Don Juan Carlos y el Presidente de la Generalitat de Catalunya, Sr. Jordi Pujol, se entrevistaron durante una hora en Baqueira. La Vanguardia notició el acto. (1988)



Este es el Plano de las Pistas en la actualidad.

Comparta el círculo.



J&B Rare Scotch Whisky





PROGRAMA DE ACTIVIDADES Y COMPETICIONES TEMPORADA 89/90

DICIEMBRE

- 8 y 9 Actos conmemorativos del 25 Aniversario.
31 Bajada de Antorchas y «vin-cau» típico.

ENERO

- 3 Concierto de música clásica en la Iglesia de Baqueira.
5 Cabalgata de Reyes.
13-14 Trofeo Ciutat de Sabadell.
14 Trofeo Fisher de Esquí Nórdico en Beret.
21 Carrera de Trineos y Pulka en Beret.
27-28 Gran Premi Vall d'Aran.
28 II Triatlón de la Nieve.

FEBRERO

- 4 XIII Marxa Beret.
10-11 Trofeo C.E.V.A.
18 Campeonatos de Catalunya de Gran Fondo.
22 Carnaval en la Nieve.

MARZO

- 3-4 Campeonatos de Cataluña Absolutos de Esquí Alpino. Juveniles y Seniors.
11 al 16 XVIII Skilex. Campeonato del Mundo para Juristas.
17-18 X Iuriski. Campeonato de España para Juristas.
24-25 XV Trofeo Nescafé.
29 al 31 Campeonatos de España Absolutos de Esquí Alpino.

ABRIL

- 2 y 3 Tofeo Baqueira Beret. Pruebas FEDI/FIS
2 al 6 Trofeo Alfonso de Borbón. FEDI/FIS.
5 y 6 Trofeo Baqueira Beret. Pruebas FEDI/FIS
22 III Triatlón Blanco. Internacional.
29 VI Bajada de Cacharros en Beret.

ADEMÁS:

Programa de Actividades Semanal. Cocktail de Bienvenida; iniciación al esquí nórdico y al de competición; torneos sociales; actividades infantiles; proyección de películas de esquí y comerciales; fiestas en discotecas; etc.

LA SEGURIDAD POR DELANTE.



Vectra:

- Versiones desde 82 C.V. a 150 C.V. (Gasolina) y 57 C.V. (Diesel).
- Versiones 4x4 en Vectra GL inyección y Vectra 2.000, 16 válvulas (con catalizador).

DESDE 1.912.000 PTAS.

Omega:

- Versiones desde 122 C.V. hasta 177 C.V. (Gasolina) y 100 C.V. (Diesel).
- Diferencial autoblocante en el Omega 3.000.

DESDE 2.626.000 PTAS.



Senator:

- 177 C.V.
- Sistema DSA de suspensión autoequilibrable electrónicamente (CD).
- ABS de serie.

DESDE 4.396.000 PTAS.



Caja de cambios automática con programa especial "Invierno" para piso resbaladizo o helado. Disponible en Vectra, Omega y Senator.

Sistema antibloqueo de frenos ABS disponible en Vectra y Omega.

* Transporte, IVA y gastos de pre-entrega incluidos. (Precio recomendado por el fabricante). En Península y Baleares.



ENTREGAS INMEDIATAS

ROMAGOSA

Padilla, 333 (esquina Padre Claret)
Tels. 256 63 00-348 01 66. BARCELONA

Concesionarios Oficiales

OPEL 
Mejores por experiencia

Arán, el Valle

Lugar impensable, por único, por inesperado, el Valle de Arán se encuentra en el Pirineo constituyendo una realidad destacable, tanto por esa peculiaridad distintiva, como también por su historia dilatada, su aislamiento roto, su potencia turística y, como no, por su lengua propia.

Una lengua que lo define con una reiteración. «Era Val d'Aran», que así lo llaman los que de allí son y practican el lenguaje aranés, encierra el concepto por autonomasia. Arán significa «El valle». Conciencia de propiedad distintiva, se podría llamar a esa figura. Las diferencias físicas, que a los ojos saltan en cuanto pisamos suelo aranés, nos las marca su orientación atlántica, enfoque desconocido en todo el Pirineo, lo que le da como fácil es suponer, no sólo una climatología peculiar, sino una fauna y una flora especiales. Todo su territorio está atravesado por el río Garona, otra singularidad. 45 kilómetros desde aquellas gotas que a duras penas forman charco hasta su desembocadura en ¡El Atlántico!

El alumbramiento de un curso fluvial siempre es algo que aviva los sentidos. En este caso la excursión a Saboredó-Ratera es una obligación difícil de eludir. Si se quiere, puede acercarse uno a Pont del Rei, ya en Francia, para intuir su recorrido galo.



Salardú (Foto Mario Brossa)

Inclinación, pendiente, paisaje

Subir y bajar: atravesar. Es la sensación de todo viajero que vive el Valle. Un territorio donde manda la montaña y domina la curva. De repente, un verdor o una congregación de tejados marcan la planicie. Allí se acumula tanto el aranés como el turismo. Vielha, Arties, Bossost, Les, Salardú...

Señalemos los límites: Situado al N.O. de la provincia de Lérida en el Pirineo Catalán. En el norte, Francia. Por el este linda con la catalana comarca del Pallars. El sur lo dibujan el Pallars y la Ribagorça. Aragón y Francia lo cierran por el Oeste.

Pendientes de la mirada van los visitantes. Cada inclinación es una obra pictórica en perenne estado de transformación. Colores que la altitud ennoblece.

Abetos, hayas y pinos en virgen formación son tentaciones para los sentidos, reforzados por silencios envolventes.

Y lagos y riachuelos y zona que parece no haber sido hollada jamás por humano.

Como dejadas caer, iglesias románicas, también inclinadas, también puntiagudas, también encerrando los misterios de la noche y la soledad. Todas con un mismo uniforme estético, pero también todas dotadas de características individuales que el viento y la luz les dan.

Las glaciaciones pueden explicar, si sabemos retroceder miles y miles de años, este territorio de «Cima/Valle». Bajaban los glaciares perforando y las formas fueron marcadas. Bien en cresta puntiaguda y afilada, bien en lo que se conoce como «forma de U». Los mismos

hielos en masa deslizante perforaron lo que hoy son los casi inexplicables lagos de la cima. Así empezó casi todo.

Y por si todo lo anterior no bastase, el prodigio del manto blanco. Las nieves del Valle son nieves protagonistas siempre. Nuevo color, nuevo paisaje cuando caen. Y mientras antes tantas y tantas veces equivalían a incomunicación, soledad y pérdida de riqueza; hoy la nieve es maná celestial que permite al Valle tener una renta per cápita, derivada del turismo y de la inversión inmobiliaria, de las más altas de España. Nieve hay ahora para ver y para practicar esquí y otros deportes de invierno. Por eso y por mucho más, Baqueira Beret es la estación puntera de España y de las más famosas de este país en el concierto internacional.

Arán, el Valle



Arties. (Foto Mario Brossa)

Unha. (Foto Mario Brossa)



POBLACIONES DEL VALLE DE ARAN

Terço (1)	Nombres	Municipios	Altitud
Pujòl	Montgarri (e)	Alt Aran (Naut Aran)	1.655 m.
	Tredòs	"	1.295 m.
	Bagergue	"	1.430 m.
	Unya (Unha)	"	1.320 m.
	Salardú	"	1.260 m.
	Gessa	"	1.200 m.
Arties	Arties	"	1.140 m.
Garòs	Garòs	"	1.124 m.
Castièro	Casarill	Viella i Mig Aran (Vielha e Mijaran)	1.050 m.
	Escunyah (Escunhau)	"	1.046 m.
	Betrén (Betren)	"	1.000 m.
	Viella (Vielha)	"	980 m.
	Hospital de Viella (e)	"	
	(Er Hospital de Vielha)	"	1.620 m.
	Casau	"	1.040 m.
	Gausac	"	996 m.



Viella. (Foto Mario Brossa)

CARACTERISTICAS DEL VALLE DE ARAN

DATOS GENERALES

Habitantes del Valle	5.413
	<i>Hectáreas</i>
Superficie total del Valle	62.786
Superficie agrícola	3.850
Superficie urbana	59
Superficie forestal pública	57.945
Superficie forestal privada	932



Bagueres. (Foto R.M.C.)

Marcatosa	Vilac	"	1.065 m.
	Mont	"	1.200 m.
	Montcorbau	"	1.130 m.
	Betlan	"	1.050 m.
	Aubert (Aubert)	"	930 m.
	Vila	"	970 m.
Lairissa	Arròs	(e)	920 m.
	Vilamòs	Vilamòs	1.250 m.
	La Bordeta (e)		
	(Era Bordeta)	"	800 m.
	Begòs	Les Bordes (Es Bòrdes)	890 m.
	Benòs	"	885 m.
	Arró	"	885 m.
	Les Bordes (Es Bòrdes)	"	885 m.
	Arres de Sus	Arres	1.000 m.
	Arres de Jos	"	975 m.

NOTA: Los nombres seguidos de la letra (e), son enclaves al margen de los municipios, la mayoría despoblados y antiguos núcleos de caseríos.

Es Quatre Lòcs	Bossost (Bossòst)	Bossost (Bòssost)	720 m.
	Portillon (e)		
	(Eth Portilhon)	"	1.308 m.
	Lés	Lés	650 m.
	Bausén (Bausen)	Bausén (Bausen)	945 m.
	Pontaut (e)	Canejan	600 m.
	Canejan	"	930 m.
	Bordius (e)	"	1.680 m.
	Sant Joan de Toran (e)	"	1.350 m.
	Pradet (e) (Eth Pradet)	"	1.300 m.
	Cassenyau (e)		
	(Era Cassenhau)	"	1.250 m.
	Porcingles	"	1.250 m.
	Campespin (e)		
	(Campespin)	"	1.200 m.
	Moron i Mola (e)		
	(Moron e Era Mòla)	"	1.200 m.

(1) División Territorial Aranesa



Tarde o temprano, alguien

Contéplelo. No es un prototipo futurista. Es el único coche capaz de vencer al Golf GTI 16 V en su propio terreno: el Golf Rallye. Sus 1.800 cc de tecnología Golf permiten desarrollar hasta 160 CV. de potencia gracias al revolucionario compresor G 60, el siste—



Volkswagen
recomienda

ma de sobrealimentación creado por Volkswagen que ha dejado atrás al turbo en seguridad y prestaciones.

Su sistema de tracción total Syncro permite una distribución inteligente de la fuerza motriz entre los ejes delantero y trasero, según el firme sobre el que se circule. Por si eso fuese poco, el Golf Rallye incorpora de serie el sistema de

frenos ABS y la dirección asistida: en este modo, consigue un comportamiento y una estabilidad envidiables en cualquier terreno, incluso sobre mojado.

El nivel de confort del habitáculo interior hace olvidar que se conduce deportivo. Los asientos delanteros tapizados en piel y tejido, son anatómicos y regulables en altura. El vol-



tenía que superar al Golf.

deportivo y los laterales están forrados en piel. En el exterior, el Golf Rallye viste llantas de aleación ligera 6J x 15 y faros halógenos antiniebla integrados.

Si usted ya conoce el Golf GTI 16 V, ya debía imaginarse que tarde o temprano el Golf acabaría por superarse a sí mismo. Era de esperar.

Golf Rallye G-60: 1,8 l. 160 CV. Serie limitada.

Equipamiento de serie: Llantas de aleación ligera 6J x 15, con neumáticos de 205/50R 15. Asientos delanteros deportivos y regulables en altura. Volante deportivo forrado en piel. Faros antiniebla halógenos y de largo alcance elipsoidales. Sistema antibloqueo ABS. Dirección asistida. Preinstalación stereo de radio con 4 altavoces y antena integrada en el techo. Computadora de a bordo. Elevaportavergas eléctrico. Cierre centralizado.

Golf Rallye desde 3.954.000,— PVP recomendado (IVA y transporte incluidos).

En su concesionario Volkswagen / Audi.



Volkswagen
Golf Rallye

Hay muchas fórmulas...
pero sólo una es la idónea.

FORMULA PRENSA

La mejor manera de resolver su problema de comunicación.

FORMULA PRENSA

Hacemos revistas profesionales... profesionalmente.

Fórmula Prensa de
**ALTERNATIVAS
 PUBLICITARIAS**

San Elías, 29-35 esc. A 2º 4ª - 08006 Barcelona Tel. 201 19 08 Fax. 201 20 13

La historia propia de un valle único

Una lengua y un folklore peculiar dotan al Valle de Arán de un valor propio en la historia. Una historia que comenzó en sus orígenes cuando pastores que venían de los Alpes se asientan en sus valles y montañas. Sucedió eso 4.000 años antes de Cristo.

En el siglo III A.de C. ya se recoge por parte de historiadores romanos la existencia de un pueblo llamado «Arenosis», una tribu que habitaba el Pirineo. Los romanos pueblan el Pirineo e influyen en sus costumbres. En el año 76 A. de C. Pompeyo anexiona para Roma el Alto Valle de Garona. Cae el Imperio Romano. El Valle va cogiendo vida propia. Su tradicional aislamiento impide que sufra las desgracias de la invasión «bárbara». En el Siglo X vemos como el Valle pertenece al Condado de Cominges. De ahí tenemos que pasar al año 1175 cuando se firma el tratado de la Emparanza, mediante el cual Alfonso II de Aragón asegura la protección del Valle. En dicho tratado los araneses reconocen al Rey de Aragón como su Señor. Este a cambio les garantiza sus fueros y libertades.

En 1192 se construye el Hospital de Viella para cobijar a los viajeros.

Citan las crónicas al 21 de julio de 1265 como día de visita de Jaime I el Conquistador, señalando así un período de fuerte influencia de la Corona de Aragón en el Valle.



Casa Brastet en Unha. (Foto R.M.C.)

En el año 1283 las tropas francesas conquistan Arán. La dominación dura hasta 1312. En el valle se produce un plebiscito.

Y es voluntad popular retornar a la Corona de Aragón. El 23 de abril el Rey de Francia, Felipe el Hermoso firmó en Poysiel convenio por el cual el Valle volvía a los araneses. Agradecido, Jaime II, el 26 de septiembre de 1313 les concede la «Querimonia», la carta Magna Aranesa, que confirma sus libertades, sus peculiaridades y sus derechos como pueblo histórico.

Fue Jaime II el que confirmó la división del Valle de Arán en los tres terzanos históricos que corresponden a los conocidos

ahora como Bajo, Medio y Alto Arán, siendo sus capitales Bossost, Vielha y Salardú.

En 1716, Felipe V proclama el Decreto de Nueva Planta por el cual se suprimen todos los Fueros Catalanes. El Valle no fue incluido.



VALL D'ARAN

La invasión, parte de ella, napoleónica se hace por el puerto de Viella en 1810, incorporando Napoleón el Valle al departamento francés de la Haute Garonne.

En 1815 es devuelto a la Corona Española, reinando en Francia Luis XVIII. El primer diseño de un túnel que facilitará el tránsito fue obra de los franceses, y data de 1832, pero éste no sería definitivamente acabado e inaugurado hasta 1948, pasando a tener una circulación normalizada en el 1965.

Anteriormente sería inaugurado el Puerto de la Bonaigua (1924) de, también, considerable importancia para el desarrollo económico.

Entre por la Bonai-gua o entre por el túnel de Vielha, la sensación es pareja. Hay un viento de sorpresa flotando en todas las temporadas. Perforada o sobrepasada la montaña ya estamos en el Valle de Arán. Naturalmente, silencio. Silencio de vegetación y sombras que las laderas y el sol se encargan de multiplicar. Silencio de campanarios erguidos, piedra a piedra erguidos, con un gótico paralelo a la alta cumbre, mientras se asientan las naves con románico artesano y posiblemente cargado de fe.

Y si el aire es puro y la mirada rebota en paredes, bien de verdor, bien de nieve plata; el canto suena a gascón, a occitano, a aranés, en definitiva.

Pronto ríos, cerca embalses y lagos que tientan las cañas. Y cualquiera explica que esto está enfocado, dirigido, mirando hacia, el Atlántico. La promesa de 345 kilómetros de caminos forestales multiplica la emoción. Lo mismo que asistir al parto y posterior crecimiento de un río rebelde, que naciendo en el Pirineo desprecia al Mediterráneo para irse a cruzar la Francia y terminar entre nieblas y bramidos en un Atlántico oceánico. el Garona escogió.

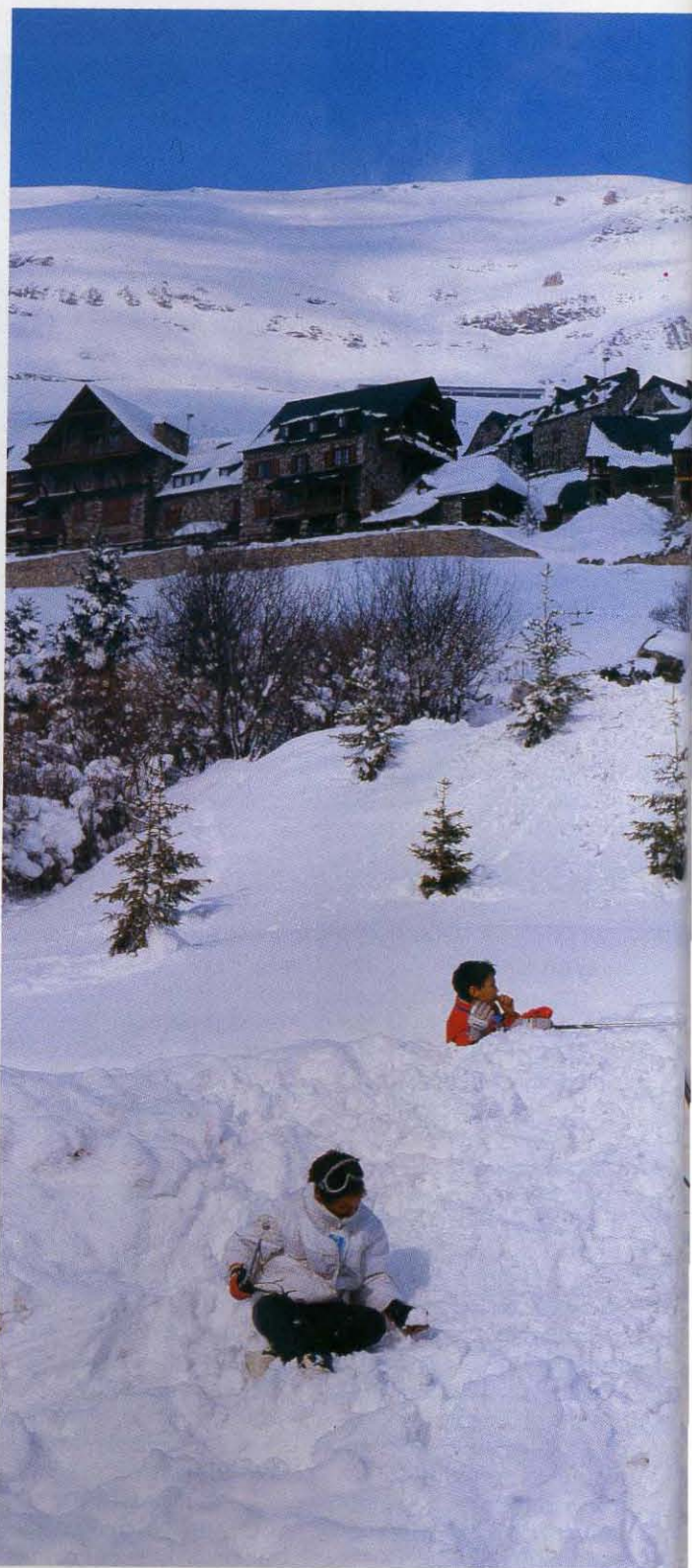
Y este viejo pueblo de pastores y ganaderos, que supo de la historia, que sufrió invasiones y padeció tratados que firmaban las colosales monarquías veci-

nas, vive hoy en aranés sus historias. Mas no sólo en aranés.

Aquí se levanta una casa insólita, por allí varios autocares van. A partir de cualquier esquina bien doblada, un grupo de visitantes.

Efectivamente éste es un Sangri-La de la modernidad. Que goza-sufre del turismo. Turismo de paso, turismo de aposentación. Turismo hoy, de nieve. Turismo mañana de paz y naturaleza. Cualquiera del lugar que hablarle quiera podrá relatarle cómo hubo un tiempo en que los rebaños arrebolaban con sus cencerros. Hoy ya no van quedando. Le dirá en aranés, catalán, castellano y francés, pues del vecindario han aprendido las lenguas, y de su limitación geográfica, como los países más norteros de la Europa de siempre, la importancia del idioma ajeno; que en otros instantes se vivieron momentos de desertización humana. Que los jóvenes, como en tantos sitios, se iban y no volvían. Que el frío, el duro trabajo, el advenimiento de nuevas costumbres, menos distancias, grandes promesas, hacía que pueblos empuqueñeciesen y que los mayores fuesen contando los años sin apenas bautizos.

Zona de chalets de Baqueira Beret. (Foto Mario Brossa)



ados, Historia viva



Josep Calbetó: «El ocio es riqueza»
Alcalde de Vielha,

Josep Calbetó lleva la política en las venas. Hijo de político, mezcla conversación con discurso, ideario con afición, Arán con el Mundo. Vitalidad y empeño le hacen personaje con carisma. «Baqueira cambió el valle. La riqueza existente salta a la vista. Lo turístico nos ha dado un sin fin de posibilidades. Y el ocio es riqueza. Por eso aquí se está tan bien».

El 95% de los habitantes del Valle viven del turismo. «Y claro eso tiene un precio. Pero es un precio que se paga gustosamente porque las mejoras han sido evidentes». Hablamos de la nueva mentalidad del aranés y del tra-

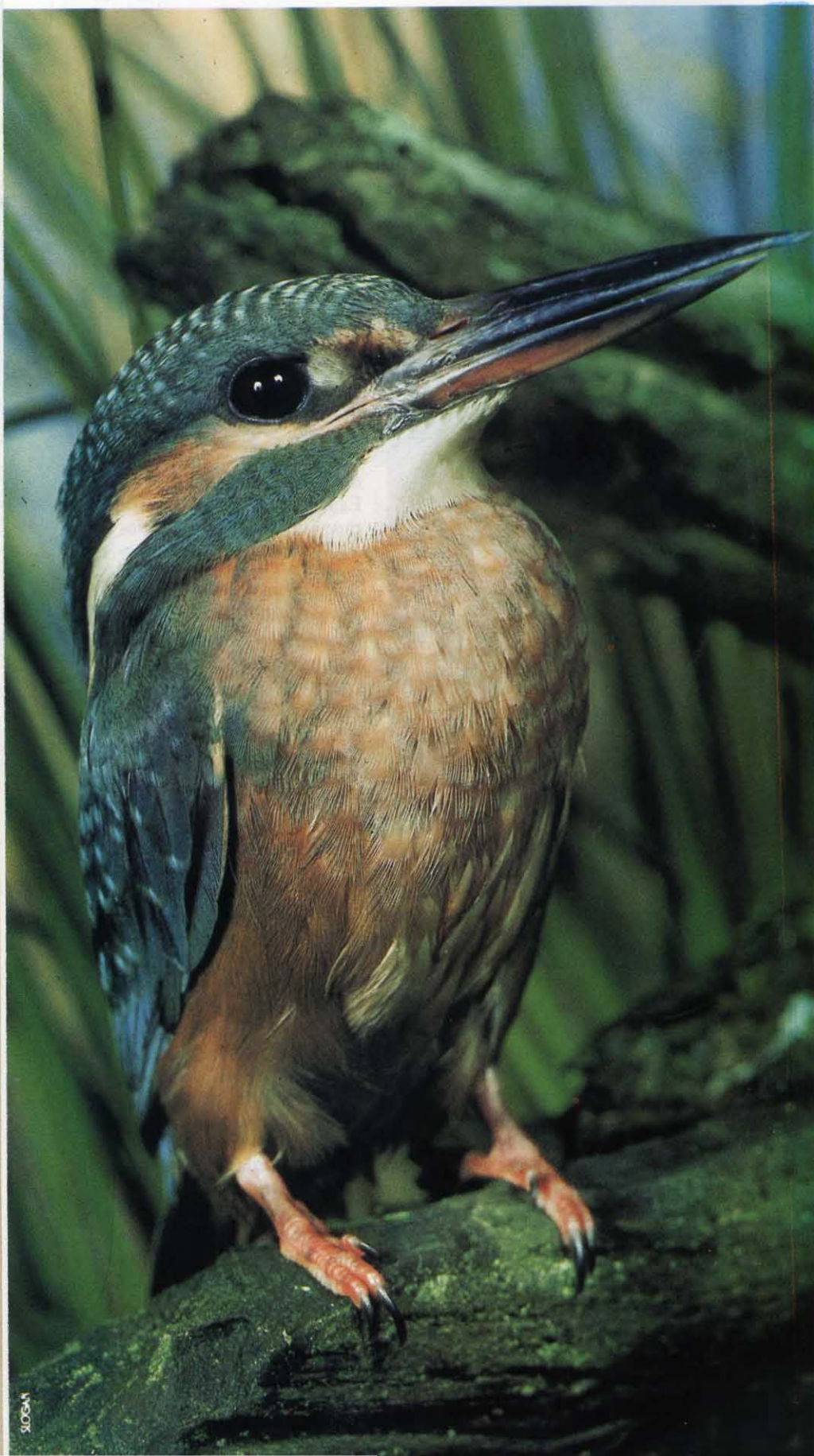
bajo que «siempre hay, seguro». Para él los protagonistas de ese despegue han sido dos alcaldes, José Calbetó (padre) y Sixto Mayayo, que «tuvieron visión de la jugada». «25 años después ya podemos decir que sabemos entender al turismo. Y no sólo al de nieve. Hemos controlado en la medida de lo posible la estética y preservación del Valle. Que no se alterará nuestra riqueza paisajística. Y hoy que tenemos más demanda que oferta, todavía tenemos que ser más cuidadosos en preservar nuestra imagen».

