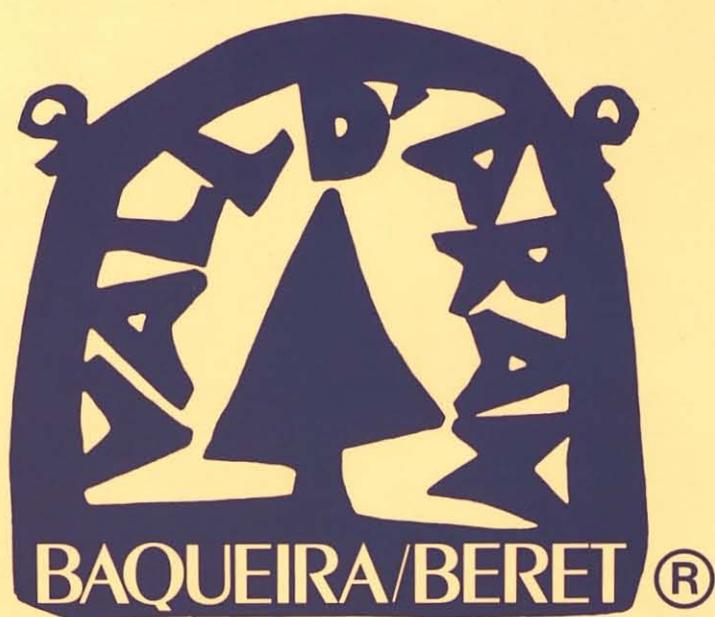


BAQUEIRA/BERET



REVISTA DE LA TEMPORADA 91/92

TANAU

Ski en la cota más alta

- Telesilla a pie de urbanización.
- Hotel de cinco estrellas.
- TANAU CLUB, para seguir disfrutando a partir de las cinco.
- Apartamentos desde 50 m², con aparcamiento cubierto y completos servicios de hostelería, limpieza, conserjería y área comercial.

Promueve:
Val d'Aran Beret, S.A.
Almagro, 20
Tel. (91) 308 33 82
MADRID

Información y venta:
Fincas Farré
Av. Blondel, 11, 4.º
Tel. (973) 26 91 00
LLEIDA

Oficina urbanización:
Tel. (973) 64 60 36 TANAU

Financia: CAJA DE CATALUÑA



SUMARIO



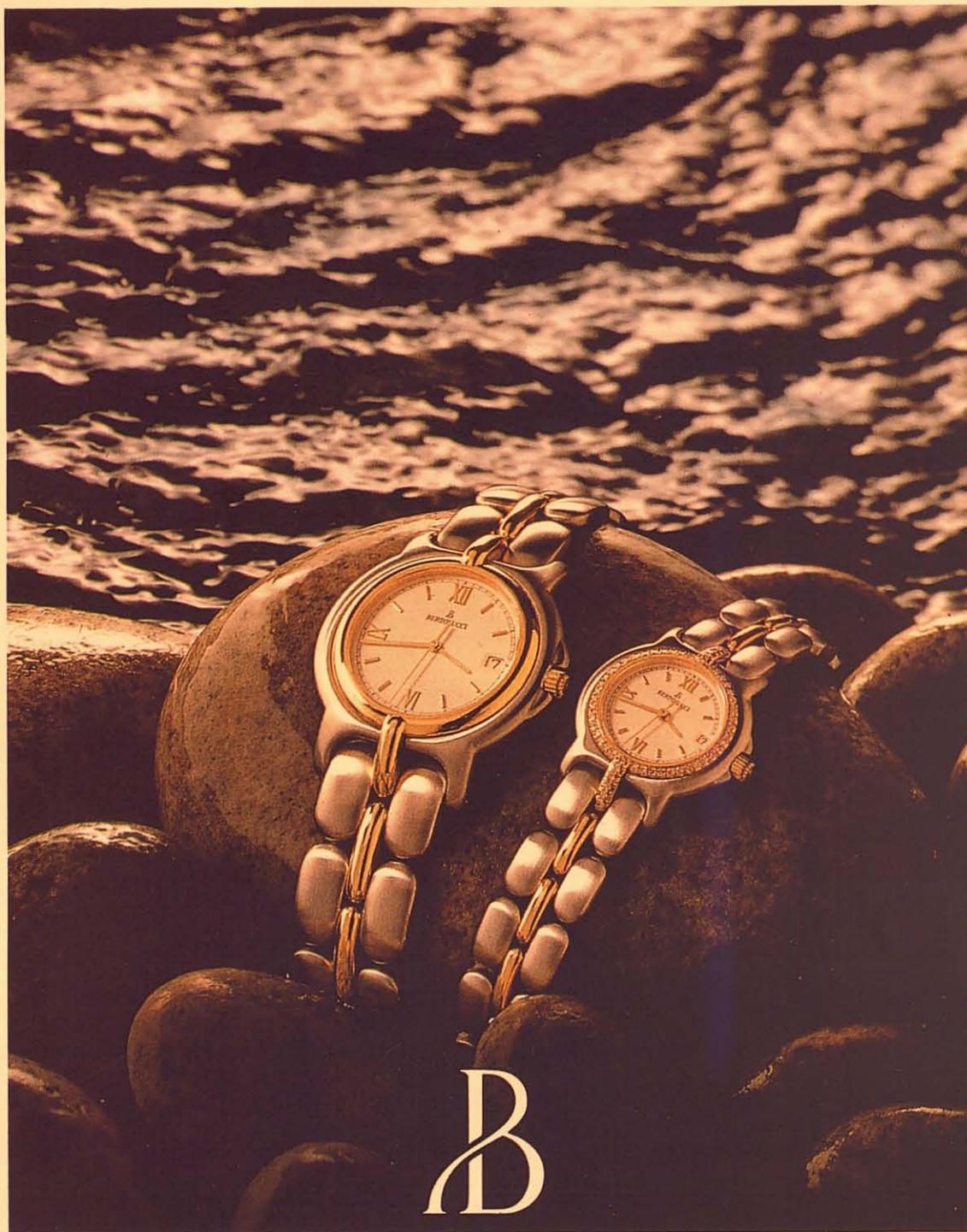
Salutación	5
Inauguración de las nuevas instalaciones	7
La instalación de nieve artificial	13
Concierto de Año Nuevo	17
Verano, la otra cara del Valle	20
La riqueza del Valle	26
Cases de pagès	32
Retratos personalizados	35
Esquiar en el corazón de América	40
Proezas en la nieve	43
Un invierno de competiciones	46
VII Bajada de Cacharros	51
Trineos con perros, un nuevo espectáculo	53
I Combinada Ski/Vela	56
Plano de pistas	58
Ski Baqueira/Beret	60
Radio Aran, era radio dera Val d'Aran	69
La torre de control	71
Técnica al servicio del esquí	75
Los remontes mecánicos	79
Baqueira, temporada 91/92	83
Novedades Esquí '91	90
Escaparate	96
Pautas dietéticas en el deporte	99
La gastronomía aranesa	103

BAQUEIRA/BERET

Revista de la temporada 91-92

Edita: FORMULA PRENSA. C/ Sant Elies, 29-35. Tel. 201 72 04. Fax: 201 20 13. 08006 Barcelona. Coordinador: Albert Roca. Colaboradores: Albert Pardo, Gabriel Tauler y Jordi Serch. Fotografías: Francesc Tur, Ana Tur, P. Toeroek, Salomón, Genís Roca, Francisco Ontañón y Carles Prats. Maquetación: Pepa de Lara. Secretaria: Nuria Vilar. Exclusiva de publicidad: ALTERNATIVES PUBLICITARIAS, S.A. C/ Sant Elies, 29-35, 2.º, 4.º. Tel. 201 19 08. Fax: 201 20 13. 08006 Barcelona. Gerente: Ana Padrós. Director: Ernesto Setién. Publicidad en Madrid: Ramón Muñoz. C/ Jardines del César, 19. Tel. (91) 630 59 15/27. 28290 Las Matas (Madrid). Fotocomposición: Text-Film & As., S.L. Fotomecánica: Jeba. Impresión: Rotocayfo. Depósito legal: B-28.060-91. 28514, 89. COPYRIGHT by FORMULA PRENSA. Ningún artículo o parte de esta revista puede ser reproducido total o parcialmente sin autorización de la sociedad editora.

El mar y el tiempo han ido labrando la más bella de las esculturas. Remo Bertolucci se ha inspirado en ella para crear PULCHRA, una maravilla de la relojería suiza.



BERTOLUCCI

SWITZERLAND



UTC ESPAÑA S.A.

Riera San Miguel, 3, 3.º 4.ª E - 08006 Barcelona - Tels. (93) 415 96 62/415 68 64 - Fax (93) 415 88 07

Salutación

Amigo esquiador:

En el resumen con que finalizaba esta «salutación» el pasado año, decía que Baqueira/Beret había hecho un gran esfuerzo inversor dotando a la Estación del sistema de nieve artificial más moderno y sofisticado, recuperando la mejor pista de la montaña de Baqueira e instalando un remonte de gran capacidad para evitar colas y disfrutar esquiando. Además la madre Naturaleza ayudó, si no con muchas nevadas, sí suficientes y, sobre todo, con mucho frío.

Todo ello proporcionó una muy buena temporada en calidad de nieve y, por lo tanto, de esquí, con varias semanas de temperaturas entre 10 y 20 grados bajo cero y con una nieve polvo sensacional.

Así pues, la nieve artificial funcionó, la nueva pista de Baqueira fue la más concurrida y el telesilla del Mirador evitó colas e hizo la delicia de los esquiadores.

Pero después de un atracción hay que hacer la digestión y esta temporada Baqueira/Beret ha concentrado sus esfuerzos en pulir y acabar lo que inició el pasado año, acabando el resembrado de pistas o finalizando trabajos que quedaron pendientes. En suma, cuidando detalles.

Por tanto esta temporada no puedo decir que hayan grandes novedades, pero sí que las novedades de la temporada anterior estarán pulidas y acabadas, con lo que tendremos una estación mejor para la mejor temporada de esquí que todos deseamos.

Pero antes de despedirme, permítame que le hable de esta revista. Es el tercer número que se publica (coincidiendo con los inicios de la temporada de esquí) y lo que pretende es hacer llegar a todos los amantes del esquí aquella información que les pueda interesar en forma de artículos, colaboraciones o información en general.

Evidentemente todo lo paga la publicidad (por lo que deberemos ser com-

prensivos y agradecer sus aportaciones), y lo reciben todos los que tienen o han tenido alguna relación con Baqueira/Beret (cursillistas, propietarios del Valle de Arán, amigos esquiadores, etc.) en número superior a los 50.000.

Como en ediciones anteriores, el material de base se refiere al Valle de Arán y a Baqueira/Beret, informando sobre restauración, actividades, competiciones, acontecimientos relevantes, etc. Todo para que se conozca mejor esa maravilla de la naturaleza que es el Valle y del esquí que es Baqueira.

Este año hemos incluido algunos artículos que creo que interesarán a todo aficionado, como es el dedicado a Vail (que inicia una serie acerca de las grandes estaciones de esquí en el mundo); el dedicado a la flora y fauna en el Valle de Arán (que inicia una serie de artículos seleccionados sobre flora y fauna en el Pirineo); el dedicado a la fábrica austriaca Döppelmayr (cuyos telesillas le transportan cuando esquía en Baqueira); o el dedicado a Salomón (con quien muchos de ustedes se equipan pero de quien tal vez no conozcan su historia).

En fin, que espero que disfrute de esta revista y, como queremos mejorarla, no dude en enviar sugerencias a la redacción. Se lo agradeceremos.

Y como cada año por estas fechas, me uno a usted deseándonos mutuamente una magnífica temporada de nieve y esquí.

Jesús Serra Farré
Consejero Delegado
BAQUEIRA/BERET, S.A.



BAQUEIRA

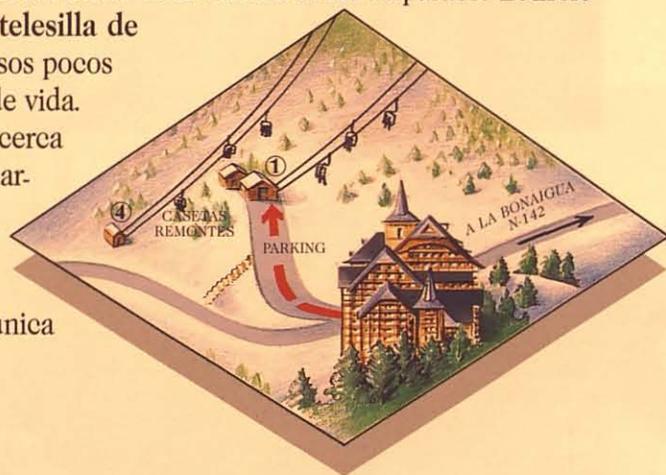


En la estación de más prestigio... APARTAMENTOS 5 ESTRELLAS

A pie de remontes

¿Quién no ha deseado vivir en lo más alto, donde la montaña se encuentra con el cielo y la nieve es más pura? Pues así precisamente es la vida en el incomparable Edificio Port de la Bonaigua. Al pie mismo del telesilla de Baqueira-Beret, un privilegio digno de esos pocos escogidos que hacen del esquí su estilo de vida. Pensando en ellos, Núñez y Navarro les acerca este bellissimo conjunto de Estudios y Apartamentos de alto standing. Completamente amueblados y desde uno hasta cuatro dormitorios, con trastero-guardaskys y parking. Una oportunidad única para esquiar más y vivir mejor.

EDIFICIO
PORT DE LA BONAIGUA



NÚÑEZ Y NAVARRO

URGELL 230 - 08036 BARCELONA - TEL. (93) 322 44 52

Inauguración de las nuevas instalaciones

Desde su apertura en 1964, Baqueira/Beret ha seguido una trayectoria constante de mejora y superación, creando nuevos servicios e instalaciones que han situado a la estación aranesa como la mayor y mejor equipada área de esquí del país.

Tras los intensos trabajos de verano de 1990, quedaron listas importantes innovaciones que fueron inauguradas al principio de la temporada pasada y con las que Baqueira/Beret ofrece nuevos alicientes a sus visitantes y asiduos.

La temporada 90-91 se abrió con la nueva instalación de producción y distribución de nieve artificial, modelo en su género, y que cubre una amplia área de esquí, previendo además cualquier contra-tiempo meteorológico en el que las condiciones naturales no permitan una buena y suficiente innivación de las pistas. La instalación del sistema de nieve artificial fue, junto a la puesta a punto del nuevo telesilla «Mirador Express», la gran novedad y aportación de la estación en la última temporada.

Con motivo de este hito en la historia de la estación invernal, el sábado día 8 de diciembre se procedió a la inauguración oficial de estas nuevas instalaciones en un acto simbólico que contó con la presencia de las máximas autoridades del Valle y los principales directivos de Baqueira/Beret. Fue una ceremonia sencilla y entrañable en la que Mossèn Evaristo Bigatà, párroco de Naut Aran, dio la bendición a los nue-



De izquierda a derecha: Josep Calbetó, Pilar Busquets, Jorge Jordana de Pozas, Xavier Triás, Josep Grau, Lluís Alegre, Jesús Serra Santamans, Leonardo Maroto, Jesús Serra Farré y Mossèn Evaristo Bigatà.



El Conseller Lluís Alegre, junto a Jesús Serra Santamans, durante el acto de inauguración.

vos equipamientos tras una plegaria dirigida a los presentes. El acto concluyó con una comida en la cafetería de la cota 1.800 metros.

Entre los asistentes a los actos destacan Lluís Alegre, Conseller de Comerç, Consum i Turisme de la Generalitat de Catalunya; Josep Grau, presidente de la Diputació de Lleida; Josep Cerveró, Director General de Turisme; Manel Martín, Coordinador de Serveis Territorials; Pilar Busquets, diputada del Parlament de Catalunya y actualmente Síndic del Conselh Generau de la Val d'Aran; Josep Calbetó, Presidente del Conselh Comarcau; Leonardo Maroto, alcalde del Ayuntamiento de Naut Aran. Por parte de Baqueira/Beret cabe destacar la presencia

Fotos: Francesc Tur

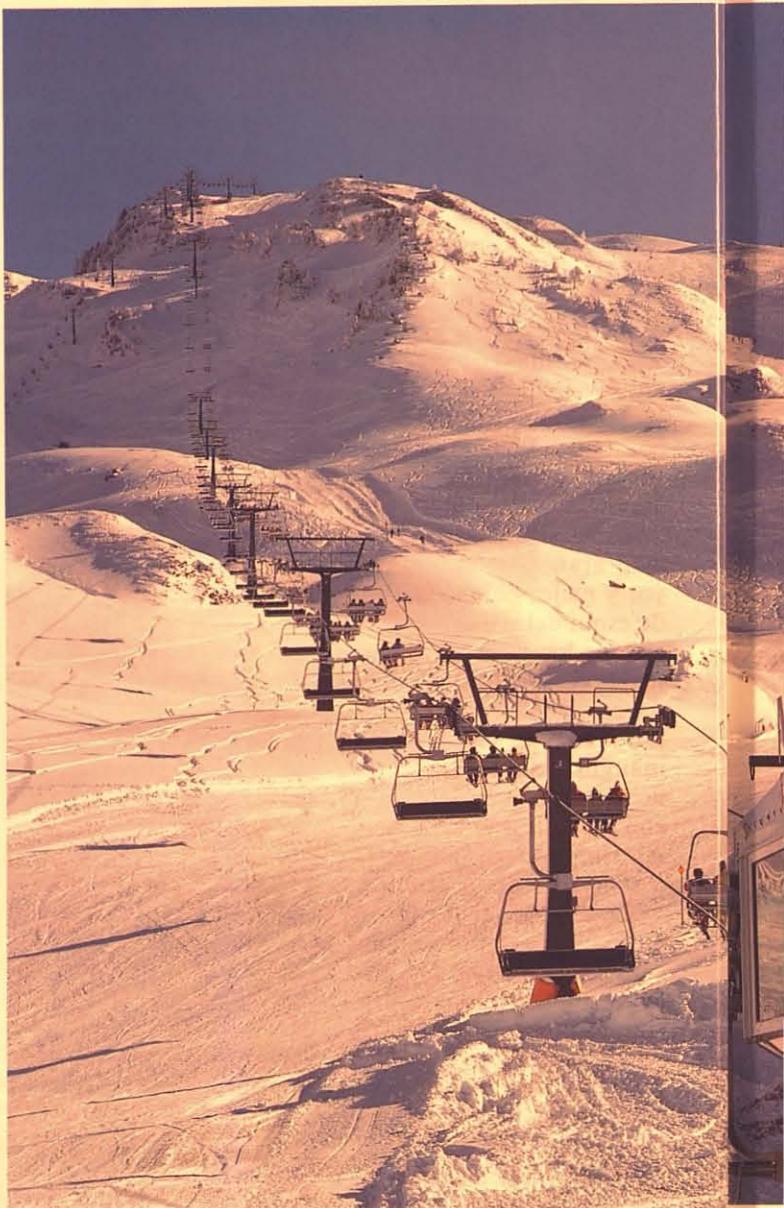
de Jorge Jordana de Pozas, Presidente; Jesús Serra Santamans, Vicepresidente; Jesús Serra Farré, Consejero Delegado; Aurelio Bisbe, gerente, así como la presencia de distintos consejeros de la estación aranesa.

Las nuevas instalaciones suponen un importante avance tecnológico y ofrecen una nueva dimensión a la estación, permitiendo una mejor acogida y alojamiento de sus numerosos visitantes.

Una tupida red de 111 cañones de nieve artificial de alta presión fueron instalados en esta primera fase, con una cobertura aproximada de 25 hectáreas de terreno, principalmente en la zona de Mirador, pero cubriendo también los accesos al área de Argulls y parte de la zona de Pastores y La Choza. El sistema de nieve artificial actúa de forma totalmente automática y es dirigido

desde la torre de control de la estación.

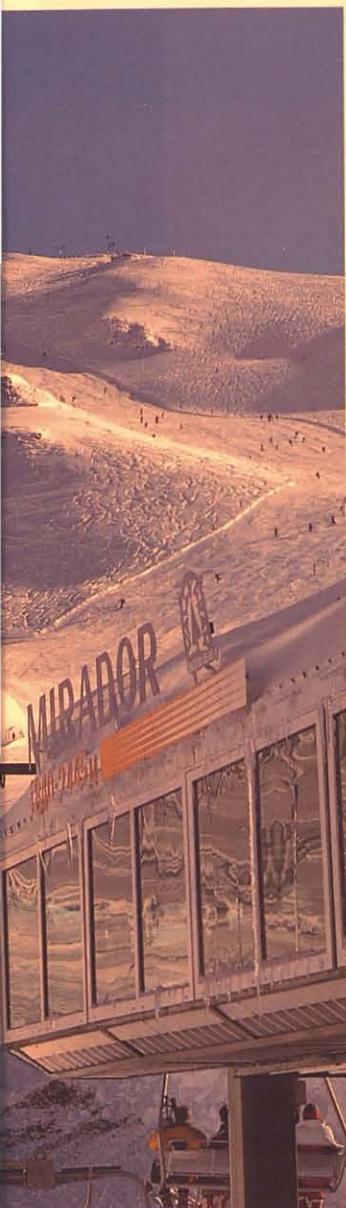
Junto a este completo dispositivo de producción de nieve artificial, la principal innovación en la fisonomía de Baqueira/Beret viene dada por la nueva remodelación de la tradicional pista de los Miradores y la instalación de un moderno y rápido telesilla para servir a las necesidades de esta parte de la estación. El «Mirador Express», como se bautizó a esta nueva instalación, es un telesilla cuatriplaza con una gran capacidad de transporte y una notable rapidez que permite a los esquiadores acceder en un mínimo período de tiempo a las zonas altas de Baqueira. El «Mirador Express» accede desde su base en la cota 1.800 m. hasta la cota 2.500 m. en tan sólo siete minutos de trayecto, permitiendo el transporte de 3.000 esquiadores cada hora, capacidad que prác-



De izquierda a derecha: Juan Arregui, Aquilino Ubeira, Rafael Monbiedro, Leonardo Maroto, Pilar Busquets, Josep Cerveró, Lluís Boya, Josep Grau, Lluís Alegre.

Fotos: Francesc Tur

Nuevas instalaciones



Josep Cerveró, Pilar Busquets, Jorge Jordana de Pozas, sra. Cerveró, Jesús Serra Santamans y Mossèn Evaristo Bigatá, durante la comida que cerró el acto.

Jesús Serra Santamans, Lluís Alegre y Jesús Serra Farré mostraron interés por el funcionamiento de la nueva instalación de nieve artificial.

ticamente triplica la de los antiguos telesquíes de Miradores, sustituidos ahora por esta moderna instalación.

La creación del «Mirador Express» ha estado también acompañada por un importante rediseño de la pista Mirador, actualmente la más importante de la estación, y que con una anchura mínima de 100 metros ofrece un escenario idóneo para los esquiadores, entre las cotas 1.800 y 2.500. La nieve artificial, hoy en día inseparable de cualquier centro de esquí moderno

Plegaria de Bendición y Acción de Gracias

Con ocasión de la bendición de las instalaciones para nieve artificial y telesilla «Expres» de la cota 1800 de Baqueira.

- *Nuestro auxilio es el nombre del Señor.*
- *Que hizo el cielo y la tierra.*
- *Gloria al Padre y al Hijo y al Espíritu Santo.*
- *Como era en un principio, ahora y siempre y por los siglos de los siglos. Amén.*

Salutación: *Hermanos, nos hemos reunido para alabar y bendecir al Señor. Al contemplar la grandeza y hermosura de su creación démosle constantemente gracias por sus obras maravillosas.*

Cántico: *Todo el Universo alabe al Señor. (Dn. 57).
Criaturas todas del Señor, bendecid al Señor,
ensalzadlo con himnos por los siglos.
Angeles del Señor, bendecid al Señor,
ensalzadlo con himnos por los siglos.
Cielos, bendecid al Señor, ensalzadlo con himnos...
Aguas del espacio, bendecid al Señor,
ensalzadlo con himnos por los siglos.
Ejércitos del Señor, Sol y Luna, astros del cielo,
bendecid al Señor, ensalzadlo con himnos...
Lluvia y rocío, vientos todos, bendecid al Señor,
ensalzadlo con himnos por los siglos.
Fuego y calor, fríos y heladas, rocíos y nevadas,
bendecid al Señor, ensalzadlo con himnos...
Témpanos y hielos, escarchas y nieves, bendecid
al Señor, ensalzadlo por los siglos.
Noche y día, luz y tinieblas, rayos y nubes,
bendecid al Señor, ensalzadlo por los siglos.
Manantiales, mares y ríos, cetáceos y peces,
bendecid al Señor, ensalzadlo con himnos por los siglos.
Aves del cielo, fieras y ganados, bendecid al Señor.
Hombres todos, bendecid al Señor. Dad gracias al Señor,
porque es bueno, porque es eterna su misericordia.*

Palabra de Dios: *Lectura del profeta Isaías (45,5 ss).*

Yo soy el Señor, y no hay otro: Artífice de la luz, creador de las tinieblas, Autor de la paz, creador de la desgracia; Yo, el Señor, hago todo esto. Cielos, destilad el rocío; nubes, derramad la victoria; ábrase la tierra y brote la salvación, y con ella germine la justicia: Yo, el Señor, lo he creado. —Palabra de Dios. Te alabamos, Señor.

Oración de los fieles: *(Plegaria Universal).*

Invoquemos ahora, hermanos, la protección de Dios sobre nosotros y sobre todos aquellos que utilizarán estas instalaciones:

1. *Por todos aquellos que con su inteligencia, trabajo y esfuerzo económico han hecho posible estas instalaciones. Roguemos al Señor. —Te rogamos, óyenos.*
2. *Por quienes las van a disfrutar y se van a beneficiar de ellas: que encuentren en el deporte, salud para su cuerpo y alegría para su espíritu. Roguemos al Señor. —Te rogamos, óyenos.*
3. *Por los responsables, empleados y trabajadores que estarán al servicio de estas instalaciones: que sepan hacer de su trabajo un servicio alegre y generoso a los demás. Roguemos al Señor.*
4. *Por todos los habitantes de este maravilloso Val d'Aran: que el Señor les conceda siempre prosperidad, progreso y bienestar. Roguemos al Señor.*
5. *Por todos los aquí presentes: que con gozo y alegría sepamos dar gracias por cuantos beneficios hemos recibido de Dios. Roguemos al Señor. —Te rogamos, óyenos.*

Oración: *Bendito seas Señor Dios del Universo, por todos los dones que de ti hemos recibido. Te suplicamos que, por intercesión del Santo Cristo de Salardú y de Santa María de Cap d'Aran, estas instalaciones que hoy inauguramos sean un servicio eficaz para quienes las utilicen. Que el deporte sano engrandezca su alma y, al contemplar las obras de tu Creación, te alaben y te bendigan constantemente a Ti, Dios Todopoderoso y Eterno. Que vives y reinas por los siglos de los siglos. Amén.*

(Aspersión con agua bendita de las nuevas instalaciones).





El reto inagotable del Everest.

Los tibetanos siempre lo habían llamado Chomolungma, la Diosa Madre del Mundo. Pero sólo en 1852 los topógrafos británicos lo identificaron como el punto más alto del planeta. Como resultado, trece años más tarde, la montaña fue bautizada con el nombre de Sir George Everest, que fue Topógrafo en Jefe de la India desde 1830 hasta 1843.

A los primeros escaladores, la gran cima se les antojaba doblemente remota. Su altura la hacía tan inaccesible como las montañas de la luna. Además, Tibet negó el paso a los extranjeros hasta 1920, y Nepal no les permitió el acceso hasta 1950.

En 1953, la expedición de Sir John Hunt consiguió, por fin, llegar a la cima siguiendo la ruta sur. Ese día en que Edmund Hillary y Tenzing Norgay llegaron juntos al techo del mundo, pareció que el Everest había dejado de ser un reto para el hombre.

Pero aún habría que intentar

nuevas técnicas de escalada y nuevas rutas. Como la cara oeste, abierta en 1963 por la Expedición Americana, o la escalada sin ayuda de oxígeno, conseguida por primera vez en 1978.

Si bien hay algo que nunca podrá cambiar: el simple e histórico hecho del éxito de la Expedición Británica, en 1953. En su honor, 35 años más tarde, otro equipo puso a un hombre en la cima del Monte Everest. A diferencia de sus predecesores, este equipo no utilizó botellas de oxígeno y abrió una nueva ruta por la traicionera cara este.

Aunque subieron por rutas diferentes y utilizaron distintas técnicas de escalada, ambos equipos midieron su tiempo con cronómetros Rolex.

Y como un interesante dato para la historia, añadir que el reloj de Tenzing Norgay, según nos ha indicado su hijo, sigue funcionando a la perfección.


ROLEX
of Geneva



CRONOMETRO ROLEX DATEJUST OYSTERQUARTZ EN ACERO, CON BISEL EN ORO GRIS DE 18 QUILATES.
TAMBIEN EN ACERO Y ORO AMARILLO, EN ACERO, Y EN ORO AMARILLO DE 18 QUILATES.

Sólo un seleccionado grupo de joyeros es Concesionario Oficial Rolex.
Para una información más detallada y lista de Concesionarios Oficiales, diríjase a: Relojes Rolex de España, S. A.
Serrano, 45 - 5ª planta - 28001 Madrid.



Le Cava.

«Chapeau». «Le Cava».

*Los maestros champanizadores siempre han sido
hombres de pocas palabras.*

Segura Viudas
~ Chapeau ~

La instalación de nieve artificial

Como se comentaba el año pasado en estas mismas páginas, Baqueira/Beret decidió instalar un equipo de fabricación de nieve artificial de alta presión para garantizar la práctica del esquí en los principales ejes de la estación.

Esta instalación, que todos pudimos ver funcionar durante la pasada temporada, es bastante compleja y creemos interesante conocerla un poco mejor.

La nieve artificial se obtiene, igual que la nieve natural, por cristalización en el aire frío ambiente de pequeñas gotas de agua finamente pulverizadas por cañones de nieve.

Esta pulverización se realiza mediante la mezcla uniforme de agua bajo presión y aire comprimido.

El agua proviene del lago Basibé, en el que se han realizado diversas obras para aumentar su capacidad, y por medio de una tubería de 2.000 m. de longitud se conduce hasta la estación de bombeo, situada en la pista Luis Arias y cerca de la salida del telesquí del mismo nombre.

Este edificio consta de una torre de refrigeración capaz de mantener el agua a una temperatura cercana a los 0 °C y de un depósito equipado con tres bombas, que con un caudal de 235 m³/hora, pueden elevar el agua hasta la llegada del telesilla La Choza, es decir, superar un desnivel de 320 m. En este punto, una segunda estación de bombeo permite elevar el agua hasta el Cap de Baqueira, coincidiendo con la



Genís Roca

Nieve artificial

llegada del nuevo telesilla desembagable Mirador.

Cercana a la Cafetería del Bosque, en la cota 1.800, se encuentra la sala de compresores, que en la actualidad está equipada con dos de ellos capaces de suministrar aire a 8 atmósferas de presión con un caudal suficiente para hacer funcionar al mismo tiempo entre 35 y 50 cañones.

Cada uno de estos cañones, que los hay de diferentes tipos, consume entre 3 y 20 m³/hora de agua, lo que equivale a una producción entre 7 y 45 m³/hora de nieve.

Para hacernos una idea de lo que esto representa, dado que cada cañón cubre una superficie aproximada de 1.500 m², en una hora conseguiríamos un espesor de nieve que oscilaría entre 0,4 y 3 cms. Si nos sorprende una variación tan grande ello es debido a dos factores fundamentales. Uno es la gran variación que ejerce sobre la producción de nieve la temperatura ambiente, que puede oscilar entre los 4 °C bajo cero de temperatura húmeda que es la máxima y los 20° bajo cero e incluso más. Y otro es el tipo de cañón utilizado, ya que del menor al mayor la producción se multiplica por 3.

A lo largo de la pista, y cada 40 m. aproximadamente, se sitúan las arquetas equipadas con válvulas motorizadas que alimentan de aire y agua los cañones. Las pistas equipadas son Mirador, con una longitud de 2.700 m. y 640 m. de desnivel que disponen de 54 arquetas; Ta Argulls, con una longitud de

2.110 m. y un desnivel de 240 m. que dispone de 29 arquetas; Pastores, con una longitud de 880 m. y equipada con 20 arquetas; y Tortuga, con una longitud de 450 m. y con 8 arquetas. En total se han instalado más de 13.000 m. de tuberías para la conducción del aire y agua.

Finalmente un centro de control instalado en la Torre de Control de Baqueira hace funcionar la instalación de modo totalmente automático.

Por medio de unas sondas que controlan la temperatura y humedad del aire situadas a lo largo de las pistas, un potente ordenador pone en funcionamiento la instalación cuando las condiciones son adecuadas, gobierna la cantidad de compresores y





Fotos: Genis Roca



bombas necesarias en cada momento, regula cada una de las válvulas de los cañones ajustando los caudales de aire y agua convenientes, abre y cierra dichos cañones según las prioridades previamente establecidas, controla e informa de que todos los parámetros y valores de los diferentes sensores son correctos, avisa cuando se produce alguna avería y actúa en consecuencia a la gravedad de la misma y finalmente para la instalación cuando la temperatura ya no es adecuada para la producción de nieve, en cuyo caso se vacían todas las conducciones de agua con el fin de evitar que ésta se congele.

En fin, todos estos automatismos están encaminados a conseguir la máxima producción de nieve aprovechando al límite cualquier período en que



las condiciones atmosféricas son adecuadas. Por ello, los resultados obtenidos como consecuencia de la explotación de la instalación durante la pasada temporada son excelentes.

Así, el primer día de explotación fue el 29 de noviembre y el último día que se fabricó nieve, el 22 de abril. Durante este período la instalación estuvo en funcionamiento un total de 910 horas, siendo prácticamente la totalidad fuera del horario de funcionamiento de las instalaciones de la estación. En este período se han producido aproximadamente 175.000 m³ de nieve que sobre una superficie de 25 Ha. de pistas han supuesto un espesor medio acumulado de

70 cm. de nieve.

Las necesidades de agua han sido superiores a los 90.000 m³ y el consumo de energía eléctrica ha sobrepasado los 1.200.000 Kwh.

El mes más frío fue diciembre y en menor medida enero, si bien las temperaturas más bajas se produjeron en febrero, llegando a los 19 °C bajo cero.

Esperemos que la próxima temporada sea tan regular como la anterior, tanto en precipitaciones como en temperaturas y que la ayuda que representa la fabricación de nieve artificial sirva, como en la temporada pasada, para mejorar, si cabe, la calidad y homogeneidad de la misma.

Concierto de Año Nuevo

Siguiendo con una tradición ya fuertemente enraizada en el Valle, Baqueira/Beret apadrinó uno de los actos culturales tradicionales de la zona. Se trata del concierto de música clásica con el que cada temporada se conmemora la llegada del nuevo año.

El día 3 de enero de 1991 se celebró el concierto, como ya es habitual, en el excelente marco de la iglesia de Baqueira, un entorno idóneo para la audición de música clásica, y que en esta ocasión se centró en la obra del genial compositor austriaco Wolfgang Amadeus Mozart. Una elección oportuna en un año en el que precisamente se conmemoran los dos siglos desde su muerte.

Un cuarteto formado por Claudi Arimany (flauta), Eva Graubin (violín), Alan Kovacs (viola) y

Marçal Cervera (violonchelo), interpretó la obra completa de Mozart para estos instrumentos, deleitando a los asistentes con su virtuosismo y la fidelidad a las brillantes composiciones del gran músico.

El concierto se organizó en beneficio de «Mundo en Armonía», Asociación presidida por S.A.R. la Princesa Irene de Grecia, y los fondos obtenidos se dedicaron a obras sociales patrocinadas por la Asociación. Entre los asistentes al concierto merece mención especial la presencia de S.M. la Reina Sofía de España y la Princesa Irene de Grecia. Personalidades del Valle de Arán y directivos de Baqueira/Beret también formaron parte del público, que asistió con complacido a este gran concierto que ya forma parte importante de la vida cultural del Valle.



