

B/B

La revista de Baqueira / Beret



Invierno 2020 - 2021 N° 56

14.º Trofeo de Esquí Fundación Jesús Serra

BAQUEIRA BERET - 2021
27 y 28 de febrero

- 4 Esquí con total seguridad
6 La pasión que nos une



- 14 1838, noviembre
20 Samuel Sánchez
24 Tendencias
40 Kilian Jornet



- 46 Lo mejor de dos mundos
52 Hermanos Torres
58 Paladar de montaña

- 72 Identidad y tradición
76 Cómo es un test de esquí
80 Val d'Aran, puro bienestar
84 El Valle mágico



- 96 Ropa nacida
de la tormenta
98 Más allá del esquí
en "Lo Pallars"



- 102 Guía de Baqueira Beret

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

Victor Bultó, Era Escòla, Julio Grela, Sergi
Mejías, Javi Montes, Reforcer, Torisme
Val d'Aran, Albert Villaró.
Fotografía Javi Alonso Teresa, Audi, Matti
Bernitz, Sergi Colome, Pep Cuberes, Era
Escòla, Fototur, Helly Hansen, Mikael
Helsing, Imagosport, MMR, Javi Montes,
Reforcer, Cocina Hermanos Torres,
Javier Sánchez, Solo Nieve-Jesús Andrés
Fernández, Torisme Val d'Aran, Txema
Trull, Val d'Aran Photos.
Ilustración Lluís Cadafalch

Publicidad
Alternativas Publicitarias, S.L.
Sant Elies, 29-35, esc.A 2-4
08006 Barcelona / T. 932 011 908
Publicidad Barcelona
Sandra Cunill
T. 676 448 557 / scspublicidad@gmail.com
Publicidad Vall d'Aran
Anna Tur / T. 629 437 515
Preimpresión Jeba
Impresión Rotimpres
Depósito legal B-28.060-91

Copyright Alternativas Publicitarias.
Ningún artículo o parte de esta revista puede
ser reproducido parcial o en su totalidad sin
autorización de la sociedad editora.

Foto portada Javi Alonso

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

¡Participa y gana fantásticos premios!

Infórmate e insíbete en: www.esquifjs.com

Una iniciativa de





Esquí con toda seguridad. Porque a Baqueira se viene a disfrutar.



Baqueira Beret, destino seguro

El esquí se practica al aire libre, en plena naturaleza: es una actividad de por sí segura. No obstante, la estación ha diseñado un plan para garantizar las medidas de prevención y seguridad en los espacios comunes. Protección, distancia social y poco tiempo de exposición. Y mucho esquí.

P.4



Garantía de esquí y snowboard para los forfaits de temporada

Hemos creado la Garantía Covid19: un seguro de 15 días de esquí para los poseedores del forfait de temporada Baqueira-PASS general o propietario.



Organización y uso de los remontes

La mayoría de los remontes de la estación son al aire libre donde existe un flujo constante de aire fresco y limpio. En la telecabina las ventanas permiten la renovación del aire.

Se garantizará el mínimo tiempo de espera con distanciamiento en las colas y la máxima seguridad en la ocupación de los remontes.



Restauración y après ski

Se usarán códigos QR para la lectura de cartas. Se potenciarán los pedidos online sin necesidad de ir a caja y se servirá en mesa. Los locales se adaptarán para

mantener distancias de seguridad. Los espacios de après ski de la estación (Moët Chandon, 1500) cerrarán a la misma hora que las pistas.



Taquillas e información

Para evitar pasar por taquillas y para la comodidad del cliente todos los soportes serán recargables, excepto los especiales.

Además, en otros servicios y dependencias de la estación se adoptarán los mismos criterios de seguridad:

Ski Service: las reservas y el check-in serán online. Aforo limitado en las instalaciones.

Snowcamp: distanciamiento social, límite de aforo.

Aparcamientos: funcionarán con normalidad (con limitación de aforo en ascensores en Ruda).

Hotel Montarto: Check in online.

Viajes Baqueira: GARANTÍA Covid en las reservas.

Stadium: eventos con medidas de mínimo contacto y desinfección. Las competiciones se regirán por los protocolos del Consejo Superior de Deportes y la Real Federación Española de Deportes de Invierno.

Comunicado temporada 20/21

Estamos a menos de un mes del inicio de la temporada de esquí y creemos que es el momento oportuno para ofrecer algunas explicaciones acerca de cuáles son nuestros planes. No podemos escapar del escenario de incertidumbre y desasosiego provocado por la pandemia pero también creemos que es el momento de poner en marcha medidas que mitiguen el riesgo y ayuden a seguir adelante. Nuestro objetivo este año es preservar el esquí. Queremos que todos nuestros clientes y aficionados puedan disfrutar de la montaña si las circunstancias lo permiten. Y para ello nos hemos propuesto ofrecer un esquí seguro; seguro para los esquiadores, seguro para nuestro equipo y seguro para nuestra comunidad.

Cumpliremos todas las medidas y directrices que nos indiquen las Autoridades y también hemos adaptado nuestras operaciones con el objetivo de incrementar la seguridad evitando colas y aglomeraciones.

En primer lugar nos planteamos un inicio de la temporada con una limitación en el número de esquiadores que admitiremos en la estación de un 50%. Esta limitación significa que los clientes deberán comprar los forfaits de forma anticipada para tener la seguridad de poder esquiar en Baqueira los días que nos visiten. Esta limitación no afectará a los BaqueiraPass con recarga de temporada (tarifa general) que tendrán el acceso garantizado. A todos los demás esquiadores les recomendamos la compra anticipada de sus pases que se podrá realizar a través de la plataforma de Viajes Baqueira o bien mediante la recarga de su BaqueiraPass. Dichas compras y recargas también garantizarán el acceso en las fechas adquiridas. Tenemos a punto el sistema BaqueiraPass que se solicita online, se envía a domicilio en 72 horas y permite la recarga para facilitar las compras anticipadas.

Distribuiremos en el entorno de la Estación (hoteles, escuelas de esquí, tiendas de alquiler de esquí) BaqueiraTickets que también permiten la compra online de forma anticipada. Las ventas en taquillas de la estación se limitarán al remanente de pases no vendidos anticipadamente. Informaremos de manera continua a través de nuestra página web del cupo de forfaits restantes por día para ayudar a los clientes en sus decisiones. Todas estas medidas nos permitirán eliminar colas y aglomeraciones en diferentes puntos de la estación.

La operativa de la Estación durante la próxima temporada tendrá modificaciones importantes. En primer lugar aprovecharemos la posibilidad que nos ofrece el disponer de diferentes puntos de acceso a pistas para regular el tráfico y conseguir un acceso distribuido a la montaña. El aparcamiento del Telecabina operará con restricciones temporales y el telecabina funcionará a dos tercios de su capacidad y siempre con las ventanas abiertas para conseguir una mayor ventilación. El resto de remontes de la estación pretendemos que trabajen al 100% de su capacidad y será obligatorio el uso de mascarilla. Se trata de trayectos cortos al aire libre y el hecho de que funcionen a máximo rendimiento nos ayuda a minimizar tiempos de espera en colas donde también será obligatorio el uso de mascarillas.

Ordenaremos y gestionaremos las entradas a telesillas para conseguir distancias suficientes entre esquiadores. El esquí propiamente se practica al aire libre y permite mantener las distancias entre esquiadores.

La oferta de restauración durante la próxima temporada se verá disminuida y simplificada.

Recomendamos a los esquiadores que traigan a la estación bebidas y algún alimento energético. Los locales interiores funcionarán con aforos restringidos y controles de acceso.

Mantendremos los restaurantes servidos (5Js, Moët, Bonaigua) en funcionamiento pero será imprescindible la reserva previa. En el resto de la estación hemos desarrollado un sistema de servicio en mesa para evitar colas y desplazamientos innecesarios. En cada mesa existirá un código QR que dará acceso a una carta interactiva que permitirá realizar un pedido que un empleado entregará en la propia mesa. Se trata de un sistema nuevo que hemos desarrollado en los últimos meses y que ponemos en marcha de forma adelantada pero os garantizamos que nos esforzaremos al máximo para que funcione correctamente y daros el mejor servicio posible.

En resumen, tenemos un esquema de funcionamiento exigente y válido para poder esquiar en condiciones de seguridad. Todo aquello que está en nuestra mano ha sido revisado y adaptado. Nuestro objetivo es preservar el esquí. Hemos puesto todo nuestro empeño y capacidad en ello. Este año Baqueira Beret retornará a sus orígenes: una montaña donde practicar esquí en familia. Es y siempre ha sido nuestra razón de ser. Las circunstancias son difíciles y a nadie se le escapa que dependemos en parte de la evolución de la pandemia. El mes de noviembre ha arrancado y con el descenso de temperaturas hemos iniciado la producción de nieve y estamos preparados para poner las pistas a punto. Tenemos muchas ganas de recibirnos en Baqueira Beret, Valle de Arán y Valls d'Àneu... si las circunstancias lo permiten. ¡Por nosotros no quedará!

Francis Coll
Consejero Delegado
Baqueira Beret, S.A.

La pasión

que nos une

Pasión por el esquí, por la nieve,
por la montaña... Pasión por Baqueira Beret.
Una pasión que une a familias,
a amigos, una pasión que esta temporada
nos volverá a hacer disfrutar.

TEXTO: SERGI MEJÍAS FOTOS: JAVI ALONSO / VAL D'ARAN PHOTO

P.6

P.7

La pasión. Uno de los sentimientos más poderosos que existe. Una fuerza interna que nos lleva a la necesidad de hacer algo. Y en Baqueira Beret nos mueve la pasión por la nieve, por la montaña, por la naturaleza... Una pasión que une, que atrae, que seduce. Como el Espíritu Baqueira, el espíritu que también une. Y que nos hace disfrutar del esquí. Que nos une a la familia y a los amigos para compartir esa pasión por esquiar. Porque nos unen las ganas de disfrutar de la nieve, pero también de la gastronomía, de la naturaleza y de un entorno como el valle, con sus paisajes, con su cultura... Pero hay que disfrutar con confianza. Y también con seguridad. Y con tranquilidad. Disfrutar de todo aquello que nos une, como el #EspírituBaqueiraBeret.

Unidos por el esquí. Así empezó Baqueira Beret, impulsada por la pasión de un grupo de entusiastas que fundaron la Sociedad Telecables Valle de Aran en 1962 S.A. Poco se podían imaginar que fueron los precursores del #EspírituBaqueiraBeret. Porque fue el inicio de un sentimiento, de una pasión por el esquí que está más vigente que nunca. “¿Qué es el Espíritu Baqueira Beret? ¿Una sensación, un estado de ánimo? ¿Un conjunto de experiencias ligadas a un lugar único? En Baqueira Beret, cada persona tiene su manera de entenderlo, pero todos compartimos un mismo espíritu: el Espíritu Baqueira Beret.” Sí, un Espíritu que se comparte y que nos une.

La nieve es el destino final de un viaje emocional. Para todos los esquiadores, para todos aquellos que visitan Baqueira. Ya sean esquiadores asiduos como esporádicos. La experiencia siempre es única. Única por sus pistas. Única por sus instalaciones. Única por su gastronomía. Única por muchos motivos. Pero como toda buena experiencia en la vida, siempre es mejor compartida. Esquiar en familia, o con amigos, pero compartiendo. Esquiar es un viaje emocional, sí, que a nadie le quepa ninguna duda. ¿Madrugarse en un festivo? ¿Calzarse unas botas de esquí en lugar de unas deportivas?... La pasión es nuestro motor, un sentimiento que nos lleva a contracorriente. A buscar el frío para tener la nieve en mejores condiciones cuando la gran mayoría sueña con un clima más cálido. A ponernos unas

‘tablas’ en los pies, ingobernables para muchos y que tanto nos hacen disfrutar al resto. A acabar el día con las piernas cansadas, amenazando con agujetas pero con una sonrisa de oreja a oreja. Esto es pasión, una pasión que nos une.

Ganas de pasarlo bien. Ganas de disfrutar al máximo. Ganas de levantarse de la cama y mirar al cielo. Todavía no vemos el sol, pero adivinamos su luz. Es temprano, pero no importa. La nieve nos llama. Desayunamos bien, hay que cargar las pilas. Compartimos expectativas de un nuevo día de esquí alrededor de la mesa. Y en el coche subiendo a pistas. Y poniéndonos las botas en el parking. El ascenso en los remontes es el preludio a un gran día de esquí, un ascenso con seguridad, tapados con mascarilla, como toca ahora. La seguridad también se comparte, es un asunto de todos, de la familia, de los amigos... Llegamos arriba. Calzarnos los esquís y sentir debajo el crujir de la nieve nos acelera el pulso. Es la pasión que nos recuerda que está ahí, que siempre lo ha estado, que siempre estará. Y empezamos a esquiar. Mejor en familia o con amigos. Porque las experiencias saben mejor si se comparten, como un buen plato de pinchos. Empezamos a bajar. “Qué bien preparadas están las pistas”. Es un pensamiento general, es una realidad fruto de la pasión, una pasión que une a todos los trabajadores de Baqueira Beret, una pasión por la nieve, por el esquí, por el trabajo bien hecho, una pasión que tiene su recompensa en la satisfacción del cliente, en pensamientos como “¿Qué hay mejor que un buen día de esquí?”

“La pasión por el esquí une a familias y a amigos para compartir una experiencia que solo la nieve es capaz de generar”



“El esquí se comparte, como el #EspírituBaqueiraBeret. Y también nos une. Como a la hora de parar a comer, o tomar algo”



“¿Dónde vamos? ¿A Beret, a Bonaigua, a Baqueira...?” La pregunta que más pronto que tarde alguien hará. Y es que el esquí se comparte, como el #EspírituBaqueiraBeret. También nos une. Como a la hora de parar a comer, o tomar algo. Un plato combinado en el self service Bosque, una ración de jamón en el Restaurante Grill Cinco Jotas, una selección de tapas en el Refugi San Miguel, un delicioso bocadillo y una copa de cava en el pàrrec de Blanhiblar, una copa de Moët Chandon en el Moët Winter Lounge... Todas y cada una de ellas son experiencias gastronómicas por sí solas que refuerzan esa pasión, esas ‘gananas de Baqueira Beret’. Porque para poner el broche final en pistas nada como parar en el Bar Baqueira 1.500, un lugar donde comentar las anécdotas del día, de compartir toda experiencias que hemos ido hilvanando, que dan sentido a un día de esquí y que refuerzan ese sentimiento que nos une.

El esquí se comparte. Al aire libre. Con seguridad. Y con responsabilidad. La pandemia nos está poniendo a todos a prueba. Pero dentro de la nueva normalidad el deporte es esencial. Más en plena naturaleza. La actividad física nos permite dejar atrás la incertidumbre, calmar los miedos y mirar al futuro con un optimismo renovado. Son las endorfinas. No solo ellas. Es la suma del esquí, del entorno, de la compañía, de las posibilidades de una estación de bandera, repleta de atractivos, desde la posibilidad de aparcar en el parking cubierto de Val de Ruda con todo el confort que supone a disfrutar de unas vistas privilegiadas desde la cota máxima de la estación, desde el Tuc de Baciver.

La misma pasión por la nieve que llevó a Baqueira a inaugurar el primer remonte en aquel 6 de diciembre de 1964, la impulsa temporada a temporada a superarse, a mejorar, a no dejar de alimentar esa pasión. Esta temporada se inaugura una nueva balsa en Beret destinada a mejorar la producción de nieve de la estación, una balsa cuya captación de agua no se realiza en el río Beret si no en el Forcallh. Por otro lado esa misma pasión queda reflejada en el hotel Montarto la referencia en el Núcleo 1.500 para los que

VIVE BAQUEIRA COMO NUNCA



PLETA
ARRIU

Descubre la colección de casas más exclusiva de Baqueira

- 38 viviendas desde 360m² hasta 530m².
- Ubicación privilegiada y única a pie de pistas.
- Cuentan con zona de aguas, ski room y home cinema.
- Entrega a partir de 4T 2021.

*Todas las imágenes son orientativas.

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

Promueve:

Avintia
Inmobiliaria

Comercializa:

LANTANA
PREMIUM REAL ESTATE

quieren pernoctar a pie de pistas. ‘Salir de casa’ con los remontes a tocar es otra experiencia, como las que se viven en el Montarto, el hotel para disfrutar en familia o en una salida con los amigos, al igual que el Viña Pomal Wine Bar y el Drinkery.

La nieve y la montaña son sinónimos de libertad. Pero también de responsabilidad. Desde Baqueira se ha trabajado duro, y mucho, para seguir los protocolos establecidos por Sanidad, unas medidas de seguridad destinadas a preservar la integridad de todos los esquiadores. Es la nueva normalidad. La vivimos cada día, la palpamos en cada rincón. Y la nieve no es una excepción. Toca ser responsables para poder seguir disfrutando de la pasión que nos une, del esquí, de una temporada que hemos esperado como nunca, siguiendo las redes sociales, las fotos que se colgaban de Baqueira nevada a principios de octubre. La responsabilidad también se comparte y será entre todos que vivamos unos días únicos en la nieve, respetando el distanciamiento social

y las normas de Sanidad pero unidos por un mismo sentimiento con la nieve como vínculo.

“La pasión que nos une”.

Así se titula este artículo. Y es que pocas veces tan pocas palabras han dicho tanto. Porque la pasión por el esquí no

“La nieve y la montaña son sinónimos de libertad. Pero también de responsabilidad”

solo une a amigos, también a familias. Y permite disfrutar a diferentes generaciones de uno de los deportes más emocionales que existen. Padres, hijos e incluso abuelos unido por una pasión, el esquí. Padres que vieron hacer las primeras bajas a sus hijos en Baqueira, cuando Beret era un pla, o cuando ya existía la zona de Beret. Y esos hijos que han llevado a sus retoños de vuelta a Baqueira, para poder compartir esta pasión por el esquí. Primero en los



Parques Infantiles, donde la estación de la Val d’Aran es modélica. Después a pistas de la mano de Era Escòla o de algún club bajo la atenta mirada de aquel abuelo que en su día llevó a su hijo a aprender a esquiar a Baqueira Beret.

En suma, solo queremos divertirnos, pasarlo bien en la nieve, disfrutar como nunca del esquí y compartir con nuestra familia y con nuestros amigos una experiencia única que nace de una pasión, de un sentimiento difícil de explicar, como el Espíritu Baqueira, un espíritu que está ahí, que se comparte y también nos une.

FORFAITS RECARGABLES ONLINE ¿CUÁL ES EL TUYO?



NO PASES POR TAQUILLAS - RECARGA ONLINE DESDE LA APP O WEB DE BAQUEIRA

BaqueiraPASS

- Recarga de temporada o por días
- Tarifa con descuento sobre precio general
- Disponible en tarifas Especiales Baby y Senior
- Válido para 3 temporadas.
- Solicitud online con envío a domicilio
- Recargas más rápidas
- Servicios exclusivos en la APP de Baqueira Beret.

BaqueiraTICKET

- Recarga por días
- Tarifa general
- Válido para toda la temporada
- Recogida gratuita en: Taquillas de la Estación, Oficina de información de la Estación, Tiendas de compra, alquiler y reparación de material, Hoteles Val d’Aran y Vall d’Àneu, Oficinas de Turismo.