Todavía faltan ciertos pasos. «Queremos ampliar la oferta. Que la diversión

esté garantizada. Que siempre tengan alternativas tras haber practicado el esquí. Y tenis. Y Golf. Porque nosotros queremos y vamos a lograrlo. Que esto no sea sólo de invierno, sino que en verano también se puedan valorar nuestras riquezas. Que a la vista están». Francia, España, Catalunya. «Somos un enclave privilegiado, un nudo de comunicaciones. Hemos sabido permanecer al margen de ciertas tendencias. Así, nuestros hoteles están llevados por pequeñas estructuras familiares. Nada de los grandes emporios del sector. No vamos a competir "a por todo", vamos a ir poco a poco, bien seguros de lo que hacemos, de lo que defendemos».

Tienen varios objetivos. «Acabar el Palacio de Hielo. Poner en funcionamiento la estación de Esquí La Tuca. Resolver los problemas de aparcamiento, y hacer un desvío de circunvalación para la carretera que va a Baqueira». Su gran ilusión es que el Govern de la Generalitat conceda al Valle la Ley Especial por la que tanto abogan. «Queremos un estado de gestión autónoma, que el Valle lleve adelante sus proyectos». Y con plena competencia de la lengua aranés. La riqueza conquistada, ese buen nivel que les caracteriza se debe a «haber trabajado pensando siempre en el futuro y haciendo las cosas con empeño y calidad».

Bayer trabaja limpio, naturalmente.



Desde su fundación, ha
ciento veinticinco años, Bayer
ha mantenido una lucha con-
tante en defensa de la Naturaleza. La normativa Bayer ante-
tepone los criterios de seguridad y protección del medio
ambiente, a los planteamientos
económicos. Dicha normativa
es aplicada, no sólo en Alemania,
sino en todo el mundo.

Y como es natural, también
en España Bayer trabaja limpio. Para nosotros, defender la
Naturaleza ha sido y es un criterio tan importante como cu-
dar la calidad de nuestros productos. Así, no nos limitamos
a cumplir la legislación española, sino que aplicamos con
rigor las estrictas normas de Bayer, incluso más exigentes
que las leyes alemanas y comunitarias.

Investigamos por naturaleza

Bayer



Retratos personalizados, Historia Viva

Y sobre la nieve un esquí

«Antes, este país no era como ahora, que parece América». Lo dice Sixto Mayayo, alcalde que fue de Salardú el día en que a un grupo promotor encabezado por Jorge Jordona de Pozas decidió instalar la primera piedra de lo que sería la primera pista de lo que hoy es internacionalmente conocido como Baqueira Beret.

El señor Mayayo vivió épocas de dudas, de inversión, de confianza, de despegue económico. Hoy contempla el valle lleno de vitalidad y hormigoneras y los ojos le dibujan calendarios de los años sesenta.

«Había llegado a esquiar, porque yo fui militar, con el fusil al hombro. Pero lo de ahora no tiene nada que ver con aquello. Jorge Jordana de Pozas lo vio muy claro y cuando se decidió a poner esto en marcha sabía muy bien lo que quería. Lo que pasa es que ha sido todo muy intenso, y muy rápido». Ahora uno ve la Borda y el hotel. El hotel de siempre y el de nuevo cuño. Y tiempo atrás algunos vacilaron.

«La gente, ya se sabe. Unos no lo entendían, otros dudaban, ahora, ya ve usted, somos la zona más rica de España, y de ayer a hoy es como pasar de la noche al día».

Dirigía él el consistorio de Salardú, pueblo que conserva un encanto especial. Las calles bien vestidas, los balcones floridos, algunos cables que cruzan, movimientos y fotografías.



D. Sixto Mayayo.
(Foto R.M.C.)

La iglesia solemne. «Yo sabía que si potenciábamos nuestras condiciones naturales iban a venir gentes de todos los lugares. Era una mezcla de intuición y conocimiento, por eso me volqué. Y, aunque sea lamentable decirlo, en los sesenta, aquí no había un duro». Ahora ve pasar los años envuelto en un desarrollo poderoso. «Sé que hay detractores. ¿Dónde estaban antes? Yo sólo les tengo que decir que antaño la juventud tenía que irse. Ahora no sólo se que-



Esquí, un placer del Valle. (Foto. F. Tur.)

dan, sino que viene gente de fuera y se instala aquí. Será por algo ¿no?»

Sobre la nieve un esquí fue transformándolo todo. Hace de esto unos 25 años.

¿Y dónde los vamos a colocar a todos, señor alcalde? «Sí, ése es el gran problema. Esto es tan bonito, tan especial, que les gusta a todos. Y vienen y se quedan. O hacen una casa para las temporadas. Cuando yo conocí esto estaba virgen. Luego vino toda esta explosión. Yo creo que hay que estudiar

bien la situación porque vendrá un momento en que tendremos que parar esta expansión. Por el bien de todos, claro».

El señor Mayayo recuerda en la pared de su casa los hitos del Valle. «Mire, aquí don Manuel Fraga, cuando era ministro. El siempre ayudó muchísimo al Valle. En su época de Ministro de Información y Turismo contribuyó a la realización de la carretera de Viella a Baqueira y construyó los dos paradores».



Es especial

VIELLA

Retratos personalizados, Historia Viva

Aquí la historia se palpa

Difícil es para el profano ver el paso del tiempo en el Valle de Arán. Esa uniformidad, esa flora, esa sensación inmemorial puede confundir. Es el aranés un pueblo que labró su historia con no demasiados hechos que trascendieran al Valle en sí, pero que constituyen, tal vez por su propia dimensión, una pieza única, de museo. Y hay un museo que recoge ese trasegar por ríos y montañas.

En el Carrer Major número veintiséis, está la Tor deth Generau Martinhon. Y en su interior la visión global del tránsito por las épocas de quehacer humano de los araneses. Josep Boya lo dirige, al igual que el museo de Arties, que ahora recoge una exposición tan reveladora como atractiva en su mixtificación aclaratoria: «Es gascons e era música».

«Este museo recoge la historia global de la sociedad aranesa. Desde la prehistoria hasta la actualidad». Situados en épocas próximas señala Boya como el valle vivió dos transformaciones. «Una en los años veinte, con la creación de las centrales hidroeléctricas. Y la segunda con la llegada del turismo de invierno tras construirse Baqueira Beret». Ahora se sigue viviendo un proceso de transformación. «Creo que bien se puede hablar de un cierto peligro para mantener



Viella. (Foto Mario Brossa)

Torre de la Casa Brastet, de Unha. (Foto R.M.C.)



nuestra identidad cultural. Ahora, con este "boom" la gente vende. Vende sus tierras y hasta sus casas. ¿Sabe que una de las características de los araneses era antes morir que vender el patrimonio? De todos modos yo confío en que esto sea una transición, porque sigo creyendo que hay un muy fuerte espíritu de comunidad entre nuestras gentes». Se detecta un creciente individualismo en la sociedad frente a un tradicional espíritu patriarcal. «Yo pido que se reflexione sobre nuestro futuro». Teme Josep Boya que se pueda seguir un ejemplo, el andorrano, que él considera peligroso. «Nosotros «vendemos» paisaje ¡pues mantengámoslo en su estado auténtico!». La identidad, para este estudioso sigue viva. «El aranés es un pueblo independiente. Ya en el siglo XVI acuñaron su lema «No más señor que Dios».

Retratos personalizados, Historia Viva



A través de la nieve de Baqueira/Beret. (Foto Mario Brossa)

El deporte abrió el camino

Felipe Moga, perteneciente a la estirpe de los Moga, conocidos esquiadores del Valle, recuerda nitidamente cómo eran los esquiadores de «entonces» y cuál el material de que disponían. «El primer esquiador del Valle fue José María España, apodado "El Xadeta". Era de Salladú y ejercía de maestro de escuela en Bagerge. Habiendo practicado en Francia, introdujo la competición aquí, y allá por 1942 comenzamos a aprender a esquiar a través de sus ins-

trucciones.» En el 44 los militares hacen unos cursillos. Posteriormente vendría el Centre Excursionista de Catalunya. «Los primeros profesionales en serio fueron Segalás, Mullor y Pepeta Planes».

Así, tenemos que los deportistas comenzaron a enseñar que en el Valle se podía practicar un estupendo deporte. Y con él, triunfar fuera. «Es que la gente de aquí, al principio, se dividió. Los había que pensaban que todo eso estaba muy bien y que era formativo. Pero otros al vernos bajar tan rápido decían «¡Os vais a matar!». Muchos aspirantes a campeones tuvieron que convencer

a sus padres a través de enviados de la federación de esquí, pues las familias temían por la integridad de los muchachos. «Pero en las carreras que tuvieron lugar aquí en los años 53 y 55, el Valle ya se volcaba». Luego vinieron los telesillas. Los campamentos de «Educación y Descanso». «Al principio no podíamos desarrollar nuestros proyectos porque aquí no había dinero para financiar nada. Jorge Jordana de Pozas fue decisivo para el Valle pues tuvo visión de futuro y capacidad inversora».

El Valle ha dado excelentes esquiadores, aunque últimamente estos parecen

escasear. «El Valle ha cambiado y con él la juventud. Antes teníamos más espíritu de sacrificio, que como se sabe es fundamental para el esquiador de clase, y la juventud de ahora prefiere disfrutar más por libre». Eva Moga es la última gran realidad del esquí aranés, un protagonista indirecto del desarrollo presente de Arán.

Pide el gran campeón que es Felipe Moga que los estudios de la juventud se puedan concluir en el Valle. «Así la juventud se podría volcar más en el esquí. Aquí lo tienen todo. La estación está a altura europea. Sólo hace falta potenciar más a la juventud».

VIELHA

VIELHA, capital de la Val d'Aran, está situada a una altitud de 974 m., entre la confluencia de los ríos Nère y Garona.

Por su situación geográfica en el centro del Valle y como capital del mismo, posee todos los servicios que configuran a una gran población.

Asimismo, dispone de modernos establecimientos, tanto en alojamientos como restauración, complementado con una variada oferta en comercios de todo tipo.

También dispone de una Escuela de Equitación, sala polivalente para practicar deportes de sala, gimnasio, etc...

Vielha, asimismo, y de reciente construcción, dispone de un moderno hospital que cubre todo el Valle.

Como monumento, el más importante es la iglesia, que data del siglo XII, donde en la parte central del tímpano está la figura de San Miguel, titular de la parroquia y patrón de la villa.

Un complemento necesario en cualquier visita a Vielha, es la asistencia al Museo Etnológico, donde

está plasmada toda la historia del Valle.

La fiesta patronal de Vielha se celebra el día 8 de septiembre, Natividad de Ntra. Sra., celebrando además su feria ganadera el día 8 de octubre.

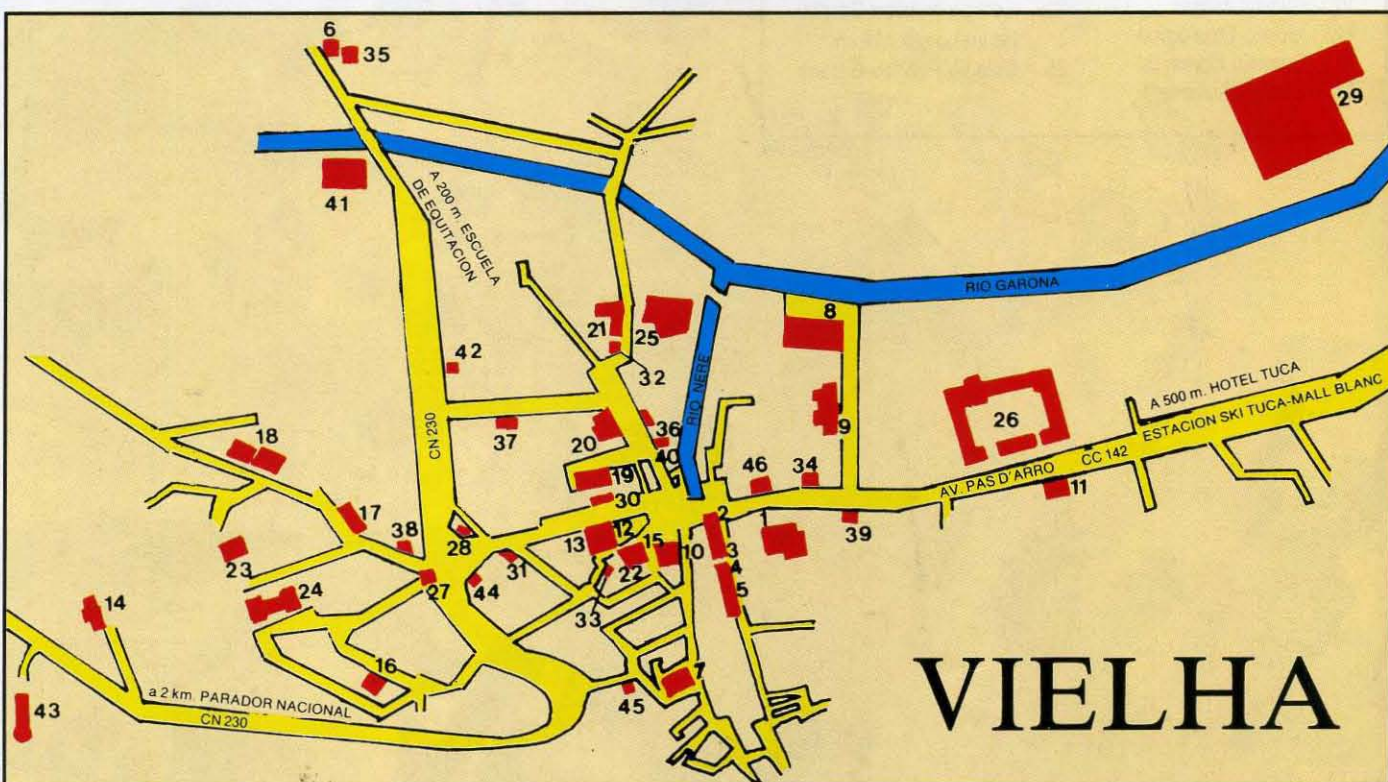
En Vielha se ubica la sede social del Centro de Iniciativas Turísticas, ente dedicado plenamente desde el año 1977, a la promoción y desarrollo turístico de la Val d'Aran.

Este C.I.T. de iniciativa privada, cuenta con la colaboración de establecimientos de todo tipo, distribuidos en las tres zonas, Alto, Medio y Bajo Arán y sus acciones se realizan a nivel Nacional e Internacional, con la asistencia a Ferias Turísticas y a cuantos certámenes propicien el poder dar a conocer la imagen de este Valle.

Asimismo, el C.I.T. cuenta con un programa de actividades propias dentro del Valle, tanto de verano como de invierno, en que se entremezclan las de tipo culturales, deportivas, y todas cuantas hagan que los días de estancia en el Valle sean lo más provechoso posible.



1. Iglesia
2. Ayuntamiento
3. Correos
4. Oficina de Turismo
5. Juzgado
6. Bomberos
7. Museo Etnológico
8. Hospital comarcal
9. Hospital de San Antonio
10. Residencia Riu Nere
11. Hotel Delavall y Aneto
12. Hotel Arán
13. Hotel Urogallo
14. Residencia Arán
15. Residencia Baricauba
16. Residencia La Bonaigua
17. Residencia Coret
18. Hotel Adyal
19. Hostal El Ciervo
20. Hotel Internacional
21. Pensión Turrull
22. Hostal Residencia Serrano
23. Hotel Residencia Irissa
24. Guardia Civil
25. Sala Polivalente
26. Cuartel Militar
27. Locutorio de Teléfonos
28. Agencia de Viajes Arán
29. Palacio de Hielo (Futuro)
30. Agencia de viajes MONTPLAY
31. Farmacia
32. Pensión Casa Vicente
33. Pensión Menjuch
34. Biblioteca
35. Hotel Hípico Sascumes
36. Hotel Fonfreda
37. Hotel Anglada
38. Agencia de viajes BERA VAL
39. Escuela de Música y Hogar del Jubilado
40. Consejo Comarcal
41. Campo de Fútbol
42. Cine
43. Parador de Turismo
44. CITVA
45. Oficina de Empleo
46. Caminos del Pirineo (excursiones)



C.I.T.V.A. Tel. 64 09 79
 Oficina de Turismo Tel. 64 01 10
 Ayuntamiento Tel. 64 00 18
 Bomberos Tel. 64 00 80
 Guardia Civil Tel. 64 00 05
 Hospital Tel. 64 00 04
 Parada Taxis Tel. 64 01 95
 Farmacia Tel. 64 01 63

Inmobiliarias

Gingar S.A. Tel. 64 08 91
 Confortneu Tel. 64 01 22-1693
 Club R. Mediterráneo.. Tel. 64 08 50
 Apart. Val d'Aran Tel. 64 15 02-0325
 Arán Internacional..... Tel. 64 03 50
 Promociones Montplay Tel. 64 08 90

Entidades bancarias

Banco Bilbao-Vizcaya

Avd. Castiero, 11. Tel. 64 08 17

Banco Central

P.º Libertad, 5. Tel. 64 08 02

Banco Zaragozano

Pl. S. Antonio. Tel. 64 00 36

Banca Catalana

Avd. Castiero, 2. Tel. 64 09 33

Caixa de Catalunya

Avd. Castiero, 7. Tel. 64 15 59

Caixa de Pensions

Avd. Pas d'Arro, 7. Tel. 64 00 10

Caixa de Barcelona

Edf. Val d'Aran. Tel. 64 01 07

Banco Español de Crédito

Avd. Castiero, 17. Tel. 64 09 05

Banco Hispano americano

Pl. de España. Tel. 64 12 78

Retratos personalizados, Historia Viva



Arquitectura en la nieve, chalet en Baqueira/Beret.
(Foto Mario Brossa)

De la alta cima al alto standing

El valle se puebla, como realidad de los tiempos.

Creerán ver que aquello que fue ya no es y que las alturas de las montañas ya no están solas pues verticales edificios imponentes, se izan.

Mariano Goma es el arquitecto municipal de Viella. El tiene que ver incluso «más allá». «Tenemos que frenar. Puede resultar paradójico, pero es que si aquí se da manga ancha, esto revienta». Hay planes generales de urbanismo que limitan las perspectivas de crecimiento, que lo moderan canalizándolo. «Nuestro modelo es el tradicional aranés. Pero somos conscientes de que se puede dar una uniformización y un mimetismo. A mí particularmente eso me asusta un poco». De fuera llegan ansiosos de piedra a la vista. El urbanícola ama a lo rural en crudo. «En realidad la casa aranesa tiene una capa de pintura que cubre a la piedra. Pero la moda hace preferir la piedra vista que la reboza-

da». «Los arquitectos tienen que evolucionar. Se pueden usar unos principios, pero siempre en movimiento. Ya le digo, temo la construcción constante de "belenes"». Se intentan variantes, así la Iglesia de Baqueira, el Hotel Val de Ruda, la Casa Heredero, de Oriol Bohigas. «En esa línea vamos bien. Pero hay errores un tanto indigeribles. Se sigue haciendo la ventana pequeña. Esta, en los orígenes estaba bien, porque impedía la salida de calor y la entrada de frío. Pero ahora hay elementos aislantes y caloríficos que permiten la existencia de grandes ventanas».

Su proyecto es que la oferta de servicios sea siempre mejor y que ello haga del Valle un ejemplo arquitectónico, de vida cómoda, con ofertas de servicios e infraestructura adecuada. «E ir a un turismo de amplias miras. Que puede esquiar, pero también jugar al golf o practicar la equitación».



La Pleta. (Foto R.M.C.)

La voz viva del valle

Tener la satisfacción de poder conectar con Radio Arán. Gonzalo Tomé es uno de sus locutores/realizadores. «Esta es una emisora que tiene como base la música, pero que también difunde noticias e informaciones que puedan tener importancia para los que viven en el Valle». La emisora se transforma cuando la temporada de esquí dicta su ley. «Emitimos en castellano, catalán y aranés, y en invierno también en francés. Damos los partes de la nieve y conectamos con Catalun-

ya Ràdio». Su caso es uno de tantos de la fascinación que el Valle ejerce. Se propuso hacer unas vacaciones en el Valle de Arán y decidió quedarse a vivir allí. «Lo bueno que tiene trabajar en un lugar como éste es que todo el mundo te conoce. Y que sabes que estás haciendo un servicio a la comunidad».

«Parece mentira, pero cuando se nota lo importante que es Radio Arán es cuando se avería. Entonces todo el mundo pregunta que pasa». Es la voz viva del Valle.

Gonzalo Tomé. (Foto R.M.C.)



Dicen que el Valle de Arán es «Cazador en sus montañas y pescador en sus ríos». Con su trucha asalmonada elaboran sabrosos platos y como emblema culinario destaca la Olla Aranese. Una «olla» que recoge el saber popular en una receta tradicional, tanto como los dichos que sitúan ciertos productos imprescindibles en las dietas aranesas: «La leche de cabra; el queso de oveja; y la mantequilla de vaca».

Fundamentalmente la cocina aranesa tiene tres influencias que ella recibe y funde, dotándolas de nueva vida. Francia, el imperio de los fogones, impuso por fronteriza su gran cultura. Hoy «patés», «Civets» y «crepes», aun viniendo del norte, forman parte ya de la cocina aranesa.

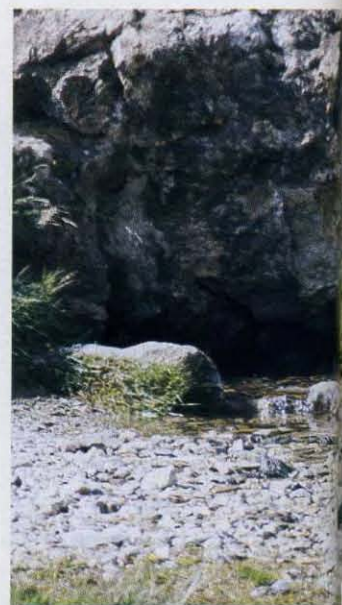
Por otra parte, el hombre y su entorno, la dependencia del clima. En una doble vertiente, la producción y la temperatura.

En un lugar donde la nieve es prácticamente señal de cotidianidad, la comida debe ser un garante de calorías. Un impulso de calor para poder desarrollar la actividad vital. Alimentación potente en sus potajes, en sus sopas y en sus estofados. Manda la olla.

Aislados, como tanto tiempo estuvieron, desarrollaron un peculiar sentido de potenciar lo propio. Carnes de vacuno



Ganado vacuno en Pla de Beret. (Foto R.M.C.)



Nacimiento del río Garona. (Foto R.M.C.)

y de oveja, las truchas y setas.

Y en el bosque, fresas, moras, con las cuales, además se preparan licores caseros como el «Cassis anisat».

Cazar y pescar, y también comer, en el Valle de Arán, una gran tentación. No en vano la Reserva Nacional de Caça del Valle está considerada como una

de las más importantes de España. Si se quiere conseguir permiso hay que acudir a la Societat de Caçadors i Pescadors de la Val. Para facilitarles las cosas, tiene delegación en treinta y tres pueblos. Las principales especies son la codorniz, paloma, y la perdiz, roja, gris y blanca.

El rey de partida, por su exotismo y escasez es el

urogallo aunque con éste habrá que limitarse a su contemplación, pues su caza está rigurosamente prohibida.

Aumentando en tamaños encontraremos a los «clásicos» conejo y liebre. De ahí pasaremos a dos colosos, el jabalí y el «Isard» (rebeco). Si nos inclinamos por la caña, truchas, tanto la irisada como la común.





Recordar que la pesca sólo está permitida en los ríos y lagos siguientes:

Ríos y lagos

Río Torán: Presa Torán-Pont de Pradets o Fondería.

Río Garona: Pont de Rey-Pont dera Bordeta. Baish Arán.

Río Jueu: Bco. Geles-Plan dera Artiga.

Río Barrados: Pont d'Arros-Pont de Quivixit.

Río Garona: Pont d'Arros-Presa de Arties. Miei Arán.

Río Valarties: Pont de St. Pelegri-Pont de Resec.

Río Aiguamoix: Presa de Aiguamoix-Pontet Banys Tredos.

Presa de Rūda: Baqueira-Palanca O'Campo.

Río Malo: Pont Baqueira-Orri.

Montgarri: Bco. Torcall-Bco. Marimanya.

Río Unyola: Salardú-Pontet, Unha, Bagergue.

Nog. Ribagorçana: Cascada Mulleres-Terme Val d'Arán (*)

Lagos

Estanh Redó

Estanh Escunhau

Estanh Mar

Estanh Moncasau

Estanh Cloto

Estanh Long

(*) Para pescar en el resto del Coto, debe disponerse del tikit correspondiente. Para los Socios dera Val d'Arán estos Tíkets son los que corresponden a los Ribereños, por ser Socios de una Sociedad colaboradora del Medi-Natural.

Casa Irene: tradición y creatividad

Los 25 años de Baqueira en el Valle son mis veinticinco años». «Aquí le debemos mucho a los franceses. Los patés, las conservas, los embutidos. Yo mezclo esa sabiduría con lo tradicional del Valle, así es mi cocina». «Antes era la aranesa una cocina muy sólida, muy abundante. La gente trabajaba mucho y tomaba muchas calorías. Ahora, al menos con mi público, yo debo preocuparme por aligerar los menús. Menos mantequillas, menos grasas. Lo hago porque me gusta. Y lo que ha cambiado más profundamente es el sentido del tiempo. Antes se disfrutaba mucho más de él, ahora parece que las prisas han de estar presentes incluso a la hora de comer».

Irene, ampliando continuamente su recetario:

CODORNICES CON COLES

Se blanquea la col, se deja poco hervida.