Fotos: Francesc Tur

Los mejores momentos



Ballantine's

Cuanto más entienda de whisky escocés,
más apreciará *Ballantine's*



Verano, la otra

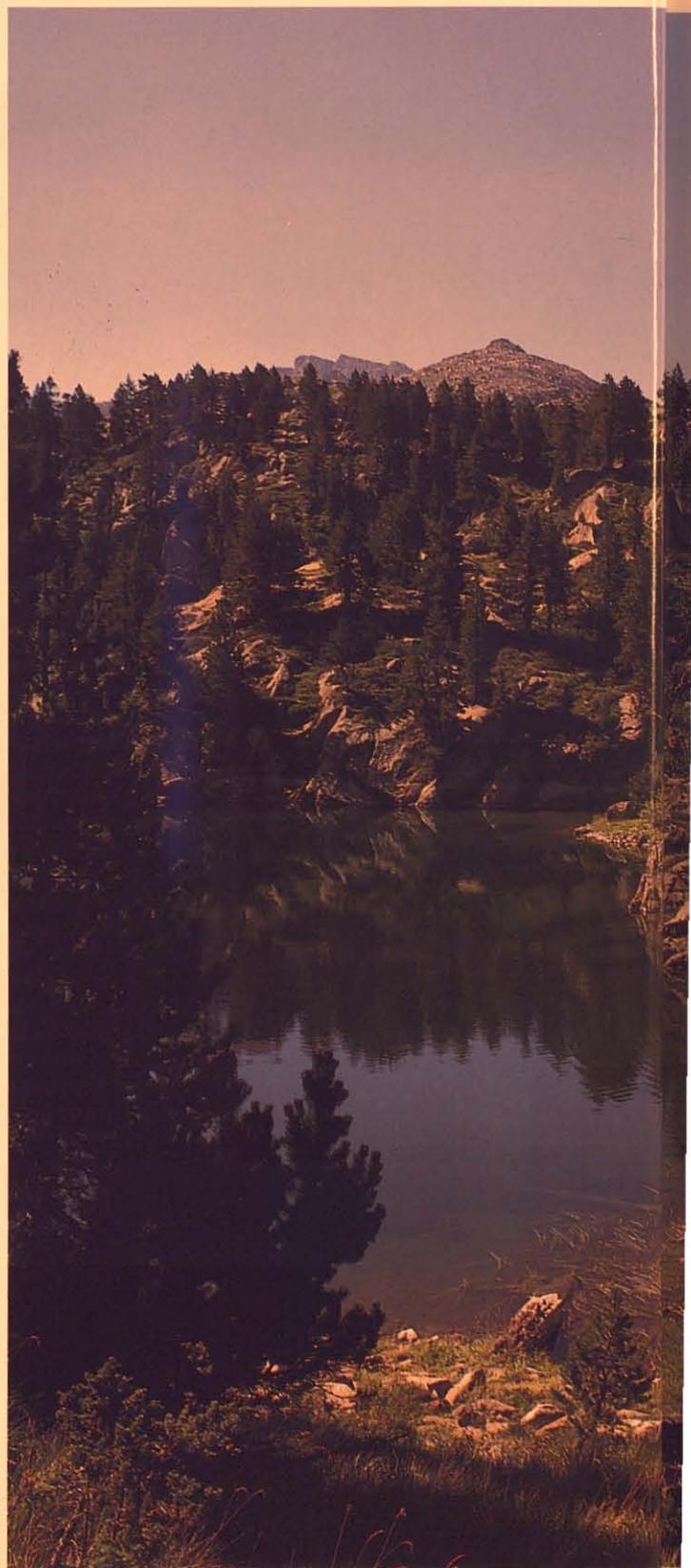
El Valle de Arán ya no es sólo una meta para esquiadores. Su belleza natural y las posibilidades que ofrece al visitante en otras épocas del año han hecho que durante los meses de verano un número creciente de turistas acuda a este privilegiado rincón del Pirineo donde se abre un amplio abanico de actividades para todos los que quieren disfrutar de este bello paraje.

El turismo de verano también ha evolucionado hacia unas actividades alternativas en las que se combinan el deporte con la admiración del paisaje y el excursionismo. Del turismo activo se ha pasado pronto a la actividad variada y atractiva que en los últimos años ha dado lugar a la explosión de los llamados deportes de aventura.

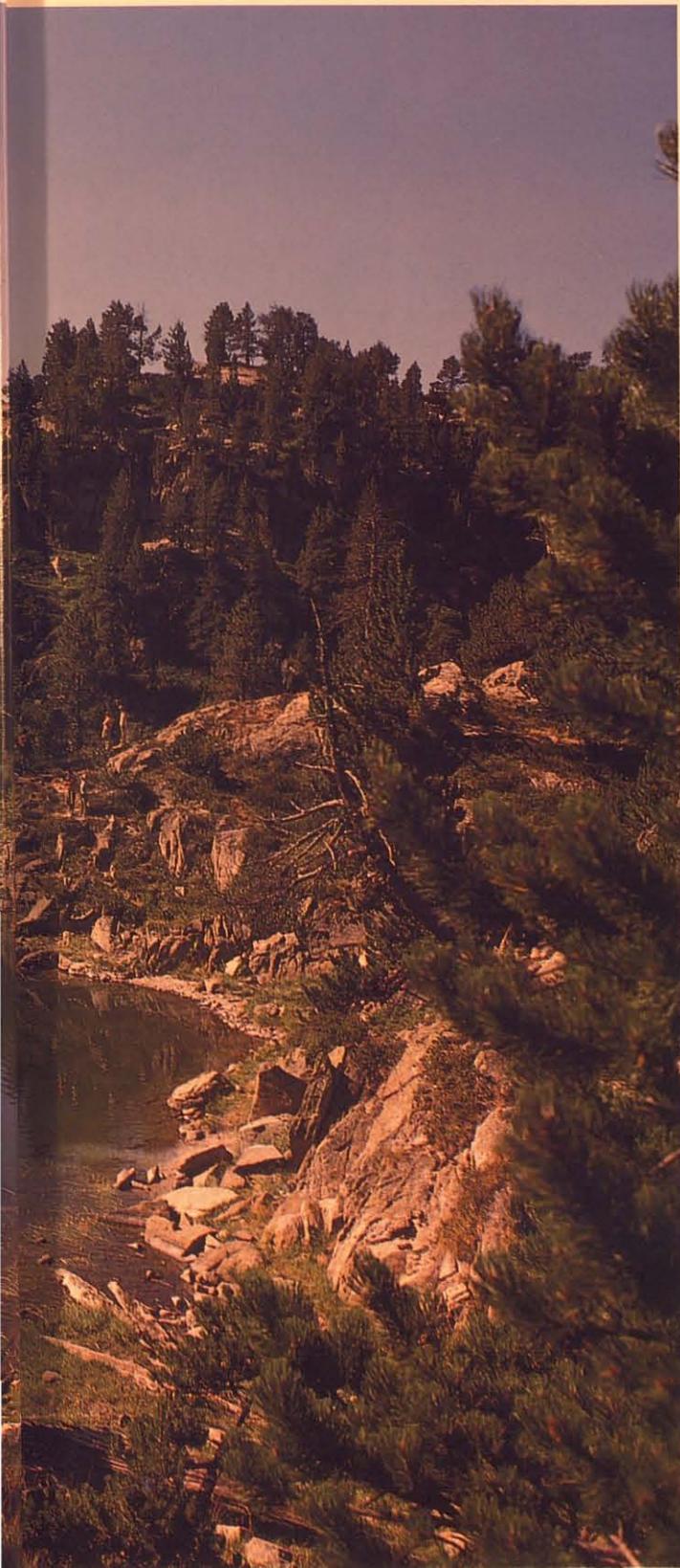
De esa inteligente combinación de deporte y aventura ha nacido toda una gama de actividades que ofrecen un nutrido programa al visitante veraniego del Valle de Arán. Organizaciones como Camins del Pirineu y otras similares en el Valle tienen numerosas propuestas para el turista que no se resigna a una estancia meramente contemplativa y quiere probar nuevos deportes o realizar travesías y excursiones por los lugares más bellos de la comarca. El turismo de verano en el Valle de Arán une actividades tradicionales como el paseo por la montaña o la hípica con otras modernas modalidades como el rafting, parapente o la bajada de cañones y ríos, entre otras alternativas.

El trekking, o el andar por la montaña siguiendo unos itinerarios y alcanzando puntos determinados del recorrido, amplía el tradicional concepto de excursionismo, al tratarse de travesías planificadas, con el asesoramiento de un guía y que se prolongan durante varias jornadas, con pernoctaciones en refugios de montaña. Es una forma excelente de disfrutar la naturaleza y de recorrer senderos montañosos sin excesiva dificultad y adaptados a un nivel medio de exigencia física para que puedan ser cubiertos por todos los participantes. A tal fin se busca un equilibrio en los desniveles del camino y al mismo tiempo se buscan las zonas de mayor belleza. El principal trekking en el Valle de Arán, y que desde hace años es un recorrido tradicional, lo constituye la travesía Pallars-Arán. Un largo, bello y variado trayecto que recorre el Parque Nacional de Aigüestortes, el lago San Mauricio y las zonas lacustres del Valle de Arán. La travesía dura cinco jornadas, con descanso en los distintos refugios del itinerario, y los participantes son llevados hasta el punto de salida en vehículos 4x4, el mismo medio por el que regresan al Valle una vez concluida la excursión. La travesía permite recorrer Aigüestortes, San Mauricio, Els Encantats, los Besiberris, el lago Negro, el Montarto, pernoctar en el refugio de La Restance y conocer algunos de los paisajes más espectaculares del Valle.

Otra travesía, la de Ordesa-Arán, combina el recorrido por el vecino Par-



cara del Valle



Fotos: Francesc Tur

que Nacional de Ordesa, el Cañón de Añisclo, el descanso en el Refugio de la Renclusa, y para los espíritus más deportivos, el ascenso al Aneto, para regresar después al Valle de Arán a través de la Artiga de Lin. La excursión se realiza andando y con la ayuda de los vehículos 4x4. Para los amantes de las cumbres, existe la alta ruta de los 3.000 metros que lleva a los excursionistas a los puntos más altos del Valle, a la Punta Alta, cima de 3.004 metros, y al Besiberri Norte, de 3.014 metros.

Para los que en vez de subir prefieren bajar, existe la inolvidable experiencia de la bajada de cañones, en donde se combina el excursionismo con la técnica de espeleología y se conocen lugares inéditos del Valle y zonas adyacentes. La travesía más atractiva de este estilo es la de la Sierra de Guara por su riqueza arqueológica y natural en un ecosistema que es único en Europa. Varios espectaculares cañones forman un escenario único



que se puede recorrer andando o nadando entre sus vericuetos. Destaca por su espectacularidad el cañón del río Vero que se prolonga a lo largo de unos ocho kilómetros y en los que se pueden ver excavaciones prehistóricas. Estas excursiones están perfectamente controladas por guías especializados.

En el Vallé de Arán y en zonas vecinas como el Pallars, han hecho fortuna otras modalidades que generalmente se agrupan en el vago concepto de deportes de aventura. Entre ellas destacan por su populari-

La otra cara del Valle

dad actividades como el parapente —también practicado en invierno en forma de para-esquí en el Valle—, el rafting o el hidrospeed, deportes acuáticos que superan en emoción al tradicional piraguismo de aguas bravas.

Con base en el Valle de Arán, también es posible disfrutar del rafting y el hidrospeed en los excelentes rápidos del Noguera Pallaresa. El rafting consiste en el descenso del río en un

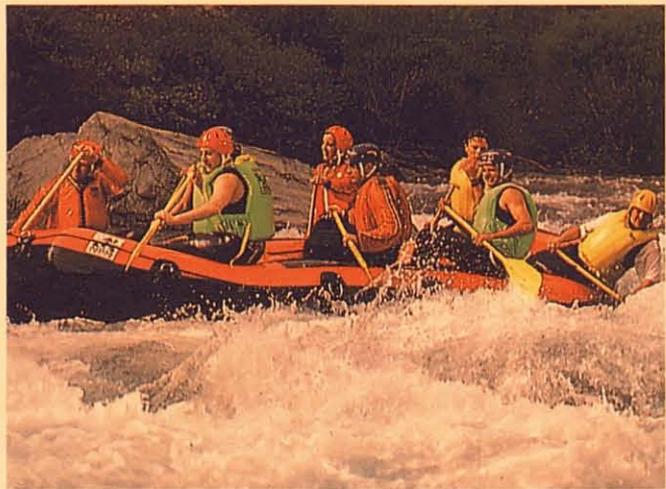


bote de goma con capacidad para varias personas y con el que se sortean los accidentes naturales de la corriente de agua. El usuario del hidrospeed o hidrobob, utiliza un vehículo individual alargado que es arrastrado por la fuerza de las aguas.

Las bicicletas de montaña, las ya populares mountain-bikes que han aparecido en senderos y terrenos accidentados, son otra de las grandes preferencias de muchos de los visitantes de verano del Valle de Arán. A título personal pueden alquilarse para recorrer libremente los parajes del Valle, pero existen también itinerarios y rutas organizadas en las que con un guía se siguen unos trazados conocidos y escogi-



dos por sus buenas condiciones orográficas y por la belleza de su entorno. Uno de los circuitos más utilizados es el del Plá de Beret y Montgarri, con regreso por Esterri de Aneu, y que comprende tramos de distinta dificultad. La práctica del mountain-bike, recorriendo senderos, pistas forestales y campo a través, es una actividad deportiva saludable y un excelente método para conocer atractivos parajes del Valle de Arán. Las propias



agencias organizadoras de estos trayectos, así como de las actividades de rafting o hidrospeed, proveen a los participantes del material necesario e incluyen en el precio de estos programas el seguro correspondiente.

Como compendio de todas estas posibilidades y atendiendo a la variedad de gustos y aficiones, Camins del Pirineu ha diseñado para los aficionados a este tipo de deportes un programa de multiactividad que se lleva a cabo durante varias jornadas y en el que se experimentan diversas emociones. El programa incluye una excursión en bicicleta de montaña, el descenso del río Vero, rafting, y una travesía al Parque Nacional para practicar el trekking. Varias formas de conocer



y disfrutar el Valle de Arán de una forma deportiva.

Otras actividades más tradicionales como la pesca de la trucha, especialmente en el río Garona, la natación, la hípica, el tenis o los simples paseos son posibles también en el verano del Valle, así como la oportunidad de acceder a deportes poco conocidos como el tiro con arco, modalidad de la que se organizan cursillos de iniciación.

Las marchas ecuestres y excursiones a caballo son tradicionales en el Valle con base en la hípica de Viella, desde donde se inician recorridos con guía que pueden durar una, dos, tres horas o incluso una jornada completa con comida durante el trayecto. Viajar a lomos de un caballo por el incomparable marco del Valle pro-

La otra cara del Valle



porciona una inmejorable visión de sus bellos parajes.

Otro grupo de aficionados al verano del Valle de Arán disfruta de sus encantos naturales mediante otros medios de locomoción como son los vehículos 4x4 todo terreno. En cualquier caso, la desaparición de la nieve, elemento que moviliza cada invierno a miles de esquiadores, no resta ningún atractivo al Valle de Arán y a su entorno, escenario idóneo para las actividades a que nos hemos referido y otras alternativas a gusto del visitante. El turismo de montaña en verano está alcanzando una gran aceptación y el Valle de Arán, como lugar privilegiado del Pirineo catalán, es el punto escogido por muchos de los adeptos a los deportes alternativos de aventura. La naturaleza y la infraestructura propia del Valle, preparado para recibir un importante número de visitantes, han favorecido este flujo de turistas deseosos de conocer la otra cara del Valle de Arán.

Fotos: Francesc Tur



LOOK

Tras haber conquistado el mundo del esquí, la innovación y el estilo de LOOK permanecen en la cumbre. LOOK se impone como líder en diseño de equipos y accesorios de esquí.

El espíritu de LOOK por conquistar nuevas alturas le ha situado en la cima con la creación de la más moderna línea de mountain bikes.

La línea de **Mountain Bike de LOOK.**

Un sueño convertido en realidad gracias a la inversión de todos los medios necesarios para la realización del proyecto y fabricación.

Cada cuadro es precisión hecha arte y está firmado por ingenieros de LOOK que trabajan en un avanzado entorno de alta tecnología, en Norte América, la casa espiritual del mountain biking.

Sólo han sido seleccionados los mejores componentes del mundo, sin reparar en los costes. El control de calidad es extremadamente estricto en cada fase de la línea de producción, con más de 30 inspecciones individuales cada máquina.

Al final, el resultado esperado. El acabado de cada bicicleta es impecable; su diseño y color reflejan elegancia y estilo, como todos los

productos LOOK.

En el competitivo mundo de las mountain bikes, donde el poder individual y la personalidad son sinónimo de éxito, ninguna otra mountain bike se puede comparar a LOOK.

LOOK

MOUNTAIN BIKES INTERNATIONAL



La riqueza del Valle

El Valle de Arán abarca un terreno rico en fauna y flora y en donde la «vida salvaje» aún dispone de un hábitat natural para vivir y reproducirse en libertad. Las características naturales del Valle, en una zona genuina de alta montaña, facilitan la existencia de esos bellos escenarios que constituyen por sí solos una de las riquezas de la comarca. El Valle de Arán posee algunos de los bosques más ricos del Pirineo por la cantidad y calidad de su madera, y con árboles que en ocasiones superan los treinta metros de altura. La importante masa forestal está formada principalmente por hayas, abetos y pinos silvestres como el álamo, la acacia, el chopo, el fresno, el olmo, el roble, el sauce, el boj, el brezo o el enebro. Lo mismo ocurre con todo tipo de plantas, arbustos, helechos y flores silvestres que tapizan este exuberante decorado que cambia al paso de las estaciones.

Los prados naturales forman parte importante del paisaje y se extienden incluso hasta cotas que rondan los 2.500 metros de altitud, siendo los más amplios los del Pla de Beret, en época estival lugar de pasto para el ganado.

La abundancia de grandes bosques, altas montañas, ríos y lagos enmarca un entorno idóneo para muchas de las variedades animales que pueblan el Valle de Arán y que los organismos competentes deben proteger de forma adecuada no sólo para garantizar su supervivencia sino también para facilitar su



reproducción. Muchas de estas especies suponen un gran atractivo para la caza, en muchas ocasiones indiscriminada y sin control. Es por ello que la Sociedad de Cazadores y Pescadores del Valle de Arán ha establecido una normativa en la que determinan los límites de las zonas de caza y pesca y por la cual se otorgan las correspondientes licencias, en función del número de hectáreas de la zona y con las limitaciones propias que exige cada especie.

El Valle de Arán, a efectos de caza y pesca, se divide en dos grandes zonas, la del Alto Arán, que va desde Garós hasta el Pallars y forma una reserva natural que llega hasta los

límites con Andorra, y la del resto del Valle, desde Garós hacia el Medio y Bajo Arán. A través de la Sociedad de Cazadores y Pescadores o de su correspondiente delegación, en cada uno de los pueblos pueden tramitarse las licencias pertinentes para utilizarlas dentro de los límites que señala la propia reserva natural.

Entre los mamíferos, el majestuoso isard es uno de los trofeos más apreciados por los cazadores experimentados. De la misma familia que el rebeco castellano o el sarrio aragonés, el isard (*Rupicapra rupicapra Pyrenaica*) es conocido por los araneses como «crabe» y algunos ejemplares pueden verse aún en

NISSAN PATROL 4x4

Superior. En la calidad y en plena Naturaleza. Qué poco cuesta acostumbrarse a estar por encima de los demás.

Superior en potencia. En seguridad. En espacio. Con un nivel de acabados de auténtico lujo. Con la fuerza y resistencia de una fortaleza rodante. Y con el servicio y garantía de 3 años o 100.000 kms.

PATROL 4x4. Otro nivel.



Venga a probarlo a:

AUTO INFANTA

Carretera Reial, 135 - 08960 Sant Just Desvern - Tels. 371 41 08 - 371 41 12

París, 58-60 - 08029 Barcelona - Tel. 439 27 82

P.º Santa Coloma, 49 - 08030 Barcelona - Tels. 345 72 00 - 345 73 50

IBERAUTO

P.º Santa María de la Cabeza, 45 - 28045 Madrid - Tel. 230 86 85

TURINCAR

Josep Tarradellas, 143 - 08029 Barcelona - Tel. 410 88 63 - 405 25 22

Calabria, 255-257 - 08029 Barcelona - Tels. 439 27 82

IBERAUTO TURISMO

Ctra. Coruña, Km. 11,800 - 28023 Madrid - Tel. 207 95 10

O'Donell, 13 - 28009 Madrid - Tel. 575 97 83

Concesionarios Oficiales



Solo hay un camino: ser los mejores

La riqueza del Valle

lugares apartados del Valle. Es una especie protegida y según la temporada se expende un número limitado de permisos de caza, a subasta abierta. El cazador debe ir acompañado por un guarda forestal y los ejemplares, según sus características, se dividen como trofeos en oro, plata y bronce. Las características del Valle, donde es más fácil encontrar alimentos que en otras zonas más agrestes del Pirineo, diferencian a los ejemplares del Arán, que se mueven principalmente por la zona de Montgarri y las cumbres que la rodean, o en las zonas lacustres de Colomers o Saburedo, en el Dossal y en Calvera. En noviembre, época de celo, el isard tiene gran movilidad, encontrándose en diferentes puntos del Valle. Suele ser un animal gregario que se reúne en grupos de 18 o 20 ejemplares y en los últimos años se ha detectado un incremento en su número. Hace unos años una epidemia diezmoó su población, pero en las últimas temporadas han vuelto a reproducirse con normalidad.

El principal enemigo del isard, así como de otras especies del Valle, es el cazador furtivo. La caza ilegal está fuertemente sancionada y las patrullas del medio natural hacen todo lo posible por erradicarla totalmente aún cuando sigue siendo una amenaza para la fauna aranesa. Las pistas forestales y los buenos accesos a zonas inaccesibles han facilitado el furtivismo a la busca de las especies más cotizadas como trofeos.

El jabalí o «porc san-

glie» es otro de los animales frecuentes en el Valle y prácticamente puede encontrarse en todos los bosques ya que es amante de la espesura y la oscuridad. El «sanglie» suele cazarse en batidas por grupos y se han obtenido ejemplares de 90 y hasta 100 kilos de peso. Su alimento consiste principalmente en hierba o en las raíces y tallos que encuentre bajo la nieve en invierno. Es un animal bastante solitario y suele ser peligroso cuando está



malherido. Su adaptación al Valle es buena y en las últimas temporadas se ha apreciado también un mayor número de ejemplares en razón de los datos de que dispone la Sociedad de Cazadores. El isard y el sanglie son los principales mamíferos habituales en la fauna del Valle pero a éstos habría que añadir otras especies típicas de montaña como el llamado «cabirol» (corzo), el ciervo, el

gato salvaje («gat mesquer»), la «guineu» (zorro), la marta, la marmota, o incluso el oso pardo, aunque éste está en franca extinción en esta zona del Pirineo.

El «cabirol» suele pasar de Francia al Valle y su adaptación es buena, por lo cual desde hace unos años han empezado a darse algunos permisos para su caza. Suele vivir en lo más profundo del bosque y

sólo sale a primera hora de la mañana o al anochecer. Es un animal curioso y se dice que muere por curiosidad, ya que suele dejarse ver cuando un ruido o cualquier cosa le llama la atención.

El gato salvaje o montés («gat mesquer») puede llegar a pesar siete kilos y es voluminoso. Durante mucho tiempo fue víctima de las trampas que los agricultores ponían para cazar



zorros, pero en los últimos años también se ha detectado un incremento en el número de ejemplares. Algo similar ha ocurrido con la «guineu» tras la criba de varias enfermedades y epidemias. Suele ser de un color gris fuerte y de cola blanca y ha sido vista con cierta frecuencia en la zona próxima a Montgarri.

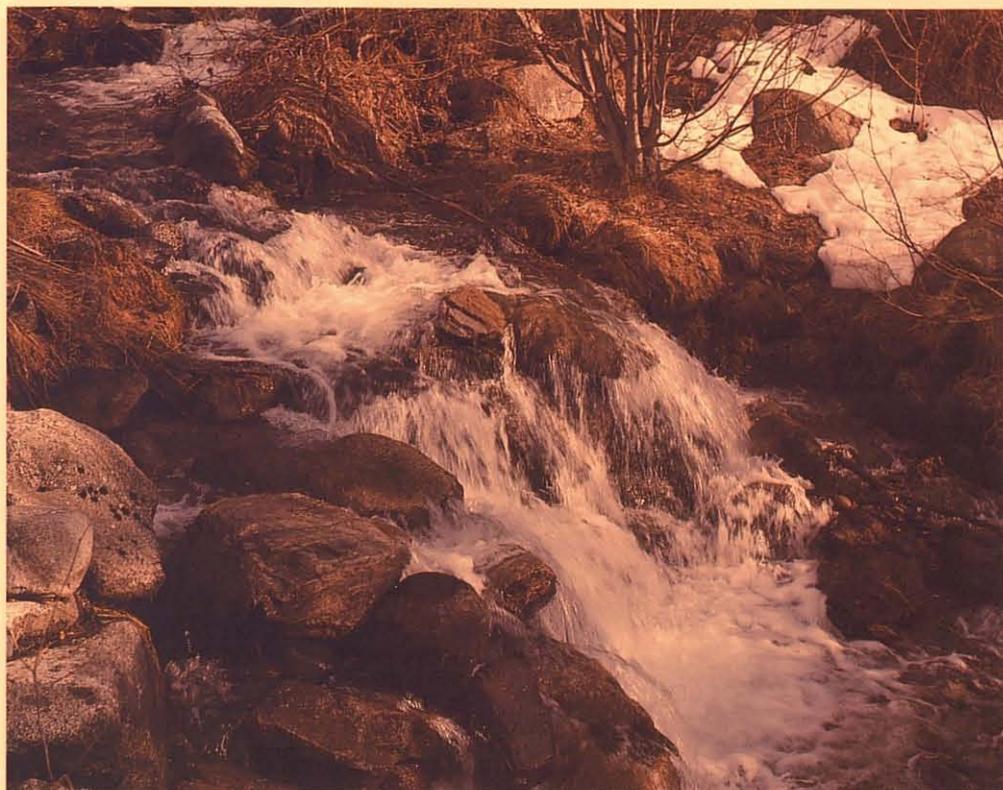
La marta, la marmota y la liebre, esta última más grande de lo habitual, también suelen encontrarse en el Valle de Arán, aunque algunas de estas especies estuvieron a punto de desaparecer en épocas recientes y sólo el riguroso control de su captura ha permitido que puedan volver a reproducirse. El ciervo también era un animal prácticamente inexistente en el Valle, pero recientemente se ha detectado la

presencia de algún ejemplar, probablemente procedente de las comarcas francesas limítrofes, en las cercanías de Montgarri, en el Aiguamoix o en el Pont d'Orla. Los ciervos suelen agruparse en parejas o tríos y la temporada pasada pudo verse un numeroso grupo de aproximadamente una quincena, en la zona de Caneján.

El oso, hoy poco frecuente en Europa, tiene una presencia mínima en España aún cuando han podido contabilizarse algunos ejemplares aislados en Cantabria, Asturias y Navarra. Se cree que hace diez años existían siete ejemplares en el Pirineo Central y actualmente se especula con la posibilidad de que queden de uno a tres en esta zona que comprende el Haut Cominques, en Francia, el Alt Pa-

llars y el Valle de Arán. Entre las medidas para fomentar su conservación e incluso su reproducción se estudió un proyecto de repoblación con osos traídos desde Yugoslavia, aunque las condiciones de la zona no son las más apropiadas para que pueda volver a vivir en los límites del Valle de Arán. Sin embargo, algunos indicios testimonian el paso de algún oso por zonas fronterizas con Francia, en la Artiga de Lin, Las Bordas y en los bosques próximos a Luchon. Hacia los años 50 era una especie bastante común en esta zona del Pirineo y otras vecinas. Hoy, es esporádicamente un animal de paso que tan sólo pernocta en lugares apartados del Valle o busca su alimento, vegetales e insectos.

El urogallo, todo un símbolo del Valle de Arán, es el ave reina en la comarca. Vistoso, de un plumaje multicolor y enigmático, el urogallo es una de las especies más protegidas del Valle en razón de su escasez, lo cual ha beneficiado su reproducción. Aunque puede encontrarse en todo el Pirineo, aquí es donde es más numeroso y es uno de los trofeos más codiciados. Puede alcanzar hasta un peso de cinco kilos y 95 centímetros de longitud desde el pico hasta la cola. Suele volar y situarse en los árboles del bosque y es característico su canto, momento que aprovechan los cazadores para capturarlo. En sus tres semanas de celo, el urogallo se sitúa en unos lugares determinados del bosque para atraer a la hembra con su canto. Este se caracteriza por un



Francisco Ontañón

tableteo de sonidos, conocidos como «tacs», al que sigue un siseo. Durante ese momento de clímax, el urogallo se queda momentáneamente sordo lo que facilita la aproximación del cazador. Una vez al año suele poner sus huevos en las proximidades del lugar del «canto nupcial».

Otras aves, también de la familia de las gallináceas, son frecuentes, como la «guatllá» (codorniz) o la «perdiu» (perdiz). Esta última se subdivide en varios tipos: la «perdiu» xerra, la más común y que se encuentra en todo el Valle; la roja, propia de las zonas soleadas y frecuente en las proximidades de Unha; y la blanca, que se concentra en las partes altas del Valle, y adquiere diversas tonalidades según la época del año.

La pesca es más abun-



Carles Prats

dante que la caza en el Valle de Arán, y constituye uno de los atractivos principales para un buen número de visitantes cuando se levanta la veda. La gran cantidad de ríos, afluentes y lagos que cruzan la región permite una rica variedad de especies en con-

tinuo desarrollo gracias a la repoblación que se lleva a cabo. En el Alto Arán se permitía hasta hace poco la pesca tan sólo en seis lagos, pero recientemente se amplió la autorización hasta 34 o 35, tras la repoblación efectuada desde helicópteros. Existe tam-

bién un cupo de permisos para los residentes en el Valle y los pescadores procedentes de otros lugares pueden solicitar una licencia temporal.

La trucha, en sus diferentes variantes, es el pescado típico del Valle y uno de los ingredientes característicos en su cocina autóctona. Se encuentra prácticamente en todos los ríos y lagos, especialmente en el Garona y los cauces que desembocan en él. La trucha aranesa varía en su color según la zona en que se encuentra, ya que suele adaptarse al medio en que vive, siendo prácticamente negras las del Valarties. Las especies más habituales son las de la trucha común y la trucha asalmonada.

Otro pez característico del Valle, aunque menos frecuente, es el «Cabilat», más pequeño que la trucha (unos 15 centímetros) y con la cabeza plana. Es una especie rara y el Valle de Arán es la única zona en Europa donde se encuentra, detectándose algún ejemplar en el Garona. La «Salvelina» o el salmón de agua dulce puede encontrarse en el lago Mar, de 3,8 kilómetros de longitud y que alcanza los 110 metros de profundidad. Es una especie de color azulado y cabeza redonda que suele vivir en el fondo del lago, caracterizándose en la gastronomía por su sabor distinto al del salmón común.

La belleza natural del Valle de Arán se enriquece también con su fauna propia, su flora y la supervivencia de especies, algunas veces puestas en peligro y que tienen allí su mejor hábitat.

Casas de payés

El Valle de Arán recibe anualmente todo tipo de visitantes atraídos por su belleza natural, los deportes o su oferta artístico-cultural o gastronómica. Un importante número de residentes temporales que pueden elegir entre varios tipos de acomodo y alojamiento.

Cada vez más se ha impuesto una fórmula atractiva y diferente de hospedaje, representada por las llamadas Casas de Pagés que proporcionan alojamiento al que lo desee con unas condiciones muy interesantes para el usuario.

Desde hace aproximadamente ocho años las primeras Casas de Pagés acondicionadas para los turistas se abrieron en el Valle de Arán. Nacieron de la iniciativa privada de algunos de sus propietarios, que ofrecían un alojamiento económico con la posibilidad de una convivencia más estrecha en el marco de una genuina casa rural aranesa. Durante estos años la residencia en Casas de Pagés ha adquirido cada vez mayor aceptación y la oferta ha aumentado y sigue incrementándose con nuevas viviendas que se acogen a esta fórmula. Actualmente la Asociación de Residencias en Casas de Pagés del Val d'Aran ha unificado sus criterios y realiza una labor conjunta y homóloga para ofrecer sus servicios a los visitantes de esta zona.

En estrecha relación con Baqueira/Beret, éste es otro de los sistemas de hospedaje que la estación de invierno puede proponer a los turistas que deseen un



alojamiento de estas características.

La residencia en Casas de Pagés se ofrece a unos precios muy competitivos que no sobrepasan las 3.000 pesetas por persona y día, en alojamientos bien acondicionados y con los servicios necesarios. Frecuentemente se trata de dependencias adosadas a la vivienda del propietario de la casa y disponen de calefacción, agua caliente y las comodidades principales. Existen diferentes regímenes de alojamiento, con desayuno, algunas con derecho a uso de cocina, e incluso casas como la de

«Era Nheuada», en Aubert, y «Verneda», en Casau, ofrecen media pensión.

Las Casas de Pagés son viviendas rurales con una capacidad limitada a quince plazas, de acuerdo con las normas de la Generalitat de Catalunya. Además estas viviendas deben estar situadas a más de dos kilómetros de un núcleo urbano de más de 2.000 habitantes. El límite aproximado de estancia en este tipo de residencia lo ha situado la Asociación en unos tres meses, favoreciendo de este modo la rotación de usuarios interesados en

este tipo de hospedaje.

Las fechas claves del año, como son las de Navidad, Semana Santa y agosto, registran una notable afluencia en estas residencias, que cubren generalmente toda su oferta con reservas desde varios meses antes. Según Manel Fontá, representante de la Asociación de Residencias en Casas de Pagés, «*existe un tipo de cliente muy diferenciado, desde los esquiadores en invierno hasta los que simplemente quieren disfrutar de la naturaleza o descansar en verano*». El caso es que muchos repiten y este tipo



Fotos: Francesc Tur

de alojamiento es el preferido por algunos asiduos que prefieren vivir en una casa rural antes que en un hotel o apartamento convencional.

Las Casas de Pagés equipadas como residencias para huéspedes tienen una larga tradición en otros lugares de Europa y tienen una importante demanda en muchos de los valles alpinos de Austria, Suiza, Francia o Italia. En ellas se practica otro tipo de hospedaje en el que predomina el ambiente familiar y donde se vive más en contacto con la naturaleza y el sistema de vida genui-

namente rural del lugar. Ese es uno de los principales atractivos que ofrecen las residencias ya en funcionamiento del Valle de Arán y que próximamente se incrementarán con nuevas casas. La situación de las diecisiete Casas de Pagés actuales, en diez poblaciones distintas, permite la elección a gusto del huésped ya sea su intención instalarse en el alto, medio o bajo Arán.

Alojarse en una Casa de Pagés es una atractiva e interesante alternativa para aquel que quiere conocer el Valle e introducirse en su forma de vida.



Nuestro mejor banco de pruebas son los circuitos de Fórmula 1.



Conozca
la nueva gama
HONDA '92

Hace muchos años que participamos en el banco de pruebas de automovilismo más riguroso que existe: la Fórmula 1. Para vencer aquí no basta con trabajar mucho.

Hay que trabajar más.

No hay suficiente con investigar mucho.

Hay que investigar mucho más.

Y ser autoexigentes. Pero más que los demás.

Luego siempre hay una recompensa.

¿Ganar una, diez, veinte carreras? No.

La auténtica recompensa es alcanzar aquí la tecnología que después nos permitirá construir los automóviles de serie más sofisticados del mundo. Si quiere información sobre alguno de estos automóviles, le esperamos en:



Ibertecno

Concesionario oficial Honda
Balmes, 212 - Tel. 237 97 04 - Barcelona



Honda. Ganador del Campeonato Mundial de Fórmula 1 los cinco últimos años.