1838, noviembre

En noviembre del 1838 las tropas carlistas ocuparon brevemente Era Val d'Aran. La expedición, dirigida por el brigadier Porredon, alias el Ros d'Eroles, acabó en desastre. Un episodio oscuro, poco conocido, lastrado por la tragedia añadida de las guerras olvidadas.



“En estas estábamos cuando empezó a nevar: unos copos lentos, grandes, de nieve ligera y seca que se fundía en el aire, pero que cuajaba en los montes y allí donde el calor del incendio no alcanzaba”

Y tras el pillaje —dos horas, nos dieron, tan sólo, y poco sacamos, con tanta prisa— Vielha ardió. Vaya si ardió. De arriba a abajo. Casas y cuadras, talleres y cobertizos. Menos la iglesia, casi todo. No nos tuvimos que esforzar en ir con las teas a prender: esas cubiertas de paja de cebada fueron pasto de las llamas casi sin tener que provocar nada: de una casa pasaba a la otra y de la otra a la de más allá. ¡Qué bello era el espectáculo, señoras y señores! Lenguas de fuego, espirales de chispas, vigas que, al caer, levantaban un torbellino de cenizas y carbones y brasas. Nos quedamos allí plantados como espectadores bobos, hasta que el sargento empezó a meternos prisa:

—¡Coño, espabilad, gandules, que no tenemos todo el día, pasmarotes!

En estas estábamos cuando empezó a nevar: unos copos lentos, grandes, de nieve ligera y seca que se fundía en el aire, pero que cuajaba en los montes y allí donde el calor del incendio no alcanzaba.

Después nos pasamos un día y una noche enteros limpiando las casas de cristinos ocultos y atacando a tiros de fusil un triste castillejo que dominaba el pueblo, al que llamaban Fuerte Libertad, al otro lado del río Nere. Nos dijeron que el Conde de España, desde Esterra, había ordenado que requisáramos todas las escaleras del valle para escalar sus muros, y que el Ros d'Eroles, nuestro general, al recibir el correo dijo que nanay, que

él ya no tenía el cuerpo para hacer el saltimbanqui y que si tenía que entrar, pues entraría a cañonazos, con un par. Así nos fue mucho mejor: mientras nosotros nos tocábamos los huevos junto a la hoguera, devorando mantequilla de la tierra a cucharadas, los artilleros abrieron una brecha preciosa al lado de la torre desde una posición elevada. Los de dentro, así que se vieron apurados, se rindieron, vaya, aunque luego, bueno, a todos íbamos a fusilarlos. ¿Pues que haríamos con tanto prisionero enemigo? Son un lastre, un *escarràs*, como gritaba el Ros, para animarnos. Que Dios los tenga en la gloria, pero ellos al hoyo y nosotros al bollo, y no hay más verdad que sea mejor que esta.

Pero mira, tuvieron suerte, les salió la flor por el trasero, porque les dejamos en paz cuando estábamos a punto de darles pasaporte. El capitán general nos necesitaba en Llavorsí, que los cristinos subían por el Noguera, de modo que levantamos a toda prisa el sitio y el campamento. Pero tuvimos que esperar un batallón que se había ido valle abajo, a cobrar las contribuciones, y salimos al cabo de unas horas, sin tener en cuenta nuestras protestas por no haber terminado el trabajo en el fuerte. Es lo que pasa si no mandas y eres de los que obedeces, así de triste es la vida del soldado. Pero al menos sabes que no tienes que decidir nada y que los que se mojan son los otros. Es un triste consuelo, lo sé. Para ellos van las medallas y a nosotros nos dejan la mugre y las ladillas.

“Desde allí vi como, más abajo, los compañeros que habían tenido la fortuna llegar antes se refugiaron en el hospital de viajeros o santuario que llaman de Les Ares, ya en terreno de los pallareses”

Ahora, que si me hubieran pedido la opinión (cosa que, advierto, jamás hicieron) nunca hubiéramos intentado pasar el puerto, y nos hubiéramos quedado a la vora del foc hasta que despejase, y que se esperase el Conde de España, haber pedido refuerzos antes. Y si tanto apuro tenía, pues que pasara él la Bonaigua, mira tu si. El cielo nos enviaba señales claras de que la tormenta era inminente y no sería poca cosa: se nos erizaban los pelos del cogote, se encendían fuegos fatuos en las puntas de las bayonetas y la calidad de los copos que llevaba el viento helado del norte era muy diferente de la nieve amable que habíamos recibido hasta ahora: eran cristales afilados como cuchillos y se nos clavaban en los pocos resquicios de piel que dejábamos al descubierto. El Ros tenía prisa, que no había tiempo que perder (ya lo habíamos perdido todo), sabía que el conde estaba furioso y que, si en circunstancias normales era un monstruo, si se encabronaba su ira era incontrolable y era comprensible que el brigadier no quisiera quedarse sin orejas ni sin nariz, que era el castigo mínimo a la desobediencia. Y, por si fuera poco, se discutió con el general alemán, ese que se llama Chinoski o Linoski o como diablos se diga, que es la cosa más estirada que parió madre. Son como el perro y el gato: si el Ros dice blanco, Finoski, negro. Minoski quería esperar a que escampara, el Ros —que era hombre de montaña y decía que no le daban miedo los temporales— tenía prisa y, por galones, la última orden la daba él. Y nosotros en medio, como unos pasmarotes. Así no se ganan las guerras, pienso yo.

O sea que desde Salardú empezamos a subir por el camino del puerto de madrugada, con la nieve hasta las rodillas. Teníamos cuarenta mulos cargados con todas las campanas del Valle, iban a fundirlas en Berga para cañones, doscientas vacas y un rebaño de ovejas. Ya me contarán cómo se puede atravesar un puerto con tanto equipaje, pero el mal tiempo se encargó de aligerarnos. Era una maniobra insensata, por supuesto, pero la lógica y el sentido común casan mal con la sed de gloria y las ganas de hacerse el macho y, sobretudo, el miedo a la autoridad superior. No llegó ni una mula viva al puerto. Las que no se despeñaron por no pisar donde debían se quedaron todas por el camino, cargadas con las putas campanas. Ni las vacas. Ni las ovejas.

Y de los tres batallones que éramos, nos quedamos por el camino cuarenta hombres. Es una historia triste, sí, pero si no se la cuento yo, ¿quien iba a hacerlo? Nadie. Al final dejé el fusil clavado en la nieve, como los palos que marcan el camino, y al diablo con todo. De la impedimenta, sólo me quedé con la manta. En el puerto soplaba un viento más propio de huracán que de ventisca o de *torb*, y la nieve formaba unos remolinos que parecían tener vida y una clara voluntad: acabar con todos nosotros. Desde allí vi como, más abajo, los compañeros que habían tenido la fortuna llegar antes se refugiaron en el hospital de viajeros o santuario que llaman de Les Ares, ya en terreno de los pallareses, y que hacían hogueras con todo lo que encontraban, hasta con las vigas del tejado de las caballerizas.

“Dicen que cuanto te mueres congelado te quedas dormido, con una sonrisa de lelo o de angelito. No me viene a la memoria si me pasó eso. Pero sí recuerdo el sueño que empezó esa noche y continúa hasta hoy”



“Luego, si nieva llega enseguida un artilugio prodigioso que se come la nieve con una facilidad de pasmo. ¿Y si en aquel entonces hubiéramos tenido una de esas? Otro gallo nos hubiera cantado”

Esas luces y con ellas la salvación estaban a un tiro de fusil, casi, y no parecía tarea imposible llegar hasta allí. Pero si no se puede no se puede, y no tiene sentido luchar contra lo que tiene establecido el destino. Sin fuerzas, helado, cada movimiento era un mundo, y avancé unos pasos hasta decir basta, se acabó, aquí me quedo.

Dicen que cuanto te mueres congelado te quedas dormido, con una sonrisa de lelo o de angelito. No me viene a la memoria si me pasó eso. Pero sí recuerdo —y de algún modo sigo viviendo dentro— el sueño que empezó esa noche y continúa hasta hoy, un sueño que se me hace ya demasiado largo. Qué cansada es, la eternidad, y eso que apenas ha empezado. Vi a los compañeros que subieron a rescatarnos —bueno, buscaban sobretodo las capanas, improbable artillería futura— y a pastores y muleros y vaqueros, más soldados y muchos arrieros, inviernos larguísimos y veranos y primaveras demasiado breves y otoños que casi no se notan. Y una tropa de peones que, a pico y pala, ampliaron el antiguo camino para que pudieran pasar esos carros extraños que se mueven solos, y cuando esto sucedió ya se acabaron para siempre las recuas de mulas y los arrieros y hasta casi los que se mueven por el mundo a pie. Un día extendieron una alfombra de una especie de mortero negro como el betún, y poco después alcanzaron el puerto por primera vez esos alambres con dos ruedas finas finas y un señor que las mueve con las piernas gracias a un gracioso mecanismo, puro ingenio, y a veces hay multitudes que los jalean, y a veces van solos. Luego, si nieva llega



enseguida un artilugio prodigioso que se come la nieve con una facilidad de pasmo. ¿Y si en aquel entonces hubiéramos tenido una de esas? Otro gallo nos hubiera cantado. Pero ya nada es como antes y cualquier lamento es inútil. Hace poco —aunque poco, en mi estado, es una magnitud relativa— vinieron unos señores que plantaron unos troncos de metal altísimos y cables de acero, que cada invierno acarrearán cuesta arriba montones de gente vestida de colorines estrafolarios con unas tablas atadas a los pies, que parecen tan felices como yo lo fui en algún momento que, ay, se va borrando de una memoria que no es más que un leve soplo de brisa. Y mudo, los contemplo atónito, hasta que la primavera todo lo funde y llegan las vacas. Suerte que nadie me ve, absorto en mi desgracia, observador quieto y paciente. En mi estupor que apunta a la eternidad, me consuela pensar que, quien día pasa, empuja un año.



ANOTHER BEST DAY



BAQUEIRA STORE

Comercial Val de Ruda 1,
25598 Baqueira

COPOS

Apartamentos Elurra Bajos,
25537 Betren

M+ RUDA

Urb. Val de Ruda Local 4,
25598 Baqueira Beret

M+ VIELHA

Carrer Major 2,
25530 Vielha



Baqueira Beret de la mano de... Samuel Sánchez

TEXTO: SERGI MEJÍAS FOTOS: SOLO NIEVE-JESÚS ANDRÉS FERNÁNDEZ / TXEMA TRULL / MMR / IMAGOSPORT

Baqueira Beret puede tener mil caras. Tantas como esquiadores. Porque cada uno puede tener su visión particular de la estación. Y una destacada es la de Samuel "Samu" Sánchez (Oviedo, 1978), ex ciclista profesional, gran amante del Valle de Aran y de Baqueira. La medalla de oro en los JJ.OO. de Pekín 2008 en ciclismo en ruta es el broche de oro del ovetense en un palmarés donde destacan la victoria en dos etapas del Tour de Francia, mejor escalador en el Tour en 2011 y seis etapas en la Vuelta Ciclista España antes de retirarse en 2017.

"Samu" es un incondicional de Baqueira. No cuesta encontrarlo durante la temporada. Porque le encanta disfrutar de todas y cada una de las posibilidades de Baqueira Beret, de todas esas caras de la estación. El propio ex ciclista nos explica que "me considero sobre todo un amante de los deportes de invierno, de la nieve, y un enamorado tanto de Baqueira Beret como del Valle de Arán. Sobre todo por las inmensas posibilidades que te ofrece Baqueira desde poder pasar palos, porque yo estoy en un club, en el CAEI, e imitar a Marcel Hirscher;

a poder hacer heliesquí cuando caen nevadas y tienes esos días de gloria, o esquí de fondo en Beret, o cogerte unos esquí de montaña y unas pieles y hacer una ruta de touring y pasártelo fenomenal, o hacerte un día de esquí en familia y amigos..."

El propio Samuel reconoce que la excepcionalidad de Baqueira llega por otros caminos más allá del plenamente deportivo. "Te puedes hacer una ruta gastronómica por la estación empezando por el Cap del Port y acabando en el Blanhíblar o bajar al Moët. Creo

que las posibilidades que ofrece Baqueira son inmensas. Y luego la calidad que te dan los remontes, cómo se trabaja la nieve, cómo está todo balizado, los accesos...", comenta el ex ciclista y añade que "saben cuidar todo tipo de actividades con la nieve. Que quieres hacer un circuito con raquetas, pues te vas a Beret; tienes motos de nieve, trineos... Muchas posibilidades". Aunque si el ovetense tiene un consejo claro es que "lo que le diría a la gente es que repita y vuelva a Baqueira porque como hay tanto que hacer, creo que se necesitaría más de un mes para probar todo lo que nos ofrece Baqueira Beret, tanto a nivel individual, como con amigos, con un esquí más exigente, en esquí en familia, para la gente que quiere aprender, para la gente que quiere perfeccionar... En este sentido es la mejor estación del Pirineo y de España sin ningún tipo de discusión".

Como asiduo a la estación y ex deportista profesional, "Samu"

cuenta con una serie de planes para sus días en la nieve. "A veces quedo con algún amigo a primera hora antes de que entre a dar clases, subimos por el Telecabina Baqueira y hacemos la primera bajada en la pista Baqueira con esos "ruffles" tan característicos que son impresionantes. O me voy directamente a Beret y me paso la mañana en el Stadium haciendo técnica, pasando palos... Aunque una rutina que me gusta, para no decir a la gente tanto de pasar palos porque no hay tanta tradición en España en este sentido, es ir a comer casa y por la tarde coger un lado de la pista, con precaución, y subirme al Cap de Baqueira. Me encanta llegar arriba justo cuando cierra la estación y bajar tranquilamente con los últimos esquiadores. Y cuando llega el final de temporada esquío por la mañana y por la tarde salgo un poco en bicicleta".



Llevar tantos años esquiando en Baqueira, con tanta intensidad y polivalencia, convierte a Samuel en toda una referencia y siempre es interesante lo que explica: "A primera hora de la mañana me encanta empezar por las caras sur e ir cambiando a las caras norte para ir esquiando en la mejor nieve y lo menos transformada posible. Empiezo en Blanhiblar y vengo hacia las caras norte para esquiar en nieve más dura. También me gusta mucho La Peüllà, sobre todo cuando cae esa nevada de 10 centímetros y bajas por al lado de las balizas, que no te sales del campo visual de la gente... Eso es un manjar".

La experiencia de Sánchez es un grado. Y como ex deportista profesional no quiere dejar la ocasión de destacar la importancia de cómo manejarse en la montaña al aseverar que "lo que no me gusta es tomar riesgos. Siempre hay que respetar las recomendaciones y consultar el boletín de riesgo de avalanchas. Y si me voy fuera pista lo hago con gente que sabe y llevamos el equipo de seguridad. Porque la montaña no tiene capacidad de interpretación y nunca hay que perderle el respeto".

Las vistas que brinda Baqueira forman parte del valor añadido de la estación, estemos en la zona en la que estemos. El propio Samuel tiene las suyas preferidas: "desde el remonte de Baciver, el techo de la estación, las vistas son impresionantes, como en Dossau. Y también desde Cap del Port". Igual sucede a la hora

de ir a comer. Preguntado sobre sus preferencias en este sentido, el asturiano comentó que "respecto al comer necesitamos una revista entera para hacer un repaso, jajajaja. En cualquier sitio del Valle de Arán comes bien. Y en pistas, en la cafetería Bosque se come fenomenal. La relación calidad-precio es impresionante. Es un punto de encuentro donde parar con tu mujer, tus hijos, tus amigos, y comes increíble en su buffet. Puedes estar tranquilo en un sitio amplio. Y en pistas si quieres más calidad te vas al Grill Cinco Jotas Baqueira o en el Restaurante Pla de Beret, encima del self service de Beret, donde se come impresionante a la carta".

Al ex ciclista se le "hace la boca agua" hablando de Baqueira y del esquí. No ve el

momento de que empiece la temporada. Más todavía cuando estrenará material, más concretamente unos esquís Salomon Stance y las botas S/Lab Shift MNC, parte de las novedades de la temporada de firma francesa. En suma, muchos son los atractivos de Baqueira que le aportan un valor añadido único como refrenda el propio Sánchez: "Al final la estación habla por si sola. Por mucho que yo diga a nadie que conozca la estación le va a pillar por sorpresa. A nivel de la parte de dirección, de la gente que gestiona la estación, son gente que sabe cuidar al cliente. En mi caso, como deportista profesional que fui y un poco como embajador de la estación son todo facilidades. Baqueira Beret marca la diferencia".



WINDPROOF. WATERPROOF. BREATHABLE.

ELEVATE TO DIFFERENTIATE

SPYDER

Tendencias

Una nueva temporada ya está aquí. Y con ella las marcas de esquís y equipamiento renuevan sus propuestas arropadas por la tecnología y diseños que marcan tendencia.

TEXTO: ANNA AFFELTRANGER

FOTO: HELLY HANSEN

Botas con calefacción, esquís más polivalentes y prendas 'ecofriendly' son parte de las novedades de la temporada. Parece casi imposible que las marcas se mejoren cada curso pero cada año sorprenden con sus propuestas innovadoras, como la chaqueta Embleme de Rossignol confeccionada con un tejido bidireccional totalmente impermeable y con PrimaLoft Eco, con el 60% del material reciclado, o la Spyder Timeless Hoodie Le Down Jacket, una prenda en edición limitada con un tejido exterior en poliéster reciclado.

Y es que la conservación del medio ambiente se ha convertido en una de las preocupaciones de las marcas. Firmas como Helly-Hansen y Picture, por ejemplo, ponen su grano de arena. En el caso de la firma sueca esta temporada estrenan la tecnología Lifa Infinity Pro con la que eliminan el DWR (Durable Water Repellent), un tratamiento responsable de repeler el agua pero con componentes contaminantes dependiendo de la versión de DWR utilizada, y lo sustituyen por un tejido hidrófugo más 'limpio'. La Lifa Infinity Pro es su tecnología impermeable/transpirable más innovadora y proporciona un efecto repelente al agua duradero y sin ningún tratamiento químico añadido.

El propio Aurélien Ducroz, dos veces campeón del mundo de freeride, destacaba de esta tecnología que "me ha sorprendido mucho la



transpirabilidad y la impermeabilidad de la chaqueta. Cuando hago freeride con mucha nieve, acabo seco al final del día. Y encima el proceso de confección es más responsable, y para mí, esta es la forma correcta de pensar."

A su cruzada por eliminar al máximo todos aquellos componentes que puedan contaminar y conseguir una ropa más sostenible se suma su esfuerzo por utilizar materiales biodegradables. En este escenario irrumpe la Lifa Merino, una primera capa confeccionada con lana merino. Otra firma que apuesta por prendas más ecológicas es Picture confeccionando parte de sus prendas con un poliéster reciclado a partir de botellas de plástico; todo por un material más sostenible.

Rossignol Esquí React 10

WWW.MPLUSSTORE.ES



Encuentra tu ritmo con los nuevos React R10 Ti. La edición Titanal, inspirada en la competición, proporciona una potencia inmediata y un rendimiento seguro del carving para esquiadores avanzados. Cuenta con la innovadora tecnología Flex Tip que permite acelerar suavemente durante y después de los giros para que realices un potente giro tras otro. Hecho a medida para los esquiadores más exigentes.