Se arreglan las codornices con bayas de jengibre. Se le pone sal y pimienta y todo ello en frío.

Se las envuelve en una loncha de bacón, y ¡al horno! El bacón empieza a

dar sabor a la codorniz. Entonces se parte el ave en cuatro trozos y se deshuesa.

Cada trozo se envuelve en col poniéndole el bacón encima.

Con el deshuese hace un «fondo» (hervir con sofrito de verdura) del cual sale un caldo.

En una sartén se sofríe cebolla, zanahoria, puerro y harina, se le da unas vueltas, se le añade una pizca de vino blanco y el caldo antes reseñado. Al llegar a su punto se riegan las codornices y se les da un golpe de horno.

Irene en sus dominios. (Foto Baqueira)



Restaurante

«CASA IRENE»

Mayor, 3. Tel. 64 09 00.

Propietario: Irene España Plagnes.

Tipo de cocina: Internacional.

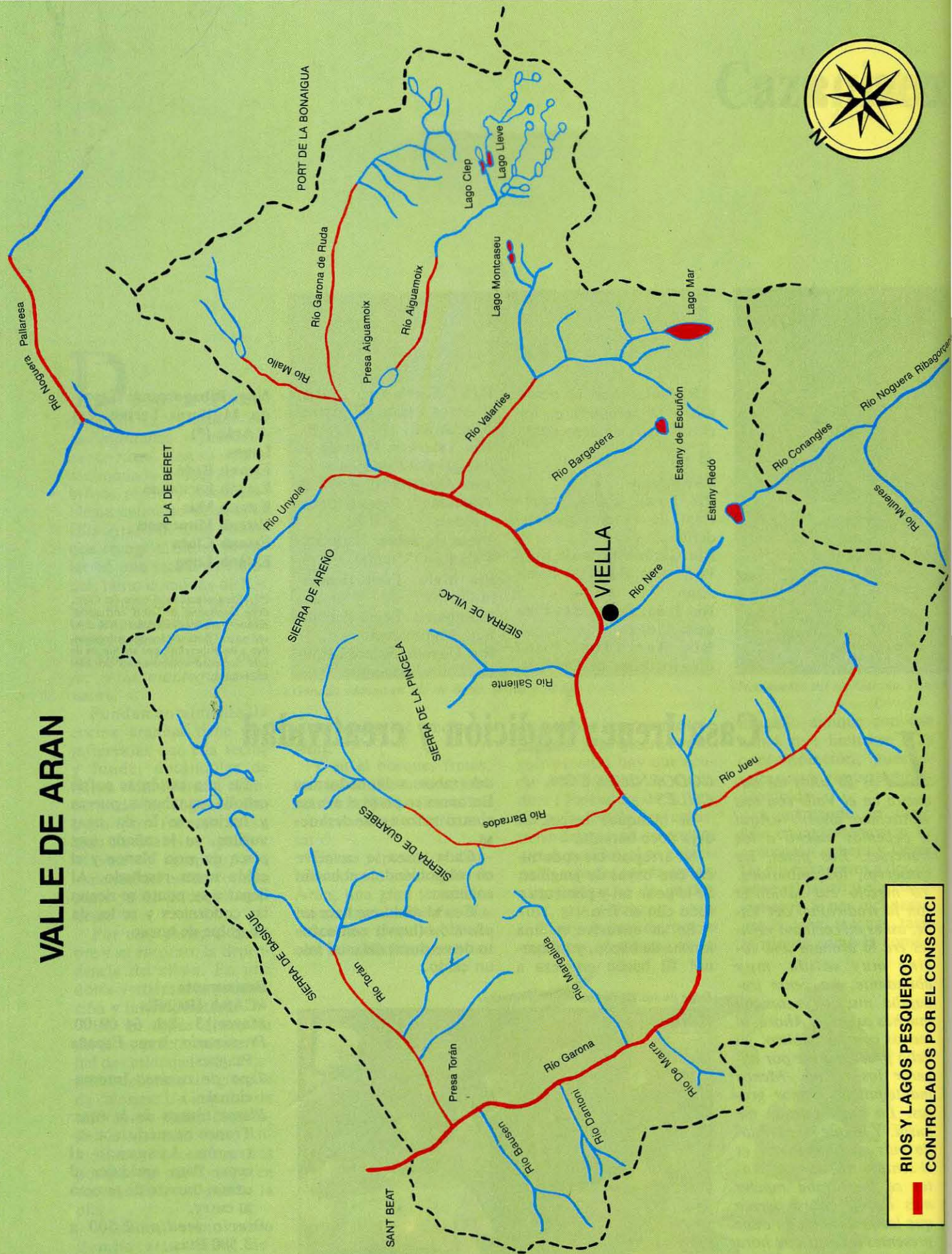
Platos típicos de la casa:

Tronco de merluza al estragón, Lenguado al ceps, Pato agridulce al cassis, Jarrete de ternera al curry.

Precio medio: 2.500 a 3.500 Ptas.

Abierto temporada de verano y temporada de invierno.

VALLE DE ARAN



RIOS Y LAGOS PESQUEROS
CONTROLADOS POR EL CONSORCI

Cocina aranesa

Y como complemento, unas recetas de platos tradicionales araneses. Están recogidas y elaboradas por Conchita Alós y Emilio Sanllehy.

FOIE GRAS

Ingredientes:

22 % de hígado
50 % de tocino (panceta)
20 % de papada
8 % de tocino muy graso
Sal y pimienta al gusto

Preparación:

Pasamos todos los ingredientes por una máquina de picar carne, pero que tenga colador.

Añadimos sal y pimienta al gusto y hacemos una masa.

Llenamos los botes de conserva y ponemos una hoja de laurel sobre la masa; los cerramos y los cocemos al baño maría durante tres horas.

Se conserva a temperatura fresca un año.

TRUCHAS A LAS FINAS HIERBAS

Ingredientes:

Truchas
Perejil
Sal
Estragón seco
Vinagre
Agua
Pimienta
Manteca de cerdo

Preparación:

Picamos el perejil, la sal, la pimienta y un buen pellizco de estragón seco, y lo ponemos en un recipiente inoxidable con 3/4 partes de vinagre y 1/4 parte de agua. Añadimos 70 gra-

mos de manteca de cerdo. Se pone a cocer y cuando empiece a hervir, aflojaremos el fuego y dejaremos que se cueza poco a poco durante 10 minutos.

Al mismo tiempo, freiremos las truchas en una sartén con un poco de manteca de cerdo. Hay que dejarlas poco hechas. Encenderemos el horno y lo dejaremos a una temperatura media. Ponemos las truchas cubiertas con la salsa y las introduciremos en el horno durante 15 minutos.

OLLA ARANESA

Ingredientes:

Alubias
Codillo de ternera
Tocino
Gallina
«Pelota» (*) / Relleno
Butifarra negra
Col
Zanahorias
Apio
Puerros
Arroz
Fideos gruesos
(*) Albóndiga de carne de cerdo (o ternera) picada.

Preparación:

Se pone el agua a hervir

con las alubias. Cuando hierva añadimos el codillo, el tocino, y cuando la carne esté medio cocida pondremos la gallina y las verduras; más tarde el relleno y la butifarra negra, y cuando esté todo cocido con la sal correspondiente, se ponen los fideos gruesos y el arroz. La carne se sirve aparte.

CREPES

Ingredientes:

Harina
Aceite
Huevos
Sal
Vainilla
Coñac
Anís
Leche
Agua

Preparación:

Batimos los huevos con el coñac, el anís, la sal, la vainilla, un poco de azúcar y el agua y la leche a partes iguales.

Añadimos la harina poco a poco hasta que quede una masa ligera (ni muy espesa ni muy clara).

Después con un cucharón tiramos poco a poco la masa en la sartén donde

habremos puesto un poco de aceite. Cuando esté hecho un lado, le daremos la vuelta, dejando que se haga el otro y después lo sacaremos.

Pueden servirse con azúcar o rellenos de mermelada, chocolate, miel, etc.

CIRUELAS AL COÑAC

Ingredientes:

Ciruelas y coñac.

Preparación:

Ponemos en una botella 3/4 partes de coñac y 1/4 parte de ciruelas.

Cerramos la botella y lo dejamos reposar. Cuanto más tiempo tengamos las ciruelas con el coñac, mejor es el licor.

LICOR DE GROSELLA

Ingredientes:

Anís dulce
Grosella

Preparación:

En una botella se ponen 3/4 partes de anís y 1/4 parte de grosella. Se puede añadir un poco de azúcar. Cuanto más tiempo se deje reposar, mejor será el licor.



Restaurante LA BORDA LOBATO

En el edificio de la borda más bonita y una de las más antiguas del Valle de Arán, se instaló allá por el año 1976 el restaurante LA BORDA LOBATO; con un hermoso grill en el frente de la sala comedor, ante los ojos agradecidos de los comensales. Situado en el núcleo 1.500 de Baqueira y a tan sólo unos 200 mts. de las pistas de esquí de BAQUEIRA BERET.

A medida que han ido pasando los años, el esfuerzo ha sido constante obteniendo como premio, ser hoy uno de los restaurantes bien calificados de la región.

LA BORDA LOBATO actualmente ofrece una cocina diferenciada en dos partes: por un lado, cocina de mercado de acuerdo a los gustos más exigentes, y por otro, la carta de cocina típica Catalano-Araonesa.

El servicio esmerado y amable representado por el maître Angel Deobarro, y en la cocina el buen hacer del chef Juan Pou, están supervisados por Javier Deobarro, jefe de restauración, y la aprobación del director, D. Manuel Español Aventin.

Detalles como una cuidada bodega, máxima calidad de las materias primas (verduras, carnes, pescados, frutas, etc.) la buena panadería y repostería propia, unido a una acogedora decoración, sin olvi-



La Borda Lobato.

dar su selecta clientela, hacen que el restaurante LA BORDA LOBATO sea para los visitantes de la estación y del Valle de Arán, una visita poco menos que obligada.

Baqueira 1500. Teléfono 64 57 08 (64 50 75).

Propietario: H.O.V.A.S.A.

Director: Manuel Español.

Tipo de cocina: Regional.

Platos típicos de la casa:

Ensalada Borda. Crepés de verduras, Caracoles, Cazuela de merluza, Entrecôte al cabrales, Culetón Villa-Godio, Paletilla de cabrito, Pastelería de la casa. Crema al limón.

Precio medio: 2.600 a 3.500 Ptas.

Abierto de diciembre a finales de abril.

CARACOLES A LA «CASERA»

Ingredientes: (para cuatro personas)

Aproximadamente 140 caracoles, 150 g. de jamón cortado en cuadritos pequeños, 2 cebollas medianas trinchadas, cuatro tomates pelados y picados, 2 dientes de ajo, 1 cazo de salsa Española, 1 decilitro de aceite de oliva, 1/4 litro de leche, 1 cucharada de harina, 2 copitas de coñac, 1 vaso de vino blanco, sal, pimienta y agua o caldo, y manojo de hierbas.

Preparación:

Una vez limpios como de costumbre, pondremos a hervir los caracoles en agua con las hierbas.

En una cazuela con aceite, se fríe el jamón, la cebolla y los ajos, cuando la cebolla esté dorada, añadiremos el tomate dejando que fría, a continuación, añadiremos el coñac y el vino flambeándolo y dejando que reduzca, espolvoreando después la harina, y dejaremos que se rehogue un poco.

Removeremos con la espumadera, y echaremos la leche, la salsa Española y los caracoles ya cocidos y bien escurridos; cubriremos de caldo y dejaremos que cueza todo rectificando de sal si es preciso.

y gastronomía



Restaurante Montarto.

Restaurante «MONTARTO»

Ctra. a Baqueira. Teléf.
64 09 02.

Propietario: José Antonio
Nart Bartan.

Tipo de cocina: Catalana y
Aranesa.

Platos típicos de la casa:
Ollas aranesas, Paté,
Truchas, Sopa de cebolla,
Civets, Crepés.

Precio medio: 1.900 a
2.200 Ptas.

Abierto temporada.
Cerrado en mayo.

CIVET DE JABALI

Cortar la carne a tacos.
Macerar 48 horas en
vino tinto.

Preparar un sofrito
completo (cebolla, tomate,
etc.).

Se rehoga la carne con
aceite, y se flambea con
coñac.

Una vez flambeado, se
pone en una cazuela y se
añade el sofrito y el vino

de la maceración.

Se cuece unas 10 horas;
una vez en su punto, se
añade chocolate en polvo.

Se sirve a las 24 horas
siguientes.



Era Mola.

Restaurante

«ERA MOLA»

Marrec. Tel. 64 08 68.

Propietario: Gustavo Díaz
Mateu y M.^a José Mo-
rello.

Tipo de cocina: Interna-
cional.

Platos típicos de la casa:
Casolet, Confit de car-
nar, Conejo con cirue-
las, Tarta de cebolla.

Precio medio: 2.100 a
2.500 Ptas.

Abierto temporada de ve-
rano y temporada de in-
vierno.

SOLOMILLO DE CERDO AL CALVADOS

Salar y pimentar los so-
lomillos. Dorarlos.

Flambearlos con el cal-
vados. Añadir un ajo y po-
ner al horno.

Reducir el jugo de coc-
ción, con él hacer una salsa
añadiendo crema fresca.

Servir muy caliente y
acompañarlo, con compo-
ta de manzana al calvados.

Restaurante

«ET RESTRILLE»

Pla. Carrera, 2. Teléfono 64 15 39.

Propietario: Emilio Sanllehy Meya.

Tipo de cocina: Aranesa.

Platos típicos de la casa:

Olla aranesa, Paté, Truchas, Carnes a la brasa.

Precio medio: 2.200 Ptas.

OLLA ARANESA

Ingredientes:

1. Hueso de ternera, hueso de jamón, gallina, tocino, cebolla y ajos.
2. Puerros, apio, zanahorias, patatas y col.
3. «Pelota» (carne picada, huevos, miga de pan, ajo y perejil), butifarra blanca y negra.
4. Alubias (en conserva), fideos gruesos, sal y pimienta.

Poner al fuego una olla con agua fría e introducir todos los ingredientes del 1er. apartado, sal y pimienta.

Dejar que empiece a hervir, espumar bien, aflojar el fuego y dejar hervir 1 hora.

Pasada media hora, añadir las verduras del 2.º apartado, las zanahorias y las patatas cortadas.

Cuando empiece a hervir nuevamente, dejarlo media hora más.

Transcurrido este tiempo, poner la pelota y las butifarras (3), y dejar hervir 1/2 hora más.

Se acaba poniendo los fideos y las alubias (4).

Cuando los fideos estén cocidos ya se puede sacar.

La Olla Aranesa se sirve



Et Restrillé.

con todos los ingredientes juntos, la sopa, la carne y las verduras.

Si se utilizan alubias naturales, dejarlas en remojo un par de horas antes de cocinarlas y ponerlas en la olla junto a las verduras (2).

La Olla Aranesa está mucho mejor de un día para otro.

Restaurante «TICOLET»

Baqueira Beret. Teléfono 64 54 77.

Propietario: José España Barrado.

Tipo de cocina: Internacional.

Precio medio: 2.500 Ptas.

KOKOTXAS

Ingredientes:

- 1 kg. de Kokotxas
- 20 almejas
- 12 cucharadas de aceite
- 1 cucharada de harina
- 6 dientes de ajo
- guindilla
- perejil
- ajo
- pimienta

En una cazuela de barro se ponen 12 cucharadas de

aceite. Cuando el aceite está caliente, se ponen los ajos picados y la guindilla hasta dorarlos.

Se añaden una cucharada de harina, las kokotxas y las almejas, removiendo dos minutos.

Seguidamente se añade un vaso de agua y se sigue removiendo la cazuela en sentido de rotación a fin que las kokotxas suelten su gelatina.

Se tapa la cazuela y se deja al fuego 15 minutos.

Se adornan con perejil picado.



Ticolet.

Algunas veces,
el gourmet tiene la suerte de encontrarse
con manjares exquisitos,
auténticos hallazgos, que luego,
el paladar transformará en emociones
inolvidables.



Morte

Patés de Lujo.

Para quienes les gusta comer lo mejor

MORTE, S.A. - Bernat Metge, S/N - SABADELL
Tel. 710 88 90 TELEX 52 988 EMMO-E



ANNA DE LOS MIL DIAS

Mil días de tierra, de sol, de lluvia, de sabios cuidados y reposo en las cavas, para completar un delicado proceso de elaboración. Hasta que un día, Anna de Codorníu despierta en la copa convertido en un cava excepcional.

ANNA DE CODORNÍU

Restauración y gastronomía

Restaurante

«CASA TURNAY»

Mayor, s/n. Tel. 64 02 92.

Propietario: José Manuel Solá Castel.

Tipo de cocina: Aranesa.

Platos típicos de la casa:

Olla aranesa, Coles rellenas, Ternera con setas, Civet de jabalí e isard.

Precio medio: 1.700 a 2.000 Ptas.

Abierto de diciembre a mayo y de julio a octubre.

COLES RELLENAS

Para 4 pax.

Ingredientes:

1 col mediana
1 kg. de carne picada
4 huevos
harina
sal
pimienta
perejil

Se pone una cazuela con agua. Cuando hierva, se pondrán los ajos de col, que anteriormente se habrán separado una por una. Se dejarán hervir unos 10 minutos, se sacarán del fuego y se dejarán enfriar. Mientras tanto se cogerá la carne picada, se le añadirán 4 huevos bien batidos, 4 dientes de ajo y 2 ramitas de perejil. Se debe mezclar bien. Luego se irán rellenando con este preparado los ajos de col haciendo pelotas bien apretadas, se pondrán en harina y luego en huevo y se freirán.



Casa Turnay.

Restaurante

«LA PERDIU BLANCA»

Hotel Montarto, Baqueira Beret. Tel. 64 50 75.

Propietario: H.O.V.A.S.A.

Director: Manuel Español.

Tipo de cocina: Internacional.

Platos típicos de la casa:

Pequeña marmitta, Fondue Bourguignone, Verduras naturales a la crema de espinacas, Salmón papillote, Lenguado reina Isabel, Chateaubriand bearnesa, Perdiz del Pirineo a la col, Puding de frutas, Carro de Repostería.

Precio medio: 2.800 Ptas.

PERDIZ CON COL

Ingredientes: (para cuatro personas)

4 perdices, 100 g. de panceta, 2 zanahorias, 2 cebollas, 1 ramillete con orégano, tomillo y laurel, 1 repollo pequeño, 100 g. de manteca de cerdo, agua y un cazo de caldo de carne.

Preparación:

Se limpian y vacían bien las perdices, y se mechan un poquito con la panceta, se salan y se ponen a asar en el horno hasta que adquieran un bonito color dorado. Las pasamos des-

pués a una cazuela con el resto de la panceta y trocitos de jamón y las zanahorias y cebollas peladas y cortadas en cuartos, poniendo también, el ramillete de hierbas. Añadiremos el repollo cortado a cuartos y previamente blanqueado, o sea, dando un hervor ligero en agua salada. Mojaremos con el caldo las perdices y dejaremos que cuezan al horno durante dos horas.

Retiradas del horno, las serviremos sobre el repollo, guarnecidas con la panceta y el jamón cortado en lonchas.

La Perdiu Blanca.



Ale

ORO
MACIZO
18 KILATES



*La más avanzada
Tecnología*

QUILL-USA

*Plumin y Sistema Técnico
Montblanc*

Joyas de

Admire la colección en Joyería

ESPAÑA, DISTRIBUCIÓN: DRUGUET S.A.

Dione



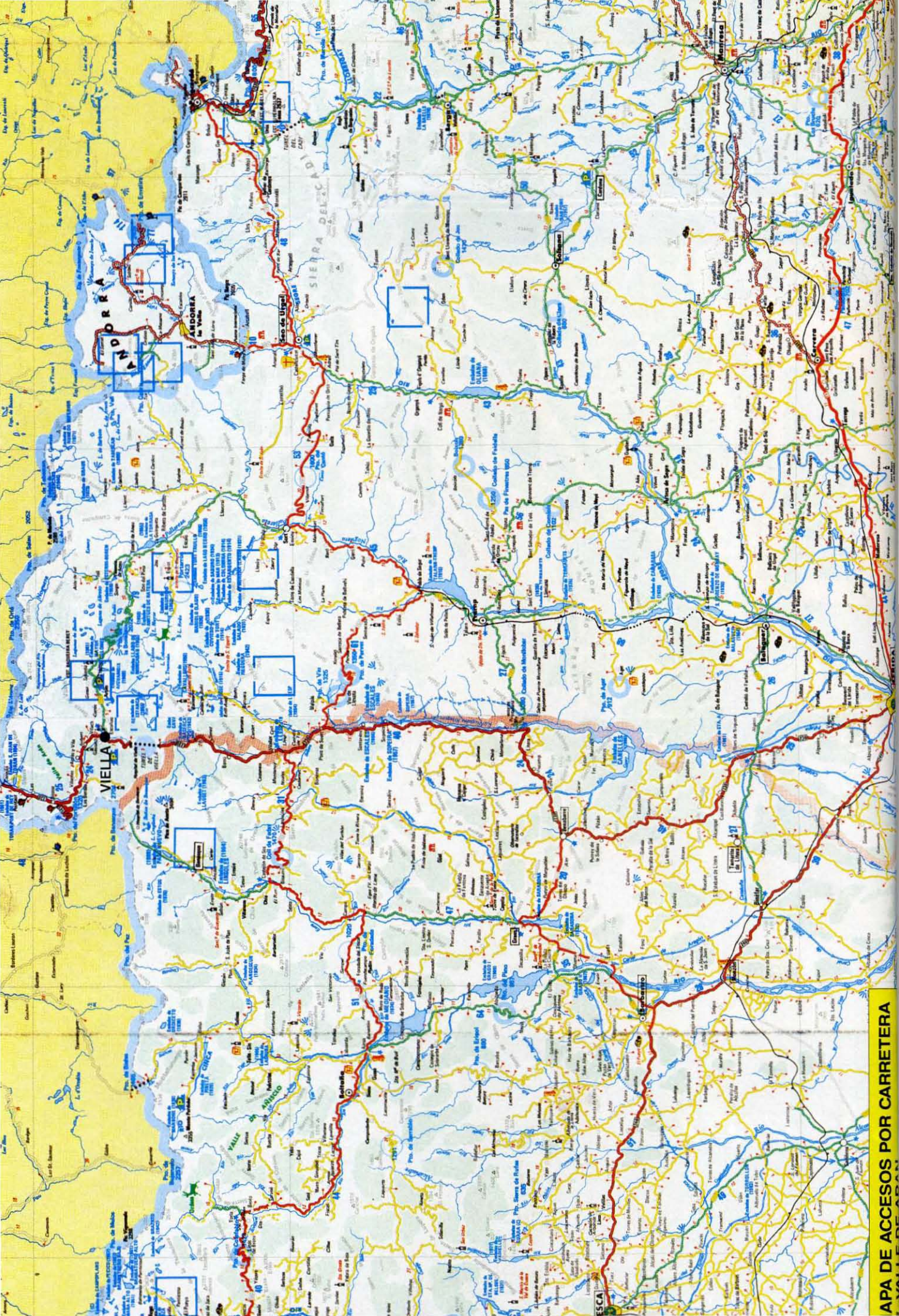
LACA
DE CHINA
A MANO

hombre

concesionaria Allen Dione

*Garantía y Certificado
de Calidad
Prestigio desde 1851*

APARTADO CORREOS 1812 08024 BARCELONA



CONSEJO PARA LOS ESQUIADORES SIN SPIKES SPIDER

La nieve es muy divertida. Excepto si la encontramos en la carretera durante el viaje. Consecuencias: fastidio, molestias y la moral por los suelos antes de empezar a esquiar.

Puedes hacer 2 cosas: Reservar un viaje a una playa tropical, o llevar SPIKES-SPIDER en el coche.

Sólo necesitarás salir 30 segundos del calor agradable del coche. Tres sencillas maniobras y los SPIKES-SPIDER se instalan sobre los neumáticos. Sin gato, sin manos frías, sin ropa sucia, sin fastidio.

¿Más información? Esta temporada el nuevo modelo ofrece aún más clavos y hemos ampliado el programa de distribución.

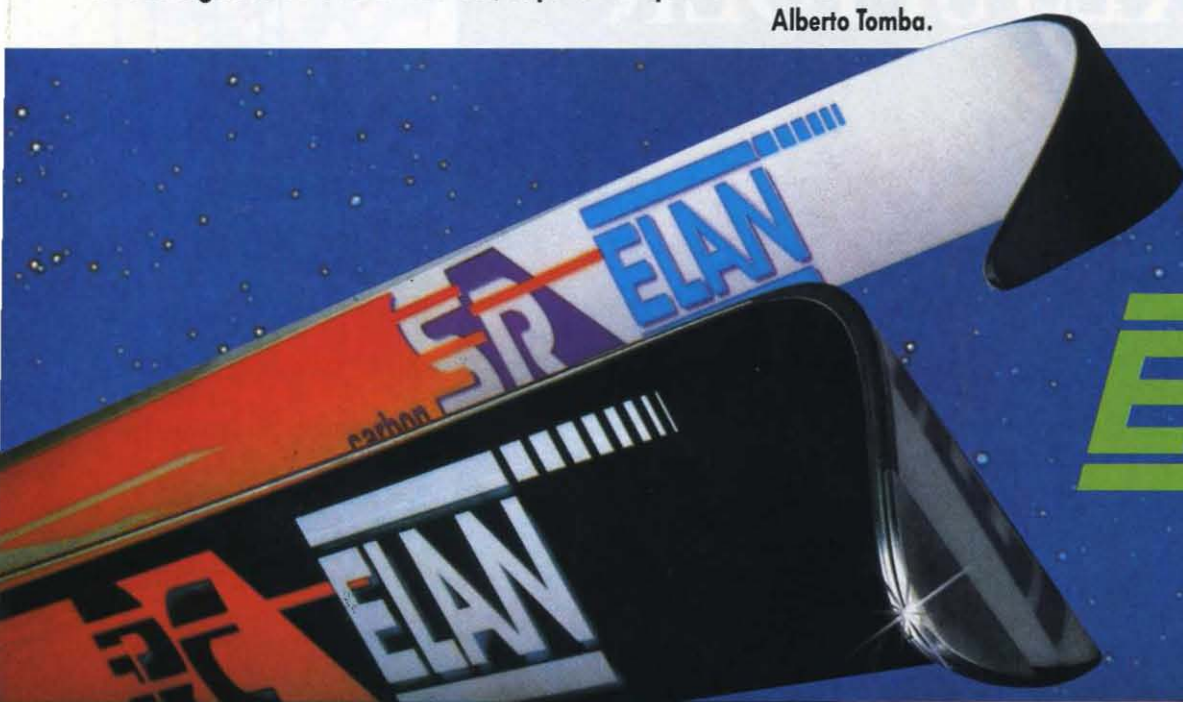
LLAMANOS al (93) 237 83 24* o escribe a TURISPORT, S.A. c/. Pérez Galdós, 40. 08012 Barcelona.

