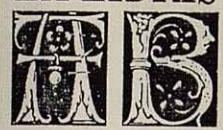


en
verde y
blanco

de l a r o

EX LIBRIS



AVENTIN
BÖYA

esquí
turismo
gastronomía
moda
cultura
entrevistas
motor
salud y belleza



diciembre 04 - nº 1

www.grupomazarredo.com



IN THE SPIRIT OF CORTINA
ROBERT OLSSON — FREESKIER



PEAK
PERFORMANCE



rossignol por JC de Castelbajac®

Colección Invierno: combinación Charlie's Angel

www.rossignol.com



ROSSIGNOL
PURE MOUNTAIN COMPANY™

Carta del director

Cuando me propusieron la posibilidad de editar una nueva revista en el Val d'Aran, lo primero que pensé es que era una idea que carecía de originalidad, que me sonaba conocida. Sin embargo, a medida que me explicaban el proyecto iba siendo consciente de que era algo nuevo. Se planteaba una publicación del Valle para el Valle pero con una gran proyección hacia el exterior. Una especie de tarjeta de presentación que mostrara a nuestros visitantes cómo es el Val d'Aran de verdad, por dentro; sus costumbres, sus gentes, que lo que podemos ofrecer es algo más que ocio, es calor humano, casi una forma de entender la vida.

El pasado año recibimos a más de tres millones y medio de turistas. Esto es un potencial humano muy considerable; son 3,5 millones de opiniones. Por este motivo, debemos cuidar con exquisitez a nuestros visitantes. Una forma de atenderlos es mantenerlos informados. V y B de Arán tratará de cumplir parte de este cometido de una forma amena, mostrando el perfil más amable de nuestras gentes, algo que a veces parece que tratamos de ocultar.

La revista tendrá secciones fijas, como el esquí, la cultura, la gastronomía, etc. Se realizarán entrevistas a personajes del Valle y a nuestros ilustres visitantes. Contaremos con una sección de vida social, que la hay y mucha. Será, en definitiva, una publicación viva en constante evolución y mejora.

Contamos, cómo no, con las marcas comerciales y empresarios del Valle para que nos apoyen en la idea. Para ellos, es un vehículo inmejorable para promocionar sus productos y empresas. Hay que tener en cuenta que el Val d'Aran cuenta con un tarjet de visitante muy definido y muy atractivo, por lo que las empresas tienen un escaparate perfecto para anunciarse.

Quiero agradecer el apoyo que hemos recibido por parte del Coseilh General del Valle de Arán en la persona del Sindic, Don Carlos Barrera Sánchez, así como del resto de las instituciones del Valle, en particular del Alcalde del Naut Aran, Don Víctor León plana.

Por último, quiero hacer una mención muy especial de Ediciones Mazarredo por el gran esfuerzo editorial desarrollado y por su empeño en conseguir alumbrar este apasionante proyecto.

José Canut

en
verde
blanco y

***Si desea hacernos llegar cualquier comentario, sugerencia u observación,
utilice esta dirección de correo electrónico:
lectores@grupomazarredo.com***



Editorial

Desde Ediciones Mazarredo agradecemos profundamente el apoyo prestado por parte de las instituciones del Val d'Aran pero, sobre todo y en particular, la labor desarrollada por el Sr. Don José Canut, nuestro director. Sin él no hubiera sido posible el nacimiento de esta revista. Canut ha sido un entusiasta maestro de orquesta en quién se ha centrado toda la labor de coordinación necesaria para que el resultado final, que no es otro que el arranque de este apasionante proyecto editorial, haya sido posible. Gracias Canut.

Por otra parte, desde esta editorial hemos hecho una firme apuesta por algo en lo que creemos que puede ser un proyecto emocionante, que pretende mostrar aspectos mucho más humanos del Valle de los que, en la actualidad, parece que se transmite al exterior.

Desde nuestra parcela queremos, de alguna manera, contribuir a impulsar el carácter acogedor del Valle, como elemento determinante de la excelencia turística a la que todos, de alguna manera, aspiramos.

Agradecemos de antemano a todos los que han colaborado en el desarrollo del proyecto y que por razones de economía de espacio, no vamos a nombrar.

Ediciones Mazarredo

PUBLICA

En verde y blanco de Arán, S.L.

PRESIDENTE

Ricardo Sobrado

DIRECTOR

José Canut

PUBLICIDAD

DIRECTORA

María Jesús Fernández Sancho

EDITA

eM Ediciones Mazarredo

Alda. Mazarredo, 65 1º dcha.

48009 Bilbao

Telf. 946 613 340

www.edicionesmazarredo.com

ediciones@grupomazarredo.com

DIRECTORA GERENTE

Silvia Llantada

silviallantada@grupomazarredo.com

DIRECTORA DE ARTE

Ana Llantada

anallantada@grupomazarredo.com

REDACCIÓN

Jefe de departamento: Pedro Mº Sanz

psanz@grupomazarredo.com

Iratxe Marcos

imarcos@grupomazarredo.com

DISEÑO Y MAQUETACIÓN

Elena del Agua

elene@grupomazarredo.com

FOTOGRAFÍA

Ignacio Mares

nmares@grupomazarredo.com

ADMINISTRACIÓN

María Jesús del Río

PUBLICIDAD

Ana Bella Ledezma

María San Cristobal

Susana González

publicidad@grupomazarredo.com

Filmación e impresión:

Grafman, S.A.

D.L.: NA-548-04

sumario

08 novedades baqueira

La estación de Baqueira Beret: continua renovación para mantener su privilegiada posición

12 entrevista

Carlos Barrera Sánchez, Sindic del Coseilh General del Val d'Aran

16 vida social

Aplec deth Bolet

18 entrevista

Victor León Plana, alcalde del Naut Aran

22 moda

22- Un dandy esquiando al estilo Telemark
24- Moda esquí
28- Del instrumento para la aventura al reloj deportivo
30- Mercedes Benz SLR McLaren y TAG Heuer SLR

32 motor

Porche Cayenne: máquina total

38 salud y belleza

38- Diviértete en la nieve sin que tu belleza se resienta

42- Tu sonrisa es el mejor regalo

44 gastronomía

44- Una cocina a pedir de boca

46- Recetas típicas

47- Personajes del Val d'Aran: José Tarau y Rosario Laja, propietarios del Restaurante Uñola

48- Marqués de Riscal recurre a Frank O. Gehry para la construcción de su nueva bodega

50 tabaco

50- Cómo disfrutar fumando un puro

54- Personajes del Val d'Aran: José Luís Boyá, propietario del Estanco Boyá de Les



en verde y
blanco

58 arte

58- El Valle de Boí, la joya del románico lombardo

62- Isozaki construirá el nuevo balneario de Arties

63- Agenda cultural

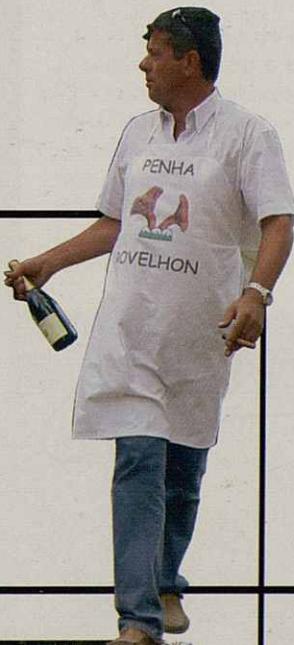
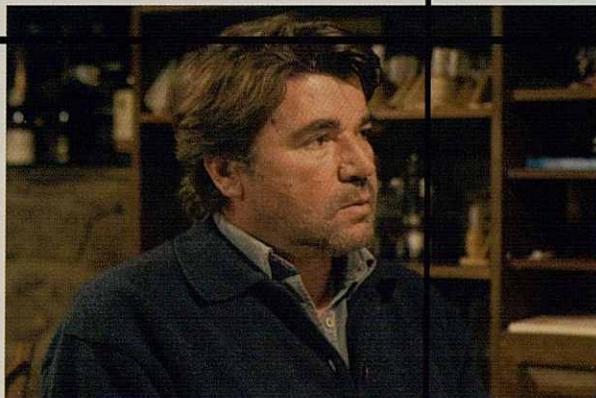
64 paradores

Los Paradores Nacionales de Vielha y Arties, una oferta a la altura del entorno. Entrevista a Juan Yepes, director de ambos paradores

74 guía de hoteles y apartamentos

92 guía de restaurantes y bares

98 el Val d'Arán en Internet



novedades baqueira

La estación de Baqueira Beret

Las inversiones en equipamientos garantizan que, otro año más, la estación de Baqueria sea uno de los destinos preferidos por los esquiadores

Continua renovación para mantener su privilegiada posición



La estación en cifras

Desnivel: 1.010 (cota inferior 1.500 m superior 2.510 m)

Área esquiable: 1.992 hs

Pistas balizadas: 104 kilómetros

Pistas de esquí: 73 (6 negras, 25 rojas, 37 azules y 5 verdes)

Esquí de fondo: un circuito de 7 kilómetros

Cañones de nieve: 516

Área nieve artificial: 108 Ha (36 kilómetros)

Total remontes: 3 (20 telesillas, 7 teleesquíes, una telecorda y cuatro cintas transportadoras)

Capacidad de transporte: 47.462 personas/hora

Servicios Complementarios

Cafeterías y restaurantes en pistas: 15

Parques infantiles de nieve: 4

Puntos asistencia médica en pistas: 2

1 Centro Médico privado en Núcleo Baqueira 1.500.

Más de 200 profesores de la Escuela Española de Esquí de Baqueira Beret.

Pedro María Sanz

Cada invierno, cerca de 750.000 personas acuden al Val d'Aran con la intención de disfrutar practicando los deportes de nieve, principalmente el esquí. Sin duda, el principal reclamo de esta zona pirenaica es su estación, Baqueira Beret, considerada como la más prestigiosa estación del Pirineo, tanto por su dominio esquiable, algo más de 100 kilómetros de pistas balizadas, como por la calidad de su nieve y sus servicios.

Para mantener la posición de privilegio entre los aficionados (recordemos que acoge a casi el 15% de los esquiadores españoles), la estación de esquí de Baqueira Beret ha invertido en mejoras para esta temporada invernal cerca de 10 millones de euros.

A grandes rasgos, las inversiones realizadas afectan a la puesta en marcha de la telesilla cuatriplaza Era Cabana, mejoras en los dominios esquiables del Aran y del Pallars Sobirà, así como a la compra de siete nuevas máquinas de pisar nieve y a la remodelación del Hotel Montarto, situado a pie de pistas. Además, en la zona del Pallars esta temporada se estrenarán cinco pistas nuevas y también habrá una pista de debutantes.

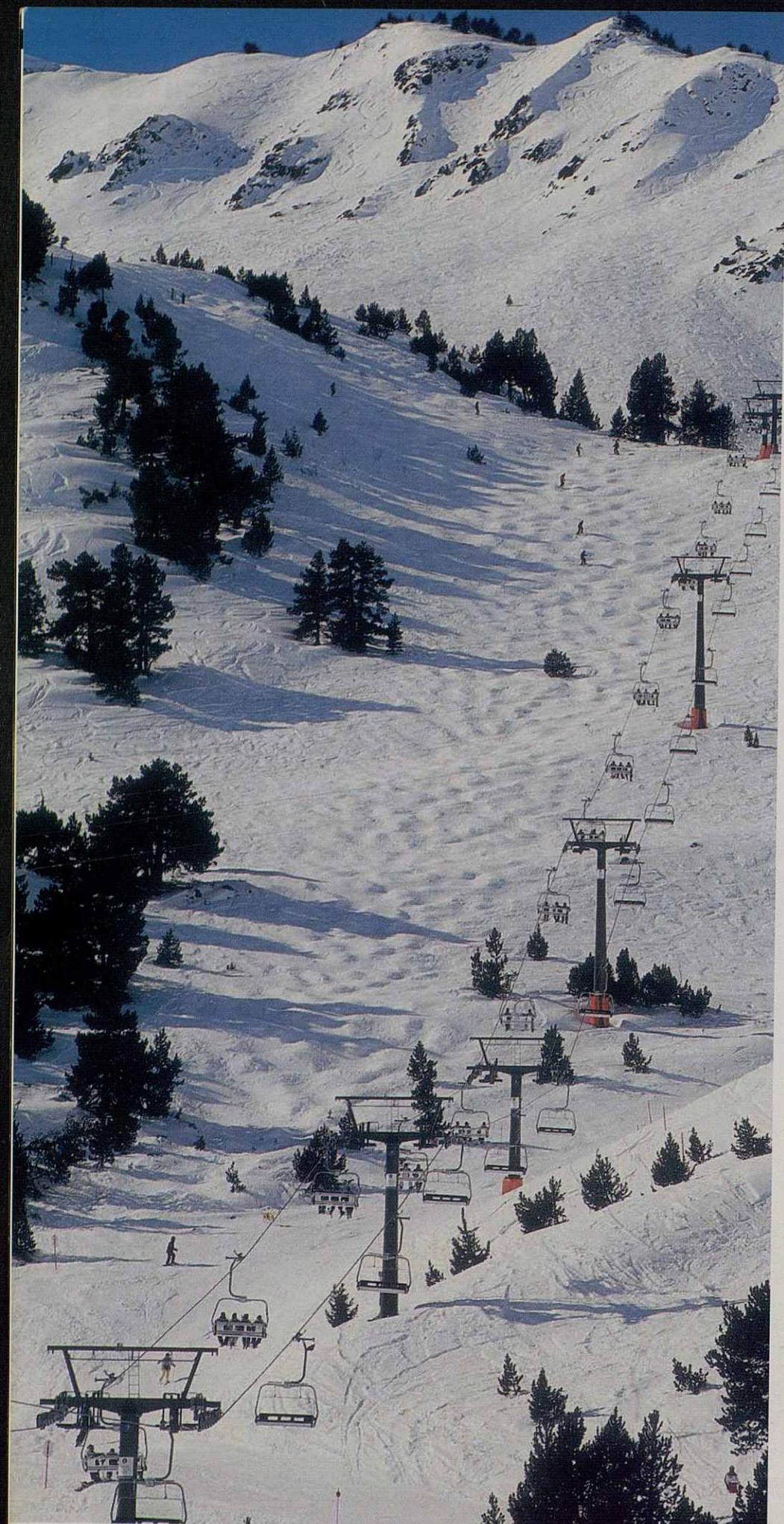
Era Cabana

En el desglose de las novedades, ocupa un lugar de privilegio la nueva telesilla cuatriplaza desembragable Era Cabana en Baqueira (cota 1800). Con una longitud de 881 metros, 195 de desnivel y una capacidad de transporte de 2.400 esquiadores/hora, dará servicio a tres nuevas pistas: Era Cabana, pista azul con una longitud de 1.043 metros, Era Coma, pista azul

de 1.094 metros y Ta Orri, pista azul de 248 metros con una longitud. Por otro lado, en la telesilla del Cap del Port, en Bonaigua, se ha construido un apeadero para debutantes que dará servicio a una nueva pista verde de 508 metros de longitud...

En la zona de la Peülla, en Bonaigua, se han construido nuevas pistas: Cap a Baqueira, de color azul y una longitud de 775 metros, que enlaza la Peülla con el Tsd Bonaigua sin necesidad de utilizar el Ts Cap del Port; Les Paletes y Bosc de la Peülla, ambas de color rojo, y longitudes respectivas de 709 metros y 298 metros, que son variantes de la pista La Peülla; La Perdiu, de color rojo y 361 metros de longitud es una variante de la pista Pleta del Duc; La Pala Gran, pista negra de 1.028 metros; y, por último, el inicio de un snowpark, el cual se irá ampliando a lo largo de la temporada.





Calidad de la nieve

Uno de los signos distintivos de Baqueira es la calidad de su nieve y para que esto siga siendo así, los promotores de la estación han instalado 15 cañones en la nueva pista Era Cabana y un nuevo sistema de comunicación informática que permite una mejora de la producción al reducir el tiempo de diálogo de los cañones que pasa de 30 a 3 minutos. Asimismo, en la zona de Beret se incorpora una nueva captación de agua que permitirá doblar la capacidad de producción de nieve.

Una vez que tenemos la nieve, es preciso tratarla para garantizar el disfrute y la comodidad de los esquiadores. Por ello, la empresa promotora de la estación ha adquirido siete máquinas pisanieves nuevas, cuatro en sustitución de otras tantas existentes y tres recién adquiridas, dos de ellas equipadas con cabrestante (winch) y otra equipada con accesorios para la preparación de un half-pipe y dos peraltes del border cross.

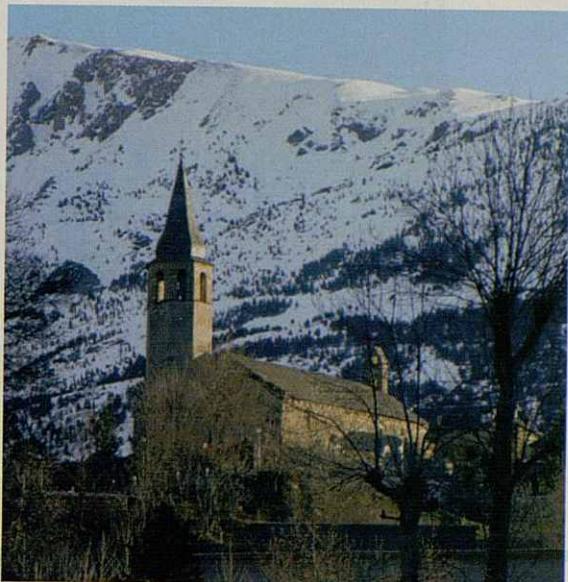
Por otro lado, con vistas a garantizar los servicios en la estación, se ha efectuado remodelación total de la cocina para la mejora del servicio de self-service en la denominada Cafetería del Bosque.

Accesos y aparcamientos

En cuanto a los accesos a la estación, la carretera que discurre de Vielha a Baqueira ha mejorado mucho, sobre todo desde el punto de vista de la anchura y el asfaltado. Además, se han construido nuevas rotundas que pretenden agilizar el movimiento de vehículos. En cualquier caso, para todos los habituales a la estación, estas mejoras se juzgarán como pequeñas, toda vez que las ya habituales retenciones en las horas punta no van a desaparecer. Y es que se trata de un flujo muy superior al que puede asumir esta carretera, como quedó demostrado el pasado Puente de la Constitución.

Asimismo, hay que recordar que existen otros accesos a la estación, además del clásico de Baqueira 1500, en los cuales también se está trabajando. Por ejemplo, en la carreteras a Beret y Bonaigua, donde se han ampliado barreras para avalanchas para garantizar el acceso por los extremos de la estación.

Por lo que respecta al aparcamiento de Baqueira, provisionalmente se han habilitado dos nuevas zonas que mejorarán su capacidad, así como en el de Bonaigua, que igualmente ha visto incrementada su capacidad. En cuanto al aparcamiento definitivo de la cuota 1.500, ya tiene acabada su estructura y, por lo tanto, está prevista su puesta en marcha para próxima temporada 2005/2006.



Puntos de información

Oficina de Baqueira Beret
Apartado 60
25530 Vielha - Lleida
Tel 973 63 90 10
Fax 973 64 44 88
E-mail: viajes@baqueira.es

Oficina de Vielha
Sarriulera, 10
25530 Vielha - Lleida
Tel 973 64 30 68
Fax 973 64 03 72
E-mail: vielha@baqueira.es

Oficina de Barcelona
Av. Diagonal, 656 (esquina Martí i Julià)
08034-Barcelona
Tel 93 205 82 92
Fax 93 205 82 90
E-mail: barcelona@baqueira.es

Oficina de Madrid
Hermosilla, 1
(esquina Paseo de la Castellana)
28001 MADRID
Tel 91 576 52 07 / 91 576 20 15
Fax 91 431 55 74
E-mail: madrid@baqueira.es

Maison de Baqueira Beret
102. Cours de Verdun
3.000 Bordeaux
Tel + 33 5 56 81 44 74
Fax + 33 55 648 09 52
E-mail: bordeaux@baqueira.es

Apartarent
Edificio Aneto. Cota 1.500 Baqueira
25598 Salardu
Tel 973 63 90 27
Fax 973 64 43 83
E-mail: apartarent@baqueira.es



Carlos Barrera Sánchez

Sindic del Coseilh General del Val d'Aran



“El Val d'Aran deber ser considerado como un territorio propio dentro de Catalunya”

Pedro María Sanz

El territorio del Val d'Aran es una figura singular dentro de la ordenación geopolítica estatal, con una lengua, historia y cultura propia, que desde el año 1990 se han visto reconocidas, con la concesión por parte de la Generalitat de Catalunya de las primeras transferencias. Desde esa fecha, la administración local ha ido asumiendo competencias, y actualmente gestiona algunos apartados como sanidad, educación, agricultura, ganadería o medio ambiente.

Pero en la actualidad, justo en este momento en el que Catalunya está negociando un nuevo modelo de relación con España, surge la duda de cómo encajará la situación del Val d'Aran en esta nueva situación. Las autoridades del Valle, con

¿Cuáles son las competencias más relevantes que tienen actualmente?

Sin ánimo de ser exhaustivo, entre las transferencias que ya tenemos destacan, la educación, donde hemos dado un fuerte impulso a la enseñanza del idioma aranés, la cultura, la sanidad y servicios sociales, el turismo, la protección de la naturaleza, agricultura, ganadería, caza, pesca y aprovechamientos forestales juventud, tratamiento de residuos sólidos y medio ambiente.

Luego hay otras que todavía están pendientes, y que están recogidas en la Ley de régimen especial del Valle de Arán, sobre todo Ordenación del Territorio y Urbanístico, una de las más importantes, que vamos a intentar cerrar próximamente, porque nos ha afectado el cambio de Gobierno en Catalunya nos ha retrasado esta transferencia. Por ello, ahora mismo, estamos intentando cerrar todos estos capítulos pendientes con este nuevo gobierno, independientemente de que antes se produzca la aprobación del nuevo Estatuto y que se contemplara en él la aprobación del Val d'Aran y que de paso a una segunda ley de régimen especial.

¿Qué ha supuesto para el Val d'Aran estas transferencias?

Ha sido muy importante porque en el Valle se ha recuperado una forma de gobierno que ninguno de los que ahora somos ciudadanos hemos vivido. Ha sido un momento histórico, que se ha tenido que ir ganando el reconocimiento y el esfuerzo político dentro del Valle, paralelamente a un elemento tan importante como son los ayuntamientos, punto de referencia para muchos de los ciudadanos. En este caso, hemos tenido que avanzar para que los ciudadanos tuvieran claro cuál era el papel del Coseilh General, sus funciones, que no lo vieran como un rival de potestades o de toma de decisiones por encima del ayuntamiento, sino como un elemento de referencia para los ayuntamientos y poder, en casos, optimizar los recursos y trabajar juntos para, por ejemplo, ejecutar infraestructuras, que el ayuntamiento no hubiera podido realizar por si solo. Esto lo hemos reflejado en varios convenios con diferentes ayuntamientos; por ejemplo, en infraestructuras en zonas de accesos o de conservación del ámbito ganadero se ha notado mucho.

Otro ejemplo ha sido la idea de agrupar prestaciones sanitarias y sociales. Desde el primer momento en que el Coseilh General ha tenido el traspaso se creó el servicio de salud y, a partir de ahí, la asistencia sanitaria a través de un proveedor de servicios sanitarios, que es Aran Salud. De esta manera, todo este ámbito de prestación, tanto social como sanitaria, sólo tiene un núcleo, que es Aran Salud. Es un modelo que ahora Catalunya está promulgando como el idóneo para resolver este tipo de prestaciones a los ciudadanos. Es decir, el Valle ha dado un salto cualitativo de madurez y ha demostrado

Carlos Barrera a la cabeza, han decidido adelantarse y han presentado un documento, consensuado por todos los grupos políticos, que contempla sus aspiraciones en el nuevo marco y que, básicamente, recoge que "el Val d'Aran debe ser considerado como un territorio propio dentro de Catalunya", según el Sindic del Coseilh General del Val d'Aran.

Carlos Barrera Sánchez, de 53 años, lleva tres legislaturas en este cargo. Maestro industrial electrónico, trabajó como técnico de mantenimiento de líneas, y desde hace tres años está prejubilado, lo que le ha permitido estar más cerca de su mujer y sus dos hijas gemelas y tener más tiempo para su hobby, "todo lo relacionado con la naturaleza, incluido la caza y la pesca, de las que no pienso renunciar".

que sabe gestionarlo correctamente; otro ejemplo es que hemos pasado de una ambulancia normal y otra transformada en UCI a siete ambulancias, de las que dos son UCIs y otra transformable en UCI en cualquier momento.