Briko Casco Crystal 2.0

WWW.MPLUSSTORE.ES



Una de las apuestas de Briko para 2020 es el casco Crystal 2.0 totalmente diseñado y creado para mujeres. Se caracteriza por su ligereza y comodidad. Este diseño cuenta con 16 agujeros y 3 ranuras que ofrecen una ventilación totalmente flexible en cualquier situación. Combina materiales como el policarbonato y ABS, para obtener la máxima seguridad con el mínimo peso.

Rossignol Chaqueta Embleme

WWW.MPLUSSTORE.ES



El estilo deportivo más sofisticado y cosmopolita llega a las pistas de esquí de mano de la chaqueta Embleme. Con el aspecto de una prenda informal, pero con todas las características técnicas premium de la ropa de esquí Rossignol. Confeccionada en tejido elástico bidireccional totalmente impermeable (20k) y aislada con PrimaLoft® Black Eco, que cuenta con un 60% de material reciclado.

Briko Máscara Borealis Magnetic 2 Lenses

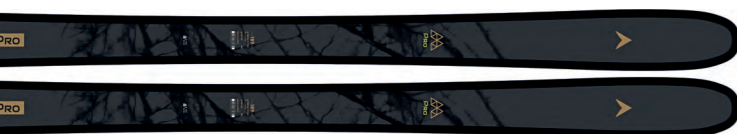
WWW.MPLUSSTORE.ES



Nueva máscara Borealis con un sistema magnético de cambio de lente que se adapta fácilmente a cualquier condición climática. Esta innovadora tecnología utiliza 9 imanes integrados que aseguran perfectamente la lente a la máscara en cualquier condición ambiental.

Dynastar Esquíes M-Pro 99

WWW.MPLUSSTORE.ES



El próximo invierno, los aventureros de free-ride tendrán nuevas armas para sus pies. Dynastar lanza la gama M-LINE PRO con el objetivo de seguir haciendo del freeride una parte de su historia. La gama M-PRO es incisiva, rápida, potente y muy técnica. La tecnología Hybrid Core convierte a estos esquís en una apuesta totalmente ligera y rápida preparados para resistir virajes de alta velocidad y aterrizajes comprometidos en todo tipo de nieve.

Lange Botas Lange XT3

WWW.MPLUSSTORE.ES



“Diseñadas específicamente para el esquiador de freeride moderno”. Así es como Lange introduce estas nuevas botas XT3 para un ascenso sin apenas esfuerzo y que disfrutes del descenso como nunca. Cuentan con un mayor ángulo de movimiento de hasta 53 grados. Un nuevo sistema de bloqueo en el modo ascenso o descenso para que puedas utilizarla lo más cómodamente según tu necesidad y con la tecnología DUALCORE.

Black Diamond Guantes Legend

WWW.MPLUS



Diseñados para aquellos que buscan el mejor rendimiento todos los días de la temporada. Con la protección impermeable y transpirable de GORE-TEX®, y aislamiento PrimaLoft® Gold de 170 g frente a las temperaturas invernales más duras y con un forro de vellón muy suave.

Spyder Timeless Hoodie Le Down Jacket

WWW.MPLUSSTORE.ES



Chaqueta edición limitada de Spyder. Ideal para cuando llega el frío y bajan las temperaturas. Esta chaqueta con capucha Timeless sienta tan bien como parece. Su tejido exterior en poliéster reciclado ha sido tratado con DWR sin fluorocarburos. Cuenta con relleno de plumón trazable de 700-fill.



Dynastar Esquí Speed Omeglass WC SL

WWW.MPLUSSTORE.ES



Consigue los esquí del número uno de esquí slalom, Clément Noël. Los SPEED OMEGLASS cuentan con una estructura con núcleo de madera y lámina full titanial que aportan la fuerza necesaria para la competición. Incluye la tecnología POWERDRIVE que consta de tres materiales que aportan varias propiedades: absorber las irregularidades del terreno, aumentar el rendimiento y un ABS en la pared lateral que juega un papel primordial para facilitar el contacto esquí-nieve.

Pistachos americanos Proteína completa para la nieve



A partir de 2500 m, la altitud y el frío afectan a nuestro organismo. Por ello, practicar actividad física en la montaña requiere de un mayor esfuerzo y gasto energético. El pistacho americano es la única proteína completa de origen vegetal que no necesita cocción; y, el snack ideal para tomar tras la práctica de deportes en la nieve por la energía y nutrientes que nos proporciona.

P.28

Ontake by Tsunami Sustainable Collection for men

TSUNAMISKIWEAR.COM



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

Lange Botas LX 80

WWW.MPLUSSTORE.ES



Unifican a la perfección el ajuste excepcional, el peso ligero y las prestaciones legendarias. Cuentan con una horma de 102 mm, ideal para las esquiadoras con pies más anchos, para que no tengan que sacrificar confort por un rendimiento potente. Combina un corte más relajado y lujoso, con un sistema fácil de poner y quitar.



Tsunami Anorak hombre Olympic

TSUNAMISKIWEAR.COM



Décadas de experiencia concentradas en esta chaqueta de esquí de alta técnica. Líneas claras, notas de color y diseño deportivo. Imprescindible para los esquiadores más apasionados que buscan la perfección en cada bajada.

Ontake by Tsunami Sustainable Collection for women

TSUNAMISKIWEAR.COM



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

Caves Mestres Mestres Visol

MESTRES.ES

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



Para ir un paso más allá
en innovación tienes
que trazar tu propia línea.

VASSI GORE-TEX PRO™

WATERPROOF
DURABLE
BREATHABLE

MADE WITH



Haglöfs Vassi ha sido diseñada en estrecha colaboración con freeriders profesionales y está confeccionada con GORE-TEX Pro. El resultado: una chaqueta de freeride de alto rendimiento transpirable e impermeable que te protegerá contra las condiciones más extremas.



Haglöfs
OUTSIDERS BY NATURE™

La Pura H2O de alta montaña

WWW.AGUALAPURA.COM



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

Tsunami Anorak mujer Grace

TSUNAMISKIWEAR.COM



Elegante y glamurosa. Chaqueta de esquí de mujer con pelo natural al tono, patrón entallado que realza la figura y tejido elástico 4way stretch con membrana impermeable 20K/20K y relleno térmico de 80gr.



Fototur Tu servicio de fotografía en el Valle

FOTOTUR.NET 973 644 001 / 629 437 515

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

GREEN

UP

RECYCLED PET

RECYCLED NYLON

RECYCLED RUBBER

PFC FREE

Javier Hernández Arreglos de peletería

ARREGLOSDEPELETERIA.COM

BARCELONA 931 425 935 / MADRID 648 911 859

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



Turini / Equipa tu vehículo para el invierno

WWW.TURINI.COM @NEUMATICOS_TURINI



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

Tauèrnes Urtau Eth Cerèr der Urtau

WWW.PIRINEUGOURMET.COM



Tauèrnes Urtau llevan cocinando en el Valle de Arán desde 1963 y este año han creado ETH CERÈR DER URTAU, una línea que incluye los productos gastronómicos más característicos del valle; como la olla aranesa, la sopa de cebolla o las coquetes. Todo ello en venta a través de la web www.pirineugourmet.com, donde además ofrecen los productos de otros artesanos de la zona. Envían a toda la península.

VEN A DARTE UNA VUELTA POR BAQUEIRA BERET

INMOBILIARIA TOTIARAN:

- Especialistas en la venta de inmuebles de alto standing en Baqueira Beret y el Valle de Arán.
- Más de 22 años de experiencia, gran conocimiento del mercado.
- Servicio exclusivo, asesoramiento personalizado, gran cartera de clientes, producto de calidad.
- Éxitos de ventas inmobiliarias avaladas por nuestros clientes.

ALQUILER VACACIONAL:

- Más de 12 años de experiencia en la comercialización y servicio al huésped y propietario.
- Flexibilidad con los propietarios entre el uso propio y el alquiler de su propiedad.
- Especialistas en el mantenimiento y cuidado de las casas.
- Trato personalizado con un equipo de profesionales con el que garantizamos la calidad del servicio.

SERVICIOS INTEGRALES DE MANTENIMIENTO DEL HOGAR:

- Mantenimiento, averías, limpieza, custodia de llaves, revisión de instalaciones...



TOTI ARAN

973 64 47 87 - 609 132 129 / info@totiaran.com
www.inmobiliariatotiaran.com
www.totiaranalquilerbaqueira.com
www.totiaran.com



Reforcer Advancer Jacket

WWW.REFORCER.COM



Además de su impactante diseño, incorpora la membrana Dermizax® EV 20k/20k 4 way Stretch, que junto a 3M Thinsulate 100 g/m2, mantiene el calor corporal incluso en los días más fríos. Diseñada y confeccionada en EU. Reforcer® ofrece un descuento del 10% en exclusiva incluyendo el código BB20 en su web.

Spy+ Máscara Marauder

WWW.SPYOPTIC.COM



Ideal para snowboard, con su nuevo sistema de cambio de lente magnético Deadbolt™ resuelve el problema principal de la sujeción con interfaces de lentes de gafas equipadas con imanes, utilizando poderosos imanes para bloquear el cristal y asegurar los pernos. Posee la revolucionaria lente Happy Definition (HD +), que proporciona un color y contraste mejorados a la vez de resistencia a los impactos.

25% de DTO.
en alquiler de material de esquí con tu reserva en Toti Aran

EN LAS MEJORES MANOS

ALQUILER MATERIAL DE ESQUÍ

TALLER Y PUESTA A PUNTO

TOTI RENT SKI URGENT

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



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

WWW.MONTGARRI.COM 616 772 105

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

Mountain shop + Rental

M+

www.mplusstore.es

vielha	ruda	jaca	sierra nevada
Carrer Major, 2. Vielha	Urb. Vall de Ruda, Local 4. Baqueira Beret	Calle Mayor 21 Bajos. Jaca	Edif. Montebajo / Pl. de Andalucía Sierra Nevada
			Plaza Pradollano, s/n Edificio Genciana. Sierra Nevada

Cébé Máscara Falcon OTG

WWW.CEBE.COM/ES



La máscara Falcon OTG de Cébé ha sido diseñada específicamente para esquiadores de caras medianas que usan gafas graduadas. Fabricada en policarbonato, con doble lente cilíndrica y ventilada, revestimiento anti-niebla y antirayaduras, está disponibles en cinco colores diferentes.

Reforcer Off Road Jacket

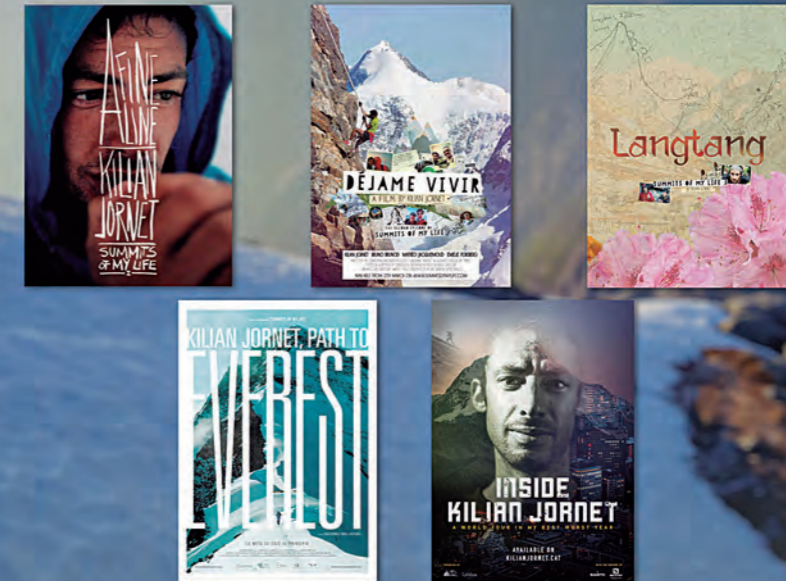
WWW.REFORCER.COM



La chaqueta Off Road de Reforcer® está diseñada y confeccionada en Europa con materiales de máxima calidad. Cuenta con membrana Dermizax® EV 20k/20k 4 way Stretch, que junto al 3M thinsulate Flex, proporciona libertad de movimiento para el ski más polivalente. Reforcer® ofrece un descuento del 10% en exclusiva incluyendo el código BB20 en su web.

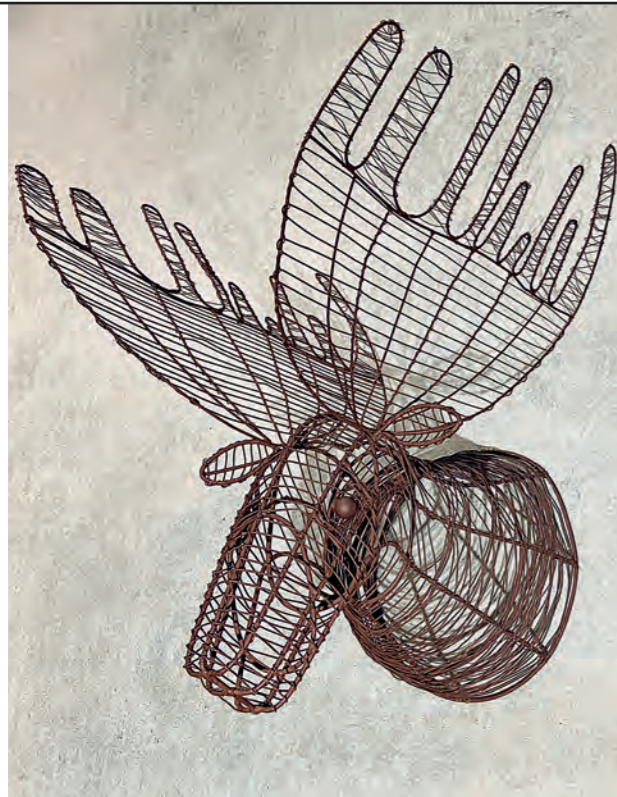
LOS DOCUMENTALES DE KILIAN JORNET

20% DESCUENTO EN VIMEO CON EL CÓDIGO: BAQUEIRAKJ



Más información: <http://bit.ly/baqueirakj>

También disponible en: [prime video](#)



Barn Interiors & Lifestyle

WWW.BARNDESIGN.ES

Esta cabeza de alce está bellamente hecha a mano con alambre de color óxido con un aspecto industrial. Nos encantan las increíbles habilidades artesanales utilizadas para dar forma y esculpir esta elegante cabeza y el carácter de cada pieza. Hacen una decoración de pared llamativa durante todo el año.

Nuestras colecciones de alambre se crean a mano, unidas y esculpidas con alambre utilizando herramientas tradicionales.

Ajuntament de Naut Aran



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

Kilian Jornet



P.40

“La montaña enseña muchas lecciones, pero sobre todo a ser conscientes de nuestra insignificancia y pequeñez”



Kilian Jornet no necesita presentaciones y en esta entrevista hemos intentado ir un poco más allá de sus gestas deportivas para entrar en un plano más personal, de cómo le ha cambiado la vida con su paternidad o del papel del miedo en la montaña.

SM. ¿Qué tiene la montaña que engancha tanto?

KJ. Para mí es la sensación de conexión con la naturaleza, con el aire libre. Es un terreno donde aún podemos experimentar sensaciones únicas como la de libertad, la adrenalina, la paz, etc., y practicar multitud de actividades distintas.

SM. Imagino que con tu infancia y adolescencia no había opción pero ¿a qué te hubiese gustado dedicarte en caso de no ser el deportista de élite que eres?

KJ. Nunca me planteé ser deportista profesional, vino sobre la marcha, de hecho hice mis estudios de INEF en Francia, pues me apasionan las ciencias del deporte. También me gusta la fotografía y el diseño.

SM. Eres un icono por tus triunfos y dedicación pero ¿hay una Cara B que no vemos?

KJ. Más que una cara B, es como todo, hay momentos mejores y peores, pero todos forman uno, sin duda hay que pensar que se es deportista durante muchos años, es decir, no hay vacaciones, hay que entrenar, cuidar el cuerpo en cada momento. Hay las lesiones también, que forman parte de la vida de un deportista, y en alto nivel diría que hay más días que alguna parte del cuerpo duele que los que no.

SM. De todos tus hitos deportivos ¿Cuál ha sido el más gratificante?

KJ. Pues no soy de mirar al pasado, creo que estoy satisfecho de las distintas cosas que he hecho, seguramente la polivalencia, pero prefiero mirar a los próximos proyectos.

SM. Más allá el Everest, ¿te llama un reto en otra gran montaña como el Karakorum?

KJ. Sin duda el Karakorum es un lugar espectacular al que me gustaría ir alguna vez.

P.41

“Correr es la simpleza, es lo más puro en el sentido que estás casi desnudo frente a la naturaleza, que no necesitas ningún artificio y tecnología para desplazarte”



conocernos bien y que formamos parte de un ecosistema que es el planeta que debemos cuidar.

SM. ¿Pensaste que ser padre podría afectar a tu manera de encarar la montaña?

KJ. No.

SM. ¿Y ha cambiado algo?

KJ. No realmente, solo que hay que ser más eficiente y organizar un poco antes los entrenamientos y desplazamientos pues se dispone de menos tiempo.

SM. ¿Has pasado miedo alguna vez en la montaña?

KJ. Sí, creo que el miedo es necesario pues te indica que aún no estás preparado para afrontar algo.

SM. Si te doy a elegir una sola: ¿esquí de montaña o trail running?

KJ. Pues yo añadiría a estas la escalada, el hielo, el alpinismo...es adaptarse a lo que la montaña ofrece en cada momento.

SM. ¿Qué te atrae más o te llena de cada disciplina?

KJ. El correr es la simpleza, es lo más puro en el sentido que estás casi desnudo frente a la naturaleza, que no necesitas ningún artificio y tecnología para desplazarte, en el esquí es sin duda la libertad de desplazamiento que te da, el trazar tu camino y las sensaciones de la bajada.

SM. ¿Qué enseña o lecciones te da la montaña?

KJ. Muchas, pero sobre todo el ver nuestra insignificancia y pequeñez, el

SM. ¿Qué recomendarías a la gente que va a la montaña?

KJ. Que tengan paciencia, que empiecen con actividades sencillas y vayan progresando poco a poco, quemar etapas es peligroso. Que se formen con guías de montaña, clubes o mentores y finalmente, y lo más importante, que respeten al medio donde están, que cuiden la naturaleza.

SM. ¿Y a los que empiezan en el trail running?

KJ. Que no se pongan objetivos en un inicio, que disfruten del correr simplemente, y al progresar pueden empezar a pensar en qué carreras quieren hacer, qué distancias. Es importante chequear que estamos bien con una prueba de esfuerzo para evitar



“La Val d’Aran es un lugar espectacular, tengo muy buenos recuerdos desde que en 2004 gané mi primer campeonato del mundo de esquí de montaña y siempre que he ido para esquiar, escalar o correr ofrece un terreno de juego impresionante”

problemas y adecuar las actividades que hacemos (distancia, tecnicidad, etc.) a lo que hacemos en el entrenamiento, diría que para poder disfrutar una carrera o actividad, en una misma distancia o dificultad en el entrenamiento debemos ir fáciles y cómodos, si no debemos prepararnos mejor o revisar nuestros objetivos.

SM. ¿Qué te parecen las montañas de la Val d’Aran?