**SPIKES SPIDER.
COMO SI NO HUBIERA NIEVE**



LOOK

"Si he escogido el 3D SYSTEM LOOK, es para tranquilizar a «la mamma»"
Alberto Tomba.



ELAN

THE OVERLAP BOOT CHAMPION



koflach

LINE 89 / 90

Todos los colores de la nieve en el paraíso del esquí

Situado en el centro de los Pirineos, es el Valle de Arán enclave perfecto para saber de todos los colores de la nieve, de todos los placeres del esquí. Entre diciembre y mayo, la capa blanca lo cubre, aunque no lo uniformiza, pues sus peculiares relieves permiten encontrar gozables matices diferenciales.

Esquí Alpino, Esquí Nórdico, Esquí de Fondo, Esquí de Alta Montaña, Esquí para profesionales, Esquí para aprendices. Todo ello en Baqueira Beret, una estación ejemplar que ha cobijado campeonatos de gran relieve. Y la sensación de descubrir parajes vírgenes, con la nieve aun no hollada por esquí alguno.

Una estación moderna con una infraestructura sólida que incluye la emisora de Radio Valle de Arán, con continua información sobre el estado de las pistas.

Telesillas, telearrastres, servicios de asistencia al esquiador y la reconfortante hostelería a pie de pista. Todo ello en el marco grandioso que esta zona del Valle ofrece.

Y con un evolutivo «Après-esquí» para disfrutar desde deportes de raqueta a comodidades para relajarse con la lectura, y el ocio de salón y también discoteca donde darse el gusto del baile por el baile, o por algo más.

Un amplio y especializado servicio de tiendas le

puede proporcionar todas las novedades, tanto de ropa, como de material genuino del esquiador, mientras la sabia gastronomía del valle reconforta su

cuerpo tras el esforzado placer del esquí.

Un placer que recibe anualmente miles de nuevos participantes en todo el mundo. Y que se multi-

plica en especialidades. Así, por ejemplo, el creciente auge del esquí de fondo, que encuentra ubicación excelente en el Pla de Beret.



La nieve, un sinfín de emociones. (Foto Jaime Altadill)

Un poco de historia

Desde la inauguración el día 6 de diciembre de 1964 del primer Telesilla, **BAQUEIRA/BERET** ha experimentado un importante crecimiento.

En diciembre de 1982, y después de 7 años de negociaciones, se inauguró el Telesilla de la Reina, primer remonte del área de Beret.

En diciembre de 1985 el Telesilla del Dossau completaba la primera fase del desarrollo de Beret, que con 5 modernas instalaciones, 2 cafeterías y un aparcamiento para 1.500 vehículos puede acoger cómodamente más de 4.000 esquiadores.

En 1987 los esfuerzos se centraron en mejorar la circulación entre las dos áreas. El acceso a Baqueira desde la cota 1.500 se potenció mediante la instalación de un Telesilla cuatriplaza desembragable que multiplicaba por cuatro la capacidad de transporte existente. Al mismo tiempo la construcción del Telesilla Vista Beret y la nueva pista del Tubo Nere contribuyeron a mejorar la comodidad de circulación entre las dos áreas.

Los trabajos llevados a cabo durante los últimos tiempos se han centrado en la apertura de una nueva área esquiable.

La mayor afluencia de esquiadores que ha generado la construcción del nuevo Telesilla de acceso, nos ha llevado a plantear la apertura de los Argulls.

Esta zona representa una descongestión natural de Baqueira al tener acceso directo desde los Telesillas de la Chozza, Cap de Baqueira y los Telesquís Miradores y Pla de Baqueira.

Es la zona que acumula más nieve de la Estación y el terreno está formado en su totalidad por pastos, lo que la hace muy adecuada para la práctica del esquí sin necesidad de importantes movimientos de tierra.

Cubre el objetivo de proporcionar pistas de alto nivel de esquí (Manaud y Solei) que son cada día más necesarias (el nivel de esquí en Baqueira-Beret ha subido mucho en los últimos años) y al mismo tiempo cubre toda la gama de niveles intermedios con las pistas de Argulls (Collado de la Bonaigua) y la posibilidad de esquiar la pista del Cap de Baqueira hasta el fondo de los Argulls.

Las pistas mencionadas se cubrirán con tres Telesillas triplaza con una capacidad de 1.800 personas/hora cada uno.

Con la apertura de los Argulls, en la temporada pasada Baqueira/Beret tiene una capacidad de transporte de 24.255 personas/hora y podrá acoger sin que se formen colas más de 11.000 personas.



*Nieve excepcional en un valle único. (Foto Jaume Altadill)
 (Foto Mario Brossa)*





La afición y el conocimiento permiten alardes. (Foto Per Ericksson)
Inmensos paisajes nevados. Toda una tentación. (Foto Mario Brossa)



ARGULLS

La nueva zona de ARGULLS es una extensión natural de la zona esquiable de la montaña de BAQUEIRA, ampliándola y mejorándola considerablemente (en un 120% en cuanto a capacidad de transporte instalado y en un 80% en cuanto a capacidad teórica de esquiadores). Se ha dotado con tres nuevos Telesillas triplaza, que tienen una capacidad de transporte de esquiadores de 5.400 personas/hora, lo que sitúa la capacidad total de BAQUERIA BERET en 24.175 personas/hora. En cuanto a superficie esquiable, ARGULLS abarca aproximadamente 150 hectáreas, ampliando la superficie total esquiable en toda la estación a más de 700 hectáreas. El esfuerzo económico necesario para poder ofrecer esta nueva zona esquiable no se ha quedado atrás, pues el coste de la inversión ha sido de 800 millones.

CARACTERÍSTICAS DE LA ZONA DE LOS ARGULLS

- Capacidad de transporte: 3 telesillas triplaza de 1.800 p/h.
- Cota superior: 2.500 metros.
- Cota inferior: 2.040 metros.
- Desnivel total: 460 metros.
- Superficie aproximada: 150 hectáreas.

- Tipo de pistas: Intermedias y difíciles.
- Accesos desde:
 - Telesilla de la Chozza
 - Telesquí Miradores
 - Telesquí Pla de Baqueira
 - Telesilla Cap de Baqueira
 - Telesquí Luis Arias

BERET

Esta temporada sigue a disposición del esquiador un nuevo núcleo de servicios en BERET, junto a la cafetería. Un nuevo Alquiler de Esquí —el anterior había quedado pequeño para las necesidades de la zona—; un parque infantil de nieve que cubrirá un importante servicio en Beret y un nuevo local para la Escuela de Esquí de Baqueira, que abandonará el que ocupaba provisionalmente hasta ahora, forman el nuevo edificio perfectamente integrado en el paisaje y destinado a dar un mejor servicio al esquiador en BERET.

BAQUEIRA

Como complemento a la jornada de esquí, una iniciativa privada, conjuntamente con BAQUEIRA/BERET, ha promovido un Centro Deportivo que contará con 3 pistas de Squash, sauna y gimnasio. Situado en el Núcleo Residencial Baqueira 1.500, detrás del Hotel Montarto, este centro será un aliciente más para el «après-ski» de la Estación.

Alojamientos

Existen en el Valle de Arán aproximadamente 14.000 camas, contando con las comercializables (hoteles y apartamentos de alquiler) y las privadas (casas y apartamentos estacionales).

BAQUEIRA 1.500

Núcleo Residencial a pie de pistas en la cota 1.500 de Baqueira con 6.500 camas —765 en hoteles—.

LA PLETA DE BAQUEIRA

En la cota 1.600 de la estación, un estilo de chalets de montaña araneses con 900 camas.

NAUT ARAN

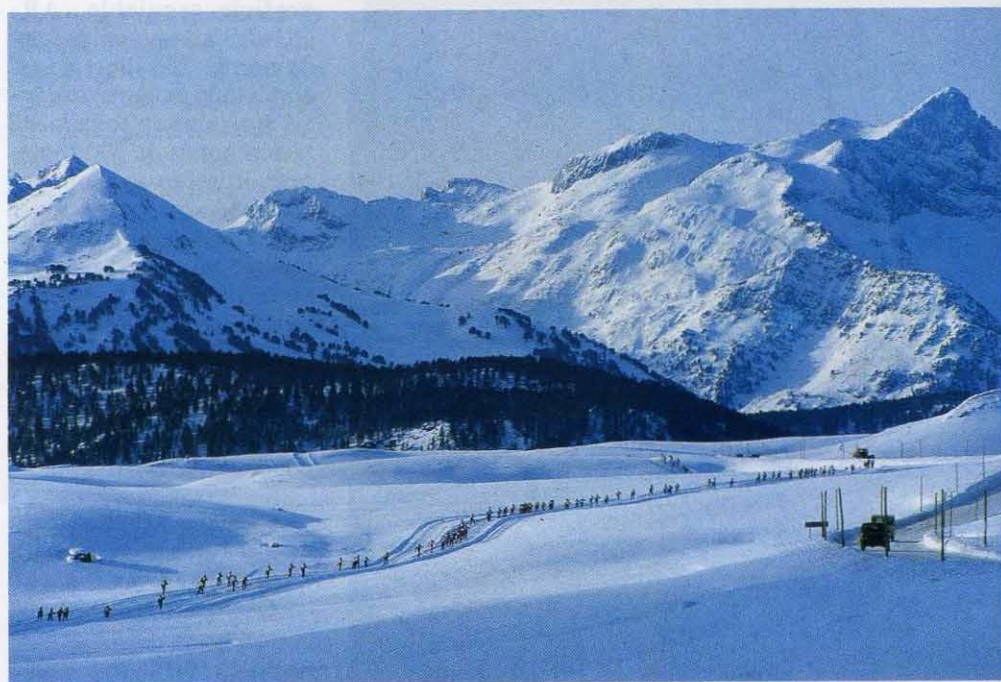
Mancomunidad municipal formada por los pueblos de Garós, Arties, Gessa, Unha, Bagergue, Saldú y Tredós. De una unidad arquitectónica completa, edificios de piedra, pizarra y madera, donde destacan sus iglesias de estilo románico y gótico.

En conjunto cuenta con 3.300 camas aproximadamente. De éstas, 225 corresponden a los nuevos hoteles construidos en Arties (H. Valarties), Saldú (H. Petit Lacreu) y Tredós (H. Orri).

VIELLA MITG-ARAN



El mundo de la nieve ofrece sensaciones sorprendentes. (Foto Francesc Tur)



Las marchas son otro de los deportes de gran atractivo. (Foto Francesc Tur)

Es la zona media y centro neurálgico del Valle de Arán. En conjunto cuenta

con 2.700 camas entre hoteles y privadas, de las que 200 corresponden a los

nuevos hoteles Hipic Sescums y Fonfreda.



DYNAMIC
SKIS

1991/1992

Raichle

SMITH





BAQUEIRA



Altitud 1.500 m - 2.510 m

- 700 Ha de dominio esquiable
- 73 km de pistas balizadas
- 43 pistas de esquí
- 22 instalaciones de remonte
- 6 restaurantes y cafeterías en pistas
- 3 guarderías infantiles
- 2 estadios de slalom
- Circuito de esquí nórdico, 7 km

Núcleo Residencial Baqueira 1.500

Hoteles - Apartamentos - Restaurantes
Centro Comercial

Señalización plano pistas

PISTAS

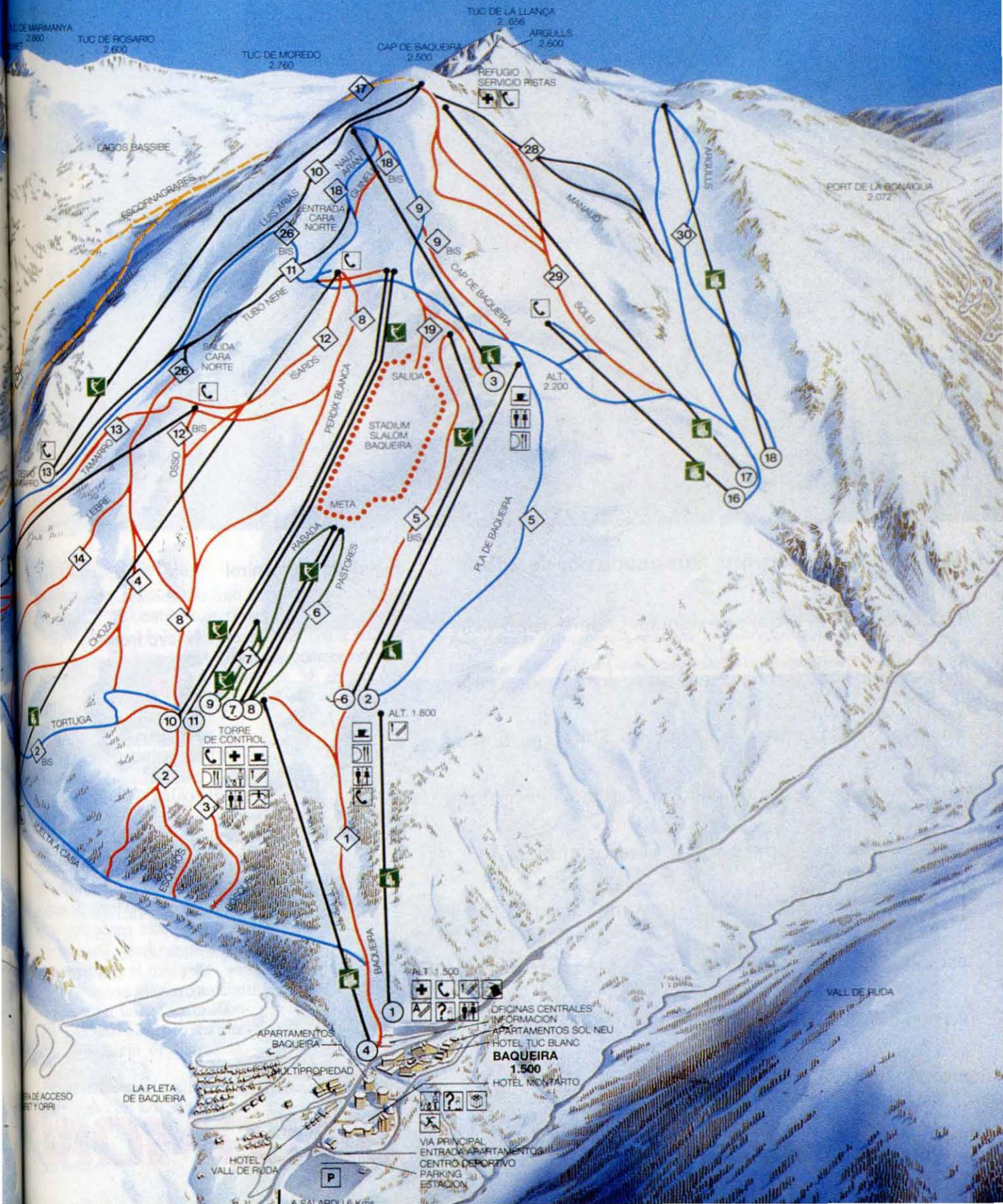
- fácil
- intermedio
- difícil
- muy difícil

Itinerarios

- Venta Billetes
- Información
- Aparcamiento
- Aseos
- Núcleo S.O.S.
- Tel. Socorro
- Cafetería
- Restaurante

- Parque Infantil
- Tenis
- Piscina Verano
- Escuela de esquí
- Alquiler de esquís
- Reparación material
- Circuito Esquí de Fondo
- Armarios Guarda-esquí
- Centro Comercial

RA/BERET



DOMINIO AUDAZ.



Cuánto más se descubre, más queda por descubrir.

La pasión por el esquí es exigente. Quiere usted vivir, sin cesar, intensamente, atreverse cada vez más, partir en busca de nuevas emociones. Salomon busca permanentemente una calidad óptima, encontrar siempre lo mejor, para superar nuevas etapas.

La S 957 Equipe ha nacido de la complicidad entre el esquiador y Salomon. ¿El resultado? Una fijación que va aún más lejos. Cuánto más descubra la 957 Equipe, mayor será su placer en descubrir...

Seguridad Multicontrol

La referencia en materia de seguridad. Para una óptima sujeción y una apertura en caso de necesidad, el sistema está dotado de una nueva placa captor más ligera y compacta.

Powerrelay



Un mecanismo que amplifica la fuerza del muelle para asociar compacidad, fuerza y ligereza. Resultado: valores de disparo, DIN muy elevado para un volumen muy compacto.

Para atacar, con toda serenidad, en cualquier pendiente.

Nuevo freno.



Más bajo, el nuevo freno facilita el calzado en situaciones difíciles.

Perfectamente integrado al conjunto de la fijación, no entorpece la toma de cantos en fuertes pendientes ni en nieve dura. Desmontable, simplifica la preparación de los esquies.



SALOMON

S 957 Equipe. Reglaje micrométrico de la presión longitudinal. Regulación independiente de las aletas de la puntera. Valores de regulación DIN: 7 a 14.

Datos técnicos

DOMINIO ESQUIABLE

Desnivel: 1.010 m.
(2.510 m. a 1.500 m.)

700 Hectáreas de dominio esquiabile.

73 km. de pistas balizadas.

43 pistas de esquí y 1 itinerario (5 negras, 20 rojas, 16 azules y 3 verdes).

7 km. de circuito permanente de fondo (ampliables a 25 km.).

2 Stadiums de slalom.

EQUIPAMIENTOS

22 instalaciones de remonte (1 TS cuatriplaza, 7 TS triplazas, 4 TS biplazas, 2 TS de una plaza y 8 telesquís). Capacidad de transporte de 24.255 persona/hora.

2 locales de alquiler y reparación de material de esquí.

10 máquinas para la preparación de pistas.

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

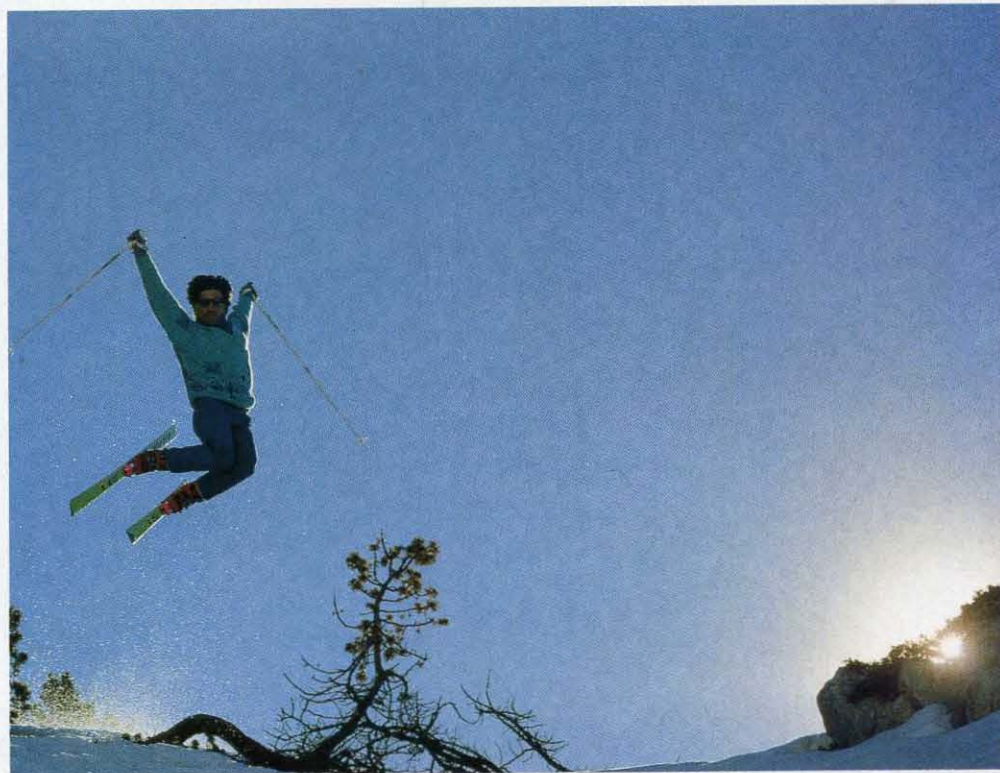
6 Cafeterías y restaurantes en pistas.

3 Parques infantiles de nieve.

3 Puntos de asistencia médica en la Estación.

Más de 120 profesores de la Escuela de Esquí de Baqueira.

Núcleo Residencial a pie de pistas con hoteles, apartamentos, restaurantes, discotecas y centros comerciales.



El salto como la gran explosión emocional del esquiador. (Foto Jaume Altadill)

Pisando la nieve en medio de la tranquilidad y el paisaje. (Foto Per Eriksson)



ALGUNAS EMOCIONES SON PURA INGENIERIA



MERCEDES-BENZ

CONCESIONARIO OFICIAL

Autolica

EXPOSICION Y VENTAS
LAURIA, 115 - Tel. 215 2
08037 BARCELONA

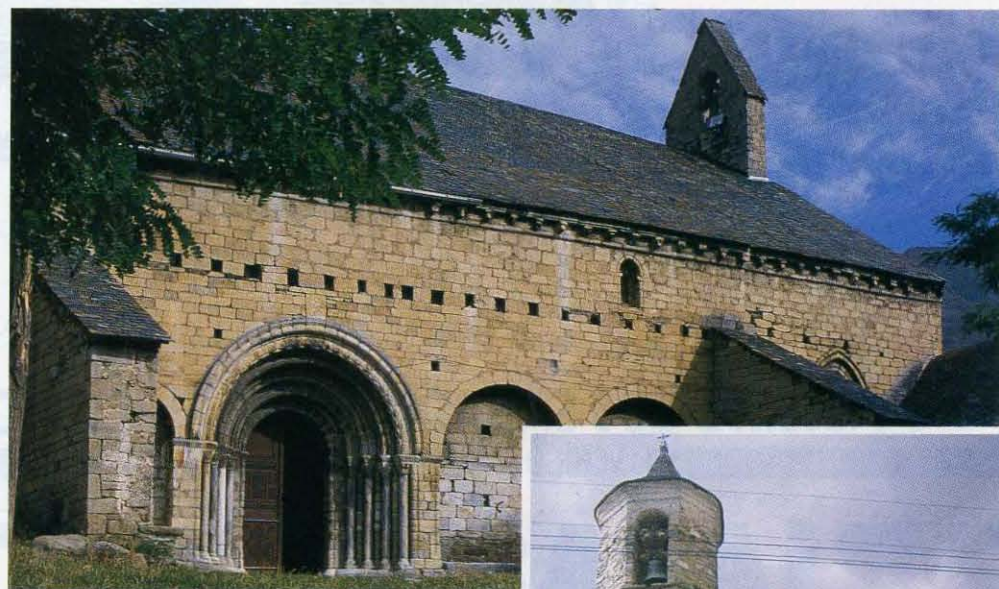
Construir el Arte

Las iglesias. Las casas. Habitaciones para Dios y los santos y los humanos. Es el polo de todas las primeras miradas que tras resbalar complacidas por la naturaleza, ahora brava cima, ahora sereno valle, aquí verde, allá blanco niveo, encuentran el campanario. Y el tejado. Y la minúscula ventana sobre la fuerte pendiente del tejado.

Es el arte de Arán la construcción. Entre las cumbres de más de tres mil, el ánimo encogido, surge a contrasol o entrebrumas la silueta románico-gótica siempre igual, siempre diferente de la iglesia.

Nacen en el Pla de Beret los ríos Garona y Noguera Pallaresa, y bordean esas formas en piedra que se entremezclan en el paisaje. ¿Quién podría pensar que una vez no estuvieron?

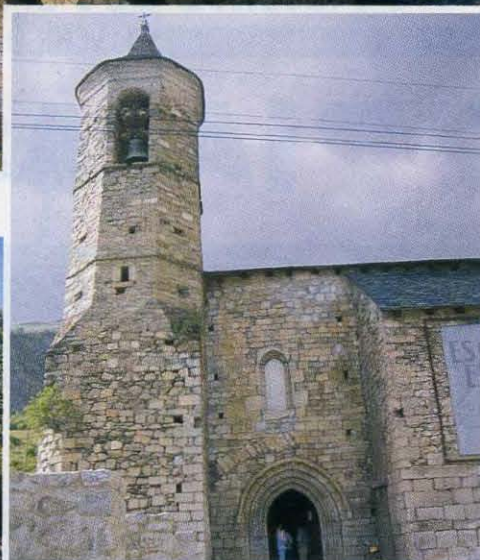
Pensadas en rústico y en el desarrolladas, poseen la sobriedad, la continencia y la resistencia que le son propias al aranés. El célebre arquitecto Puig i Cadafalch las define así: «Las iglesias románicas del valle de Arán constituyen un modelo de uniformidad extraordinaria». Su excepcionalidad le hace pensar que «Constituyen una variedad única que no parece importada, sino que se ha originado o formado por un grupo tardío». Concluye: «La escuela románica de Arán-Boí es una forma avejentada de la ar-



Salardú. (Foto F. Tur)



Iglesia de Baqueira. (Foto R.M.C.)