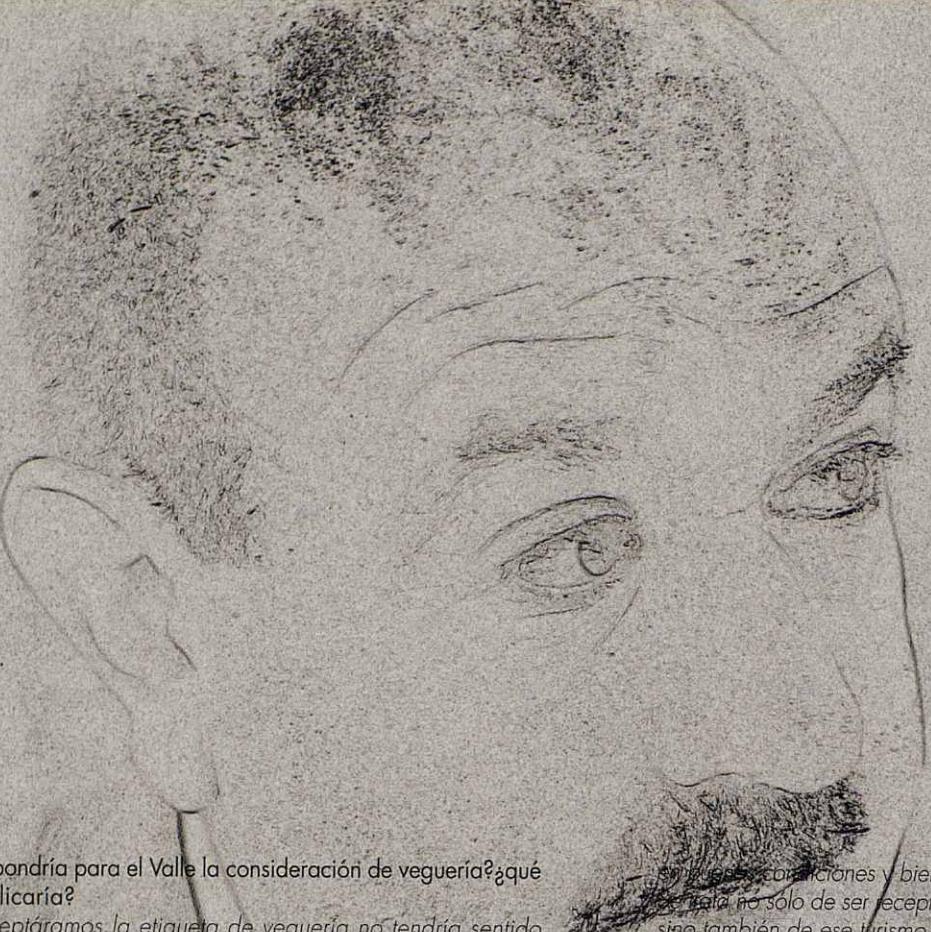
¿Cuántos habitantes tiene el Val d'Aran?

Yo creo que somos alrededor de 7.600, con un incremento en los últimos tres años. Ha habido una época en la que ha sido menor, a partir de los 60 rondábamos los 5.000 o 6.000 hasta hace 3 años que se ha saltado a la cifra actual. Estamos hablando de nacimientos aquí, no de los visitantes.

El nuevo estatuto catalán, ¿qué consecuencias puede tener para el Val d'Aran?

Coincidendo con el proyecto de nuevo estatuto de Catalunya, también está avanzando paralelamente la nueva ordenación territorial. En esta nueva ordenación, plantean una reorganización a base de "veguerías" y la idea del gobierno es crear la veguería del Nou Pirineo. Nosotros consideramos que el territorio del Val d'Aran no tiene que ir paralelo o compararse a la figura de una veguería. En este tema nos hemos puesto de acuerdo todos los grupos políticos y hemos hecho una lectura similar: el Val d'Aran tiene que ser considerado como un territorio propio dentro de Catalunya. El paralelismo a la figura de veguería, podemos decir abiertamente que está rehusado por la gran mayoría de los araneses. Por lo tanto, el Val d'Aran tiene que ser considerado como un territorio dentro de Catalunya; eso está claro y hay que revindicarlo.





"En el Valle se ha recuperado una forma de gobierno que ninguno de los que ahora somos ciudadanos hemos vivido"

¿Pero qué supondría para el Valle la consideración de veguería? ¿qué cambios implicaría?

Si aceptáramos la etiqueta de veguería no tendría sentido todo el reconocimiento especial del Val d'Aran y pasariamos a ser, en el antiguo lenguaje, como una comarca más. Y nosotros entendemos que la figura nuestra es de territorio autónomo; que al final sea un territorio específico del Val d'Aran, de acuerdo. Pero, tiene que quedar muy claro que Catalunya puede quedar configurada por seis o siete veguerías y el territorio específico del Val d'Aran.

El turismo es la principal industria de esta zona, pero se trata de una industria muy estacional ¿se está tratando de buscar alternativas a ello?

Tenemos una oferta de producto turístico de máxima calidad, sobre todo gracias al paisaje el Valle. Además, tenemos más días de lluvia y un clima que ayuda a conservar el mosaico del Valle. En cuanto al producto, tenemos el mejor producto de invierno que hay en el Estado Español, la nieve, por lo tanto un motor importante en el valle económicamente hablando. En el verano, los meses son muy buenos, sobre todo agosto; septiembre y octubre tienen buen comportamiento y en alza. Por tanto, tenemos que buscar alternativas de atractivos de primavera y de otoño básicamente. En primavera, el conocimiento del entorno, y sobre todo los ríos de montaña, donde se puede practicar la pesca, es una de nuestras apuestas. El río Garona es de gran calidad para la pesca y cada vez hay un mayor número de personas que toman al Valle como lugar de referencia en la pesca. Por lo que los deportes y la naturaleza está muy potenciado.

En verano hemos dado mucha importancia a todo lo que tiene que ver con lo cultural, el románico, las iglesias, las ermitas... durante los fines de semana se hacen conciertos gratuitos en las iglesias. Otra cosa que funciona muy bien son las visitas guiadas. El otoño destaca en la transformación del paisaje, las setas y en la tranquilidad que nos ofrece esta época del año. La oferta gastronómica está en auge, está funcionando bien y tenemos que ver si esto puede ser realmente un atractivo turístico. Ahora mismo, se está comercializando con paquetes de fin de semana en Francia, que incluyen restaurantes, pero tenemos que analizarlo mejor. Son sondeos con los que vemos hacia donde tenemos que ir. También nos esforzado mucho en mantener

en buenas condiciones y bien señalizados los senderos del Val d'Aran. No solo de ser receptores del turismo de media y alta montaña, sino también de ese turismo familiar que busca la tranquilidad, y que puede recorrer el valle por los senderos señalizados; ofrecemos el disfrute de la naturaleza con un alto nivel de seguridad, algo que cada vez tiene más usuarios.

¿Y fuera del ámbito del turismo?

Partimos de que nuestra situación geográfica es complicada, porque no somos productores de ninguna materia prima y las comunicaciones no son cómodas para poder distribuir los productos. Es un tema que ahora, cuando estamos esbozando el plan de ordenación territorial, tenemos que analizar en profundidad. Desde hace tres años estamos analizando este tema. Se trata no sólo de estudiar el Val d'Aran dentro de nuestro ámbito, sino de abrir nuestras miras y hacer un radio de influencia hasta Tolousse y decir: a hora y media tenemos este núcleo de población, que si somos suficientemente serios y profesionales y sabemos vender bien nuestra oferta podemos ser atractivos en el comercio. Este diagnóstico pretende orientar a los comerciantes del Valle y decidir hacia qué producto podemos ir, qué tipo de producto podemos ofrecer.

¿Cuál es su opinión en relación a la Autovía a Lérida?

El Ministerio de Industria, Turismo y Comercio está planteando la transformación de la carretera comarcal 230 en una autovía. Nosotros entendemos que si esta autovía no se plantea como una vía completamente segregada de la actual 230 puede ser un elemento importante para distorsionar la planificación y el entorno del Valle, lo que sería fatal. Creemos que tiene que ser una vía segregada que afecte el mínimo posible al Valle, que mantenga la nacional 230 como el eje de comunicación de Vielha hasta la frontera y que vaya distribuyendo al resto de las poblaciones, que tenga el menor impacto visual y acústico, por lo que básicamente pensamos que cerca del 70% de su trazado deben ser túneles. Además, con un máximo de 3 accesos al Valle en las poblaciones más importantes, como puede ser Les, Bosos y Vielha. De llevarse a efecto, está claro que terminará siendo un corredor de transporte pesado de conexión de los Pirineos con Europa.

Pensamos que esta vía se tiene que plantear como una gran infraestructura a nivel europeo. Aquí no debemos ser tímidos y hablar

"La autovía de Lérida se tiene que plantear como una gran infraestructura a nivel europeo"



de que si podemos ahorrar dos kilómetros de túneles haciendo las carreteras en la superficie; queremos que se haga esta obra con todo el rigor y seriedad del mundo, entendiendo que el Val d'Aran es un ámbito frágil en cuanto a su ecosistema natural y que una infraestructura de estas características, si no se hace bajo estas premisas, puede tener un efecto fatal. Se trata de que sea todo respetuoso con el entorno y que no dañe al hecho de que seamos un referente como destino turístico.

Está claro que a partir de esta infraestructura, paralelamente, se abrirán otras posibilidades que ahora no tenemos; pero vamos a analizar cada cosa en su momento. Ahora lo que nos preocupa es el tema de esa infraestructura.

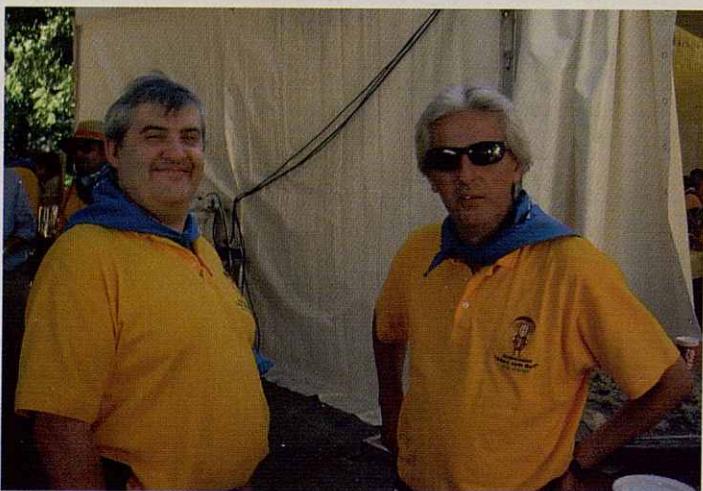
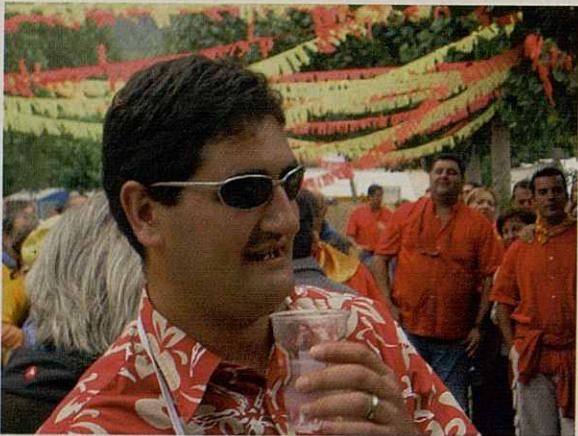
¿En qué situación se encuentra el Plan de Ordenación Territorial del Val d'Aran?

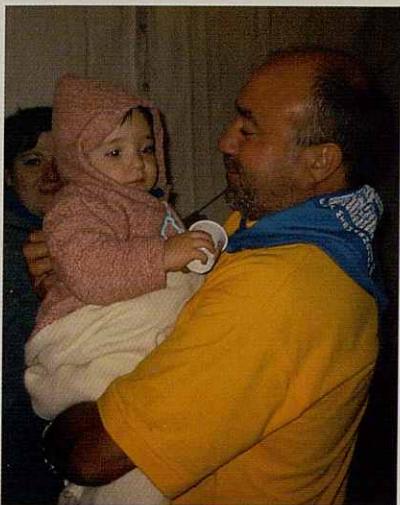
Desde hace un año, estamos negociado con la Generalitat la redacción de un plan de ordenación territorial del Val d'Aran y, dentro de los ámbitos de este plan, hay una serie de elementos en los que estamos avanzando: el plan general de urbanismo, que incluye toda una serie de estudios de todos los ámbitos del Valle: de cómo tenemos el sector primario, del sistema de accesos y los interiores del Valle, hacia donde tenemos que llegar para que la población pueda vivir sólo de sus recursos, de manera que podamos tener una población estable. Estamos planificando un país, que nadie se crea que un plan de ordenación territorial, de urbanismo, ni todos los planes y estudios directores que se están haciendo son papel mojado. En este momento, el Valle tiene que tener claro que está planificando su país y que cuanto antes lleguemos a definirlo, mucho mejor. Ha llegado un momento en que nos toca decidir adonde queremos llegar y que es lo que queremos ser dentro de 20 años. Pero ésta no es una responsabilidad sólo del gobierno, la responsabilidad empieza en que el ciudadano sea consciente de que ha llegado el momento de decidir, de que se impliquen también los ayuntamientos.

"Estamos planificando un país, que nadie se crea que un plan de ordenación territorial, de urbanismo, ni todos los planes y estudios directores que se están haciendo son papel mojado"

Aplec deth Bolet

La reunión anual en Arties de los amantes de las setas.





Aunque no ha sido un buen año para la recogida de setas, "las fuerzas" vivas del Valle no dejaron pasar la ocasión de reunirse en Arties con motivo del Aplec deth Bolet.

Como se puede apreciar en las imágenes, la escasez de hongos no fue impedimento para pasar un buen rato.





Victor León Plana
alcalde del Naut Aran

“Siempre hemos intentado que las inversiones realizadas para la estación sirvan para el resto del Valle”

Víctor León Plana, lleva 13 años como alcalde del Naut Aran, la zona alta del Valle que acoge a las poblaciones de Arties, Baguer, Baqueira, Garós, Gessa, Montgarri, Salardú, Tresdós y Unha. Al albergar a la estación de esquí, Víctor ha vivido en primera persona la eclosión de este destino invernal, y ha tenido ocasión de conocer las necesidades que han surgido para atender los numerosos visitantes, pero también a los residentes habituales. De hecho, ésta ha sido una de sus máximas, "intentar casar los intereses de la estación de esquí, sobre todo en cuanto a infraestructuras, con los intereses generales del Naut Aran".



Usted lleva 13 años en la política local ¿Qué balance puede hacer de este tiempo? ¿Cómo ha sido su labor?

Yo me encontré con un Val d'Aran sobredimensionado, en plena época de crecimiento, pero sin servicios básicos, por lo que una de mis principales misiones ha sido luchar por ello. Una lucha escondida por el agua, los alumbrados, por esas cosas que la gente no se acuerda hasta que le falta. Además, hemos montado guarderías, farmacias, centros de salud, bibliotecas, servicios escolares; ahora podemos empezar a "adornar", por ejemplo con alguna estatua... o, como ha sido el caso de la piscina de Arties, que ha sido todo un éxito. Quedan muchas cosas por hacer, pero ya se irán haciendo.

Lo que ocurre es que el cambio experimentado en los últimos años en el Naut Aran ha sido muy grande; hace 30 años,

esto era un rincón apartado, pero con el boom de la nieve se ha dado la vuelta, es un polo de atracción y ha habido que ofrecer un montón de servicios a los habitantes del Valle, y también a los visitantes.

¿Cómo se concilian las necesidades de una estación de esquí, con afluencias masivas de manera más o menos puntual, con las necesidades de los habitantes del Naut Aran?

Uno de los aspectos más conflictivos de mi gestión ha sido casar los intereses de la estación de esquí, todo lo que necesita en cuanto a infraestructuras, con los intereses generales. Pero siempre hemos intentado que las inversiones que se han hecho para atenderles, sirvan para el resto del Valle.

Nosotros en el Naut Aran tenemos en este momento 1.436 personas empadronadas que, con la llegada de inmigrantes, nos situamos en los 1.700. El problema que se nos crea es que tenemos puntas de visitantes de 20.000 personas que usan la estación. Y entonces, los municipios del Naut Aran tienen que ofrecer los servicios a todas estas personas, como aparcamientos..., y en esto no tenemos ayuda, en todo caso, crítica.

Hay que tener en cuenta que cuando venden una casa en Vielha, que es tan cara o un poco menos que en Naut Aran, están vendiendo la estación, y yo estoy asumiendo eso sin ayudas, y estoy arriesgando a la financiación privada con Baqueira porque no hay otra forma. Al resto de las estaciones de nieve les ayudan sus comunidades; Andorra, Aragón a las suyas y Cataluña, como tiene mucha costa, no ayuda a la montaña. Baqueira sale adelante gracias a su caché, y la administración local le está ayudando en lo que puede, más que con dinero con una buena predisposición. Hay que tener en cuenta que la estación genera cerca de 1.000 empleos.

"Una vez que hemos conseguido los servicios básicos, como el agua o el alumbrado, podemos empezar a "adornar", por ejemplo con alguna estatua"

¿Hasta qué punto condiciona la estación de Baqueira la vida económica y laboral del Valle?

Evidentemente, la parte turística y de servicios es la fundamental. Pero se ha dejado de lado que tendríamos que ayudar un poco más a los ganaderos, que son los jardineros del Val d'Aran, y que es una vida muy dura y muy expuesta. Lo que pasa es que los ganaderos, que han tenido una forma de vida de subsistencia, muy expuesta, ahora pueden trabajar en la estación, encuentran una salida laboral. De lo que yo siempre me quejo es de que hay pocos universitarios, la gente se abandona, hay que exigir más: los jóvenes encuentran trabajo fácil y los sueldos son buenos. Yo también he vivido eso, he sido profesor de esquí pero ha sido una fase de mi vida.

Además de los servicios básicos, también estáis construyendo viviendas de promoción social en Arties, ¿a qué responde esta iniciativa?

Efectivamente, en principio, se entregaba el pasado 16 de noviembre. Una de las carencias que tenemos son las viviendas sociales ya que ha habido mucha inmigración y sólo teníamos 24 viviendas de una promoción social realizada hace bastante tiempo. Lo que ha ocurrido es que, con el tiempo, ha habido una demanda muy grande porque se ha abierto el perfil de los demandantes. Y, evidentemente, la necesidad de vivienda social ha crecido, porque Baqueira se ha convertido en un polo de atracción de trabajadores; tengamos en cuenta que nos encontramos en una de las pocas zonas de Lleida donde el paro es cero. Hicimos 24, ahora hemos inaugurado otras 18 y estamos intentando más; estamos pensando en que la próxima promoción sea de viviendas de alquiler, para aquellos que están en esa fase en que todavía no desean, o no pueden, adquirir una vivienda. La Ley nos obliga a que el 10% de la construcción sea así.

Una de las cuestiones que surgen es cómo se va a controlar el alquiler. En todas partes, playas, ciudades, la gente compra por inversión: ha estado aquí en hoteles, les ha gustado y ha comprado, pero hacen surgir un problema fiscal, que es que alquilan las casas. Eso es un problema fiscal y no mío, yo no tengo competencia. Nuestra función es hacer más viviendas sociales porque hay demanda. Aunque siempre hay algún pícaro que se cuela, exigimos una serie de requisitos: estar empadronados desde siete años y hemos premiado con ellas a los jóvenes, hasta 35 años. Pero yo creo que tenemos que hacer más viviendas sociales.

Uno de los grandes problemas es el de las carreteras, sobre todo las retenciones que se forman para acceder a la estación, ¿Qué se puede hacer para solucionarlo?

Baqueira es una estación grande y se saturan las entradas principales. Para intentar solucionar esto se trabaja en varias direcciones. Está abierto el acceso por el Payars, que es una nueva entrada, en la que nosotros no hemos hecho nada ya que es una frontera natural. Hay otro acceso nuevo que es Bagergue. La entidad de Bagergue y Uñas son las propietarias de las montañas y son ellos los que tienen que decidir, yo sólo me encargo de organizar el urbanismo; pero en estos momentos está totalmente parado.

Por otro lado, la carretera principal G-28, de Vielha a Baqueira, es potestad de la Generalitat y se están haciendo mejoras. Se está empezando a hacer la obra de Garos a Salardú, se han empezado a construir los ensanches y está previsto que estén listos para el próximo invierno. Se inaugurará también la travesía de Salardú, que era un punto negro. Todas estas obras, junto con las mejoras de los arcos, algo muy necesario en invierno, representan un esfuerzo de parte de la Generalitat que merece la pena y que mejora los accesos a la estación.



¿Cómo está el proyecto de depuración de las aguas?

La depuración funciona en todo el Valle menos en el Naut Aran, que somos cabecera, es decir, limpiamos abajo cuando ensuciamos arriba. Este tema se ha dormido por quejas de grupos ecologistas, pero finalmente se ha ubicado en tres zonas diferentes, y espero que se pueda inaugurar en invierno. Actualmente está en periodo de prueba, quedan algunas zonas por acogerse, pero vamos en buen camino porque el río está más limpio.

"Baqueira sale adelante gracias a su caché, y desde la administración local se le está ayudando en lo que podemos, más que con dinero con una buena voluntad"



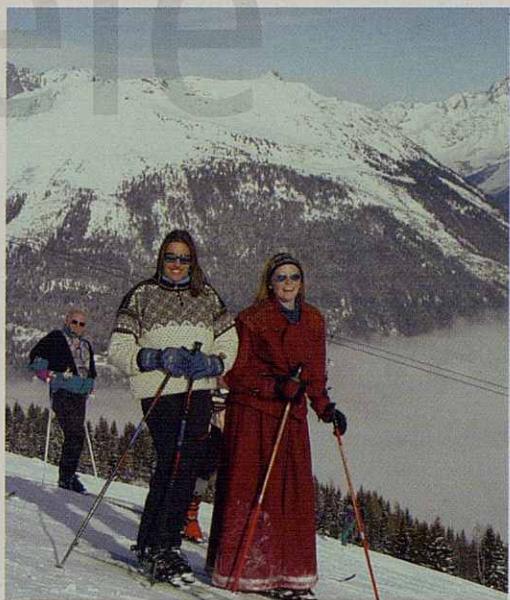
Un dandy esquiando al estilo

Telemark

Telemark



Camisa blanca, chaleco, chaqueta de pana, pantalón a lo zuavo y chamarra de loden, la vestimenta del nuevo dandy para esquiar a este peculiar estilo



A.I.

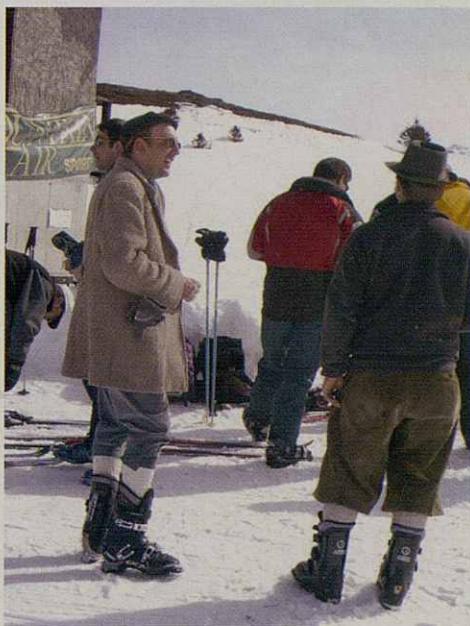
¿Cuántas bajadas has hecho hoy? No hay una pregunta más improcedente, para un verdadero practicante del telemark. Con toda seguridad sujetará su pipa y levantando su ceja responderá de modo desarmante: una sola bajada, como de costumbre.

Sin ninguna duda, practicar el Telemark es esquiar según la antigua técnica del talón libre. Significa renunciar a toda innovación que la modernidad ha introducido en el deporte del ski. Nada de esperar colas para los arrastres o problemas con los forfaits, nada de supertécnicas, nada de súper gafas de sol, guantes de gore-tex, cremas bronceadoras o bebidas súper energéticas. El estrés de las subidas, las colas, las marcas bien a la vista, están en las antípodas de una cultura de la montaña que se remonta a la noche de los tiempos.

El practicante de Telemark es un dandy de nuestro tiempo que ha elegido vivir la montaña de un modo personal, con una mirada al pasado y una atención un tanto maníática por el guardarropa. No hay contradicción alguna, como a todo auténtico dandy, al esquiador de telemark no le gusta diferenciarse, sino la diferencia. Así que, llevará una sencilla camisa blanca de algodón cerrada, con un pañuelo al cuello; un chaleco de tres bolsillos, en el que el tercero sirve para llevar un reloj, a ser posible un buscadísimo Roskopf (una auténtica locomotora); una chaqueta de pana de color verde caqui o marrón; unos pantalones a lo zuavo de panilla negra o de lana color beige. Para los más puristas el "look" se puede complementar con una bufanda de lana gruesa al cuello, por dentro de una cazadora de loden verde ribeteado de terciopelo rojo. Finalmente, se rematará con un sombrero de fieltro de ala ancha de color verde a juego con la cazadora...