KJ. Es un lugar espectacular, tengo muy buenos recuerdos desde que en 2004 gané mi primer campeonato del

mundo de esquí de montaña y siempre que he ido para esquiar, escalar o correr ofrece un terreno de juego impresionante.

SM. ¿Y Baqueira Beret como estación de esquí?

KJ. Es un dominio amplio. Creo que se está haciendo un muy buen trabajo para integrar distintas prácticas como son el alpino, fondo, skimo, etc...

SM. ¿Dónde te ves dentro de 20 años?

KJ. ¡Seguro que más lento! Pero espero que en el monte.



SU ALOJAMIENTO CON ALMA EN EL VALLE



Alma de Nieve es un proyecto creado con enorme ilusión y mucho cariño. Es un concepto “con Alma”, creado desde el corazón, pasión por las cosas bien hechas, devoción por nuestro trabajo y el profundo amor y respeto por el entorno...

Somos un grupo de profesionales con más de 10 años de experiencia y una misión clara: Facilitar Ilusión, Alegría, Magia y Felicidad durante su estancia en este maravilloso Valle a todos nuestros clientes y amigos. Queremos demostrar que de verdad es posible hacer las cosas de otra manera y ofrecerle con todo cariño el trato y el servicio que merecen.

No duden en contactarnos... Déjenos cuidarles.

EDIFICIO CAMPALIAS
LOCAL 3-B - NÚCLEO 1500
WWW.ALMA DENIEVE.COM
RESERVAS@ALMA DENIEVE.COM
973 645 383 / 669 590 985

La gama Audi TFSIe de vehículos híbridos enchufables

Lo mejor de dos mundos

Deportivos, eficientes y prácticos:
la familia de vehículos híbridos enchufables de Audi
combina todas las ventajas de los coches con motor
de combustión con la posibilidad de una conducción
cien por cien eléctrica y libre de emisiones
en trayectos cortos.

TEXTO Y FOTOS: AUDI



P.46

P.47

Viajeros infatigables: los clientes del Audi A6 pueden elegir la versión enchufable en combinación con la capacidad de representación de una berlina clásica de tres volúmenes, o con toda la practicidad que ofrece la carrocería familiar Avant.



Ofrecer las ventajas en dinamismo, prestaciones, autonomía y facilidad de repostaje de un coche con motor de combustión, junto a la posibilidad de una movilidad con cero emisiones locales en trayectos cortos, sin renunciar a la practicidad de uso en el día a día ni a un bajo consumo. ¿Una utopía? En absoluto. Todo ello es posible gracias a la tecnología híbrida enchufable que utilizan los modelos TFSIe de Audi.

¿Cómo lo hacen? Combinando un motor de combustión interna con un propulsor eléctrico que se alimenta de la energía almacenada en una batería de iones de litio, que está instalada en la parte trasera del vehículo, bajo el piso del maletero. Esta batería se puede recargar bien de forma externa conectando el coche en una estación de carga o en una toma de corriente doméstica; o a través del sistema de recuperación de energía, que funciona de forma similar a como lo hace en los vehículos eléctricos e-tron de Audi.

Máxima eficiencia

El objetivo final es conseguir la máxima eficiencia en el día a día. Y para ello, el papel del motor eléctrico es fundamental. Puede actuar por sí solo como sistema de propulsión, ayudar al motor de combustión proporcionando un empuje adicional o funcionar como

un generador en las fases de recuperación, convirtiendo la energía cinética en eléctrica, para almacenarla en la batería y utilizarla posteriormente.

Según el modelo, el motor eléctrico en los TFSIe de Audi entrega hasta 105 kW (143 CV) de potencia, lo que garantiza el dinamismo necesario para la mejor experiencia de conducción eléctrica: los vehículos híbridos enchufables de Audi ofrecen una autonomía eléctrica según el ciclo WLTP que permite recorrer hasta 59 km sin consumir combustible.

En todos los casos el motor eléctrico se integra en la transmisión, y se acopla o desacopla al motor TFSI mediante un embrague. Lo mejor de todo es que el conductor de un híbrido enchufable de Audi puede obtener la máxima eficiencia del sistema sin preocuparse de otra cosa que no sea conducir como lo haría habitualmente con un coche automático convencional. El propio sistema se encarga de la gestión de ambos motores según las condiciones de circulación o el estilo de conducción: la respuesta será el mínimo consumo en condiciones normales, o las máximas prestaciones si el conductor lo solicita a través del pedal del acelerador.

La actual gama de modelos PHEV de Audi incluye versiones TFSIe de los A6, A7 Sportback, A8 y Q7, a los que se añadirá en breve el actualizado Q5. En los Audi Q5, A6 y A7 Sportback híbridos enchufables el motor de combustión es un 2.0 TFSI de 4 cilindros, mientras que en los Q7 y A8 se utiliza el V6 TFSI de 3 litros de cilindrada. La potencia del sistema híbrido con el motor de cuatro cilindros

puede ser de 220 kW (299 CV) o de 270 kW (367 CV), mientras que en los seis cilindros llega hasta los 335 kW (456 CV). En algunos modelos, como el A7 Sportback o el Q7, se puede elegir entre dos versiones, una más orientada al confort, y otra más potente con una configuración más deportiva.

Todos equipan de serie la tracción quattro, que en el caso de las versiones con motor de cuatro cilindros es el eficiente y compacto sistema quattro ultra. Al transmitir la potencia a través de las cuatro ruedas se logra la mejor capacidad de tracción en cualquier situación, así como un gran dinamismo en conducción deportiva.

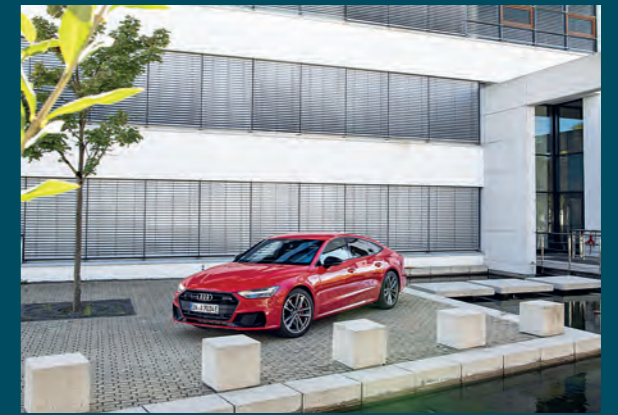
Tres modos de funcionamiento

Los modelos híbridos enchufables de Audi ofrecen tres modos de funcionamiento: EV, Auto y Hold. El primero, que se activa por defecto al iniciar la marcha, es el modo eléctrico. Resulta el más apropiado para desplazarse a baja velocidad, por ejemplo, en un recorrido urbano, utilizando únicamente energía eléctrica, hasta que se agota la carga en la batería. El modo Auto se corresponde con el funcionamiento híbrido, en el que se combinan el motor térmico y el eléctrico; el segundo aporta energía cuando se precisa. El modo Hold resulta especialmente interesante: al activarlo, el sistema de propulsión conserva la carga de la batería para utilizarla posteriormente, por ejemplo, para conducir por ciudad tras un trayecto inicial por carretera.

Distintivo “0” emisiones de la DGT: todo son ventajas

En el mercado español, los únicos vehículos a los que la DGT otorga el distintivo “0” emisiones son aquellos con un sistema de propulsión totalmente eléctrico, o los híbridos enchufables con una autonomía eléctrica superior a los 40 km. En el caso de Audi, toda la gama TFSIe luce este distintivo medioambiental. Esto quiere decir que elegir un vehículo híbrido enchufable de Audi, además de contribuir a la reducción de emisiones, supone toda una serie de ventajas, tanto a la hora de la compra como en su utilización. Por ejemplo, los vehículos con el distintivo “0” están

exentos del pago del impuesto de matriculación y pueden beneficiarse de las ayudas del plan MOVES. También tienen menos restricciones a la circulación: pueden circular por la ciudad en escenarios de alta contaminación y utilizar sin restricciones el carril bus-VAO. A esto hay que añadir la posibilidad de aparcamiento gratuito en zonas reguladas (AREA en Barcelona o SER en Madrid) y la exención del pago de los peajes en las autovías catalanas.



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

Una oferta que seguirá creciendo en el futuro



En la búsqueda de la movilidad sin emisiones del futuro, que será posible con la implantación de los vehículos de propulsión cien por cien eléctrica como los Audi e-tron, la marca de los cuatro aros apuesta por la tecnología híbrida enchufable (PHEV) como el complemento ideal para contribuir de forma significativa a la movilidad sostenible. Por ello, la marca de

los cuatro aros seguirá ampliando su oferta de vehículos PHEV. A las versiones enchufables del nuevo Audi Q5, de inminente lanzamiento al mercado, se sumarán nuevas opciones para ofrecer alternativas PHEV hasta en ocho gamas distintas. Por el momento, ya están previstas versiones TFSIe para los Audi A3, Audi Q3 y Audi Q8.



La aplicación myAudi es el complemento perfecto para los modelos TFSIe: entre otras muchas funciones mejorar la funcionalidad y el confort al permitir iniciar el proceso de carga de forma remota, o programar la temperatura interior antes de iniciar el viaje.

Versatilidad para el día a día

A los tres modos del sistema de propulsión híbrido se unen los habituales programas del sistema Audi drive select (comfort, efficiency, auto, dynamic y off road, este último únicamente en los SUV), que adaptan el funcionamiento de la suspensión, el motor, la dirección o los asistentes a la conducción.

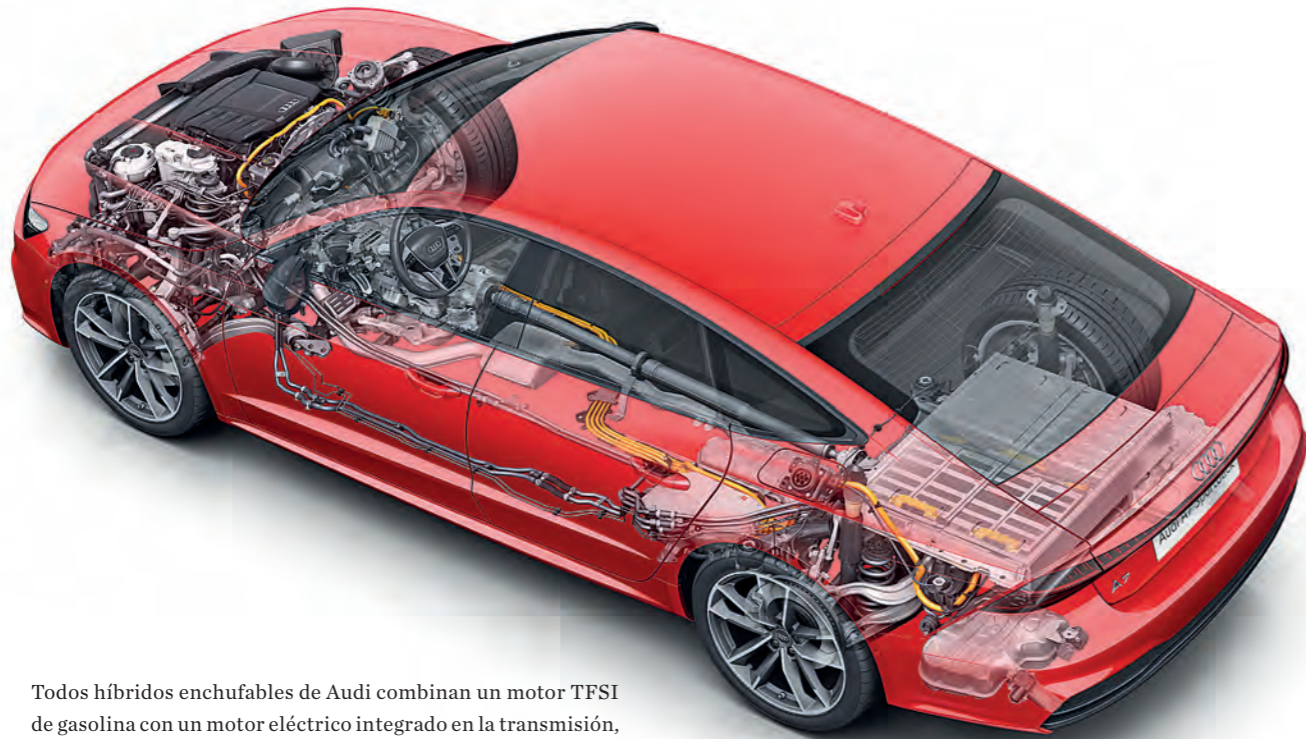
Gracias a la gestión inteligente y predictiva del sistema de propulsión, capaz de activar el modo de marcha por inercia con el motor de combustión desactivado o de recuperar energía en frenadas y desaceleración anticipándose a las características de la ruta o incluso teniendo en cuenta el tráfico, la tecnología de los Audi TFSIe supone una ventaja determinante a la hora de conseguir el consumo más bajo posible con las mejores prestaciones y agrado de conducción.

Hasta aquí todo son ventajas, a las que habría que añadir las asociadas al distintivo "0" emisiones que lucen los híbridos enchufables de Audi. Y sin tener que renunciar a la versatilidad para el día a día de los modelos de los que derivan. En su desarrollo, los ingenieros de la marca de los cuatro aros diseñaron la integración de la batería de forma que la batería apenas resta espacio en el maletero, que ofrece una capacidad de carga apenas ligeramente menor que los modelos convencionales.

También se mantiene la capacidad de remolque, algo especialmente valorado por los clientes de los vehículos SUV y Avant. En el caso de los modelos PHEV de Audi actualmente a la venta, la capacidad de remolque es idéntica a la de los modelos convencionales.



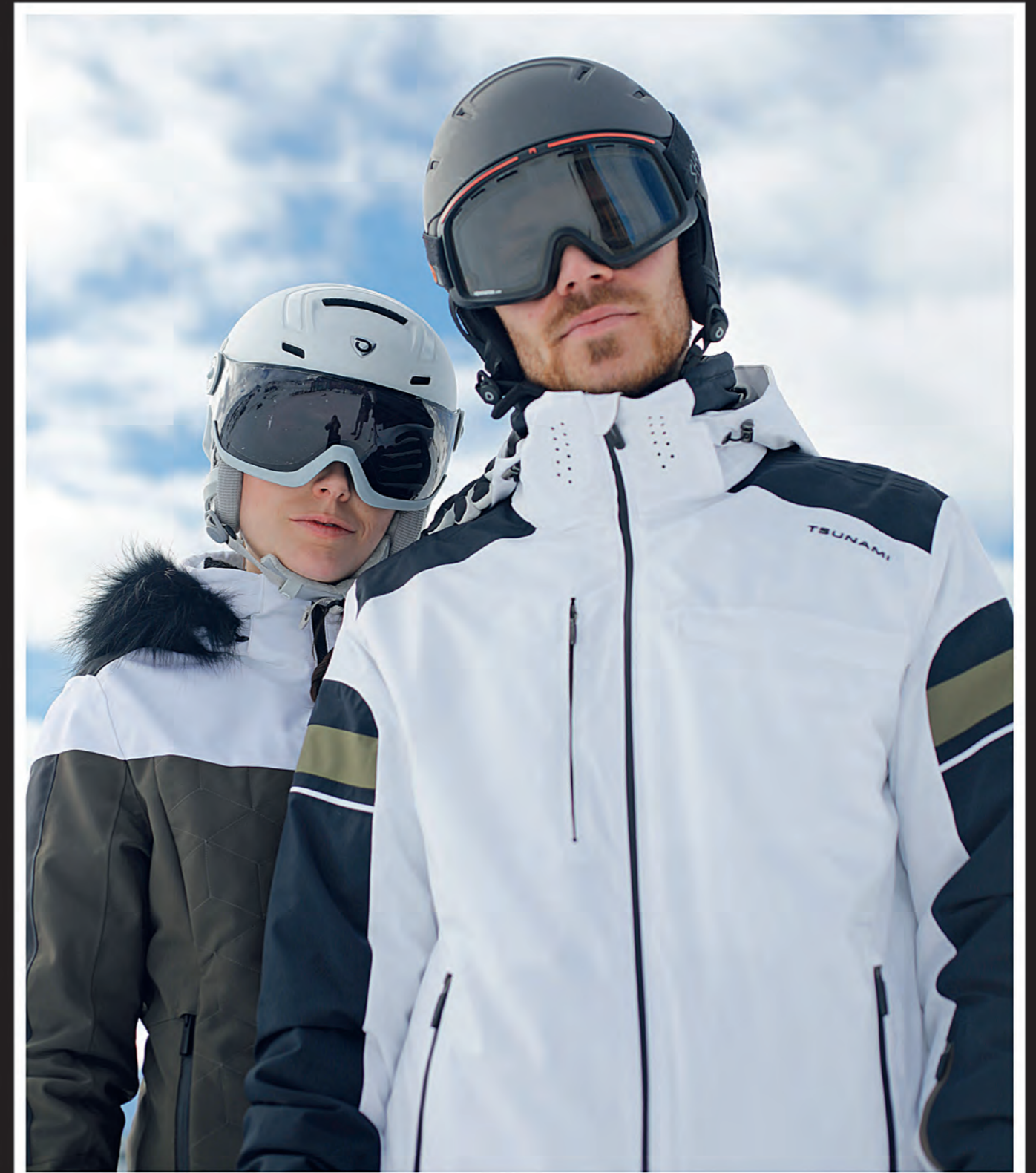
La instrumentación digital Audi virtual cockpit puede mostrar información relacionada con el flujo de energía del sistema híbrido o las autonomías restantes.



Todos híbridos enchufables de Audi combinan un motor TFSI de gasolina con un motor eléctrico integrado en la transmisión, y una batería de iones de litio situada bajo el piso del maletero. En función de modelo, el TFSI es un 4 cilindros o un V6.



TSUNAMI
TECHNO SKIWEAR



Hermanos Torres



Hermanos. Gemelos. Y unidos por la misma pasión por la cocina. Son Sergio y Javier Torres. Son dos chefs de referencia en el panorama nacional. Y no solo les gusta cocinar, también les encanta esquiar.

P.52

“Somos dos chicos del barrio barcelonés del Carmelo que empezaron en la cocina por ‘culpa’ de nuestra abuela Catalina”

Sergio y Javier. Javier y Sergio. Dos ‘cielitos’, como les llamaba su abuela Catalina, de quien heredaron su pasión por la cocina. Y ‘Dos Cielos’ le pusieron a uno de sus puntales gastronómicos. Ahora buscan cada día la excelencia en su proyecto más ambicioso, en Cocina Hermanos Torres, en Barcelona. Cuentan ya con la segunda estrella Michelin. Pero no se conforman, quieren la tercera. Saben que con trabajo y determinación llegará. Sergio y Javier Torres, dos chefs ‘estrellados’ a los que también les gusta esquiar y disfrutar de la gastronomía en otros restaurantes. ¿Y dónde mejor que en Baqueira Beret? Con ellos pudimos charlar entretenidamente. Esta es la entrevista.

S.M. ¿Quiénes son Sergio y Javier Torres? ¿Cómo empezasteis en la cocina?

H.T. Somos dos chicos del barrio barcelonés del Carmelo que empezaron en la cocina por ‘culpa’ de nuestra abuela Catalina. Era una apasionada de la cocina, una cocinera de Linares, de Jaén, que emigró a Barcelona con la postguerra y cuando nacimos cuidó

de nosotros y nos tenía todo el día en la cocina, ayudándola, nos llevaba al mercado, era maravilloso.