Arties. (Foto R.M.C.)

quitectura románica superviviente en el siglo XII, después de 200 años de empleo de bóvedas en las iglesias».

Frente a su teoría, se puede afirmar que el arquitecto pecó de falta de constatación en su teoría, ya que, como cita Manolo Maristany «La única iglesia aranesa con el armazón de la cubierta a la vista, sin bóveda, es la muy notable de nuestra señora de Cap d'Arán. (...) Todas las demás iglesias están cubiertas con bóveda de medio punto o cañón la nave central

y de un cuarto de arco las laterales».

Como se puede deducir, pasión y distancia pueden forjar controversias. Con planta de basílica romana, rectangular, están siempre en sentido «Este-Oeste». La planta está dividida en tres naves, las cuales al prolongarse forman los ábsides. Y sobre los tres ábsides se abren pasos de luz.

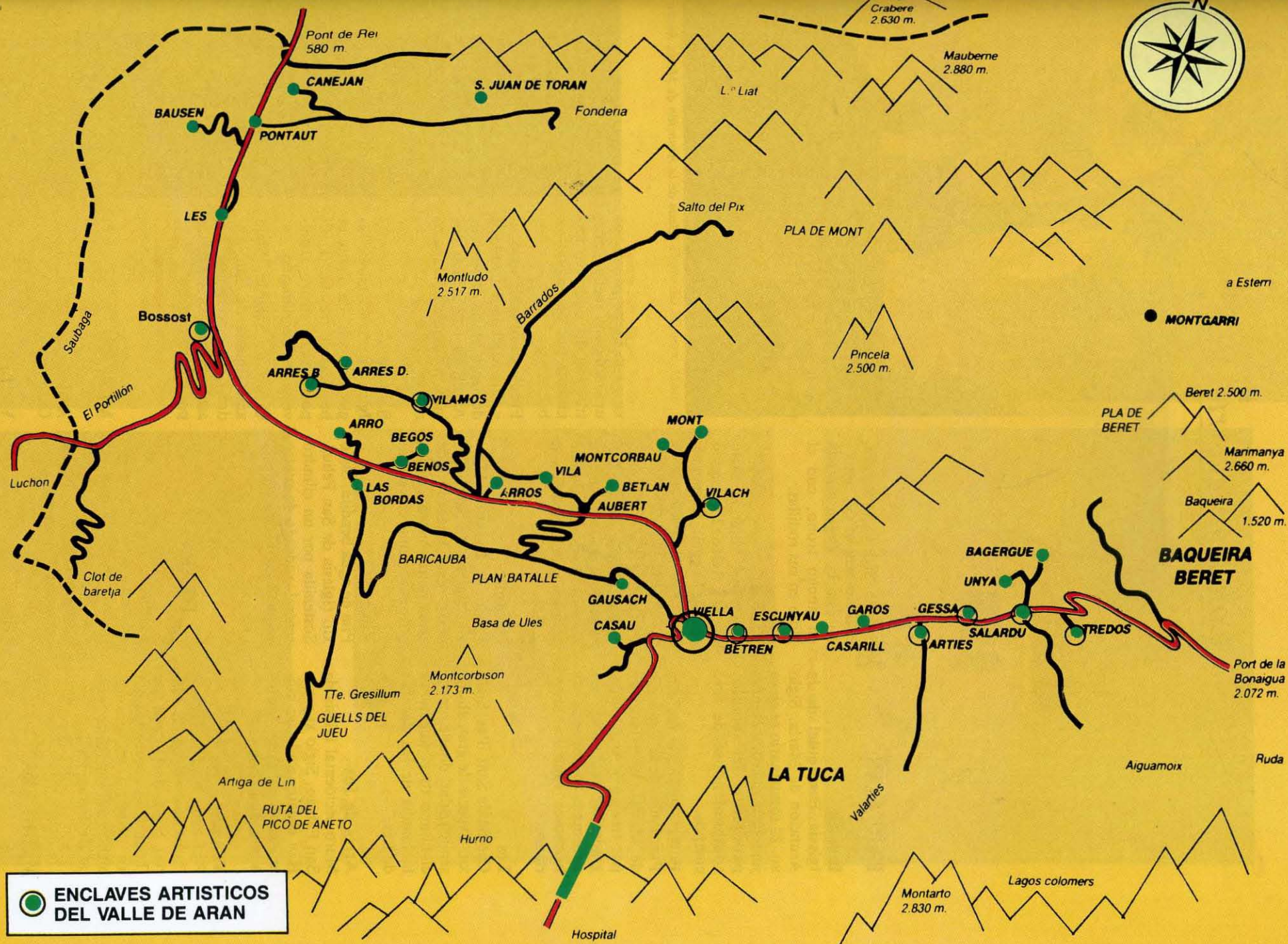
A cada iglesia, en mayoría, un campanario. Con inclinaciones o plenamente góticos. Gallardamente erguidos, con ligereza de lí-

neas pese a su solidez real.

Si las iglesias son románicas, los campanarios apuntan o incurren en el gótico.

Destaca así el Museo Etnológico de la Vall d'Arán, situado en la Torre Santesmases, dentro del casco antiguo de Vielha. Dirigido con sensibilidad y empeño, es panorámica que sintetiza el gusto y uso de los araneses a lo largo de su historia y constituye punto de referencia para aproximarse a la manera de entender la vida y de practicarla de este pueblo.

VALLE DE ARAN



 **ENCLAVES ARTISTICOS DEL VALLE DE ARAN**

Construir el Arte

BAJO ARAN

Bossòst

Iglesia Parroquial de la Asunción de María. Siglo XII. El campanario se eleva junto a la puerta y es independiente del templo, componiéndose de tres cuerpos.

Portal siglo XII (Iglesia Parroquial de la Asunción de María). Está formado por tres arcos lisos en degradación, sostenidos por columnas coronadas de hermosos capitales historiados.

Les

Capilla de Sant Blas. Siglo XII. Especie de gran ábside semicircular, donde reposa el último descendiente de la familia de los Barones de Les.

Arres de Jos

Muro occidental Iglesia de San Fabián. Siglo XI y XII. Hay encasquetado un monumento con tres bustos humanos en relieve.

Vilamòs

Pila agua bendita (Iglesia Parroquial de Santa María). Siglo XII. Ornada con flores de Lis, sostenida por un pedestal de mármol blanco adornado de puntas de diamantes.

MEDIO ARAN

Betren

Iglesia Parroquial de San

Sernilh. Siglos XII y XIII. En el dado central del tímpano está la Virgen sentada en ancho trono, con el Niño en sus rodillas.

Vielha

Cristo del Mijaran. Siglo XII, XIII. (Iglesia Parroquial de San Miguel). Es una talla en tamaño natural, con el cabello y la barba exquisitamente trabajados.

Iglesia Parroquial de San Miguel. Siglo XII al XIII. Su construcción original es de transición del románico al gótico.

Casarilh

Cristo de Casarilh. Siglo XIII. (Iglesia de Santo Tomás). Esta imagen mide cerca de un metro, llevando una corona cincelada.

Vilac

Pila de agua bendita. Siglo XII. (Iglesia de San Feliu). Sostenida por un cilindro central, rodeado de cuatro pequeñas columnas.

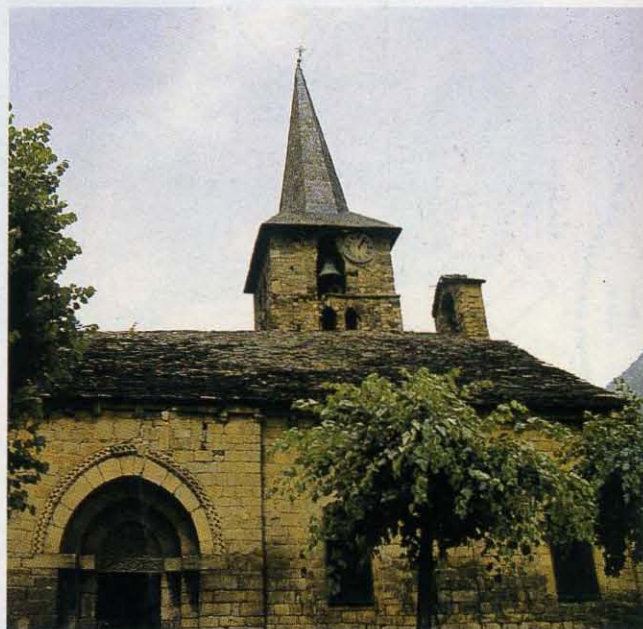
ALTO ARAN

Tredòs

Entrada sur. Siglo XII. (Iglesia de la Virgen de Cap d'Aran). Es una pequeña puerta lisa, con un crismón en el tímpano.

Arties

Iglesia Parroquial de Santa María de Arties. Siglo



Iglesia de la Asunción de María. Bossòst

XII y XIII. El campanario es una sólida y bella construcción del siglo XVI, terminada por una aguja esbeltísima.

Fuente bautismal. Siglo XII y XIII. (Iglesia Parroquial de Santa María de Arties). Adornada con medias bolas y una figura humana en relieve.

Salardú

Iglesia de San Andrés. Siglo XII y XIII. La planta es basilical de tres naves. El portal tiene cuatro arquivoltas en degradación.

Cristo de Salardú. Siglo XIII. (Iglesia de San Andrés). Clavado en una cruz acabada en sus extremos por cuatro paneles.

MUSEOS

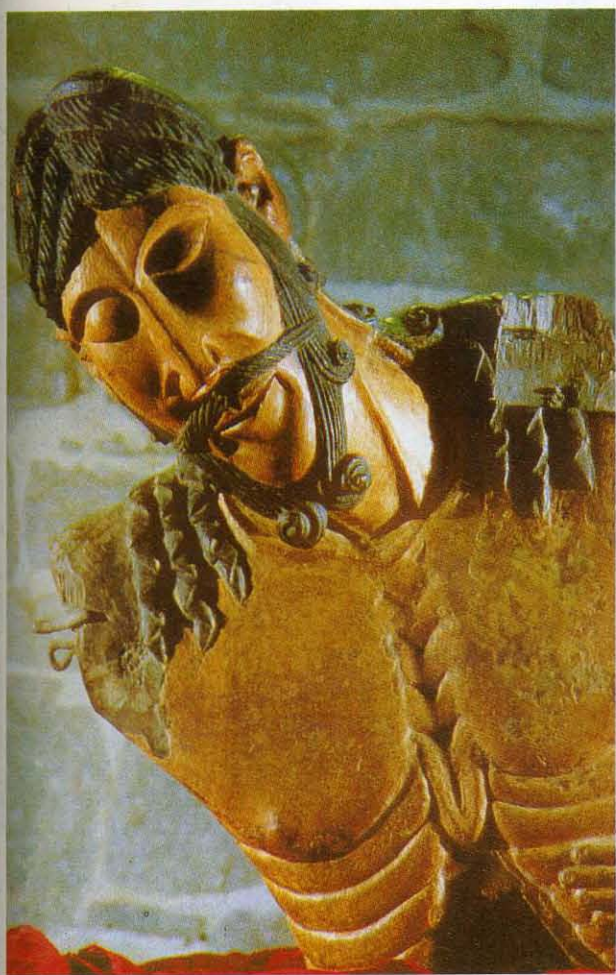
Arties

Carretera Baqueira, s/n.

Vielha

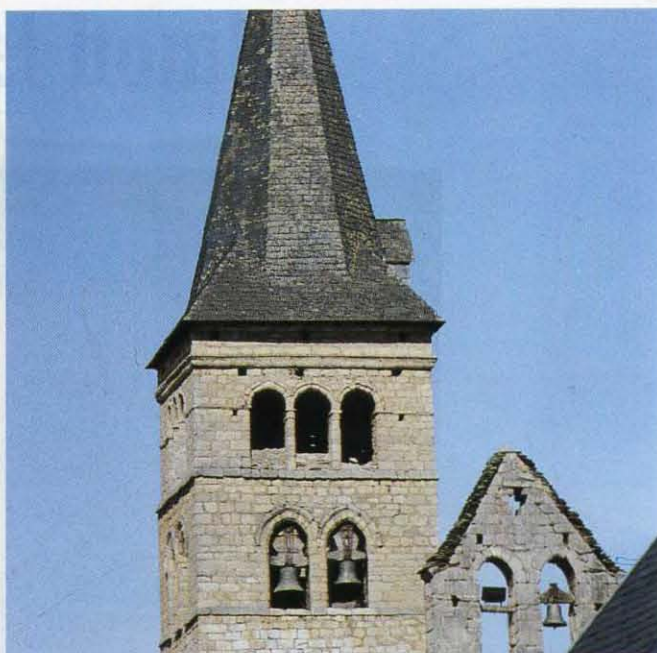
Carrèr Major, 26. Teléfono 64 18 15





Cristo del Mijaran. Viella

Iglesia San Miguel. Viella

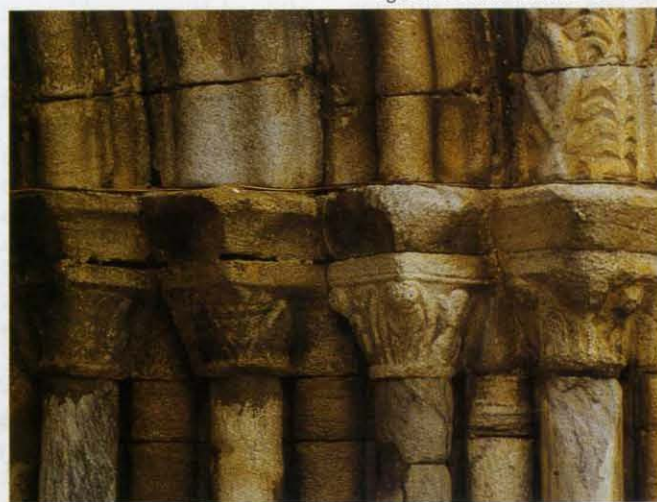


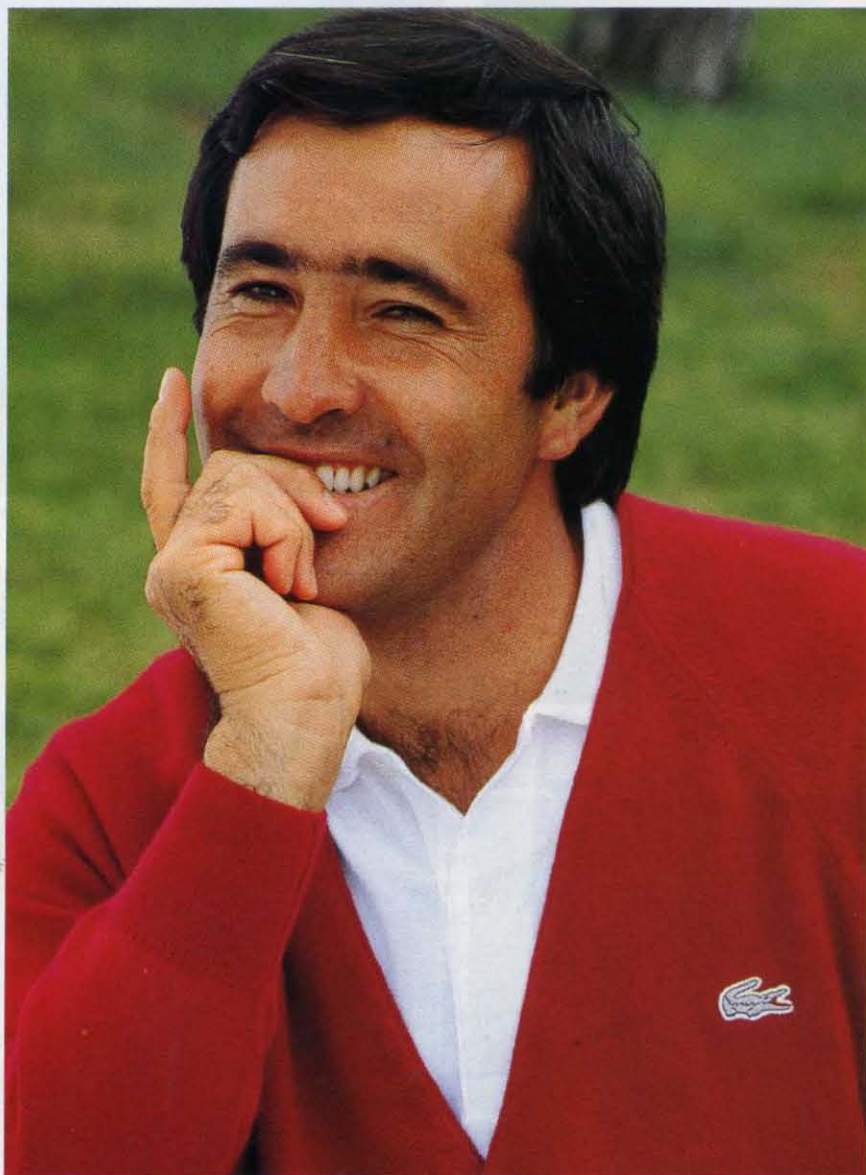
Campanario Santa María de Arties



Cristo de Salardú

Iglesia de San Andrés. Salardú





¿QUE TIENE BALLESTEROS QUE NO TENGAN LOS DEMAS?

Es uno de los mejores jugadores del mundo.
Y, además, viste los mejores Polos,
Jerseys, Pantalones, Complementos.



La casa del hombre

Si la casa del Señor recibió la atención del artista, dotándola de variaciones en la uniformidad, la casa del hombre se concibe fundamentalmente en grupos más que en islas. A la isla (iglesia) se va. A la casa se vuelve y se está. Frente a otras comunidades donde la casa tradicional puede estar sola en medio de la naturaleza o explotación de los terrenos, la casa aranesa vive, codo con codo, en pequeños pueblos.

La tradicional y primitiva casa aranesa recibe el nombre de Borda, y es la que luego da paso a construcciones más modernas y aún, en épocas recientes, propiciadas por el aumento del turismo y del nivel de vida a nuevos tipos, que reciben varios estilos de influencia.

Dejando las últimas a un lado, por no ser de específico interés autóctono, digamos que la casa aranesa se construye con un claro y persistente grado de funcionalidad. Coincidentally con muchas otras construcciones de pueblos que tienen que soportar el frío, y que en sus tiempos pasados no gozaban de las ventajas de los modernos combustibles que permiten una lucha contra los elementos.

De ahí sus tejados inclinados a 45 grados, la gran dedicación a la habitación reina «Cocina/Comedor», los techos de poca altura y las ventanas pequeñas en



Garós. (Foto Mario Brossa)



El Verger de Unha. (Foto R.M.C.)



La Pleta de Beret. (Foto R.M.C.)



Torre de Marimanha. (Foto R.M.C.)

los anchos muros. Volcado hacia el interior, sabedor de que fuera la temperatura no era humana, el arnés ha sabido unir la funcionalidad con sus toques personales.

Inicialmente las bordas servían para cobijo de personas y ganado y sus techos eran de paja de centeno, siendo ésta progresivamente desechada ante el peligro de incendio que suponía. La casa, frente a la Borda, es un concepto más sofisticado, un eslabón posterior, aunque sin olvidar por ello los principios de utilidad antes reseñados.

La más común consta de planta y primer piso, estando rematada en sus alturas por una buhardilla de amplias dimensiones, que en arnés recibe el nombre de «Humarau».

La planta baja se suele utilizar para la vida cotidiana y para recibir visitas, quedando la superior reservada como dormitorio. Naturalmente el centro de toda vida circulaba en torno a la chimenea, cuestión ya no tan general con el advenimiento de nuevos tipos de calor.

El Humarau se destina, bien a habitaciones, bien como granero que puede

incluir su área de trasero.

Situados en las alturas, concluir reseñando que la cubierta suele ser de dos aguas, aunque también las hay de cuatro. Con sus losas de pizarra, evidentemente.

Los balcones cubiertos ponen un contrapunto original en esa uniformidad subyugante. En ellos se puede utilizar la madera tallada, dotándoles así de una personalidad diferenciada, pero que sin estridencias encaja en el conjunto general de los diminutos pueblos, tan bien conservados.

Nuevo *Fiesta* Todo un Ford



Dinámico y Divertido

Desde que llegaste tú, me siento fenomenal. Hasta tal punto que, compartir contigo mis cosas es lo mejor que me ha pasado.

Mi nuevo Ford Fiesta S.

Entra por los ojos

Por fuera, cualquiera se le resiste. Tiene un estílo realmente impactante. Diseñado a la última.

Con un interior muy seductor. Da gusto el tacto de su volante.

Cuando me siento, estoy tan relajada y cómoda que sumo kilómetros sin darme cuenta. Y yo, tan fresca!

Y aunque a veces voy cargada hasta las cejas, el maletero ni se inmuta. Dice sí a todo.

Independiente y audaz

Ahora, me encanta conducir. Cada fin de semana, un sitio nuevo. Y cada vez más lejos. En cuanto le piso, se dispara. Se puede llegar a saltar los 179 Km/h con una serenidad increíble.

Y subiendo por montaña se agarra en las curvas que es una maravilla.

Mi nuevo Ford Fiesta S. De lo mejor. Míralo. Cuando lo aparco hacen círculo alrededor.

Llama tanto la atención que para evitar malas tentaciones lleva cerraduras de alta seguridad. Por si acaso.

Animete a probarlo

El nuevo Ford Fiesta S tiene ángel. Y eso nota. Siento que es lo mejor que me ha pasado.

La nueva gama Fiesta consta de las siguientes versiones: C, CL, CLX, Ghia, S, y XR2i. 3 ó 5 puertas. Motores de gasolina de 1.100 a 1.600 c.c. Y en Diesel, 1.800 c.c. Potencias de 55 a 110 CV.

Con caja de cambios manual, de 4 ó 5 velocidades automática CTX.

Equipamiento opcional

Radiocassette estéreo. Techo solar. Elevadores eléctricos. Cierre centralizado. Antibloqueo de frenos ABS. Apertura remota del portón.

NUEVO FIESTA. TODO UN FORD.

DESDE **1.055.000** PESETAS
(Precio máximo recomendado incluido IVA y transporte)

Lo mejor que me ha pasado

Bassat, Ogilvy & Mather



Concesionario Oficial FORD en Barcelona.

Mandri, 15 Tel. 211 00 00 08022 Barcelona
Travesera de las Corts, 36 Tel. 240 63 09 08026 Barcelona



Clima: El termómetro del éxito

Situado hacia el Atlántico, goza el Valle de Arán de un clima más húmedo que sus vecinos valles. Llueve más y nieva más! Y ésta es la clave del éxito. Teniendo en cuenta lo aleatorio de la predicción meteorológica, no está de más suministrar algunos datos obtenidos de años anteriores. Nieva unos 56 días al año. Meses de más nieve: de diciembre a marzo.

Los meses más lluviosos suelen ser: abril, mayo, junio, octubre, noviembre y diciembre.

Temperaturas extremas: Sólo en contadas ocasiones, pero en éstas el termómetro ha bajado hasta cerca de los 15-20 bajo cero.

Durante 108 días al año la temperatura mínima es de cero grados.

Distribución forestal: En la parte media y baja de la montaña: pinos silvestres, hayas, robles y otras especies. En la alta montaña, abetos y pinos negros. **Prados naturales:** Pla de Beret, Rosari, Marimanya, Purera, Pruedo, Liat, Sallient, Varadós, Montjoia, Puilaner y Bacanera son los más destacados de la alta montaña.

Un clima bien «regado» que permite, por su abundancia acuosa, contemplar y tomar frambuesas, grosellas, fresas, como frutas más representativas. O buscar y disfrutar de hierbas aromático-medicinales como el té de montaña, regaliz, romero o tomillo.



Paisajes nevados. (Foto Mario Brossa)



La naturaleza. (Foto Mario Brossa)

Sabia combinación rural de pueblos y paisajes. (Foto R.M.C.)



Rutas de altura

Itinerarios

1. Del Hospital de Viella a Viella, «Ruta de los Reyes de Aragón». 14 kilómetros de buena carretera, atravesando el túnel.

2. Del Puerto de la Bonaigua al Puente del Rey. «La calzada Romana». Travesía del País siguiendo el Garona.

48 kilómetros de carretera asfaltada, un poco estrecha en algún tramo. Desciende continuamente desde los 2.072 metros a los 582 de altitud (1.490 metros de desnivel).

Ruta clásica de Arán desde los tiempos de la ocupación romana, este itinerario nos ofrece una visión general y bastante completa del país, tanto desde el punto de vista del paisaje, como de los valores arqueológicos.

3. De Gausac a Aubert. «La cornisa de la Varicauba». 7 kilómetros de buena carretera de montaña, alquitranada. Recorrido fácil y recomendable para conocer el magnífico bosque de abetos de la Varicauba.

4. De Les Bordes a La Artiga de Lin. «En el camino del Aneto». 9 kilómetros de buena carretera, asfaltada, recorriendo la hermosa ribera de la Artiga de Lin, con el fenómeno geológico de los «Güells» del Joeu, y el bello refugio excursionista del Pla de la Artiga.

5. De Salardú a Montgarri. «Ruta de Mossen Cinto Verdaguer». 3 kilómetros de camino vecinal, y después 13 de pista de montaña. Monumentos importantes, grandiosa vista sobre Cap d'Aran, extensa pradera natural de Pla de Beret y Santuario de Santa María de Montgarri.

6. De Salardú a los Baños de Tredós. «La ribera de Aiguamotx». 9 kilómetros de pista forestal. Variado paisaje, poblado de prados, bordas y bosque, con abundantes aguas.

7. A Vilac, Mont y Montcorbau. 6,5 kilómetros de camino vecinal. El camino parte en el km. 190,2 de la carretera general, es común y alquitranado hasta Vilac.