Lubricante recomendado 

 **HONDA**

Vehículo de Evolución.

Honda Automóviles España, S.A. Ctra. C-246 Km.8,7. 08830 - Sant Boi de Llobregat.

Retratos personalizados

La personalidad del Valle de Arán ha quedado reforzada políticamente con la reinstauración de sus principales instituciones tradicionales. Las elecciones del pasado 17 de junio oficializaron la constitución del Conselh Comarcau dera Val d'Aran, organismo auspiciado por la ley sobre régimen especial del Valle de Arán, aprobada por la Generalitat el pasado 13 de julio.

Pilar Busquets, diputada en el Parlament de Catalunya, asume la figura más representativa del Conselh, la del Síndic, jefe de la administración en el Valle de Arán y presidente del Conselh, en las principales atribuciones que le da el cargo.

—¿Qué significa para el Valle de Arán la reinstauración del Conselh?

—Significa conseguir el logro de unas reivindicaciones y de unos derechos históricos que por diversas circunstancias quedaron abolidos en 1843 cuando se implantó la división provincial. Entonces el Conselh desapareció como institución peculiar y autónoma. Algunos alcaldes siguieron reuniéndose y manteniendo la tradición, aunque sin ningún valor político.

—¿Cómo funciona el Conselh?

—Está formado por tres instituciones: el Consejo General, el Síndico General, el Síndico y la Comisión de los Auditores de Cuentas. El territorio arañés está dividido en seis «terzones» y cada terzón es una circunscripción electoral. Antiguamente



Pilar Busquets

Síndic del Conselh Comarcau dera Val d'Aran

tenían personalidad política y jurídica. Cada terzón tiene en el Conselh uno, dos, tres o cuatro representantes, como es el caso de Viella. Hay una proporcionalidad en función del número de habitantes. En total son trece representantes de todo el Valle. Entre los consellers se elige cada cuatro años a la figura del Síndic.

—¿La ley de régimen especial del Valle de Arán es suficientemente amplia?

—No totalmente, pero es un gran paso. La ley no responde a nuestras legítimas aspiraciones pero sí que es un importante avance, aunque todo ello se debe ir consumando en las competencias que nos da la

ley, y con los recursos adecuados. La más importante ahora está referida a la lengua y la cultura. El resto son competencias de gestión, de momento, pero que pueden llegar a ser plenas por ley de Parlamento, el día que se soliciten. La comisión mixta de traspasos es la que ha de poner sobre la mesa estas competencias a las que hace mención la ley, pero dando prioridad por medio del Conselh a aquellas que nosotros creemos que han de ir por delante por la propia dinámica de la comarca.

—¿El Valle de Arán debe considerarse como una comarca con personalidad propia?

—Nosotros no decimos que es una comarca, sino un país. Es un país diferenciado dentro de Catalunya, aunque la definición geográfica pueda ser la de comarca. Geográficamente, el Valle de Arán está muy definido.

—¿Cuáles son los principales problemas del Valle?

—A nivel de Conselh estamos todavía dando el primer paso y lo primero que hay que hacer es estructurar esta institución. Lo principal es definir el diseño de país que queremos. Cuando lo tengamos bien claro debemos adoptar las competencias que vayan en esa línea. Un aspecto muy claro es el de la lengua y la cultura. Posiblemente otras prioridades sean el medio ambiente, bienestar social, la sanidad, el turismo, por mencionar algunas competencias que pueden ir en el mismo paquete de prioridades. Siempre respondiendo al modelo de país que queremos y mirando en una perspectiva de medio y largo plazo.

—¿El Conselh está consiguiendo la unidad política en el Valle?

—Nosotros hemos ganado por mayoría y damos entrada al grupo de la oposición pero en temas de fondo más que de gestión de gobierno. Existe la comisión mixta, negociadora de los traspasos con la Generalitat, en la que también participa la oposición. Por imperativo de la ley de régimen especial tienen también representación en la Comisión de Auditores de Cuentas, y después les hemos ofrecido un pacto institucional para los

Retratos personalizados

temas de fondo, en una comisión paritaria de cuatro representantes de la oposición y cuatro nuestros.

—¿El «boom» turístico ha afectado al Valle positivamente?

—Hay las dos vertientes. En la positiva el turismo ha cambiado toda la dinámica económica del Valle de Arán; pero esto también tiene connotaciones negativas, como es el exceso de población fluctuante y la problemática de servicios que en algunos casos no pueden mantenerse todo el año. Otro problema que queremos solucionar lo antes posible es el desequilibrio que hay con el «boom» turístico, que se encuentra en gran medida de Viella-Mitg Arán a Baqueira. A la parte baja del Valle nadie le ha prestado atención, ni la administración ni los agentes económicos inversores. Al no haber una planificación como en otros países europeos, como los alpinos, por ejemplo, se ha hecho todo en torno a la riqueza que representa en este caso la nieve. Pero ya ha habido dos toques de atención. Uno, hace dos temporadas, que no nevó. El otro, hace varios años que se está produciendo, pero ahora está ya en un sprint final. Se trata del hecho de que el comercio en el Bajo Arán está en una clara y manifiesta fase de recesión como consecuencia de la integración del país a la CEE. La alternativa al comercio debe ser otra en la zona, aunque la reconversión es muy difícil porque en su mayoría se trata de pequeñas empresas familiares. Buena parte de nuestra actuación debe ir

dedicada a buscar ese equilibrio en el Valle. Debemos crear nuevos incentivos turístico-culturales y tenemos en mente varios proyectos: un complejo deportivo en Bossost, un centro de estudio del medio ambiente en Vilamós, con un complemento en Les Bordes, y en Les estamos negociando con Fecsa para reconvertir en un centro cultural unas instalaciones de la central hidroeléctrica, actualmente desafectadas. Creemos que todo esto ayudará a la creación de otros servicios y a una nueva dinámica. También apoyamos el desarrollo de pequeñas industrias artesanales. Se han de buscar otras actividades para mantener al Valle de Arán vivo para que el día que falte la nieve no se vaya todo al agua.

—¿Qué representa Baqueira/Beret para el Valle?

—Es el gran motor del Valle de Arán. Con la nieve, el Valle ha multiplicado su status económico. Pero claro, tampoco se puede entrar en la línea de la especulación del territorio. Sobrecargar la parte alta siempre irá en detrimento de la parte baja del Valle, y un país debe estar más repartido, más equilibrado. Evidentemente no se puede pretender que todos los apartamentos se hagan en Bossost o Les, pero si en el futuro plan de Naut Arán (Alto Arán) consideramos que está saturado, seremos firmes en ese aspecto. Baqueira/Beret es por supuesto un motor dinámico del Valle y ha creado riqueza, pero nosotros debemos pensar en todo el país.

—¿Qué grado de auto-





nomía tiene el Valle de Arán?

—Tiene la autonomía que se deriva del propio Estatuto. Es relativa. Podremos tener un margen de autonomía amplio cuando se hagan los traspasos y dispongamos de los recursos suficientes. Más adelante podremos aspirar a una autonomía más real.

—¿Sigue siendo el Valle de Arán una de las zonas más ricas de España?

—Es cierto que ha subido mucho su nivel económico, pero la renta per cápita que a veces se ha mencionado como una de las más altas del país es muy relativa. Los dos grandes focos de riqueza son Baqueira/Beret y FECSA, pero hay que tener en cuenta que un cincuenta por ciento de las viviendas

del Valle son de segunda residencia. Por eso cuando se hace una valoración de la renta per cápita por número de teléfonos, televisores u otros parámetros parecidos, no es del todo exacto. Sin embargo, sí que es una zona que ha crecido considerablemente en el aspecto económico, y principalmente por sus propias características de la nieve, el turismo, su situación fronteriza... elementos que han llevado a una dinámica peculiar.

El Conselh Generau inicia una nueva etapa en su larga y azarosa historia que se remonta a la Edad Media. Como institución carismática del Valle de Arán reafirma la voluntad de pervivencia y la singularidad de este bello rincón pirenaico.

Una institución de larga historia

El Conselh Generau dera Val d'Arán es una institución que se remonta en sus orígenes a muchos siglos atrás aunque ha sufrido diversas vicisitudes a lo largo de los años. Su restablecimiento tiene un significado profundo para una comarca que siempre ha vivido el hecho diferenciador y ha creído en una administración propia.

Pese a que por orígenes históricos y culturales el Valle de Arán estuvo siempre ligado al mundo occitano, desde el año 1175 el Valle pasó a formar parte de la corona catalano-aragonesa por el Tratado de Amparanza que los araneses estipularon con el rey Alfonso I. En 1313, por votación popular, los araneses decidieron la permanencia del Valle en la Corona catalano-aragonesa, al mismo tiempo que Jaime II otorgaba el conjunto de privilegios denominado «Era Querimónia», verdadera Carta Magna de Arán, que fue ratificada por todos los reyes hasta Fernando VII. En 1411, además, el Síndico de Arán ofreció la unión libre y pactada de Arán al Principado de Catalunya, siendo aceptado por el Parlamento catalán. El Decreto de Nueva Planta de 1716, que suprimió las instituciones políticas de Catalunya, no afectó al régimen político-administrativo del Valle de Arán, pero en 1834 la Reina Gobernadora suprimió las instituciones tradicionales aranesas como el Conselh Generau y el Síndic, hecho que culminó con una acción de fuerza a cargo del Gobernador real Pascual Madoz, que impuso en el Valle de Arán el nuevo régimen administrativo general del Estado.

Tras un oscuro período en el que las instituciones aranesas no tuvieron ningún valor administrativo o político, la Generalitat de Catalunya, mediante la Ley de régimen especial del Valle de Arán, promulgada el 13 de julio de 1990, atendía a las reivindicaciones de la comarca, devolviendo la representatividad de los órganos de administración araneses, como el Conselh Generau, el Síndic, representado actualmente por Pilar Busquets, y los Consellers, en número de trece representando a los distintos terzones.

THE GIN OF ENGLAND

Pide **BEEFEATER** lo bueno.



¿CUAL ES EL MEJOR AUTOMOVIL DEL MUNDO?



SERIE 7 DE BMW. Cada año, en Alemania, Auto Motor und Sport, la revista del motor más vendida de Europa, hace la misma pregunta a sus lectores.

Desde hace cinco años, incluido 1991, estos dan la misma respuesta.

SERIE 7 DE BMW. Desde hace tres años, el elegido por los lectores de Auto Motor und Sport como "Mejor Automóvil del Mundo" es el más vendido de su categoría en España.

Seguridad, prestaciones y confort son valores universales. Por eso, el automóvil que mejor representa tales valores encuentra el reconocimiento común. Como la Serie 7 de BMW.

Porque permite disfrutar de lo que parece que hay que olvidar al hablar de berlinas de lujo: la manejabilidad combinada con amplias dimensiones. Y, claro está, por ofrecer junto a una lógica gama de prestaciones, una indiscutible seguridad, y lo último de la tecnología BMW: el doble cristal, que eleva el silencio a niveles desconocidos; el sistema electrónico de asistencia en aparcamiento o el cierre hidráulico automático para puertas y maletero son ejem-

plos de esta evolución continua. No se han hecho para sorprender, sino para su disfrute real en condiciones reales.

Si lo desea, en el **900-10 20 30**, Servicio Telefónico BMW, podemos ofrecerle aún más información. Desde la gama de precios recomendados, que, impuestos incluidos, comienza en los **6.230.000 pts.** del 730i, hasta las diferentes versiones de cada modelo.

Naturalmente, si quiere conocer más ampliamente el "Mejor Automóvil del Mundo," estaremos encantados de ofrecerle una prueba en nuestra Concesión.



EQUIPAMIENTO DE SERIE: Motorizaciones de 6 y 12 cilindros. Potencias desde 188 a 300 CV. Climatizador. ABS. Servotronic. Crash sensor. Catalizador. Check-Control. Elevalunas eléctricos. Cierre centralizado. Retrovisores eléctricos con sistema anti-vaho. **OPCIONES:** Airbag para conductor y acompañante. ASC, control antideslizamiento (de serie en las versiones 750). EDC, control electrónico de la dureza de la suspensión. **NOVEDADES 1991:** Faros de Xenon. PDC, control electrónico de distancia en aparcamiento. Doble cristal en ventanillas laterales y trasera. SCA, cierre hidráulico automático de puertas y maletero.

KELDENICH, S. A.

San Gervasio de Cassolas, 104.
Tels. 212 17 66 / 212 18 54.
Exposición: Ronda General Mitre, 188.
Tels. 418 47 12 / 418 49 20.
Exposición: Muntaner, 408.
Tel. 414 55 98
BARCELONA



Esquiar en el corazón de América

Vail es un lugar legendario en el mundo del esquí. El conjunto que forma con la vecina Beaver Creek lo sitúa como el área de esquí más grande de Norteamérica y por supuesto como una de las estaciones de invierno más preparadas y tecnificadas del mundo. Las pistas de Vail-Beaver Creek, que hace dos años acogieron el Campeonato del Mundo de esquí alpino, han alcanzado fama incluso más allá de las fronteras de los Estados Unidos. Por su propia configuración natural y por los medios desplegados en su área de influencia, ofrece al visitante el esquí en las mejores condiciones en un marco incomparable como son las espectaculares montañas de Colorado.

Haciendo un poco de historia deberíamos remontarnos veinticinco años atrás, aproximadamente. Ya en 1962, dos emprendedores promotores, Peter Seibert y Earl Eaton, intuyeron las posibilidades del lugar como futuro centro de invierno. El llamado Gore Valley fue en el siglo XIX una zona colonizada por rancheros y mineros atraídos por la fiebre del oro y la plata.

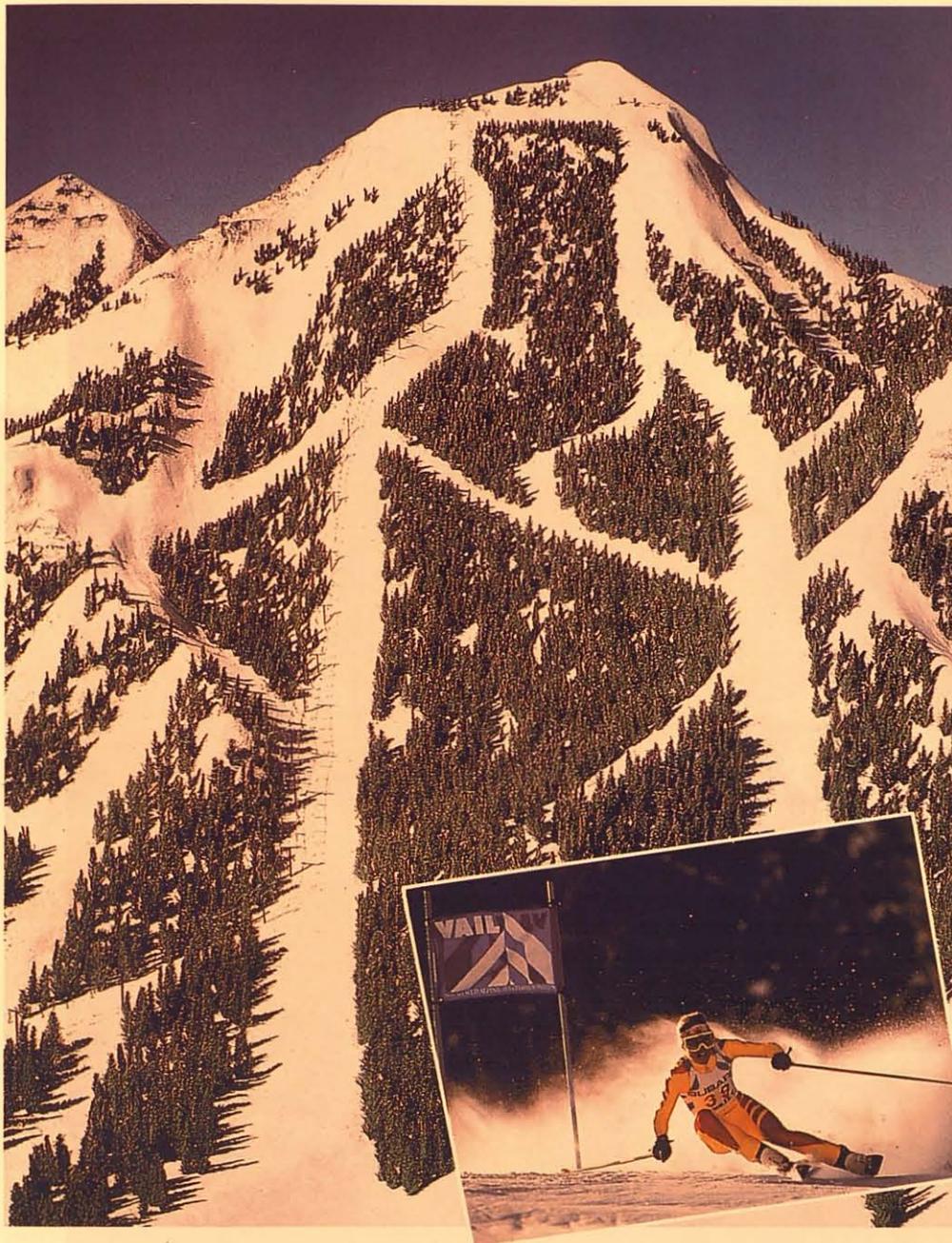
La disposición natural de las montañas, con numerosas vaguadas, los célebres «bowls» por donde ahora transcurren muchas pistas, confieren un atractivo especial a esta área blanca, situada en el White River National Forest, a unos 160 kilómetros de Denver.

Vail dispone de 120 pis-



tas de esquí diferentes situadas en una altitud que oscila entre los 2.500 metros y los 3.491 metros, con un desnivel de 991 metros. La media de nieve en la estación es de 8,5 metros y la temporada suele prolongarse desde noviembre hasta abril. La abundancia de nieve natural no ha descartado la utilización de un sofisticado sistema de producción de nieve artificial que cubre una superficie de 135 hectáreas. Los trazados de esquí recorren las distintas zonas del área y un esquiador puede pasar una semana en la estación sin repetir ninguna pista. Entre éstas destaca el recorrido entre Flapjack y River Ridge, de 7,2 kilómetros, el itinerario más largo de la estación.





Los remontes mecánicos están en consonancia con la envergadura y la variedad de pistas. Vail dispone del «Orient Express», uno de los remontes más rápidos de América y cuenta con una instalación de «góndola», un telecabina para seis personas, nueve telesillas cuatriplazas, dos telesillas triples, seis telesillas dobles, dos telesquís y un «telebaby». Todo ello suma una capacidad estimada de 35.820 esquiadores por hora.

Vail dispone de todos los servicios propios de una estación de esquí y facilita la práctica de otros deportes y actividades como el esquí de fondo, el «snowmobile» (motos de nieve), el heliski, sleigh ri-

des (trineos con perros), o el rafting en pistas de hielo, por mencionar algunos ejemplos.

En 1989, Vail creó en Golden Peak un Ski-center para niños, el llamado «Mountain Adventures», donde los más pequeños se inician en el esquí en una pequeña «Disneylandia blanca».

Aunque creció como hija menor de Vail, el área de Beaver Creek ha consolidado una personalidad y una atmósfera propias. Situada diez millas al este de Vail, Beaver Creek es de dimensiones más reducidas y no registra un número tan alto de visitantes como su vecina. La temporada discurre entre noviembre y abril y su área de nieve está

repartida en 49 pistas, con unas 80 hectáreas cubiertas por cañones de nieve.

Beaver Creek dispone de un telesilla de cuatro plazas, cinco sillas triples, cuatro sillas dobles y quince telesquís que permiten el transporte de 16.450 esquiadores por hora. Entre sus bellas y variadas pistas, destaca la «Centennial Run», el recorrido de mayor longitud en la estación, que se prolonga durante más de cuatro kilómetros.

Beaver Creek se distingue en Norteamérica por su ambiente tranquilo y podríamos decir de «glamour». Es el lugar preferido por muchos famosos, como el ex presidente de Estados Unidos, Gerald Ford, o los tenistas Mats

Wilander y Jimmy Connors, que poseen sendas villas, y es frecuente la llegada de lujosas «limousines» con selectos visitantes.

El esquiador que accede a la vasta área de Vail-Beaver Creek puede utilizar un «forfait» conjunto que le permite esquiar en todo el complejo de pistas. Este aún no ha finalizado su expansión y de hecho la zona aún está creciendo ya que en 1988 nació otra pequeña área, Arrowhead, en la vertiente oeste de la montaña de Beaver Creek, unas 30 hectáreas de pistas esquiables con un telesilla de gran capacidad.

Vail-Beaver Creek se enorgullece también por contar con la mayor escuela de esquí del mundo, en la que imparten sus enseñanzas cerca de 900 monitores.

La corporación Vail Associates, que desde hace años guarda buenas relaciones amistosas y de cooperación con Baqueira/Beret, gestiona y administra el funcionamiento de esta meca del esquí americano, instalada en el mejor entorno natural y con los mejores servicios e instalaciones para el disfrute del esquí y de otros deportes invernales. Numerosos hoteles, restaurantes, lugares de diversión, tiendas, apartamentos y la proximidad del aeropuerto de Stapleton, en Denver, hacen que Vail y Beaver Creek gocen de las preferencias de muchos de los esquiadores estadounidenses y canadienses y de que cada vez recibe una visita más frecuente de turistas europeos, japoneses o de otras latitudes.



Marc Girardelli
Campeón Copa del Mundo
1990/91



Sergio Tacchini

SKI WORLD CUP

Distribuidor: SANDYS ESPAÑA, S.A.

Calabria, 259-261 - Tel. 430 51 07 Fax. 430 51 05 - 08029-Barcelona

Proezas en la nieve



La nieve y su entorno han facilitado en los últimos inviernos la aparición de nuevos deportes y nuevas actividades que han enriquecido el mundo del ocio invernal y constantemente están ampliando la oferta en las estaciones de esquí de nuestro país. Baqueira/Beret, siempre pionera en cuanto a actividades en la nieve y en incorporar las nuevas tendencias, ha asumido en las últimas temporadas nuevas modalidades y nuevos servicios creados como alternativas a su principal actividad, el esquí convencional tanto sea en su versión alpina como nórdica.

Los amplios escenarios de Baqueira y sus zonas acondicionadas para la práctica del esquí, han permitido el despliegue y desarrollo de otros deportes de moda que hoy animan la estación y que ganan adeptos entre los amantes de las novedades y los deportistas polifacéticos que quieren experimentar nuevas sensaciones.

Puede decirse perfectamente que el surf sobre nieve ha sido asimilado por Baqueira/Beret como una espectacular y atractiva actividad hace varios inviernos, y que hoy es ya una variante bastante común en la estación. El surf sobre nieve ha protagonizado en Europa el mayor «boom» entre los deportes de nieve y en nuestro país cuenta ya con numerosos practicantes, tanto a nivel competitivo como de simple aficionado a descender las pistas sobre una tabla. El surf sobre nieve no es

más que el surf acuático trasplantado al elemento blanco. En vez de olas y mar, «bumps» y nieve. Sus adictos alcanzan más de un millón y medio en los Estados Unidos, su país de origen, y suponen cerca del 40 por ciento de visitantes en algunos centros de esquí evolutivo como Les Arcs y Tignes, en los Alpes franceses. En general son deportistas procedentes del esquí tradicional, del monoski, del skateboard o del surf sobre olas. A través de estos deportes puede adquirirse una base y una técnica muy útiles para desenvolverse con una tabla de surf, aunque los expertos aconsejan humildad a la hora de iniciarse en esta última modalidad antes de lograr dominarla.

El surf sobre nieve se ramifica en sus dos grandes variantes que son la alpina, cuando se trata simplemente de descender laderas, y el «freestyle», campo abierto a piruetas, saltos y otras habilidades, que suponen la versión «fun» de este deporte. La propia evolución del surf sobre nieve, que desde hace aproximadamente una década se ha introducido en los centros de invierno, ha acompañado el desarrollo de la técnica y de los materiales a utilizar en la construcción de las tablas, que hoy tiende hacia las «allround» o tablas polivalentes para una u otra especialidad.

El surf sobre nieve se ha integrado sin grandes problemas en Baqueira/Beret. El respeto a las normas de la estación y el propio sentido cívico de los deportistas permite que esquiadores y surfistas compartan



las pistas y los remontes, y hoy es frecuente ver a los usuarios de tablas de surf descender por el Mirador y otras zonas de Baqueira/Beret con pistas amplias y de buen desnivel que pueden ser apropiadas para los expertos y para los principiantes. Baqueira/Beret, sensible a los cambios y las innovaciones en el mundo de los deportes de invierno, ofrece el asesoramiento de monitores especializados, pertenecientes a su escuela de esquí, que cuenta con más de 120 profesores.

Otra de las modalidades en auge en los últimos años es el parapente, que aunque debe considerarse una variante del deporte aéreo, tiene también una estrecha relación con la nieve y en Baqueira/Beret ha encontrado un buen escenario para su práctica. El parapente es una variedad del paracaidismo tradicional y

se ideó en 1978 en Francia. La principal diferencia con el paracaidismo radica en que el parapente se despliega en tierra antes de salir y se alza el vuelo cuando ya está hinchado. Se trata de un paracaídas alargado, de forma rectangular, que es dirigido y controlado por el usuario, que vuela sujetado por un arnés, mediante unos suspensores. El parapente es la forma de volar más económica y segura y el aprendizaje es rápido. Un cursillo de 4 o 5 días suele ser suficiente y se utilizan también modelos biplaza en la que junto al monitor se descubren los secretos de esta navegación aérea.

El parapente, que se practica en España desde hace aproximadamente cinco años, llegó al Valle de Arán de la mano del Club Parapente Vol-Arán, que desde 1989 ha desarrollado las actividades en

torno a este nuevo deporte organizando cursillos, competiciones y la I Concentración de Parapentes, en abril de 1990. El parapente se ha organizado también como modalidad de competición disputándose Campeonatos Nacionales, que en su última edición tuvieron como escenario las localidades de Cádiz y Ager, en Lérida. Actualmente es la modalidad aérea deportiva que cuenta con mayor número de federados, y en Catalunya existen alrededor de veinte escuelas de parapente, algunas de ellas dedicadas también a otras modalidades como el ala-delta o los ultraligeros. Entre las grandes gestas deportivas del parapente no podemos ignorar el espectacular vuelo que el francés Jean Marc Boivin realizó en 1988 desde el Everest.

El «paraskí» es la versión invernal del parapente, al practicarse sobre nieve y con esquíes, utilizados en el despegue y el aterrizaje. Es una variante que ha arraigado sobre todo en los Alpes suizos y franceses, y que también es posible practicar en Baqueira/Beret utilizando los modelos biplaza y con el asesoramiento de los monitores especializados. La práctica del parapente está muy relacionada con los agentes meteorológicos y Vol-Arán ofrece continua información sobre el estado del viento, las condiciones térmicas y los lugares más apropiados para la práctica de este deporte. Para diferentes grados de dificultad, destacan los vuelos desde el Dossau, en Beret, o los que pueden realizarse tomando como rampa



Fotos: Francesc Tur

de lanzamiento la cumbre de la Tuca, en las afueras de Viella, este último sólo en verano.

La nueva sensación de las últimas temporadas ha surgido de un nuevo deporte que tiene una estrecha relación con la aventura y el disfrute de la naturaleza. Se trata de las travesías y los paseos con trineos tirados por perros que nos llevan a las viejas narraciones del gran norte de Jack London o James Oliver Curwood. Las carreras de trineos con perros o el llamado «mushing», según su acepción internacional, es una actividad que también puede practicarse en el Valle y que da un nuevo color al área de Beret en donde está la base de esta nueva modalidad. Durante la pasada temporada la Federación Catalana de Deportes de Invierno y la Asociación de Trineos y Pulka promo-



cionaron esta nueva actividad que tuvo sus primeras competiciones a nivel nacional. Santi Campos, uno de los impulsores de este deporte, ofrece en el Plá de Beret sus trineos y perros para todos aquellos que quieran conocer mejor los placeres de recorrer unos kilómetros sobre la nieve mediante la propulsión de esos magníficos ejemplares

de perros nórdicos de las razas samoiedo, husky o alaskan malamute. Esta modalidad, de gran popularidad en Canadá y el norte de Estados Unidos, goza también de cierta tradición en los Alpes, donde se disputa la Iditarod, la principal prueba europea. Desde el pasado invierno, y gracias a los primeros «mus-

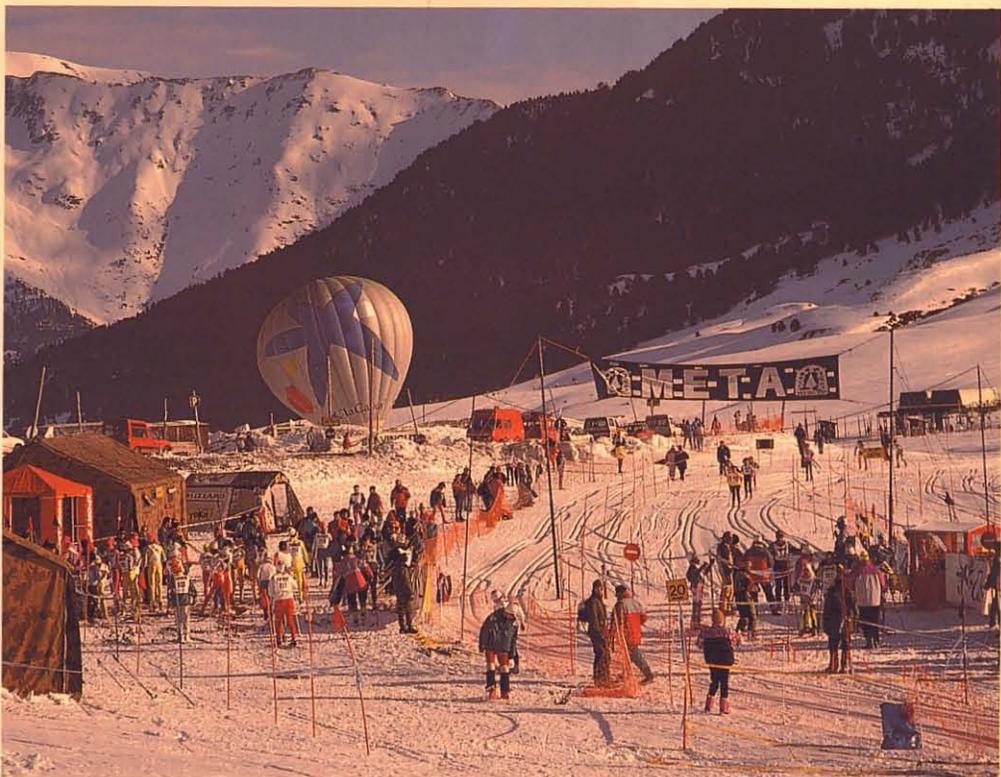
hers» catalanes, que han difundido además la afición por los perros nórdicos, los trineos tirados por perros han entrado en nuestro país. En Beret, los interesados en esta bella manera de surcar la nieve tienen la ocasión de disfrutar de una nueva moda invernal.

Un invierno de competiciones

Baqueira/Beret siempre ha estado al lado de la competición y así lo ha demostrado a lo largo de su historia. Desde los años sesenta, cuando ya se organizaban en las pistas aranesas campeonatos nacionales y otras pruebas de categoría, Baqueira ha seguido ofreciendo sus excelentes escenarios para disputar competiciones de todos los niveles: internacionales, nacionales o regionales, y de las más variadas modalidades relacionadas con la nieve.

Esta última temporada no fue una excepción y Baqueira/Beret acogió con profesionalidad y entusiasmo algunas de las pruebas más importantes del calendario. Algunas de éstas destacan entre los múltiples acontecimientos deportivos que, prácticamente cada semana, se desarrollaron en sus estadios de competición o en el Pla de Beret, un lugar idóneo para las modalidades nórdicas.

Siguiendo con una tradición que ya dura catorce años, la gran fiesta nacional del esquí de fondo tuvo lugar el 3 de febrero con la celebración de la XIV Marxa Beret, la prueba más popular en el calendario nórdico. Baqueira/Beret puso una vez más todos sus medios materiales y humanos para el buen desarrollo de una competición multitudinaria y que este año acogió a más de 800 esquiadores, repartidos en las distintas categorías. El director de Baqueira/Beret, Aquilino Ubeira, dio la salida a este numeroso grupo de participantes que debió cubrir las dis-





tancias de 35, 20 y 7 kilómetros, establecidas para cada categoría. El enorme río de participantes recorrió un Pla de Beret en buenas condiciones de nieve y con las trazas acondicionadas en los días previos a la carrera, avanzando por los itinerarios ya habituales que llevan a Montgarri, Can Cabau, la Peira Roja y el parking de Orri. Como en anteriores ediciones hubo una representación de participantes extranjeros, al estar la prueba incluida en el circuito «World Classic Gran Prix» de la Federación Internacional de Esquí. Fueron estos últimos, batiéndose con la élite nacional del fondo, los grandes pro-

tagonistas de la Marxa, ocupando las primeras posiciones los austríacos Hones y Grosseger, los vencedores en las categorías absolutas, masculina y femenina.

En cuanto al esquí alpino, además de ofrecer sus pistas para el Campeonato de España ONCE y otras pruebas destacadas, Baqueira/Beret acogió los Campeonatos Nacionales Universitarios, entre los días 4 y 7 de febrero, y el encuentro de Iuriski, una competición tradicional que reúne a los profesionales del derecho.

Los Campeonatos de España Universitarios, con pruebas de esquí alpino y de esquí de fondo, convo-

caron a 235 participantes pertenecientes a 21 universidades de todo el país. El alto número de inscritos y la diversidad de disciplinas a competir dieron una mayor complejidad a la organización, aunque las pruebas se desarrollaron según su programa, destacando entre todas las participantes la Universidad de Barcelona, que consiguió el mayor número de medallas, 18 (4 de oro, 8 de plata y 6 de bronce), clasificándose por delante de la Universidad Politécnica de Catalunya y la Universidad de Navarra.

El Iuriski, una competición anual en la que pueden participar todos los profesionales del derecho,

organizó su encuentro en Baqueira/Beret a finales de temporada, entre el 12 y el 14 de abril. Más de cien esquiadores participaron en esta XI edición del Iuriski, en las modalidades de slalom gigante y combinada alpina. Las pruebas deportivas estuvieron acompañadas, como ya es habitual en este campeonato-congreso, de algunas ponencias sobre tres temas vinculados a la profesión jurídica y al deporte. En esta ocasión, «La Ley del Deporte, análisis crítico y aplicaciones prácticas», «Las implicaciones del Derecho en la protección de la ecología-La nieve artificial» y «El control jurídico del doping».



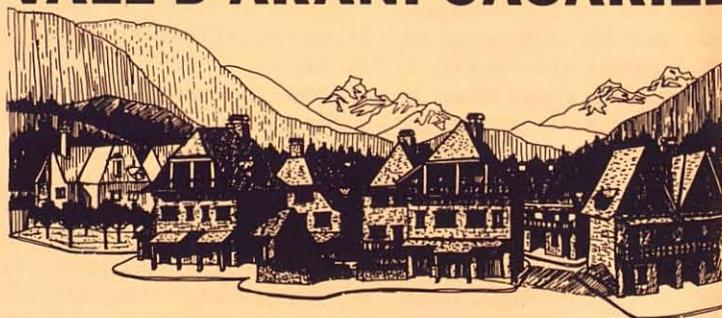
Casas aranesas rodeadas de jardín y con garaje individual.

Nuestra oferta se basa en la seriedad y la calidad; seriedad en el trato y calidad en la construcción utilizando los mejores materiales.