S.M. Ahora existen muchos medios para estudiar cocina pero en vuestra época no tanto. ¿Cómo lo hicisteis para dedicaros a lo que queríais?

H.T. Insistimos mucho a la familia. Con ocho años sentamos a nuestros padres en la mesa de la cocina y les dijimos que queríamos ser cocineros. La verdad es que nos mandaron a la cama, no se lo creían. Seguimos insistiendo y al final pudimos entrar en la Escuela de cocina Arnadí con Josep Lladonosa y Mey Hofmann, una de las mejores escuelas que ha habido porque nos enseñaron la base tradicional de la cocina, y la humildad, y sigue siendo un referente para nosotros.

S.M. Dentro de vuestra trayectoria ¿cuál ha sido un punto de inflexión importante?

H.T. Sin lugar a dudas ha sido montar Cocina Hermanos Torres, en una nave industrial de 800 m² para entre 40 y 50 comensales donde el 70% del espacio son cocinas y el otro 30% restante es para los clientes. Un ‘proyectazo’. Es el sueño de nuestra vida hecho realidad.

P.53

S.M. ¿Qué chef destacaríais con los que habéis trabajado?

H.T. Todos. Santi Santamaría, Pedro Subijana, Joel Robuchon, Alain Ducasse, Frédy Girardet... seguro que nos dejamos muchos. Con todos hemos aprendido mucho.

S.M.: Del cierre de Dos Cielos a recuperar la estrella Michelin solo tardasteis cuatro meses; de récord ¿Cuál es el secreto?

H.T. Arriesgar, tener seguridad en uno mismo, en lo que haces, en lo que ofreces, y jugársela. Lo hicimos. Con una buena base y con los medios que teníamos, es decir, pedir un préstamo y jugárnosla con una inversión grande pero con un proyecto de ensueño. Seguimos luchando y lucharemos por tener la tercera. Y llegará, todo llegará.

S.M. ¿Las estrellas Michelin son: presión, reconocimiento, prestigio...?

H.T. Sobre todo reconocimiento y prestigio. Presión se la pone uno mismo, si quieres dar lo mejor de ti mismo para los demás, para el comensal al final llegarás a tener tres estrellas y todo lo demás. Al final trabajamos para los clientes y la excelencia es nuestro deber.

S.M. De toda la gente conocida a la que habéis servido, ¿quién os ha sorprendido más y por qué?

H.T. Un día vino una señora a la que el médico le había dicho que había perdido el gusto, la capacidad de saborear, no le encontraba sabor a la comida. Le hicimos un menú degustación donde nos volcamos a tope y en esa comida la señora recuperó el sabor, el paladar.

Fue uno de los días más especiales en nuestra vida porque médicamente le habían dicho que nunca más lo volvería a recuperar.

S.M. ¿Qué habéis aprendido de vuestra etapa en la televisión, del programa "Torres en la Cocina"?

H.T. A comunicar, a producir, de otras muchas cosas que a nosotros se nos escapaban... Tenemos proyectos, volveremos a la tele pero no lo podemos adelantar todavía, pero volveremos.

S.M. ¿Cómo conseguís que todo

encaje: familia, trabajo (restaurante, tele, libros...)? ¿Cuál es vuestro punto de equilibrio, como diría Miyagi en "Karate Kid"?

H.T. No hay secreto, levantándonos muy pronto y acostándonos muy tarde. Al final son muchas cosas y las hacemos con mucha ilusión. Si a las cosas que haces con ilusión le echas horas, no hay problema. También es importante tener un buen equipo en el que confiar, poder delegar y poder crecer. En este caso tenemos el mejor equipo.



“La tercera estrella Michelin llegará. Al final trabajamos para los clientes y la excelencia es nuestro deber”

S.M. ¿Cuál es vuestra válvula de escape? ¿Aficiones?

H.T. Ir en bici, de montaña y también carretera. E ir a comer a los restaurantes, salir 'por ahí' a comer.

S.M. Ser gemelos y dedicarse a la cocina ¿tienes más pros que contras?

H.T. Tiene más pros. Tener un hermano gemelo es sumar, todo suma. Es una ventaja.

S.M. ¿En casa quien cocina?

H.T. Nosotros.

S.M. ¿De dónde os viene la pasión por la cocina?

H.T. De nuestra abuela Catalina.

S.M. ¿Y la afición por esquiar?

H.T. De jovencitos. No somos pros pero no esquiamos mal.

S.M. ¿Qué os parece Baqueira Beret como estación?

H.T. Una de las mejores, por no decir la mejor que hay. Además su gastronomía es súper completa, se come muy bien. Hay unos grandes profesionales y varias veces al año nos escapamos para disfrutar de las pistas y de la gastronomía.

S.M. ¿Qué destacaríais de la cocina de montaña?

H.T. Una cocina muy rica, maravillosa e incluso desconocida porque hay recetas antiguas de alta montaña que son fantásticas, de carnes, de verduras, de esa cocina de frío, de esa cocina de cuchara que tanto nos gusta y que nosotros tanto hacemos.

S.M. ¿Qué menú recomendarías a alguien que quiera sorprender a sus invitados para cenar un fin de semana en plena temporada de esquí

pero que no disponga de grandes conocimientos?

H.T. Sobre todo que utilice productos del entorno, de alta montaña, ya no solo carnes sino también pescados de río, verduras, hierbas silvestres y cosas sencillas y bien elaboradas. Para nosotros un chuletón de vaca vieja con patatas fritas o una crema de raíces, o una trucha con una ensalada o verdura también es un menú fantástico.

H.T. Muchos saludos a todos. Nos vemos en Baqueira Beret para disfrutar de sus pistas y de su gastronomía.



“La afición por esquiar nos viene de jovencitos. No somos unos ‘pros’ pero no esquiamos mal”



MESTRES
COQUET
2014

GRAN RESERVA
BRUT NATURE

Slow Food  
AGED WITH DOUBLE CORK

Paladar de Montaña

La gastronomía forma parte del valor añadido de la Val d'Aran donde en sus restaurantes converge desde la cocina tradicional hasta la más sofisticada y vanguardista.

La Racletterie

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

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

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

LAPLETA.COM



P.58



Bòrdes dera Artiga

ARTIES / RIBERA DE VALARTIES / 973 644 364

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

HOTELCASAIRENE.COM



La Casuca de Arties

ARTIES / MAYOR, 16 / TEL. 973 642 024

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

L'Entrecôte Genial

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

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



Lits

ARTIES / PZA. URDAU, 8 / 973 305 648

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

URTAU.COM

P.59

Una referencia gastronómica en el Valle

Borda Lobato

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

Ubicada en una auténtica borda del Pirineo, junto al Hotel Montarto y a pie de pistas, La Borda Lobato propone una experiencia gastronómica de gran nivel. Cocina aranesa/catalana, brasa vista, una selección de carnes de gran calidad, y una excelente bodega conforman una oferta que es ya toda una referencia de la restauración en el Valle de Arán.

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



Montarto

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

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

EDELWEISSARTIES.COM



Tauèrna Urtau

ARTIES / PZA. URTAU, 10 / 973 640 926

La Tauèrna Urtau se fundó en 1963 y desde entonces ofrecen una cocina aranesa y casera de calidad. Esta temporada sus pintxos se hacen al momento y según el pedido de cada cliente, además amplían su carta de tapas, carnes a la brasa y hamburguesas caseras. Todo acompañado por una amplia selección de vinos y cervezas. Terraza climatizada. Servicio take away.

URTAU.COM

Sidreria Casa Pau

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

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

Trébol

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

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





Casa Perú

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

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

CASAPERU.ES

Sierra Lodge Restaurant

BAGERGUE / CAMÍ DERA RIBERA / 686 846 183

Borda de 1810 situada en las afueras de Bagergue, restaurada al más puro estilo alpino y con una soleada terraza con espectaculares vistas. Cocina tradicional aranesa con olla, civet además de exquisitos platos de cuchara, tortilla de patata, caracoles y tablas de ibéricos. Ideal para disfrutar a cualquier hora.

IG @SIERRALODGERESTAURANT



Unhòla Restaurant

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

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



La Petita Borda

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

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

LAPLETA.COM

BAQUEIRA BERET

NÚMERO 56

GUÍA GOURMET

Copas y música a pie de pistas

Drinkery

HOTEL MONTARTO T.973 639 001 MONTARTO.COM

Las noches de Baqueira Beret tienen su epicentro en los bajos del Hotel Montarto: El Drinkery, se transforma en un sport-bar donde poder disfrutar de todos los deportes televisados, esquí, fútbol, tenis, rugby, golf, etc., con un magnífico servicio de bebidas y picoteo.

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

Horario de 15:00 a 23:00 h (sin salir del hotel después de las 22:00 h).





La Pierrade

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

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

LAPIERRADEBAQUEIRA.COM

Ticolet

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

Inaugurado en 1976, es uno de los establecimientos más históricos de Baqueira. Pioneros en el sector, han sabido ganarse con esfuerzo y dedicación una clientela fiel hasta el día de hoy. Ofrece una atractiva y variada carta de platos elaborados con productos de calidad, compartiéndola con los más exquisitos pescados según mercado.

TICOLET.COM

La Raclette

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

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

LARACLETTEBAQUEIRA.COM

Bar Croack / Rest. Tamarro

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

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

TAMARROBAQUEIRA.COM



La Pleta Sushi

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

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

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

LAPLETA.COM

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



Wine Bar Viña Pomal

HOTEL MONTARTO T.973 639 001 MONTARTO.COM

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

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

la tarde, y compartir las experiencias del día entre buenos vinos, un picoteo, raciones, tapas para todos los gustos.

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

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



El Refugi San Miguel

BONAIGUA / PUERTO BONAIGUA / 626 28 76 37

Espacio glamouroso donde deleitarse con una gran selección de cervezas y bebidas Premium y exquisitas tapas ideadas con la aportación de los chefs Paco Roncero y Dani García.

Casa Rufus

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

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



Refugi Amics de Montgarri

MONTGARRI / JUNTO A LA IGLESIA / 639 494 546

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

REFUGIMONTGARRI.COM



La Perdiu Blanca

BAQUEIRA / NÚCLEO 1.500 / 973 639 001

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

Tauèrna Urtau

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

La Tauèrna Urtau, ubicada frente a la Iglesia de Bossòst, dispone de una agradable terraza. Esta temporada sus pintxos se hacen al momento y según el pedido de cada cliente, además amplían su carta de tapas, carnes a la brasa y hamburguesas caseras. Todo acompañado por una amplia selección de vinos y cervezas. Ofece pedidos take away.

URTAU.COM

Pla de Beret

BERET / COTA 1.800 / 973 639 063

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

Casa Turnay

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

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

CASATURNAY.ES

Cinco Jotas

BAQUEIRA / COTA 1800 / 620 285 356

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

Casa Vall

MONTGARRI / 689 802 911 / 689 808 485

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

Eth Bòt

SALARDÚ / PZA. MAYOR, 1 / 973 644 212

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

ETHBOTES



Braseria er Amic

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

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

[HTTPS://RESTAURANTE-BRASERIA-ER-AMIC.NEGOCIO.SITE/](https://restaurante-braseria-er-amic.negocio.site/)



Era Caseta des deth Mestre

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

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



Vermont Restaurant & Lounge

SALARDÚ / C/ DERA MOLA, 5 / 973 644 686

En un chalet de piedra y madera rodeado de zonas ajardinadas y el río Garona se encuentra Vermont Salardú, un idílico restaurante donde podrá degustar varias opciones gastronómicas. En un piso encontrará una carta tradicional, mediterránea, con productos de temporada y, en otro, una carta dinámica de platillos, una propuesta informal de cocina non-stop.

[VERMONTLOUNGE.COM](http://vermontlounge.com)

Es de Don Joan Casa Carmela

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

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

[ESDEDONJOAN.COM](http://esdedonjoan.com)

Era Lucana

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

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

[ERALUCANA.COM](http://eralucana.com)

Borda Benjamin

SALARDÚ / PLAÇA DERA PICA, S/N / 617 330 817

Situado junto a la iglesia de Salardú, encontrarás este restaurante familiar. Su decoración te transportará a una casa típica aranesa. Laura en sala e Iván en los fogones, te ofrecerán una cocina tradicional actualizada, con productos de proximidad y sabores de siempre.

IG @ERA.BORDA.BENJAMIN

Vinoteca Gris

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

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

Tauèrna Aranesa

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

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

Xatú

VIELHA / C. MAJOR, 10-12 / 664 150 054

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



Sidreria Era Bruisha

VIELHA / C. MARREC, 18 / 973 642 976

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

Tauèrna Urtau

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

La Tauèrna Urtau, ubicada frente a la Iglesia de Vielha, dispone de una agradable terraza. Esta temporada sus pintxos se hacen al momento y según el pedido de cada cliente, además amplían su carta de tapas, carnes a la brasa y hamburguesas caseras. Todo acompañado por una amplia selección de vinos y cervezas. Ofrece pedidos take away.

URTAU.COM



Tarrado

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

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

Hostal Vall d'Àneu

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

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

HOSTALVALLDANEU.COM

CEBE.COM

FALCON OTG



- OVER THE GLASSES* -

**LLEVAR GAFAS GRADUADAS
YA NO SERÁ UN PROBLEMA**



DISEÑO ESPECÍFICO

ENCAJE PERFECTO CON GAFAS GRADUADAS

CONFORT Y SEGURIDAD

BE A PIONEER.

#MYOWNTRACK

CEBE
PURE ADRENALINE



Identidad y tradición

El legado del Valle, parte de su tradición y cultura, nos llega a través de sus artesanos y unas creaciones únicas, transmisoras de la identidad aranesa. Vamos a conocerlos.

Cada territorio del país tiene una identidad propia, una serie de mimbres que se entrelazan y los hacen únicos. La tradición es parte del legado, un bocado de su historia que también nos llega a través de los productos artesanales. Pero los verdaderos protagonistas son los artesanos, los grandes ‘hacedores’ de estas porciones de su tradición que permiten perpetuar su identidad y enriquecerla con su trabajo tradicional pero sin dar la espalda al presente y tampoco al futuro. Sin artesanos no habría productos artesanales y sin ellos se diluiría parte de esa de identidad como cual azúcarillo en el café. Y la Val

d’Aran también cuenta con sus artesanos, gente como Alicia Mitjans, Ainelda Clapers, Carme Vicens, Becky Carlson, Laia Melgosa, Maria Vilches, Anna Sadurní, Marta García, Victoria Buendia y Sonia Montilla que centran su actividad en artesanía y vidrio, cerámica, lana aranesa, juegos y juguetes de madera, y trabajos manufacturados con material reciclado, y mucho más.

En Art Faig vemos reflejado el trabajo de Ainelda Clapers. Juegos y juguetes de madera además de trabajos en este material a medida son su sello de identidad. Carpintera de profesión, su infancia ha tenido

una gran influencia sobre su vida laboral tal como explica la propia Ainelda: “Mi niñez estuvo plagada de libertad y naturaleza. En verano jugaba con canicas, palos, piedras y tierra y no volvía a casa hasta el anochecer, mientras que en invierno bajaba las colinas nevadas en trineo y disfrutaba de juegos con mis hermanos. La infancia en el Valle me dio libertad total para imaginar, crear y palpar las texturas de la naturaleza con mis manos. Algo que también necesitan los niños y niñas de hoy”. En la madera y en sus manos ha encontrado como dar salida a su imaginación y creatividad.



Ser madre le hizo ver el exceso de pantallas y plásticos en los juguetes para niños, pero pocos encontró que hicieran ejercitar la creatividad a su hijo. Con más de diez años de experiencia trabajando en la carpintería familiar se puso manos a la obra para dar vida a juguetes de madera. Pero fue más allá buscando un valor añadido a sus juegos y juguetes. No lo hizo sola, buscó el apoyo en un equipo pedagógico para crear juegos novedosos para niños y niñas para superar problemas concretos. Toda historia tiene

un inicio. Y la de Art Faig se remonta a la del abuelo Josep, un carpintero barcelonés que cada Navidad creaba con sus manos los juguetes para sus 11 hijos. Uno de ellos, el padre de Ainelda, abrió su propio taller en la Val d’Aran. Y el resto de la historia uno se la puede imaginar con esta carpintera creadora de juguetes de madera, y mucho más.

En el caso de Alicia Mitjans, esta artista se ha hecho popular por su trabajo de fotografía aplicada a la artesanía elaborando cuadros e imanes con

fotografías de puertas, fachadas y paisajes. También son suyos trabajos como las ilustraciones de guías locales como ‘Baqueiròla, Paseo botánico’, una labor que alterna con la de profesora de esquí en invierno y guía de senderismo en verano. En Dwayna Artesania Desings, Laia Melgosa deja volar su imaginación y la plasma en su trabajo creativo de artesanía con la lana, madera, minerales y materiales reciclados encontrados en el propio Valle.

De reciclar cristal, en ‘C y S Artesanías en Vidrio’ saben un rato. Porque del cristal reciclado hacen auténticas obras de arte transformando lámparas, tiestos, bandejas jarrones, platos y mucho más. El trabajo artesanal y su imaginación forman un cóctel creativo con el cristal reciclado como conductor con un producto realmente excepcional. También Becky Carlson trabaja con materiales reciclados. Pero en su caso da vida a creaciones como marca copas y cabezas de ciervo realizadas en material reciclado. Chisporreta es el nombre de su tienda y en ella se puede admirar su trabajo a través de su web.

Maria Vilches es el alma de ‘Écureuil Atelier Crochet’. En este caso los productos de decoración y accesorios personales a ‘crochet’, con ‘trapillo’, lana o cuerda algodón son los protagonistas. Cestas, bajo platos, bolsos, capazos y cestas destacan en el catálogo de esta artesana del Valle. La lana aranesa es un producto tradicional. La industria de la lana siempre ha estado presente como queda patente en el legado histórico como se puede ver en Era fabrica dera Lan,

“Toda historia tiene un inicio. Y la de Art Faig se remonta a la del abuelo Josep, un carpintero barcelonés que cada Navidad creaba con sus manos los juguetes para sus 11 hijos”





el Museu d'Artesania de Lan en Vielha. Y Anna Sadurn es la artesana de la lana en el Valle. De su mano nos llega la lana natural de la oveja aranesa cuyos colores se han realizado con tintas vegetales. Con estas piezas tejidas en telar y tricót, sigue viva la tradición de la lana en la Val d'Aran.

La joyería artesanal también está presente en el Valle de la mano de Marta García y su negocio 'Pajarito Num-Num', donde exhibe sus creaciones de esmaltes al fuego sobre cobre y plata, y otras propuestas como anillos y colgantes, entre otros. En el caso de Victoria Buendía y 'Rubu Bisutería' encontramos una interesante propuesta de bisutería figurativa con piezas de resina con flores naturales, telas de colores y 'chuches'. La madera y los minerales son la base del trabajo de Sonia Montilla, en Tredòs. Su trabajo tiene como fruto diseños únicos y personalizados además de realizar arte con madera combinada con otros elementos del bosque. Pero siempre de la Val d'Aran.