8. A Betlan. 1,5 kilómetros de camino vecinal, que parte en el km. 191,8.

9. A Aubert, Vilà, Arrós. Camino vecinal, circunvalatorio que arranca en la entrada de Aubert, pasado el km. 192.

10. A Vilamós, Arres de Sus, Arres de Jus. 6 kilómetros de carretera alquitranada y 4 de camino vecinal.

11. A Benós y Begós. 2 kilómetros de camino vecinal que parte del km. 196,8 a la derecha.

12. A Arrú 3 kilómetros de camino vecinal, que arranca en el km. 197,2.

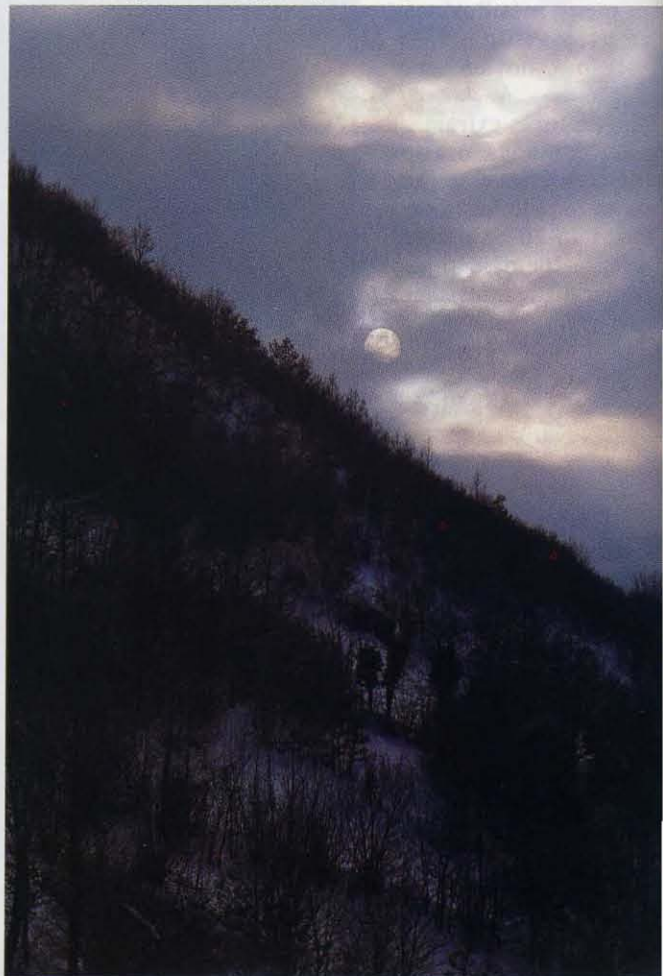
13. A Bausén. 2,5 kilómetros de camino vecinal, arranca por la izquierda en el kilómetro 209,9.

14. A Caneján, y a la Ribera de Sant Juan de Toran. 3 kilómetros de camino vecinal que arranca por la derecha en el km. 211.



El excursionismo brinda parajes de inusitada belleza. (Foto R.M.C.)

Luz y naturaleza, paisajes incomparables. (Foto Mario Bross)



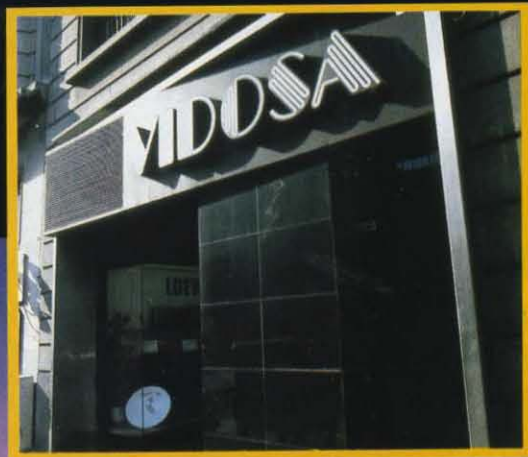
Vidosa siempre subiendo

Subiendo en calidad, en atención, en consejo, en surtido.

SOLO PRIMERAS MARCAS

en Hi-Fi, vídeo, discos, electrodomésticos, menaje... listas de boda.

Sólo un criterio. Ser los mejores.



VIDOSA

Cada vez más alto

Balmes, 341-343 - 08006 BARCELONA

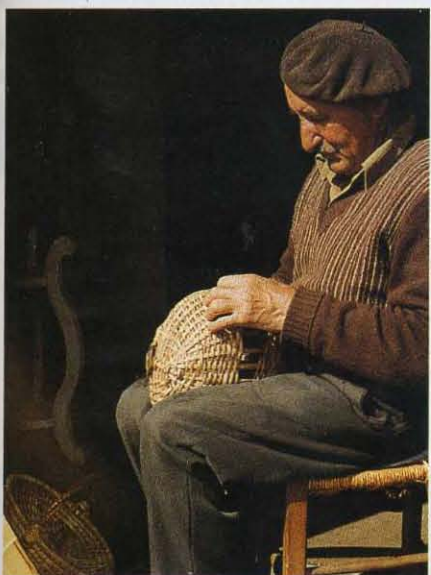
*Tenía
que llegar*



Artesanía aranesa



Cultura popular. Cultura ancestral. El aranes ha dignificado su trabajo, no sólo haciéndolo productivo, sino también dotándolo de un peculiar sentido artístico. En las fotografías de Francesc Tur podemos apreciar algunas de sus peculiaridades.

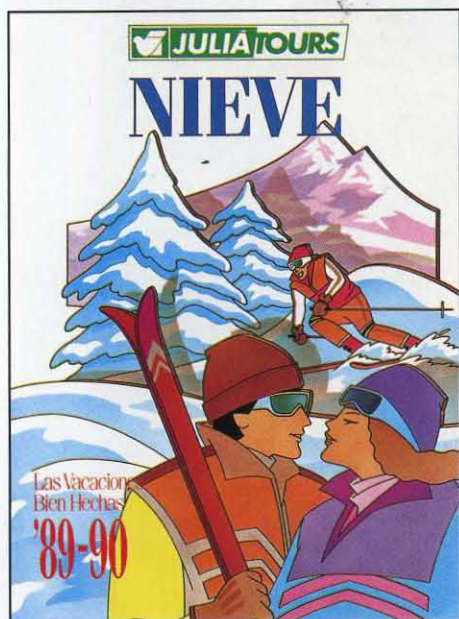


Las Vacaciones Bien Hechas.



JULIA TOURS

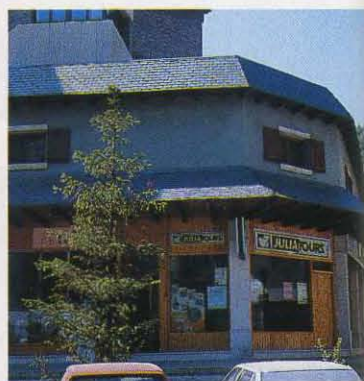
AGENCIA DE VIAJES MAYORISTA - CODIGO IDENTIFICATIVO GC15



**LA MAS AMPLIA OFERTA DE
VACACIONES**

—ESTIVALES E INVERNALES—

**PARA DISFRUTAR
A LO GRANDE...**



Oficina de Asistencia en Vie

**INFORMACION Y RESERVAS:
EN SU AGENCIA DE VIAJES**

**CON
JULIA TOURS
MAS SERVICIO**

La lengua cuenta la historia

Los araneses, además de otros particulares rasgos, tienen una lengua propia y común. El aranés es una lengua viva que buena parte de su gente usa para comunicarse.

Perteneciente a una rama de la lengua occitana, es una variante del gascón de Comenge, y posee, propia personalidad. Tiene una fonética dulce y suave donde apenas se producen inflexiones fuertes.

Sus claras analogías con el catalán, les permiten a los araneses una directa relación con sus vecinos. Y gracias a su abierto carácter y a su afición por los idiomas, bien se puede decir que la convivencia en el valle del habla aranesa con el catalán, el castellano y el francés, es notable.

Según datos referentes a 1987-88, el Valle de Arán está formado por una población de 6.000 personas, de las cuales un 58,5% hablan aranés. Conviene resaltar que el origen de los que ahora pueblan el Valle de Arán es el siguiente:

Del propio Valle	61,2%
Catalanes	14,9%
Estado Español	21,1%
Franceses	1,6%
Otros	1,2%

Conocedores de su deseo de acercarse a la lengua aranesa, les ofrecemos, sin más pretensiones que las orientativas y sugerentes, un brevísimo diccionario básico de «Aranés-Catalán-Español», que bien pudiera dar pie a estudios más profundos.

ARANES

Deluns
Dimars
Dimèrcles
Dijaus
Diuendres
Dissabte
Dimenge
Vermelh

CATALAN

Dilluns
Dimarts
Dimecres
Dijous
Divendres
Dissabte
Diumenge
Vermell

CASTELLANO

Lunes
Martes
Miércoles
Jueves
Viernes
Sábado
Domingo
Rojo



Jaune/Auriò
Nere
Verd
Blu
Blanc
Maitin
Tarde/Vespre
Net/Ser
Oc
Non
Ager
Aué
Deman
Com va?/Ola
Adiú
Bon
Dolent
Se vos platz
Gràcies
Ac senti
Perdone
D'arren
Bon dia
Bona net
Aquiu delà
Gran
Petit
Caud
Hired
Lèg

Groc
Negre
Verd
Blau
Blanc
Matí
Tarda/Vespre
Nit
Sí
No
Ahir
Avui
Demà
Hola
Adéu
Bo
Dolent
Si us platz
Gràcies
Ho sento
Perdoni
De res
Bon dia
Bona nit
Allí
Gran
Petit
Calent
Fred
Lleig

Amarillo
Negro
Verde
Azul
Blanco
Mañana (la)
Tarde (la)
Noche
Sí
No
Ayer
Hoy
Mañana
Hola
Adiós
Bueno
Malo
Por favor
Gracias
Lo siento
Perdone
De nada
Buenos días
Buenas noches
Allí
Grande
Pequeño
Caliente
Frio
Feo

deluns
dimars
dimèrcles
dijaus
diuendres
dissabte
dimenge



La lengua cuenta la historia

ARANES

Polít
Dubèrt/Daurit
Barrat
Entrada
Gessuda
Esquèrra
Dreta
Tot dret
A pròp
Luenh
Naut/Ensús
Baish/Enjós
Deuant
Darrèr
Lèu
Tard
Com te dides?
Me digui...
Guaire vau?
Carnisseria
Era Pòsta
Farmàcia
Mercat
Peishateria
Esdejoar
Dinar
Sopar
Aigua
Vin
Coche
Estacions d'esquí
Esquiar
Telecagira

CATALAN

Bonic
Obert
Tancat
Entrada
Sortida
Esquerra
Dreta
Tot recte
A prop
Lluny
A dalt
A baix
Davant
Darrere
Aviat
Tard
Com et dius?
Em dic...
Quina hora és?
Carnisseria
Correus
Farmàcia
Mercat
Peixateria
Esmorzar
Dinar
Sopar
Aigua
Vi
Cotxe
Estació d'esquí
Esquiar
Telesella

CASTELLANO

Bonito
Abierto
Cerrado
Entrada
Salida
Izquierda
Derecha
Todo recto
Cerca
Lejos
Arriba
Abajo
Delante
Detrás
Pronto
Tarde
Cómo te llamas?
Me llamo...
Qué hora es?
Carnicería
Correos
Farmacia
Mercado
Pescadería
Desayunar
Almorzar/Comer
Cenar
Agua
Vino
Coche
Estación de esquí
Esquiar
Telesilla

FIAT

Danis-Benton & Bowles



ICAUTO. CADA DIA MEJOR.

Cada día crecemos y mejoramos. Siempre pensando en usted y en darle el mejor servicio.

Venga y disfrute de 3.500 m² de instalaciones.

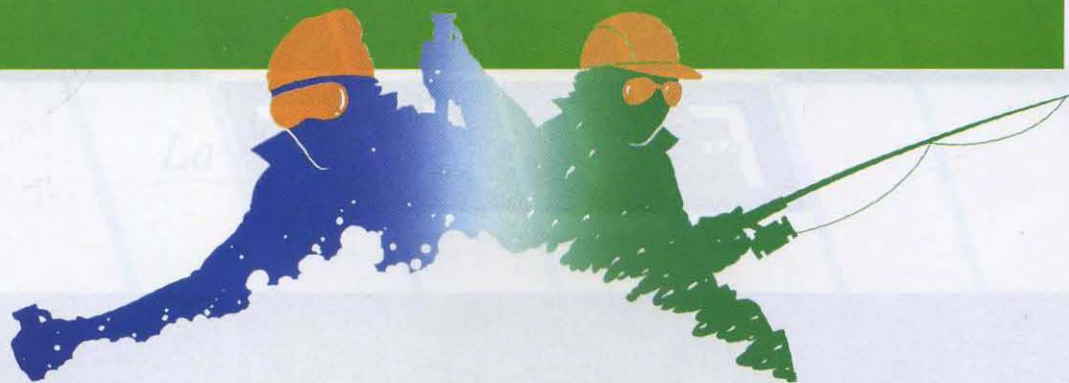
Exposición, talleres y recambios en un solo Centro. Los profesionales más cualificados trabajando para usted. Y un servicio post-venta de excepción.

Acérquese, le estamos esperando.

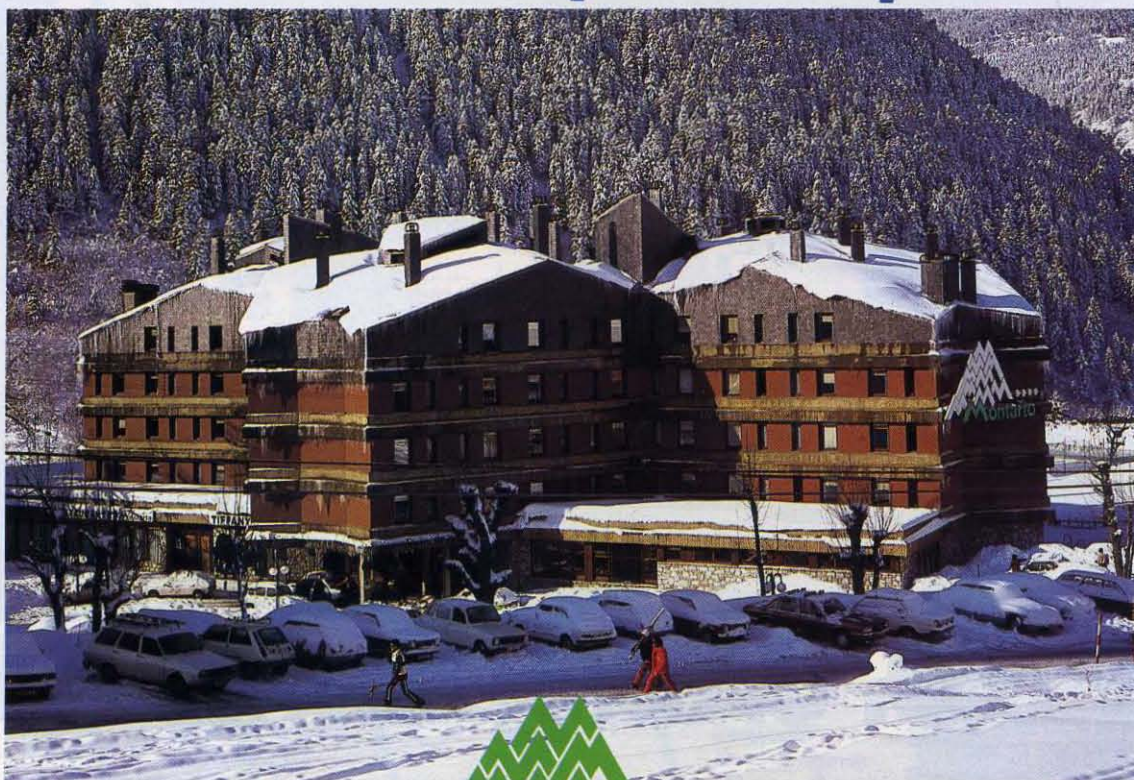
Concesionario Oficial:

ICAUTO, S. A.

París, 140 (Casanova). Tel. 322 15 32. Barcelona.



4 estrellas a pie de pistas



Hotel Montarto ★★★★★



BAQUEIRA/BERET

Tel. (973) 64 50 75 - Telegrama MONTARTOTEL Telex 57707 EIBB

La lengua cuenta la historia

ES NUMERÓS

un/ua, dus/dues, tres, quate, cinc, sies, sèt, ueit, nau, dètz, onze, dotze.
 un/una, dos/dues, tres, quatre, cinc, sis, set, vuit, nou, deu, onze, dotze.
 uno/una, dos, tres, cuatro, cinco, seis, siete, ocho, nueve, diez, once, doce.

ELS NOMBRES

LOS NÚMEROS

ARANES

CATALAN

CASTELLANO

Acogar	Tapar, Enterrar	Tapar, Enterrar
Aflat	Influència	Influencia
Aporar	Cridar	Gritar
Apregondiment	Aprofundiment	Ahondamiento
Apressament	Apropament	Acercamiento
Assolidar	Refermar	Consolidar
Atarnir	Apropiar	Apropiar
Auents	Desembre	Diciembre
Aujolenc, -a	Antic, -ga	Antiguo, -a
Autanplan	També	También
Autrejar	Atorgar	Otorgar
Auvaris	Auguris	Augurios
Avalir	Empassar-se	Tragar
Avedar	Acostumar	Acostumbrar
Balhar	Donar	Dar
Benastrugar	Desitjar sort	Desear suerte
Bèrca	Esquerda	Grieta
Biais	Manera	Manera
Brac	Curt	Corto
Capdulh	Capital (d'un lloc)	Capital
Cogitar	Pensar	Pensar
Comunautat	Comunitat	Comunidad
Damnatge	Dany, Perjudici	Daño, Perjuicio
Dauna	Dama	Dama
Desdamnatjar	Indemnitzar	Indemnizar
Fèu	Feu	Feudo
Fevau	Feudal	Feudal
Fidança	Confianza	Confianza
Hargar	Forjar	Forjar
Hèira	Fira	Feria
Horabandir	Expulsar	Expulsar
Hòssa	Clot	Hoyo
Inalassable	Incansable	Incansable
Lebrissi	Resquícies	Restos
Limanda	Armari	Armari
Màger	Major	Mayor
Malastre	Desgràcia	Desgracia
Maufactor	Malfactor	Malhechor
Pairs-sénhers	Avis	Abuelos
Parsuèr	Partidari	Partidario
Per mor que	Perquè	Porque
Persutar	Perseguir	Perseguir



Possador	Que empeny	Que empuja
Pr'amor de	A causa de	A causa de
Primigèni	Primer	Primero
Prumeretat	Novetat	Novedad
Quècta	Col·lecta	Colecta
Rambalh	Desordre	Desorden
Rebàter	Rebatre	Rebatir
Rebotir	Sorgir amb força	Surgir con fuerza
Recorsilhar	Reconsiderar	Reconsiderar
Respelir	Renéixer	Renacer
Revòutat	Revoltat	Revuelto
Salhent	Sortint	Saliente
Sedença	Seu	Sede
Susmautar	Revoltar	Sublevar
Susmontar	Sobrepasar	Sobrepasar
Talha	Impost	Impuesto
Totun	Malgrat que	Aunque
Trabuc	Obstacle	Obstáculo
Unenc	Unic	Unico
Vegada	Ramat	Rebaño
Veraí	Vertader	Verdadero
Vistalhar	Donar un cop d'ull	Ojea

LA MINIMA INVERSION PARA EL MAXIMO ESQUI



MULTIPROPIEDAD BAQUEIRA

«Compre un apartamento por el tiempo anual que lo va a usar. Y si no lo usa... ¡alquílelo! o déjelo en manos de unos amigos. Un apartamento



cuidado, conservado a lo largo del tiempo por un equipo de especialistas.»

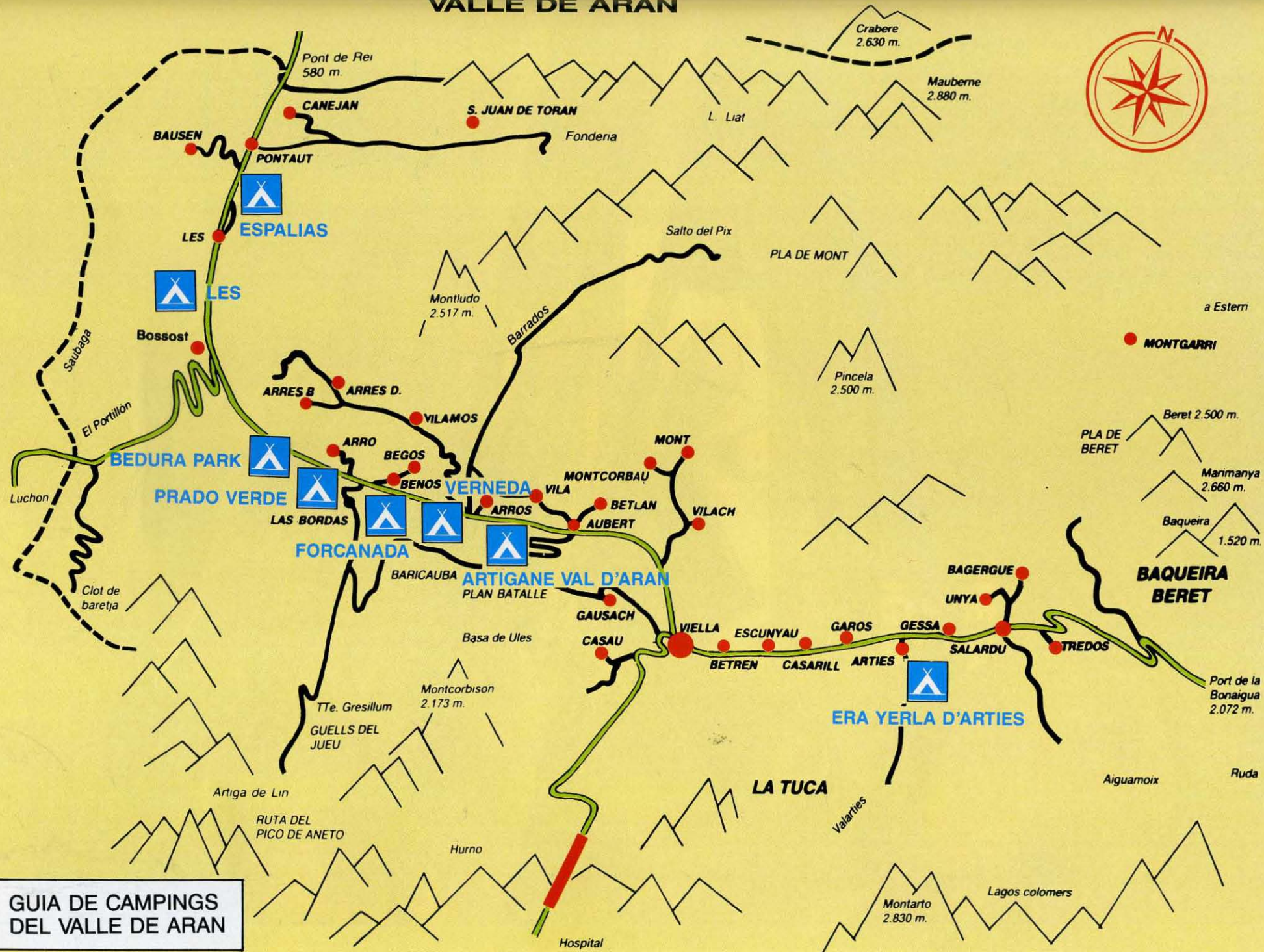
LA INVERSION INTELIGENTE PARA ESQUIAR A SU GUSTO EN SU TIEMPO

Situado a pie de pistas, con el sistema multipropiedad usted es propietario con una inteligente inversión.