Perseverancia

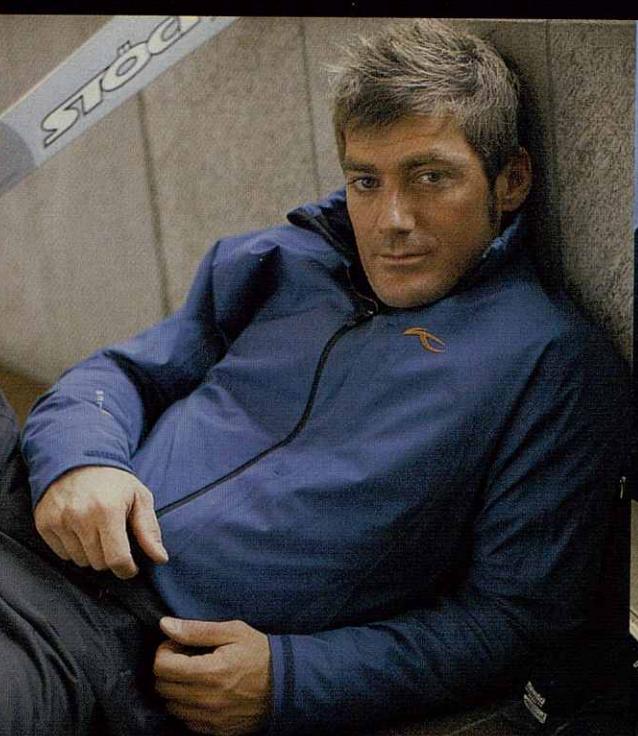
Equipado de esta manera, con crápones y esquies tradicionales, el amante del telemark asciende por la montaña con su piel de foca y mucha perseverancia. De cuando en cuando, se detiene para observar el paisaje y también para echar un traguito de scotch que lleva, por supuesto, en su petaca de plata. Hasta que llega a la cima pueden pasar dos, tres ó cuatro horas, el



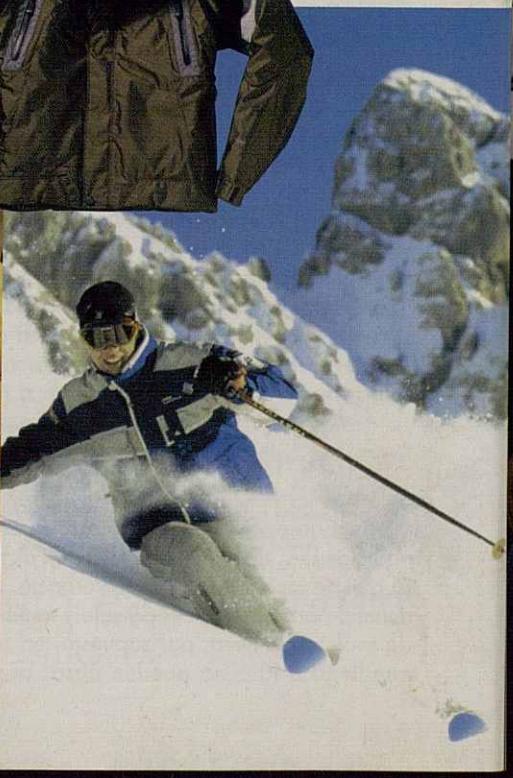
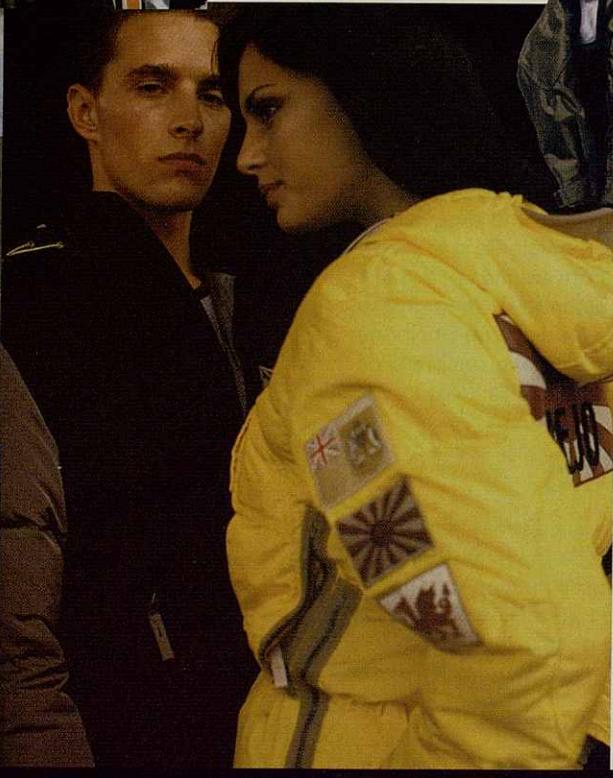
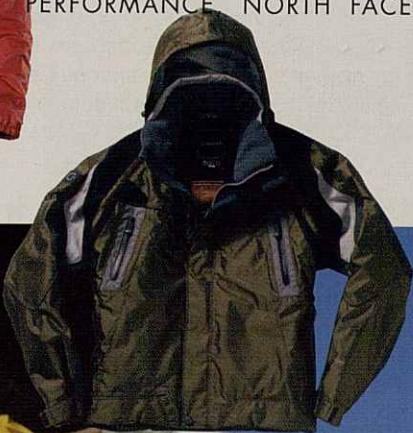
tiempo que lleva encontrar el sitio exacto, escrutar el valle y elegir la ruta de descenso. También se toma su tiempo para encender una pipa, antes de emprender una danza sobre la nieve reciente, que por su elegancia y sentido del ritmo no es comparable con ningún otro deporte. Nadie conoce el motivo por el que hacia el siglo ocho, Sondre Nordheim decide lanzarse por una pendiente del condado de Telemark, en Noruega, trazando la primera curva sobre unos esquies de la historia. Fuera por diversión o para huir de peligro inminente, Nordheim abrió el camino para el desarrollo del ski moderno.

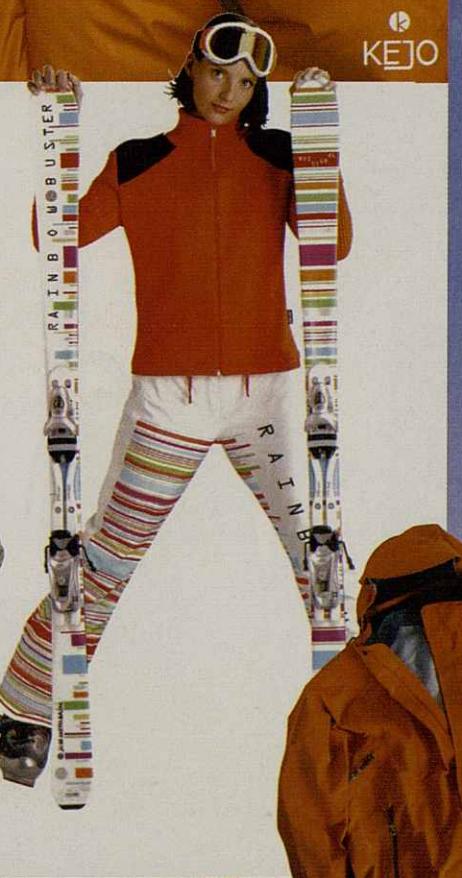
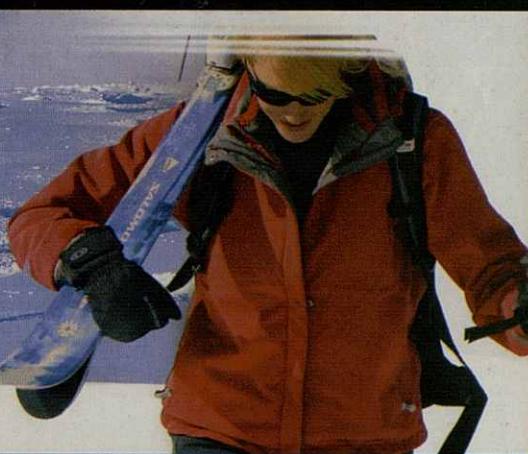
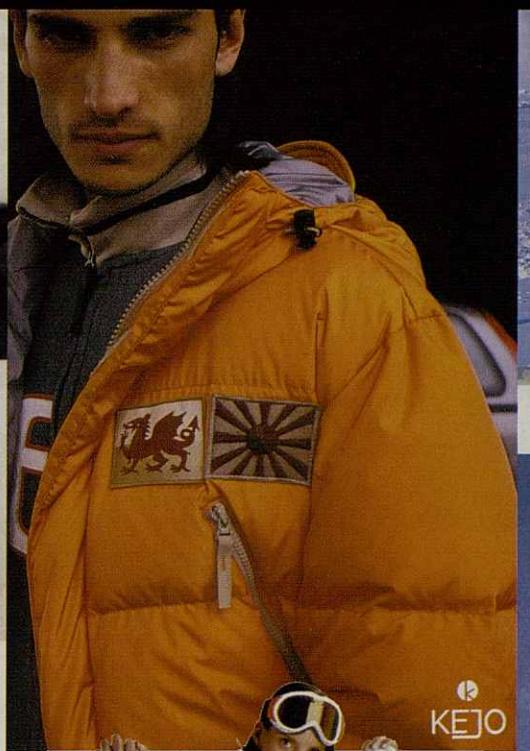
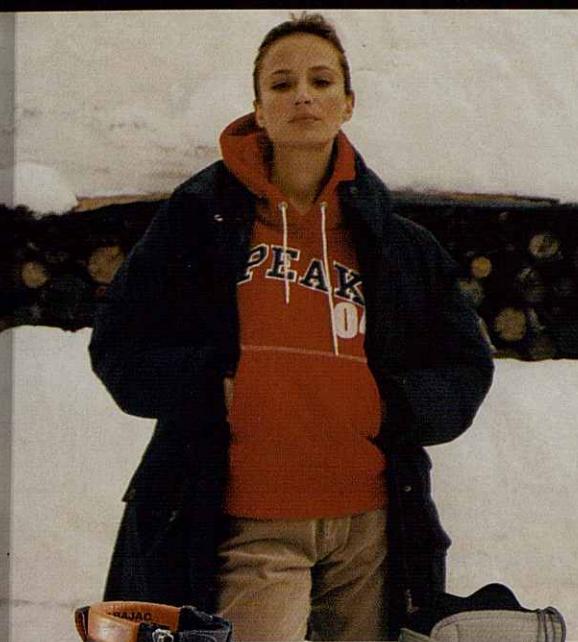
El verdadero esquiador de Telemark difícilmente podrá escapar a la tentación de explorar la montaña de Nordheim, coger un avión para Oslo y plantarse en Narvik, una localidad espléndida donde es posible esquiar siempre sobre nieve virgen, en montañas que alcanzan los 1800 metros y que se asoman a maravillosos fiordos.

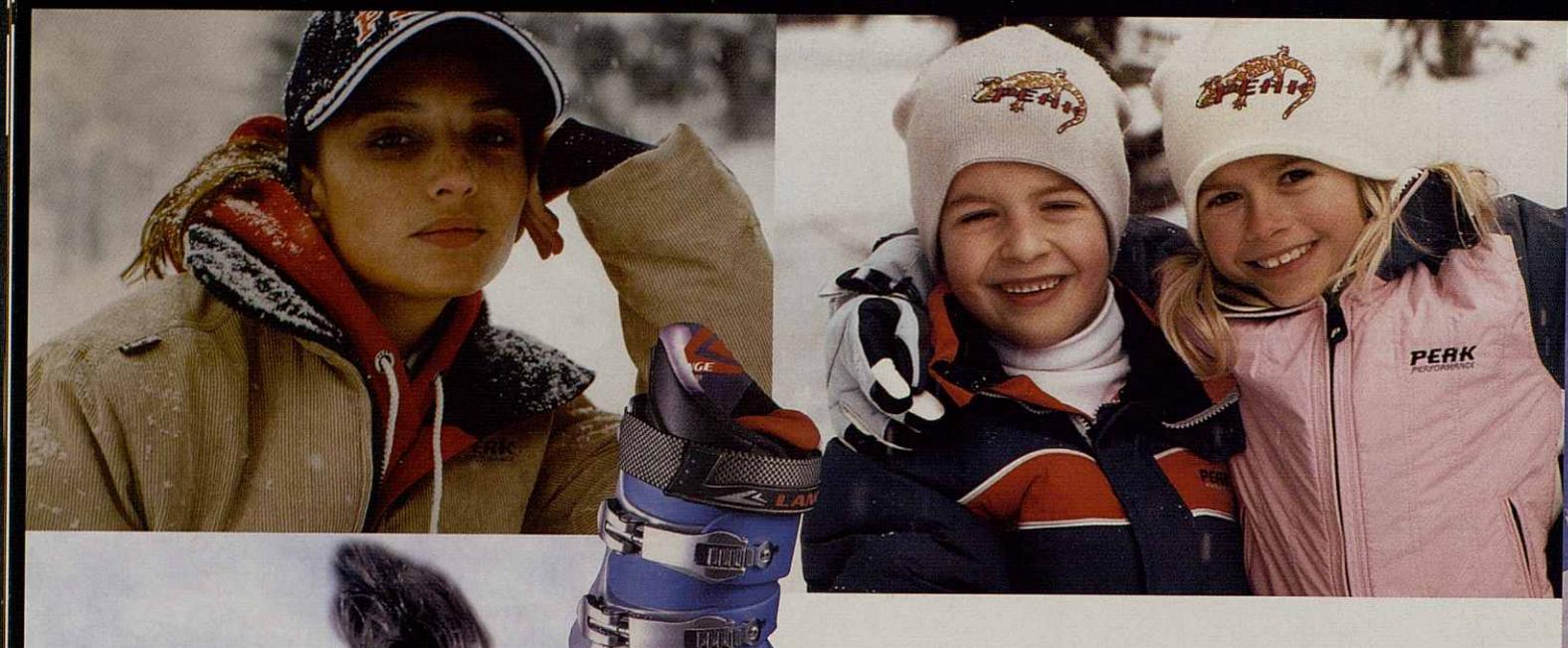
Si se busca un aislamiento sin igual, se puede subir más al norte, a las islas Lofoten, un lugar mágico y casi inaccesible donde se esquía a partir del mes de Marzo cuando se alargan los días y hay luz casi hasta medianoche, para afrontar la pendiente mirando hacia el Atlántico bravío y acompañado de una aurora boreal iridiscente.



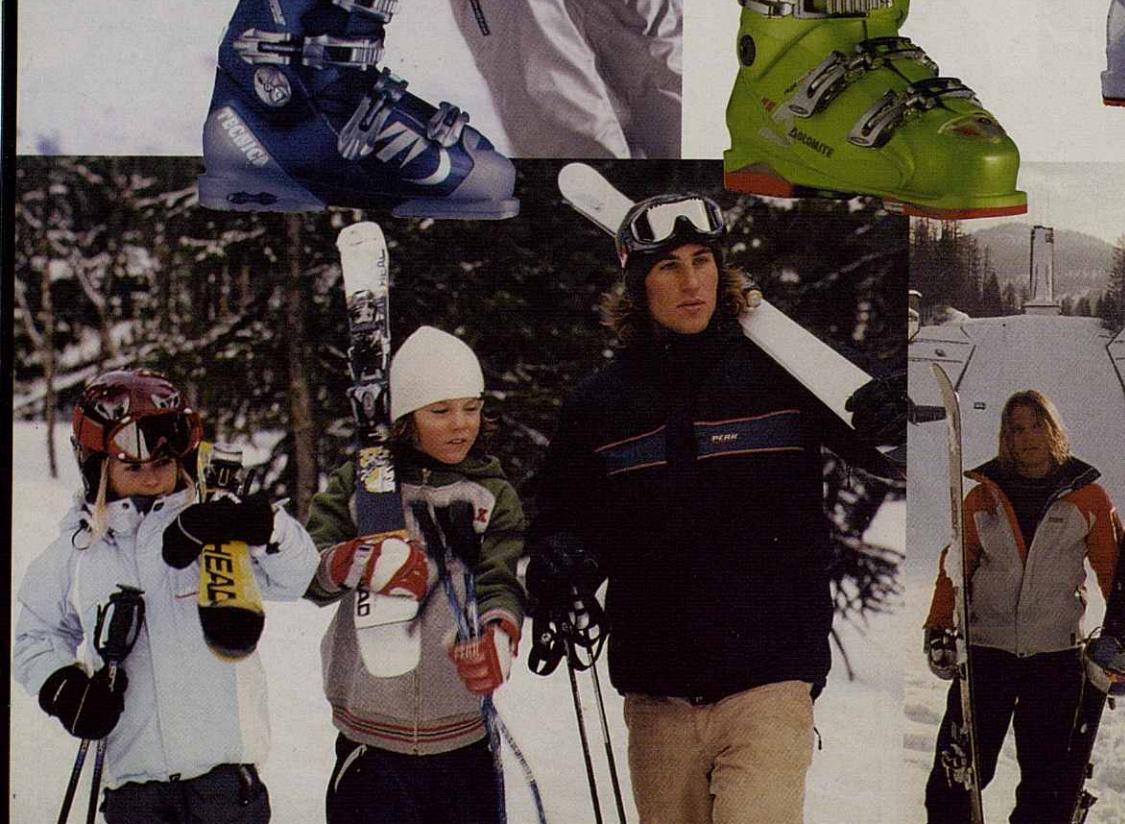
DISEÑO DE JEAN-CHARLES DE CASTELBAJAC, ROSSIGNOL, GORROS LEVEL PRO TEAM, CROSSMAX 10 PILOT, PHENIX NORWAY COLLECTION, GOLDWIN, KJUS SYSTEMS, KEJO, SALOMON, SCRAMBLER, PEAK PERFORMANCE, NORTH FACE.







ELAN FUSION, SALOMON, HEAD XRC 500, VÖLKL ENERGY 420, ELAN W 08 FUSION, DYNASTAR, K2 APACHE RECON, AIGLE.





DALBELLO ZX SUPERSPORT,
DOLOMITE RAGE PRO,
LANGE CRL 70, TECNICA
DIABLO FLAME LADY
ULTRAFIT.

MARKER CONTACT
CONTROL.





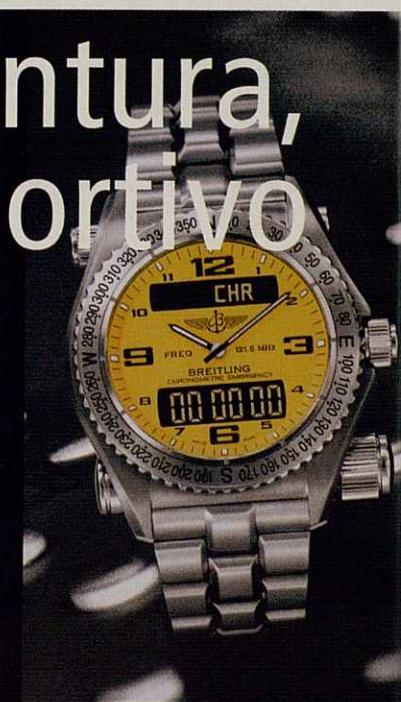
Del instrumento para la aventura, al reloj deportivo

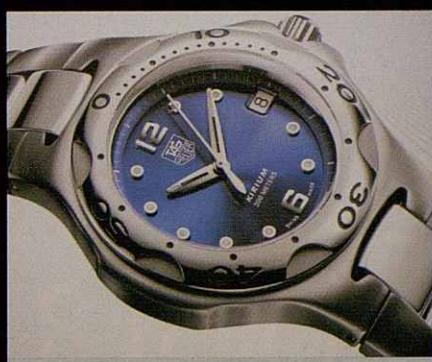


IA

La hora exacta es un dato fundamental a saber en todos los espacios, para situarse en un mundo desconocido o un universo hostil. El hombre, colocado en una situación difícil, la razón más importante de la aventura, hace uso de instrumentos especializados para su supervivencia. En este caso, hablamos de relojes, pues el universo que nos rodea ha desvelado todos sus límites y la aventura ha mutado en proezas individuales o retos deportivos.

Gran cantidad de las marcas de relojes asociadas de cerca o de lejos, con la aventura en estado puro, han sido engullidas en el terreno de los instrumentos esenciales para la práctica de los deportes de alto nivel.





La aventura por implicación

Desde sus orígenes, los hombres se han preguntado qué hacer para situarse en un mundo que no dominaban. Por tierra, mientras los caminos eran trazados, la distancia que mediaba entre un grupo humano y otro no excedía de varios días de marcha, los aventureros se contentaban con ser los pioneros en la búsqueda de la tierra prometida.

Después de la Edad Media occidental, en las naciones europeas se propagó el sueño de descubrir nuevos territorios, y conquistarlos, a partir de las descripciones de algunos aventureros como Marco Polo, de anónimos mercaderes árabes, o de los esclavos negros capturados en las costas de Dahomey o de otros sitios. Lo que más motivaba era la perspectiva de encontrar tesoros. Rápidamente, las potencias, conscientes de los costes y las perdidas, lanzaron un desafío a los hombres de ciencia para que la aventura no fuera en empresa tan arriesgada. El tiempo y la relojería encontraron la solución cuando John Harrison inventó sus espléndidos péndulos marinos. Al fin, el hombre occidental había dado con el medio de anotar su posición en el planeta y reducir los riesgos al estricto marco de la aventura. Pero hay que decir, que sin medios de seguridad, búsqueda o repatriación, el desafío era inmenso.

Savorgnan de Brazza, Perry o los más próximos a nosotros, los hombres como Lindberg, Thor Heyerdhal, Sir Edmond Hillary, Cousteau, John Glenn, Neil Armstrong y toda la cohorte de biólogos, geógrafos, astronautas, espeleólogos, etc.. Quedan para el común de los mortales, como los grandes aventureros. Ellos descubrieron los nuevos espacios, los confines de los que hasta entonces había sido nuestro mundo, nuestro satélite, La Luna, incluida.

A través del tiempo y de los continentes

Es un hecho que la civilización sin el recurso de los relojes, no sería la misma en la que vivimos actualmente. Al final del siglo XIX se había desarrollado la fabricación estandarizada de

piezas de relojería precisas y más baratas que en tiempos anteriores. Las exposiciones universales presentaban al mismo tiempo que los avances de la industria pesada, relojes de una gran finura y precisión por lo que los exploradores no podían prescindir de ellos en sus expediciones. Los primeros equipos partieron hacia las junglas amazónicas, otras acompañaban a los militares al centro de África, o les esperaba una guerra de posiciones entre dos grandes potencias coloniales. Las posiciones se señalaban con la ayuda de un sextante, de una caja que contenía los espejos que creaban un horizonte artificial, y cómo no, un reloj. Las hazañas de estos viajeros intrépidos, relatados en sus diarios de a bordo, contribuyeron a forjar la leyenda de un buen número de héroes de los tiempos modernos.

Mientras que algunos probaban fortuna en las estepas, las junglas y las sabanas, otros pretendían ser más ligeros que el aire, como los hermanos Wright, los primeros en levantar un aeroplano del suelo. El precursor fue, el famoso aviador brasileño Alberto Santos-Dumont, que encargó a su amigo Louis Cartier un reloj de muñeca, robusto y más hermético de lo que era habitual en aquellos tiempos y que fue el primer reloj de muñeca deportivo, en el sentido estricto de la palabra.



Merecedes Benz SLR McLaren y TAG Heuer SLR



La unión de dos "exquisitos"

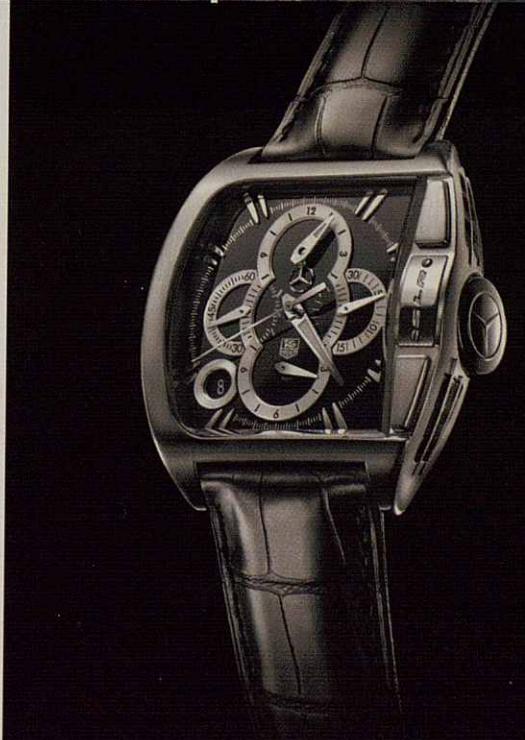
Los afortunados propietarios del vehículo alemán podrán adquirir también un exclusivo cronógrafo de la firma sueca

Pedro María Sanz

Para celebrar el lanzamiento del espectacular deportivo Mercedes-Benz SLR McLaren, TAG Heuer y Mercedes-Benz han unido sus fuerzas para producir una pieza de relojería conmemorativa que se ofrece en exclusiva para los propietarios de este vehículo. El Cronógrafo SLR de TAG Heuer, al igual que el lujoso coche deportivo de alto rendimiento y capaz de alcanzar los 320 Km/h que lo inspiró, es una creación audaz en la vanguardia de la alta tecnología y el diseño, pero con el estilo y el encanto de un auténtico clásico. El precio de esta exquisitez: 10.000 euros.