La cerámica también es protagonista dentro de este elenco de artesanos de la Val d'Aran, artesanos como Carme Vicens. La artista es una auténtica especialista en la materia, por formación con estudios especializados en las cerámicas y por su trayectoria profesional. Su taller en Salardú es el reflejo de su capacidad creadora. "El alma de cada cerámica es el resultado de la relación armónica entre diseño, técnica y creatividad", asevera la artesana. Tazones, platos, vasos, botones y dedales, por ejemplo, son parte de su trabajo realizado. También crea por encargo ofreciendo un trabajo personalizado para la ocasión, todo un detalle de distinción. Larga es la tradición del Valle y sus productos artesanales que tiene en estos artistas los heraldos de una identidad, historia y cultura aranesa que perpetuar.

The POWER of PISTACHIOS

AMERICAN QUALITY PISTACHIOS[®]
California Grown
AmericanPistachios.es

LOS PISTACHOS, PARTE DEL EQUIPO

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

© 2020 American Pistachio Growers



Cómo es un, test de esquí



“Baqueira Beret es el escenario elegido por la revista especializada Solo Nieve para realizar su test anual de material, una referencia obligada en el mundo del esquí que este año ha llegado a su 26 edición y seguimos de cerca”

Son ya 26 ediciones desde que la revista Solo Nieve puso en marcha su primer test de esquí. Tres incondicionales como Curro Bultó, el director, Javi Montes y Martí Rafel se fueron a Tignes (Francia) con un fotógrafo y 15 pares de esquís de slalom de la ‘era precarving’ de 2 metros de longitud. Era el otoño de 1995. Desde entonces, el test ha evolucionado una barbaridad convirtiéndose en la referencia del mundo del esquí a nivel nacional. Baqueira Beret fue la primera sede nacional del test al año siguiente de su puesta en marcha y actualmente sigue siendo el epicentro del mismo. Ahora el equipo lo forman cerca de 20 probadores que analizan más de 100 pares de esquís y las mejores botas del mercado, un trabajo que queda reflejado en el Catálogo de Solo Nieve a principio de temporada.

No obstante, este año la temporada no tuvo el final que tocaba, el esperado broche a un curso que iba a ser excelente. La temporada de esquí finalizó de forma abrupta un 13 de marzo, en una semana en la que el equipo de Solo Nieve estaba finalizando su test de esquís en Baqueira. Por suerte quedó hecho por completo. Porque en el test se prueban esquís de all mountain con patín inferior a 90 mm y más de 90 mm, pista gama alta, para chicas gama media, slalom, race carvers y botas de gama alta, race y freeride. Y también se testean esquís de freeride en Baqueira gracias a sus excepcionales condiciones de

nieve, un test que se publica en un artículo posterior en la misma revista durante la temporada.

Fiel a su cita anual, el equipo de Solo Nieve aterrizó en Baqueira Beret con el hotel Montarto como cuartel general y el Ski Service de Beret campo base donde les guardaban el material para el test. Si algún esquiador tuvo la oportunidad de coincidir con el equipo de Solo Nieve esos días en Baqueira no le pasaría desapercibido el recinto instalado al pie del telesilla Dera Reina donde cada mañana se llevaba el material a probar durante la jornada. Son dos intensas semanas de trabajo en las que las instalaciones de Baqueira se convierten en el terreno de pruebas y análisis de todo el equipo de Solo Nieve.

Liderados por Curro Bultó, director de la revista, el equipo de probadores cuenta con esquiadores de la talla de los ex corredores de Copa del Mundo y Equipo Nacional Mireia Clemente, Pol Rocamora y Javi Alonso, demostradores de esquí como Dani Maza, Susana Sahún y Bea Arceredillo, y paralímpicos como Edu Carrera, que nos representó en Nagano '98 y Torino '06.



P.76

P.77



Un día en el test

Para realizar el test se sigue un protocolo sencillo pero muy riguroso. Una jornada de test empieza a primera hora en el Hotel Montarto cuando el equipo se reúne para desayunar en el mismo hotel y coger fuerzas. Después se van a Ski Service Beret donde les guardan el material. Allí se se cambian y seleccionan los esquís que van a probar ese día. Cada categoría de esquí se prueba en una sola jornada. El equipo de pistas de Baqueira Beret ayuda con la moto de nieve y un remolque para transportar el material al pie de telesilla donde empiezan las pruebas. El método es muy sencillo: una bajada por esquí y probador. La pista elegida es muy importante. En este caso es la Reina pues reúne unas condiciones excepcionales por longitud, desnivel, diferentes pendientes y tratamiento de la nieve. Cada esquiador intenta esquiar siempre al mismo ritmo y mismo recorrido con todos los esquís buscando los límites pero valorando otros parámetros como la permisibilidad, estabilidad, radio de giro, agarre... Y efectuando a lo largo de la bajada giros amplios, cortos

y medios. Al acabar cada bajada, el probador rellena una ficha de cada esquí y se calza un nuevo par de esquís para iniciar una nueva rutina. Para no interferir en las valoraciones está prohibido intercambiar opiniones entre los probadores. El proceso de valoración de botas es similar.

Una vez todos los esquiadores prueban todos los esquís el día de test en pistas queda acabado. Se recoge, comen en la cafetería de Beret y se regresa al hotel donde por la tarde se realiza la reunión con una puesta en común de la valoración de cada modelo, información vital que queda guardada en el ordenador de la editorial hasta su publicación a finales de octubre. Los días que no se hacen sesiones de test se realizan las sesiones de fotos. En ese momento toman el mando los fotógrafos Txema Trull y Jesús Andrés Fernández. Porque el material gráfico realizado es vital para plasmar el trabajo en la revista.

Evidentemente la meteorología y el estado de la nieve juegan un papel protagonista en el test. Uno de los motivos por

los que Solo Nieve ha elegido Baqueira Beret para hacer sus pruebas es la garantía de nieve en cantidad y calidad, y la casi certeza que durante sus dos semanas de trabajo les caerá una nevada que les permitirá llevar a cabo las espectaculares fotos de fuera pista.

26 ediciones no se cumplen cada día. ¡Felicidades Solo Nieve!





ERA ESCOLA
BAQUEIRA BERET
desde 1964

¡Tu elección más saludable!



Una nueva temporada se aproxima, la impaciencia y la expectación se adueñan de un esperanzador invierno, y grandes días con Era Escòla están por llegar.



Nuestras prioridades son: Seguridad, diversión y aprendizaje. Más de 50 años de experiencia nos avalan.





¡ Mucha salud a todos y feliz temporada 2020/2021 !

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



Patrocinadores:





Val d'Aran puro bienestar
 Recuperar el equilibrio, recargar energía,
 ponerse en forma o sencillamente relajarse.
 Así es la Val d'Aran, un destino ideal
 para todo esto y mucho más.

La Val d'Aran, un destino natural, un entorno que rezuma puro bienestar. Ya sea llegando por el túnel de Vielha, por el Port de la Bonaigua o desde Francia, nada más adentrarnos en su territorio uno siente su fuerza, la intensidad de la naturaleza. Una energía natural que nos cargará las pilas de la forma más natural, aunque solo se trata del primer efecto que produce el Valle nada más llegar. El paisaje inunda nuestras pupilas y poco a poco nos suma en un estado de paz y relajación acentuado por el aire puro de la montaña y un entorno de lo más bonancible.

El saludable clima de montaña, un entorno limpio y descongestionado, unas aguas termales medicinales, una amplia oferta de actividades y terapias naturales, rutas de senderismo suave, productos de proximidad... hacen de la Val d'Aran un enclave ideal para los que buscan un turismo de puro bienestar para restablecerse, ponerse en forma o, simplemente, un espacio para la meditación y la relajación. El Valle dispone de una serie de empresas y de profesionales de diferentes especialidades que nos pueden ofrecer actividades, clases y terapias naturales de meditación, ejercicio físico o relajación para poder sentirnos bien y liberarnos de la tensión.

Porque en el complicado contexto que nos toca vivir el turismo de montaña cotiza al alza. Más en un entorno como el Valle, en plena naturaleza. Dejar atrás el estrés cotidiano de nuestras vidas para descansar, relajarse y reencontrarse con uno mismo.

En este valle atlántico de nuestros Pirineos brotan manantiales de aguas sulfurosas ricas en minerales a más de 30 grados, propiedades que las hacen excelentes para combatir enfermedades respiratorias, reumáticas y circulatorias. Auténticas curas de salud para cuerpo y mente a través de diferentes circuitos termales donde, además de eliminar toxinas, se disfrutan de espectaculares vistas desde lo más alto de nuestras montañas. Pero no hace falta realizar uno de estos circuitos termales por necesidad imperiosa de salud, también son la mejor forma para relajarse y romper con la espiral de hiperactividad a la que nos vemos sometidos en nuestro azaroso día a día.

Más allá de la recuperación física, en los diferentes centros lúdico-medicinales del Valle, especializados en bienestar mental, yoga y relajación se ofrecen terapias naturales y diversos programas para lograr el equilibrio físico y anímico. Su motivación es que el visitante conecte consigo mismo y con el medio natural para desintoxicarse, recargar pilas y regresar como una persona nueva. Porque la salud mental es igual, o más importante que la física. Y cuidar del cuerpo lleva también a cuidar de la mente. Es invierno, plena temporada de esquí. La nieve es la gran protagonista, pero la Val d'Aran cuenta con otras vías para recuperar ese necesario equilibrio físico y mental.

El entorno natural del Aran, que tiene el agua y la riqueza de especies vegetales como protagonistas, se suma a estas actividades incrementando los resultados de la experiencia. Ejemplo de ello son las impresionantes cascadas, los frondosos bosques de árboles milenarios y los circos glaciares de lagos. El más espectacular es

“En los diferentes centros lúdico-medicinales del Valle ofrecen terapias naturales y diversos programas para lograr el equilibrio físico y anímico”



“En este turismo de bienestar no falta la sana cocina de montaña con fundamentos en recetas tradicionales”



el de Colomers, al que se accede desde los Bahns de Tredòs que, a 1740m., es el balneario más alto de Europa. En el pueblo de Les se puede disfrutar de otro centro termo-lúdico: Las Termas de la Baronia de Les y a las afueras de Arties podemos gozar de las Termas de Arties situadas en plena naturaleza. En invierno la fuerza de la naturaleza también resulta desbordante. Más inhóspita, menos accesible que en verano, pero con la misma energía para recargarnos de energía a través de nuestros sentidos. La espectacularidad de sus tesoros naturales que nos llegan a través de ensueño potencia la sensación de puro bienestar.

Estos paisajes con la naturaleza en estado puro, animan a la práctica de saludables actividades como el senderismo suave. Más de 550 kilómetros de rutas señalizadas, donde cada uno puede marcarse la distancia y la intensidad del recorrido, permiten conocer, desde puntos de interés emblemáticos del destino, hasta sus lugares más salvajes e inhóspitos. Uno de los atractivos de la Val d'Aran es precisamente sus inmensas posibilidades en este sentido, ya sea en invierno o en verano, primavera y otoño. Solo habrá que informarse antes del estado de los caminos y de la previsión del tiempo para disfrutar de paseos y excursiones de lo más revitalizantes, ya sea andando, en bicicleta o con raquetas de nieve.

Un turismo de bienestar donde no puede faltar la sana cocina de montaña con funda-

mentos en recetas tradicionales. La gastronomía aranesa aprovecha la calidad de los recursos de la tierra con sus productos de proximidad que integran la, ya certificada, “Marca de Garantía Val d'Aran”. Desde el huerto, la caza y la pesca llegan los ingredientes dominantes de los platos locales que destilan frescura y sabor auténtico. La naturalidad de esta gastronomía de alta montaña viene dada por una materia prima de primera, basada en productos de proximidad que tienen en una cocina de calidad y renombre su producto final. Porque la gastronomía forma parte de un turismo de bienestar que permite descubrir una cocina tradicional con propuestas autóctonas desde platos conocidos como la Òlha Aranesa hasta otros productos igual de saludables como los quesos y embutidos elaborados bajo la exigencias de ‘Marca de Garantía Val d'Aran’, que certifica la autenticidad y el proceso de elaboración de estos productos.

Primer destino de montaña en recibir la acreditación Biosphere Destination sin lugar a dudas, la Val d'Aran atesora un rico caudal para el desarrollo del turismo de bienestar. Este otoño se ha puesto en marcha diversas iniciativas para incentivar su condición de destino saludable y postular la Val d'Aran como un destino de ‘puro bienestar’. Para seguir informado de las novedades y propuestas en este sentido puede visitar la web en www.visitvaldaran.com donde también podrá planear una estancia de bienestar en el Valle.



TRANSFORM YOUR THOUGHTS
INTO POWERFUL REALITY

ARQUITECTURA
INTERIORISMO
DECORACIÓN

BARN
INTERIORS & LIFESTYLE

diseño y ejecución de proyectos únicos creando la atmósfera perfecta para compartir buenos momentos con clientes, amigos y familia.

con nuestras señas de identidad.

EJECUCIÓN DE PROYECTOS

luxaran

CONTACT
VISIT US!

SHOWROOM
AV DETH PAS D'ARRÓ, 50
25530 VIELHA

PHONE
+34 615672446
+34 647056719

EMAIL
HELLO@BARNDDESIGN.ES

Mágicos paisajes y asombrosa fauna,
descubrámoslos a través del prisma de Javi Montes,
fotógrafo, esquiador y enamorado del Valle.



El Valle mágico

P.84



Montarto (2.833 m) situado de forma
majestuosa al fondo del Valle de Valarties.
En la foto lo podemos observar en uno de
sus momentos mágicos con mar de nubes,
nevado y colores de las nubes al amanecer.

PICO MONTARTO / VAL D'ARAN / INVIERNO / 2018

P.85



El otoño es uno de los grandes atractivos para venir a visitar la Val d'Aran; en esta época destacan las zonas de bosques y su gran cantidad de ríos envueltos entre árboles con sus mejores galas de color.

P.86

RÍO JOEU / VAL D'ARAN / OTOÑO / 2016



El águila real (*Aquila chrysaetos*) símbolo de libertad y poderío es el ave más imponente que surca los cielos de las zonas altas del Valle.

P.87

ÁGUILA REAL / TORÁN Y PICO DE CRABÈRA / VAL D'ARAN / INVIERNO / 2018



Colomers, un circo lacustre de origen glaciar rodeado de picos de granito. Para conseguir esta foto es necesario que todos los elementos de luz y viento fueran perfectos para obtener este efecto espejo con los colores intensos y cálidos de los primeros rayos del día iluminando las montañas.



Subes a Baqueira Beret a esquiar y te encuentras con ese espectacular valor añadido de poder contemplar esas vistas panorámicas que nos aporta el poder estar en lo más alto de la estación.



Generosa nevada de Norte que cubre todas las cotas del Valle dejando una estampa más propia de lugares alpinos y que en la Val d'Aran tenemos todos los inviernos.



Urogallo (Tetrao Urogallus).
La foto corresponde a un macho de Urogallo reclamando a las hembras en la época de celo; subido a un tocón para hacerse ver e iluminado con los primeros rayos de luz del día.



Me apasionan los días de mal tiempo nevando con gran intensidad y para esos días no nada mejor que meterse dentro de los bosques de Baqueira para disfrutar de esa nieve fresca con temperaturas bajas.

P.94

BAQUEIRA / ESQUÍ / VAL D'ARAN / INVIERNO / 2018



 **VIVIENDAS EXCLUSIVAS EFICIENTES Y SOSTENIBLES**

Espléndidas y amplias viviendas, de 4 dormitorios en una única planta y dúplex de 7 dormitorios, diseñadas para que familia y amigos puedan disfrutar todo el año del esquí y de la vida en la montaña. Un diseño cuidado y equilibrado, al más puro estilo del Valle de Aran, con calidades al detalle que las hacen únicas.

ESCUNHAU - VALLE DE ARAN



 **DESDE 1988** 973 64 10 73 www.inmobiliarea.com

 Administrador Fincas Colegiado
 Col·legis i associació d'agents immobiliaris



Ropa nacida de la Tormenta

En el momento en el que todo se apagaba en mi vida, cuando aparentemente todo estaba perdido y las esperanzas eran mínimas, saqué toda la fuerza que me quedaba y conseguí seguir viviendo, viviendo al máximo.



A los 31 años Juan Martínez, aficionado al ski e ingeniero de profesión, sufrió una enfermedad que casi apaga su vida. Hoy, con 44 años, es fundador de Reforcer®, marca premium de ropa de ski. Para Juan, Reforcer® nace bajo la inspiración de salir reforzado de los reveses. Ver disfrutar a los esquiadores con sus prendas es una de las grandes recompensas a su afán de superación.

Juan vivía en Portugal, donde trabajaba como jefe de obra, tenía novia y planes de futuro. Un día la enfermedad llamó a la puerta sin permiso. Los médicos detectaron un tumor cerebral

del tamaño de una pelota de golf. Hicieron falta tres cirugías para salvarle la vida. Aún así, Juan perdió casi todo: el trabajo, su relación sentimental, sus planes e incluso la movilidad con graves secuelas físicas, entre ellas la pérdida de equilibrio. Pero el tumor no pudo con sus ganas de luchar. Consiguió volver a la vida normal tras varios años de rehabilitación, y contra todo pronóstico médico, ha vuelto a esquiar. Sí, a esquiar y a bajar nada menos que desde la cima del Baciver.

Después de recibir la mala noticia, su vida se ha convertido en una sucesión de retos, una gran montaña que hay que

“Reforcer® fabrica en Europa, reduciendo de esta manera la huella de carbono, menos transporte de materiales, menos kilómetros, menos contaminación”

escalar superando todas las dificultades que entraña, siendo la última de ellas común para todos en este 2020 que poco a poco superaremos. El slogan de Reforcer® “Climb Your Mountain” hace referencia a la lucha personal que todos tenemos y representa la pasión por disfrutar del ski y salir reforzado cualquiera que sea tu ‘montaña’.



el ski, junto a su interés por la moda serían una pareja ideal para conseguirlo. Y así ha sido.

Nacida en el Valle de Arán

Reforcer® nace en un enclave privilegiado para los deportes de invierno: el Valle de Arán.

Juan creó la marca en el pequeño pueblo de Bausen. Además, la localización tiene en las inmediaciones un campo de prácticas perfecto para las prendas deportivas. Estar ubicado en el Valle ofrece una autenticidad a la marca.

Actualmente Reforcer® cuenta con una extensa red de diseñadores, patronistas, creativos y proveedores de primera línea que conforman el equipo humano necesario para diseño, confección de alta calidad y venta de las prendas. Además, como parte natural de su crecimiento, ofrece en su oficina en Betren (junto a Vielha) un showroom de las nuevas colecciones.

Made in EU

Para su fundador, uno de los propósitos de la marca es contribuir con el cuidado del medio ambiente, ¿de qué sirve superar retos personales, si no cuidamos del medio que nos da la vida? Por eso Reforcer® fabrica en Europa, reduciendo de esta manera la huella de carbono, menos transporte de materiales, menos kilómetros, menos contaminación. En este mundo globalizado en el que es tan difícil encontrar una prenda textil que no esté fabricada en Asia, Reforcer® ha querido ser diferente, cercano y responsable. Del mismo modo, se

asegura de que las condiciones de trabajo en las que se elaboran las prendas sean ética y legalmente adecuadas.

Además, Juan se encarga de visitar a cada proveedor y supervisar los procesos productivos. Todas las prendas incorporan membranas Dermizax® 20.000/20.000 con aislamiento 3M Thinsulate® y para una mayor resistencia, los bajos de los pantalones están realizados con Kevlar®-Cordura®, un material de gran resistencia al desgarro y a la abrasión.