- Disfrute de sus comodidades y servicios
- Piscina climatizada
- Restaurante
- Bar
- Conserjería día y noche

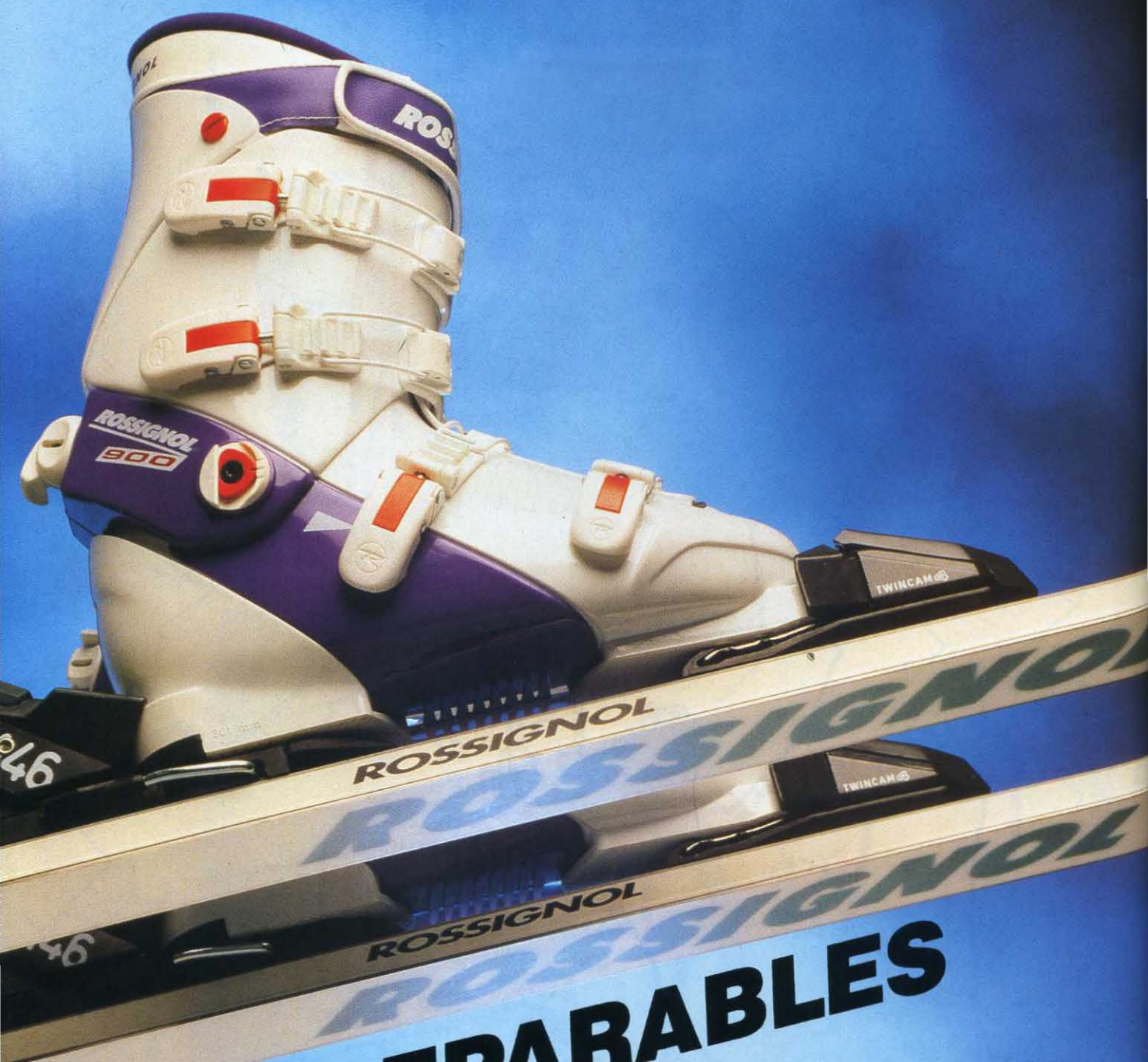
- Salón televisión
- Servicio de limpieza y mantenimiento
- Bolera y pizzería
- Croasantería
- Supermercado
- Sala de juegos para niños
- Centro comercial
- Parking

VALLE DE ARAN



GUIA DE CAMPINGS DEL VALLE DE ARAN

ROSSIGNOL 



LOS INSEPARABLES

Un concepto distinto que se distingue por su eficacia.
La bota ROSSIGNOL,
está diseñada para los que entienden la «performance»
como un factor decisivo.

El Ski y la bota ROSSIGNOL:
Dos almas gemelas nacidas para la nieve
con la alta tecnología ROSSIGNOL.
¡Inseparables!

AHORA LA COMPLETA GAMA DE BOTAS DE ALTA TECNOLOGIA ROSSIGNOL

La pareja inseparable de sus Skis.

Nombre _____
Domicilio _____
Código Postal _____ Población _____

Envíe este cupón a: Skis ROSSIGNOL DE ESPAÑA, S.A.
Polígono Industrial Sta. Maria - 08271 ARTÈS (Barcelona)

Recibirá una amplia información y además
participará en el sorteo que se realizará ante
notario el día 5 de Diciembre de 1989, de

10 EQUIPOS COMPUESTOS DE:

- Un par de Skis Rossignol S-871 carbón
- Un juego de botas Rossignol R-105
- Un juego de bastones Rossignol Sport 871

ROSSIGNOL 

Polo de atracción turística

Por muchas y profundas circunstancias el Valle de Arán es un punto de atracción turístico de primera magnitud. El Valle de Arán atesora las riquezas recónditas de los terrenos vedados a las multitudes. Isla entre montañas ha sabido adaptarse perfectamente al devenir histórico sin perder su propia personalidad, enriqueciéndola con las fuertes influencias de sus vecinos.

Paisaje natural por excelencia, sus lugareños se han esforzado en mantener la pureza de su hábitat, aun a costa de poder pecar de un estancamiento que hoy, un tanto paradójicamente, es presentado como uno de sus principales atractivos.

Pueblos, aldeas, villorrios, casas aisladas, todo ello en medio de una vegetación impresionantemente viva y de un aspecto, el juego de Valle/montaña, contrastante siempre en medio de luces y silencio.

A todo ello, el Valle suma una climatología excepcional para quienes gustan del deporte de la nieve. Una climatología que hace 25 años fue «puesta en marcha» por Jordana de Pozas, buen conocedor de las posibilidades que encerraba. Hoy, un cuarto de siglo después, habiendo transcurrido aquellos voluntariosos e ilusionados años sesenta de fundaciones, los muy fértiles setenta, década del



El Verger de Unha. (Foto R.M.C.)



Tredós. (Foto Mario Brossa)

La Pleta. (Foto R.M.C.)



Pastoril Viella. (Foto Mario Brossa)

Río Malo. (Foto R.M.C.)





PARADOR DE TURISMO
**D. GASPAR
DE PORTOLÁ**

Ctra. a Baqueira-Beret, s/n
25599 ARTIES (Lérida)
Tels. (973) 64 08 01 - 64 11 03 - Telefax 64 10 01
Dron. Telegráfica: Paral



Situado a pie
de pistas
y en pleno corazón de
BAQUEIRA BERET,
pone a su disposición
la más alta calidad
de servicios.



En un entorno típico,
todas sus instalaciones
y cada una de sus
34 habitaciones, consiguen
con su cuidada decoración,
el ambiente ideal
de alta montaña.



Hotel
"Val de Rüda"

Tels. 973/64 58 11-64 52 58 - 25598 BAQUEIRA-BERET - Vall d'Aran - Lleida - Espanya



Clases de esquí. (Foto Mario Brossa)



Ganadería caballar. (Foto R.M.C.)



Núcleo residencial Baqueira. (Foto R.M.C.)

cambio, y los explosivos e integradores ochenta, nos encaramos al próximo decenio con unas instalaciones invernales de primera clase. Baqueira Beret ha

sabido situarse en primer plano de actualidad en la nieve a base de inteligencia programática y adecuación al terreno/meteorología. Y porque en el entorno, el

aficionado al esquí y al buen vivir pueden encontrar lo que en tantas otras partes no le dan: historia, tradición, arquitectura, hábitat y naturaleza. Todo

ello bien fundido y sin contrastes ásperos que puedan sonar discordantes.

Tranquilidad y deporte, naturaleza, arte divino y humano, todo eso ofrece el Valle de Arán. Y por eso, el turismo, nacional e internacional, sabe que allí tiene una cita y lo demuestra con su incremento, natural y predecible, a lo largo de las temporadas.

Pero no sólo se ofrece el manto blanco, el deslizamiento acelerado, el amor a las buenas fogatas. Hay mucho más. Una gastronomía que manteniendo los productos populares ha decidido incorporar también efectos de alta cocina internacional. Un folklore que se repite cíclicamente desde tiempos inmemoriales. Caza debuenas piezas y ríos para muchas cañas, lo pueblan de esencias a la par que brindan otro aliante a los visitantes.

Unos accesos en buen estado de conservación y en constante mejora y la posibilidad múltiple de todo tipo de excursiones pudieran concluir un retrato denso y magnético.

Pero queda el carácter. El carácter de un pueblo que practica su lengua, el aranés, con cariño especial, y que sabe recibir en español, catalán y francés. Que convive con el turismo desde hace ya tanto tiempo que les hace expertos en ese tipo de relación. Por siempre les esperan, por eso tantos acuden a la cita.



HOTEL RESIDENCIA * * *

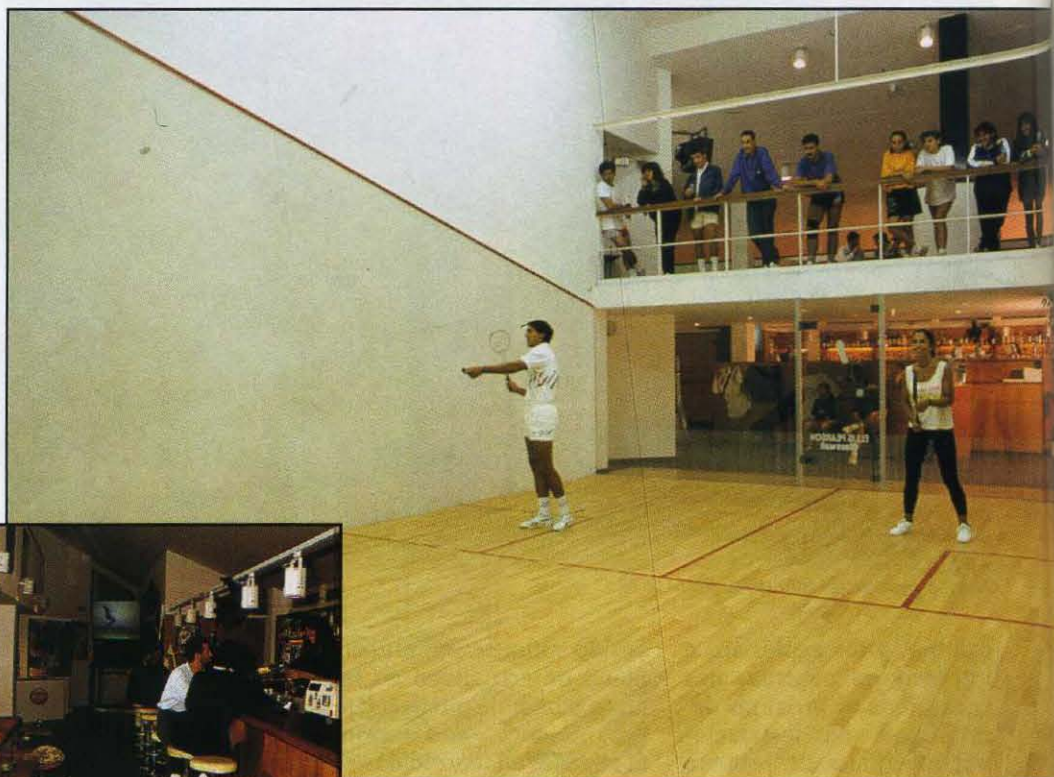


Passeg. dera Libertat, 14 - Tels. 973/64 04 86-64 00 83 - 25530 VIELLA - Lérida

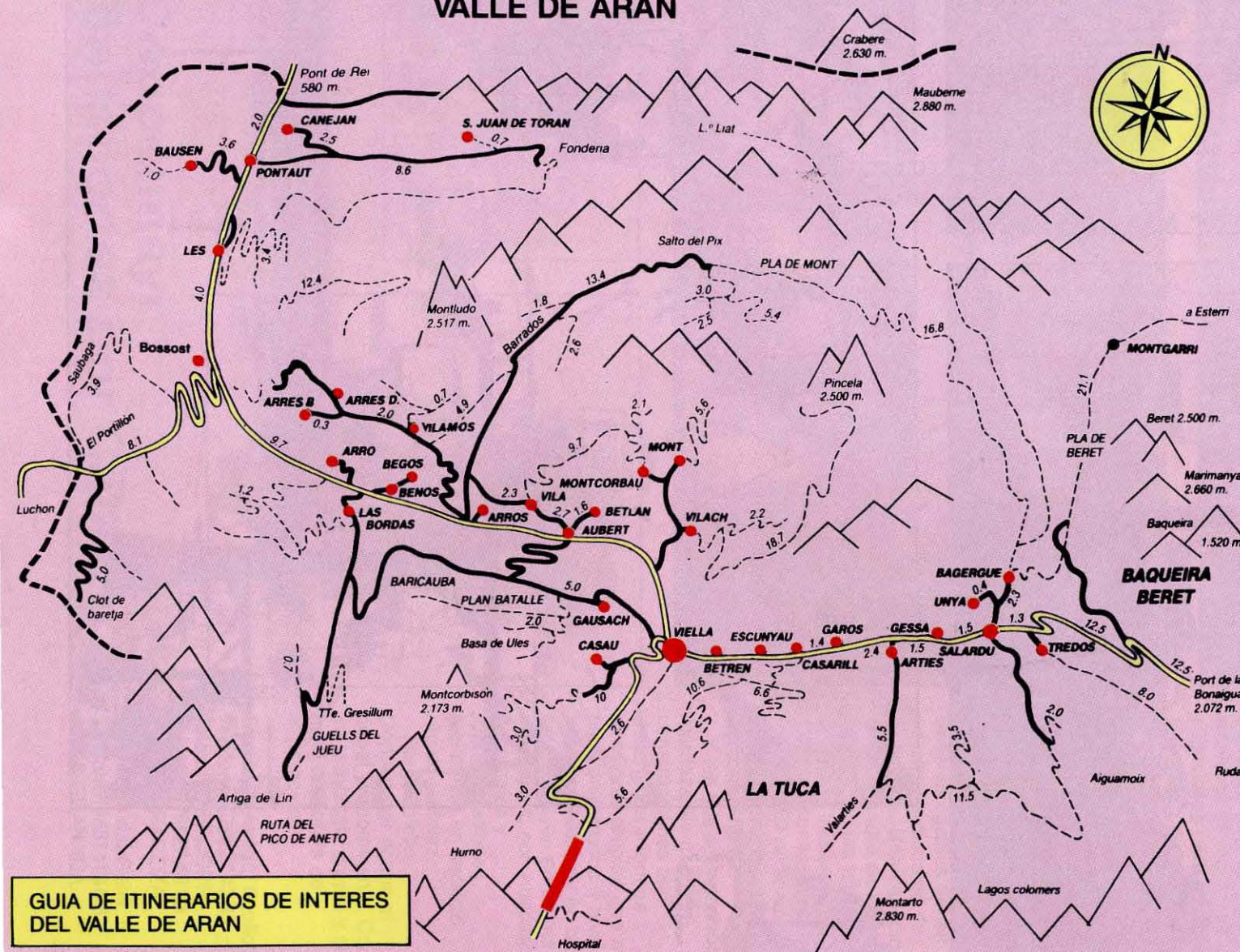
Porque el esquí no lo es todo...



SQUASH (3 Pistas)
TENIS (2 Pistas)
y Croissants calientes
Zumos
Sandwiches
Cremats
Copas
Con música hasta
el día siguiente
Sala de Masajes.



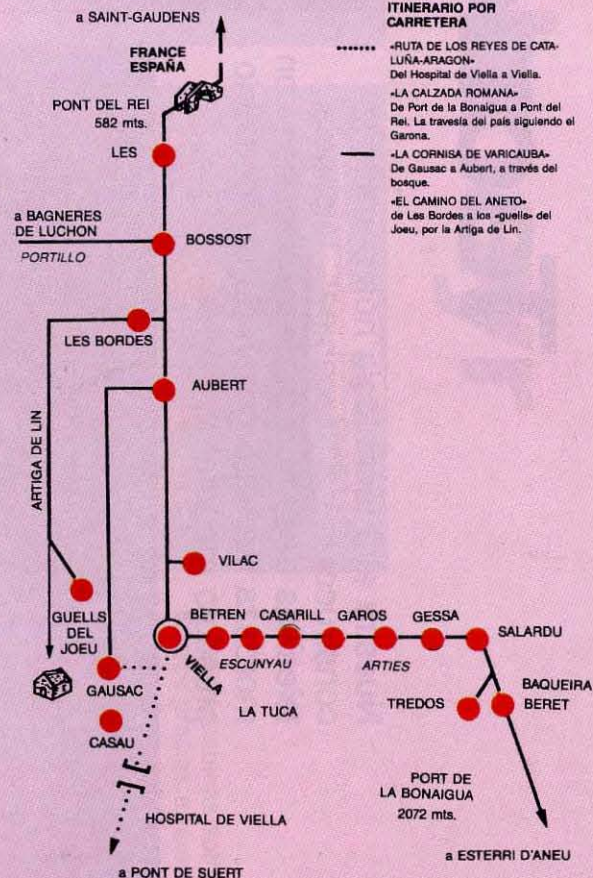
VALLE DE ARAN



-  CARRETERA NACIONAL
 CARRETERA FORESTAL ASFALTADA
 CARRETERA FORESTAL NO ASFALTADA

ITINERARIO POR CARRETERA

- *****
- «RUTA DE LOS REYES DE CATALUÑA-ARAGON»
Del Hospital de Vielha a Vielha.
- «LA CALZADA ROMANA»
De Port de la Bonigua a Pont del Rei. La traviesa del país siguiendo el Garona.
-
- «LA CORNISA DE VARICAUBA»
De Gausac a Aubert, a través del bosque.
- «EL CAMINO DEL ANETO»
De Les Bordes a los «guells» del Jòu, por la Artiga de Lin.



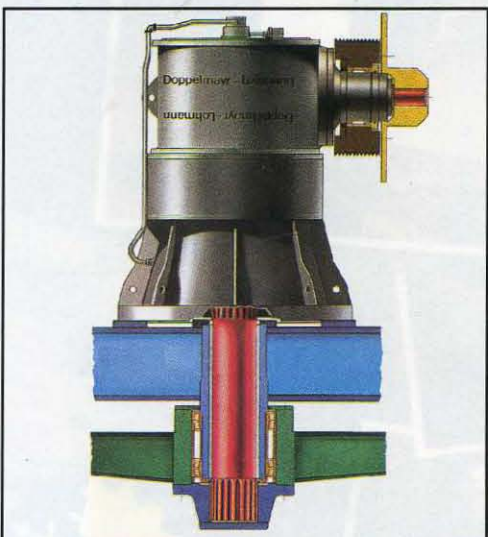
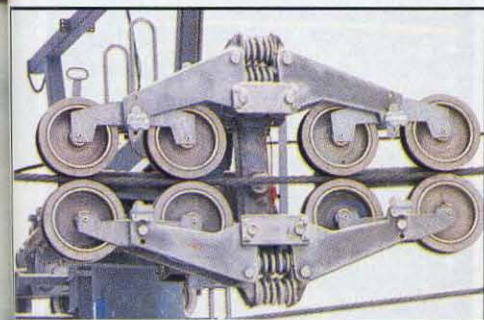
GUIA DE ITINERARIOS DE INTERES DEL VALLE DE ARAN

Tecnología

Nuestra alta tecnología nos permite la construcción de telecabinas, telesquís, telesillas desembagables y telesillas con mordaza fija, que gozan de un merecido prestigio mundial.



Doppelmayr



En telecabinas somos líderes gracias a nuestras nuevas soluciones y a la perfecta técnica empleada. El máximo rendimiento ofrecido, es de hasta 2.400 personas/hora y su velocidad de hasta 5 metros/segundo, con los sistemas de mordazas silenciosas para nuestra telecabinas de seis plazas.

En telesquís hacemos los remotes más duraderos y útiles. Doppelmayr construye desde 1937 telesquís, y los distribuye en 32 países, siendo 3.600 las instalaciones efectuadas.

Las telesillas desembagables tienen un alto rendimiento de transporte. Una capacidad de 5 segundos de intervalo, efectuando las telesillas dobles el traslado de 1.440 personas/hora, las triples 2.160 personas/hora y las cuádruples 2.880 personas/hora.

Y las telesillas con mordaza fija que son construcciones con desarrollos y formas directoras propias que nos hicieron famosos a nivel internacional. Hoy en día se distribuyen en treinta y dos países, con nuestras sucursales y representaciones facilitando un servicio rápido y eficaz.

Por todo ello Doppelmayr ocupa el papel predominante. Con su tecnología propia y su nivel constante de superación.

Fray Luis Amigó, 6, oficina E
Teléfono (976) 27 43 82
Télex 58959 DOPP
Telefax (976) 27 43 83
50006 ZARAGOZA

Alminares del Genil, 6
Teléfono (958) 11 46 82
18006 GRANADA



Doppelmayr
Transportes por Cable, s.a.

Apartamentos **SOLNEU** Un descanso de «altura»

Por su calidad y servicio, SOLNEU son
APARTAMENTOS DE «ALTURA»:

- *Restaurante de ambiente distinguido*
- *Conserjería permanente las 24 horas.*
- *Limpieza diaria del apartamento.*
- *Centro Comercial a muy pocos metros.*
- *Sala de juegos para niños.*

Los Apartamentos constan de:

- *1 habitación doble.*
- *Espacioso salón y comedor acogedor*
- *Baño completo*
- *Cocina perfectamente equipada*
- *Teléfono exterior.*
- *T.V. con antena parabólica.*

Información y Reserva de plazas:
Edificio SOLNEU
BAQUEIRA BERET (SALARDU)
25598 ALT ARAN (LERIDA)
Lérida. Tels. (973) 64 52 74 / 64 57 61
Barcelona. Tel. (93) 218 40 50
Fax (93) 218 48 06



ESCAPARATE

*Reloj Ebel, en la cima del prestigio.
Cronógrafo de súper lujo en
oro de 18 kilates, con brazalete de
piel de tiburón y sumergible
hasta 30 metros.*



*Plumas y bolígrafos
con entidad
propia. Son de Alen
Dione.*



*Esquiador en
plata de
ley de Alen Dione
con o sin
escribanía, es un
símbolo de
alta decoración.*

ESSCUELA P



*La creación siempre
juega su papel.
En Vidosa, Barcelona.
Diseño y decoración.*



*Richel, corbatas de lujo,
una para cada día.*



*Armani, el lenguaje
del perfume, Parfum Corps,
de Armani para
tu cuerpo.*



*La línea Dandy,
con clara
inspiración en los
tiempos de Lord
Byron, va a
protagonizar la
temporada gracias
a R. Santaularia.*



A R A T E



La fuerza de la línea Tex-Mex, expresada por Charro. Barcelona y Madrid.



Controle su tiempo con la múltiple agenda de Miquelrius.



El arte de escribir. El arte Montblanc. Y su línea «Solitaire», en oro macizo. El lujo.

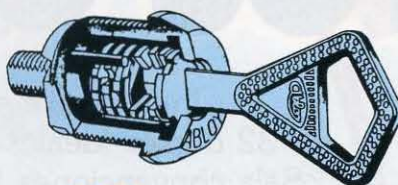


La línea egipcia de joyas Alen Dione en plata de ley chapada en oro. Une la sofisticación y el exotismo.

Juego de café único. Una nueva línea.



Sentirse seguro con cerraduras Abloy. Y abrirlo todo con una sola llave, ésta es la alternativa más cómoda.



ABLOY



Para los más exigentes el modelo «Río D'oro Profí», de Saeco.



Hotel



Tuc Blanc

Inmejorable situación
32 duplex ideales para familias
Sala convenciones (280 personas)

BAQUEIRA BERET - Lérida (España) - Tel. 973 / 64 51 50 - Fax 64 60 08

NOVEDADES ESQUI'89



Campeones con Leki.



Botas Koflach para sacarle el mayor partido a su estilo.



Fischer, técnica para vencedores.



Rossignol siempre presente en el mundo del esquí.



Fijaciones de gran nivel. Look.



Bastones Leki para profesionales

NOVEDADE



Cuatro modelos de bastones Kerma.



La última línea en guantes Salomon.



Modernidad y diseño se conjugan en el modelo «Classic» de Hagan.



Salomon despliega todo su saber tecnológico aplicado al ski.



Indispensable para todo deportista. Mochilas Salomon.

S ESQUI '89



Prácticas y confortables son las botas de Raichle.



Un modelo de botas con aire de futuro. Salomon.



Esquí Elan. En su serie «Comprex» presta especial atención a todas las modalidades del esquí.



Dynamic, competición y polivalencia. Estas son sus realidades.



MODELO MICRO EDGE

bolle

GAFAS
Y
MASCARAS
DE ESQUI



TEMPORADA
89-90

25 AÑOS

BAQUEIRA BERET



COMPRENDE

Alojamiento en hoteles y apartamentos de domingo noche a domingo siguiente mañana.
 Uso ilimitado de remontes de **BAQUEIRA/BERET 6 días (lunes a sábado inclusive).**
Navidad (24/12 al 30/12):
 Alojamiento de domingo noche a sábado siguiente mañana. 5 días de remontes de lunes a viernes inclusive.
Fin de Año (30/12 al 7/1):
 Alojamiento de sábado noche a domingo siguiente mañana. 7 días de remontes de domingo a sábado inclusive.
 Programa de actividades «Après-ski» (Proyección de películas, «vin cau» típico, fiestas).
 Carrera Stadium de Slalom.
 Slalom por categorías con reparto de premios.

COMPRENDE

Alojamiento en hoteles y apartamentos de domingo noche a domingo siguiente mañana.
 Uso ilimitado de remontes de **BAQUEIRA/BERET 6 días (lunes a sábado inclusive)***, 6 días de clases de esquí.
 Horarios:
CURSO A:
 Lunes a viernes de 9.45 a 12.45.
 Sábado de 10 a 12.
Navidad: Sábado sólo entrega de premios.
Fin de Año: De domingo a viernes de 10 a 13.
 Sábado de 10 a 12.
CURSO B:
 Lunes a viernes de 13.30 a 16.30.
 Sábado de 14.30 a 16.30.
Navidad: Sábado sólo entrega de premios.

Fin de Año: De domingo a viernes de 14 a 17.
 Sábado de 14 a 16.
SEMANA SANTA: Lunes a sábado de 10 a 12 y de 15 a 17.
 Punto de reunión para el inicio de las clases en BAQUEIRA 1.800, frente a la Escuela de Esquí.
 Programa de Actividades «Après-ski» (Proyección de películas, «vin cau» típico, fiestas).
 Carrera Fin de Cursillo. Slalom por categorías con reparto de premios.
*** Navidad (24/12 al 30/12):**
 Alojamiento de domingo a viernes inclusive.
 5 días de remontes, de lunes a viernes inclusive.
*** Fin de Año (30/12 al 7/1):**
 Alojamiento de sábado a domingo siguiente mañana.
 7 días de remonte, de domingo a sábado inclusive.