INFORMACION Y VENTAS:

CASA MUESTRA EN PROPIA OBRA:
 URBANIZACION PRAT D'EN SANCHO
 *CASARILL (VIELLA) Tel. (973) 64 10 90

VALL D'ARAN. CASARILL

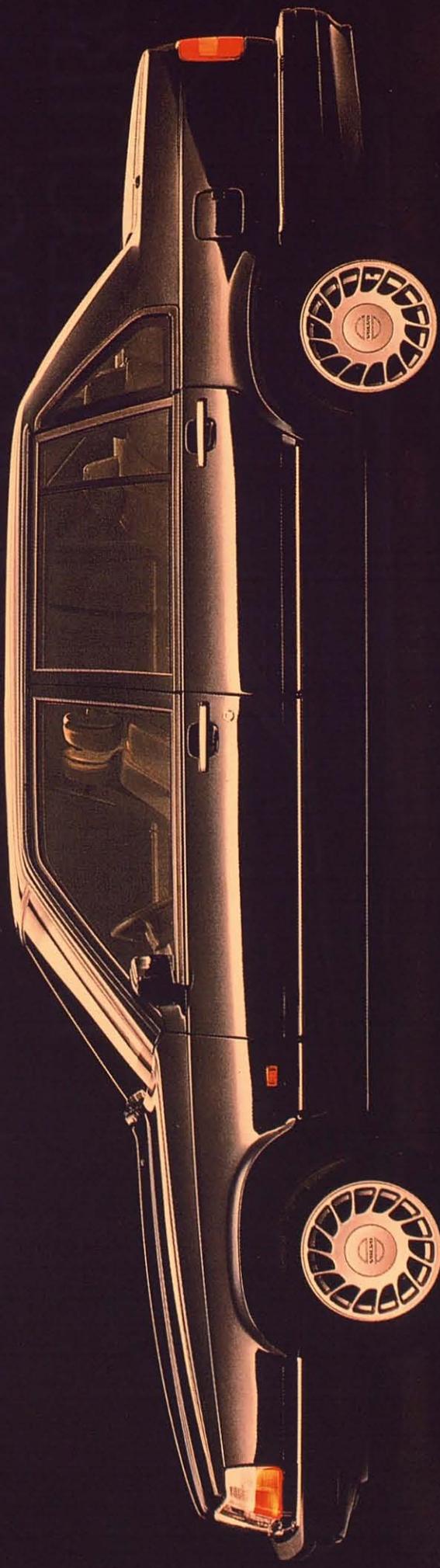


INDUSTRIAS PERPE S.A.

*JACINT VERDAGUER, 40 BAIXOS - TEL. (93) 668 99 62 - FAX (93) 668 95 14 - 08750 MOLINS DE REI (BARCELONA)

NUEVO VOLVO 900.

ES UN VOLVO. PUEDE ESTAR SEGURO.



Volvo 960 24v

Motor 3 litros, 6 cilindros en línea.
Inyección. 24 válvulas. 204 caballos.
Catalizador. Transmisión automática de 4 relaciones y tres tipos de conducción.
Bloqueo diferencial automático. Dirección asistida. ABS. Frenos de disco en las

4 ruedas de alta capacidad. Llantas de aleación. Climatizador. Cerraduras centralizadas. Elevalunas eléctricos delanteros y traseros. Techo corredizo eléctrico. Retrovisores exteriores eléctricos. Regulación eléctrica asiento conductor.

Volvo 940 GLE

Motor 2 litros. 4 cilindros.
Inyección. 16 válvulas. 139 caballos.
Dirección asistida. Bloqueo diferencial automático. ABS. Frenos de disco

en las 4 ruedas de alta capacidad.
Llantas de aleación. Aire acondicionado.
Cerraduras centralizadas. Elevalunas eléctricos delanteros y traseros.
Retrovisores exteriores eléctricos.

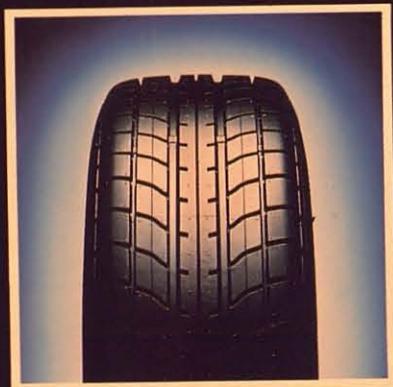
CONCESIONARIO
AUTO SAENZ

Berlin. 63-65 · T.(93) 322 98 02 / 52
Vía Augusta, 188. Amigo - Santaló
T.(93) 200 90 00 / 9644

VOLVO
Respuesta segura.

Neumáticos RE 71 desarrollados por Bridgestone exclusivamente para el Porsche 959.

Son los únicos de esta categoría disponible en las medidas adecuadas a los modelos deportivos de todas las marcas.



*Bridgestone RE 71.
Estructura sin empalmes.
Altas prestaciones.
Diseño unidireccional.
Disponible desde 175/60 HR 13
hasta 335/35 ZR 17.*

**MUY POCOS PODRAN POSEER ESTE COCHE.
AFORTUNADAMENTE NO OCURRE LO MISMO
CON SUS NEUMATICOS.**



BRIDGESTONE

Distribuido por Firestone Hispania, S.A.

VII Bajada de Cacharros

Baqueira/Beret propone cada temporada diversas actividades y diversiones en torno a su elemento más característico, la nieve. El pasado invierno las condiciones de las pistas permitieron recuperar un tradicional concurso que en la temporada anterior debió suspenderse ante la escasez de nieve. Se trata de la ya clásica Bajada de «Cacharros» que llegó a su séptima edición.

La VII Bajada de Cacharros se celebró el pasado 21 de abril y como en años anteriores se caracterizó por su desenfado y la festiva participación de los más extraños y originales artefactos preparados para deslizarse sobre la nieve. La pista de la Reina, en Beret, fue el escenario apropiado para la exhibición de estos «cacharros» en una competición festiva que no estuvo falta de succulentos premios, como es el caso de un viaje a Cancún (México) para los primeros clasificados en la prueba de adultos. Fueron repartidas un total de 750.000 pesetas en premios, así como diversos obsequios a los participantes.

Los cacharros inscritos en esta festiva competición fueron calificados por un jurado constituido para la prueba, siguiendo los criterios característicos de este concurso y premiando la originalidad del vehículo, el control de éste en su bajada, su decoración, la ambientación y los atuendos de sus tripulantes. Destacó, por ejemplo, una muy conseguida recreación de un legendario Bugatti, en este caso equipado para



Fotos: Ana Tur

surcar la nieve y con sus pasajeros disfrazados a tono con la época.

En clima de humor y expectación el concurso se celebró en sus dos categorías de adultos e infantiles y fue seguido por numeroso público. La llegada natural de la pista junto a la cafetería de la Reina facilitó un buen espectáculo en el que una vez más los más

originales artefactos sobre nieve fueron los grandes protagonistas.

Como novedad en la temporada de Baqueira/Beret, el 30 de marzo se organizó una jornada nocturna de esquí nórdico con participación también de los ya populares trineos con perros. La luna llena enmarcó una insólita excursión de esquí de fondo

a través del Pla de Beret y pese a las bajas temperaturas de aquella noche, que rondaron los diez grados bajo cero, los participantes siguieron las trazas de fondo durante algo más de una hora y degustaron un «cremat» en las pistas. Un refrigerio reparador ante el esfuerzo del esquí y el frío reinante en una noche clara y hermosa.

NUTRICION PROFESIONAL



ROYAL CANIN

ROYAL CANIN IBERICA, S.A.

Apdo. Correos 31.009 - 28080 - Madrid. Tel. (91) 345.91.19 - Fax: (91) 458.26.91



Subaru Legacy: el único coche con 6 estrellas

Piense en todo aquello que tenga cinco estrellas. Si añade ahora una estrella más, seguro que obtiene una creación perfecta SUBARU LEGACY, el único coche con seis estrellas.



Seis estrellas: por su acertado diseño ergonómico. Un diseño que incorpora, de serie, todo lujo de detalles; que transmiten de inmediato una profunda sensación de confort y confianza.



Seis estrellas: por su potencia y elegancia.



Seis estrellas: por su artesanía maestra y perfección tecnológica japonesa.



Seis estrellas: por sus fiables y potentes motores de 16 válvulas, inyección de 2.200 y 1.800 c.c.



Seis estrellas: por su estabilidad y seguridad únicas, gracias a su tracción permanente a las cuatro ruedas (4WD) computerizada, que determina el estado de la superficie de la carrera, unido a una comodidad inigualable que consigue que los viajes más largos se conviertan en relajados paseos. También disponible en tracción delantera.



Seis estrellas: por la completa asistencia técnica «SUBARU ASSISTANCE» Servicio 24 horas, gratuita en España y Europa con una amplia red que le permite rodar por donde quiera que vaya, con la confianza de estar continuamente asistido.

De la mano de su concesionario oficial SB MOTORS. Desde 2.595.531 ptas. P.V.P. recomendado, incluido IVA y transporte.



SUBARU

El único 6 estrellas

AGENCIA OFICIAL SUBARU

Ventas: C/. Balmes, 229-231

Tels. (93) 218 89 60 - 218 87 04

Taller y Recambios: Floridablanca, 133

Tel. (93) 423 08 82

Trineos con perros, un nuevo espectáculo

Los deportes de nieve en nuestro país se han visto enriquecidos en los últimos tiempos por una nueva modalidad que, pese a tener una tradición ya arraigada en otras latitudes, aquí era prácticamente desconocida. Se trata de las carreras de trineos arrastrados por perros nórdicos. Este deporte, nacido de un medio de locomoción usual en Alaska, algunas zonas de Canadá y otras regiones del Gran Norte, se ha impuesto en poco tiempo por su espectacularidad y atractivo y



Fotos: Francesc Tur

THORR

DISEÑO IMPECABLE. PRECISIÓN ABSOLUTA. CONSAGRADO ENTERAMENTE
AL DEPORTE. SU PULSERA, INDESTRUCTIBLE, DE KEVLAR Y ACERO SE ADAPTA A
LOS DIFERENTES TAMAÑOS DE MUÑECA. ESTE RELOJ SE OSCURECE AL SOL Y
BRILLA EN LA OSCURIDAD. SUMERGIBLE HASTA 100 METROS.
DISPONIBLE EN ORO, ORO Y ACERO Y TODO ACERO
EN TRES MEDIDAS.



CONCESIONARIOS OFICIALES ALICANTE: Joyería Amaya.

ro - Puig Doria Joyero - Sendon Joyero - J. Roca Joyero Boutique - Joyería

yoría Gordillo. CÓRDOBA: Juan Isidro Joyero. GERONA: Joyería Quera. IBIZA: Viñets Joyero. LA CORUÑA: Joyería Romeu. LÉRIDA: Joyería Tous. LEÓN: Baltá Joyero. MADRID: Joyería Grassy - Yanes Joyero - Suárez Joyero. LA MORALEJA: Marjó Joyero. MÁLAGA: Joyería Aurelio Marcos. MANRESA: Joyería Tous. MAR-BELLA: Gómez Molina Joyero. MURCIA: Joyería Tressor. OVIEDO: Joyería Nicol's. PALMA DE MALLORCA: Relojería Alemana. PAMPLONA: Montiel Joyero. REUS: Pamies Joyero. SEVILLA: Joyería Shaw. SANTANDER: Joyería Presmanes. TARRAGONA: Pamies Joyero. TENERIFE: Joyería Maya. V ALLADOLID: Ambrosio Pérez Joyero. VALENCIA: Montiel Joyero. VIGO: Joyería Suiza. ZARAGOZA: Monsant Joyero. CEUTA: Joyería Mari Carmen. ANDORRA LA VELLA: Joyería Cellini.

BADALONA: Rabat Joyero. BARCELONA: Bagués Joye-

Soler Cabot - Joyería Tressor. BILBAO: Perodri Joyero. CÁDIZ: Jo-



THORR



I Combinada

Aparentemente, los deportes de invierno y de verano parece que no han de tener ninguna relación en común, quizá por practicarse en estaciones climáticas completamente diferenciadas. Los clásicos deportes del esquí y de la vela ligera, concretamente la Clase LASER, siguen pareciendo opuestos tanto por la época del año en que popularmente se practican en nuestro país como por la gran diferencia técnica que existe entre ellos.

Curiosamente las características que unen a ambos deportes son múltiples: ambos deportes se practican de forma individual en espacios abiertos, en plena naturaleza, siendo en ambos casos su principal aliciente el deslizarse sobre un medio totalmente natural. Quizá sea ésta una de sus principales características comunes. Ambos deportes se caracterizan por la individualidad de su práctica, aunque se pueden practicar en grupo; el re-

sultado de una feliz jornada deportiva no depende de nadie más que de nuestra propia habilidad. Quizá la única diferencia entre ellos es que la vela se puede practicar durante todo el año. Es por ello que a finales de la temporada pasada, concretamente en abril, un grupo del Club Nàutic El Masnou organizó la 1.ª Combinada Ski-Vela entre Baqueira/Beret y el Club Nàutic El Masnou, con un rotundo éxito gracias a la inestimable colaboración de la estación de esquí de Baqueira/Beret y del Club Nàutic El Masnou. La combinada se caracterizó por su alto nivel deportivo. Entre los participantes en las dos especialidades, podemos destacar a Miguel Noguer (medalla de oro en las Olimpiadas de Moscú 1980), Jordi Doménech (tripulante de la Regata Vuelta al Mundo con el Fortuna, rescatado de la mar tras caer por la borda) entre otros.

Motivados por el éxito en la organización de la 1.ª



Combinada Ski-Vela tanto en la preparación del «slalom» montado en el estadium de Beret por la propia estación de Baqueira/Beret así como el montaje de los tres triángulos en el campo de regatas del Club Nàutic El Masnou, además de las cenas, las entregas de trofeos (se entregaron copas para los tres primeros clasificados en esquí, en vela y para los vencedores absolutos de la Combinada, en total nue-

ve copas). También se sorteó diferente material deportivo ofrecido por las firmas esponsorizadoras de tal acontecimiento.

Es por ello que tenemos la absoluta seguridad que para la temporada 91/92 la participación será multitudinaria, creando un precedente poco habitual en deportes aparentemente tan distanciados en cuanto al lugar donde se practican.

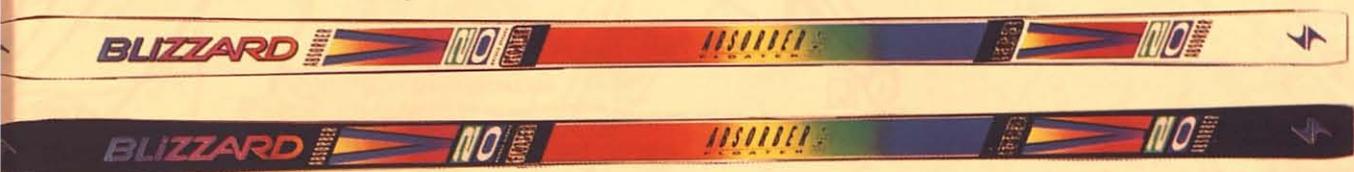
Jordi Serch



BLIZZARD



Petra Kronberger
Doble campeona absoluta Copa del Mundo
Temporadas 89-90/90-91



BLIZZARD V20 ABSORBER R30

PRUEBA PRACTICA

Pista dura	muy bien
Pista blanda	muy bien
Pista bacheada	muy bien
Nieve virgen	muy bien

PRUEBA DE LABORATORIO

Masa	0'96 peso
Momento de inercia	1,71 grande
Amortiguación	0,76 grande

Doblamiento

Cola Media Espátula

duro	duro	duro
------	------	------

Torsión

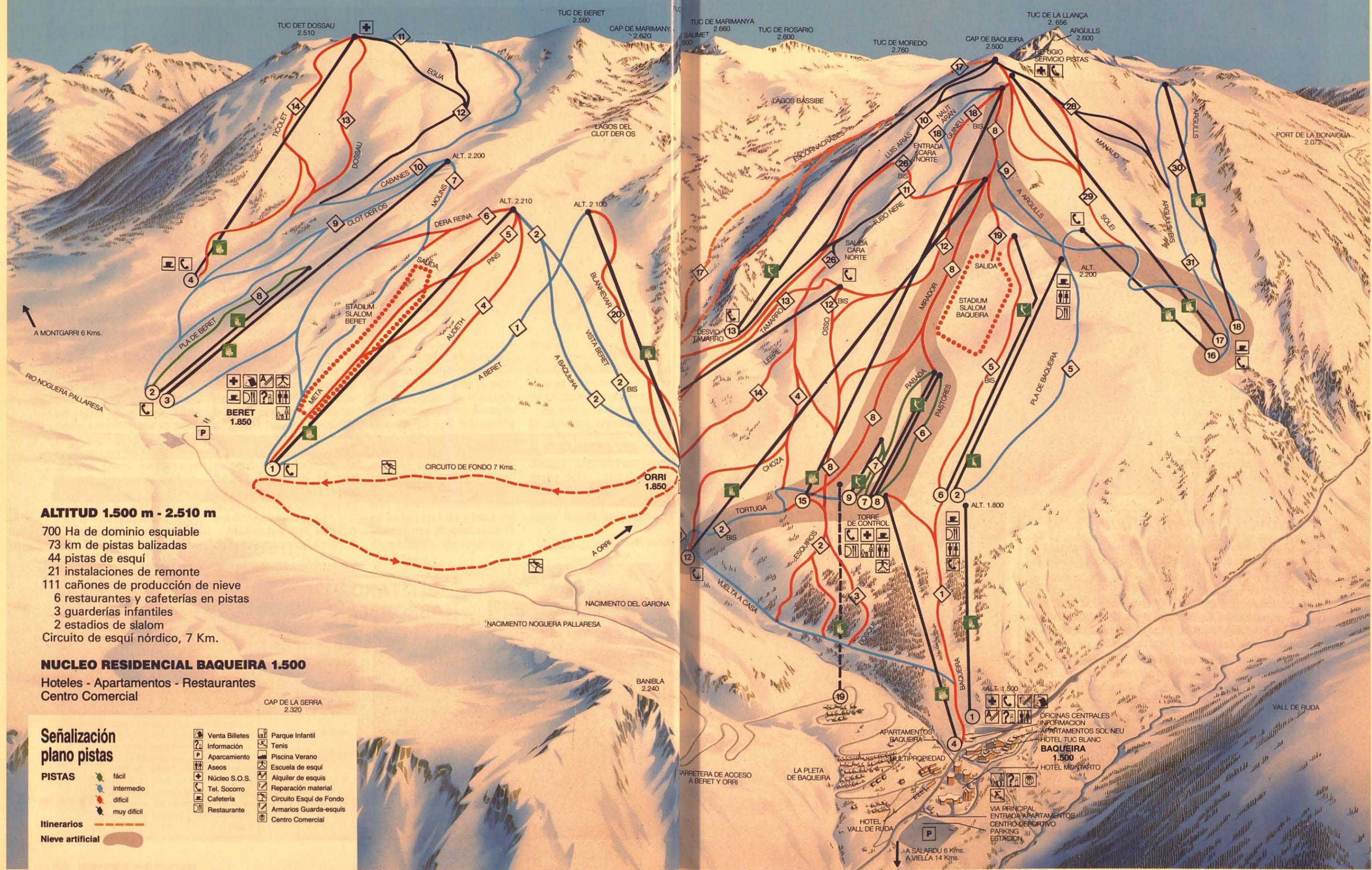
blando	blando
--------	--------

RESULTADO FINAL

El ABSORBER absorbe realmente las vibraciones que aparecen; lo atestigua el laboratorio y los muchos «muy bien» de la prueba práctica avalan dicho criterio. El prospecto de Blizzard habla de un salto cualitativo de la tecnología. **Felicitemos al campeón de este año y decimos: ¡Seguid así, chicos!**



BAQUEIRA/BERET



ALTITUD 1.500 m - 2.510 m

- 700 Ha de dominio esquiable
- 73 km de pistas balizadas
- 44 pistas de esquí
- 21 instalaciones de remonte
- 111 cañones de producción de nieve
- 6 restaurantes y cafeterías en pistas
- 3 guarderías infantiles
- 2 estadios de slalom
- Circuito de esquí nórdico, 7 Km.

NUCLEO RESIDENCIAL BAQUEIRA 1.500

- Hoteles - Apartamentos - Restaurantes
- Centro Comercial

Señalización plano pistas

PISTAS

- fácil
- intermedio
- difícil
- muy difícil

Itinerarios

- - - Nieve artificial

- | | |
|----------------|-------------------------|
| Venta Billetes | Parque Infantil |
| Información | Tenis |
| Aparcamiento | Piscina Verano |
| Aseos | Escuela de esquí |
| Núcleo S.O.S. | Alquiler de esquís |
| Tel. Socorro | Reparación material |
| Cafetería | Circuito Esquí de Fondo |
| Restaurante | Armarios Guarda-esquís |
| | Centro Comercial |

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.

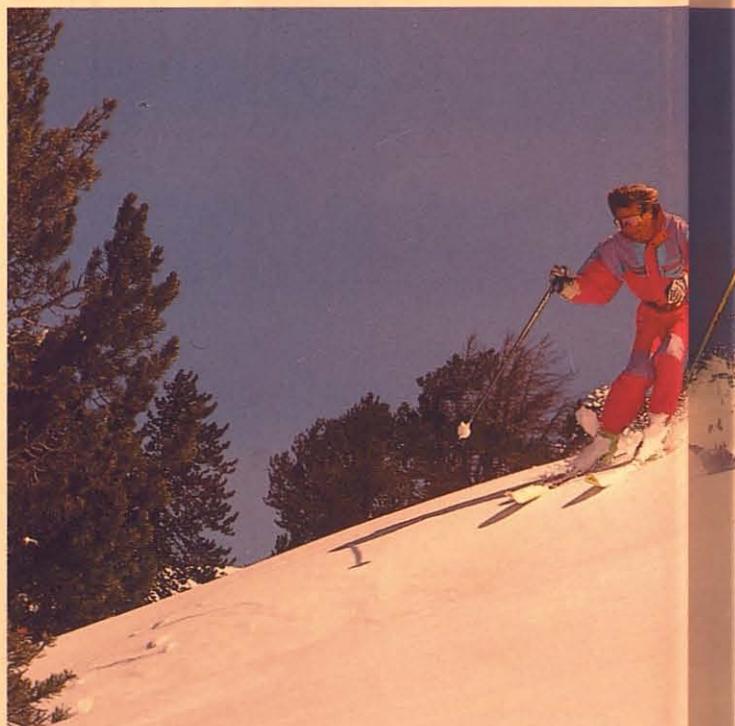
En diciembre de 1985 el Telesilla del Dossau completaba la primera fase del desarrollo de Beret, que con 5 modernas instalaciones, 2 cafeterías y un aparcamiento para 1.500 vehículos, puede acoger cómodamente más de 4.000 esquiadores.

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



Novedades temporada 91/92

- Como cada verano se han efectuado trabajos de mantenimiento y acondicionamiento de todas las pistas de la estación.
- Hydro-siembra de las pistas Mirador, Solei, camino de acceso a los Argulls, Argulls y Tortuga.
- Remodelación de la plataforma de salida del telesilla Mirador Express, para un mejor acceso y una mayor rapidez en el embarque.
- Inicio de las obras para la instalación del futuro telesilla «Esquirós» que dará acceso a la cota 1.800 de Baqueira, junto a la salida del telesilla Mirador Express, desde la urbanización de la cota 1.700.
- Construcción de la infraestructura necesaria para la ampliación del sistema de producción de nieve y remodelación de remontes mecánicos.
- Mejora del acceso al Valle de Arán por Lérida con la variante de Benabarre.
- Nuevo paquete de curso y ski-semana de 5 días.
- Forfait gratuito para menores de 6 años y mayores de 70.





Fotos: Francesc Tur



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, de acceso a la Cara Norte, contribuyeron a mejorar la comodidad de circulación entre las dos áreas.

En 1988 se amplió el área esquiable de Baqueira

con la apertura de la nueva zona de Argulls dotada con tres telesillas triplaza que dan acceso a 150 Ha. de superficie esquiable. Argulls 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.

El día 8 de diciembre de 1989 BAQUEIRA/BERET conmemoró su 25 Aniversario. Esta temporada se caracterizó por la práctica ausencia de nevadas, circunstancia que no tiene precedente en los 25 años de la estación.

En 1990 se realizó la inversión más importante en una sola temporada, con la implantación del sistema de nieve artificial cubriendo los principales ejes de Baqueira y la inauguración del segundo telesilla cuatriplaza express «Mirador» que da acceso al Cap de Baqueira desde la cota 1.800 en tan sólo 7 minutos.

Competiciones temporada 91/92

Algunas de las competiciones más relevantes del Calendario:

2 FEBRERO	15 MARXA BERET
27 al 29 MARZO	CAMPEONATOS DE ESPAÑA ABSOLUTOS
31 MARZO y 1 ABRIL	PRUEBAS FIS
4 y 5 ABRIL	TROFEO NESCAFE

Alojamientos

Existen en el Valle de Arán aproximadamente 16.000 camas, contando con las comercializables (hoteles y apartamentos de alquiler) y las privadas (casas y apartamentos estacionales).

NUCLEO 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, Salar-dú 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 4.300 camas aproximadamente.

VIELLA MITG-ARAN

Es la zona media y centro neurálgico del Valle de Arán. En conjunto cuenta con 3.700 camas entre hoteles y privadas.

NOVEDADES

Esta temporada se inaugurarán dos nuevos hoteles: un hotel de cuatro estrellas en la cota 1.700 de Baqueira (65 camas) y un



hotel de tres estrellas en Tredós (65 camas).

Ski y après-ski

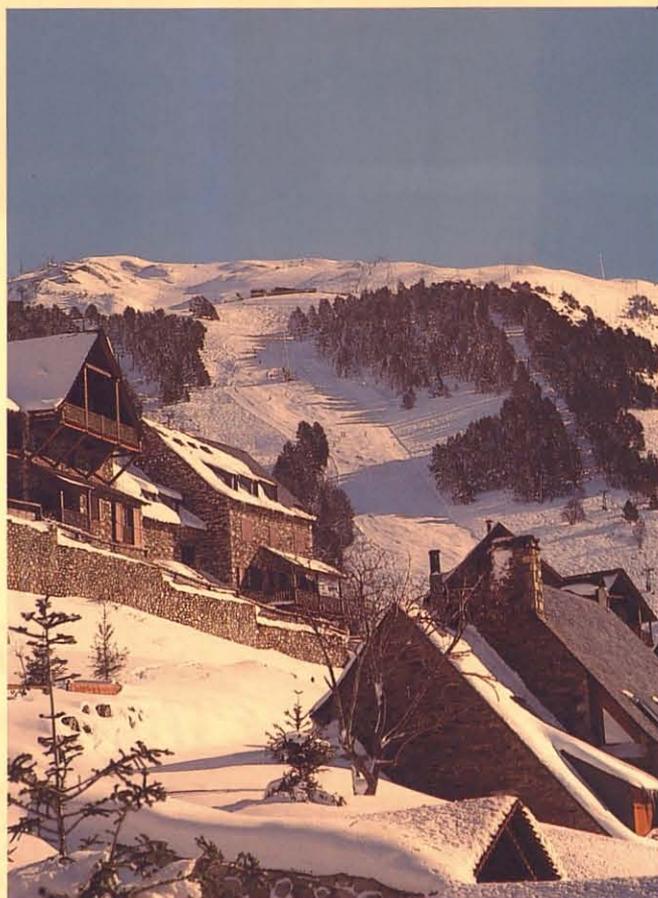
Existe una amplia gama de posibilidades:

Esquí Alpino, Esquí de Fondo, Mono-Esquí, Surf.
 Heli-esquí.
 Parapente.
 Paseos en Trineos tirados por perros.

Y para seguir pasándose-lo bien:

Pistas de Squash.
 Bolera.
 Restaurantes.
 Tiendas.
 Discotecas.
 Cine.
 Museos.

... y un programa extenso de actividades organizadas para los cursillistas.



Fotos: Francesc Tur

ESQUIES SEGUROS CON THULE®

SWEDEN

Ahora puede acondicionar su coche para el invierno. THULE tiene los accesorios que permiten el transporte fácil y seguro de sus esquís.



Los portaesquíes de THULE sirven para 3,4 y 6 pares de esquís y además, cualquiera de ellos, puede utilizarse para tabla de nieve. Son ajustables en dos posiciones y tienen un accionamiento por pulsador.

Las barras portaequipaje de THULE son una excelente base para los accesorios de nieve. Pero si sabe que solo va a transportar esquís, puede elegir un accesorio sólo para este fin.

Distribuido por:



HELLA, S.A. Avda de los Artesanos, 24. 28760 - Tres Cantos (Madrid). Tel. (91) 803 70 00
 C/ Gravina, 41. 05010 - LAS PALMAS. Tel (928) 22 37 54
 C/ Urgel, 228. 08036 - BARCELONA. Tel. (93) 322 76 63
 Plaza Pintor Piñazo, 2. 46004 - VALENCIA. Tel. (96) 352 99 85
 Avda. Reina Mercedes, 25. 410012 - SEVILLA. Tel (95) 461 58 31

Mándenos este cupón debidamente cumplimentado y recibirá gratis el nuevo catálogo THULE 91.

HELLA S.A.
Avda. de los Artesanos, 24
28760 - Tres Cantos (Madrid)

NOMBRE.....
 APELLIDOS

CALLE

POBLACION

C.P.

TELF.....

ALTERNATIVAS PUBLICITARIAS

EDIFICIO SOLNEU - BAQUEIRA/BERET



APARTAMENTOS EN ALQUILER A PIE DE PISTAS TOTALMENTE EQUIPADOS



ALTERNATIVAS PUBLICITARIAS

APARTAMENTOS CON SERVICIO DE HOTEL:

- 4-6 personas
- Limpieza diaria
- Teléfono exterior en todas las habitaciones
- TV con antena parabólica
- Bar-restaurante
- Conserjería 24 h.

RESERVAS:

Baqueira/Beret:
Tel. (973) 64-52-74 / 64-57-61

Barcelona:
Tel. (93) 218-40-50

Datos técnicos



**DOMINIO
ESQUIABLE**

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

700 Ha. de dominio esquiabile.

73 km. de pistas balizadas.

44 pistas de esquí y 1 itinerario (5 negras, 21 rojas, 15 azules y 3 verdes).

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

1 Stadium de slalom permanente.

EQUIPAMIENTOS

21 instalaciones de remonte (2 TS cuatriplaza express, 7 TS triplaza, 4 TS biplaza, 1 TS de una plaza y 7 telesquís).

Capacidad de transporte de 25.485 personas/hora.

2 locales de alquiler y reparación de material de esquí.

10 máquinas para la preparación de pistas.

111 cañones de producción de nieve en la zona de Baqueira, para una superficie aproximada de 25 Ha.

**SERVICIOS
COMPLEMENTARIOS**

6 Cafeterías y restaurantes en pistas.

3 Parques infantiles de nieve.

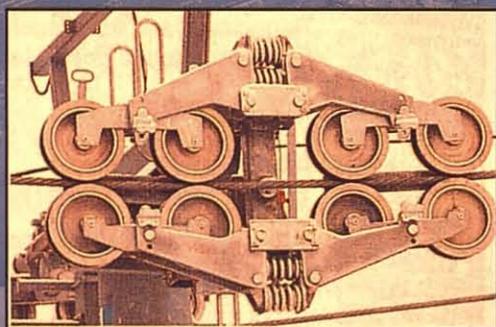
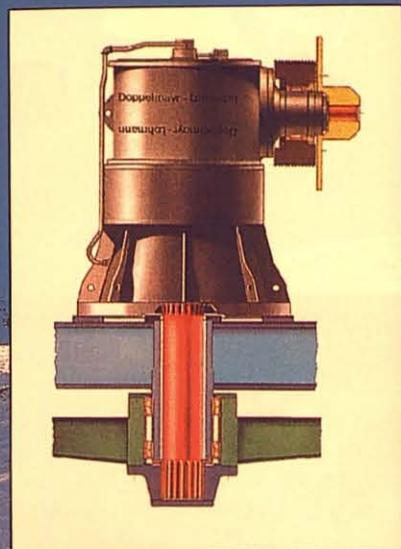
3 Puntos de asistencia médica en la Estación.

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.

Tecnología Doppelmayr

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



Doppelmayr
Transportes por Cable, s.a.

Fray Luis Amigó, 6 oficina D
Teléfono (976) 27 43 82
Fax (976) 27 43 83
50006 ZARAGOZA

Alminares del Genil, 6
Teléfono (958) 81 46 82
Fax (958) 13 39 45
18006 GRANADA





Hotel



TÜC Blanc

Inmejorable situación a pie de pistas
32 duplex ideales para familias
Sala convenciones (280 personas)

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



MASERATI

official timepieces

Swiss made

**Distribuidor exclusivo:
E.F.A. ESPAÑA, S.A.
C/ Torrent del Remei, 29
Tel. (93) 219 19 62
Fax (93) 214 37 77
08023-BARCELONA**

Ràdio Aran, era radio dera Val D'Aran

Ràdio Aran es la emisora del Valle de Arán. Este es el motivo por el cual tiene muy presente la realidad y la idiosincrasia de la comarca en la que se encuentra, con una clara voluntad de servicio tanto para el que la habita como para el que la visita.

El turismo es una de las principales fuentes de riqueza y en este sentido la estación invernal de Baqueira/Beret ha jugado un papel fundamental que ya nadie se atreve a discutir. Respondiendo a esta voluntad de servicio, Baqueira/Beret cuenta, desde hace años, con un medio de comunicación como Ràdio Aran.

Una emisora de radio es siempre un motivo de prestigio, y en el caso concreto de Ràdio Aran se procura, además, que sea un símbolo de identidad para los habitantes del Valle y una carta de presentación para sus visitantes. Para conseguirlo, Ràdio Aran, a través de su programación, intenta reunir dos premisas básicas: entretener e informar.

La programación está pensada según la época del año. Así, según sea invierno, verano, primavera u otoño, se configura en función de la estación del año en que se emite.

Ràdio Aran propone además una oferta radiofónica en función de la hora del día. Pongamos por caso la temporada de esquí. La programación se divide en tres partes: la de la mañana, entre las ocho y las doce del mediodía; la de tarde, entre las doce y las diecisiete, y la de tarde-noche, entre las diecisiete y



las veinte horas. Como se puede comprobar fácilmente, estos horarios responden a los hábitos del esquiador.

La música y la información componen el nexo que ha de servir para unificar la programación a lo largo de todo el día. Una radiofórmula que combina la música y la información mediante conexiones horarias con los servicios de noticias de Catalunya Ràdio. Además, durante la mañana Ràdio Aran cuenta con boletines propios cada cuarto de hora con información de las pistas de esquí, situación y previsión meteorológica, situación del tráfico y de las carreteras y las actividades de la estación previstas para el día.

En la programación de tarde la música se convierte en la principal protagonista mientras que en la de tarde-noche cobra importancia de nuevo la información y se dedican espa-

cios concretos a las agendas de actividades nocturnas que tienen lugar en la estación y en la comarca, así como al avance de las actividades para el día siguiente.

Otro de los aspectos que Ràdio Aran siempre tiene presente es el idiomático. La realidad socio-lingüística del Valle de Arán hace que se utilicen cuatro lenguas: catalán, castellano, francés y aranés. Con respecto a esta última, y por tratarse del idioma propio de la comarca, Ràdio Aran emite diariamente a las doce del mediodía un «magazine» titulado «Meddia Aranes» elaborado por un equipo de Catalunya Ràdio de una hora de duración.

Desde hace unos años Ràdio Aran ha incorporado también a su programación la publicidad. Una publicidad que ha de permitir que la emisora pueda autofinanciarse. Una publicidad que lejos de supo-

ner una ruptura con respecto al resto de programación forma parte de la misma, reforzándola e integrándose como un elemento más.

Ràdio Aran es sin lugar a dudas el medio de comunicación más importante del Valle de Arán, una comarca por la que pasan más de medio millón de visitantes durante la temporada de invierno y un millón en época estival que en su mayoría la sintonizan. Ello la hace muy interesante desde el punto de vista publicitario por la repercusión de sus impactos comerciales y por la razonabilidad de sus tarifas. Cuenta además con un equipo que atenderá las necesidades de cada uno de sus clientes asesorándoles en todas y cada una de sus necesidades.

Ràdio Aran, 90.9 MHz de la F.M. es, en definitiva, una cita obligada para los que viven o visitan el Valle de Arán.