La marca apuesta por la proximidad en la fabricación de sus prendas, pero también por el trato individualizado y personal con sus clientes. Por eso ha creado un espacio en el que poder relajarse y profundizar sobre el proyecto y sus productos. El showroom es un lugar en el que conversar, revivir experiencias y forjar relaciones.

Reforcer® hoy es una realidad y lo que desde un principio parecía un reto imposible de cumplir se convirtió en algo que se puede incluso tocar. Nacida de la experiencia vital de su fundador, aquella donde apoyarse cuando uno se encuentra perdido y no sabe cómo subir su ‘montaña’. Una marca con la que disfrutar la pasión del ski y salir reforzado.

Luchar y no rendirse, la vida se trata de eso.

Más allá del esquí en “Lo Pallars”

Pueblos con encanto, hoteles acogedores y mucho más aportan un plus al Pallars Sobirà como campo base para disfrutar de unos días de esquí en Baqueira. Y al acabar en las pistas un amplio abanico de posibilidades se abre en los pueblos de “Lo Pallars”.

TEXTO: ANNA AFFELTRANGER

FOTOS: FOTOTUR

Pallars Sobirà, “Lo Pallars”. Una comarca para disfrutar. Y esquiar. Porque parte del dominio esquiable de Baqueira Beret se extiende por sus montañas. Más allá del alto del Port de la Bonaigua, descendiendo hacia la Peüllà, la comarca del Pallars Sobirà se descubre como un destino atractivo para asentar el campo base y disfrutar de unos días de esquí en Baqueira. Llegar desde los pueblos de l'Alt Àneu al parking de La Peüllà no nos llevará más tiempo que hacerlo de Vielha a Baqueira. Una vez allí podremos adquirir el forfait, si fuera el caso, aunque si uno tiene el Baqueira PASS no hace falta pues se puede recargar telemáticamente y empezar a esquiar sin más dilación. Porque iniciar la jornada por esta zona de la estación tiene un atractivo especial, y mucho, para después seguir por Bonaigua, Argüills, Baqueira, Beret...

Tras una jornada memorable de esquí, “Lo Pallars”, como se denomina coloquialmente a esta preciosa comarca, nos espera. Acogedor. Confortable. Sin estrés. Todo un ‘keep calm’ para descansar. Y desconectar. Pero también para descubrir. Tal vez el invierno, con sus horas limitadas de luz natural por la tarde, no sea la mejor época del año

para salir a conocer más esta encantadora comarca, pero qué duda cabe que durante los meses más fríos del año el Pallars Sobirà tiene su atractivo. No hacen falta grandes planes. Bastará con salir a pasear por las calles de alguno de sus pueblos con encanto para disfrutar de la belleza y arraigo de esta comarca de alta montaña. Y a buen seguro



que nuestras piernas lo agradecerán. Pasear un poco, oxigenar nuestros músculos relajadamente. Pueblos como Àreu situado al pie del Monteixo, Burg, Espot, Tornafort y Esterrí d'Àneu con sus casas bien conservadas y la iglesia de Sant Vicenç, o Tavascan. Aunque una de las mejores maneras de descubrir el Pallars Sobirà es hacerlo a través de sus museos.

Se trata del mejor camino para acercarse a su idiosincrasia, a su historia y cultura singular, de cómo se vivía hace más de un siglo. Y las tardes después de esquiar pueden ser un buen momento durante la temporada de esquí. En la localidad de Isil (Alt Àneu) se encuentra la Casa del Oso Pardo de los Pirineos, un centro de interpretación del oso

único en Cataluña que se ubica en la Casa Sastrería, un edificio de arquitectura tradicional hecho de piedra, pizarra y madera de 1825 y que conserva su estructura original después de la rehabilitación. Cuenta con cuatro plantas hábiles, de las cuales tres están dedicadas al oso pardo de los Pirineos. Una visita más que recomendable, sobre todo si se va con niños, para poner el punto y final por la tarde a un día en la nieve (info@casasobru.org).

Para conocer parte del legado económico nada como visitar el Espai Museístic del Ferro ‘Casa Sintet’, un museo sobre el hierro en el pueblo de Alins y basado en el legado de la última fragua de la Vall Ferrera, la fragua de Santa Maria de la Torre y donde se realizan visitas guiadas todo el año (casasintet@gmail.com). En este sentido, la visita al Ecomuseo de los Pastores de la Vall d'Assua nos permitirá conocer de cerca esta actividad ganadera. El recorrido se inicia con una breve introducción a las características del Valle, de los pastores y de las ovejas, y se explica las diferentes tareas que tienen que realizar los pastores durante el ciclo anual. En este caso es un proyecto dinamizador del pueblo de Llessui y de todo

“Aunque una de las mejores maneras de descubrir el Pallars Sobirà es hacerlo a través de sus museos. Se trata del mejor camino para acercarse a su idiosincrasia, a su historia y cultura singular”





el Valle como una especie de parque temático para recordar la forma de trabajar y vivir de los pastores de años atrás. Pero tampoco olvidan la evolución que también ha experimentado últimamente y los cambios que han supuesto las nuevas tecnologías con la llegada de los aparatos de localización vía satélite, la telefonía móvil y la esquilada mecanizada, entre otros (info. aiguestortes@oapn.es).

Mención aparte merece el Ecomuseu de las Vall d'Àneu en Esterrí d'Àneu, una visita más que recomendable si se tiene tiempo. A través de su visita se puede conocer mejor la realidad natural y cultural del territorio de Àneu y las transformaciones que se han ido sucediendo en las últimas décadas. En ella se da al visitante una completa información sobre

el pasado y el presente de la zona y al mismo tiempo propiciamos una reflexión sobre las posibilidades de futuro. A diferencia de los museos tradicionales, el Ecomuseu no se limita a un edificio y está representado por diferentes museos con diferentes temáticas a lo largo del territorio. La Casa Gassia es la sede pero cuenta con otros puntos de interés como el conjunto monumental de Son y la Formatgeria La Roseta de Gavàs, entre otros (ecomuseu@ecomuseu.com).

La Serradora de Àreu, las Salinas de Gerri de la Sal, los molinos de harina de casa Bellera y Montoliu, y el Centro de interpretación del Agua de Tavascan son otras propuestas destacadas para alargar el día en el Pallars Sobirà. Precisamente dentro de toda la oferta de nieve

del Pallars destaca el campo de Arva situado en la estación de Tavascan. Se trata de un lugar preparado para poder practicar el rescate de víctimas de aludes, un espacio para la práctica de esta técnica siguiendo unos protocolos de actuación con los DVA (Detectores de Víctimas de Avalanchas).

Para los amantes de la naturaleza, el Pallars Sobirà ofrece unas áreas protegidas ideales para explorar la naturaleza invernal de la comarca. En este sentido las rutas guiadas, que se unen al elenco de salidas señalizadas, realizadas por guías profesionales contemplan las más diversas temáticas como el seguimiento del rastro de los animales por la nieve, la observación de la fauna y de la flora así como descubrir las actividades tradicionales e incluso la astronomía. Porque el Pallars Sobirà en invierno es mucho 'Lo Pallars'.

Wò

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



Tu Guía Baqueira / Beret



P.102



El Espíritu Baqueira Beret nos une. Nos unen las ganas de disfrutar la nieve, de sacar el máximo partido a cada uno de los días, de los instantes en Baqueira Beret. Por eso, aquí tienes la guía de servicios, actividades e información básica de la estación: todo lo que necesitas para vivir ya, desde el primer momento, toda una temporada de esquí y nuevas experiencias.

P.103

Escuelas de Esquí

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

ERA ESCOLA

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

ARÀNEU

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

COPOS SCHOOL

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

CALAFATE SKI CENTER

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

COTA 1700 S.C.P.

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

PROCENTER BAQUEIRA

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

BAQUEIRA BRITISH SKI SCHOOL

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

CUYLÁS SCHOOL

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

SKI CLASS

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

ANTÁRTIDA. Escuela de esquí

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

DEPORTUR ADVENTURE SKI

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

SKICENTER BAQUEIRA

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

LANDING SNOWBOARD SCHOOL

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

ESCOLA J. MOGA

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

SKIMASTER & ADVENTURE

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

FREE MOUNTAIN

Escuela de esquí, snowboard y telemark
www.freemountain.es
info@freemountain.es
Baqueira, Tanau 1.700
+34 973 644 761
+34 665 610 303

SKI ARAN. Escuela de esquí y snowboard

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

ESCUELA SKI BAQUEIRA

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

SKIART. Escuela de esquí y snowboard

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

KIDS Baqueira

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

ERA PÒRTA D'ARAN

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

THINK WHITE

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

MAMMUT Ski School & Mountain Guides

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

VIP INSTRUCTORS BAQUEIRA

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

MONITOR MOUNTAIN SPORTS

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



QUILER



Ski Service

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

PUNTOS DE ALQUILER, GUARDAESQUÍS Y ATENCIÓN AL MATERIAL DE ESQUÍ

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

RESERVAS DE MATERIAL Y GUARDAESQUÍS:

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

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

Gastronomía

Tanto si te apetece algo ligero, un descanso entre descensos, como si quieres sentarte tranquilamente a comer, sin prisas, disfrutando del entorno, nuestra variada oferta de restaurantes, parrecs y bares repartidos por toda la estación, te sorprenderá.



Apreski

Cuando la estación cierra, el Espíritu Baqueira continúa: porque nos unen las ganas de disfrutar, de pasarlo bien, de compartir mesa, de conversar, de hablar del día de esquí, de intercambiar experiencias: Baqueira es mucho más que la mejor nieve.



NÚCLEO 1.500

- Borda Lobató by Ron Barceló

EN EL HOTEL MONTARTO (NÚCLEO 1.500)

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

NÚCLEO RUDA 1.500

- Häagen Dazs Baqueira

BAQUEIRA

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

BERET

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

BONAIGUA

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

A 200 m del Núcleo Bonaigua 2.072

- Restaurante Cap del Port

A 1 km de la salida del telesilla Peüllà

- Restaurante Verge de les Ares



Reservas 24 h

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

1. Solicitud de reserva

Selecciona las fechas, el tipo de alojamiento y los días de esquí. Además podrás añadir:

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

2. Confirmación de la reserva

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

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

Verifica que todos los datos sean correctos.

En caso de duda, contacta con nosotros.

3. Pago

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

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

ES 25 2100 0980 74 0200006897.

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

4. Entrega de la documentación

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

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

5

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

Las tarifas más competitivas.

Con un solo clic o llamada confirmarás todos los servicios.

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

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

Con la garantía de Baqueira Beret.

Precio mínimo garantizado



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

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

También puedes solicitar la reserva en tu agencia de viajes.

Central de reservas
973 63 90 00

Madrid
madrid@baqueira.es

Val d Aran
viajes@baqueira.es

Toulouse
toulouse@baqueira.fr



Información general sobre las reservas

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

Hoteles / Apartamentos

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

Forfait / Servicios

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

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

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

Ofertas exclusivas

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

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

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

Modalidades de cursos de Esquí / Snowboard

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Iniciación al esquí para niños entre
4 y 5 años.

Grupos reducidos de 4-6 alumnos por
monitor.

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

Clases de esquí particulares

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

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

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

Parque 1.500:

Dirigido a niños desde 3 meses a 2 años.
Servicio Bebé 4 horas para niños de
3 a 6 meses.

Horario:

Jornada completa (9:00-16:45)

Media jornada:

Mañana (9:00-12:45)

Tarde (13:15-16:45)

Parque 1.800, Beret y Bonaigua:

Dirigido a niños desde 2 años hasta 6
con o sin pañal (excepto Bonaigua sin
uso de pañal)

Horario:

Jornada completa (9:30-16:30) con cita
previa

Media jornada:

Mañana (9:30-12:45)

Tarde (13:15-16:30))

Alquiler de material de Esquí y Snowboard

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

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

Entrega exprés

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

Actividades

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

Calendario Temporada 2020 / 2021

Apertura estación: 4 de Diciembre 2020
Cierre estación: 5 de Abril 2021

Temporada Promoción

Del 08/12 al 19/12
Del 21/03 al 27/03

Temporada Baja

Del 20/12 al 25/12
Del 06/01 al 04/02
Del 07/03 al 17/03

Temporada Media

Del 04/12 al 07/12
Del 05/02 al 06/03
Del 18/03 al 20/03
Del 28/03 al 05/04

Temporada Alta

Del 26/12 al 05/01

Tarifas cursos Esquí

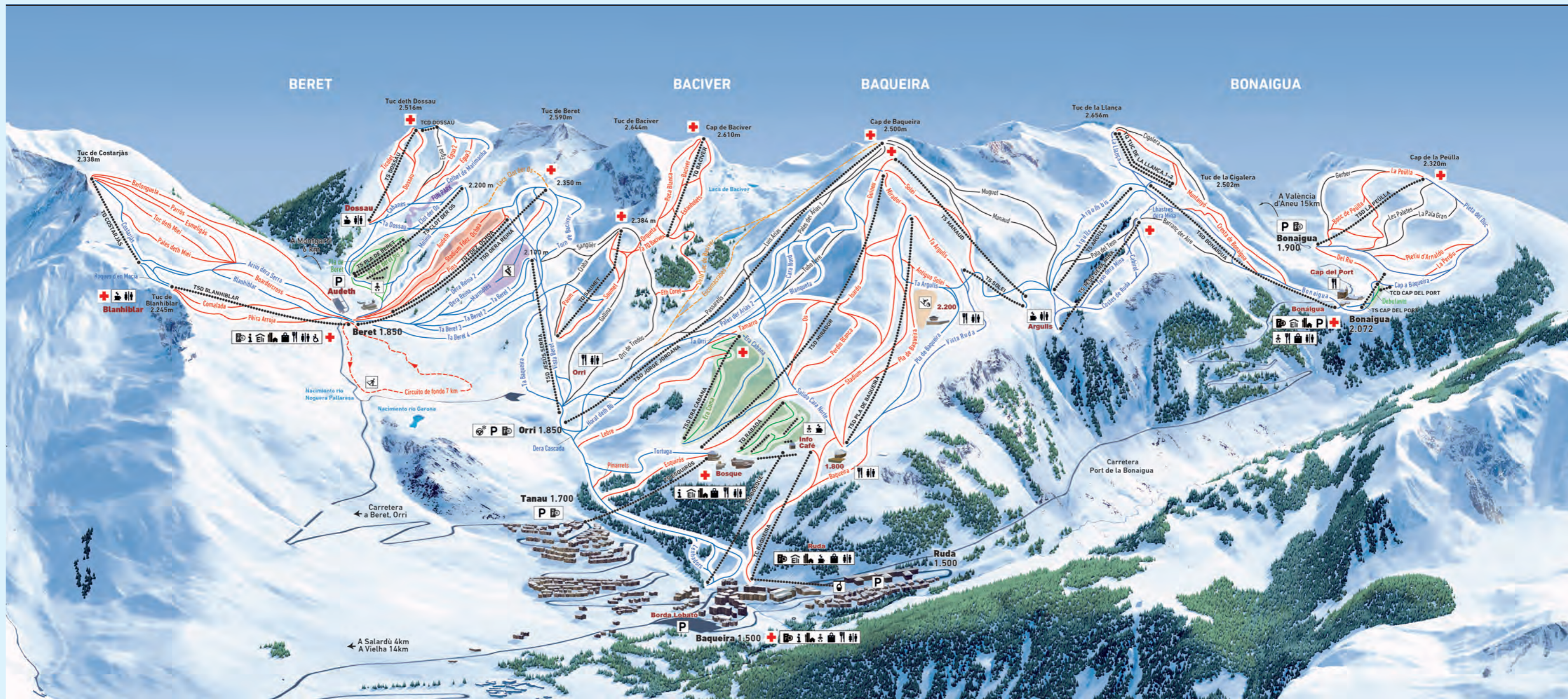
CURSOS DE ESQUÍ

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

Días consecutivos.

Precios en €. IVA incluido.





Aquí tienes más de 167 kms de pistas de la mejor nieve de los pirineos a tu disposición, esperándote, ¿Vienes?

- 167 km esquiables
- 112 pistas: 6 verdes (5 km), 43 azules (76 km), 46 rojas (61 km), 17 negras (20 km).
- 3 itinerarios (5 km)
- 7 Km de circuito de esquí nórdico
- SnowPark, Stadium de Slalom, FunPark, Boardercross, Ski Kronos y circuito de conducción sobre nieve.
- Zona Freeride
- 36 remontes: 1 telecabina (9 plazas), 19 telesillas (10 desembagables 3x6, 7x4 y 9 pinza fija 6x3, 3x2), 9 telesquíes (5 telesquíes, 2 telesquí

- biplaza, 2 telecuerdas) y 7 cintas transportadoras.
- Capacidad de transporte: 61.399 personas/hora
- Momento de potencia: 18.711*
- Cota máxima: 2.610m
- Cota mínima: 1.500m
- Desnivel: 1.100m
- Área esquiable: 2.273Ha.
- 726 cañones de producción de nieve
- 15 máquinas para preparación pistas

Capacidad de transporte x desnivel (de cada remonte) = 1.000
 * MOMENTO DE POTENCIA = 1.000 = Capacidad de la estación = 18.711 esquiadores

Señalización pistas

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

Remontes

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

Pistas

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

Val d'Aran

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

HOTEL MONTARTO**** 973 639 001



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

A partir de 90,50 €

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



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

A partir de 112,00 €

APARTAMENTOS SOLNEU 973 644 274



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

APTO. (4 PERS.)

A partir de 60,00 €

APARTARENT BAQUEIRA 973 639 027



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

APTO. (4 PERS.)

A partir de 50,50 €

HOTEL TUC BLANC*** 973 644 350



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

A partir de 89,00 €

APARTAMENTOS MULTIPROPIEDAD 973 644 422



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

APTO. (4 PERS.)

A partir de 58,50 €

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



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

A partir de 117,00 €

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



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

A partir de 121,00 €

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

HOTEL MIM BAQUEIRA**** 973 635 300



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

A partir de 105,50 €

APARTARENT APARTAMENTOS RUDA 1.500 973 639 027



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

APTO. (6 PERS.)

A partir de 65,00 €

APARTAMENTOS FEEL FREE RENTALS 943 563 654



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

APTO. (6 PERS.)

A partir de 85,00 €

APARTARENT CHALETS PLETA BAQUEIRA 973 639 027



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

CASA (8 PERS.)

A partir de 73,50 €

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



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

A partir de 120,00 €

HOTEL CHALET BASSIBE**** 973 645 152



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

A partir de 88,00 €

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



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

APTO. (6 PERS.)

A partir de 70,00 €

HOTEL EIRA SKI LODGE 973 645 112



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

A partir de 125,00 €

HOTEL YOY TREDÒS**** 973 644 014



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

A partir de 70,00 €

RVHOTELS ORRI*** 973 646 086



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

A partir de 59,00 €

HOTEL ETH SAUETH* 973 644 909



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

A partir de 72,50 €

HOTEL PETIT LACREU*** 973 644 142



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

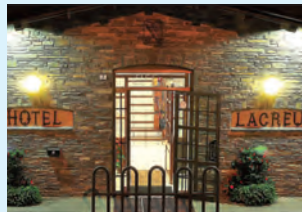
A partir de 73,50 €

Val d'Aran Guía de hoteles y apartamentos

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

En apartamentos, sólo alojamiento.