TARIFAS (precio por persona y semana) TEMPORADA 89/90

ALOJAMIENTOS			ESQUI SEMANA														8 DIAS	
TEMPORADA			PROMOCION		BAJA		MEDIA (3)		ALTA		SEMANA SANTA		FIN DE AÑO		PROMOCION			
APARTAMENTOS EN BAQUEIRA 1.500		(1)	• •	•	• •	•	• •	•	• •	•	• •	•	• •	•	• •	•		
ESTUDIO	2 personas	A	24.500	22.300	31.400	28.300	36.900	33.000	42.400	38.200	61.200	54.000	70.100	61.900	31.800	29.700		
	3 personas	A	19.600	—	24.800	—	29.200	—	33.300	—	46.000	—	52.800	—	27.000	—		
TIPO UNO	2 personas	A	27.500	25.500	35.800	32.700	42.000	38.100	48.100	43.500	67.000	62.400	76.800	71.500	34.800	32.800		
	3 personas	A	21.700	20.300	27.700	25.700	32.600	30.000	37.000	34.000	49.900	46.900	57.300	53.700	29.000	27.700		
	4 personas	A	18.700	17.700	23.700	22.200	27.900	25.900	31.500	29.200	41.400	39.100	47.500	44.900	26.100	25.100		
TIPO DOS	3 personas	A	25.800	23.200	32.900	29.300	41.800	36.100	48.100	42.100	67.600	60.200	77.500	69.000	33.200	30.600		
	4 personas	A	21.900	19.900	27.600	24.900	34.800	30.500	39.800	35.300	54.700	49.100	62.700	56.300	29.200	27.300		
	5 personas	A	19.500	17.900	24.400	22.200	30.600	27.100	34.800	31.200	46.900	42.400	53.800	48.600	26.900	25.300		
	6 personas	A	17.900	16.600	22.200	20.400	27.800	24.900	31.500	28.500	41.700	38.000	47.800	43.600	25.300	24.000		
MULTIPROPIEDAD	2 personas	A	34.000	—	43.000	—	48.400	—	54.800	—	55.700	—	76.100	—	41.400	—		
	3 personas	A	26.000	—	32.500	—	36.800	—	41.500	—	42.400	—	56.800	—	33.400	—		
	4 personas	A	22.000	—	27.300	—	31.100	—	34.900	—	35.700	—	47.100	—	29.400	—		
	5 personas	A	19.600	—	24.100	—	27.600	—	30.900	—	31.700	—	41.300	—	27.000	—		
SOL NEU	2 personas	A	33.000	—	40.900	—	46.800	—	53.200	—	54.100	—	75.800	—	40.400	—		
	3 personas	A	25.300	—	31.100	—	35.800	—	40.500	—	41.300	—	56.600	—	32.700	—		
	4 personas	A	21.500	—	26.200	—	30.300	—	34.100	—	34.900	—	47.000	—	28.900	—		
	5 personas	A	19.200	—	23.300	—	27.000	—	30.200	—	31.100	—	41.200	—	26.600	—		
LOCALIDAD	HOTELES	(1)	DOBLE	IND.	DOBLE	IND.	DOBLE	IND.	DOBLE	IND.	DOBLE	IND.	DOBLE	IND.	DOBLE	IND.		
BAQUEIRA 1.500	MONTARTO (B)★★★★	A/D	28.800	30.400	38.500	44.100	45.500	51.900	52.300	59.600	68.500	75.800	78.500	86.800	36.200	37.700		
	MONTARTO (D)★★★★	A/D	26.500	—	34.800	—	43.900	—	50.300	—	65.300	—	74.800	—	33.900	—		
	TUC BLANC★★★	A/D	26.900	30.400	34.200	39.100	40.800	46.100	47.400	54.700	64.600	72.300	74.100	82.900	34.200	37.700		
	TUC BLANC★★★	M/P	37.200	40.300	45.300	50.200	52.100	57.400	59.800	67.000	75.400	83.200	86.300	95.300	44.500	47.600		
SALARDU (4 km)	VAL DE RUDA★★	A/D	28.100	32.800	36.700	42.300	44.200	49.800	50.600	58.900	68.900	77.900	78.900	89.200	35.400	40.200		
	LACREU★★	M/P	27.100	30.400	32.600	36.100	36.400	39.800	40.000	43.400	48.100	51.500	55.100	59.100	34.400	37.800		
	GARONA★★	M/P	27.100	—	32.600	—	36.400	—	40.000	—	48.100	—	55.100	—	34.400	—		
	LA CUMA I★★	A/D	21.500	24.800	24.400	28.700	29.200	32.600	32.000	35.500	34.200	38.000	39.200	43.600	28.900	32.200		
	LA CUMA II★★	A/D	24.000	—	27.000	—	32.500	—	33.800	—	36.200	—	41.500	—	31.300	—		
	DETH PAIS★★	A/D	24.000	—	26.900	—	30.700	—	34.300	—	39.700	—	45.600	—	31.300	—		
	MONT ROMIES★★	A/D	23.400	28.500	27.000	33.900	32.000	39.500	35.300	44.900	48.500	55.100	55.600	63.100	30.700	35.900		
ARTIES (7 km)	PETIT LACREU★★★	A/D	25.500	28.300	31.800	34.700	35.600	38.500	39.200	42.000	47.300	50.200	54.200	57.500	32.900	35.700		
	P. NAL. ARTIES★★★★	A/D	30.000	43.100	37.800	54.100	46.300	65.400	—	—	—	—	—	—	37.400	50.400		
	P. NAL. ARTIES★★★★	M/P	38.300	51.300	46.400	62.700	55.400	74.400	66.500	88.200	79.100	104.500	90.600	119.600	45.600	58.700		
	VALARTIES★★★★	A/D	25.500	28.300	31.800	34.700	35.600	38.500	39.200	42.000	47.300	—	54.200	—	32.900	35.700		
BETREN (13 km)	EDELWEISS★★	A/D	24.000	24.800	28.700	28.700	32.200	33.000	36.500	39.100	38.900	39.900	44.600	45.900	31.300	32.200		
	TUCA★★★★	A/D	23.000	27.400	28.300	32.900	33.500	38.000	41.600	47.000	62.800	68.300	72.000	78.200	30.400	34.700		
VIELLA (14 km)	TUCA★★★★	M/P	31.700	36.100	38.700	43.300	46.600	51.100	56.100	61.500	77.300	82.700	88.600	94.800	39.100	43.500		
	ARAN★★	M/P	23.900	25.200	28.900	33.000	32.600	36.000	38.000	42.300	46.600	52.600	53.400	60.300	31.200	32.600		
	UROGALLO★★	A/D	18.800	20.600	23.400	27.300	26.800	30.500	32.000	36.300	41.000	47.900	47.100	54.900	26.100	27.900		
	UROGALLO★★	M/P	23.900	25.200	28.900	33.000	32.600	36.000	38.000	42.400	48.700	55.800	55.900	64.000	31.200	32.600		
	BARICAUBA★★	A/D	19.000	20.700	22.700	26.100	28.700	31.700	35.000	38.000	38.200	41.400	43.900	47.600	26.400	28.100		
	RIU NERE★★	M/P	24.000	25.600	27.900	33.000	35.600	38.600	42.800	45.800	45.900	49.200	52.700	56.400	31.300	33.000		
	LA VALL★★	A/D	18.600	19.500	23.200	24.100	28.900	30.300	30.900	32.500	33.600	35.500	38.600	40.700	25.900	26.900		
	LA VALL★★	M/P	22.200	23.200	27.500	28.400	30.900	32.500	36.000	37.700	40.600	42.500	46.600	48.700	29.600	30.600		
	TURRULL★★	M/P	24.500	—	27.100	—	29.800	—	34.700	—	44.000	—	50.500	—	31.800	—		
	ADYAL NEU★★	A/D	24.200	26.900	26.300	29.200	30.300	33.500	34.400	38.300	39.100	42.900	44.900	49.200	31.500	34.300		
	ADYAL NEU★★	M/P	27.400	30.800	29.600	33.200	33.600	37.600	37.900	42.500	42.500	47.100	48.700	54.000	34.700	38.200		
	FONFREDA★★★★	A/D	28.100	—	33.900	—	39.500	—	44.900	—	56.000	—	64.200	—	35.500	—		
	HIPIC SASCUMES★	A/D	19.000	20.700	22.700	26.100	28.700	31.700	35.000	38.000	38.200	41.400	43.900	47.600	26.400	28.100		
LES (34 km)	HIPIC SASCUMES★	M/P	24.000	25.600	27.900	33.000	35.600	38.600	42.800	45.800	45.900	49.200	52.700	56.400	31.300	33.000		
	ANGLADA★	A/D	23.200	26.700	26.700	30.300	33.700	37.300	41.700	49.000	49.400	56.700	56.700	65.000	30.600	34.000		

COMO HACER SU RESERVA

Decida la semana que destinará a esquiar y elija dónde quiere alojarse.

Llame por teléfono a cualquiera de las oficinas de BAQUEIRA BERET para obtener la confirmación de su reserva en el acto.

También puede hacer su reserva personalmente en las propias oficinas de BAQUEIRA BERET o en su Agencia de Viajes más próxima.

IMPORTANTE

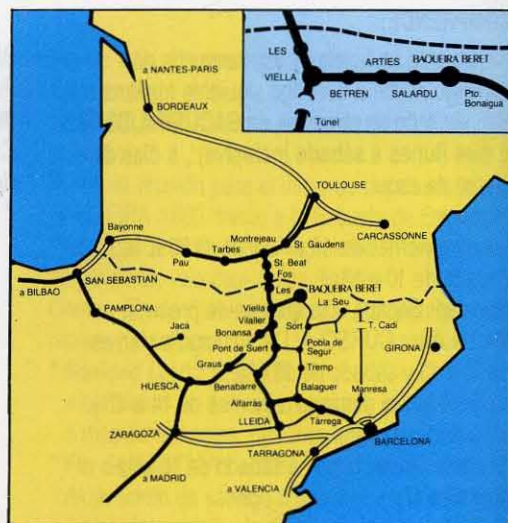
Es recomendable efectuar la reserva con la máxima antelación y necesariamente con un **mínimo de dos semanas**.

El curso de Esquí en BAQUEIRA y en BERET tienen plazas limitadas para la formación de los grupos.

ANULACIONES, INSCRIPCIONES Y RESERVAS

Para la confirmación de la reserva se efectuará un depósito a cuenta de 10.000 pesetas por persona. Sin este requisito no se considerará firme. El resto deberá ser abonado al entregar la documentación correspondiente a los servicios reservados. La anulación de una reserva producirá los siguientes gastos de anulación a cargo del cliente; 5 % del importe global si la anulación se produce con más de 10 días y menos de 15 de la fecha de comienzo. 15 % si se produce con más de 3 días y menos de 10. 25 % si se anula en las 48 horas anteriores.

La no presentación, sin anulación previa, supondrá el pago total del importe de la reserva.



RUTAS MAS DIRECTAS A BAQUEIRA BERET

EN AUTOMOVIL

Origen: Barcelona (340 Km.)

Por autopista Barcelona-Lérida, Alfarrás, Benabarre, Pont de Suert, Valle de Arán.

Origen: Barcelona (323 Km.)

Por carretera, Igualada, Tárrega, Balaguer, Alfarrás, Benabarre, Pont de Suert, Valle de Arán.

Origen: Madrid (650 Km.)

Madrid, Zaragoza, autopista a Lérida, Alfarrás, Benabarre, Pont de Suert, Valle de Arán.

Origen: Madrid (599 Km.)

Madrid, Zaragoza, Huesca, Barbastro, Graus, Bonansa, Vilaller, Valle de Arán.

Origen: San Sebastián (462 Km. por España)

San Sebastián, Pamplona, Huesca, Barbastro, Graus, Bonansa, Vilaller, Valle de Arán.

Origen: San Sebastián (304 Km. por Francia)

San Sebastián, Bayona, Pau, Tarbes, Montrejeau, St. Beat, Fos, Valle de Arán.

Origen: Bordeaux (412 Km.)

Por autopista Bordeaux-Toulouse (246 Km.), autovía a St. Gaudens, St. Beat, Fos, Valle de Arán.

Origen: Bordeaux (329 Km.)

Por carretera, Bordeaux, Langon, Roquefort, Aire-sur l'Adour, Tarbes, Montrejeau, St. Beat, Fos, Valle de Arán.

Origen: Toulouse (166 Km.)

Por autovía Toulouse-St. Gaudens, St. Beat, Fos, Valle de Arán.

Origen: Valencia (552 Km.)

Por autopista Valencia-Lérida, Alfarrás, Benabarre, Pont de Suert, Valle de Arán.

POR FERROCARRIL

Estaciones más próximas:

En España: Lérida (184 Km.),

Pobla de Segur (96 Km.)

En Francia: Montrejeau (60 Km.), Luchon (66 Km.)

EN AVION

Aeropuertos más próximos

Zaragoza (España), 290 Km.

Barcelona (España), 350 Km.

Toulouse (Francia), 166 Km.

LINEAS AEREAS DESDE MADRID A TOULOUSE

Madrid: Toda la semana menos sábados y domingos.

Salida: 15.35.

Llegada: 16.45.

Consulte a su agencia de viajes.



Salida en autobuses todos los domingos de la temporada desde Barcelona y Madrid hasta pie de pistas. Pida información sobre horarios y precios en nuestras oficinas.



BAQUEIRA/BERET S.A.

CENTRAL DE RESERVAS

Oficina de Baqueira Beret

Apartado 60 - 25530 Viella-Lérida

Tels. 973-64 50 25 - 973-64 50 50

Télex 57707 Telefax 973-645884

Información: 9 a 19 h.

Reservas: 9 a 13 y 15 a 19 h.

Información permanente sobre el estado de la nieve:

Tel. 973-64 50 52

Oficina de Barcelona

Paseo de Gracia, 2, 1ª planta

08007 BARCELONA

Tels. 93-318 27 76 - 93-302 78 12

Telefax 93-412 29 42

Información y reservas:

De lunes a viernes de 9 a

13,30 h. y de 16 a 19,30 h.

Información permanente:

Tel. 93-302 54 97

Oficina de Madrid

Edificio Eurobuilding

J. Ramón Jiménez, 8, 1º, 7A

28036 MADRID

Tels. 91-250 82 10 - 91-250 81 17

Información y reservas:

De lunes a viernes de 9,30 a

13,30 h. y de 16 a 19,30 h.

Información permanente:

Tel. 91-250 70 53



TSUNAMI
WINNER'S SPORTWEAR

TSUNAMI

WINNER'S SPORTWEAR





NUEVO LOCAL TIFFANY'S

NUEVO LOCAL TIFFANY'S
EDIFICIO MARIMAÑA
BAQUEIRA - BERET



TIFFANY'S



**TIFFANY'S
MONTARTO
BAQUEIRA - BERET**

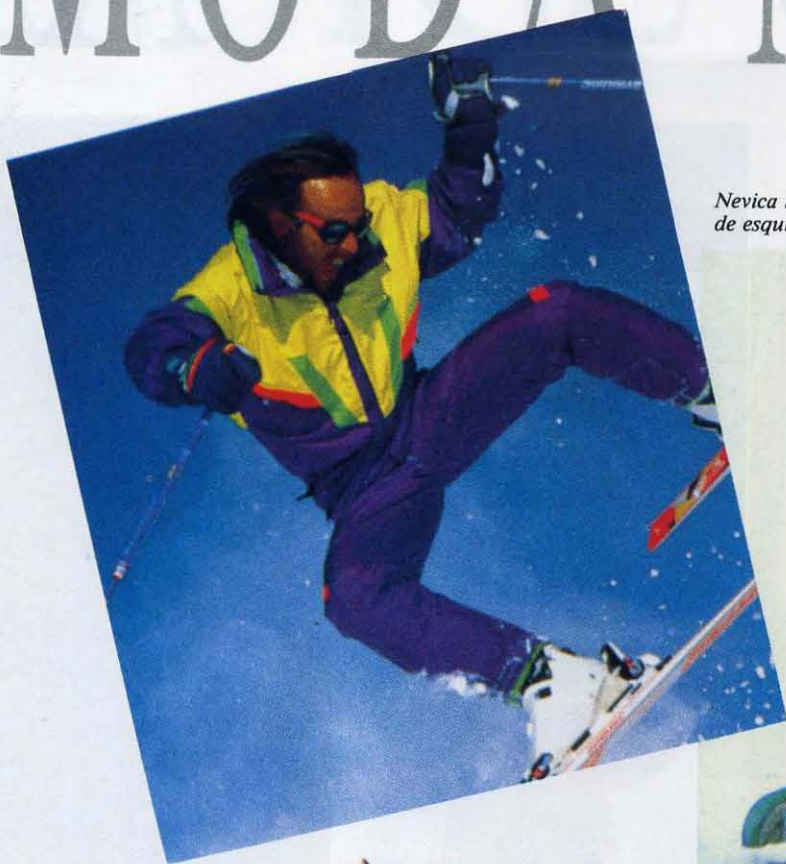


NUEVO LOCAL TIFFANY'S



**TIFFANY'S
MONTARTO**

MODA NIEVE



Nevica introduce un nuevo concepto en ropa de esquí.



Para el deportista, Bollé presenta su nueva línea Spectra.



Gehrina. Moda de esquí infantil.

Elegancia y comodidad Lutha, para después del deporte.



M O D A



Racer, mochilas para esquiar con comodidad.



Colorido bien combinado por Mito.



Aires deportivos en esta elegante prenda de Mito.



Se distingue por su diseño. Una realización de Mito.



Dos jerseys de pura lana, de Dale.



No hay nada como unas manos bien protegidas. Estas son las sugerencias de Racer.

N I E V E



Tsunami, prendas para destacar.

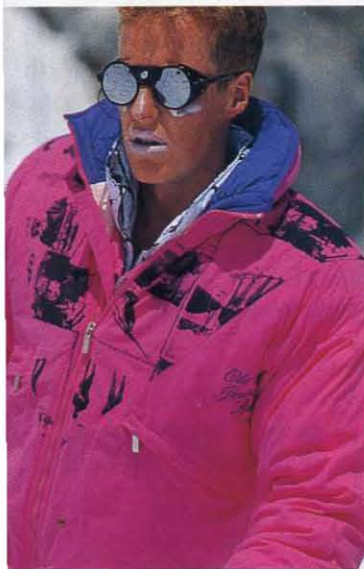
Mito consigue destacar la feminidad de las esquiadoras realzando su línea.



Estilo nórdico en lana, de Dale.

Protección y elegancia, la mejor combinación de Mito.

Botas de Diadora, de todos los estilos.



El atrevimiento en el colorido ha sido bien resuelto por Mito.



spor nuria

2.000 m.²
DEDICADOS AL DEPORTE

Primož Ulaga

Erik Johnsen

spor nuria

2.000 m.²
DEDICADOS AL DEPORTE

Matti Nykänen

Albert Walder

spor nuria

2.000 m.²
DEDICADOS AL DEPORTE

Armin Bittner

spor nuria

2.000 m.²
DEDICADOS AL DEPORTE

spor nuria

2.000 m.²
DEDICADOS AL DEPORTE

Mateja Svet

Equiparse para la práctica del esquí en SPOR NURIA es un placer por su gran surtido de material de las 1^{as}. marcas, y se pueden encontrar ocasiones como un pantalón de esquí de competición italiano a 5.900 ptas. o biolástico a 9.900 ptas.

PRECIOS BAJO 0°

**EL MEJOR ARTICULO
AL MEJOR PRECIO**

spor nuria

Ronda San Pablo, 25
C/ Buenos Aires 38-40
BARCELONA

Ingemar Stenmark

Belleza y salud

Aunque muchos de los esquiadores van perfectamente «envueltos» entre materiales deportivos/protectores, y sabiendo que en esto la veteranía es, también, un grado, nunca está de más el dar algunos consejos para que la piel se mantenga en buen estado, para que el cuerpo pueda recobrar la vitalidad gastada.

Blanca Fernández Ochoa da como consejos el tener respeto a la montaña, y esto viniendo de tan experta profesional ya indica claramente que nunca debemos confiarnos. Luego, aunque pudiera no parecerlo a los recién llegados, protegerse del sol. Ella utiliza los protectores número 20 y 30. Destaca la importancia del calentamiento previo al esquí, precisamente para evitar las lesiones inesperadas por no tener el cuerpo todavía a punto para el esfuerzo. Y, por último, sea cual sea nuestra habilidad, respetar las señales. Si están ahí será por algo.

COMER, COMER

Hay que comer y hay que beber. No se trata de pensar que somos una mezcla de hiper místicos monjes. Estamos disfrutando y entre los placeres deben seguir estando los de la comida y la bebida. Y, aún más, dada la intensidad de nuestro ejercicio, debemos potenciar ese apartado. Ahí van algunos consejos.



1. No salir a esquiar sin antes no haber tomado un buen refrigerio.

2. Por el contrario, si a la hora de comer seguimos esquiendo no debemos pasar de la frugalidad, reservando para la cena la segunda gran comida.

3. Dado el frío existente, el uso de calorías es fundamental. Proteger al cuerpo tanto del frío exterior como de las necesidades internas.

4. Algunos de los elementos recomendables en tu dieta son: Fruta, leche, carne, pescado, ensaladas, cereales, huevos y yogurt.

5. En un momento de debilidad, los frutos secos son un gran aporte calórico y su fácil transportabilidad les hace muy aconsejados. Por eso un paquetito de avellanas, almendras, pasas o higos, es siempre un buen compañero.

6. Y para eliminar toxinas: ¡Agua! Agua que tanta necesita el cuerpo siempre, pero ahora más. Si se produce empacho, no dude en pasarse a otro líquido, pero con las prudencias que la composición de esa nueva bebida usted mismo se marque.



Para las pieles sensibles, mixtas o grasas, «Galenic» presenta su línea de agua Termal de Avène. Sus cabellos estarán en plena forma gracias a la línea «Nutritive» de Kerastase. Si lo que le gusta es lavarse el pelo muy amenudo, Klorane puede ser su solución.

PIEL SUAVE

Al igual que en los meses veraniegos, la protección para la piel debe hacerse en fase de «antes y después». ¿Cuáles son nuestros enemigos?, pues aire frío, viento, humedad y claro, sol. Hay que hidratar y protegerse. Las dos cosas. Piense que la protectora ha de administrarse con antelación, nada de ponérsela y salir inmediatamente. Se aconseja media hora para que surta efecto. el tipo de crema varía según su piel, y las reglas ya son conocidas, así el protector será más fuerte cuanto más clara sea la piel del practicante. Y a no olvidar que el sol de montaña «quema» más que el de playa, aunque no lo parezca. Los amigos del bronceado, deben tener cuidado. Las quemaduras en alta montaña pueden ser muy intensas.

Otra de nuestras partes atacables son los labios. Se nos cortan. Para ello existen excelentes productos que lo evitan, aunque aquí también se cumple la regla de oro de mejor prevenir que curar. No espere a tenerlos cortados.

Algunos expertos desaconsejan el uso del perfume a los esquiadores por el riesgo de posibles manchas en la piel. La moderación y el probar pueden ser dos soluciones.

El cabello puede ser también un paciente tras



sus vacaciones. Mímelo especialmente esta temporada utilizando champús especiales.

CUESTION DE IMAGEN

La ropa deportiva ha dado, sobre todo en estos últimos años, unos espectaculares avances, por lo que es difícil resistir a su tentación. Aunque muchos deportistas son de la opinión de que cada uno puede escoger sencillamente su ropa y esquiar bien, no cabe duda que la utiliza-

ción de material especialmente diseñado para el esquí facilita un tanto las cosas.

Para aprovechar el tiempo en la montaña, lo mejor es acudir un poco preparados. Los ejercicios previos más recomendables son la natación, tenis, bicicleta, y naturalmente por proximidad, el esquí acuático, el excursionismo y el alpinismo. En su defecto, buenos paseos, algo de carrera y toda la voluntad casera que se pueda. Flexiones para robustecer las piernas, saltar mucho

para reforzar tanto nuestra musculatura como los reflejos y mejorar la cintura. Y tenga los ojos abiertos. Porque con las modernas técnicas audiovisuales usted podrá ver en vídeo el estilo de los campeones. Procure, aunque al principio le parezca un tanto ridículo, imitarles. En «seco» claro, pero cuando llegue a la nieve, tanto si es principiante como si no, su cuerpo le responderá más adecuadamente. Y no tenga vergüenza, piense que muchos grandes campeones lo hacen también.



Lancome presenta «Noctosome», renovador celular. Isdin ofrece una amplia gama de protectores solares. Sus «fotoprotectores» y «After Sun» son buenos colaboradores de la piel. Korf asegura un bronceado intenso y duradero, al igual que hace Natural Solar, de laboratorios Cusi.



Edificio Catalana Occidente. Oficinas Centrales del Grupo en Sant Cugat del Vallés (Barcelona).

Estas oficinas tienen 125 años

125 años de experiencia, de solidez, de ofrecer a sus clientes la mejor solución a sus necesidades.

Son las Oficinas Centrales de Seguros Catalana Occidente.

Desde aquí investigamos para dar al seguro una dimensión de futuro, desde aquí creamos las últimas tendencias y preparamos a los mejores profesionales para que Usted cuando hable con un Agente de Seguros de Catalana Occidente sepa que, pase lo que pase, cuenta con el soporte de uno de los grupos aseguradores más importantes del país.



Gracias a Dios.

Para hacer Brut Vintage hay que contar con el cielo.

Las cepas necesitan muy poca lluvia. Sólo la imprescindible y en su justo momento.

La temperatura debe ser suave todo el año y la humedad, constan-

temente alta. Entre 80% y 85%.

Hay que temerle al viento del Norte. Al granizo entre Junio y Septiembre. Y a las heladas en Marzo. Y esto no pasa todos los años...

Por fortuna, este año aún

podremos degustar una de las siete cosechas que hemos obtenido en muchos años. La del 85. Gracias a Dios.

BRUT VINTAGE
Segura Viudas
 Si Dios Quiere.