Diseñado en exclusiva para los propietarios del Mercedes-Benz SLR McLaren, el atrevido cronógrafo fue diseñado y desarrollado por los equipos de TAG Heuer en La-Chaux-de-Fonds, en colaboración con el relojero Jean-François Ruchonnet, de Ginebra.

La idea del cronógrafo fue concebida durante una carrera de F1 en el paddock, donde tuvo lugar un encuentro entre el presidente ejecutivo de TAG Heuer, Jean-Christophe Babin y el director del proyecto Mercedes-Benz SLR McLaren, Klaus Nesser.



en boga

moda
sociedad
diseño
escapadas
motor
náutica
ocio y cultura
comer y beber
sport



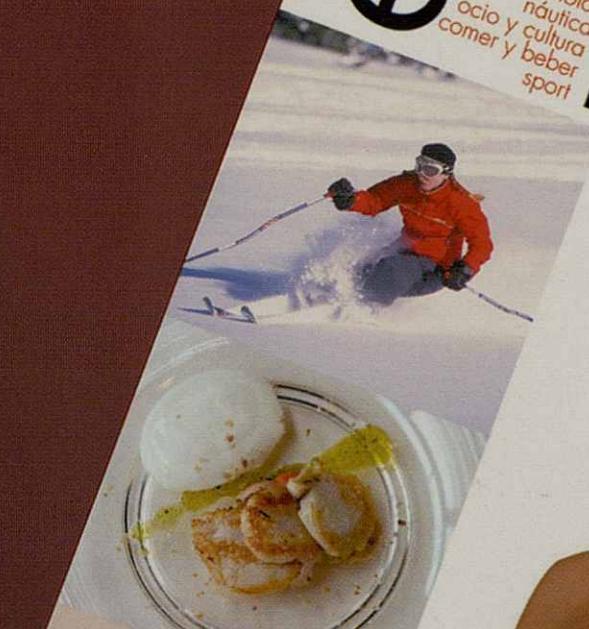
Las mejores
fiestas y eventos

Entrevista: Miguel
de La Cuadra Salcedo

TAG Heuer,
el mito del tiempo
y la velocidad

Estética en
revolución

www.enboga.net
The "cool" magazine in Basque Country



La revista más "cool" del País Vasco

MAZARREDO
ediciones

Bilbao

Tel. 94 661 33 40
www.enboga.net

Porsche Cayenne

Máquina total



El selecto deportivo de campo sitúa a la prestigiosa firma alemana a la vanguardia de la categoría todoterreno



Excepcional y difícil de alcanzar. Pocas palabras bastan para describir al Cayenne, uno de los automóviles más complejos y eficientes del mercado. La singularidad radica en su propia naturaleza: no sólo constituye la primera incursión de Porsche fuera del pavimento, sino que su diseño rompe con la dilatada tradición de coupés biplaza. La condición de inalcanzable responde tanto a su capacidad para dejar atrás a cualquier rival como a su alejamiento de la órbita económica de la mayoría.

Innovador, competente y sofisticado, el joven modelo se ha convertido en la nueva referencia del mercado todoterreno. No obstante, el Cayenne no es un 4x4 convencional. Sus creadores lo han concebido como un automóvil total, una selecta máquina facultada para desenvolverse con idéntica soltura sobre todo tipo de superficies llevando a bordo - por primera vez - más de dos ocupantes.

El más corpulento de los modelos Porsche es uno de los dos productos resultantes del proyecto común desarrollado con Volkswagen. A diferencia de su gemelo el Touareg, algo menos exclusivo y poderoso, el Cayenne siente



que el peso de su apellido le obliga a instaurar un nuevo concepto de vehículo que garantice polivalencia y altas prestaciones dentro y fuera de la carretera.

Con ese objetivo en su punto de mira, el constructor alemán especializado en gestar bólidos de alta escuela ha decidido aplicar un golpe de timón al diseño tradicional de sus creaciones. Así, sin renunciar del todo a la complejidad atlética que distingue a sus modelos, Porsche ha amoldado su estilo a un insólito envase de gran envergadura. Esta nueva hechura de corte casi familiar permite cobijar a bordo un máximo de cinco pasajeros con sus pertenencias. Y es que, además de ser el primer producto de la marca de mayor talla y aforo, el Cayenne es también el único que dispone de un hueco de carga lo suficientemente amplio (540 litros) como para adjudicarle la calificación de maletero.

El singular automóvil posee un estimable poder de representación social fruto de una combinación de varios ingredientes: el porte distinguido, la reputación de la marca, su alto rendimiento y el no menos elevado precio. Tal acopio de cualidades apadrina su ingreso como miembro de pleno derecho en lo que se podría considerar la aristocracia del monte, estamento integrado por el Range Rover, el Lexus RX300, el BMW X5 y Mercedes ML, entre otros.

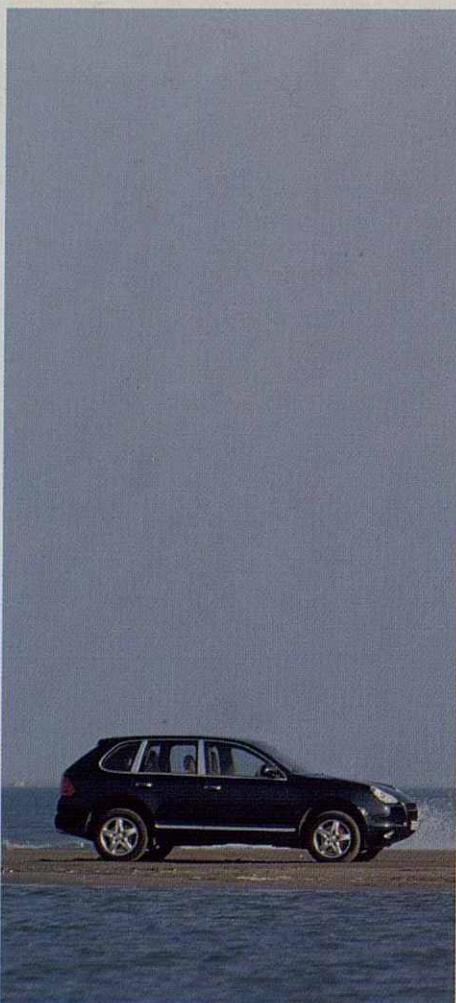
Sin embargo, el mayor de los Porsche ostenta identidad propia, esto es, acumula una serie de rasgos peculiares que lo distinguen claramente de sus adversarios. El más importante es su temperamento dinámico. A diferencia de otros productos concurrentes, este coche mantiene

intactos sus genes deportivos, latentes bajo un barniz de docilidad que lo hace sumiso a conductores de toda condición.

Esta circunstancia propicia que en entornos urbanos se comporte con la mansedumbre de un utilitario para todos los públicos y que, en carretera, borde el papel de solvente berlina viajera. Dicha facilidad de manejo perdura incluso una vez rebasados los límites del arcén o al rodar sobre superficies deslizantes (arena, barro, nieve, etc.).

No obstante, en manos expertas, el Cayenne experimenta una metamorfosis de la que surge un purasangre dispuesto a emular el rendimiento de alguno de los coupé de la familia. Para sorpresa de propios y extraños, ese talante dinámico perdura aunque se abandone el asfalto. Tal derroche de facultades obedece a una combinación de potencia - a los V8 de 340 y 450 CV se acaba de sumar un V6 de 250 CV - y tecnología.

La clave se halla en la presencia de un complejo y competente sistema de tracción integral permanente. La solvencia del mismo prospera considerablemente cuando goza del apoyo de la suspensión neumática con ajuste automático de altura, de serie en la versión Turbo y opcional en el resto. Este dispositivo facilita variar la distancia de la carrocería al suelo a conveniencia, posibilidad que favorece las evoluciones por tramos de orografía escarpada. La alternativa estelar dispone, además, de sistema de amortiguación variable, que regula la firmeza de ésta para acomodarse a las condiciones del piso.



Por consiguiente, el comportamiento en campo y en carretera satisface las expectativas del más exigente de los adeptos a la marca. El Cayenne se revela como un atleta vigoroso y resolutivo presto a sobrevolar con inusitado aplomo el trazado, ya sea de autopista o de puro monte. La generosa dotación de caballería, perfectamente apurada por una caja secuencial Tiptronic de seis marchas con levas en el volante, depara sensaciones en carretera similares a las de pilotar un Boxster o un 911. Esa conjunción de fortaleza, seguridad y precisión permite dejar atrás a algún que otro prestigiado deportivo.



La original creación de Porsche aplica esa misma destreza a su rendimiento más allá de la cuneta. Los prodigios de la electrónica, de la que el vehículo llega a ofrecer un completo muestrario – controles de tracción, estabilidad, frenos, etc. – logran reacciones asombrosas. Por ejemplo, el coche es capaz de escalar y bajar acusados desniveles, incluso en condiciones de adherencia mínima. Lo hace sin apenas intervención del conductor, por lo que éste no precisa de un alto grado de pericia o experiencia.



El vehículo consigue su extraordinaria movilidad gracias a la contribución de un sistema tractor que incluye una reductora inteligente. Este mismo dispositivo también se encarga de impedir por su cuenta que el vehículo se deslice hacia atrás cuando el usuario decide detenerse en una pendiente desfavorable. Ello le permite salvar tramos con serias dificultades orográficas, aprietos en los que varios adversarios quedan varados o se ven obligados a efectuar un rodeo.

En otras palabras, que el Cayenne rivaliza con los mejores 4x4 dentro y fuera de pista, llegando a abochornar a algún que otro ilustre miembro del selecto club de campo. El único requisito indispensable es no olvidar jamás que se está a los mandos de una auténtica locomotora de más de dos toneladas.

Con todo, a pesar de tan evidentes y abundantes méritos, no parece probable que el propietario de uno de estos Porsche se dedique a emular constantemente a pilotos del Dakar y peones forestales.

reacciones fulgurantes y el desempeño de los cometidos domésticos. Entre sus incondicionales proliferan usuarios con descendencia que practican actividades al aire libre (esquí, caza, etc.) y que gozan de una elevada solvencia financiera y de pilotaje.

En ese destino encajan perfectamente la versión S (67.800 euros) y la más reciente V6 (53.720 euros). El rendimiento de una y otra no alcanza el nivel del omnipotente Turbo, alternativa más solvente y mejor pertrechada, pero apreciablemente más onerosa (111.576 euros); tanto que esa diferencia económica restringe mucho su público.

Porsche se echa al monte a bordo de este innovador, competente y costoso automóvil, singular excepción en la estirpe de diseños coupé de dos plazas



El perfil del cliente de este automóvil, que desplaza al Range Rover de la cima económica del mercado todoterreno, no encaja con el clásico retrato robot del comprador de 4x4, sino con el del partidario de los deportivos.

El Cayenne es el único Porsche con coartada familiar, un coche que resuelve por fin la incompatibilidad entre el disfrute de



Un V6 gasolina de 250 CV acaba de engrosar la oferta mecánica inicial integrada por los V8 de 340 y 450 CV



El Porsche Cayenne propone tres alternativas motrices escalonadas: un propulsor de seis cilindros suministrado por VW y dos V8 de factura propia. El primero es un V6 de 3,2 litros que, tras pasar por las manos de los ingenieros de la casa, suministra 250 CV (treinta más que en origen) y un par algo más discreto pero constante (310 Nm). Su aportación impulsa el vehículo a una velocidad punta de 214 km/h y permite una aceleración de 0 a 100 km/h en 9,1 segundos.

En un nivel intermedio se ubica la versión menor del propulsor de ocho cilindros, un multiválvulas con 4,5 litros. Dicha opción, que adopta la denominación comercial S,

proporciona 340 CV a 6.000 r.p.m.. Esa potencia depara una velocidad punta de 242 km/h, y permite llegar a 100 km/h en 7,2 segundos. El consumo medio oficial se eleva a 14,9 litros a los cien.

El Cayenne más solvente es el Turbo, que sobrealimenta su mecánica por medio de dos compresores. Gracias a ello, dispara el rendimiento hasta 450 CV, obtenidos a idéntico régimen que la variante inmediata. El par motor también prospera: de 42,9 mkg a 2.500 vueltas pasa a 63,3 a 2.250 r.p.m.. La exuberante caballería fomenta un evidente progreso en el comportamiento, tras lo que puede circular a un máximo de 266 km/h (carece de limitación

electrónica); asimismo, alcanza los 100 km/h 5,6 segundos después de arrancar. Para conseguirlo, requiere al menos 15,7 litros de gasolina cada cien kilómetros.

El constructor germano descarta cualquier posibilidad de dotar al Cayenne de un corazón diésel en el futuro. Se desvincula así de la decisión de VW, que sí anima al Touareg con vigorosos TDi (174 y 313 CV). El razonamiento esgrimido para justificar tan categórica negativa es la teórica incompatibilidad de las mecánicas gasóleo con el espíritu Porsche, un argumento igualmente aplicable hace poco a un 4x4 de corte familiar.



Lujo seguro

El Cayenne está concebido como un automóvil de lujo preparado para desenvolverse en todo tipo de escenarios. Ese amplio horizonte condiciona de forma decisiva la puesta en escena y los acabados elegidos por Porsche. La marca alemana ha optado por mantenerse fiel a su estilo de sobria elegancia mezclando funcionalidad deportiva con frecuentes concesiones al lujo (cuero, aluminio, etc.).

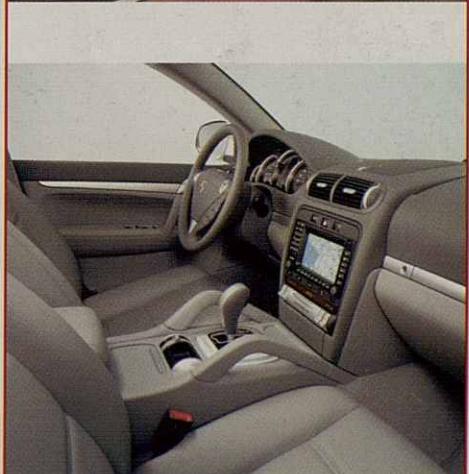
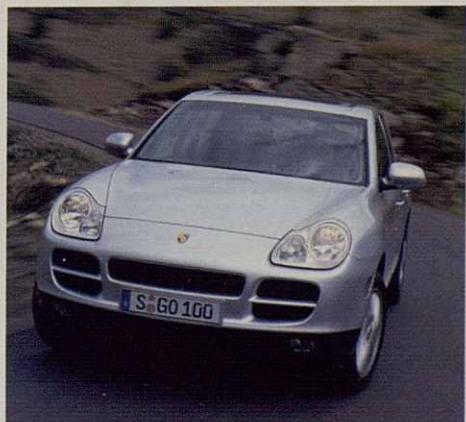
Sus dotaciones combinan elementos decorativos con abundantes detalles funcionales. El modelo disfruta, asimismo, de grandes medidas de protección. Además de los

dispositivos electrónicos que supervisan sus movimientos – controles de tracción, estabilidad, amortiguación, frenado, etc.- y de los refuerzos estructurales que blindan su cabina, el Cayenne dispone de un completo entramado de airbags integrado por seis módulos frontales, bolsas laterales y sacos de cortina.

Diseño peculiar

Aunque su aparición abre un gran paréntesis en la trayectoria de Porsche, el Cayenne es fácilmente reconocible como miembro de la estirpe alemana. Esta circunstancia honra la labor de sus diseñadores, que han sido capaces de transferir las esencias de los famosos coupé a un concepto de automóvil tan radicalmente distinto.

El Cayenne es una suerte de berlina familiar todoterreno de considerable envergadura. Su figura esbelta camufla en cierta medida la contundencia de dichas proporciones. El modelo alcanza 4,78 metros de uno a otro parachoques, ronda los dos metros de anchura (1,92) y eleva el techo hasta 1,69 metros. Esa corpulencia permite habilitar una amplia y diáfana cabina - dispone de 2,85 metros de batalla -. A bordo de la misma, se acomodan cinco pasajeros en una posición elevada que propicia una agradable sensación de dominio del entorno.





Diviértete en la nieve sin que tu belleza se resienta

Iratxe Marcos

Durante el invierno, la nieve, el frío y el viento pueden llegar a convertirse en una seria amenaza para nuestra piel. Sobre todo, los amantes del esquí, que están expuestos a factores externos muy duros, deben tomar una serie de precauciones para que la práctica de este deporte sea una agradable experiencia, en lugar del origen de un malestar. El cuidado de la piel del rostro y la protección de una zona tan sensible como son los labios tendrán que ser las primeras medidas a seguir.

Autobronceadores



Hidratantes faciales para ella

Crema gel antiarrugas Biotherm IP50

Preserva la firmeza y la juventud de la piel para una protección completa y equilibrada contra los rayos UVA y UVB. Refuerza las defensas naturales de la piel gracias al exclusivo Fitness-System TM que estimula su regeneración. Mediante el agente hidratante de glicerol y el aceite de albaricoque obtiene una piel suave, elástica y perfectamente hidratada. En cuanto a su textura, fresca y de rápida absorción, está indicada para todo tipo de pieles.

Precio: 25 €



Cellular anti-wrinkle sun block SPF50 de La Prairie

Este protector bloquea los rayos dañinos UVA y UVB, y proporciona a la piel una sensación cómoda y natural. Además de proteger nuestra piel de los efectos dañinos de las agresiones externas y de los radicales libres, ayuda a reducir el envejecimiento prematuro y las ampollas ya que está ideado especialmente para pieles sensibles. Se debe aplicar uniformemente sobre el rostro, el cuello y el escote después de limpiar y tonificar estas zonas.

Precio: 150 €



Soin extreme protection visage FPS 50 de Gatineau

La línea de tratamiento Therapie Solaire está formulada para proteger la pieles sensibles y foto-reactivas. Entre sus componentes se encuentra la helioxina (extracto de girasol), que neutraliza los radicales libres y asegura una mejor autodefensa de la piel. También contiene derivados de glicol que cumplen la función de hidratar la piel.

Precio: 50 €



Crema solar anti-edad para el rostro SPF 25 de Jeanne Piaubert

Crema fina, rica y no grasa formulada para proteger el rostro y el cuello de las agresiones solares. Una de sus mayores ventajas es su complejo antiedad único, compuesto de IBR-AAC®, vitamina E y filtros antiUVA, que protege la piel permitiendo que preserve su capital de juventud.

Precio: 30 €



Crema gel antiarrugas Biotherm IP50

Hydra-Move crème de Dior

Para las que prefieren la máxima hidratación, la crema Hydra-Move es un aliado ideal. Esta crema, suave y untuosa al tacto, es un tratamiento de hidratación dinámica que aporta frescura y confort desde la primera aplicación.

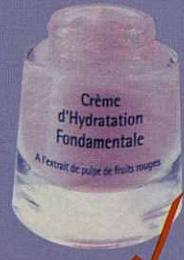
Precio: 50 €



Hidratación fundamental de Galénic

Hidrata, ilumina y redensifica, optimizando la belleza natural de la piel. Su extracto de pulpa de frutos rojos actúa en el interior de las células. Esta línea de tratamiento reactiva y optimiza la respiración celular, origen del mecanismo natural de la hidratación cutánea.

Precio: 30 €



Hydra zen special peaux sèches de Lancôme

La nueva experiencia zen de Lancôme proporciona una piel absolutamente hidratada, aliviando la molesta sensación de sequedad que aporta el frío. Su textura ligera y envolvente es una experiencia sensorial única y su perfume floral y afrutado nacido de la aromaterapia posee probadas virtudes relajantes y calmantes.

Precio: 46 €



Creme velouté nutrition hydro harmony de Stendhal

Sus activos desintoxicantes e hidratantes (Détoxinase + y Captinine H) junto a sus principios energizantes (extracto natural de tomate y zanahoria, brote de melocotón, fitoleche de albaricoque y aceites de onagra y borraja) hacen de esta crema un auténtico cóctel energético de vitaminas y oligoelementos para una piel regenerada y llena de vitalidad.

Precio: 55 €



Hidratantes faciales para él



Baume Hydratant Clarins Men

Bálsamo hidratante tensor, anticontaminación. Perfumado con aceites esenciales de naranja, limón y pomelo, es el resultado de los más recientes descubrimientos sobre la fisiología cutánea y responde a las necesidades específicas de la piel de los hombres.

Precio: 30 €



Amuse Gueule. Suero super hidratante ultraconcentrado de Nickel

Minidosis superhidratante de urgencia para utilizar como un tratamiento express de 15 días, siempre que se note la piel reseca ó falta de hidratación. Con una alta concentración de activos, este producto aporta todo lo que hace falta para reparar e hidratar la piel al instante. Su cóctel de café verde y proteínas de trigo despiertan la piel, alisan los rasgos y deja una piel fresca. Su poder superhidratante apaga la sed de las pieles más áridas.

Precio: 35 €



Tratamiento vitalidad total ACE- Complex x 300 de Loewe

Aporta máxima hidratación y mejora la tersura y luminosidad de la piel. Debido a su alta concentración de fórmula ACE Complex300, los beneficios de este tratamiento se observan de inmediato nada más aplicarlo. Su efecto sobre la cara y el cuello es una piel resplandeciente, luminosa y sin signos de fatiga.

Precio: 40 €

Tratamiento activo hidratante para el rostro de Biotherm

Hidrata y suaviza gracias a la asociación de agentes hidratantes y ácidos grasos esenciales. A su acción hidratante se une la acción protectora antirradicales libres de la vitamina E. Al poco de ser aplicado, este tratamiento proporciona sensación de suavidad y de elasticidad inmediata y duradera.

Precio: 40 €



Protectores labiales

Neutrogena protector labial SPF 20. Barra giratoria 4,8 g

Fórmula noruega, para los labios secos y agrietados. Esta barra suave y untuosa, con alto grado de permanencia sobre la mucosa labial, alivia inmediatamente los labios resecos y ayuda a que tengan un aspecto mucho más favorable.

Precio: 5 €



Roc enydrial levres

Protector labial para toda la familia. Contiene un filtro ultravioleta para proteger la delicada mucosa labial de la radiación solar.

Precio: 5 €



Acofar protector labial SP 12

Indicado para los labios secos, irritados o agrietados por las condiciones climáticas. En pocas aplicaciones sus labios recuperarán la hidratación necesaria.

Precio: 3 €

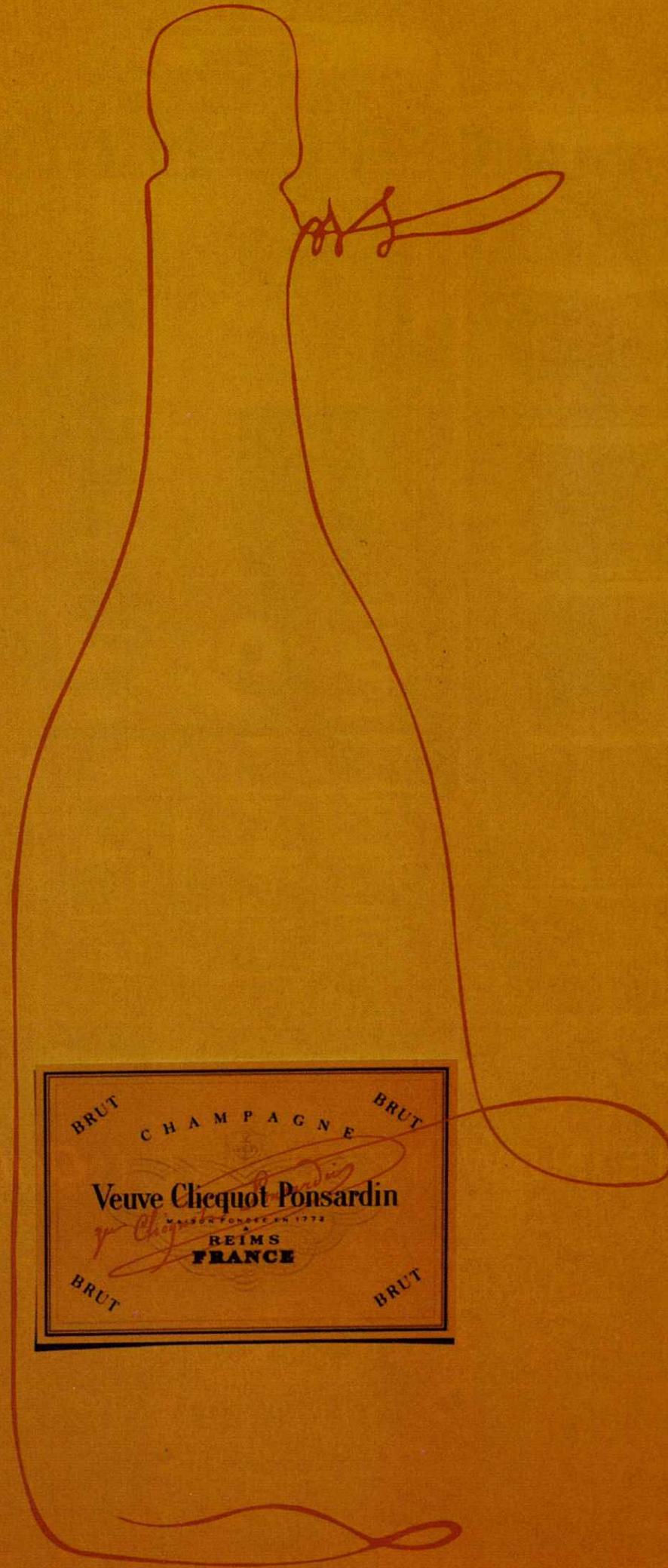


Avène stick labial SPF 20. Barra giratoria 4,5 gr

Reestructura, calma, suaviza y protege de manera duradera los labios agrietados y dañados por agresiones climáticas. También es una buena opción como base de maquillaje.