M A Z D A
3 2 3



VERSATILIDAD Y BELLEZA EN MOVIMIENTO

Un frontal alargado, una silueta aerodinámica, extremadamente baja, y unas líneas redondeadas que resaltan su parte trasera. Una invitación a viajar, un desafío a vivir paisajes y experimentar nuevas sensaciones. MAZDA 323 F, belleza y prestaciones al más alto nivel. Un coche seguro con tres años de garantía.

BARNATRADE,S.A.

Nao de Santamaría, 5 y 7 - Tels. 205 55 21/ 205 55 71
08017-Barcelona

MOTOR JAFFA, S.A.

Craywinckel, 12 y 16 - Tel. 434 04 04
08022-Barcelona

JAFFATRADE, S.A.

Avda. Generalitat, 43 (Pgo. Ind. Font Santa) Tel. 477 11 08/477 07 33
08970-Sant Joan Despi (Barcelona)

mazda

Automóviles

HABLAN DE USTED

La torre de control

Como en cualquier otra empresa, el buen funcionamiento en una estación de esquí depende en gran medida de la buena coordinación entre su equipo humano y sus recursos. La vida y las jornadas en una estación de esquí implican una serie de tareas y una complejidad, a veces casi imperceptible para el usuario, pero que hace que todo esté a punto y en su sitio cuando los esquiadores acuden a las pistas.

La torre de control de Baqueira/Beret es el centro neurálgico de la estación y desde donde se coordina a un numeroso equipo de trabajadores que disponen todo lo necesario para unas buenas jornadas de esquí. En Baqueira/Beret existen dos torres de control y desde ellas se centralizan todas las informaciones sobre la estación y se dan las instrucciones necesarias a los empleados de la misma.

La labor en las torres de control empieza temprano, cada día durante la temporada de esquí a las ocho de la mañana. Los empleados de las pistas, popularmente conocidos como «pisters», recogen todos los datos disponibles en la zona esquiabile que después servirán para informar al público. Recogen las temperaturas en las cotas 1.500, 1.800 y 2.500 metros de las diferentes zonas de la estación: Baqueira, Argulls y Beret. También informan sobre los gruesos y la cantidad de nieve, su calidad o tipo, y las pistas y remontes que



Francesc Tur

La torre de control

están abiertos o cerrados.

Esta completa información es transmitida desde la torre de control de Beret a la de Baqueira, que a su vez informa a las oficinas centrales en Baqueira 1.500. Desde allí se envían por fax y télex a todos los medios de comunicación y oficinas de Barcelona, Madrid y Francia.

Por otra parte la emisora de Radio Aran conecta directamente con la torre de control y ésta informa, regularmente, en línea directa, a todos los oyentes, por medio de los distintos boletines meteorológicos de la emisora.

Desde la torre de control se informa inmediatamente a las oficinas centrales de cualquier incidencia destacable durante la jornada de esquí, como pueden ser nuevas precipitaciones de nieve, apertura o cierre de alguna pista o remonte, averías, etc...

Durante todo el día de esquí, la torre de control está a disposición del público para cualquier eventualidad, como dar algún aviso importante o la pérdida de objetos o personas. Estas informaciones se distribuyen mediante la instalación de megafonía colocada en toda la estación.

La jornada en la torre de control finaliza aproximadamente a las cinco y media de la tarde, cuando los «pisters», por medio de radiofrecuencia, han informado del cierre de todas las pistas y de todos los remontes, verificando que no quede nadie en las pistas ni en la línea de los remontes mecánicos.

El servicio de pistas está



Francisco Tur

también muy ligado a la actividad en la torre de control. Un total de veintidós personas controlan el perfecto funcionamiento de toda la estación, informando a la torre de control de las incidencias que puedan ir surgiendo, los posibles cambios, accidentes o averías, etc...

El centro neurálgico de estos «pisters» está situado en la cota 2.500 de Baqueira y en la 2.210 de Beret, los puntos más altos de la estación, que permiten que desde ellos se puedan desplazar con los materiales necesarios, incluidas camillas en caso de accidente, a cualquier lugar de la estación.

El personal de remontes, con un total de 57 personas, también está permanentemente en contacto

con la torre de control para avisar inmediatamente de las posibles anomalías que surgen en cualquier punto del trazado de los remontes mecánicos. Desde la torre de control se avisa a continuación al personal de mantenimiento y se procede a la reparación o revisión del problema surgido.

Cuando la jornada de esquí concluye, los «pisters» también informan del estado en que se encuentran las diferentes pistas de la estación para que el personal de máquinas proceda al pisado de las pistas y deje éstas en su mejor estado para la próxima jornada. Las máquinas pisanieves y los empleados que las manejan trabajan desde las cinco de la tarde hasta las nueve de la ma-

ñana del día siguiente.

A las cinco de la tarde, en la torre de control empieza una nueva actividad al iniciarse el funcionamiento de los cañones de producción de nieve artificial, proceso que finaliza también a las nueve de la mañana siguiente. Estos cuidados permiten que el visitante de Baqueira/Beret pueda disfrutar mejor y con mayor seguridad de sus pistas.

Aunque muchas veces permanece en el anonimato, la labor de todos estos trabajadores de Baqueira/Beret y la coordinación desde la torre de control es una parte fundamental en la buena marcha de la estación. El trabajo entre bastidores para garantizar inolvidables jornadas de esquí.

Reina de Corazones



VITARA
 **SUZUKI**

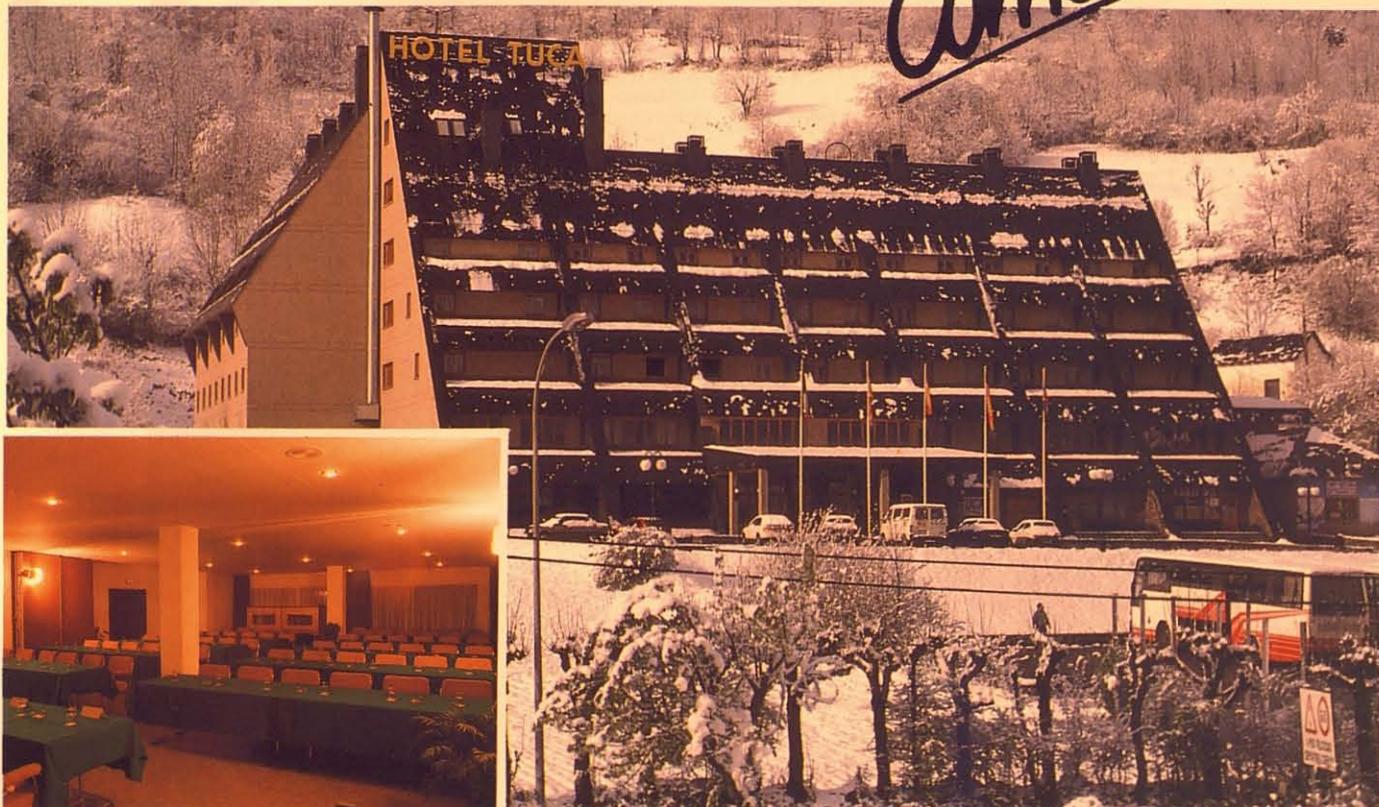
ROMAGOSA

Avgda. Sant Antoni M^o Claret, 272 Tel. 348 19 11 / Travessera de Gràcia, 32 Tel 200 47 21 - Barcelona

La ciudad es tuya

HOGAMA HOTELES en el Valle de Arán

Como en casa



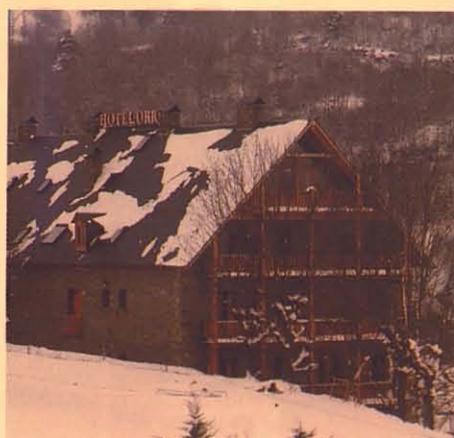
H. TUCA
★★★★
VIELLA-BETREN



H. UROGALLO
★★
VIELLA



H. DE VIELLA
(antes ADYAL)
★★
VIELLA



H. ORRI
★★★
TREDOS



HOGAMA
HOTELES

INFORMACION Y RESERVAS:

HOTEL TUCA Tel. (973) 64 07 00 - Fax (973) 64 07 75 • HOGAMA HOTELES Tel. (93) 318 13 86 - Tx. 98671 - Fax (93) 318 21 72

SALOMON®

Técnica al servicio del esquí

Si observáramos la historia reciente, probablemente sentiríamos un escalofrío al comprobar con qué velocidad se han producido los acontecimientos, y la trascendencia que ya tienen incluso en nuestra vida privada.

La visión moderna de cualquier empresa implica una adaptación constante a su entorno variable. Detenerse en una visión o estrategia dada por el mero hecho de que «haya funcionado hasta ahora», es una actitud, como mínimo, peligrosa.

SALOMON es una empresa relativamente joven, tiene algo más de 40 años. En estos años sus logros en el mundo del esquí han sido muy notables.

1947:

Georges Salomon y su padre François crean la empresa Salomon. En su primera fase, en un mercado muy prometedor, Salomon desarrolla y ofrece a los esquiadores las fijaciones de seguridad.

1980:

Segunda etapa estratégica: en un mercado de deportes de invierno más estable, SALOMON se convierte en multiproductor, diversificándose sucesivamente en botas de esquí alpino, y botas y fijaciones de esquí de fondo.

1984:

Tercera etapa: SALOMON aborda el mercado del golf con el rescate de Taylor Made, una empresa americana conocida por sus maderas metálicas.

1990:

SALOMON aborda una cuarta etapa estratégica con la comercialización de



Fábrica de esquí Salomon en Rumilly (Francia), 24.000 m².

un esquí monocasco de concepción enteramente revolucionaria.

1991:

SALOMON se diversifica en una nueva actividad de verano: la bota de montaña.

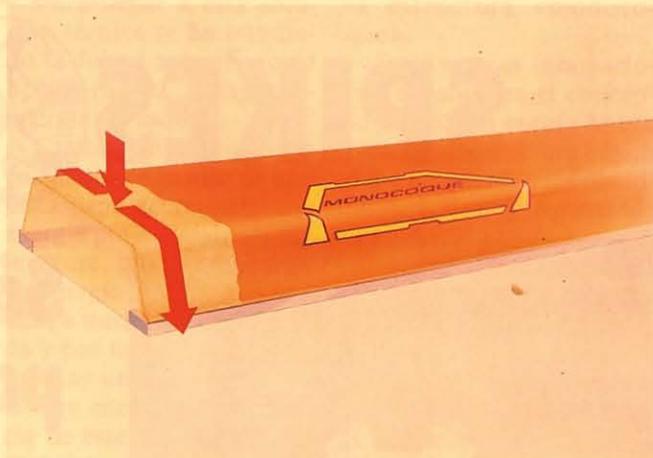
—N.º 1 mundial de la fijación de esquí alpino (43% del mercado).

—N.º 2 mundial de la bota de esquí alpino (21% del mercado).

—N.º 1 mundial de la bota-fijación de fondo (37% del mercado).

—Taylor Made es el n.º 1 mundial de maderas (11% del mercado).

La constante en estas realizaciones ha sido la voluntad de innovación y de adaptarse a las nuevas demandas del mercado. Su red comercial, con 13 filiales y dos sucursales en todo el mundo, tiene por objetivo, además de la comercialización de sus productos, estar a la escucha per-



Salomon Monocoque. La estructura monocasco del esquí.

manente del mercado y promover los cambios en la estrategia global de la empresa.

La evolución en el mundo del deporte en general y el esquí en particular, se producen cada vez con mayor rapidez. El esquiador de hoy difiere en sus gustos y necesidades del de hace tan sólo 5 años; esto

nos obliga a reposicionar nuestros productos haciéndolos más específicos para cada tipo de esquí y de esquiador.

Clasificar un producto por su precio y sus prestaciones ya no es tan válido como antes. Es más importante la actitud con la cual nos acercamos a esta práctica, la motivación...

P. Toeroek

Salomon

bolle
Put it on your face
Gafas en acción



UNICAS: NO HAY DOS IGUALES

PORQUE EL EXCLUSIVO SISTEMA DE BOLLE PARA DECORAR LAS GAFAS GRAFFITI, IMPIDE QUE PUEDA HABER DOS ESTAMPADOS IDENTICOS



GAFAS: MICROEDGE GRAFFITI IV **VARILLAS:** OLMO, GRAFFITI II, JUNGLA, WESTERN, GRAFFITI III Y GRAFFITI I.

cadena

SPIKES SPIDER

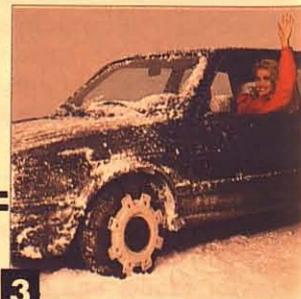
Sólo 30 segundos para vencer el invierno



1 Juego completo SPIKES-SPIDER, que contiene:
 2 cadenas SPIKES-SPIDER
 2 centros completos
 1 juego elementos de fijación



2 Nuevo Fix-clip de máxima seguridad y sencilla colocación.



3 Una vez colocados los centros ya tiene Ud. el coche listo para montar sus SPIKES-SPIDER en 30 segundos. ¡Buen viaje!

IMPORTADOR EXCLUSIVO PARA ESPAÑA

Turisport

Pérez Galdós 40, 08012 BARCELONA (93) 237 83 24*

¡AHORA CON CENTRO UNIVERSAL!

Técnica al servicio del esquí

De esta forma nacen tres gamas de productos a niveles de precio semejantes y prestaciones específicas a cada práctica, y por tanto, grupo de esquiadores:

El Triunfo:

Técnica excelente, poco numerosos, constituyen la referencia.

La competición es su práctica exclusiva. Tras ellos, esquiadores de muy alto nivel, incluso juniors; esquiadores de club cuyo nivel técnico aún no es perfecto, pero obedecen a las mismas aspiraciones que sus mayores, con la misma rabia.

El Estilo:

Para ellos, esquiar es ante todo una búsqueda de armonía, de perfección en el gesto técnico. Aman las trazas perfectas, firmas inapelables de su talento.

Su motivación es el estilo y la elegancia de un gran dominio técnico. Forman un grupo bastante amplio. Algunos no dudan en adquirir un producto exclusivo. Otros se satisfacen con un producto menos técnico, pero en ambos casos tienen la preocupación por una estética armoniosa.

La Audacia:

La montaña es su teatro y la adrenalina su carburante. Permanentemente al borde de la explosión, desean pasarse. Unos buscan los lugares inaccesibles, el fuera de pista extremo. Otros no van más que por pistas de baches.

La motivación de todos: atreverse. Su palabra maestra, la audacia. Muy exigentes, le piden mucho a su equipo y buscan el producto que conjugue la técnica más puntera con una estética diferenciadora. Están fuertemente in-

fluidos por los líderes de opinión que son los esquiadores de las proezas, de lo extremo.

Además y a un nivel de precio más bajo, y práctica más ocasional está el otro grupo:

La Forma:

Este grupo considera el esquí como un pasatiempo. Algunos de ellos son clásicos, otros se encuentran influidos por la moda. Otros abordan el esquí con voluntad real de progresar.

Todos buscan lo mismo: el tiempo libre, encontrarse bien físicamente. Su palabra clave: estar en forma.

Cada grupo de esquiadores tiene expectativas distintas no sólo en su material sino en la forma de practicar el esquí, las pistas preferidas, etc.

Finalmente, y una vez analizados estos grupos de esquiadores, y sólo después, se diseña el producto adecuado; se experimenta en todas las situaciones y sobre todo en competición, en la que destacadas figuras como Stenmark, Worndl y Blanca Fernández Ochoa han colaborado con SALOMON para desarrollar nuestros conceptos. Seguidamente se verifica su idoneidad y se lanza al mercado.

Un ejemplo muy claro de este planteamiento ha sido la introducción del esquí SALOMON.

Fruto de cinco años de investigación aporta un concepto totalmente revolucionario gracias a su estructura monocasco que difiere esencialmente de la ya clásica estructura de sandwich, utilizada por todos los fabricantes desde hace ya 50 años.



Salomon

Blanca Fernández Ochoa contribuye al desarrollo de los productos Salomon.

Para llegar a esta solución técnica se ha estudiado la forma más eficaz de optimizar el comportamiento del esquí.

Cuando un esquiador se encuentra en lo alto de una pista tiene acumulada una energía potencial, gracias a la altura, que se convertirá en energía cinética, velocidad, a medida que descienda y por tanto pierda altura. Hay una fuerza parásita que entorpece la eficacia de este intercambio de energías, es el rozamiento o fricción.

Todo el diseño del esquí SALOMON va dirigido a «optimizar» este intercambio cuando el esquí está sobre los cantos (80% del tiempo) y cuando el esquí está plano (20% del tiempo).

Al estar el esquí sobre el canto es imprescindible que la transmisión de la fuerza del esquiador al canto sea lo más directa posible; de ello se encarga

la estructura «monocasco».

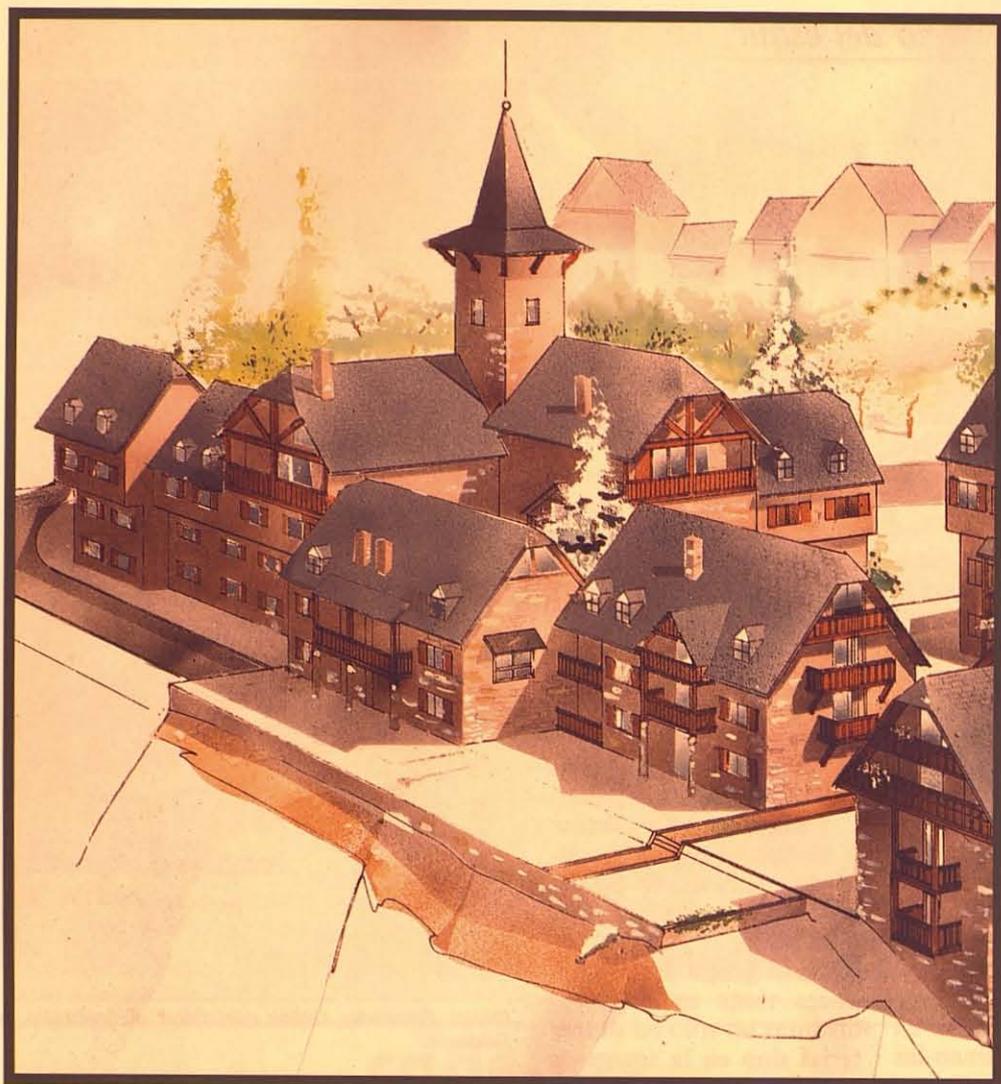
Esta y otras innovaciones constituyen el concepto básico del esquí. Ahora bien, esta estructura básica debe adaptarse a las distintas prácticas y formas de entender el esquí.

Gracias a este diseño, es inmediato modular las cualidades de agarre, radio de giro, absorción de vibraciones, distribución de flexión, etc. El resultado final debe ser un esquí adaptado al tipo de esquiador (motivación) y a su forma de esquiar (radio de giro, velocidad...).

Confiamos que esta nueva aportación al mundo del esquí contribuya a un mejor disfrute de esta actividad.

Buenas esquiadas a todos.

Gabriel Tauler
Dtor. Gerente de
SALOMON, S.A.
Sucursal en España



NIN de BERET

BAQUEIRA

Su casa en la nieve...
Junto al nuevo telesilla directo a pistas.

INFORMACION Y VENTA

En Baqueira: en obra. Tel. 973 - 64 42 48

En Madrid: Maria de Molina, 10. Tel. 91 - 564 56 12

Promueve: **DOGILE S.L.**

Financia:

CAJA DE CATALUÑA



Los remontes mecánicos



Cuando en 1892 un joven y entusiasta austriaco llamado Konrad Doppelmayr fundó la empresa, se fabricaron ruedas dentadas y prensas para uva y mosto. Su actividad se fue desarrollando y en 1912 se construyó el primer montacargas y se instalaron los primeros ascensores.

Captando la creciente demanda de las necesidades relativas al deporte invernal, se encabezó el desarrollo de la industria del esquí. Ya en 1937, en colaboración con Sepp Bildstein, pionero en el sector de telesquí, construyó la primera instalación de telesquí en Zurs (famoso lugar turístico de Austria).

Siguiendo la tradición familiar, el nieto del fundador y actual director gerente, Artur Doppelmayr, entró a formar parte de la Empresa, desarrollando el mercado mundial con nuevos e innovadores productos.

A partir de 1960, fueron fabricados también montacargas con equipo hidráulico de elevación y, en 1969, se instalaron las primeras escaleras mecánicas.

Actualmente la empresa Doppelmayr es la más importante en la construcción y desarrollo de instalaciones de transporte por cable. Hoy en día más de 5.500 instalaciones en 38 países han sido compradas. Para garantizar el servicio, Doppelmayr cuenta

con oficinas y plantas de fabricación en 24 países. En España la Sociedad filial de Doppelmayr es Transportes por Cable, S.A. con sedes en Granada y Zaragoza. Transportes por Cable, S.A. proyecta, fabrica e instala todo tipo de instalaciones a cable, al tiempo que facilita el servicio post-venta.

Para su moderno desarrollo y fabricación, Doppelmayr se ha provisto de tecnología punta que, junto a su experiencia y la utilización de los medios tecnológicos más actuales para diseño, cálculo y fabricación hacen posible que las instalaciones Doppelmayr ofrezcan eficiencia, rentabilidad, seguridad, confort y bajo coste



de mantenimiento.

Doppelmayr ha sido pionero en el desarrollo de la industria de remontes. Por ejemplo, la introducción de telesquís con estribos de arrastre en «T» y telesillas biplazas, triplazas y cuatriplazas, con asientos de acolchado caliente, guardacuerpos y reposapiés abatibles. Un diseño especial de torres hace posible la construcción de remontes en superficies heladas así como en laderas con terreno deslizante, pantanos y otras dificultades orográficas.

Desde 1976, construcción del primer telesilla desembagable, la produc-

ción se ha ampliado con telesillas desembagables triplazas y cuatriplazas con capacidades hasta 3.600 personas/hora y telecabinas para 3.600 personas/hora y superior.

En 1981 fue instalado el primer telesilla desembagable cuatriplaza seguida en 1984 por el telecabina más largo del mundo. Fue superado en 1988 por la cabina de 24 pasajeros con doble bucle de cable.

Hoy, después de 100 años de su fundación, Doppelmayr continúa a la cabeza del mercado realizando innovaciones tecnológicas y demandas de futuro.

Cronología

- 1882: Fundación de la firma por Konrad Doppelmayr.
- 1912: Primer montacargas.
- 1924: Primer ascensor de pasajeros.
- 1927: Primer telesquí en Zurs.
- 1955: Artur Doppelmayr entra en la firma.
- 1964: Primer telesquí en glaciar.
Primer telesilla biplaza.
- 1937: Primer telecabina monocable cuatriplaza.
Primer telesilla triplaza.
- 1976: Primer telesilla biplaza desembagable.
- 1978: Primer telesilla triplaza desembagable.
- 1981: Primer telesilla cuatriplaza desembagable del mundo.
Primer telecabina de seis plazas con sistema de mordaza Doppelmayr.
- 1983: Primer telesilla cuatriplaza desembagable de Europa.
- 1984: Mayor telecabina de seis personas del mundo.
- 1986: Primer telesilla desembagable cuatriplaza con estación intermedia.
Primer telecabina de seis personas con el nuevo sistema de mordaza simple Doppelmayr.
Primer telecabina de ocho personas.
Primer telesilla cuatriplaza con regulación de estación y garaje.
- 1987: Primer telecabina para doce personas.
- 1988: Primer telecabina para veinticuatro personas con doble bucle de cable: la mayor instalación de transporte por cable para personas del mundo.

PROMOCIONES DE DUMEZ-COPISA

‘LA CONSTRUCTORA DEL VALLE’



CASAS ARANESAS

de 2, 3 y 4 dormitorios en los mejores paisajes de SALARDU, GAROS, BETREN, VIELLA, GAUSACH, etc.

¡Compare nuestras calidades!
¿HAY QUIEN CONSTRUYA MEJOR?
¡Y siempre con nuestra garantía!

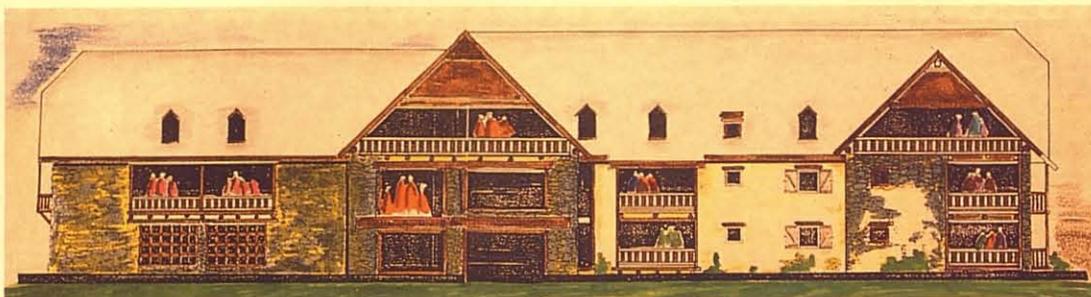
Oficina de Venta:
Carretera Viella-Baqueira, desvío Garós
Tel. (973) 64.12.33



Josep Tarradellas, 8-10 • Tels. 419 66 44 - 410 62 99
08029 BARCELONA

¡¡ INAUGURACION
DICIEMBRE - 91!!

HOTEL P. DE TREDOS ☆☆☆



- Situado a 1 km. de pistas y a pie de carretera a Baqueira.
- Hotel de construcción tradicional Aranesa y decoración de alta montaña. Ambiente de gran distinción.
- Habitaciones espaciaosas con baño completo, TV, Radio. A. Musical y balcón.
- Garaje.
- Entorno natural de gran belleza.

TELEFONO PROVISIONAL (973) 64 59 03

25598 TREDÓS - Vall d'Aran
Lleida



Hotel Valarties

Restaurante Casa Irene

Arties Val D'Aran Tel.640900

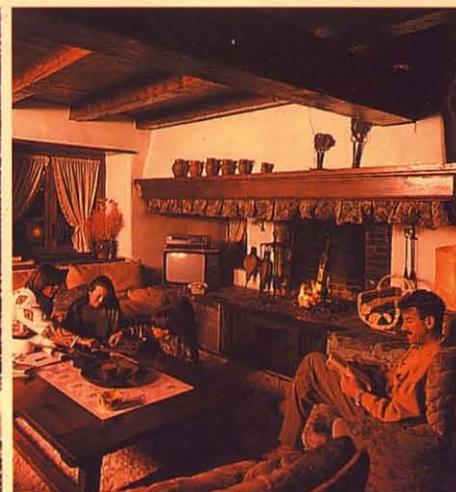
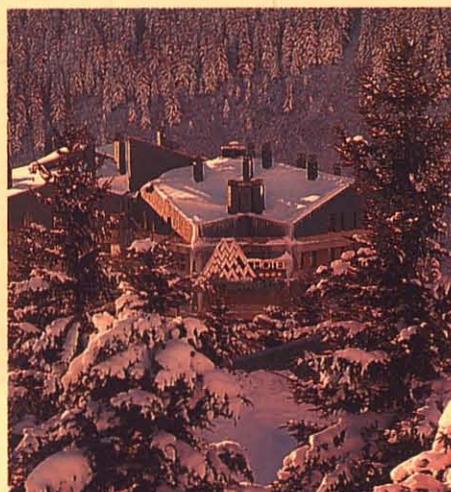
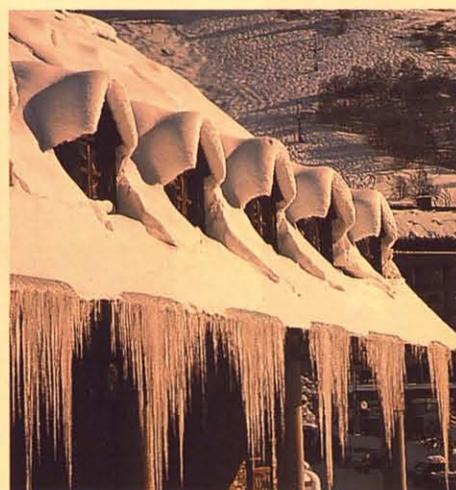




ERRE S.p.A. - BERET S.p.A. - BERET S.p.A. - BERET S.p.A.