HOTEL LACREU** 973 644 222



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

A partir de 82,00 €

HOTEL GARONA** 973 645 010



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

A partir de 65,50 €

HOTEL DETH PAÍS** 973 645 836



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

A partir de 67,00 €

HOTEL/APARTAMENTOS SNÖ MONT ROMIES** 973 645 816



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

A partir de 68,00 €

HOTEL COLOMERS** 973 644 556



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

A partir de 67,00 €

HOTEL ERA CUMA I* 973 645 017



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

A partir de 66,00 €

HOTEL ERA CUMA II* 973 645 017



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

A partir de 69,00 €

AUVERJA ERA GARONA * 973 645 271



SALARDÚ.
A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 57,00 €

HOTEL SEIXES*** 973 645 406



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

A partir de 73,50 €

APARTHOTEL ES DE DON JOAN*** 973 645 751



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

APTO. (6 PERS.)

A partir de 75,30 €

HOSTAL ESCUILS** 973 646 069



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

A partir de 58,50 €

PARADOR DE ARTIES**** 973 640 801



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

A partir de 88,00 €



SI ESTA ES LA NIEVE



ESTE ES EL HOTEL

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

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



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



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

A partir de89,50 €

HOTEL EDELWEISS** 973 644 423



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

A partir de 64,50 €

APARTAMENTOS DETH CAMIN REIAU 973 644 289



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

APTO. (5 PERS.)

A partir de 72,50 €

APARTAMENTOS VILAGARÓS 973 641 250



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

APTO. (6 PERS.)

A partir de74,00 €

HOTEL VILAGARÓS**** 973 641 250



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

A partir de 75,00 €

HOTEL CASA ESTAMPA*** 973 640 048



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

A partir de 63,00 €

RVHOTELS TUCA**** 973 640 700



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

A partir de58,00 €

HOTEL ÇÒ DE PIERRA*** 973 641 334



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

A partir de 65,00 €

HOTEL GRAN CHALET*** 973 640 952



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

A partir de 65,50 €

CASA CHIN BETREN 973 641 160



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

A partir de 108,00 €

HOTEL BERET *** 973 640 535



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

A partir de 55,00 €

PARADOR DE VIELHA**** 973 640 100



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

A partir de 83,00 €

Rafaelhoteles by La Pleta 5*

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

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

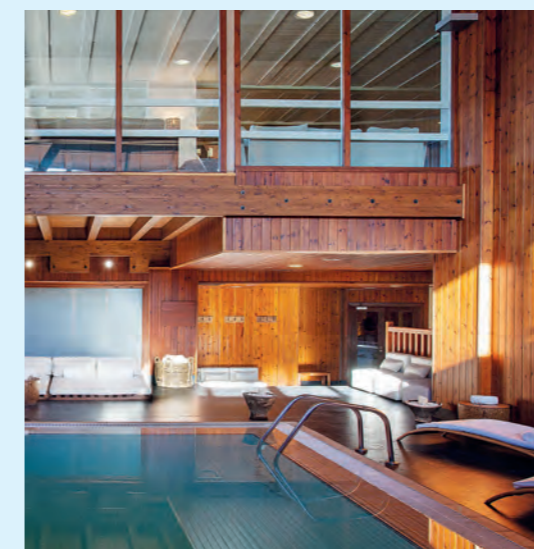
Occitania Spa, además del circuito de aguas, ofrece una amplia variedad de tratamientos y cuidados a base de productos naturales de la zona.

Destaca la amplia oferta gastronómica con distintas alternativas:

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

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

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



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

HOTEL TRYP VIELHA BAQUEIRA**** 973 638 000



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

A partir de 85,00 €

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



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

A partir de 71,00 €

HOTEL FONFREDA** 973 640 486



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

A partir de 62,00 €

HOTEL ETH SOLAN*** 973 640 204



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

A partir de 62,50 €

HOTEL RIU NERE*** 973 640 150



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

A partir de 60,50 €

HOTEL ETH POMER*** 973 642 888



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

A partir de 63,00 €

HOTEL ALBARES*** 973 640 081



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

A partir de 61,00 €

HOTEL TURRULL*** 973 640 058



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

A partir de 61,00 €

HOTEL ARAN LA ABUELA*** 973 640 050



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

A partir de 67,00 €

HOTEL HUSA UROGALLO** 973 640 000



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

A partir de 58,00 €

HOTEL VIELLA** 973 640 275



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

A partir de 56,00 €

LAC HOTELS VIELHA** 973 640 075



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

A partir de 54,50 €

Hotel Spa Casa Irene

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

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

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

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

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



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

Val d'Aran Guía de hoteles y apartamentos

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

En apartamentos, sólo alojamiento.

HOTEL ORLA** 973 642 260



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

A partir de65,50 €

HOTEL LA BONAIGUA** 973 640 144



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

A partir de 59,00 €

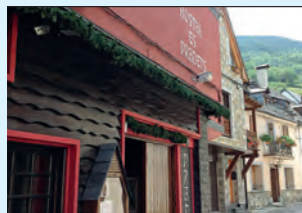
HOTEL EL CIERVO** 973 640 165



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

A partir de 71,00 €

HOSTAL ES PRADETS** 973 643 098



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

A partir de 58,00 €

HOTEL OSTAU D'ÒC** 973 641 597



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

A partir de67,00 €

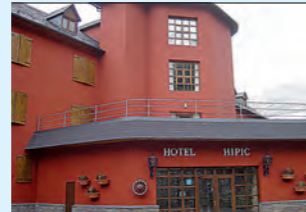
HOTEL RIBAETA** 973 043 863



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 70,00 €

HOTEL HÍPIC* 973 640 888



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

A partir de 53,50 €

PENSIÓN CASA VICENTA** 973 640 819



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

A partir de 56,00 €

APARTHOTEL ETH PALAI 973 643 220



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

APTO. (5 PERS.)

A partir de 62,50 €

APARTHOTEL LA VALL BLANCA** 973 643 024



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

APTO. (3 PERS.)

A partir de 62,50 €

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



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

APTO. (4 PERS.)

A partir de57,00 €

APARTAMENTOS SERRANO 973 640 150



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

APTO. (3 PERS.)

A partir de55,00 €

MiM | BAQUEIRA
HOTEL
BOUTIQUE & SPA

Una nueva experiencia MiM



MiM Hotels inaugura su primer hotel de nieve en la estación de esquí de Baqueira Beret.

Con una ubicación privilegiada a pie de pistas y al lado del telecabina, disfruta de unas inolvidables vacaciones de esquí, gastronomía y aventura en la Val d'Aran.

141 habitaciones completamente equipadas y con una capacidad de hasta 5 personas. Disfruta en pareja, familia o amigos de nuestros restaurantes, bares, piscina climatizada y MiM Spa. Ponemos a tu disposición actividades gratuitas de la mano de nuestro propio equipo de guías de alta montaña.

Este año, MiM Baqueira es tu opción.

www.hotelmimbaqueira.com



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

En apartamentos, sólo alojamiento.

APARTHOTEL NOU VIELHA 973 641 390



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

APTO. (3 PERS.)

A partir de 53,00 €

APARTAMENTOS DES DE TON II 639 394 288



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

APTO. (4 PERS.)

A partir de 55,00 €

LA PETITE BOHÈME** 973 640 430



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

A partir de 71,50 €

APARTAMENTOS / HOSTAL RURAL CASA REY 626 823 792



VILAC.
A 18 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 79,00 €

HOTEL TIERRAS DE ARAN*** 973 086 030



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

A partir de 72,50 €

HOTEL PENHA**** 973 640 886



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

A partir de 74,50 €

HOTEL GARONA** 973 648 246



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

A partir de 58,00 €

HOSTAL TINA* 973 647 431



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

A partir de 61,00 €

HOTEL JUAN CANEJÁN** 973 648 031



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

A partir de 59,50 €

HOTEL TALABART* 973 648 011



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

A partir de 71,00 €

APARTAMENTOS/HOSTAL RURAL CASA MOLINE** 659 901 870



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

APTO. (5 PERS.)

A partir de 58,00 €

Vall d'Àneu Pallars Sobirà

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

En apartamentos, sólo alojamiento.

HOTEL LA MORERA*** 973 626 124



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

A partir de 71,00 €

HOTEL VALL D'ÀNEU** 973 626 292



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

A partir de 56,00 €

HOTEL LO PALLER** 973 626 129



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

A partir de 70,50 €

HOSTAL VALL D'ÀNEU** 973 626 097



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

A partir de 53,00 €

APTO. LUXURY HOUSE VALÈNCIA D'ÀNEU 649 566 886



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

APTO. (4 PERS.)

A partir de 63,50 €

POSADA D'ÀNEU B&B** 973 626 401



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

A partir de 58,00 €

HOTEL APARTAMENTS TRAINERA*** 973 626 177



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

A partir de 64,50 €

PENSIO LACREU** 973 626 437



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

A partir de 55,50 €

APTO. LUXURY HOUSE ESTERRI D'ÀNEU 649 566 886



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

APTO. (6 PERS.)

A partir de **63,50 €**

HOTEL POLDO* 973 626 080**



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

A partir de **81,00 €**

HOTEL CASTELLARNAU* 973 622 063**



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

A partir de **69,50 €**

HOTEL ROYA 973 624 040**



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

A partir de **56,50 €**

HOTEL RIBERIES** 973 622 051**



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

A partir de **100,00 €**

HOTEL RESTAURANT PESSETS & SPA* 973 620 000**



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

A partir de **70,00 €**

APARTAMENTOS PESSETS - ADELAIDA 973 620 000



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

APTO. (4 PERS.)

A partir de **49,00 €**

APARTHOTEL/HOTEL PEY 973 620 254**



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

APTO. (5 PERS.)

A partir de **54,00 €**

Hotel La Morera

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

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

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

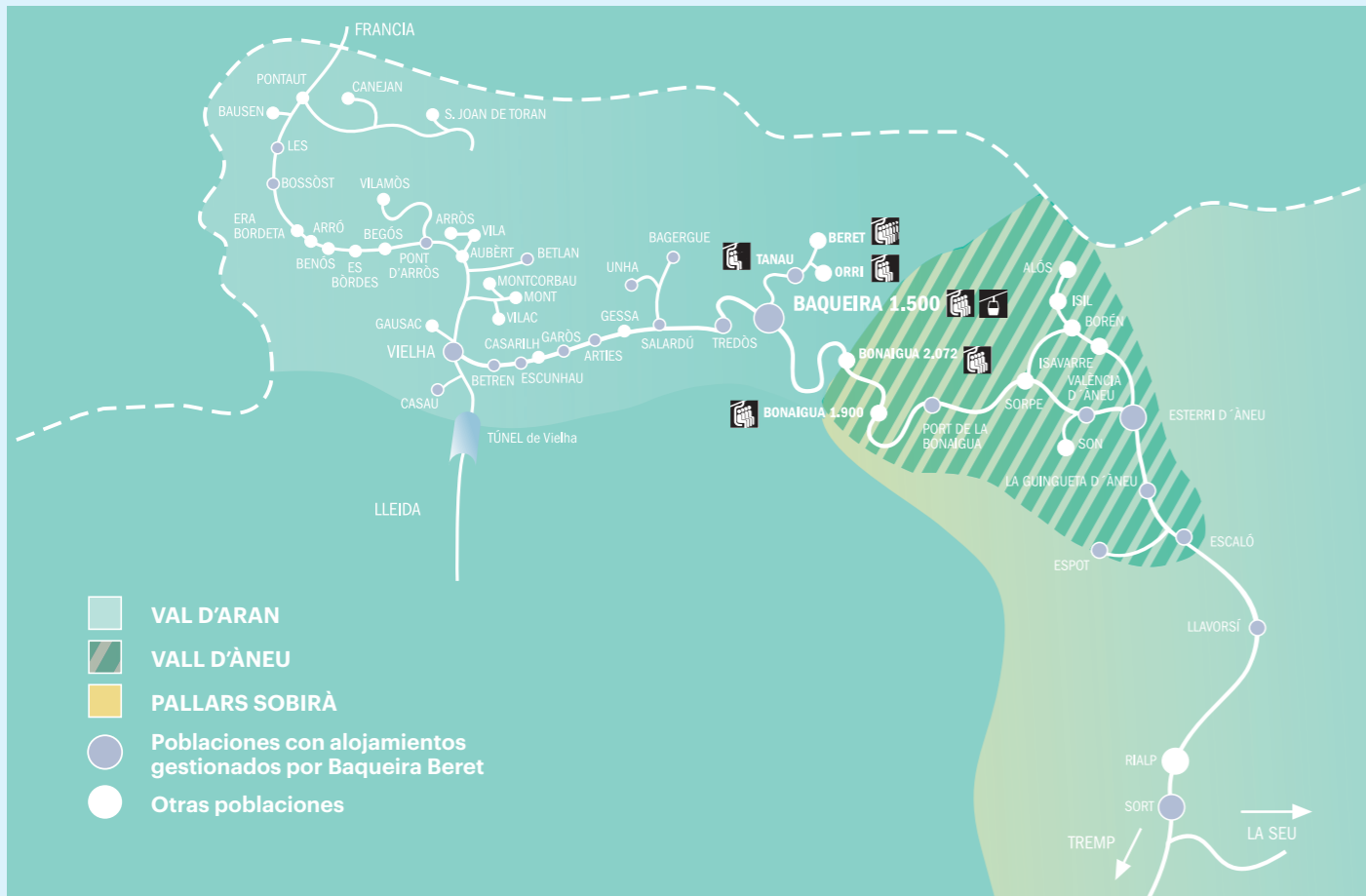
La gastronomía es parte del valor añadido del Hotel La Morera, que ha hecho un esfuerzo por actualizar su oferta gastronómica, basada en productos locales, combinando técnicas actuales con el legado de generaciones anteriores. Y es que la tradición hostelera de la familia Cortina se remonta a los inicios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



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

Los Valles

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



Como llegar

EN AUTOMÓVIL

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

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

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

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

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

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

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

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

EN TREN

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

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

AUTOCAR EN LA VAL D'ARAN

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

EN AVIÓN

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



1.- Regulación jurídica aplicable.

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

2.- Organizador

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

3.- Inscripciones y reembolsos.

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

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

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

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

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

4.- El precio del viaje combinado incluye:

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

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

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

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

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

Condiciones generales

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

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

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

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

5.- Anulaciones o modificaciones de fechas.

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

6.- Notas importantes sobre hoteles y apartamentos.

La actual legislación establece la categoría turística oficial y la existencia de habitaciones individuales y dobles. En algunas de estas últimas puede habilitarse una tercera o cuarta cama estimándose que la utilización de esta cama se hace siempre con el conocimiento y consentimiento de las personas que ocupan la habitación. Esta táctica estimación deriva de la circunstancia cierta de haber sido advertidos previamente, así como de figurar reflejada la habitación como triple o cuádruple en todos los impresos de la reserva y en la documentación definitiva del viaje.

El horario de entrada en los hoteles y apartamentos/casas será a partir de las 17.00 h. del día de llegada debiendo quedar libres las habitaciones antes de las 11.00 h. del día de salida. Excepto en estancias de 5 días con salida el viernes a las 14.00 h. Se ruega informar al alojamiento si tiene prevista la llegada después de las 21.00 h. Recomendamos respetar estos horarios para evitar incomodidades difíciles de subsanar.

No está permitido llevar animales tanto en hoteles como en apartamentos, salvo autorización expresa del establecimiento. Los servicios e instalaciones complementarias (garaje, gimnasio, jacuzzi spa, sauna, etc.) de que disponen algunos establecimientos, se publican a título informativo y salvo indicación contraria, son de pago directo en el momento de su utilización.

En el alquiler de apartamentos, el cliente es plena y exclusivamente responsable de declarar correctamente el número de personas que ocuparán el apartamento, sin omitir los niños de cualquier edad. La administración de los apartamentos puede negarse a admitir la entrada de aquellas personas no declaradas, no habiendo lugar a reclamación alguna por esta causa. El número total de plazas de un apartamento o Chalet/Casa corresponde al número de camas disponibles, entre ellas puede haber camas de matrimonio, literas, sofás-cama, y camas individuales. En algunos casos se puede habilitar camas suplementarias o cunas que pueden ser solicitadas por los clientes y no estarán incluidas en el precio publicado.

El cliente deberá depositar una fianza en la recepción de los apartamentos para responder de eventuales desperfectos. Los apartamentos se entregan listos para ocupar con ropa y menaje correspondiente al número de plazas reservadas. Servicio de limpieza diaria excepto cocina. Apartamentos Apartament Baqueira incluye limpieza diaria (excepto cocina) en estancias iguales o superiores a 4 noches. Los apartamentos Multipropiedad y Solneu, no tienen servicio de limpieza los domingos y festivos. Aparthotel Eth Palai solo limpieza a partir de 7 noches. Los apartamentos Pessets, Apartamentos Luxury House Valencia d' Aneu y Esterrí D' Aneu no incluyen limpieza.

En el alquiler de apartamentos Nin de Beret/Floc de Neu, Ruda 1.500 y Chalets/Casas no incluye los consumos de electricidad y calefacción, que serán facturados a la salida del cliente. La re-

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

7.- Condiciones especiales niños.

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

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

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

8.- Responsabilidad

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

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

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

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

10.- Vigencia

Programa válido desde el 1 de Diciembre de 2020 al 13 de Abril de 2021.
Editado en Julio de 2020.



#espíritubaqueira

OFICINA DE BAQUEIRA BERET

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

Información y reservas:
de 8 a 19 h.

OFICINA DE MADRID

Hermosilla, 1 (esquina P.º de la
Castellana) 28001 Madrid
e-mail: madrid@baqueira.es
Teléfono: 91 576 52 07

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

**VOYAGES BAQUEIRA BERET
EN TOULOUSE**

39, Rue Pharaon. 31000 Toulouse
e-mail: toulouse@baqueira.fr
Teléfono: 00 33 534 337 630
0033 554 530 520

Información y reservas:
Lunes, Martes y Jueves de 9 a 13 h,
y de 14 a 18 h. Miércoles de 9 a 13 h.
Viernes de 9 a 17 h.

**Información permanente
sobre el estado de la nieve:**
973 639 025
Tel. de emergencia en pistas:
973 639 050

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

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

CENTRAL DE RESERVAS:
973 639 000

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



Haga de su vivienda una
experiencia única

luxaran
VIDAS ÚNICAS
PROPERTIES

vallferrer
construccions
BARN DESIGN

Próxima promoción de viviendas con jardín a partir de 455.000€.
Premium design, ubicación y vistas. Casas desde 348 m2.

Consulte con nosotros las posibles ventas silenciosas de las que disponemos. Ventas: 674.098.200 Ignacio Lukas.
Av. deth Pas D'Arró, 50 Bajos - 25530 Vielha e Mijaran - Val d'Aran - Lleida
www.luxaran.com

BAQUEIRA/BERET S.A.



La adrenalina empieza mucho antes de llegar a pistas.

Nuevo Audi e-tron Sportback. 100% eléctrico.

Consumo de electricidad combinado: 21,4-25,7 kWh/100 km. Emisión combinada de CO₂: 0 g/km (NEDC: 0 g/km).

 **BAQUEIRA/BERET**
Home of quattro

Audi patrocinador oficial
de Baqueira Beret