Precio: 7 €





Tu sonrisa es el mejor regalo



Descubre las ventajas de los brackets linguales

- No se nota y en poco tiempo puede corregir la desalineación de los dientes.
- Es posible sonreír abiertamente, el aparato no se ve ya que va por detrás de los dientes.
- Se puede comprobar directamente cómo mejora la posición de los dientes ya que no hay nada que obstaculice la visión.
- Al tener una dentadura sana, evitará aquellas enfermedades que comienzan, precisamente, en la boca.

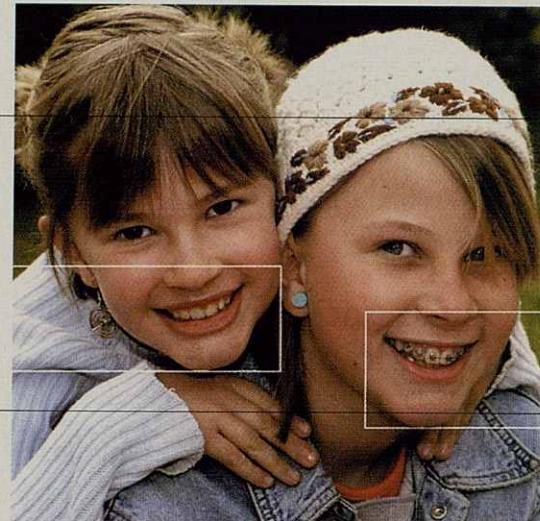
En el trabajo o disfrutando de unas días de ocio nos gusta encontrarnos con gente que nos sonríe y la sensación resulta aún más agradable si nos muestran dientes blancos y brillantes. Las personas que desean una sonrisa más atractiva, manteniendo sus propios dientes y sin colocarse prótesis, tienen su oportunidad.

Con la ortodoncia estética puedes rejuvenecer tu sonrisa y mostrar unos dientes más rectos y blancos. Estamos hablando de cómodos sistemas porque, gracias a la tecnología más avanzada, la ortodoncia ha cambiado; se han desarrollado aparatos correctores más efectivos como los brackets transparentes, los linguales y los alineadores invisibles.

Los sistemas tradicionales han evolucionado, consiguiendo, en menos tiempo y con pocas visitas, los mejores resultados gracias a los brackets transparentes y a los de baja fricción. Al aplicar esta tecnología de menor fricción con alambres super elásticos se realizan visitas de control espaciadas cada 6 u 8 semanas, sin perdidas de clase, con menos complicaciones, resultando, de esta manera, más fácil para todos.

Los alineadores son un método que permite corregir la mal-posición de los dientes, con una serie de forros transparentes de quita y pon, que gradualmente enderezan las piezas dentarias. Además de las ventajas estéticamente estéticas, el paciente puede ver los progresos desde el principio. La compañía Align Technology S.A., pionera en este tipo de sistemas, permite de forma virtual, gracias a la informática, ver el plan de tratamiento completo y constatar cómo quedarán los dientes tras su aplicación, lo que supone un refuerzo informativo para el paciente.

Dr. Javier Castaños Madariaga
jc@ortodonciaestetica.com
www.ortodonciaestetica.com



Dientes blancos como la nieve

Tras corregir la mal-oclusión y alinear tus dientes puedes optar por blanquearlos. El blanqueamiento también ha evolucionado de manera notable y ya es posible realizarlo en una sola sesión, donde se consigue ese brillo y sonrisa fresca tan favorecedora. En tan sólo una hora se blanquean todos tus dientes al mismo tiempo. El gel blanqueador, peróxido de hidrógeno, es activado por una fuente de luz LED en el proceso.

Con estas nuevas técnicas de tratamiento podrás conseguir la sonrisa que siempre has deseado, porque tu sonrisa es el mejor regalo.

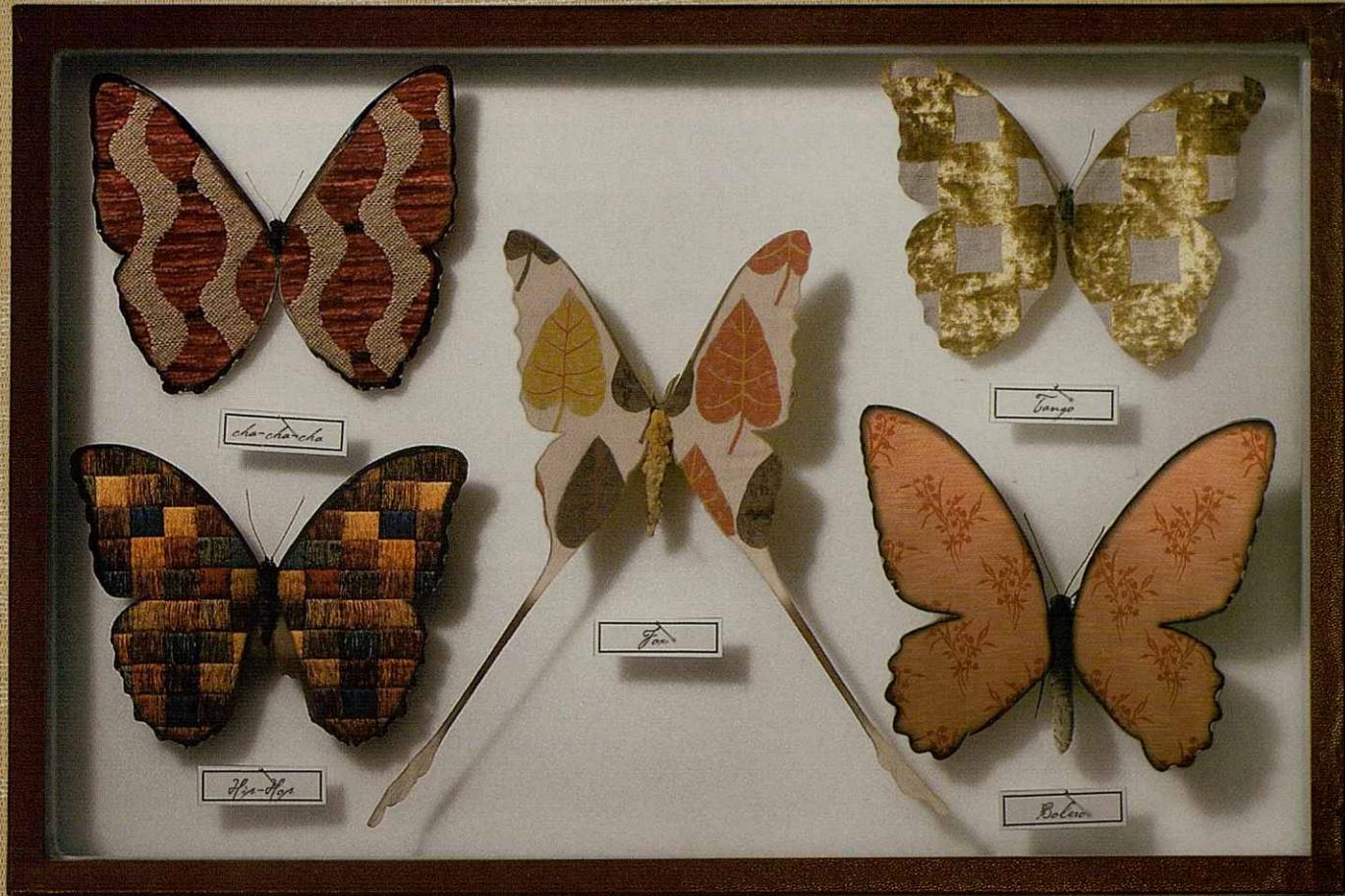
Alineadores invisibles, preguntas más frecuentes

¿Cuál es la edad mínima para ser tratado con este método?
La mayoría de los adolescentes pueden beneficiarse del sistema, basta que la persona tenga ya sus dientes definitivos, por eso el tratamiento es ideal para los adultos.

¿Es doloroso el tratamiento?

No, pero se experimentan leves molestias durante algunos días al comienzo del tratamiento y cuando se cambia el alineador. Esto es normal, síntoma de que los alineadores están funcionando y presionando los dientes para moverlos a su nueva posición. La molestia pasa después de un par de días de haber colocado cada nuevo alineador.

¿Durante cuánto tiempo al día hay que llevar los alineadores?
Todo el tiempo, excepto para comer y cepillarse los dientes ya que los alineadores son de quita y pon.



Hazte con ellas antes de que vuelen.

No has visto nunca una colección de telas como la de Gancedo. Más de 50.000 ejemplares únicos que marcan tendencia y abarcan todos los estilos. En Gancedo, seguimos innovando para atender y entender tus gustos como nadie.

www.tapicerias-gancedo.com

Atención al Cliente: 902 501 110

TG GANCEDO
Telas, Moquetas y Papeles Pintados

MADRID | BARCELONA | BILBAO | CANARIAS | GRANADA | MÁLAGA | MARBELLA | OVIEDO | VALENCIA

Una cocina a pedir de boca

La gastronomía del Val d'Aran se ha consolidado en poco años como uno de los elementos de atracción turística



Beneficiándose de su aislamiento geográfico, a lo largo de la historia, la cocina aranesa ha sabido sacar provecho a los productos de la tierra. Actualmente, ve como la combinación de su sabiduría ancestral y la influencia de otras gastronomías colindantes, dan como resultado platos que sorprenden hasta al más exigente de los "gourmets".



Iratxe Marcos

La riqueza gastronómica del Val d'Aran convierte en un verdadero placer el sentarse a la mesa para poder degustar los auténticos preparados montañeses. El Valle está dotado de una amplia variedad de platos tradicionales como la Olla Aranesa, las Truchas a las finas Hierbas, ó los patés tradicionales de la zona.

En todo el entorno encontramos muy buenos restaurantes donde poder degustar todos estos platos, conociendo, de esta manera, un poco mejor la cultura aranesa, donde la gastronomía tiene un lugar muy destacado. No obstante, no es necesario caer en los tópicos, ya que los restaurantes elaboran muchos menús a la carta, con capacidad para satisfacer las necesidades de los más exigentes "gourmets".

Habitualmente, el menú aranes tradicional empieza con una sopa similar al potaje. Algo totalmente normal si tenemos en cuenta la climatología del valle, ya que personas rodeadas de nieve durante gran parte del año necesitan una alimentación consistente.

Los segundos suelen estar elaborados básicamente con los productos propios del Valle: las carnes de vacuno y lanar; las truchas, preparadas con gran variedad de condimentación; las setas, tales como carreretes, rovellons, etc. Además, con estos mismos frutos se prepararán licores caseros, como el cassi anisat

y las ciruelas pasas en barretxa. Entre los postres destacan los quesos del país, la fruta y algún dulce.

En cuanto a la influencia francesa, la encontramos en los patés, civets y crêpes, también llamados pasteres o pescajüs.



Civet de senglar

Ingredientes

3-4 Kg de carne de jabalí
 Vino negro
 Dos o tres cabezas de ajo
 Zanahorias
 'Semolets'
 Cuadrado de chocolate negro
 Ramita de tomillo, laurel y perejil
 Un puñadito de mojardón, pero no mucho porque es muy fuerte



Civet de senglar

Elaboración

Primero, se fríe la carne de jabalí, aunque no hay que dejarla hacer mucho ya que podría quedar un poco seca o dura. Cuando esté frita se coloca junto con las cabezas de ajo, las zanahorias, los 'semolets' y las hierbas dentro de la olla y se deja macerar durante un par de días. Tras este periodo de tiempo, se le añade chocolate rallado y se deja al fuego hasta que hierva, que será el momento de ponerle una tapa de

estraza y un plato encima para que no salte. Dejar a fuego lento durante 7 u 8 horas, el tiempo de cocción depende de si la carne se prefiere más o menos tierna. La sal no se le añade hasta el último momento.

Consejo

Para cocinar el civet de senglar es preciso utilizar una cazuela de barro en vez de una de hierro, ya que, en ésta adquiere un sabor mucho mejor.

Esturión pochado con jengibre

Ingredientes

1Kg de esturión del Val d'Aran
 8 rodajas de jengibre
 1litro de caldo de verduras
 12 chalotas
 125 gramos de azúcar
 100 ml de vino tinto
 8 lonchas de esturión ahumado
 8 láminas de crepes confitados



Esturión pochado con jengibre

Elaboración

Pochar en el caldo de verduras el esturión con jengibre durante 10 minutos. A continuación, pelar las chalotas, sin cortar demasiado las puntas para que no se deshojen. Escaldar, enfriar, secar y dorar las chalotas en aceite de oliva. Acto seguido, agregar el azúcar para caramelizarlas, la mantequilla y el vino tinto. Dejar cocer 20 minutos a fuego suave. Posteriormente,

colocar a un lado del centro del plato dos trozos de esturión pochado, encima de cada trozo una loncha de esturión ahumado, un poco de juliana de naranja, una rodaja de jengibre y un poco de caviar. En el centro del plato, realizar un cordón de salsa y en el lado opuesto colocar dos láminas de crêpes, encima de cada una de ellas la chalota de vino.

José Tarrau y Rosario Laja, propietarios del Restaurante Uñola

personajes del Val d'Aran



Iñigo Llantada

En ámbitos geográficos como el Val d'Aran donde la comunicación entre localidades, que hoy se nos antojan cercanas, resultaba complicada en estaciones inclementes, como el invierno pirenaico, se desarrolló la figura de la pedanía, hoy entidad menor, donde ejercía su autoridad el alcalde pedáneo. Era una especie de representante del Alcalde mayor en ese pequeño territorio.

Antes de la construcción del núcleo de 1.500 de Baqueira, la población habitada a mayor altitud era Bagerge. Pues bien, en este encantador pueblo gobiernan los intereses de los lugareños el Sr. Don José Tarrau.... El Sr. Tarrau se gana la vida (su cargo de alcalde no está remunerado), al frente del Restaurante Uñola. Este acogedor establecimiento, que el visitante encontrará en el corazón mismo del pueblo, se distingue por su florida fachada que cuida con mimo su mujer, Rosario, que también se ocupa con igual cuidado de la cocina y, por qué no decirlo, a su marido.

Con el objetivo de ir conociendo un poco a las gentes del Val d'Aran, hemos tenido ocasión de hablar plácidamente con esta pareja, que no acoge en su casa dispuesta a contarnos cosas de su vida y trabajo.

José nació hace unos cuantos años, aunque su saludífero aspecto nos ayuda mucho y así le calculamos algunos años menos de los que tiene. Es un hombre conciso, de pocas palabras, pero de gran contenido. Antes de dedicarse a la hostelería probó con algunos oficios típicos del Valle: así ejerció de ganadero, actividad que hoy conserva como afición; en el año 1974, hace ya treinta años, comenzó a dar clase de esquí en la estación de Baqueira, como muchos jóvenes araneses. Tan buen profesor era, que hoy en día todavía da alguna clase a clientes de toda la vida, entre ellos personajes destacados de la vida pública.

José encontró el amor conyugal en la persona de Rosario Laja y fruto de sus pasiones surgió Marc, el continuador del negocio. Está a falta un año para terminar los estudios de Turismo y, en cuanto vea algo de mundo (según afirma su padre), volverá al Valle a desarrollar su vida profesional.

Restaurante

Desde su inauguración en 1985, el restaurante Uñola tiene una característica esencial que lo define por encima de otras y que es su principal virtud: la sencillez. El comensal no encontrará un menú kilométrico, atiborrado de recetas extrañas. Encontrará unas estupendas ensaladas, olla (cómo no), paté de la casa, costillas de cordero, conejo, civet y su postre más solicitado, tortilla

dulce embebida en licor. Una vez que hemos dado cuenta de la pitanza, no se vaya sin probar sus licores; por supuesto, con moderación.

Rosario se encarga de que todo en la cocina se desarrolle con homogénea precisión, para que José en la sala sonría con orgullo al ver la cara de los comensales expresar su satisfacción gastronómica.

Isozaki

En estos días en que se habla del proyecto de construcción de un nuevo balneario en Arties, cuyo diseño se ha encargado al conocido arquitecto nipón Isozaki, Rosario nos sorprende con una revelación: su familia explotó el antiguo balneario durante 75 años y ella vivió allí durante cuarenta. "Lo teníamos alquilado a una sociedad. Allí había una pensión con dieciséis habitaciones. Disponíamos de ocho o diez bañeras, una de ellas de origen romano, alimentadas por un manantial de agua caliente natural. Mi familia dejó el negocio en el año 1987".

Como alcalde de Bagerge, José Tarrau ejerce con pasión la defensa de los intereses de su localidad y, dentro de sus limitadas competencias, procura poco a poco desarrollar con eficacia los proyectos que se acometen en el pueblo. Entre los logros conseguidos durante su mandato destaca la compra de los terrenos para la habilitación de un aparcamiento de unas 100 plazas que pretende evitar la obstrucción de las angostas calles de la localidad. Asimismo se han realizado dos captaciones de agua nuevas, la primera fase de la restauración de la Iglesia de San Félix y la construcción de dos refugios de montaña. También se han hecho mejoras en el local social.

Al terminar la entrevista sacamos unas fotos en las que la pareja posa presumida y con orgullo de lo que han conseguido juntos. Al despedirse nos acompañan a la puerta estrechándonos con fuerza las manos e invitándonos de nuevo a volver a su casa.



Marqués de Riscal recurre a Frank O. Gehry para la construcción de su nueva bodega

Iratxe Marcos

La construcción de la nueva sede social de las bodegas Marqués de Riscal, en Elciego, finalizará en 2005. El edificio, diseñado por el prestigioso arquitecto Frank O. Gehry, autor del Guggenheim de Bilbao, constará de 4.000 metros cuadrados; todos ellos construidos bajo el concepto de modernidad que romperá drásticamente la imagen de la bodega tradicional riojana.

La bodega, que tras casi un siglo y medio de andadura, sigue apostando por la continua mejora de la calidad, tanto de proceso como de producto, se convertirá en un complejo en donde el estilo personal del diseñador se basa, nuevamente, en formas sinuosas recubiertas de 1.600 metros cuadrados de acero inoxidable y otros 1.800 de titanio, coloreados ambos en tonalidades que buscan su inspiración en la botella de vino. El material básico será la piedra revestida de metal que, de este modo, enlaza con la presente de la antigua construcción, datada en el año 1860.

Casi todo el edificio descansa en tres columnas, donde destacan los más de 2.000 metros de voladizos que,

a modo de viseras, impedirán la insolación directa; el resultado es una increíble sensación de movimiento. Otro de los elementos destacables es un ascensor de cristal, que bajará desde la superficie hasta el botellero, con capacidad para albergar tres millones de envases.

El juego de colores, la proyección de la luz y la firma del autor son, sin duda, una atractiva mezcla que hará de esta bodega un destino turístico para muchos visitantes; hecho que actuará como revitalizador de la economía local. Por otro lado, en esta línea promocional destaca la creación de toda una serie de productos y accesorios de calidad relacionados con el mundo del vino y el turismo enológico con la imagen de marca de la bodega. Esta estrategia de "merchandising", realmente novedosa en el sector, sitúa de nuevo a Herederos del Marqués de Riscal en una posición puntera por sus planteamientos innovadores entre las empresas vitícolas españolas.



Baron de Chirel 1996

El Baron de Chirel 1996 es en la actualidad uno de los grandes de la Rioja, no podría ser de otra forma ya que pertenece a una de las "mejores familias" de la zona. Su nacimiento, en una de las más antiguas y prestigiosas bodegas de más de 100 años de experiencia, se lo han puesto muy fácil. La mezcla, en la que el tempranillo supone poco mas del 50% del total, se sale un poco de los cauces actuales en cuanto a composición se refiere, ya que las tendencias son a utilizar esta variedad en exclusiva o con muy poquita aportación de algún compañero de viaje. No obstante, el resultado no ha podido ser mejor: su color cereza intenso es limpio y brillante, apreciándose también en el ligeros ribetes teja; su aroma es muy complejo, de gran intensidad, frutos rojos maduros y especias como el cuero, tostados finos y roble. En la boca es redondo, sabroso y equilibrado; taninos maduros y excelente acidez; el postgusto es fino y elegante.

Precio superior a 45 euros.

Grado 13%

Temperatura de servicio 17-18 grados.

Consumo hasta 2008-2010

Juan Ormazabal Tamayo



Un buen vino puede marcar la diferencia entre una charla intrascendente y una conversación interesante. Aunque tampoco es necesario llegar a Nietzsche.



MARQUÉS DE RISCAL
Reserva
www.marquesderiscal.com

Cómo disfrutar fumando un puro

El puro que usted seleccione, la forma en que lo corte, cómo lo encienda y el modo en que se lo fume son decisiones que dependen de usted. Sin embargo, existen algunas recomendaciones prácticas que pueden ayudarle a disfrutar del placer de fumar un puro. Que las siga o no, sólo dependen de usted

La elección

Se requieren cuatro de los cinco sentidos a la hora de elegir un Habano, o los cinco, si, como algunos creen, se considera que se puede deducir algo al escuchar el sonido de un puro al pararlo cerca de sus oídos.

La capa debe agradar a la vista. Quizá usted prefiera un color claro, o quizás uno maduro u oscuro. De cualquier manera, el color debe ser uniforme en todo el puro y la hoja de capa debe tener cierto brillo. No se preocupe si aprecia alguna mancha blanca o verde. Estos son efectos naturales, puntos de belleza si así lo quiere, que aparecieron durante los procesos de crecimiento o de curación. Ninguno de ellos afecta a la calidad del puro.

Palpe el puro suavemente, presionándolo entre sus dedos gordo e índice para verificar su estado. Lo debe notar firme pero no duro al tocarlo. Disfrute de los aromas que emanen de una hoja bien curada, que siempre constituye un antícpio de los sabores que posteriormente disfrutará.

El sabor sólo puede evaluarse al fumar; todo un reto si consideramos que existen más de 240 puros distintos y 33 marcas diferentes de Habanos, cada una con su propio estilo.

A los que se inician, se les aconseja experimentar con alguna vitola de referencia, que exista en varias marcas, tales como Mareva.

Comience con una marca de menor fortaleza, como Hoyo de Monterrey, Quintero o Romeo y Julieta.

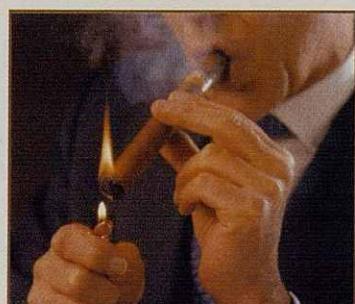
Para los fumadores más experimentados, la mejor guía es la cantidad de tiempo con que cuenten. Recuerde que un Habano de tripa larga se hace de forma tal que su sabor se intensifique por etapas a medida que usted lo fuma.

Sería una verdadera pena abandonar un Habano antes de que haya tenido tiempo de mostrar sus verdaderas características. Así que seleccione una vitola que usted tenga tiempo suficiente de disfrutar desde el principio hasta el final.

Algunos consejos prácticos que le ayudarán a deleitarse del íntimo placer de fumar un puro

El corte

El corte deberá hacerse justo encima de la línea donde el gorro se une a la capa. El objetivo es bien sencillo: se debe crear una apertura lo suficientemente amplia como para asegurar un tiro adecuado, al mismo tiempo que se garantiza que una parte de la perilla permanece, para así evitar que la capa se desprendga.





No retire la anilla ya que podría dañar la capa.

El encendido

Aquí se aplican dos principios. El primero de ellos es encender su puro con una llama inodora. Utilice siempre un encendedor de gas butano, un fósforo de madera o un pedazo de lámina de cedro. Nunca utilice un encendedor de gasolina, un fósforo de cera o una vela porque su aroma se impregnará en el puro.