BAQUEIRA/BERET

TEMPO RADA
91.92



PRECIOS POR PERSONA (7 DIAS). TEMPORADA 91/92

ALOJAMIENTOS			ESQUI SEMANA									
		TEMPORADA	PROMOCION		BAJA		MEDIA		ALTA / S. SANTA		FIN DE AÑO / S. SANTA	
APARTAMENTOS Y CHALETS EN BAQUEIRA 1.500		(1)	**	*	**	*	**	*	**	*	**	*
ESTUDIO	2 personas	A	28.300	25.800	37.600	33.800	44.800	40.200	51.700	46.400	74.900	65.900
	3 personas	A	22.600	—	29.500	—	35.200	—	40.200	—	55.900	—
APARTAMENTOS TIPO UNO	2 personas	A	31.800	29.500	43.000	39.200	51.500	46.600	58.700	53.100	82.200	76.400
	3 personas	A	25.000	23.400	33.100	30.600	39.700	36.400	44.900	41.100	60.800	56.900
	4 personas	A	21.600	20.400	28.200	26.300	33.800	31.300	37.900	35.100	50.100	47.200
APARTAMENTOS TIPO DOS	3 personas	A	29.900	26.800	39.400	35.000	51.200	44.000	58.800	51.200	83.000	73.800
	4 personas	A	25.200	22.900	32.900	29.600	42.400	37.000	48.400	42.700	66.700	59.700
	5 personas	A	22.500	20.600	29.000	26.400	37.200	32.800	42.100	37.600	57.000	51.300
	6 personas	A	20.600	19.000	26.400	24.200	33.600	30.000	38.000	34.200	50.500	45.600
		REG.	A	MP	A	MP	A	MP	A	MP	A	MP
APARTAMENTOS MULTIPROPIEDAD	2 personas		32.600	46.000	45.700	62.300	51.500	69.000	63.900	82.200	79.200	97.400
	3 personas		25.500	38.900	34.900	51.600	39.700	57.100	48.300	66.600	58.700	77.000
	4 personas		21.900	35.300	29.500	46.200	33.800	51.200	40.500	58.800	48.500	66.800
	5 personas		19.800	33.200	26.300	43.000	30.200	47.700	35.900	54.100	42.400	60.700
APARTAMENTOS SOL NEU	2 personas		32.600	46.000	44.600	61.200	50.400	67.900	62.800	81.100	77.000	95.300
	3 personas		25.500	38.900	34.200	50.800	39.000	56.400	47.600	65.900	57.300	75.600
	4 personas		21.900	35.300	29.000	45.600	33.200	50.700	40.000	58.300	47.500	65.700
	5 personas		19.800	33.200	25.900	42.500	29.800	47.300	35.400	53.700	41.500	58.800
CHALETS PLETA - BAQUEIRA	6 personas	A	30.500		40.900		51.300		63.100		91.000	
	8 personas	A	28.300		37.800		48.100		54.500		80.000	
	10 personas	A	25.700		33.600		43.400		49.700		71.000	
CHALETS SALARDU (4 km)	6 personas	A	21.800		28.600		35.100		42.600		63.000	
LOCALIDAD	HOTELES	(1)	DOBLE	INDV.	DOBLE	INDV.	DOBLE	INDV.	DOBLE	INDV.	DOBLE	INDV.
BAQUEIRA 1.500	MONTARTO ****	AD	33.400	34.400	46.000	52.200	52.700	60.900	60.000	70.200	81.100	83.200
	MONTARTO ****	MP	48.800	49.800	62.400	68.500	69.100	77.200	76.300	86.500	—	—
	TUC BLANC ***	AD	30.400	34.400	39.600	45.200	47.700	54.100	55.100	63.600	75.000	83.400
	TUC BLANC ***	MP	42.200	45.900	52.700	57.000	60.600	67.000	69.100	77.300	86.800	95.600
	VAL DE RUDA **	AD	31.600	37.000	42.700	49.200	51.500	58.000	58.800	68.500	82.800	93.700
TREDOS (2 km)	ORRI ***	AD	25.200	29.200	31.800	36.100	42.000	47.200	51.700	56.900	71.500	80.200
	P. DE TREDOS ****	AD	27.600	33.300	35.000	42.600	42.000	51.100	51.700	63.800	61.100	76.300
SALARDU (4 km)	LACREU **	MP	30.300	36.400	37.700	44.600	42.200	49.200	46.600	53.900	55.900	63.900
	GARONA **	MP	30.300	36.400	37.700	44.600	42.200	49.200	46.600	53.900	55.900	63.900
	LA CUMA I **	AD	23.700	26.400	27.800	31.500	33.400	37.100	35.400	39.100	38.700	43.300
	LA CUMA II **	AD	26.400	—	31.000	—	36.400	—	37.600	—	41.300	—
	DETH PAIS **	AD	27.400	34.400	32.200	39.500	37.300	43.800	40.800	47.300	45.600	58.700
	MONT ROMIES **	AD	26.600	31.500	30.900	38.700	36.800	45.200	40.700	51.800	55.800	63.300
	PETIT LACREU ***	AD	28.900	33.500	37.000	42.300	41.800	46.800	46.600	51.500	56.500	61.600
BAGERGUE (6 km)	RES. SEIXES *	AD	23.700	—	27.800	—	33.400	—	35.400	—	38.700	—
ARTIES (7 km)	PARADOR ARTIES *****	AD	45.200	64.400	49.300	69.700	51.900	72.300	—	—	—	—
	PARADOR ARTIES *****	MP	55.900	75.200	60.700	81.100	63.300	83.700	78.300	98.700	97.800	118.200
	VALARTIES ***	AD	29.000	33.500	34.600	40.300	39.700	44.600	46.600	51.500	56.500	61.500
	EDELWEISS **	AD	25.600	26.400	31.600	32.000	36.100	37.200	42.200	44.200	44.300	45.500
BETREN (13 km)	TUCA ****	AD	26.000	30.000	32.900	37.200	39.200	45.200	47.200	53.200	75.000	83.600
	TUCA ****	MP	33.300	37.400	42.400	46.700	52.400	58.400	62.100	68.200	87.100	95.700
VIELLA (14 km)	PARADOR VIELLA ****	AD	47.100	59.700	56.400	71.500	59.000	74.100	67.700	85.400	68.500	86.200
	PARADOR VIELLA ****	MP	66.700	79.300	79.900	95.000	82.500	97.600	95.400	113.100	96.100	113.900
	ARAN **	AD	23.500	28.800	28.100	32.400	33.300	37.700	43.100	47.400	52.500	61.100
	ARAN **	MP	27.600	30.900	32.900	37.200	38.100	42.400	46.500	50.900	58.500	67.200
	UROGALLO **	AD	21.100	24.300	27.300	31.600	32.900	37.200	40.500	44.800	49.000	57.700
	UROGALLO **	MP	27.800	30.900	32.900	37.200	38.100	42.400	46.500	50.900	58.500	67.200
	BARICAUBA **	AD	21.500	22.700	26.400	29.000	32.500	35.500	39.200	42.700	46.000	47.300
	BARICAUBA **	MP	26.400	27.600	32.000	34.600	38.500	41.500	47.000	50.400	53.800	55.500
	RIU NERE **	AD	21.500	—	26.400	—	32.500	—	39.200	—	46.000	—
	RIU NERE **	MP	26.400	—	32.000	—	38.500	—	47.000	—	53.800	—
	DE LAVALL **	AD	21.700	22.300	27.400	28.600	34.200	34.700	38.100	39.300	44.700	45.900
	DE LAVALL **	MP	26.000	26.700	32.600	33.200	38.200	40.500	45.100	46.300	51.700	52.900
	TURRULL **	AD	27.800	31.000	31.800	35.200	37.000	40.500	41.600	45.100	51.100	54.600
	TURRULL **	MP	27.800	31.000	31.800	35.200	37.000	40.500	41.600	45.100	51.100	54.600
	VIELLA **	AD	21.100	24.300	27.300	31.600	32.900	37.200	40.500	44.800	49.000	57.700
	VIELLA **	MP	27.600	30.900	32.900	37.200	38.100	42.400	46.500	50.900	58.500	67.200
	FONFREDA ***	AD	42.300	46.400	46.300	50.600	51.500	55.600	55.200	59.300	65.500	69.500
	HIPIC SASCUMES *	AD	21.500	22.700	26.400	29.000	32.500	35.500	39.200	42.700	46.000	47.300
	HIPIC SASCUMES *	MP	26.400	27.600	32.000	34.600	38.500	41.500	47.000	50.400	53.800	55.500
ANGLADA *	AD	22.800	—	29.700	—	38.100	—	47.300	—	56.200	—	
CASAS ARANESAS (3)		A	20.100	—	22.800	—	25.400	—	27.300	—	28.100	—

PRECIOS POR PERSONA (5 DIAS). TEMPORADA 91/92

ALOJAMIENTOS			ESQUI SEMANA										
		TEMPORADA	PROMOCION		BAJA		MEDIA		ALTA		FIN DE AÑO / S. SANTA		
LOCALIDAD		HOTELES	(1)	DOBLE	INDV.	DOBLE	INDV.	DOBLE	INDV.	DOBLE	INDV.	DOBLE	INDV.
TREDOS (2 km)	ORRI ***	AD	18.500	21.400	23.600	26.700	31.400	34.500	37.500	41.200	—	—	—
	P. DE TREDOS ****	AD	21.400	25.500	27.200	32.600	32.600	39.200	39.300	48.000	—	—	—
SALARDU (4 km)	DETH PAIS **	AD	21.300	26.300	25.100	30.400	29.300	33.900	31.500	36.200	—	—	—
	MONT ROMIES **	AD	20.300	23.800	23.800	29.200	28.500	34.300	30.900	38.600	—	—	—
	PETIT LACREU ***	AD	21.800	25.100	28.000	31.800	31.900	35.500	35.100	38.600	—	—	—
ARTIES (6 km)	PARADOR ARTIES *****	AD	26.300	40.000	32.100	46.700	37.400	52.000	—	—	—	—	—
	PARADOR ARTIES *****	MP	31.800	45.500	37.900	52.500	43.200	57.800	52.500	67.100	—	—	—
	VALARTIES ***	AD	21.900	25.100	26.300	30.400	30.400	33.900	35.100	38.600	—	—	—
	EDELWEISS **	AD	19.700	19.700	24.100	24.100	28.300	28.300	31.900	33.900	—	—	—
BETREN (13 km)	TUCA ****	AD	20.200	23.100	24.400	27.500	29.400	33.700	34.200	38.600	—	—	—
	TUCA ****	MP	23.700	26.700	31.200	34.300	38.800	43.100	44.900	49.200	—	—	—
VIELLA (14 km)	PARADOR VIELLA ****	AD	35.300	44.300	42.400	53.200	44.800	55.600	50.800	63.400	—	—	—
	PARADOR VIELLA ****	MP	49.300	58.300	59.200	70.000	61.600	72.400	70.500	83.200	—	—	—
	ARAN **	AD	18.100	20.300	21.700	24.600	25.800	28.800	33.200	36.200	—	—	—
	ARAN **	MP	20.800	23.000	24.900	27.900	29.100	32.000	35.600	38.700	—	—	—
	UROGALLO **	AD	15.600	17.900	20.400	23.500	24.900	28.000	29.500	32.500	—	—	—
	UROGALLO **	MP	20.200	22.600	24.400	27.500	28.600	31.700	33.800	36.900	—	—	—
	BARICAUBA **	AD	16.500	17.300	20.400	22.200	25.200	27.400	29.800	32.200</			

CURSO DE ESQUI (2)									
PROMOCION		BAJA		MEDIA		ALTA / S. SANTA		FIN DE AÑO	
**	*	**	*	**	*	**	*	**	*
16.500	34.000	46.900	43.100	54.800	50.200	62.000	56.800	86.700	77.700
10.900	—	38.800	—	45.200	—	50.500	—	67.700	—
40.100	37.800	52.200	48.500	61.600	56.600	69.100	63.400	94.100	88.200
33.300	31.700	42.400	39.900	49.700	46.500	55.200	51.400	72.600	68.700
19.800	28.700	37.500	35.600	43.800	41.400	48.300	45.400	61.900	59.000
38.200	35.100	48.700	44.300	61.300	54.100	69.200	61.600	94.800	85.400
31.500	31.200	42.200	38.900	52.500	47.100	58.700	53.000	78.500	71.500
30.700	28.900	38.300	35.700	47.200	42.900	52.500	47.900	68.800	63.100
18.900	27.300	35.700	33.500	43.700	40.100	48.300	44.500	62.300	57.600
A	MP	A	MP	A	MP	A	MP	A	MP
19.900	54.300	55.000	71.600	61.600	79.000	74.200	92.500	91.000	109.200
11.800	47.200	44.200	60.800	49.700	67.200	58.700	76.900	70.600	88.800
12.200	43.600	38.800	55.500	43.800	61.300	50.900	69.100	60.400	78.600
13.100	41.500	35.600	52.200	40.300	57.700	46.200	64.500	54.200	72.500
11.900	54.300	53.900	70.500	60.500	77.900	73.200	91.400	88.800	107.100
11.800	47.200	43.500	60.100	49.000	66.500	57.900	76.200	69.100	87.400
11.200	43.600	38.300	54.900	43.300	60.700	50.300	68.600	59.300	77.600
11.100	41.500	35.200	51.800	39.800	57.300	45.800	64.000	53.400	71.600
38.800	—	50.200	—	61.400	—	73.500	—	102.900	—
36.600	—	47.100	—	58.200	—	64.800	—	92.300	—
33.900	—	42.900	—	53.500	—	60.000	—	83.600	—
30.000	—	37.900	—	45.200	—	52.900	—	75.300	—
DOBLE	INDV.	DOBLE	INDV.	DOBLE	INDV.	DOBLE	INDV.	DOBLE	INDV.
42.700	42.700	55.300	61.500	62.800	70.900	70.300	80.500	92.900	95.000
57.100	58.100	71.600	77.800	79.100	87.300	86.600	96.800	—	—
41.700	42.700	48.900	54.500	57.700	64.100	65.400	74.000	86.800	95.200
51.500	54.200	62.000	66.800	70.600	77.100	79.400	87.700	98.600	107.400
31.900	45.200	52.000	58.500	61.500	68.100	69.100	78.800	94.600	105.600
31.400	37.500	41.100	45.400	52.000	57.200	62.100	67.300	83.300	92.000
21.900	41.600	44.300	51.900	52.000	61.200	62.100	74.200	73.000	88.100
31.600	44.700	47.000	53.900	52.200	59.300	57.000	64.300	67.800	75.800
31.600	44.700	47.000	53.900	52.200	59.300	57.000	64.300	67.800	75.800
37.000	34.700	37.100	40.800	43.500	47.100	45.800	49.400	50.600	55.100
31.700	—	40.300	—	46.500	—	47.900	—	53.200	—
31.700	42.700	41.500	48.800	47.300	53.800	51.100	57.700	57.500	70.500
31.800	39.800	40.200	48.000	46.900	55.200	51.000	62.100	67.600	75.200
31.200	41.800	46.300	51.600	51.800	56.900	56.900	61.900	68.300	73.800
31.000	—	37.100	—	43.500	—	45.800	—	50.600	—
31.400	72.700	58.600	79.000	62.000	82.400	—	—	—	—
31.200	83.500	70.000	90.400	73.400	93.800	88.700	109.000	109.700	130.000
31.300	41.800	43.900	49.600	49.700	54.600	56.900	61.900	68.300	73.800
31.800	34.700	40.900	41.300	46.200	47.300	52.600	54.500	56.100	57.400
31.200	38.300	42.200	46.500	49.200	55.300	57.500	63.600	66.800	95.400
41.600	45.700	51.700	56.000	62.400	68.500	72.400	78.500	98.900	107.500
31.400	68.000	65.700	80.800	69.100	84.100	78.100	95.800	80.300	98.000
71.000	87.500	89.200	104.300	92.600	107.700	105.700	123.400	108.000	125.700
31.800	35.100	37.400	41.700	43.400	47.700	53.400	57.700	64.300	73.000
31.900	39.100	42.200	46.500	48.100	52.500	56.900	61.200	70.400	79.000
21.300	32.600	36.500	40.900	43.000	47.300	50.800	55.200	60.900	69.500
31.900	39.100	42.200	46.500	48.100	52.500	56.900	61.200	70.400	79.000
29.800	31.000	35.700	38.300	42.500	45.500	49.500	53.000	57.800	59.100
34.700	35.900	41.300	43.900	48.600	51.600	57.300	60.800	65.600	67.300
29.800	—	35.700	—	42.500	—	49.500	—	57.800	—
34.700	—	41.300	—	48.600	—	57.300	—	65.600	—
30.000	30.600	36.700	37.900	44.300	44.700	48.500	49.600	56.500	57.700
34.300	35.000	41.900	42.500	48.200	50.600	55.500	56.600	63.500	64.700
36.000	39.300	41.000	44.500	47.000	50.600	52.000	55.400	62.900	66.400
29.300	32.600	36.500	40.900	43.000	47.300	50.800	55.200	60.900	69.500
35.900	39.100	42.200	46.500	48.100	52.500	56.900	61.200	70.400	79.000
50.600	54.600	55.600	59.900	61.500	65.600	65.500	69.600	77.300	81.400
29.800	31.000	35.700	38.300	42.500	45.500	49.500	53.000	57.800	59.100
34.700	35.900	41.300	43.900	48.600	51.600	57.300	60.800	65.600	67.300
31.100	—	39.000	—	48.100	—	57.700	—	68.100	—
28.400	—	32.100	—	35.400	—	37.700	—	39.900	—

ESQUI SEMANA (7 DIAS)	
DESCUENTOS NIÑOS MENORES DE 11 AÑOS	
PROMOCION	1.400 pesetas
BAJA	1.500 pesetas
MEDIA	3.600 pesetas
ALTA / S. SANTA	4.300 pesetas
FIN DE AÑO	4.800 pesetas

DESCUENTOS NIÑOS MENORES DE 6 AÑOS	
PROMOCION	7.800 pesetas
BAJA	9.000 pesetas
MEDIA	9.200 pesetas
ALTA / S. SANTA	9.500 pesetas
FIN DE AÑO	9.600 pesetas

CURSO DE ESQUI (7 DIAS)	
DESCUENTOS NIÑOS MENORES DE 11 AÑOS	
PROMOCION	1.800 pesetas
BAJA	2.100 pesetas
MEDIA	4.800 pesetas
ALTA / S. SANTA	5.300 pesetas
FIN DE AÑO	5.700 pesetas

DESCUENTOS NIÑOS MENORES DE 6 AÑOS	
PROMOCION	8.000 pesetas
BAJA	9.600 pesetas
MEDIA	10.500 pesetas
ALTA / S. SANTA	10.600 pesetas
FIN DE AÑO	10.700 pesetas

- NOTAS GENERALES**
- (1) **REGIMEN DE ALOJAMIENTO**
A Sólo alojamiento
AD Alojamiento y desayuno
MP Media Pensión (alojamiento, desayuno, cena)

Los APARTAMENTOS se facilitan amueblados con ropa y menaje.
Limpieza diaria.
Entrada: Domingo 17 h. Salida: Domingo 11 h.
Los símbolos (**/*) indican la categoría.

Los apartamentos TIPO DOS con el símbolo (**) tienen dos cuartos de baño.

- (2) **CURSO DE ESQUI EN BERET**
Las mismas tarifas que el curso de esquí en Baqueira, con 4 horas más de clases.

- (3) **Alquiler solo de habitaciones.**
Situadas en: TREDOS, GAROS, CASARILH, ESCUNYAU, CASAU, GAUSAC...

Todos los precios se han calculado con los tipos de IVA actualmente en vigor, en caso de variación dichos precios serían modificados.

CURSO DE ESQUI (2)									
PROMOCION		BAJA		MEDIA		ALTA		FIN DE AÑO / S. SANTA	
DOBLE	INDV.	DOBLE	INDV.	DOBLE	INDV.	DOBLE	INDV.	DOBLE	INDV.
25.800	28.700	31.900	34.900	40.400	43.500	46.800	50.500	—	—
28.700	32.800	35.400	40.800	41.600	48.200	48.600	57.300	—	—
28.600	33.500	33.400	38.600	38.300	42.900	40.800	45.500	—	—
27.600	31.100	32.100	37.500	37.500	43.300	40.200	47.900	—	—
29.100	32.400	36.200	40.000	40.900	44.500	44.400	47.900	—	—
33.500	47.300	40.400	54.900	46.400	61.000	—	—	—	—
39.000	52.800	46.200	60.700	52.200	66.800	61.800	76.400	—	—
29.100	32.400	34.500	38.600	39.400	42.900	44.400	47.900	—	—
27.000	27.000	32.300	32.300	37.300	37.300	41.200	43.200	—	—
27.500	30.400	32.600	35.700	38.400	42.700	43.500	47.900	—	—
31.000	33.900	39.400	42.500	47.800	52.100	54.200	58.500	—	—
42.600	51.600	50.700	61.400	53.800	64.600	60.100	72.700	—	—
56.600	65.600	67.400	78.200	70.600	81.400	79.800	92.500	—	—
25.300	27.600	29.900	32.900	34.900	37.800	42.500	45.500	—	—
28.100	30.300	33.200	36.100	38.100	41.000	44.900	48.000	—	—
22.900	25.200	28.600	31.700	33.900	37.000	38.800	41.800	—	—
27.500	29.900	32.600	35.700	37.600	40.700	43.100	46.200	—	—
23.700	24.600	28.600	30.500	34.200	36.400	39.100	41.500	—	—
27.200	28.100	32.600	34.500	38.600	40.700	44.600	47.100	—	—
23.700	—	28.600	—	34.200	—	39.100	—	—	—
27.200	—	32.600	—	38.600	—	44.600	—	—	—
24.200	24.700	29.900	30.500	35.900	36.400	38.800	39.700	—	—
27.500	28.000	33.600	34.500	38.800	40.600	44.000	45.600	—	—
28.300	30.600	32.500	35.000	37.500	40.000	40.800	43.300	—	—

ESQUI SEMANA EN BAQUEIRA BERET (7 DIAS)**Comprende**

Alojamiento en hoteles y apartamentos de domingo por la noche al domingo siguiente por la mañana.

Uso ilimitado de remontes de BAQUEIRA y BERET 6 días (lunes a sábado inclusive).

CURSO DE ESQUI EN BAQUEIRA (7 DIAS)**Comprende**

Alojamiento en hoteles y apartamentos de domingo por la noche al domingo siguiente por la mañana.

Uso ilimitado de remontes de BAQUEIRA y BERET 6 días (lunes a sábado inclusive). 6 días de clases de esquí (17 horas).

Horarios:**CURSO A:**

Lunes a viernes de 9.45 a 12.45 h.

Sábado de 10 a 12 h.

CURSO B:

Lunes a viernes de 13.30

a 16.30 h.

Sábado de 14.30 a 16.30 h.

Semana Santa (12/4-19/4)**CURSO A:**

Lunes a viernes de 9.30 a 12.30 h.

Sábado de 9.30 a 11.30 h.

CURSO B:

Lunes a viernes de 13.00

a 16.00 h.

Sábado de 14 a 16 h.

Punto del inicio de las clases en los cursos de BAQUEIRA 1.800 frente a la escuela de esquí.

CURSO DE ESQUI EN BERET (7 DIAS)**Comprende**

Alojamiento en hoteles y apartamentos de domingo por la noche al domingo siguiente por la mañana.

Uso ilimitado de remontes de BAQUEIRA y BERET 6 días (lunes a sábado inclusive). 6 días de clases de esquí (22 horas).

Horarios:

Lunes a viernes de 10 a 12 y de 14.30 a 16.30 h.

Sábado de 10 a 12 h.

Fin de año**CURSO A:**

Lunes a viernes de 10 a 13 h.

Sábado de 10 a 12 h.

(17 horas de clase).

CURSO B:

Lunes a viernes de 14 a 17 h.

Sábado de 14 a 16 h.

(17 horas de clase).

Punto de reunión para el inicio de las clases en BERET 1.850, junto a la escuela de esquí.

CALENDARIO TEMPORADA 91/92 (7 DIAS)

CURSO	FECHAS	TEMPORADA
1	15/12 - 22/12	PROMOCION
2	22/12 - 29/12	MEDIA
3	29/12 - 5/1	FIN DE AÑO
4	5/1 - 12/1	BAJA
5	12/1 - 19/1	BAJA
6	19/1 - 26/1	BAJA
7	26/1 - 2/2	MEDIA
8	2/2 - 9/2	MEDIA
9	9/2 - 16/2	ALTA
10	16/2 - 23/2	ALTA
11	23/2 - 1/3	ALTA
12	1/3 - 8/3	ALTA
13	8/3 - 15/3	ALTA
14	15/3 - 22/3	MEDIA
15	22/3 - 29/3	BAJA
16	29/3 - 5/4	BAJA
17	5/4 - 12/4	BAJA
18	12/4 - 19/4	ALTA
19	19/4 - 26/4	BAJA
20	26/4 - 3/5	PROMOCION

ESQUI SEMANA EN BAQUEIRA BERET (5 DIAS)**Comprende**

Alojamiento en hoteles y apartamentos de domingo por la noche hasta el viernes a las 14.00 h.

Uso ilimitado de remontes de BAQUEIRA y BERET 5 días (lunes a viernes inclusive).

CURSO DE ESQUI EN BAQUEIRA (5 DIAS)**Comprende**

Alojamiento en hoteles y apartamentos de domingo por la noche hasta el viernes a las 14.00 h.

Uso ilimitado de remontes de BAQUEIRA y BERET 5 días (lunes a viernes inclusive). 5 días de clases de esquí (15 horas).

Horarios:**CURSO A:**

Lunes a viernes de 9.45 a 12.45 h.

CURSO B:

Lunes a viernes de 13.30

a 16.30 h.

Punto del inicio de las clases en los cursos de BAQUEIRA 1.800 frente a la escuela de esquí.

ACTIVIDADES APRES-SKI PARA LOS CURSOS DE 7 Y 5 DIAS

Cocktail de bienvenida, proyección de películas de esquí, visita a la estación, fiestas, cremat típico...

Previa inscripción, iniciación al esquí de fondo y a la competición de esquí alpino, paseos en trineo con perros, pic-nics...

Todos los cursos incluyen carrera fin de cursillo en el Stadium-Slalom. Slalom por categorías y reparto de premios.

CALENDARIO TEMPORADA 91/92 (5 DIAS)

CURSO	FECHAS	TEMPORADA
1	15/12 - 20/12	PROMOCION
2	22/12 - 27/12	MEDIA
3	29/12 - 3/1	*
4	5/1 - 10/1	BAJA
5	12/1 - 17/1	BAJA
6	19/1 - 24/1	BAJA
7	26/1 - 31/1	MEDIA
8	2/2 - 7/2	MEDIA
9	9/2 - 14/2	ALTA
10	16/2 - 21/2	ALTA
11	23/2 - 28/2	ALTA
12	1/3 - 6/3	ALTA
13	8/3 - 13/3	ALTA
14	15/3 - 20/3	MEDIA
15	22/3 - 27/3	BAJA
16	29/3 - 3/4	BAJA
17	5/4 - 10/4	BAJA
18	12/4 - 17/4	*
19	19/4 - 24/4	BAJA
20	26/4 - 1/5	PROMOCION

* Sólo disponible en cursos de 7 días.

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

Origen: Madrid (599 km)
 Autovía Madrid-Zaragoza, Huesca, Barbastro, Graus, Bonansa, Vilaller, Valle de Arán.

Origen: San Sebastián (304 km por Francia)
 Autopista San Sebastián-Tarbes, Montrejeau, St. Beat, Fos, Valle de Arán.

Origen: San Sebastián (462 km por España)
 San Sebastián, Pamplona, Huesca, Barbastro, Graus, Bonansa, Vilaller, 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), Poble de Segur (96 km).
 En Francia: Montrejeau (60 km), Luchón (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

Consulte a su agencia de viajes.

Salida en autobuses todos los domingos de la temporada desde Barcelona y Madrid hasta pie de pistas.

RESERVAS

Cómo 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.

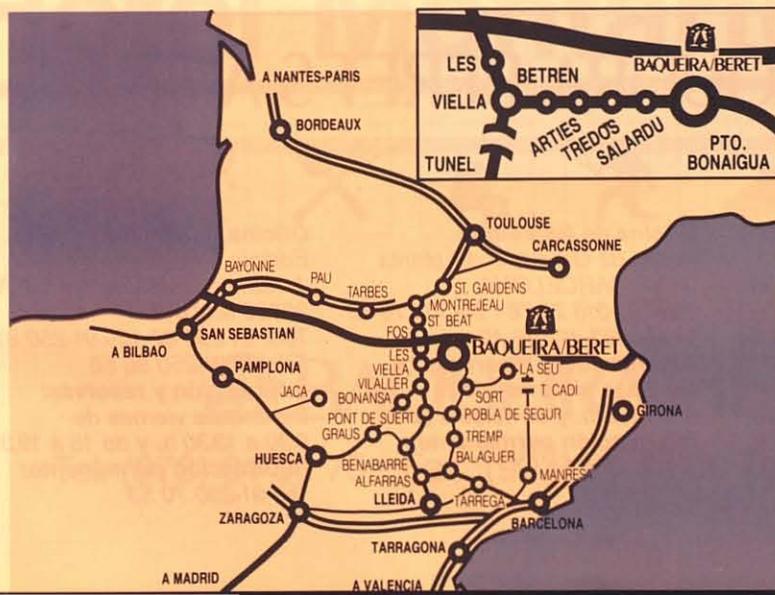
Anulaciones, Inscripciones y Reservas

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. Y 25% si se anula en las 48 horas anteriores. La no presentación, sin anulación previa, supondrá el pago total del importe de la reserva.

FORFAITS GRATUITOS para niños menores de 6 años y adultos a partir de 70. Imprescindible presentar documento de identidad.

Entrega Express

Para su comodidad, si Vd. ha abonado el importe total de la reserva 10 días antes de la llegada, podrá recoger la documentación (bono de hotel, remontes o cursillo) en la recepción del hotel. Infórmese en el momento de realizar la reserva.





BAQUEIRA/BERET S.A.

CENTRAL DE RESERVAS

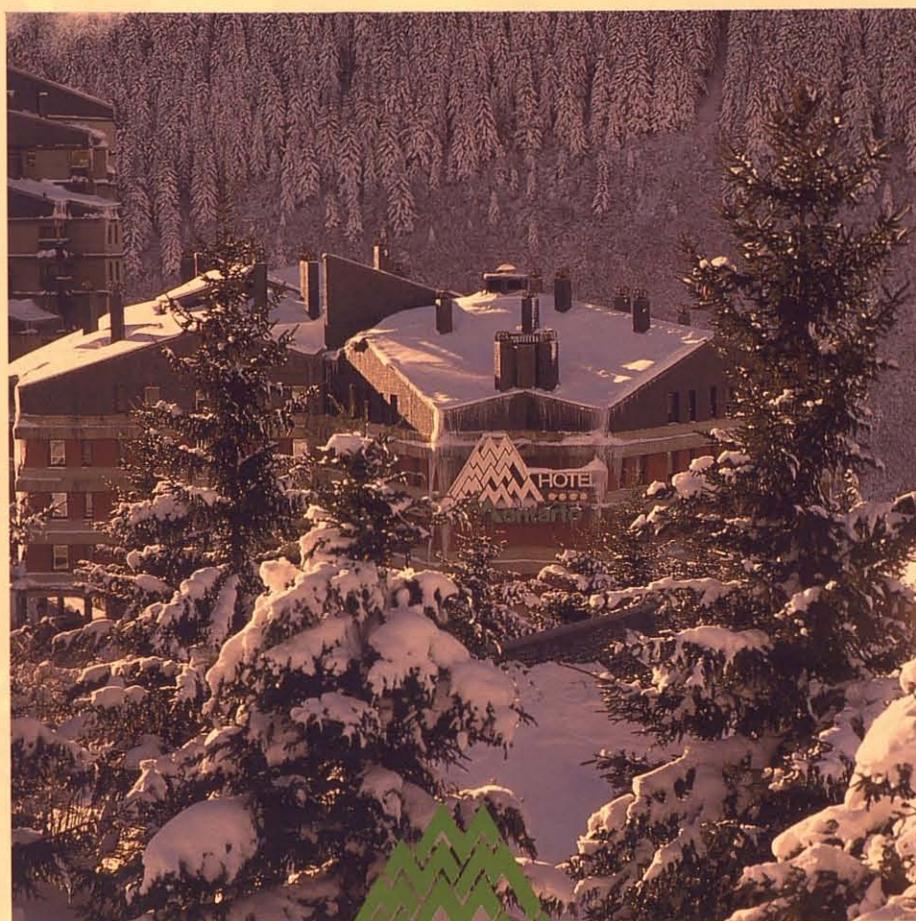
Oficina de Baqueira Beret
Apartado 60 - 25530 Viella-Lérida
Tels. 973-64 50 25 - 973-64 50 50
Télex 57707 - Telefax 973-64 58 84
Información: 9 a 19 h.
Reservas: 9 a 13 y 15 a 19 h.
Información permanente sobre el estado de la nieve:
Tel. 973-64 50 62 y 64 50 52

Oficina de Barcelona
Paseo de Gracia, 2, 1.ª 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 15.30 a 19 h.
Información permanente:
Tel. 93-302 54 97

Oficina de Madrid
Edificio Eurobuilding
J. Ramón Jiménez, 8, 1.º, 7 A
28036 MADRID
Tels. 91-250 82 10 - 91-250 81 17
Telefax 91-250 86 50
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



4 estrellas a pie de pistas



Hotel Montarto



BAQUEIRA/BERET

Tel. (973) 64 50 75 - Fax. (973) 64 52 00 Telex 57707 EIBB

NOVEDADE



P-10, la última generación de esquís Völkl.



Elegancia y comodidad son las líneas básicas que sigue Nórdica en la realización de sus prendas.



Las botas SR 911 Equipe Skate aseguran la confortabilidad para el esquiador de fondo.



Para los que exigen el máximo de prestaciones técnicas las botas Front Entry Line 892 de Nórdica son una nueva referencia.

La creatividad inconformista de Look ha dado como fruto su gama Snowboard de especial concepción.



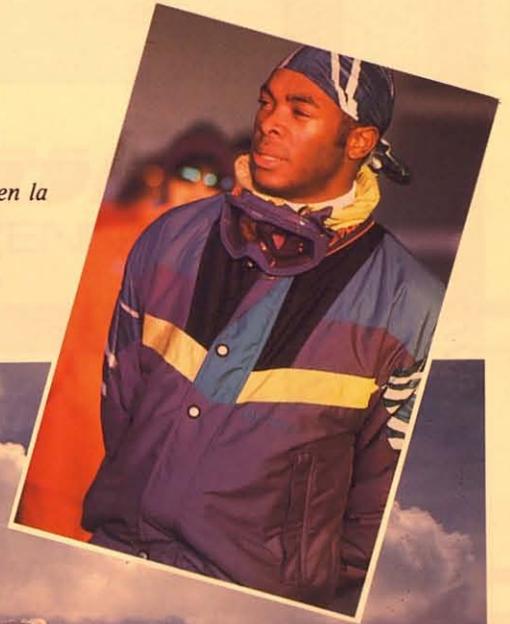
S E S Q U I ' 9 2

Equis Vampire de Authier, especialmente pensados para esquiadores que piden confort, estética, placer y calidad.

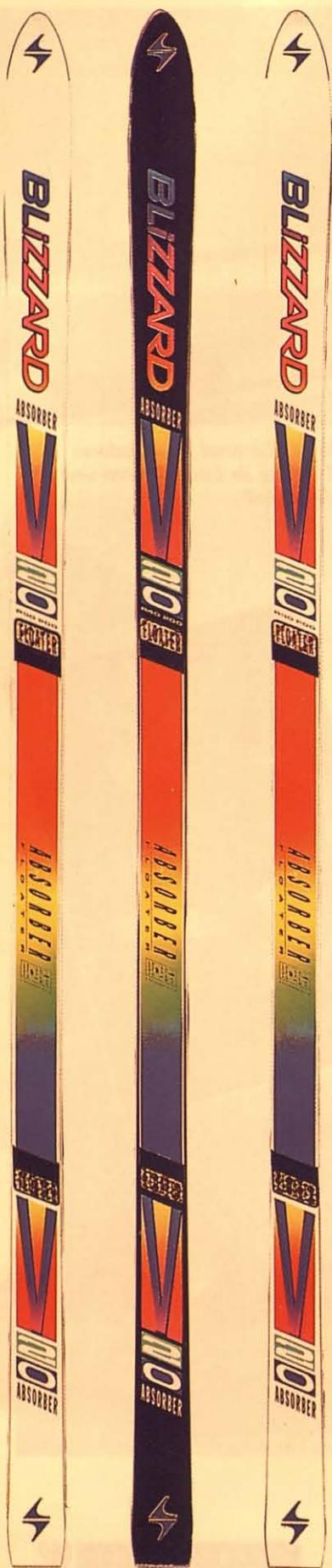


Para los competidores de un alto nivel y esquiadores extremos, las fijaciones Z Racing de Look ofrecen una total fiabilidad.

Sergio Tacchini pone colorido en la nieve con sus modelos Sider y Poiana.



NOVEDADES ESQUI '92



Las gamas Expert, Equipe y Force de Salomon incorporan la última tecnología. Construcción Monocoque, con fijaciones driver de óptima sujeción y botas programables que permiten una adaptación total al pie.

Blizzard dispone de una amplia gama de esquís para esquiadores exigentes. Los V 20 Absorber Floater (R30, R40 y R50), de gran estabilidad, facilitan los giros bruscos.



Bolsas y mochilas configuran la línea Explosión de Nórdica.



 **Völkl**®
SKI · TENNIS · GOLF

 **TSUNAMI**
WINNER'S SPORTWEAR

Murray Merkle

FOX RIVER

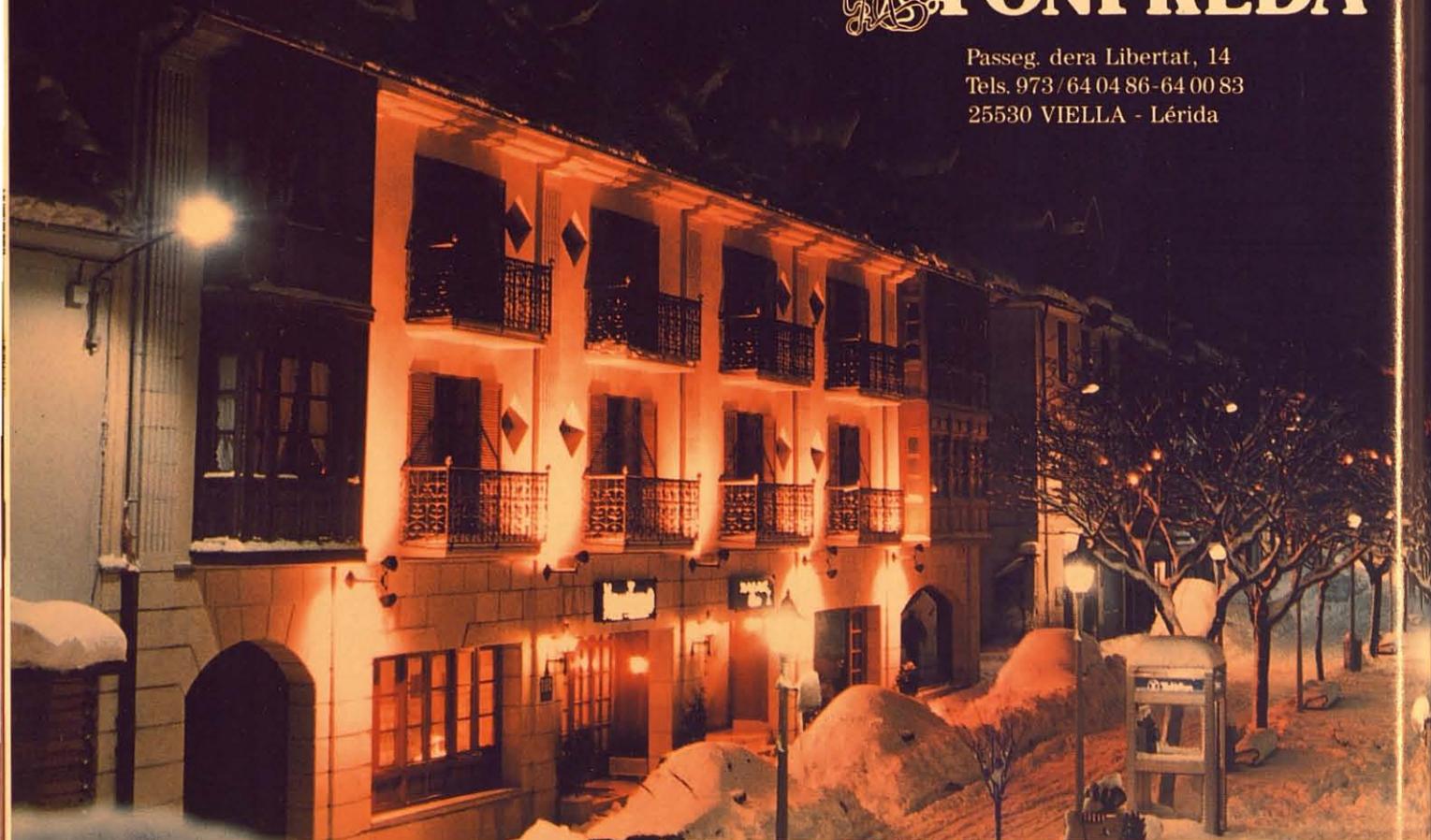
A GREAT AMERICAN RESOURCE.