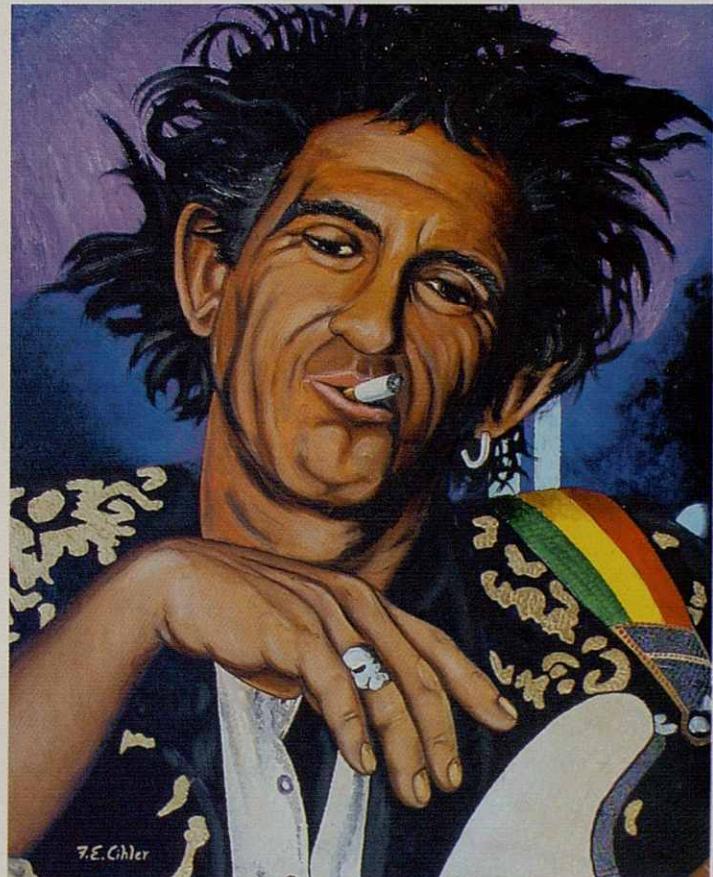
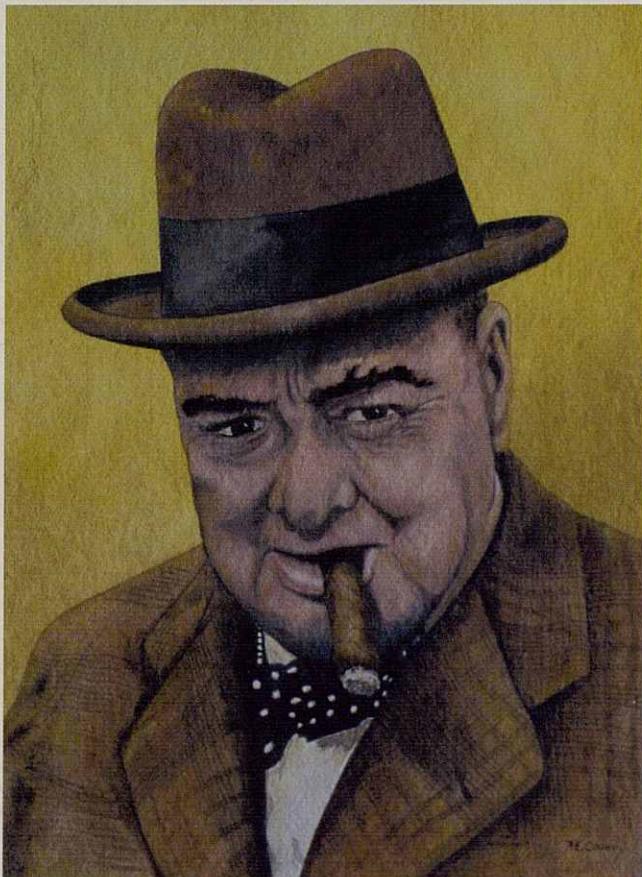
Tómese su tiempo para encender el puro: no hay nada que pueda arruinar más rápidamente el disfrute de un Habano que un encendido insuficiente

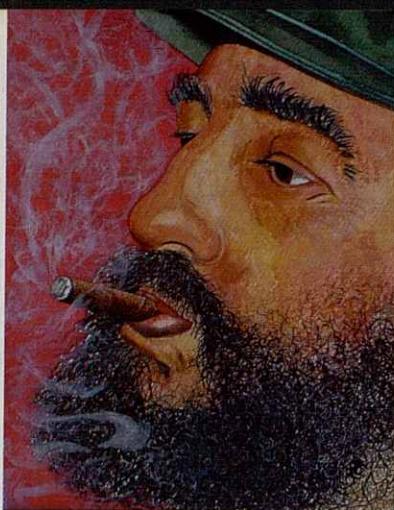
El segundo principio es tomarse su tiempo y realizar un buen encendido. No hay nada que pueda arruinar más rápidamente el disfrute de un Habano que un encendido

insuficiente. A continuación, le ofrecemos un pequeño ritual para ayudar a que siempre lo realice en la forma correcta:

Mantenga la boquilla (parte por la que se enciende el puro) del puro a unos 90 grados de la llama y hágalo girar hasta que la superficie esté encendida de forma uniforme.

Coloque el puro entre sus labios y, a la vez que mantiene la llama a un centímetro de la boquilla del puro, aspire hasta que la llama llegue al puro. Continúe el proceso de rotación del puro.





Sople suavemente sobre la parte encendida del puro para comprobar que está encendida uniformemente.

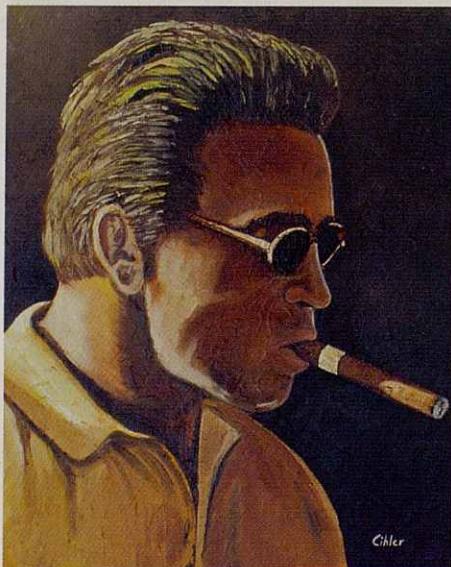
Fumando

No inhale, no se trata de un cigarrillo. Aspire suavemente hasta que el humo llene la boca y permita que regodee en sus papilas gustativas. Relájese y saboree los sutiles sabores y aromas de la ligada de ese Habano. No deslice ni intente retirar la anilla, ya que corre el riesgo de rasgar la capa y así arruinar su puro. No hay problema alguno en volver a encender su Habano si se apagara. Pero primero retire toda la ceniza suelta o le resultará difícil volver a encenderlo.

Se puede fumar un Habano con pleno disfrute probablemente hasta las tres cuartas partes de su tamaño. No se preocupe por la longitud y la suerte que corra la ceniza. No se debe golpear nerviosamente un Habano para sacudirle la ceniza, tal como uno hace con un cigarrillo. Permita que la ceniza caiga por sí misma, preferiblemente sobre un cenicero.

El adiós

Cuando llegue el triste momento de separarse de su Habano, no lo aplaste, déjelo descansar sobre el cenicero y él se apagará solo. Permitale morir con dignidad.



El puro del momento:

Trinidad Robustos Extra

Marca: Trinidad

Calibre: Robusto

Origen: Trinidad (Cuba)

Características:

Cepo: 50 mm

Largo: 155 mm

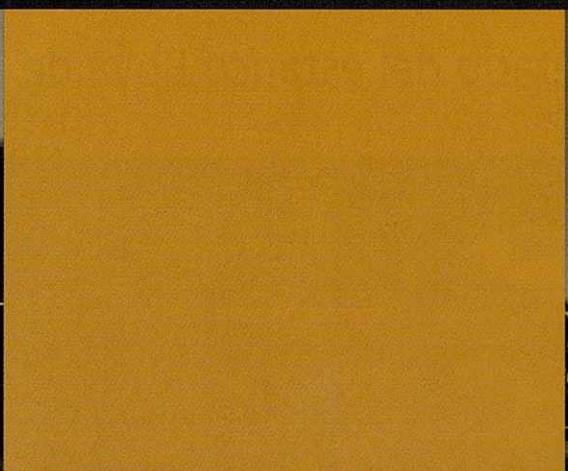
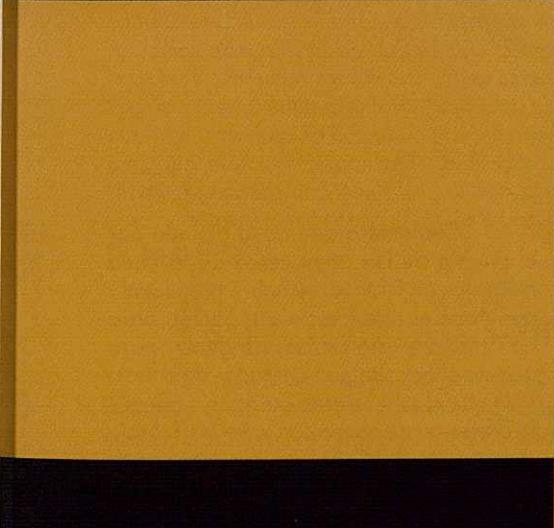
Envasado: cajas de 12 unidades

Precio: 18,70 €

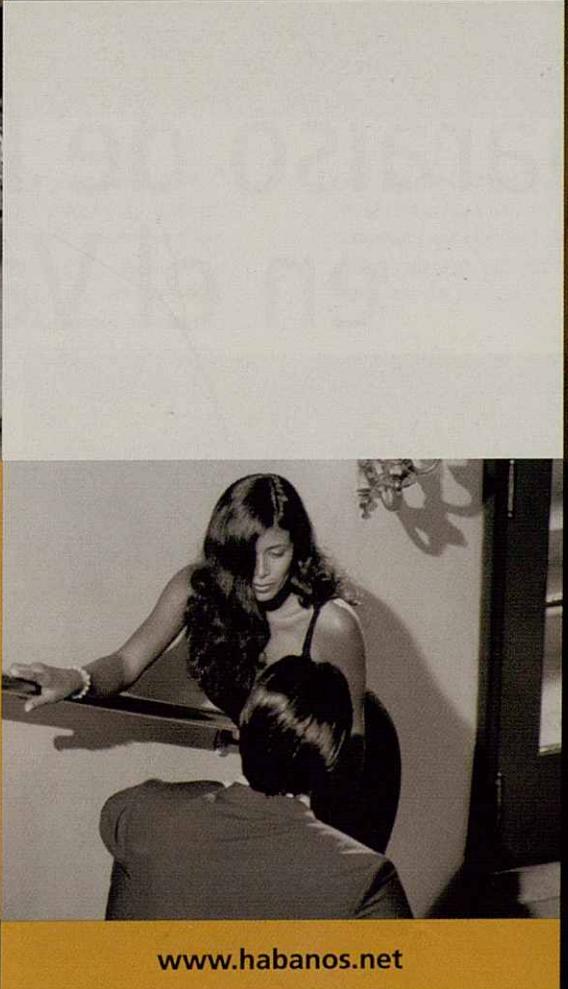
Fumada: este robusto alargado está logrado estéticamente. La capa, colorado claro es lisa, fina, sedosa, si bien un poco apagada. El encendido es fácil y la puesta en marcha, rápida. Gracias a un tiro un poco (demasiado?) ventilado, el cigarro emite inmediatamente una imponente cantidad de humo. Las primeras bocanadas marcan un matiz, un poco picante en la lengua, principalmente amaderado. Esta nota aromática (cedro) se muestra persistente, pero se desvanece rápido gracias a unos toques de especias (pimienta verde) de excelente factura y de pan integral meloso. La fuerza es evidente, como un remolino; por tanto, el tiro es fácil. Así mismo la vitola, dispone de una sólida impronta aromática. Madera y especias se suceden hasta el final. Esto, combinado de toques repetidos de moka cremoso, resulta un poco, demasiado lineal. Un cigarro atípico que podría simbolizar la nueva tendencia del gusto cubano: suave y florido en el plano aromático, pero con fuerza y presencia.

Apunte histórico: Este nombre hace referencia a la ciudad de Trinidad, que fue la primera que se fundó en Cuba. Es la marca de habanos más discreta y, hasta ahora, no ha fabricado nada más que una vitola la "Fundadores". Hasta el mes de abril del año 1998, solamente algunos huéspedes privilegiados de MINREX (Ministerio de Relaciones Exteriores) podían degustar este cigarro que recuerda al Lanceros de Cohiba, pero con un diámetro ligeramente más grueso (0,6 mm). A diferencia del Cohiba, destinado a Fidel Castro y sus invitados, el Trinidad no es el cigarro del Comandante. El misterio que rodea esta pieza, su lanzamiento y toda la operación mediática que le ha precedido (sin olvidar su precio) denota por parte de los Cubanos una voluntad de hacer una marca mítica. Entre el moderno Cohiba y los clásicos Partagas y Montecristo, Trinidad encarna una nueva generación de habanos más suave y ligera. El año pasado se lanzaron, en Gran Bretaña, otros tres formatos: Coloniales, Reyes y Robustos Extra. Por el momento son difíciles de conseguir.





EL SABOR DEL ÉXITO



www.habanos.net

Las Autoridades Sanitarias advierten que el tabaco perjudica seriamente la salud.

José Luis Boyá, propietario del estanco Boyá de Les

personajes del Val d'Aran



El paraíso de los puros en el Val d'Aran



ILL/PMS

Cualquiera que haya pasado por el pueblo de Les, muy cerca de la línea divisoria con Francia, se habrá preguntado qué tiene el estanco de ese pueblo para que siempre esté repleto de gente, para que sus clientes salgan cargados de bolsas. Vale que el tabaco crea adicción, vale que la diferencia de precio con la vecina Francia sea considerable, pero... ¿no estamos en plena época de ataque contra los fumadores, que ya no pueden fumar en los transportes públicos, y dentro de poco ni en el trabajo ni en los restaurantes? ¿Cómo explicamos, entonces, la bonanza de este negocio ya, casi casi, centenario?



Vamos a revistar un poco la historia de esta "institución" a ver si somos capaces de encontrar alguna respuesta. El año de fundación, del Estanco Boyá data de 1911, cuando Hermenegildo Boya decide iniciar esta saga de "tabaqueros", que tiene garantizada su continuidad con su biznieto Marcos, un joven de 29 años que atesora toda la experiencia acumulada por su abuelo Casimiro y su padre José Luís, un personaje de gran humanidad que distingue la calidad de un cigarro habano sólo con tocarlo.

Ubicado en la misma carretera que une la frontera francesa con el Val d'Aran, el estanco Boyá aprovecha el intenso flujo de vehículos que transita por la misma y comercia tanto con clientes franceses como con españoles. Como estanco que es, vende todo tipo de tabacos, aunque su fuerte, y mucho, son los puros. Rompiendo el primero de los tópicos de los que hemos partido al principio, José Luís, el actual responsable de la tienda, nos explica que "la clientela francesa no viene sólo por el precio de los cigarros, sino que les interesa más la calidad de las labores que pueden encontrar en nuestra casa".

Especializados en puros

Siguiendo la erosión de los tópicos que afectan al mundo del tabaco, de nuevo de la mano de nuestro guía José Luis: "el consumo de cigarros habanos, lejos de disminuir, ha aumentado, por dos motivos fundamentales: la incorporación de la mujer a este hábito y el aumento de la calidad de los puros".

Seguimos oyendo a José Luis: "la mejora de la calidad del producto ha sido posible por un incremento del precio, lo que ha supuesto una mayor y mejor inversión en el proceso productivo y

por el autocontrol que se han impuesto las autoridades tabaqueras cubanas, que veían como otros países que, aunque no pueden competir en calidad de la materia prima, si se esmeran en producir unas labores con una excelente presentación, homogeneidad e imagen de marca".

En la actualidad, el estanco Boyá atiende la demanda de numerosos clubes de fumadores, (siempre de cigarros puros, el consumo de cigarrillos no tiene consideración en estos clubes) de Francia y España. Cada tres semanas, aproximadamente, un club de fumadores organiza una cata en la que degustarán tres labores a lo largo de una reunión, en la que se incluye un aperitivo y una cena que dará soporte a la fumada.

Comienzan por probar los cigarros más suaves y de calibre menor, para terminar con los de mayor contundencia. Estos clubes de fumadores que no pasan de 25 miembros (las unidades que habitualmente tiene una caja de puros), suelen pedir consejo a José Luís, quien les recomienda las últimas novedades del mercado. En el estanco les reservan las cajas para la cata y las preparan con muchísimo cuidado, eligiendo solamente las de máxima calidad, con la humedad exacta que requiere cada selección. Es de destacar que los clubes franceses, solicitan a José Luís que les prepare las cajas con un índice de humedad de, en ocasiones, hasta el 80%.

En la expendeduría Nº 1 de Les disponen de toda la información de cada novedad que sale al mercado, incorporando de inmediato a su stock estos nuevos productos. Los mantienen en su oferta para ver la aceptación que tienen; si gustan continúan y reponen en bodega, si no, "lo matan", es decir, lo venden al detalle y no lo reponen en existencias.



Cata en Febrero

En Verde y Blanco de Arán y la expendeduría número 1 de Les tienen previsto organizar una cata de puros en el Valle para el próximo mes de febrero. De momento se está intentando conseguir la presencia de alguno de los Torcedores Cubanos de prestigio, para lo que principalmente hay que buscar un hueco en su agenda.

Cuidado del puro

Una de las preguntas que se hacen todos los fumadores de puros es cuánto dura un puro en condiciones para ser fumado. "Tenemos en nuestra bodega puros de 46 años de edad que están exquisitos. El cigarro de calidad, con una buena conservación, dura muchísimos años y, si cuando se va a fumar, se prepara correctamente parece que resucitan todas sus esencias", destaca José Luis. De hecho, en su estanco los puros buenos se añegan, es decir, se mantienen en bodega durante un periodo de tiempo para que ganen en intensidad y aromas.

Cuando preguntamos sobre el consumo del tabaco de pipa, su liturgia y su tipo de cliente, José Luis hace un gesto como expresando que hablamos de un mundo aparte. "El tabaco de pipa contiene muchísimos aditivos, son formulas complejísimas, casi magistrales. Cada país tiene su estilo de mezcla con sus labores características. Ingleses a la inglesa, irlandeses a la irlandesa", destaca el responsable del negocio.

La continuación de la saga está asegurada con Marcos. Según su padre, es el verdadero entendido, un experto en catas. Está casado y prepara con ahínco la continuación de la saga que fundó su bisabuelo Hermenegildo. Es una buena noticia para los aficionados a los buenos puros, pero, ojo, que no nos confundan con los fumadores de papel.

En el estanco de José Luis le atenderán prácticamente todos los días del año y siempre con gran amabilidad y, sobre todo, profesionalidad. Cierran el día de Navidad y el de Año Nuevo





S.T. Dupont
PARIS

El Valle de Boí, la joya del románico lombardo

El valor paisajístico y arquitectónico del Valle de Boí es indiscutible. Integrado geográficamente en la Alta Ribagorça, zona próxima al Val d'Aran, fue declarado hace cinco años Patrimonio de la Humanidad.

El conjunto de iglesias rurales, excepcionalmente bien conservadas, y su calidad artística aportan un testimonio único, universal y auténtico del arte románico.



Iglesia románica de Sant Climent de Taüll

Pinturas murales del ábside de la iglesia románica de Santa María de Taüll



Iratxe Marcos

Las poblaciones que integran el Valle de Boí; Cúll, Cardet, Barruera, Durro, Erill la Vall, Boí Taüll, recogen un importante patrimonio natural y cultural del cual destaca el conjunto de sus iglesias de estilo románico lombardo. El estilo arquitectónico de este Valle resulta muy interesante por la concentración, en un espacio reducido, de un número elevado de iglesias de un mismo tipo. Todas ellas conservadas a lo largo del tiempo con pocas modificaciones que hayan alterado significativamente su concepción inicial.

La riqueza natural del Valle unida a sus construcciones de pizarra, y la tranquilidad que sus calles son cualidades que hacen de Boí un ambiente idóneo para palpar el arte con la tranquilidad y sosiego que merece un recorrido por un museo al aire libre. Todo permanece inalterado, prácticamente igual que en la Edad Media, como si en los mil años transcurridos apenas hubiera cambiado nada. Quizás por ese permanente aislamiento, las nueve ejemplares iglesias edificadas entre los siglos XI y XIII, han estado alejadas de los circuitos religiosos y constituyen una de las últimas construcciones del románico lombardo en Cataluña.

Un agradable paseo

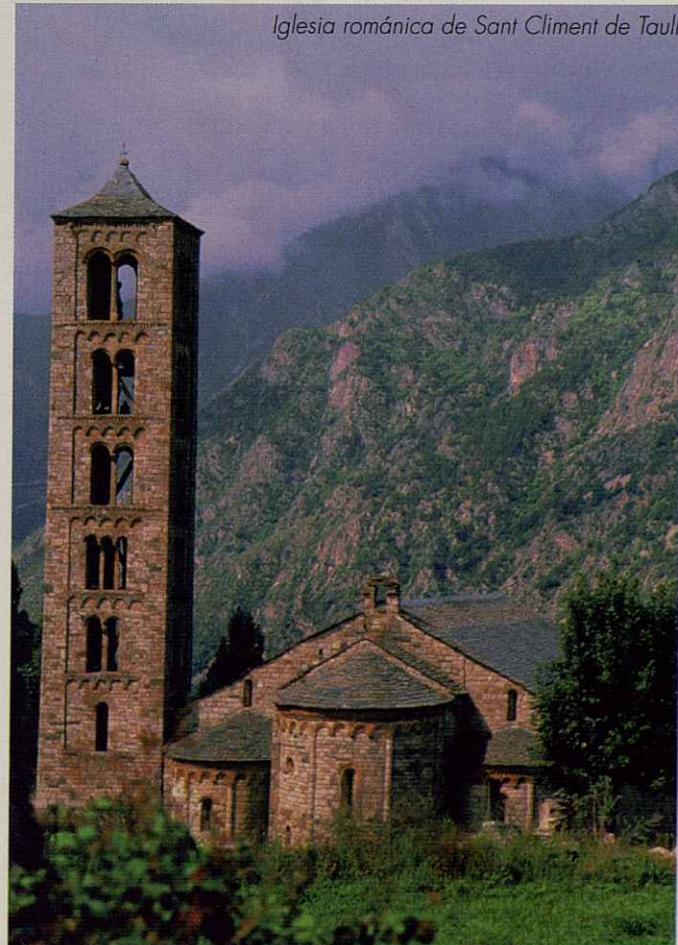
El paseo por este paraje cultural bien puede iniciarse en la localidad de El Pont de Suert, cuyo puente es un nudo de comunicaciones entre valles y caminos y cuyo casco urbano se distribuye en torno a dos pequeñas plazas contiguas, la Plaça del Mercadal y la Plaza Mayor. A escasos kilómetros, en el pueblo de Cúll, nos espera la iglesia de Santa María de la Asunción, con su

campanario de torre cuadrada, en la que se puede contemplar uno de los pórticos más trabajados de toda la zona, además del coro de estilo gótico y de un cerrojo de forja medieval que merecen, también, una atenta mirada. Tras abandonar Cúll y sobre la ladera de una colina de casas colgadas está Cardet, donde emerge la parroquia de Santa María, del siglo XIII, una de las más modernas, con su campanario de espadaña.

A pocos kilómetros podemos relajarnos recorriendo el casco antiguo de Barruera, localidad que asume el papel de centro operativo del Valle. A las afueras se encuentra la iglesia de San Feliu, con su ábside principal de decoración lombarda; el templo, de una sola nave, posee un macizo campanario adosado al muro sur.

Aquí se inicia una larga cuesta que ofrece inmejorables panorámicas del Valle y las montañas y nos lleva a Durro, el pueblo que mejor ha sabido conservar la tradición campesina, con sus angostas calles que conducen a la ladera y su impresionante arquitectura rural, caracterizada especialmente por las rejas de hierro forjado, balconadas, aleros de madera, chimeneas y tejados de pizarra. En el centro del casco urbano surge la iglesia de la Natividad de la Virgen, del siglo XII, en la que destaca su portada, con decoración escultórica de columnas y capiteles protegidos por el porche.

Iglesia románica de Sant Climent de Taüll



Santa Eulalia, en Erill-la-Vall, es otra de las paradas obligadas. Su soberbio campanario, que ha hecho famoso el románico lombardo del Valle de Boí, es una esbelta construcción en perfecta armonía con el paisaje montañoso; en esta iglesia se conservó el famoso conjunto del Descendimiento de la Cruz, del que hoy sólo se pueden contemplar las copias, ya que los originales de todas estas iglesias se encuentran en el Museo Nacional de Arte de Cataluña. También es interesante detenerse en el coro, donde se ha habilitado una exposición permanente que nos permite conocer la historia del edificio. Desde la parte más alta del campanario se contempla una magnífica panorámica de las montañas y se puede comprobar que junto a los de Sant Joan de Boí y San Climent de Taüll conforman una perfecta línea, que al parecer, servía para la defensa del valle.

Remontando las aguas del río Sant Martí accedemos a Boí, la localidad que da nombre a la zona, donde surge la reconstruida iglesia de Sant Joan, en la que se pueden ver reproducciones de pinturas murales como la lapidación de San Esteban. Y por último, nos aguarda Taüll y el que es considerado el conjunto artístico más importante y emblema de toda la comarca, el templo de Sant Climent, una de las últimas construcciones románicas del lombardo en Cataluña.

Dentro de su armoniosa belleza resalta su magnífico campanario y sus tres ábsides, además de las reproducciones únicas del formidable fresco con la figura de Pantocrátor, en actitud de bendecidor, rodeado por los cuatro apóstoles. Paseando por las estrechas calles de Taüll –la localidad más turística del Valle debido a su cercanía a las pistas de esquí– encontramos también la iglesia de Santa María, de aspecto muy similar a la anterior, para seguir deleitándonos con sus pinturas y columnas.

Testimonio histórico

Las iglesias románicas del Valle de Boí, además, constituyen uno de los testimonios históricos fundamentales de la formación de Cataluña. Son el reflejo artístico de una sociedad estructurada entorno a las jerarquías eclesiásticas y señoriales personificadas en este caso en los Señores de Erill y el Obispado de Roda de Isàbena, promotores de los templos del Valle. Dentro de esta sociedad medieval, la iglesia cumplía no sólo con la función religiosa sino que también tenía un importante papel social, como sitio de reunión y refugio del pueblo. En el caso del Valle de Boí, esta función se evidencia en la utilización de sus esbeltas campanarios de torre como elementos de comunicación y vigilancia.

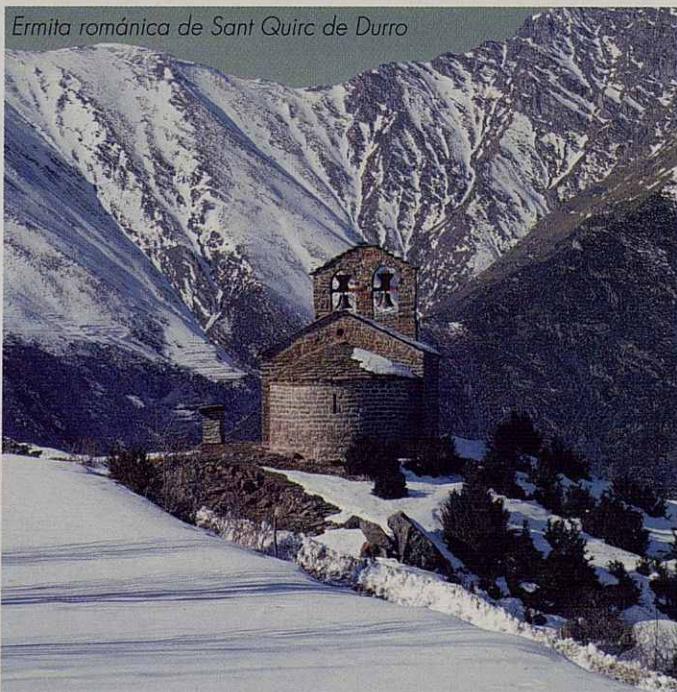
Para poder hacer una buena visita a las iglesias del Valle, el Centro de románico, encargado de gestionar, promocionar y difundir el conjunto de iglesias románicas del Valle, ofrece durante los meses de verano y la Semana Santa "Las Rutas del Románico"; un servicio de visitas guiadas con horarios preestablecidos. El resto



Pantocrator romano de Sant Climent de Taüll

del año, por grupos concertados se ofrece el "Románico a la Carta", un servicio que permite escoger el día, la hora y las iglesias que se quieren visitar, adaptándose a las necesidades de cada grupo.

Ermita románica de Sant Quirc de Durro



EQUUS

AEQUUS

AEQUUS

revista de arquitectura
arkitekturaren aldizkaria

AEQUUS

AEQUUS

Alda. Mazarredo 65 - 1º dcha. 48009 Bilbao. Tel: 94 661 33 40

MAZARREDO
ediciones
Bilbao

Isozaki construirá el nuevo balneario de Arties



PMS

Siguiendo la estela de otras ciudades, que han recurrido a arquitectos "estrella" para la construcción de edificios que pretenden ser emblemáticos, como puede ser el caso de Frank Ghery con el Museo Guggenheim de Bilbao, el afamado arquitecto japonés Arata Isozaki se encargará de construir un complejo salud en la localidad de Arties.

El antiguo balneario de Arties, situado junto al antiguo Camino Real que va de Vielha a esta población, se encuentra actualmente en estado ruina, después de sufrir los rigores de un incendio. Los promotores de esta iniciativa, un grupo inversor de Madrid y un hotelero de Baqueira, pretende que este centro se convierta una referencia dentro de los centros termales y por ello han recurrido al afamado arquitecto, que siempre se ha caracterizado por la simbiosis con el medio natural de sus edificios.

El proyecto de los baños de Arties supone la construcción de un "resort" termal con las más modernas instalaciones. La superficie construida será de alrededor de 10.000 metros cuadrados repartidos entre un hotel de cinco estrellas y los baños propiamente dichos. Los servicios que ofrecerán los nuevos baños de Arties contarán con el asesoramiento médico de la Clínica Universitaria de Navarra y el gastronómico de uno de los primeros cocineros franceses.

Visita

A mediados del próximo mes de enero, el arquitecto japonés, autor de emblemáticos edificios en Barcelona o Bilbao, se desplazará hasta el Val d'Aran para presentar al Ayuntamiento de Naut Aran el proyectos que ha preparado para este enclave privilegiado. Mientras tanto, los promotores del centro han estado visitando varias instalaciones termales de Austria y Suiza para conocer de cerca los

diferentes sistemas utilizados en los balnearios de estos dos países europeos, que están a la vanguardia del termalismo en Europa y poder trasladar así, algunas de estas ideas al complejo aranés.

Los promotores confían en poder empezar las obras en el próximo 2005, confiando en la rápida concesión de los pertinentes permisos y licencias administrativas.



Agenda cultural



Enero

Día 20

Fiesta popular St Sebastiá en Arties, organizada por el Ayuntamiento de Naut Aran

Febrero

Día 5

La gran fiesta del Carnaval en Les

Marzo

Día 26

Campionat Obert de Catalunya de Curling en Palai de Gèun de Vielha, organizado por CEVA

El torneo se jugará mediante el sistema de Schenkel con cuatro partidos por equipo y cinco para los 10 primeros clasificados. Incluye



la disputa del Campeonato de Catalunya entre los equipos participantes con licencia de la FCEH.

Abril

Semana de Pascua en Bossòst

Dimenge de Pascua
Processó via crucis
Divendres sant
Actos organizados por la Assoc. Processons Setmana Santa

Mayo

V Concurs de Fotografia Val d'Aran/ Fotosistema en el Val d'Aran

En el Concurso de Fotografía Turisme Val d'Aran / FotoSistema podrán participar todos los aficionados a la fotografía de España. Será aceptada cualquier fotografía captada en el valle desde mayo hasta el 15 julio de 2004. No se fijará ningún tema específico, excepto en el premio especial a la mejor fotografía de las fiestas tradicionales de la Val d'Aran.

Día 3

Fiestas populares: Major Santa Creu en Salardú
Festa Sta Creu en Begòs

Día 8

Circuito Coronel Tapiocca orientaventura en Bossòst y Les
Fiesta de la Primavera en Les

Día 11

Romería mair de diu des desemparats en Montcorbau

Día 22

Festa major Pentacosta en Arròs
Romería Santa Quiteria en Vielha



Día 28

Águilas de Aran Motor Club en Vielha

Día 29

XVIII Corsa Populara d'Aran 1/2 Marathon Vielha.

Con un recorrido de 21.097 metros. Salida desde Vielha (Palai de Gèu) hasta Les (Carrer des Banhs), con avituallamiento cada 5 Kilómetros y bufet a la llegada.

Copa Catalana Internacional BBT 2004 en Bossòst

Día 15

Concurso de petanca (dupletas) en Les

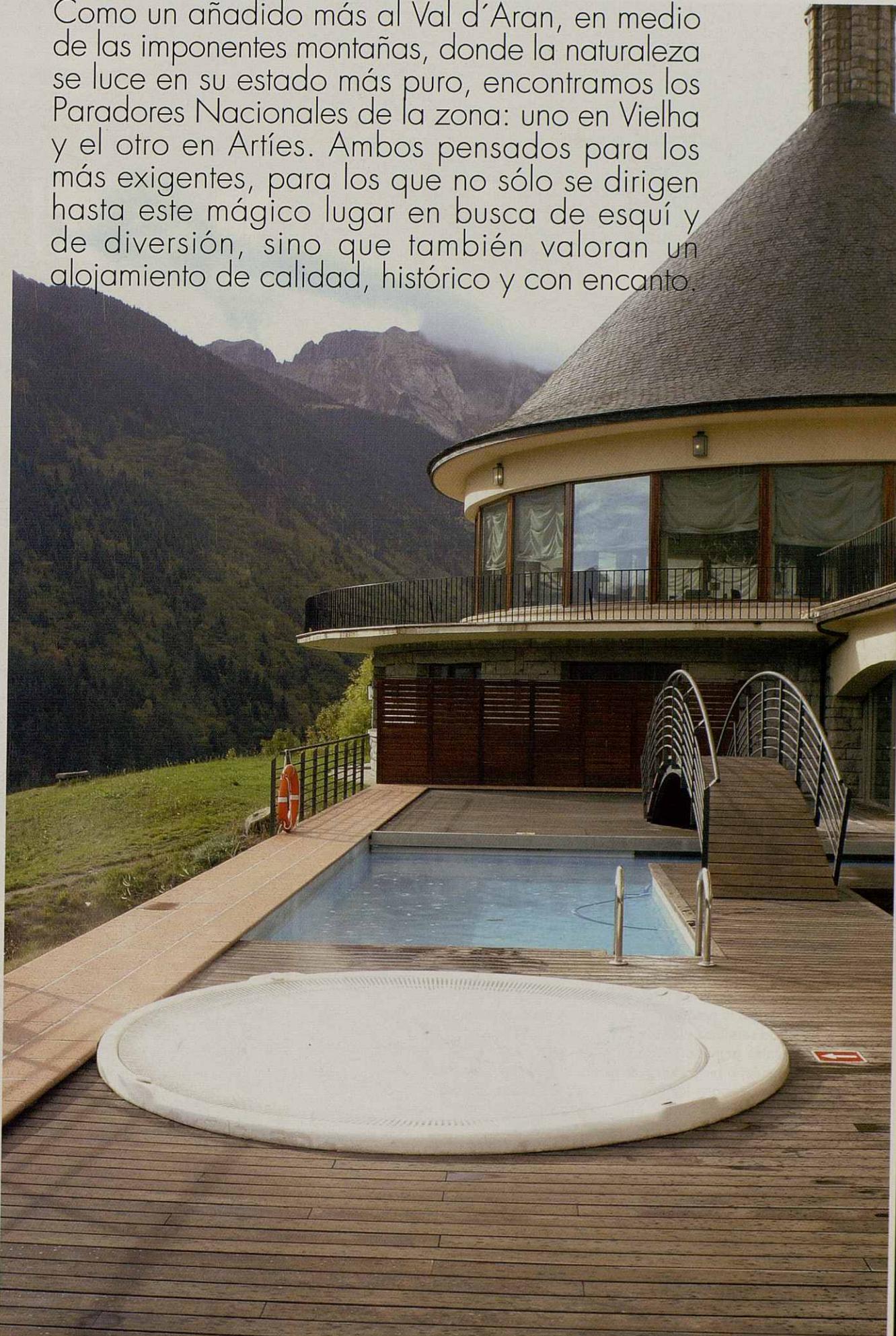




Los Paradores Nacionales de Vielha y Arties

una oferta a la altura del entorno

Como un añadido más al Val d'Aran, en medio de las imponentes montañas, donde la naturaleza se luce en su estado más puro, encontramos los Paradores Nacionales de la zona: uno en Vielha y el otro en Arties. Ambos pensados para los más exigentes, para los que no sólo se dirigen hasta este mágico lugar en busca de esquí y de diversión, sino que también valoran un alojamiento de calidad, histórico y con encanto.





Iratxe Marcos

Parador Nacional de Vielha

Entre la variada oferta hotelera de la capital del Val d'Aran encontramos el Parador Nacional de Vielha, que se alza en una zona de inigualable belleza, donde se suceden los paisajes verdes y blancos, presididos siempre por la radiante luz del Pirineo leridano.

El Parador está situado en el cerro denominado "Eth Casteth", dominando la población de Vielha, localizada a dos kilómetros de distancia. Su acceso se consigue a través de la carretera N-230, en dirección a Lleida, que está a 160 kilómetros.

Éste es un lugar frecuentado por esquiadores y excursionistas que buscan la holganza en un enclave de ensueño. Destaca el alto nivel de servicios y ofrece la posibilidad de ocupar el tiempo con diferentes actividades como rutas culturales, pesca, equitación, parapente, o bicicleta de montaña, entre otras. Pero, todavía resta un espacio para los curiosos y ofrece desde la iniciación a la micología hasta cursos de flores secas o de frutos del bosque.

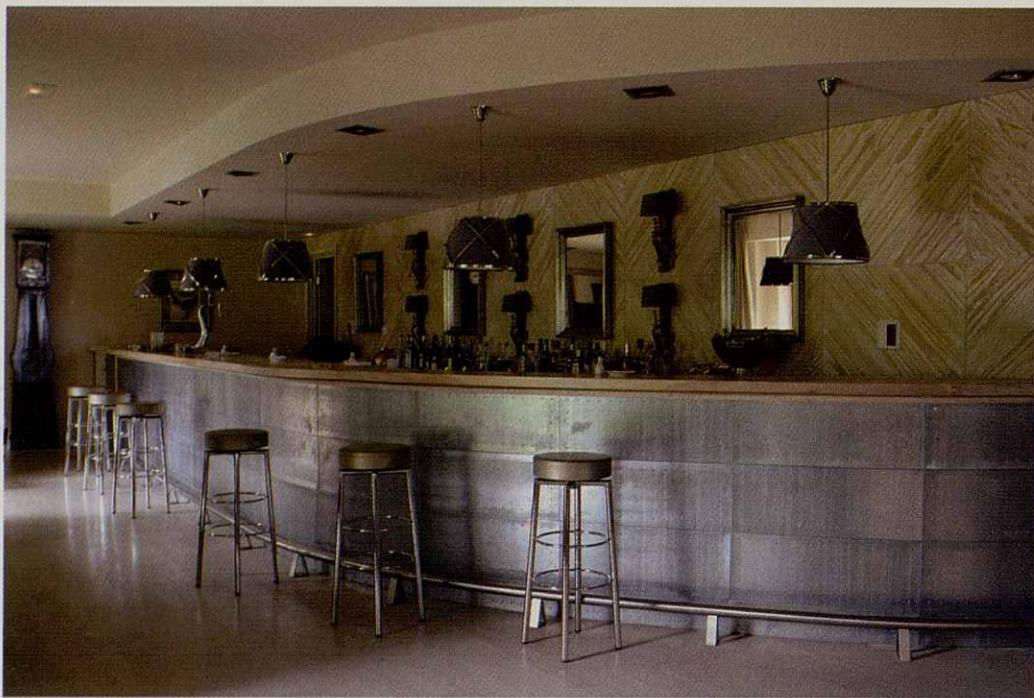
Recientemente el Parador de Vielha ha recurrido al prestigioso diseñador Pascua Ortega para redecorar la instalación. El interiorista catalán, que ha sido el artífice de la decoración de los Paradores de Ronda, Puebla de Sanabria, Ávila y Toledo, no ha renunciado al mobiliario ni a los detalles originales del Parador, más bien les ha dado un nuevo aire.





Para conseguirlo, ha aprovechado las magníficas lámparas de hierro forjado, creadas por un laborioso jardinero, que en su tiempo libre desarrollaba su arte y quiso "dar luz" a las estancias del Parador. Lo mismo ha hecho con las tapicerías de sillas y sillones. Todo con el mismo objetivo: actualizarlo con el nuevo aire de montaña y nieve, sin salir del contexto de Paradores.

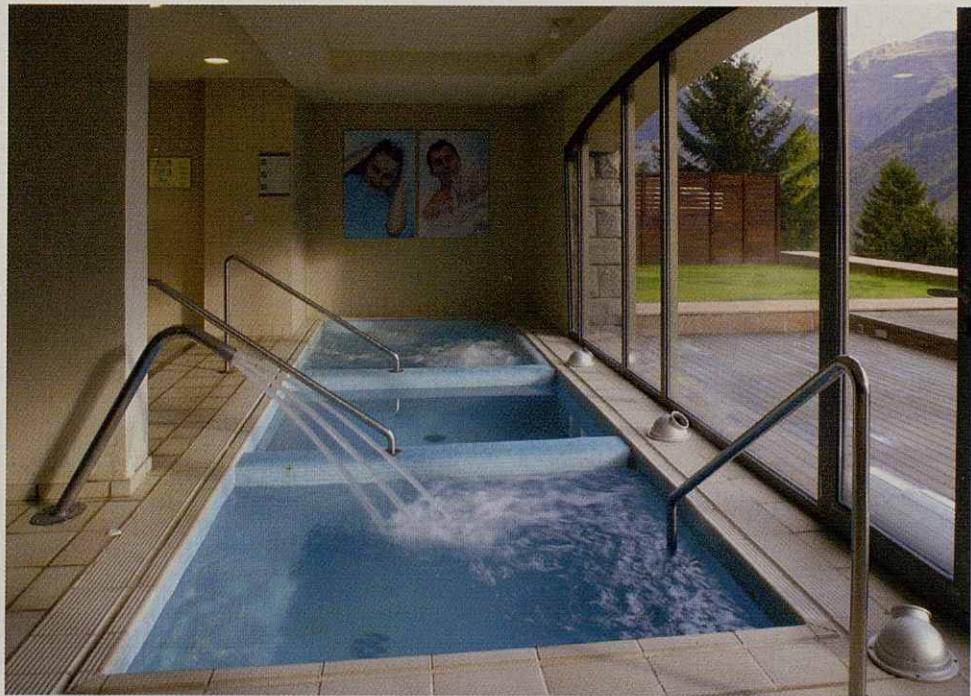
Uno de los lugares más impresionantes de este refugio montañoso es el restaurante, completamente acristalado, con gran altura y movimiento de techos, que permite una maravillosa panorámica y una gran luminosidad. Sin hablar de la exquisita gastronomía que ofrece: platos tan contundentes como los estofados o potajes a la manera de la "olla aranesa" y productos caseros como los patés, el civet de jabalí o los postres, que muestran como las lindes con Francia han sido rebasadas durante siglos para enriquecer la cultura local.



Como novedad, desde hace varios meses, el Parador también ha integrado en su oferta el servicio spa, un variado programa que ofrece todo lo necesario para una buena puesta a punto: desde los baños de hidromasaje y burbujas, la sauna, o la piscina de contrastes, que son algunos de los servicios incluidos en la entrada general; hasta los tratamientos más especiales, como adelgazantes, peelings o masajes específicos; las opciones son muchas.

Ctra. de Túnel, s/n. 25530. Viella
Lleida
Tel. : 00 34 973 64 01 00
Fax: 00 34 973 64 11 00
e-mail: viella@parador.es

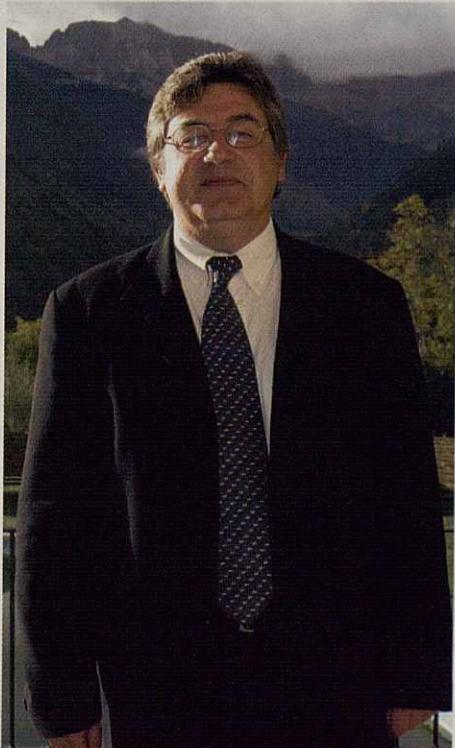




"El trato de nuestro personal y la garantía de calidad es lo que nos diferencia"

Juan Yepes

director de los Paradores Nacionales de Arties y Vielha



PMS/IM

El barcelonés Juan Yepes trabaja para la empresa Paradores Nacionales desde el año 1.978. Tras pasar por el departamento de recepción y de dirigir los paradores de La Seu d'Urgell y Cardona, se incorporó a los del Val d'Aran hace dos años. Actualmente se encarga de dirigir tanto el de Vielha como el de Arties.

¿Qué novedades presentan los dos paradores del Val d'Aran para esta temporada?

Más que de novedades, preferiría hablar de consolidación de "La Cuina de Portolà", en el Parador de Arties, por un lado; un espacio gastronómico basado en el concepto de tapa y enmarcado en el singular espacio de la hostería que es el origen del parador. Por otro lado, y refiriéndome al Parador de Vielha he de resaltar la singularidad de un Spa, el primero del que dispone Paradores.

¿Cuáles son las características que definen a estos dos paradores?

Generalmente, un parador se distingue de otros establecimientos hoteleros por su ubicación o por estar edificado en un monumento. La gastronomía también adquiere mucho interés en nuestros establecimientos con la incorporación de cocina regional que sirve de muestrario a los clientes que nos visitan. Pero, quizás lo que más nos diferencia del resto, y lo digo por lo que nuestros clientes comentan, es el trato de nuestro personal y la garantía de calidad que encuentran en todos nuestros establecimientos. En el caso de los paradores del Valle, Vielha representa la ubicación en un paraje de singular belleza, mientras que las proporciones de Arties lo convierten en un coqueto chalet de montaña, además de disponer de una zona monumental.

¿El parador de Arties está especialmente indicado para los esquiadores o también tiene ocupación fuera de la temporada invernal?

Nosotros mantenemos abierto el parador de Arties a lo largo de todo el año ya que, si bien es un lugar idóneo para los esquiadores en invierno, el resto del año no deja de ser atractivo para nuestros clientes.

¿Habéis notado algún tipo de cambio o el incremento de la clientela con la renovación del parador de Vielha y la entrada en funcionamiento del spa?

El fuerte incremento de ocupación que está experimentando este parador y los comentarios elogiosos de nuestros clientes son la mejor prueba de lo acertado de la renovación. Un claro ejemplo del cambio es el parador de Vielha, que antes tenía mejor ocupación en verano que en invierno y, ahora, gracias a las nuevas instalaciones y al Spa, el mayor número en estancias se está produciendo en la temporada de Sky. Por lo que pensamos que esta renovación nos ha ayudado a combatir el inconveniente de la distancia de pistas.

Los paradores pueden ser un buen lugar para celebrar eventos (presentaciones, ruedas de prensa.. etc). ¿qué grado de utilización tienen los paradores en este sentido?

Aunque no estamos descontentos con la actividad que tenemos en este sentido, sí que pensamos que debido a las instalaciones que poseemos, los servicios son susceptibles de mejorar en cuanto a su uso por parte de empresas e instituciones.

¿Qué ventajas e inconvenientes presenta el hecho de pertenecer a una gran empresa de hostelería como Paradores Nacionales?

No veo inconvenientes, la imagen de la marca es una gran ventaja a la hora de comercializar. El reto, que no inconveniente, es no defraudar a los clientes en la calidad que perciben.



Parador Nacional de Arties

El pequeño pueblo de Arties se encuentra agrupado y encogido en la confluencia del río Valarties y Garona, a tan sólo 7 kilómetros de Baqueira; en una zona del Pirineo catalán donde los bosques, las nevadas cumbres en invierno y la frescura del verde en verano, son los auténticos protagonistas del paisaje. A 1.144 metros de altura, ésta villa veraniega y termal acoge entre sus calles algunas de las iglesias más emblemáticas de la zona.

Cerca de estos monumentos históricos, emplazado en las puertas de la ciudad, está ubicado uno de los dos Paradores

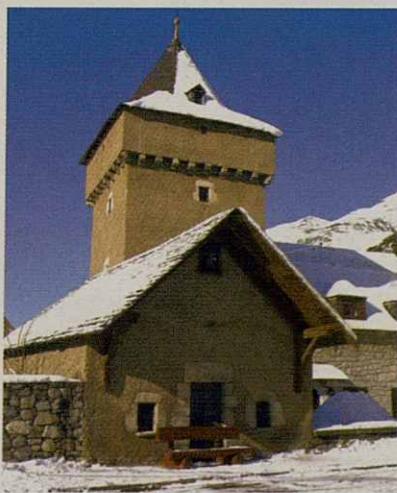
Nacionales del Val d'Aran. Éste, construido bajo los cánones de la arquitectura local, se asienta en una noble construcción del siglo XVI, en la Casa de Don Gaspar de Portolá, descubridor de California.