ACTIVE SPORTS.

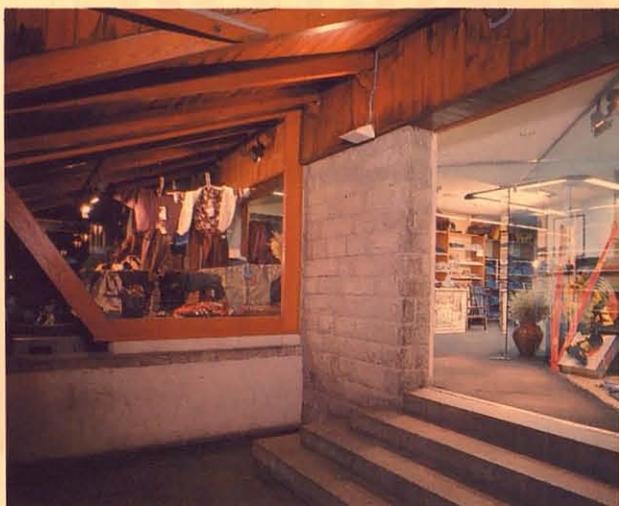
HOTEL RESIDENCIA * * *

FONFREDA

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



OPOS



Avda. CASTIERO, n.º 7
TEL. (973) 64 10 83
VIELLA



APARTAMENTOS ELURRA
TEL. (973) 64 00 24
BETREN, VALLE DE ARAN

NOVEDADES ESQUI '92



Un nuevo concepto exclusivo de Rossignol: el Diagonal Variation Effect. Un diseño que se adapta a todo tipo de nieve y terreno.

Los colores fluorescentes y graffitis caracterizan las gafas Micro Edge II de Bollé. Un nuevo modelo que se adapta a todas las edades.



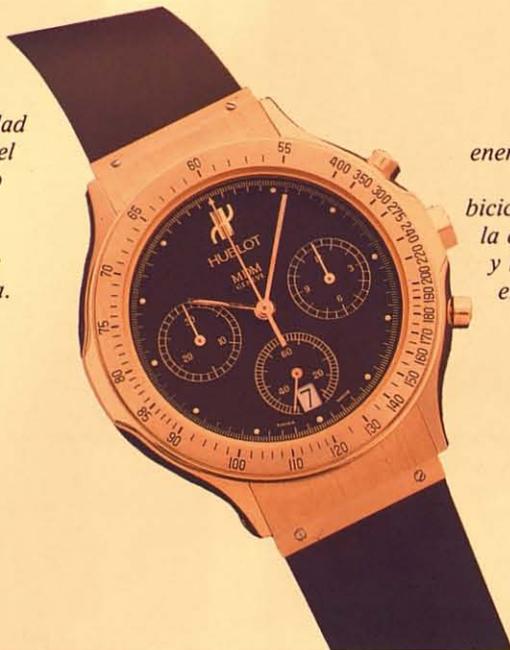
Head cuida hasta el último detalle, la presentación de sus accesorios, preocupándose tanto de su estética como de sus cualidades técnicas.



Divertidas combinaciones de colores en las prendas Merkley Headgear.

ESCAP

La fiabilidad del mecanismo Hublot, un seguro de elegancia en su muñeca.



Ordenador energético Maxone de Look para bicicletas. Controle la energía gastada y la potencia que emplea mientras practica su deporte.

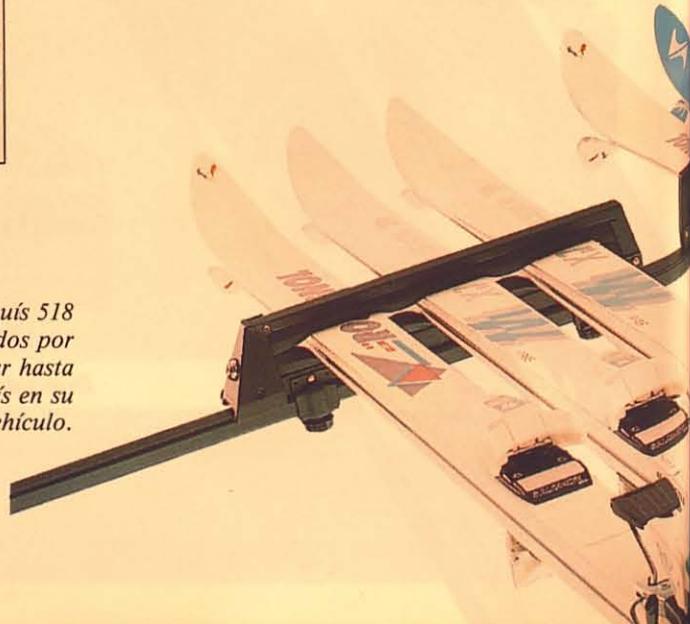


Las cajas Thule 600, distribuidas por Hella, son una solución práctica y fácil para resolver los problemas de capacidad de su vehículo.



Las conocidas cadenas Spikes Spider afrontan esta nueva temporada con importantes novedades: nuevos fix-clips con máximo agarre y nuevo centro con anclaje universal, con lo que facilita todavía más su montaje.

Los amplios portaesquíes 518 de Thule, distribuidos por Hella, permiten cargar hasta seis pares de esquís en su vehículo.



ARRATE



Disfrutar de la fidelidad de reproducción del compactdisc en su coche es una realidad con el SD-1607 de Fujitsu Ten.



Thorr, un diseño impecable para un reloj eminentemente deportivo.



Altas prestaciones, elegancia y durabilidad están aseguradas con la MI-60 de Look. Lo último para disfrutar de la montaña.



ELLOS YA LO SABEN ¿Y TU?



BLANCA FERNANDEZ OCHOA

Sí, ellos ya saben que una dieta completa y equilibrada es vital para alcanzar el éxito en las competiciones del más alto nivel. Sí, ellos ya saben que Casa Santiveri lleva más de cien años dedicada al mundo de la dietética y está en continua investigación para crear, desarrollar y perfeccionar sus productos dietéticos obteniendo así los máximos resultados.

Por este motivo, ellos confían en Santiveri y consumen sus productos, los resultados obtenidos han demostrado que Santiveri es la mejor en dietética como ellos lo son en el deporte.

¿Y tú? ¿Y en la vida cotidiana? Y que una dieta rica y equilibrada, puede ayudarte a superar situaciones de stress, obesidad, carencias alimenticias o enfermedades?

Santiveri pone a tu disposición la más amplia gama de productos dietéticos para que tu vida sea cada día mejor y estés en perfecta forma física y tu salud sea inmejorable.

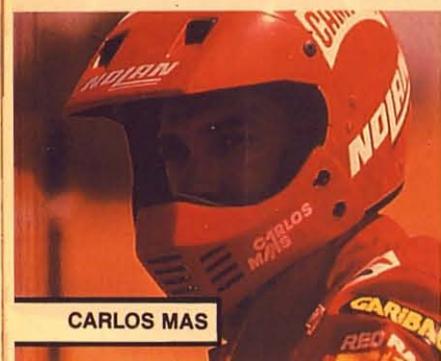
Los Deportistas de élite confían en Santiveri. ¿Y tú?

**LOS DEPORTISTAS
N.º 1 ESTAN CON**

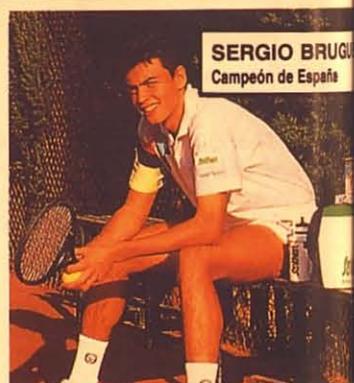
Santiveri

¿Y TU?

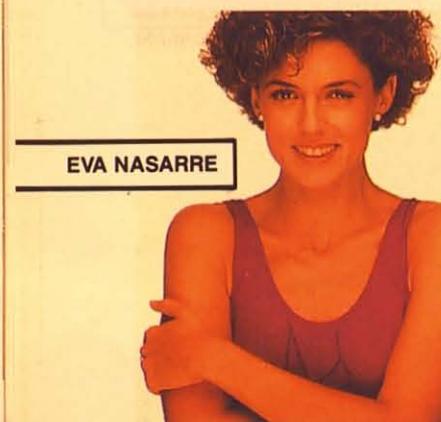
Ya sabes que la alimentación ocupa un lugar de suma importan-



CARLOS MAS



SERGIO BRUGADA
Campeón de España



EVA NASARRE



MARTÍ RAFEL
2.º Copa Europa Sky Artístico (Com)

Pautas dietéticas en el deporte

Para conservar una buena forma física no basta con el esfuerzo diario del entrenamiento. Cada vez más, los deportistas son conscientes de que deben mantener una dieta alimenticia adecuada que variará según la intensidad de su trabajo y la fase de preparación en que se encuentren.

ENTRENO

Desayuno:

Un desayuno copioso asegura la actividad de la mañana y un buen entrenamiento.

—Té o café ligeros, azucarados o no.

—Biscottes o pan tostado con mermelada, compota o miel.

—Zumos de fruta o fruta madura.

—Leche sola o con cereales.

La ingesta de una bebida es una costumbre en nuestra sociedad y una forma de aportar agua a nuestro organismo; ésta puede ser sustituida por caldo vegetal, rico en sales minerales.

Si añadimos a la fruta o a una infusión mermelada, miel, compota o azúcar, éstos nos proporcionarán hidratos de carbono de absorción rápida, que los podríamos comparar al Starter, ya que están inmediatamente disponibles para ser utilizados.

El pan, los biscottes y los cereales nos aportan hidratos de carbono de absorción lenta, que aseguran la obtención de energía hasta la próxima ingesta.

La leche, debido a las proteínas y al calcio, man-



Fotos: Francesc Tur

tendrá el tono proteico y neurovegetativo.

Hay que evitar mojar el pan en la leche, ya que se corre el riesgo de tragárselo sin masticarlo suficientemente, pudiendo causar digestiones pesadas.

Comida:

—Verduras, si es posible cruda, en forma de ensalada verde, de tomates, de zanahorias, etc. También puede tomarse cocida o aliñada con aceite. Este plato nos aportará vitaminas, minerales, agua y fibras.

—Carne, pescado o huevos, hervidos, a la plancha o asados.

Alimentos importantes por las proteínas que permiten la reconstrucción de la masa muscular.

—Verdura cocida, patatas, arroz o pasta, ricos en hidratos de carbono de absorción lenta.

—Pan.

—Queso, necesario para cubrir nuestras necesidades en calcio.

—Fruta, si es madura su digestión se realizará con mayor facilidad.

Merienda

Será simple y ligera y se evitará comer cualquier alimento antes de la cena.

—Café o té ligeros, con o sin azúcar y con o sin leche.

—Galletas o biscottes con mermelada.

Cena:

—Sopa de verduras con o sin pasta, ya que es importante por el agua que nos aporta.

—Carne, pescado o huevos, asados o a la plancha.

—Verdura, arroz, pasta o patatas a las que se les añadirá aceite.

—Queso, si no se ha tomado en la comida.

—Pan.

—Fruta madura, cocida

o pastel de frutas. Si se ingiere el pastel debe reducirse la ingesta de pan, arroz, patatas o pasta.

Se evitarán los fritos y las salsas, ya que pueden dificultar la digestión.

DIETA DE PRE-COMPETICION

En los deportes de fondo, como la maratón, ciclismo, esquí nórdico, marcha, etc., se ha visto que la resistencia está relacionada con la cantidad de glucógeno muscular; asimismo, se ha demostrado que la realización de una dieta rica en hidratos de carbono, unos días antes de la competición, aumenta los depósitos de glucógeno muscular.

La dieta que exponemos a continuación se ha de iniciar tres días antes de la competición y seguirse hasta la noche anterior; es de fácil tolerancia y posee 2.960 Kcal, 12% de proteínas, 11% de lípidos y 77% de glúcidos:

Desayuno:

—80 gr. de pan con 50 gr. de mermelada.

—1/2 pomelo o cítrico.

—1 fruta cocida o compota de frutas.

—Bebida con o sin azúcar.

Comida:

—100 gr. de carne magra o pollo.

—80 gr. de pan.

—Pasta italiana o arroz (400 gr. cocido) con salsa de tomate.

—Ensalada aliñada con limón (sin aceite).

—Tarta de frutas.

Cena:

—2 huevos o dos lonchas de jamón (100 gr.).

Pautas dietéticas

—Puré de patatas, pasta o arroz (400 gr. cocido).

—Verdura hervida (250 gr.).

—60 g de pan.

—Fruta cocida (300 gr.).

Según los hábitos de cada deportista se puede seguir tomando café o té.

DIETA DEL DIA DE LA COMPETICION

Si la prueba se realiza por la mañana, el desayuno debe tomarse tres o cuatro horas antes y debe ser copioso:

—Bebida con o sin azúcar.

—4-6 biscottes con 50 gr. de mermelada.

—Queso no fermentado.

—Fruta cocida o compota.

Si la prueba se realiza por la tarde, el desayuno será el habitual, y tres o cuatro horas antes de ella, consumirán los siguientes alimentos:

—Arroz o pasta.

—Carne magra o pescado hervido o a la plancha.

—Ensalada aliñada con aceite y limón.

—1-2 biscottes.

—1-2 frutas muy maduras.

Hidratación durante el ejercicio:

—La temperatura de la bebida debe oscilar entre 12-15 °C.

—Si la temperatura ambiente es elevada:

500-600 c.c. de agua (1 sobre de *Vigor-Sport electrolitos*).

—Si la temperatura ambiente es baja:

300-400 c.c. de agua



(1 sobre de *Vigor-Sport electrolitos*).

—Beber entre 150-200 c.c. cada 15-20 minutos en época calurosa y 50-100 c.c. en épocas de frío. La fructosa está en una proporción del 2,5 al 5% (1/2 sobre de *Vigor-Sport electrolitos*).

FASE DE RECUPERACION

—Al finalizar el ejercicio beber 250-300 c.c. de agua con gas con 1/2 sobre de *Vigor-Sport electrolitos*.

—Después de la ducha: 1/2 litro de leche descremada.

—Si la deshidratación ha sido importante, beber a los 30 minutos 250-300 c.c. de agua con gas con

1/2 sobre de *Vigor-Sport electrolitos*.

—Media hora antes de la cena beber 1/2 litro de agua mineral con gas.

Cena:

—Caldo vegetal.

—Pasta, arroz o patatas (300 gr. hervidas) aliñadas con aceite o mantequilla (10 gr.).

—Ensalada verde con aceite y limón y un huevo duro pasado por agua.

—1/2 rebanadas de pan.

—1/2 frutas maduras.

—Antes de acostarse: 1/2 litro de leche descremada.

Al día siguiente:

Desayuno:

—Café o té ligeros azucarados o no.

—4 biscottes con mermelada o miel.

Media mañana:

200 c.c. de zumo de fruta mezclado con 200 c.c. de agua.

Comida:

—Verdura en forma de ensalada, aliñada con aceite y limón.

—Pasta o arroz aliñada con mantequilla, aceite y queso rallado.

Merienda:

—Un zumo de fruta o una infusión con azúcar.

Cena:

—Sopa de verduras.

—Carne o pescado cocidos de forma simple.

—Verdura cocida.

—30 gr. de queso.

—1 fruta o pastel de frutas.

La alimentación de la fase de recuperación tiene como objetivo:

—Compensar, rápidamente, las pérdidas de agua y electrolitos.

—Luchar contra la acidosis post-ejercicio.

—Consumir una dieta baja en calorías, normo glucídica e hipo-lipídica e hipo-protéica para no frenar los procesos de depuración.

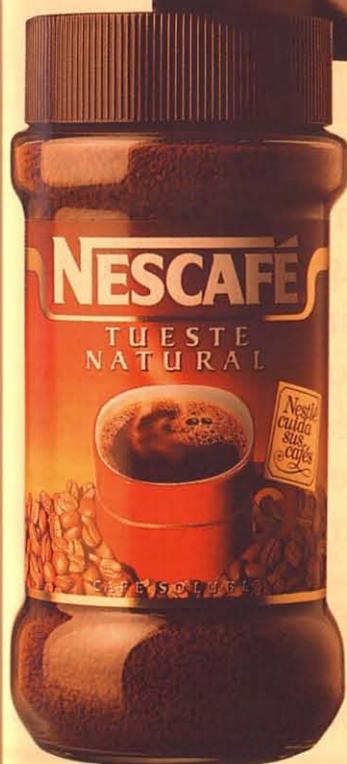


NESCAFÉ®

NADIE HACE EL CAFÉ COMO NESCAFÉ.



En tu mejor momento.



LA EMOCION DEL ESQUI

30 minutos de saltos, esquí en helicóptero, esquí de fondo, para esquí, Campeonatos del Mundo, Trofeo Nescafé, el histórico slalom de Paco en Sapporo, ...imágenes del presente y del pasado que nunca olvidarán los buenos aficionados.



Patrocinador
de la Selección
Olimpica



CONSIGUE TU VIDEO ENVIANDO
ESTE CUPON CUMPLIMENTADO JUNTO
CON UNA ETIQUETA DE NESCAFÉ AL:

Apartado 1482-08080 Barcelona.

Recibirás en tu domicilio y contra reembolso de 300 ptas. el video La Emoción del Esquí.

Nombre

Apellidos

Calle

Población

D.P.

TELEFONO

BB



• Oferta limitada al territorio nacional, hasta el 31 de Mayo de 1992 y a existencias.



Patés de Lujo.

Morte

- Pâté a la Pimienta
- Pâté Campagne al Oporto
- Pâté a las Finas Hierbas
- Pâté al Roquefort
- Pâté Ardanés
- Pâté a la Bretón
- Pâté a la Pimienta Verde

Para quienes les gusta comer lo mejor



LA GASTRONOMIA ARANESA



Baix aran Bossost



BATALLA

U.b. «Sol del Valle»

Tel.: (973) 64.81.99

Propietario: Joan Batalla

Precio medio aproximado: 2.000 ptas.

Tarjetas de crédito: American Express, Diner's Club, Eurocard, Master Card, Visa.

Horario: 13 a 15 h. y 20 a 22,30 h.

Restaurante situado en el hotel del mismo nombre, que dispone de una extensa carta de cocina internacional, aranesa y catalana y notables especialidades basadas en la preparación del plato. Su carta de vinos incluye algunos de los mejores caldos catalanes y riojas. Establecimiento abierto todo el año.

Borda Lúisia

BORDA LÜSIA

Sant Roc, 4

Tel.: (973) 64.82.51

Propietario: Pepita Averos Bersach

Precio medio aproximado: 1.650 ptas.

No se aceptan tarjetas de crédito.

Horario: 12,30 a 16 h. y 20 a 23 h.

Decorado al estilo rústico del país, este restaurante típico aranés ofrece una buena cocina autóctona en un ambiente familiar y un entorno acogedor. Entre sus especialidades

figuran los platos a la brasa y diversas tapas típicas. Buena situación, junto a la carretera, y con parking disponible.

Próxima apertura en el centro de la Villa. Hotel Restaurante Portillon-Bossost.

Canejan

CASA DEO

CASA DEO

C/ Long

Tel.: (973) 64.81.61

Propietario: Isabel Deó Carreño

Precio medio aproximado: 2.500 ptas.

No se aceptan tarjetas de crédito

Unico restaurante en el pintoresco pueblo de Canejan se encuentra instalado en una casa particular y la cocina es de tipo familiar, sólo por encargo, con los platos típicos de la gastronomía aranesa y una buena selección de vinos riojas, catalanes y navarros.

Unico restaurante en el pintoresco pueblo de Canejan se encuentra instalado en una casa particular y la cocina es de tipo familiar, sólo por encargo, con los platos típicos de la gastronomía aranesa y una buena selección de vinos riojas, catalanes y navarros.

Les



EUROPA

C/ Aran, 8

Tel.: (973) 64.80.16

Propietario: Carlos Pellejero Belio

Precio medio aprox: 2.000 ptas.

Tarjetas de crédito: Eurocard, Master Card, Visa.

Horario: 13 a 15 h. y 20 a 22,30 h.

Acreditado restaurante situado en el Hotel del mismo nombre, en el centro de la hermosa villa de Les y junto al río Garona. Sirve una cocina de estilo internacional y regional en la que destacan la sopa de cebolla y las truchas del Torán.



TALABART

C/ Banhs, 1

Tel.: (973) 64.80.11

Propietario: Agustí Boya Benosa

Precio medio aprox: 2.000 ptas.

Tarjetas de crédito: Visa

Horario: 12,30 a 15 h.

y 20,30 a 22 h.

Vacaciones: Noviembre

Situado a la orilla del Garona, restaurante con una decoración entre moderna y rústica que dispone de parking propio para sus clientes. La cocina, de tipo casero, ofrece algunas buenas especialidades como la trucha Talabart, los civets y la ternera al horno.

Mig aran

Betrén

"La Borda de Betren"

LA BORDA DE BETREN

Mayor, s/n

(junto Iglesia)

Tel.: (973) 64.00.32

Propietario: Rafael Musterós Clarasó

Precio medio aprox: 2.700 ptas.

Tarjetas de crédito: Diner's Club, Eurocard, Master Card, Visa.

Horario: 13 a 15,30 h. y 20 a 23 h.

Vacaciones: Mayo

Decorado en estilo rústico y con frecuentes exposiciones de cuadros, el entorno de la Borda Betren es el

más apropiado para degustar sus especialidades culinarias: sopa de cabrales, legumbres estofadas, trucha ahumada, blanqueta de ternera, cordero a la miel.

Casarih



CASA BENITO

Ctra. Baqueira, s/n

Tel.: (973) 64.11.54

Propietario: Benito Ubeira

Precio medio aproximado: 2.000 ptas.

Tarjetas de crédito: Eurocard, Master Card y Visa.

Horario: 13 a 15 h. y 20 a 23 h.

Vacaciones: Mayo-junio y noviembre.

Instalado en una cuadra aranesa, que más que restaurada o modificada, ha sido limpiada y habilitada como restaurante, y decorada con elementos rústicos. Platos internacionales y araneses, con buenas especialidades como los pimientos del Piquillo o rellenos de bacalao, el magret a la parrilla o los espárragos rellenos de salmón.

Instalado en una cuadra aranesa, que más que restaurada o modificada, ha sido limpiada y habilitada como restaurante, y decorada con elementos rústicos. Platos internacionales y araneses, con buenas especialidades como los pimientos del Piquillo o rellenos de bacalao, el magret a la parrilla o los espárragos rellenos de salmón.



ERA TORRADA

Mayor, s/n

Tel.: (973) 64.11.50

Propietario: Jaume Vidal Sastrada

Precio medio aproximado: 1.500 a 2.000 ptas.

No se aceptan tarjetas de crédito

Horario: de 13 a 15,30 h. y 20 a 22,30 h.

Vacaciones: Del 15 de junio al 15 de julio

Restaurante especializado en coci-



LA GASTRONOMIA ARANESA



na casera y los típicos platos del Valle. Es también conocido por la buena preparación de sus tostadas y otros platos ligeros. Buena selección de vinos riojas y catalanes en un entorno rústico y acogedor.

Escunhau

Restaurante Campaneta



CAMPANETA

C/ San Pedro, 8

Tel.: (973) 64.15.20

Propietario:

Pablo Soler Carrarelo

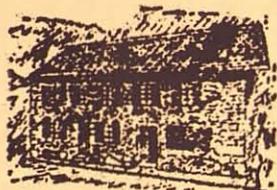
Precio medio aproximado: 2.300 ptas.

Tarjetas de crédito:

Master Card y Visa.

Horario: 13 a 17 h. y 20 a 24 h.

Instalado en una vieja cuadra y decorado con elementos rústicos, el establecimiento pertenece a un monitor de esquí que ofrece lo mejor de la cocina aranesa con el civet, las carnes a la brasa y la popular olla aranesa entre sus principales especialidades. Buena selección de vinos catalanes, riojas y de la casa.



CAN TURNAY

Can Turnay

Tel.: (973) 64.02.92

Propietario: José Manuel Solá Castel
Precio medio aproximado:

2.500 ptas.

Tarjetas de crédito: American Express

Horario: 13,30 a 15,30 h. y 20 a 22,30 h.

Vacaciones: De mayo a julio y de septiembre a noviembre

Coqueto y acogedor local situado en el hermoso pueblo de Escunhau, en ruta hacia Baqueira. Su excelente cocina es catalana tradicional, con algunos toques creativos que hacen más interesante su carta. Destaca la «olla aranesa», buena carta de postres y correcta selección de vinos.

ESTAMPA

CASA ESTAMPA

Sortaus, s/n

Tel.: (973) 64.00.48

Propietario: Marcellí Estampa y otros, C.B.

Precio medio aproximado: 2.500 ptas.

No se aceptan tarjetas de crédito

Horario: 13,30 a 15,30 h. y 20,30 a 22,30 h.

Uno de los restaurantes pioneros en el Valle de Arán, establecido hace dos décadas y con una amplia carta de platos típicos araneses a degustar en un comedor decorado al estilo rústico. Su excelente cocina encuentra sus raíces en la más antigua tradición catalana, aunque eso sí, con algunos toques creativos. El establecimiento tiene también habitaciones para huéspedes a precios muy asequibles.



Es Plefieus

ES PLEITEUS

Ctra. Baqueira s/n

Tel.: (973) 64.04.85

Propietario: Manuel Delseny

Precio medio aproximado: 4.000 ptas.

Tarjetas de crédito: American Express, Diner's Club, Eurocard, Master Card, Visa.

Horario: 19,30 a 23 h.

Vacaciones: Mayo y noviembre.

Restaurante acogedor y elegante que ofrece una selecta cocina vasco-francesa de exquisita elaboración. Entre sus platos más sofisticados podemos destacar la ensalada de salmón, el revuelto de sesos con angulas, el solomillo de foie y bojaladre, y el bojaladre con langostinos. La carta de vinos incluye riojas, catalanes y franceses.

Pont d'Arros

Artigané

ARTIGANÉ

Ctra. de Francia, s/n

Tel.: (973) 64.01.89

Propietario: María Arrò

Precio medio aproximado: 3.600 ptas.

Tarjetas de crédito: Eurocard, Master Card, Visa.

Horario: 13 a 16 h. y 20 a 22,30 h.

Vacaciones: Segunda quincena de junio y noviembre.

Amplio restaurante situado en la carretera que conduce a Francia y con un espacioso parking. Decorado en madera rústica su cocina se caracteriza por los platos típicos araneses como la popular olla aranesa, el conejo al all i oli y las especialidades a la brasa.



Bossost
Vall d'Aran

Urb "Sol del Vall"
Tel. (973) 64 81 99



Restaurant
GUSTAVO Mª Jose'

Viella Val D'aran



LA GASTRONOMIA ARANESA



PEÑA

Ctra. Nacional s/n
 Tel. (973) 64.08.86
Propietario: M^a Angeles Monge
Precio medio aprox: 2.000 ptas.
Tarjetas de crédito: American Express, Diner's Club, Eurocard, Master Card, Visa.
Horario: 12 a 16,30 h. y 21 a 23,30 h.
Vacaciones: Noviembre

Restaurante de gran capacidad en un ambiente moderno y con una cocina que combina los platos araneses con las especialidades internacionales, destacando la preparación del ternasco.

Viella



ALL I OLI

C/ Mayor, 7
 Tel.: (973) 64.17.57
Propietario: David Barrera Francés
Precio medio aproximado: 2.000 ptas.
Tarjetas de crédito: Diner's Club, Master Card, Visa.
Horario: 13 a 18 h. y 19 a 24 h.

Restaurante típico situado en el corazón de Viella, se caracteriza por su ambiente familiar y su cocina casera con especialidades destaca-

das como los platos a la brasa y los caracoles a la «llauna». El lema de la casa es: «Se entra como un cliente, y se sale como un amigo».

"Antonio"

ANTONIO

Ctra. del Túnel, s/n
 Tel.: (973) 64.08.87
Propietario: Antonio Rodríguez Yáñez
Precio medio aproximado: 2.500 ptas.
Tarjetas de crédito: American Express, Diner's Club, Eurocard, Master Card, Visa.
Horario: 12,30 a 15,30 h. y 20,30 a 22,30 h.
Vacaciones: Del 15 de noviembre al 15 de diciembre

Abierto desde 1976 por Antonio Rodríguez, hace dos años inauguró un nuevo comedor totalmente reformado. Uno de los restaurantes más veteranos del Valle y con una excelente cocina aranesa e internacional, servida en dos ambientes: rústico y estilo inglés.



AUBAS-2

Pas d'arro, 23
 Tel.: (973) 64.16.17 - 64.24.52
Propietario: José Luis Perisé Perisé
Precio medio aprox: 1.900 ptas.
Tarjetas de crédito: American Express, Eurocard, Master Card, Visa.
Horario: 12,30 a 16 h. y 20,30 a 23 h.

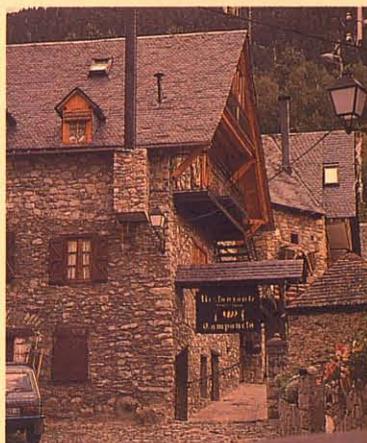
Vacaciones: Noviembre

Bar restaurante de amplia capacidad que ofrece cocina catalana e internacional con especialidades como la sopa aranesa, caracoles a la «llauna», entrecotte del país y civets de caza. Buena bodega de vinos de reserva riojas y catalanes.

Restaurant

Cal Poncelas

CAL PONCELAS
(Antigua «Cal Notari»)
 Pas d'Arro s/n Edif. Sapporo
 Tel.: (973) 64.03.62

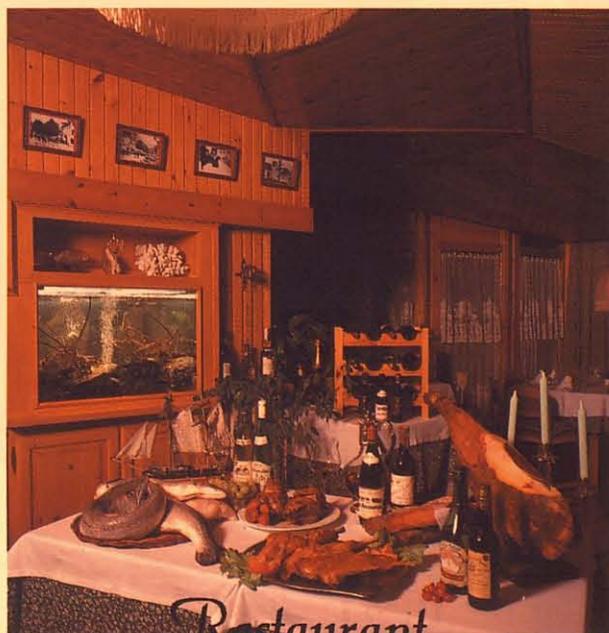


Restaurante Campaneta



Carne a la brasa Comidas típicas

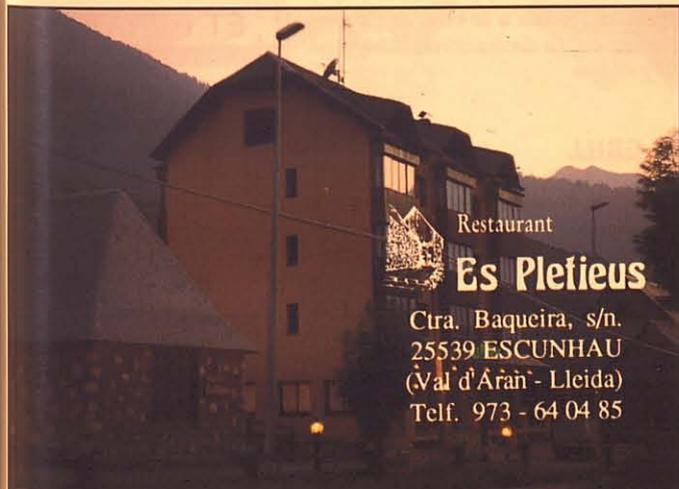
Tel. 64 15 20
 ESCUÑAU
 Val d'Aran - LERIDA



Restaurant

Era Lucana

Edif. Creu de la Neu - Ctra. Gausac
 Avda. Alcalde Calbetó Barra Tel. 973-64 1798
 25530 VIELHA



Restaurant

Es Pleieus

Ctra. Baqueira, s/n.
 25539 ESCUNHAU
 (Val d'Aran - Lleida)
 Telf. 973 - 64 04 85



LA GASTRONOMIA ARANESA



Propietario: Manuel Poncelas Ramón
Precio medio aprox: 2.500 ptas.
Tarjetas de crédito: Visa.
Horario: 12 a 16 h. y 20 a 23 h.
Vacaciones: Del 1 al 15 de octubre

Establecimiento regentado por la familia Poncelas que llevaba la antigua dirección del Restaurante -Cal Notari- de Tolva y que trasladó su estilo de cocina a Viella. Comedor al estilo clásico en el que se pueden degustar las especialidades del -chup chup- y los pescados frescos, y regar sus característicos platos con buenos vinos Rioja.

Era Lucana

ERA LUCANA

Ctra. Gausac Edif. Creu de la Neu
Tel.: (973) 64.17.98
Propietario: Emilio Calzada y Margarita Martínez
Precio medio aproximado: 2.500 a 3.000 ptas.
Tarjetas de crédito: Eurocard, Master Card, Visa, Servi Red
Horario: 12,30 a 16,15 h. y 20,30 a 23,15 h.

Situado en el centro de Viella, en las galerías Creu de la Neu, este restaurante con 30 plazas está catalogado con dos tenedores y ofrece una variada carta de carnes y pescados, incluídos los platos de marisco fresco, en un comedor agradable y con amplios ventanales con vistas al centro de la capital aranesa. Selecta bodega con cavas catalanes y champán.



ETH CORNER

Pº Libertad, 9
Tel.: (973) 65.16.23
Propietario: Javier Tous Ademá
Precio medio aproximado: 1.500 a 2.000 ptas.
Tarjetas de crédito: American Express, Diner's Club, Eurocard, Master Card, Visa.
Horario: 13 a 16 h. y 20 a 23 h.

Otro de los restaurantes dedicados a la gastronomía propia del Valle de Arán y que ofrece buena calidad en sus guisos a unos precios muy asequibles. Situado en lugar céntrico, dispone de un buen servicio y su entorno es confortable. Abierto todo el año.



GUSTAVO Y MARIA JOSE

Marrec, 8
Tel.: (973) 64.08.68
Precio medio aprox: 2.500 ptas.
Tarjetas de crédito: American Express, Diner's Club, Master Card, Visa.
Horario: 13 a 15,30 h. y 20,30 a 23 h.
Vacaciones: Mayo y Junio y de Octubre a Diciembre.



Restaurante "Antonio"

Carretera del Túnel, s/n.

Viella

Valle de Arán (Lérida)

Teléf. 973-64 08 87



Pº Libertad, 9
VIELLA
Val d'Aran
Tel. (973)
65.16.23



Muy céntrico, situado en pleno corazón de Viella, este restaurante conocido también con el nombre de Era Mola, ofrece una línea de cocina autóctona y con claras tendencias del vecino país de Francia. María José es la chef propietaria y oficia los fogones a la vista de los comensales. La decoración es clásica y rústica.

EL GRILL

C/ Era Palha, 7
Tel.: (973) 64.07.70
Propietario: Carmen Pacheco
Precio medio aproximado: 1.800 ptas.
No se aceptan tarjetas de crédito
Horario: 13 a 15 h. y 20 a 22,30 h.

Establecimiento de bar y restaurante decorado en estilo rústico especializado en cocina tradicional que incluye entre otros platos el cordero, los caracoles y la olla aranesa. Co-

medor pequeño y confortable y buena carta de riojas y vinos catalanes.



«ET HURAT»

Pº Libertad, 14
Tel.: (973) 64.02.10
Propietario: Josefina Fortuny Benavente
Precio medio aproximado: 2.000 ptas.
No se aceptan tarjetas de crédito
Horario: 19 a 23,30 h.
Vacaciones: 15 de mayo al 15 de junio

Establecimiento recomendado por la guía Gourmetour, con seis puntos de reconocimiento. Especializado en crepes, también sirve un amplio sur-



Restaurant

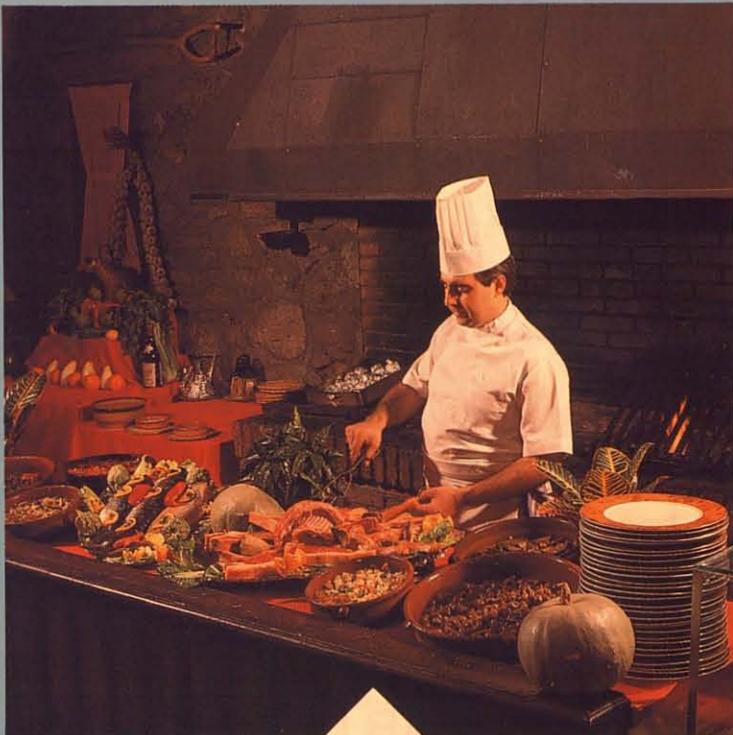
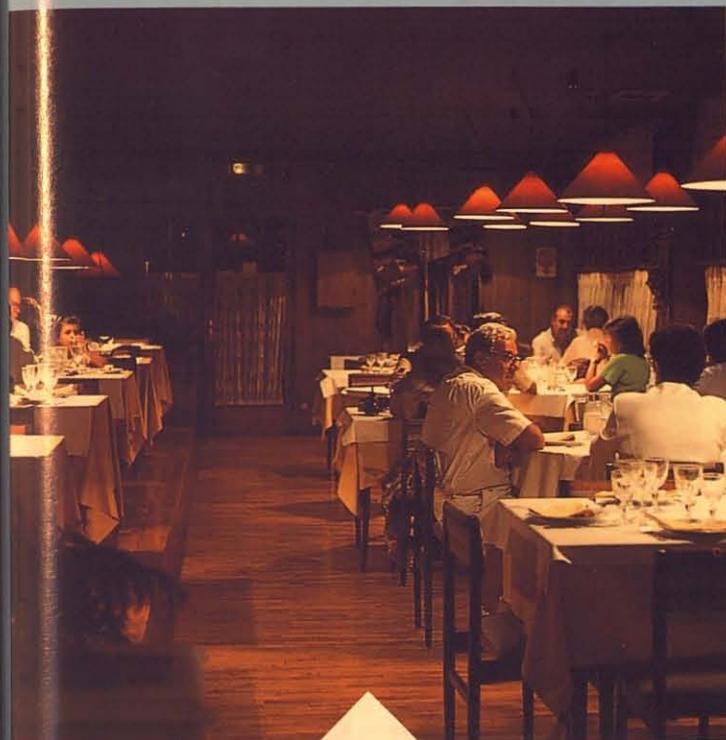
Cal Poncelas

Antiga Casa Notari

C/. Pas d'Arrú s/n. Edificio Sapore
Teléfono 973 - 64 03 62
25530 Viella (Valle de Arán)



Sabor aranés al estilo aranés



Restaurante

"La Perdiu Blanca"



restaurant

"La Borda Lobato"

Núcleo 1.500 Baqueira-Beret. Teléfono: (973) 64 50 75



LA GASTRONOMIA ARANESA



tido de quesos y patés, así como de platos típicos alpinos como fondues y raclettes. Destacan sus crepes salados elaborados según receta de la casa. Pequeño comedor acogedor y agradable.

do en platos de la cocina vasca y en particular en las recetas de pescado fresco. Buena carta acompañada por un extenso surtido de vinos. Comedor moderno decorado al estilo de montaña.

NEGURI

NEGURI

Pas d'arrò, 14

Tel.: (973) 64.02.11 Fax. 64.15.04

Propietario: José Antonio Pérez Daga

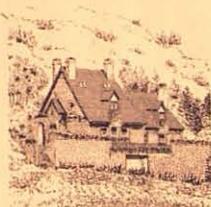
Precio medio aprox: 3.500 ptas.

Tarjetas de crédito: Diner's Club, Eurocard, Master Card, Visa.

Horario: 13 a 16 h. y 20,30 a 23 h.

Vacaciones: Mayo

Restaurante catalogado con dos tenedores y uno de los establecimientos veteranos en Viella. Especializa-



SASCUMES

Sascumes, s/n

Tel.: (973) 64.08.55

Propietario: M^a José Rufaste

Precio medio aproximado: 4.500 a 5.000 ptas.

Tarjetas de crédito: Visa

Horario: 13 a 15,30 h. (verano) y 20,30 a 22,30 h.

Cuidado restaurante de cocina internacional decorado como una vivienda particular y que en sus bajos alberga un establecimiento de antigüedades y decoración. Buenas especialidades relacionadas con el pato y una selecta carta de vinos con riojas, catalanes y de la Ribera del Duero.

Restaurant Teco

TECO

Dera Palha, 13

Tel.: (973) 64.18.48

Propietario: Inmocodina, S.L.

Precio medio aproximado: 2.000 ptas.

Tarjetas de crédito: Eurocard, Master Card, Visa.

Horario: 12 a 22,30 h.

Vacaciones: Noviembre

Restaurante económico situado frente a la gasolinera de Viella en el que también están disponibles habitaciones. Sus platos están basados en la cocina aranesa y catalana con especialidades propias como los callos o la esqueixada de bacallà.

Turrull

TURRULL

C/ Riau, 11

Tel.: (973) 64.00.58

Propietario: Jaume Moga Rodés

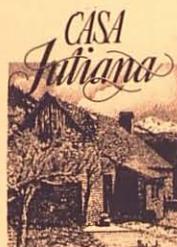
Precio medio aproximado:

2.000 ptas.

No se aceptan tarjetas de crédito. Horario: 13 a 15 h. y 21 a 22 h.

El restaurante Turrull forma parte de un veterano establecimiento hotelero de larga tradición en el Valle. En su cocina, de tipo casera, predominan los platos catalanes y araneses, con una esmerada preparación de la popular «olla». También es conocida su paella de trucha a la aranesa, otras dos especialidades.

Vilac



CASA JULIANA

C/ De mont, s/n

Tel.: (973) 64.04.08

Propietario: Joan Estévez Sans

Precio medio aproximado: 2.200 ptas.

Tarjetas de crédito: Visa

Horario: 13 a 16 h. y 21 a 24 h.

Vacaciones: Abierto todo el año

El único restaurante de Vilac está situado en una pequeña casa de gran belleza por su ambientación rústica, típica de las construcciones de la zona. Su propietario, es un antiguo monitor de esquí de la estación, ofrece en su restaurante una carta completa para satisfacer los paladares m'as exigentes. Entre sus especialidades cabe destacar el gigó y la olla aranesa. La oferta de Casa Juliana se completa con una buena y variada carta de vinos catalanes.



D. GASPAR DE PORTOLÀ
ARTIES. Val d'Aran

Le Royal



RESTAURANTE GASTRONÓMICO
COCINA FRANCESA

C/. DERA HONT, 4 - TEL.: 64 10 58 - 25599 ARTIES - VAL D'ARAN





LA GASTRONOMIA ARANESA



Alt aneu



LES ARES

Ctra. Port de la Bonaigua, Km. 159,6
Tel.: (973) 62.63.55

Propietario: Laura Arraut Díaz

Precio medio aproximado:

2.000 ptas.

No se aceptan tarjetas de crédito

Horario: 9 a 18 h. y hasta las 22,30 h. (sólo en agosto)

Vacaciones: Noviembre

Establecimiento situado en la carretera de acceso al Valle de Arán por el puerto de la Bonaigua, viniendo de la Val d'Aneu, y que sirve cocina catalana de calidad, con especialidades típicas de la casa como la escudella, berenjenas rellenas, conejo con ciruelas, civet de Isard y carnes a la brasa.



CASA IRENE

C/ Mayor, 3

Tel.: (973) 64.09.00

Propietario: Irene España Plagnes

Precio medio aproximado:

3.200 a 4.800 ptas.

Tarjetas de crédito: American Express, Diner's Club, Eurocard, Master Card, Visa.

Horario: 20 a 24 h.

Considerado como el mejor restaurante del Valle de Arán.

Casa Irene se ha ganado por méritos propios su reputación con una inteligente y alta cocina servida en un ambiente agradable y con un trato familiar. El «gourmet» tiene la posibilidad de escoger entre excelentes especialidades como el tronco de merluza al estragón, el lenguado al «ceps», el jarrete de ternera al curry o el rape con almejas y colas de cigala.



LE ROYAL

Dera Hönt, 4

Tel.: (973) 64.10.58

Propietario: Paul Barbier

Precio medio aproximado:

4.000 ptas.

Tarjetas de crédito: American

Express, Eurocard, Master Card, Visa.

Horario: 20 a 23,30 h.

Situado en una borda típica aranesa, el restaurante Le Royal ofrece una buena muestra de la cocina francesa e internacional y la posibilidad de degustar un menú gastronómico especial al precio de 5.500 ptas.

Abierto hace un par de temporadas, dispone también de reservado para celebrar comidas privadas.



MONTARTO

Ctra. Baqueira, s/n

Tel.: (973) 64.09.02

Propietario:

Nart d'Arties

Precio medio aproximado:

2.300 ptas.

Tarjetas de crédito: Eurocard, Master Card y Visa

Horario: 13 a 15,30 h. y 20 a 22,30 h.

Vacaciones: Mayo y noviembre.

Agradable restaurante situado junto a la carretera hacia Baqueira que tiene adosado el Hotel Edelweis con 25 confortables habitaciones con baño y T.V. Cocina típica aranesa y especialidades a destacar como la sopa de cebolla, el revuelto de trigueros o el steak a la pimienta. Excelente servicio y buena selección de vinos catalanes y riojanos.



D. GASPAR DE PORTOLA

PARADOR

GASPAR DE PORTOLA

Ctra. Baqueira/ Beret, s/n

Tel.: (973) 64.11.03 -64.08.01

Fax.: 64.10.01

Propietario: Paradores de Turismo de España, S.A.

Precio medio aprox: 3.200 ptas.

Tarjetas de crédito: American Express, Diner's Club, Eurocard, Master Card, Visa.

Horario: 13 a 16 h. y 20,30 a 23 h.

Amplias instalaciones de comedor ideales para la celebración de bodas, reuniones familiares, convenciones, congresos y otros eventos. Servicio amable y competente en un restaurante que cuida la cocina autóctona, catalana e internacional. Como especialidades principales de la casa, los entrantes, suquets, civets de caza, asados y la repostería.

urtau

URTAU

Pza. Urtau, s/n

Tel.: (973) 64.09.26

Propietario: Rafael Sanmartí

Precio medio aprox: 2.000 ptas.

Tarjetas de crédito: Diner's Club, Eurocard, Master Card, Visa.

Horario: 13 a 16 h. (sólo verano) y 20 a 23 h.

Naut aran Arties



"CASA PERU"

RESTAURANT

BAGERGUE - TELF. (973) 64 54 37
VAL D'ARAN





LA GASTRONOMIA ARANESA



Vacaciones: Mayo-junio y octubre-noviembre.

Propiedad de un monitor de esquí, este confortable restaurante se caracteriza por su bien elaborada cocina aranesa y catalana en la que destacan especialidades como la olla de patatas rellenas, el civet de pato con peras y los deliciosos postres caseros. Situado en el interior de Arties, en pleno centro típico de la población.

B a g e r g u e



CASA PERU

Sant Antoni, 6

Tel.: (973) 64.54.37

Propietario: Casa Perú C.B.

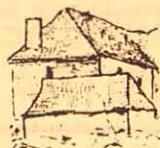
Precio medio aprox: 2.200 ptas.

No se aceptan tarjetas de crédito.

Horario: 13 a 15 h. y 20 a 22 h.

Pequeño restaurante decorado al estilo aranés situado en el pintoresco pueblo de Begergue, el más alto del Valle. Dedicado a la cocina aranesa ofrece especialidades como la tortilla de patatas, trinxat, conejo guisado, picantones con pasas, manitas de cerdo y postres caseros como la crema aranesa y la tarta de chocolate. Carta de vinos nacionales y catalanes.

CASA ROSA



CASA ROSA

Dera Hònt, 8

Tel.: (973) 64.53.87

Propietario: José Antonio Tarrau Tomás

Precio medio aproximado: 2.000 ptas.

No se aceptan tarjetas de crédito

Horario: 13 a 16 h. y 20 a 23 h.

Vacaciones: Junio

Rústico establecimiento con decoración típica del Valle y excelente preparación de los platos característicos de la cocina aranesa y otras especialidades propias como la espalda de cordero rellena, o el civet de jabalí o cabra, según la época del

año. Buena selección de vinos.

Restaurant

IÑOLA



INYOLA

C/Mayor, 16

Tel.: (973) 64.50.97

Propietario: Rosario Leja

Precio medio aproximado: 2.200 ptas.

No se aceptan tarjetas de crédito

Horario: 13 a 15,30 h. y 20,30 a 22,30 h.

Vacaciones: Mayo, junio y noviembre.

Especialidades aranesas servidas en un típico comedor del Valle y en un ambiente y trato familiar. Su propietaria, y artífice en los fogones, recomienda su tortilla flambeada, el civet de conejo y los patés de la casa. Buen surtido de vinos riojas y catalanes.

B a q u e i r a



Eth Cremalh

ETH CREMALH

Edificio Cuyllás 4

Tel.: (973) 64.40.64

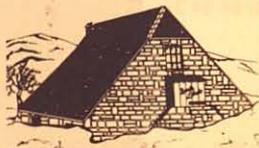
Propietario: Rafi Agenjo Gómez

Precio medio aprox: 2.500 ptas.

Tarjetas de crédito: American Express, Diner's Club, Eurocard, Master Card, Visa.

Horario: 13 a 16 h. y 20 a 23 h.

Una de las principales virtudes de este restaurante situado en el núcleo de Baqueira 1.500 es la buena relación entre calidad y precio, ofreciendo una carta con platos de cocina catalana con acertados toques de modernidad, y entre los que podemos mencionar el revuelto de calabacín con cigalitas o las chuletillas de venado en marinadas al grill.



LA BORDA LOBATO



La Raclette

Núcleo Baqueira 1.500

Tel. 64 54 77



Núcleo Baqueira 1.500

Tel.: (973) 64.57.08 - 64.50.75

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

Precio medio aproximado: 3.600 ptas.

Tarjetas de crédito: American Express, Diner's Club, Eurocard, Master Card, Visa.

Horario: 20,30 a 23 h.

Vacaciones: Mayo a diciembre

Situado en un marco de incomparable belleza y con un servicio correcto, profesional y agradable, dirigido por Angel Deoberro. Exquisita cocina de máxima calidad combinando a la perfección lo típico del país con una cocina catalana de nueva ola basada en los productos del mercado diario.

LA GRANJA

Restaurante

LA GRANJA

Edificio Saumet

Tel.: (973) 64.58.68

Propietario: José Ruíz Quiles

Precio medio aprox: 2.500 ptas.

Tarjetas de crédito: Eurocard, Master Card, Visa.

Horario: 13 a 17 h. y 20 a 23,30 h.

Vacaciones: Mayo-junio y octubre-noviembre

De su origen como granja de desayuno y meriendas, el establecimiento se ha consolidado como un buen restaurante que ofrece tantas especialidades de mar como de montaña. Algunos de los platos de su carta son el rabo de buey con gírgolas, las manitas de cerdo rellenas y el suquet de sepia con albondiguillas, entre los más característicos.

PIZZERIA MONTGARRI

Ed. Campalías

Tel.: (973) 64.50.55

Propietario: Frapor, S.L.

Precio medio aprox: 1.600 ptas.

LA MONTRE DES MONTRES • LA MONTRE DES MONTRES

MDM
GENEVE

LA MONTRE DES MONTRES • LA MONTRE DES MONTRES

HUBLLOT A SENSATIONAL FEELING.

LA MORBIDEZ DEL CAUCHO, LA PRECIOSIDAD DE LA CAJA, LA FIABILIDAD DEL MECANISMO HUBLLOT.
CLÁSICO Y REVOLUCIONARIO, ELEGANTE Y CON ESPÍRITU DEPORTIVO.
EL PLACER DE LLEVARLO JUSTIFICA EL ORGULLO DE POSEERLO.



LA MONTRE DES MONTRES • LA MONTRE DES MONTRES


HUBLLOT

LA MONTRE DES MONTRES • LA MONTRE DES MONTRES

El número y el nivel de los concesionarios HUBLLOT satisfacen la exclusividad de su clientela.
Para más información dirigirse a D.I.A.R.S.A. Avda. América, 37. Edificio «Torres Blancas». 28002 MADRID. Tels. (91) 519 56 83/72/24



LA GASTRONOMIA ARANESA



Tarjetas de crédito: American Express, Diner's Club, Eurocard, Master Card, Visa.

Horario: 13 a 16 h. y 20 a 23,30 h.

Restaurante italiano que está abierto durante la temporada de invierno en el núcleo de Baqueira 1.500. Buenas especialidades transalpinas, con las pizzas, los platos de pasta y el ossobuco como parte básica de su carta. Extenso surtido de vinos riojas, catalanes e italianos.

La Perdiu Blanca



LA PERDIU BLANCA

Núcleo Baqueira 1.500

Tel.: (973) 64.50.75

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

Precio medio aproximado: De 2.500 a 3.500 ptas.

Tarjetas de crédito: American Express, Diner's Club, Eurocard, Master Card, Visa.

Horario: 20,30 a 23 h.

Uno de los restaurantes más tradicionales de Baqueira y que pese a estar situado en el interior del Hotel Montarto ofrece su variada carta a todos los visitantes del Valle.

Su cocina, servicio y bodega está entre los de más prestigio de la zona. Sus grandes ventanales permiten disfrutar con la caída de la nieve en la plaza del núcleo de Baqueira 1.500.

La Raclette

LA RACLETTE

Núcleo Baqueira 1.500

Tel.: (973) 64.54.77

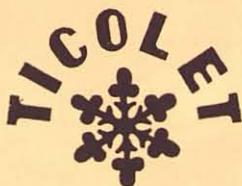
Propietario: José España Barado

Precio medio aproximado: Menú 2.700 ptas.

Tarjetas de crédito: Eurocard, Master Card, Visa.

Horario: 20,30 a 23 h.

Restaurante especializado en un plato típico de la cocina alpina como es la Raclette y que en este establecimiento se prepara con gran profesionalidad y productos de calidad. No existe carta aunque si un menú y una buena selección de vinos riojas.



TICOLET

Núcleo Baqueira 1.500

Tel.: (973) 64.54.77

Propietario: José España Barado

Precio medio aproximado: 3.000 ptas.

Tarjetas de crédito: Eurocard, Master Card, Visa.

Horario: 13,30 a 16 h. y 20,30 a 23 h.

Vacaciones: Mayo y noviembre.

Uno de los establecimientos más «históricos» de Baqueira, con una variada carta de cocina internacional y catalana de calidad. Situado

LA GRANJA

Restaurante



Edificio Saumet

Tel. 64 58 68

25598 BAQUEIRA BERET



en pleno núcleo 1.500 de la estación y a un paso de las pistas, ofrece un entorno agradable y acogedor. Surtida bodega de vinos riojas y catalanes.

los miércoles y sábados, durante la temporada, ofrece un surtido buffet libre. Su extensa carta está acompañada por una selecta lista de vinos.

Garós



"Et Restillé

ET RESTILLÉ

Pl. Carrera, 2

Tel.: (973) 64.15.39

Propietario: Emili Sanllehy Meya

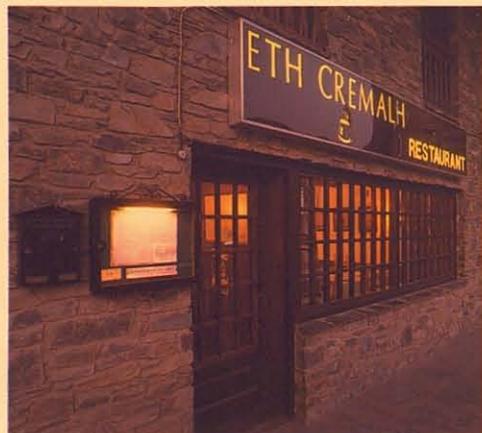
Precio medio aproximado: 3.000 ptas.

Tarjetas de crédito: Visa

Horario: 13,30 a 15,45 y 20 a 22,45

Vacaciones: De mayo a julio.

Pequeño restaurante de ambiente rústico en el que la cocina está contigua al comedor y a la vista de los



Eth Cremalh

COCINA TIPICA Y REGIONAL



Nucleo 1.500- tel 64 40 64

BAQUEIRA BERET

25598 SALARDU

(Val d'Aran)





LA GASTRONOMIA ARANESA



clientes que pueden degustar una muestra seleccionada de la gastronomía aranesa.

Gessa

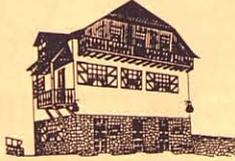


CASA RUFUS

San Jaume, 8
Tel.: (973) 64.52.46-64.58.72
Propietario: José Antonio Rufaste
Terra
Precio medio aprox: 2.000 ptas.
Horario: 13 a 15,30 h. (verano) y 20 a 22,30 h.

Restaurante típico en el bucólico pueblo de Gessa, regentado por un monitor de esquí, y que presenta una competente carta de especialidades aranesas y catalanas. Son recomendables algunos de sus platos característicos como la sopa de cebolla, la escudella, crema de verduras, conejo relleno, confit de cerdo, y como postres.

Particular local ubicado en uno de los edificios más significativos de Salardú. No es un restaurante. Es un bellissimo bar donde también se puede comer bien y variado de forma muy flexible: crepes, ostras, sopas, patés, quesos, embutidos y cavas.



ERA BORDA DE BENJAMIN

Pl. Iglesia, s/n
Tel.: (973) 64.51.13
Propietario: Patricio Rufaste
Precio medio aprox: 2.500 ptas.
Horario: 13 a 16 h. (verano) y 20 a 23 h.

Propiedad de un monitor de esquí, este acogedor restaurante sirve una cuidada gastronomía aranesa cocinada de forma casera con atractivas especialidades como la olla aranesa, el guisado de setas y los crepes flambeados.

Precio medio aprox: 2.200 ptas.
No se aceptan tarjetas de crédito
Horario: 13 a 15,30 h. y 20 a 22,30 h.

Restaurante de tipo familiar, decorado de forma agradable y sencilla

en el que predominan las especialidades aranesas y catalanas. En su carta destacan platos como la indispensable «olla», las lentejas, pies de cerdo y truchas a la crema. Bodega, bien surtida.

''Et Restillé''

Cocina Aranesa

Tel. 973/64 15 39
GAROS
(Val D'Aran)



Salardú



il casone

PIZZERIA «IL CASONE»

Ctra. Baqueira s/n
Tel.: (973) 64.57.00
Propietario: Pizaa Arán, S.L.
Precio medio aproximado: 1.500 ptas.
No se aceptan tarjetas de crédito
Horario: 13,30 a 16 h. y 20,30 a 23 h.
Vacaciones: Octubre

Situada en una amplia casa aranesa en la cual había estado ubicada una discoteca, la pizzeria Il Casone sirve variada cocina italiana con la pasta, de elaboración propia, y las pizzas como principales ingredientes.



DELICATESEN ROSTA

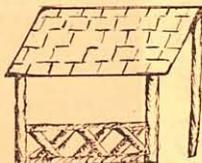
Ctra. Baqueira - Plaza Mayor
Tel. (973) 64.53.08
Horario: de 19 h. a 00.30 h.
Abierto viernes y sábados y entre semana las temporadas altas. Terra-za con vistas. Venta de prensa.



LA CUMA

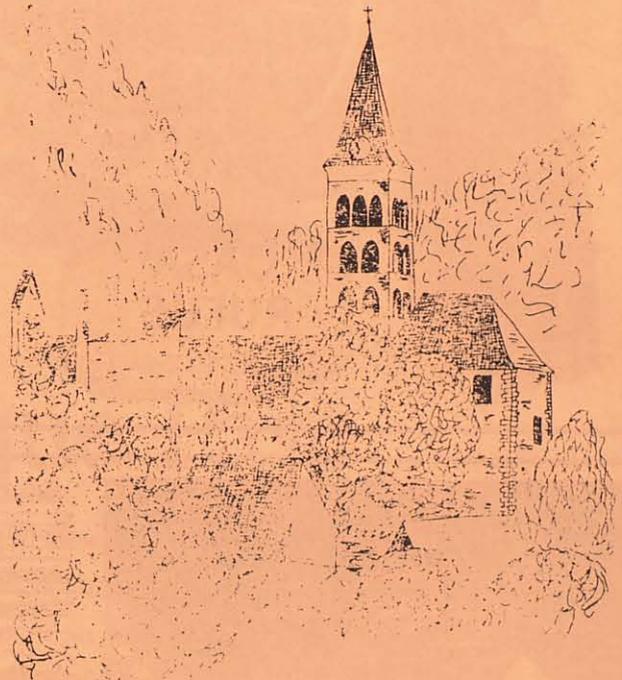
C/ Des Estudis, s/n
Tel.: (973) 64.50.17
Propietario: Generosa España
Precio medio aprox: 2.000 ptas.
No se aceptan tarjetas de crédito
Horario: 13 a 15,30 h. y 20 a 22,30 h.
Vacaciones: Mayo

Restaurante típico del Valle que cuenta también con habitaciones y las instalaciones propias de un hotel. En su carta de cocina aranesa y catalana destacan platos como las truchas a la Cuma y el ternasco al horno. Postres caseros como la crema aranesa y el flan. Buen surtido de vinos riojas y catalanes.



L'ESTABLET

Major, s/n
Tel.: (973) 64.57.89
Propietario: M^a Teresa Sánchez Zorrilla



restaurant urtau

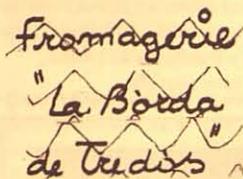
plaça urtau, s/n. telf. 64 09 26
arties (vall d'aran)



LA GASTRONOMIA ARANESA



Tredós



FROMAGERIE «LA BORDA»

Era Palha, 5
 Tel.: (973) 64.00.32
 Propietario: Rafael Musterós Clarasó
 Precio medio aprox: 2.500 ptas.
 Tarjetas de crédito: American Express, Diner's Club, Eurocard, Master Card, Visa.
 Horario: 18 a 23 h.
 Vacaciones: Mayo a noviembre

Establecimiento recientemente abierto en el Valle y especializado en quesos y patés así como platos típicos de la cocina alpina como la raclette y la fondue de queso. Buena

y variada selección de vinos de Rioja y Catalanes para acompañar sus platos ligeros.



SABUREDO

Trauèssa Major, s/n
 Tel.: (973) 64.50.89
 Propietario: Ramón Abadía Moga
 Precio medio aprox: 2.000 ptas.
 Tarjetas de crédito: Visa
 Horario: 13 a 15 h. y 20,30 a 22,30 h.
 Vacaciones: Mayo

Feudo de la cocina aranesa más tradicional, el restaurante cuenta también con un bar anexo, y entre sus especialidades locales destaca la preparación de las tortillas, la olla aranesa y las carnes variadas. Apreciados vinos de la casa y riojas. Como muchos establecimientos del Valle.

Unha

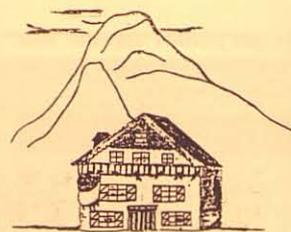


restaurant
 ES DE DON JOAN
 Carmela

ES DE DON JOAN

Sta. Eulalia, s/n
 Tel.: (973) 64.57.51
 Propietario: Carmen Capel
 Precio medio aprox: 2.200 ptas.
 No se aceptan tarjetas de crédito
 Horario: 13 a 15,30 h. y 20 a 22,30 h.
 Vacaciones: Mayo

Popularmente conocido por «Casa Carmela», ha ampliado recientemente su capacidad con otro pequeño comedor anexo. Especializado en cocina aranesa en un ambiente casero y con celebrados platos como el ternasco de rovellons, el gigot y el conejo a las doce hierbas.



ETH PUI

Sta. Eulalia, s/n
 Tel.: (973) 64.53.74
 Propietario: Manuel Capel
 Precio medio aproximado: 2.200 ptas.
 No se aceptan tarjetas de crédito
 Horario: 13 a 15 h. y 20 a 23 h.

Abierto hace aproximadamente dos años, dispone de dos comedores decorados al estilo clásico y una buena carta de especialidades aranesas y catalanas, servidas en un ambiente familiar. Algunos platos destacados por su preparación son la olla aranesa, la paletilla rellena, truchas y picantones.



Sant Jaume, 8
 Tel 973/ 64 53 46
 64 58 72

GESSA
 Val D'Aran



restaurant
 ES DE DON JOAN
 Carmela

UNHA
 VAL D'ARAN
 T.64.5751



Restaurantes
 «La Borda de Beten»
 BETEN
 C. 645022 (Valle de Aran)
 «La Borda PALS»
 Hotel Joaquim 74, 19
 Santa gèlle
 C. 645172 (Baix Empordà)
 Fromagerie
 «La Borda de Tredós»
 Tredós
 «Valle de la Palha»
 (Valle de Aran)



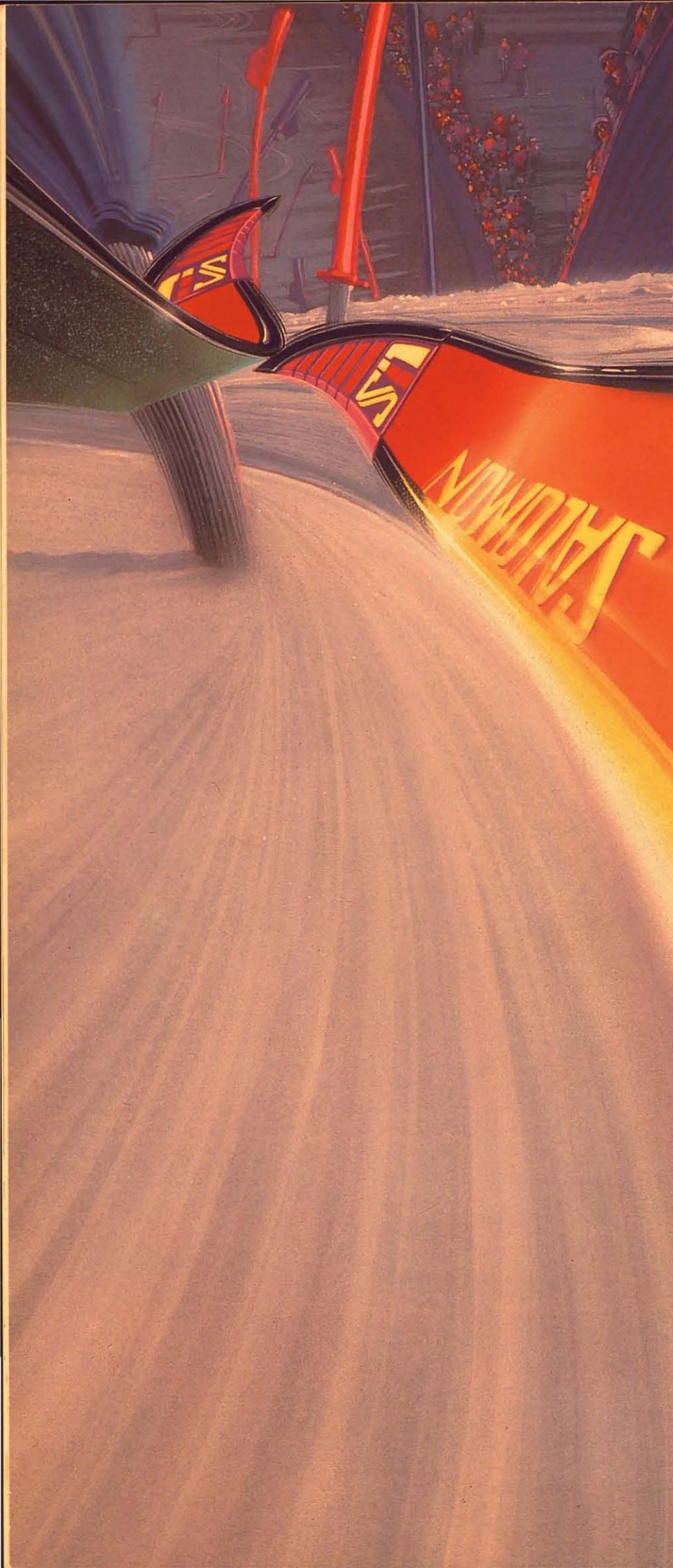


Pase lo que Pase

Estamos a su lado, pase lo que pase en su vida, en su comercio, en su industria, en su hogar o en su automóvil. En Catalana Occidente estamos a su lado para ofrecerle un servicio ágil y una atención personalizada, a través de nuestra red de Sucursales y Agentes. Pase lo que pase.

Seguros  CATALANA
OCCIDENTE

Estamos a su lado desde 1864.



**EL MEJOR CAMINO
PARA DESTACAR
A TRAVÉS DE LAS
TRAZAS, SURCOS,
HIELO Y LA META.**

La mayoría de los esquíes denominados de "slalom", no responden en carrera al enfrentarse con el 9000 Equipe 3S de Salomon.

Su plataforma dinámica te impulsa entre las puertas más cerradas y el diseño patentado Monocoque, con su radical línea de cotas, te permite recortar el slalom con la precisión de un cirujano.

El 9000 Equipe 3S de Salomon. El mejor camino para entrar en el círculo de los campeones.

SALOMON
MONOCOQUE