Las acogedoras estancias del mágico lugar invitan a pernoctar en un entorno ideal para la práctica de actividades en contacto con la naturaleza. De hecho, resulta un enclave ideal para esquiadores, excursionistas y amantes de la naturaleza ya que nos ofrece la posibilidad de realizar deportes como el esquí, el senderismo, la hípica, el parapente o el rafting, entre otros.



Pero, para aquellos que sólo busquen tranquilidad, las opciones tampoco son pocas: desde sus habitaciones abuhardilladas, con vigas forradas de madera, pueden contemplar una impresionante panorámica de las montañas pirenaicas; al igual que desde el salón circular acristalado, que también invita a pasar un buen rato al lado de la acogedora chimenea. Las amplias habitaciones con terraza, una cuidada piscina y un jardín acorde con el entorno completan las dependencias del Parador.

Carretera Baqueira-Beret, s/n - Arties
25599 - Lleida
Tel.: 00 34 973 64 08 01
Fax: 00 34 973 64 10 01
e-mail: arties@parador.es





CASARILH

CASA ARANESA LUJO 300 M2

5 HABITACIONES · 4 BAÑOS · CUARTO DE JUEGOS

GARAJE 2 PLAZAS · TRASTERO 15 M2

CALEFACCION GAS · COCINA EQUIPADA · JARDIN

fincas MAZARREDO



BAGERGE

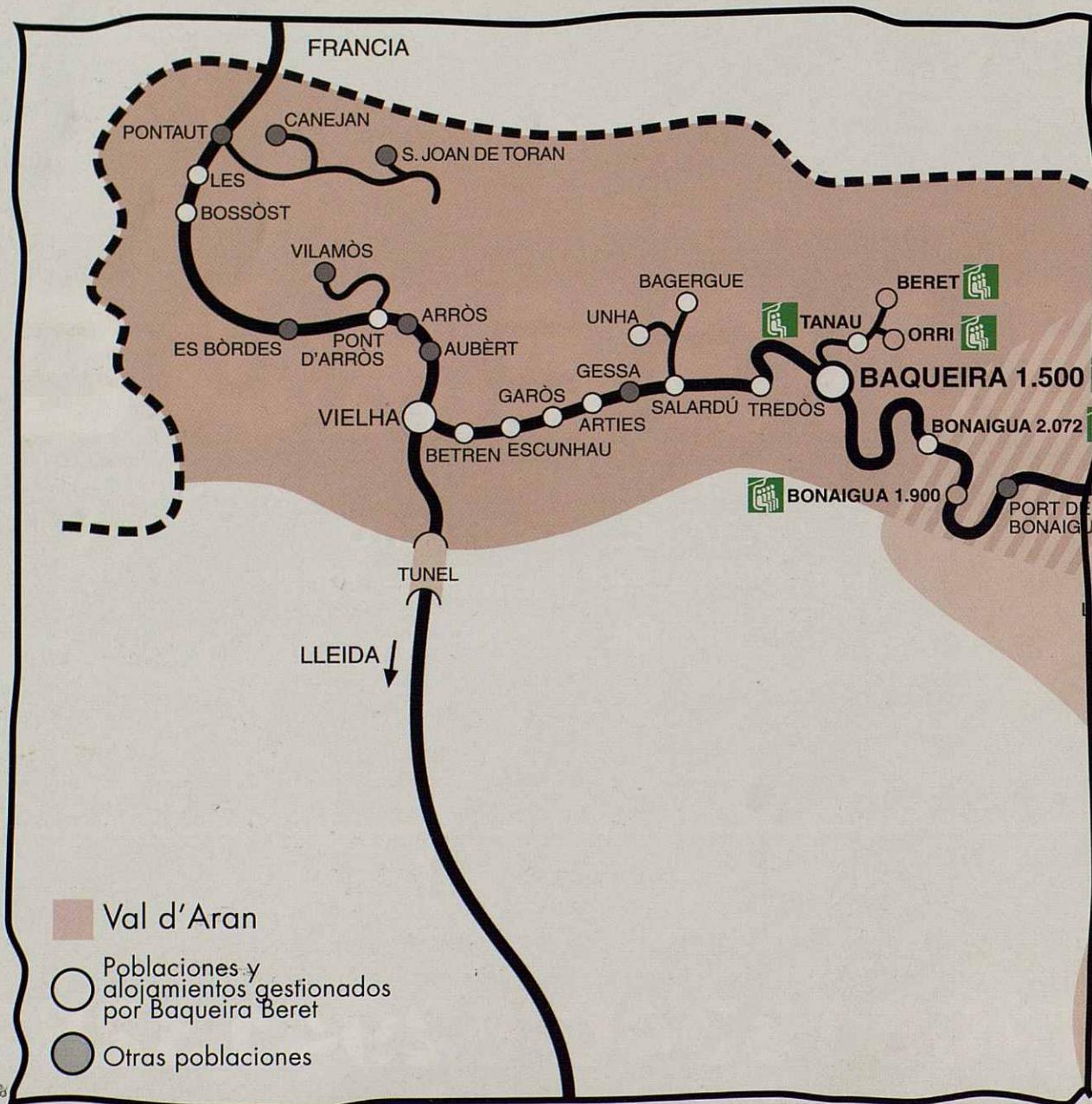
PROMOCIÓN DE VIVIENDAS DESDE 2 HABITACIONES
GARAJE · TRASTERO
ENTREGA SEPTIEMBRE 2006
DESDE 350.000 €

9446613340-629413282

hoteles y apartamentos

TV en la habitación	G	Garaje	Jacuzzi	Gimnasio	Piscina cubierta
TV vía satélite	P	Parking	Sala TV	Guardaesquis	Peluquería
Conexión a internet		Caja fuerte	Sauna	Sala de bolos	Sala de convenciones
Minibar		Cuna	Sala de lectura	Solarium	Instituto de fisioterapia
Restaurante		Hidromasaje	Actividades infantiles	Actividades apresqui	Simulador de golf
Bar		Baño turco	Rayos UVA	Secador de pelo	Discoteca

Mapa de situación de las poblaciones del Val d'Aran



arties

Restaurante - Sidrería
Casa Pau

c/Molino, 14

T. 973 64 52 31

Val d'Arán

h o t e l e s y a p a r t a m e n t o s



Hotel Montarto



Baqueira 1500 a pie de pistas



Tel. 973 63 90 01

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab doble	AE	421,70	545,90	611,00	726,40	975,30
	MP	568,70	683,20	745,30	846,70	1.099,70
	suplemento individual	92,50	100,10	119,80	141,20	150,60

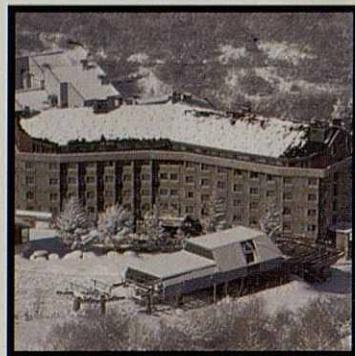
5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab doble	AE	321,10	413,80	464,90	545,70	-
	MP	426,10	511,80	560,90	631,60	-
	suplemento individual	66,00	71,50	85,60	100,80	-



Hotel Tuc Blanc



Baqueira 1500 a pie de pistas



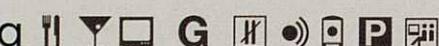
Tel. 973 64 43 50

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab doble	AE	418,00	545,60	615,60	730,10	970,40
	MP	550,50	679,90	750,50	854,60	1.107,20
	suplemento individual	94,90	102,70	115,30	143,10	150,90

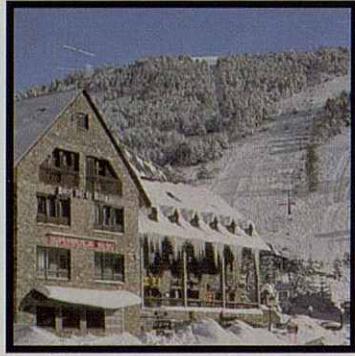
5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab doble	AE	-	-	-	-	-
	MP	-	-	-	-	-
	suplemento individual	-	-	-	-	-



Hotel Val de Ruda



Baqueira 1500 a pie de pistas



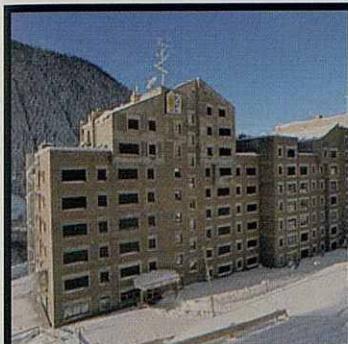
Tel. 973 64 52 58

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab doble	AE	410,50	547,20	607,10	716,10	986,45
	MP	611,10	693,00	759,90	845,80	1.109,70
	suplemento individual	138,00	161,70	182,50	190,50	374,10

5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab doble	AE	313,10	414,70	462,20	538,40	-
	MP	456,40	518,80	571,20	631,00	-
	suplemento individual	98,60	115,50	130,30	136,10	-

Apartamentos Solneu

Bagueira 1500 a pie de pistas



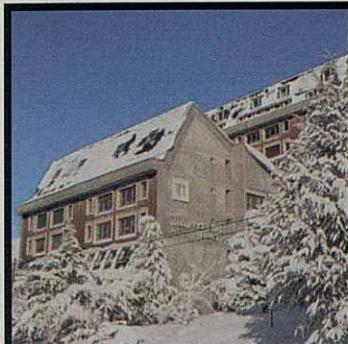
Tel. 973 64 42 74

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
2P	AE	448,90	571,60	614,00	731,00	882,70
3P	AE	355,40	447,70	481,00	560,70	663,10
4P	AE	308,60	385,70	414,40	475,50	553,40
2P	MP	525,10	571,90	728,40	846,00	997,60
3P	MP	431,50	548,00	595,40	675,60	778,10
4P	MP	384,70	486,00	528,90	590,40	668,30

5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
2P	AE	340,60	432,10	467,10	549,00	-
3P	AE	273,70	343,60	372,00	427,30	-
4P	AE	240,30	299,30	324,50	366,40	-
2P	MP	395,00	503,80	548,80	631,10	-
3P	MP	328,10	415,30	453,80	509,40	-
4P	MP	294,70	371,00	406,30	448,50	-

Apartamentos Multipropiedad

Baqueira 1500 a pie de pistas



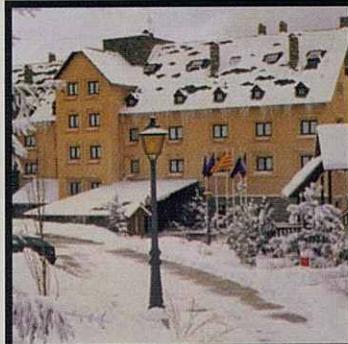
Tel. 973 64 44 22

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
2P	AE	454,10	591,10	632,00	769,70	889,60
3P	AE	356,50	461,50	493,00	574,80	669,40
4P	AE	307,60	396,70	423,50	487,40	559,40
2P	MP	544,70	697,00	738,40	866,00	1.005,90
3P	MP	447,10	567,50	599,40	691,10	785,70
4P	MP	398,30	502,70	529,90	603,70	675,70

5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
2P	AE	343,20	444,70	478,60	560,90	-
3P	AE	273,50	352,20	379,30	436,00	-
4P	AE	238,60	305,90	329,70	373,50	-
2P	MP	405,70	517,90	552,00	641,20	-
3P	MP	336,00	425,40	452,80	516,30	-
4P	MP	301,10	379,10	403,20	453,80	-

Meliá Royal Tanau Boutique Hotel ☎ || ⚡ ⚡ ⚡ ⚡ ⚡ G 🍷 🍷

Baqueira 1700 a pie de pistas



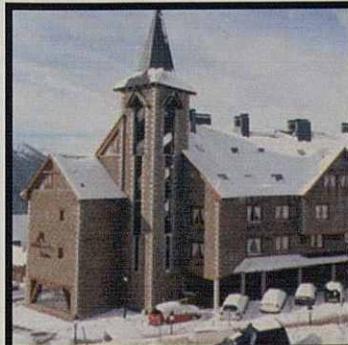
Tel. 973 64 44 46

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab doble	AE	670,90	944,80	1.052,60	1.366,50	2.027,40
	MP	948,90	1.226,50	1.335,40	1.650,50	2.311,40
suplemento individual		378,80	619,60	714,10	1.022,40	-

5 DIAS	promoción	baja	media	alta	especial
Hab doble	AE	499,10	698,70	780,30	1.002,90
	MP	697,70	899,90	982,40	1.205,70
suplemento individual		270,60	442,60	510,20	730,30

Rafaelhoteles La Pleta                          <img alt="Dinner icon" data-bbox="10738 885 107

Baqueira 1700 a 600 m de telesilla



Tel. 973 64 55 50

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
doble	AE	493,60	679,90	757,20	927,00	1.348,10
	MP	720,90	910,20	988,50	1.159,20	1.812,60
4pax.	AE	418,40	573,70	638,00	788,70	1.104,80
	MP	645,80	804,00	869,30	1.021,00	1.569,30
3pax.	AE	515,20	714,80	792,10	996,10	1.411,00
	MP	742,60	945,10	1.023,30	1.228,30	1.875,50
suplemento individual		230,80	265,30	280,30	428,50	628,00

5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
doble 4pax.	AE	372,40	509,50	569,40	689,00	-
	MP	534,80	674,00	734,60	854,90	-
3pax.	AE	318,80	433,60	484,20	590,20	-
	MP	481,20	598,10	649,40	756,10	-
suplemento individual	AE	387,90	534,40	594,30	738,30	-
	MP	550,30	698,90	759,50	904,20	-



Chalet Bassibe

Baqueira 1700 a 200m de telesilla



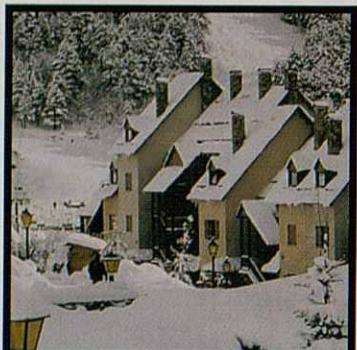
Tel. 973 64 51 52

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab doble	AE	438,50	640,50	694,70	866,70	1.160,00
	MP	612,80	841,30	910,10	1.077,00	1.373,80
suplemento individual		330,10	399,00	417,20	445,30	674,90

5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab doble	AE	333,10	481,30	524,70	646,10	-
	MP	457,60	624,80	678,60	796,10	-
suplemento individual		235,80	285,00	298,00	318,10	-

Apartamentos Meliá

Baqueira 1700 a 100m de telesilla



Tel. 973 64 44 46

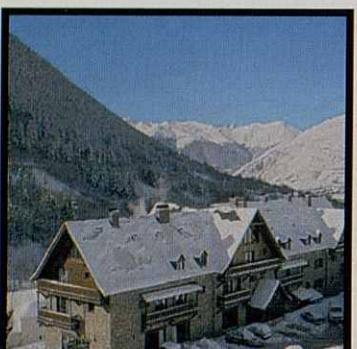
7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
2P	A	418,10	594,50	649,60	835,70	1.182,50
	3P	331,50	486,60	541,10	704,90	934,00
4P	A	328,10	442,80	486,90	628,00	849,70
5P	A	310,20	432,60	495,00	628,00	841,60

5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
2P	A	318,50	448,50	492,50	623,80	-
	3P	256,70	371,40	415,00	530,40	-
4P	A	254,30	340,10	376,30	475,40	-
5P	A	241,50	332,80	382,10	475,40	-



Hotel de Tredós

Tredós a 2 km de telesilla Baqueira 1500



Tel. 973 64 40 14

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab doble	AE	344,20	474,90	532,90	610,30	791,90
	MP	483,20	624,50	683,10	752,30	996,10
suplemento individual		86,90	114,40	123,70	117,50	248,60

5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab doble	AE	265,80	363,00	409,10	462,70	-
	MP	365,10	469,90	516,40	564,20	-
suplemento individual		62,00	81,70	88,40	126,80	-



Hotel Husa Orri

Tredós a 2 km de telesilla Baqueira 1500



Tel. 973 64 60 86

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab doble	AE	329,40	437,10	467,30	556,40	718,10
	MP	418,80	560,50	591,20	680,80	867,40
suplemento individual		105,60	106,90	107,40	107,80	149,30

5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab doble	AE	255,20	336,10	362,30	424,20	-
	MP	319,00	424,20	450,80	513,10	-
suplemento individual		75,40	76,30	76,70	77,10	-



Hotel Petit Lacreu



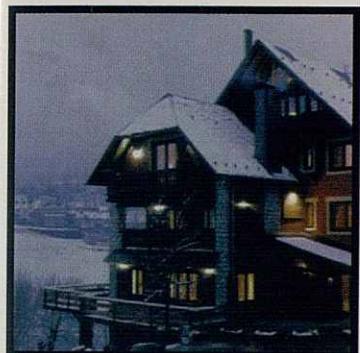
Tel. 973 64 41 42

Salardú a 4 km de telesilla Baqueira 1500

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial	5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab	doble	AE	306,40	405,50	437,50	517,30	AE	238,70	313,50	341,00	396,30	-	
	MP												
suplemento	individual		86,00	90,20	100,20	104,20	suplemento	61,50	64,40	71,50	74,40	-	
	individual												



Hotel Mauberme



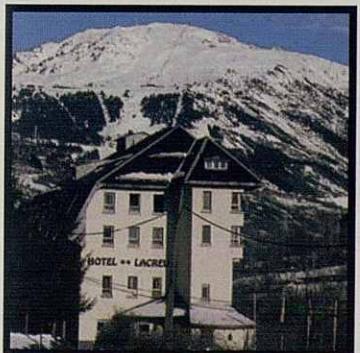
Tel. 973 64 55 17

Salardú a 4 km de telesilla Baqueira 1500

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial	5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab	doble	AE	374,90	458,50	502,00	548,10	AE	287,70	351,30	387,00	418,30	-	
	MP												
suplemento	individual		NO	HAY	HABITACION	INDIVIDUAL	suplemento	NO	HAY	HABITACION	INDIVIDUAL	-	
	individual												



Hotel Lacreu



Tel. 973 64 42 22

Salardú a 4 km de telesilla Baqueira 1500

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial	5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab	doble	AE					AE						
	MP		345,70	437,10	455,80	498,80	AE						
suplemento	individual		86,10	87,20	87,60	87,90	suplemento	61,50	62,20	62,50	62,80	-	-
	individual												



Hotel Garona



Tel. 973 64 50 10

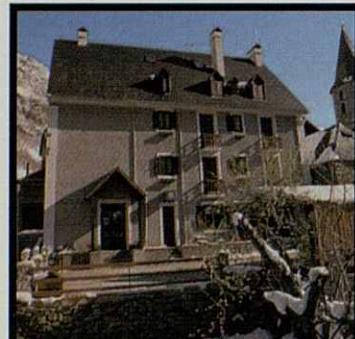
Salardú a 4 km de telesilla Baqueira 1500

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial	5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab	doble	AE					AE						
	MP		345,70	437,10	455,80	498,80	AE						
suplemento	individual		86,10	87,20	87,60	87,90	suplemento	61,50	62,20	62,50	62,80	-	-
	individual												



Hotel Deth Pais

Salardú a 4 km de telesilla Baqueira 1500



Tel. 973 64 58 36

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab	AE	288,80	338,40	376,40	415,30	527,30
dobla	MP	-	-	-	-	-
suplemento	individual	71,90	72,80	73,10	73,50	73,40

5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab	AE	226,20	265,60	297,40	323,50	401,70
dobla	MP	-	-	-	-	-
suplemento	individual	51,30	51,90	52,20	52,40	52,50



Hotel Mont Romies

Salardú a 4 km de telesilla Baqueira 1500



Tel. 973 64 58 20

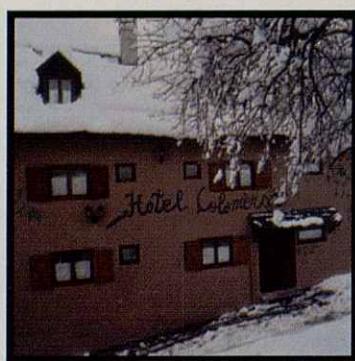
7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab	AE	291,40	343,10	379,30	419,90	536,50
dobla	MP	424,80	478,40	514,60	556,20	-
suplemento	individual	83,50	84,60	85,00	85,40	85,30

5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab	AE	228,00	268,90	299,40	326,80	408,20
dobla	MP	323,30	365,50	396,10	424,10	-
suplemento	individual	59,70	60,50	60,70	60,90	61,00



Hotel Colomers

Salardú a 4 km de telesilla Baqueira 1500



Tel. 973 64 45 56

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab	AE	296,20	347,00	384,40	428,60	543,20
dobla	MP	-	-	-	-	-
suplemento	individual	74,40	75,40	75,80	76,10	76,00

5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab	AE	231,40	271,70	303,10	333,00	413,00
dobla	MP	-	-	-	-	-
suplemento	individual	53,20	53,80	54,10	54,30	54,40



Hotel La Cuma

Salardú a 4 km de telesilla Baqueira 1500



Tel. 973 64 50 17

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab	AE	257,70	305,30	336,20	355,20	396,10
dobla	MP	320,40	387,90	410,90	444,30	506,80
suplemento	individual	59,30	60,10	60,40	66,40	72,10

5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab	AE	208,20	245,90	273,10	285,30	-
dobla	MP	250,40	303,50	324,60	348,90	-
suplemento	individual	42,40	42,90	43,10	47,40	-



Hotel La Cuma

Salardú a 4 km de telesilla Baqueira 1500



Tel. 973 64 50 17

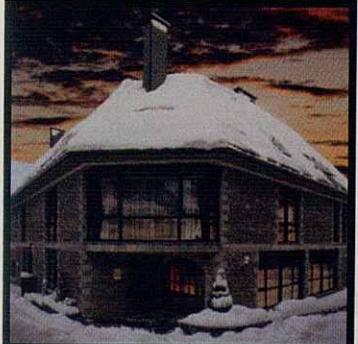
7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab doble	AE	271,60	318,60	353,00	368,40	410,30
	MP	325,50	391,90	416,40	449,10	518,80
suplemento individual		NO	HAY	HABITACION	INDIVIDUAL	

5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab doble	AE	218,40	256,10	282,70	295,80	
	MP	254,70	306,50	330,40	352,50	
suplemento individual		NO	HAY	HABITACION	INDIVIDUAL	



Apartahotel Es de Don Joan

Unha a 5 km de telesilla Baqueira 1500



Tel. 973 64 57 51

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
2P 3P 4P	AE	375,60	469,40	501,10	615,00	843,50
	AE	289,80	374,80	408,60	462,50	655,10
	AE	247,00	318,50	346,90	390,70	565,30
2P 3P 4P	MP	494,30	589,50	635,00	758,50	-
	MP	408,50	495,00	540,80	594,40	-
	MP	365,60	438,70	478,90	523,00	-
3P 4P 5P 6P	AE	322,50	446,00	494,00	575,40	867,70
	AE	270,90	374,00	410,80	473,20	693,90
	AE	240,40	328,90	361,00	411,90	589,00
	AE	213,30	298,90	327,90	371,00	519,10
3P 4P 5P 6P	AE	441,10	566,10	628,00	718,90	-
	AE	389,60	494,20	544,80	616,80	-
	AE	359,20	449,00	495,00	555,40	-
	AE	331,90	419,00	461,80	514,60	-

5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
2P 3P 4P	AE	288,20	359,10	386,40	466,10	-
	AE	226,90	291,50	320,40	357,20	-
	AE	196,30	251,30	276,20	305,90	-
2P 3P 4P	MP	372,90	444,90	482,10	568,60	-
	MP	311,70	377,40	414,80	451,40	-
	MP	281,00	337,20	370,60	400,40	-
3P 4P 5P 6P	AE	250,30	342,40	381,40	437,80	-
	AE	213,40	291,00	321,90	364,90	-
	AE	191,60	258,70	286,30	321,00	-
	AE	172,30	237,40	262,70	291,80	-
3P 4P 5P 6P	AE	334,90	428,20	477,10	540,30	-
	AE	298,20	376,80	417,70	467,40	-
	AE	276,40	344,60	382,00	423,50	-
	AE	256,90	323,10	358,40	394,40	-



Hotel Seixes

Bagergue a 6 km de telesilla Baqueira 1500



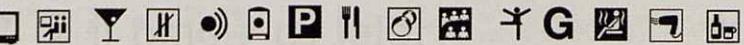
Tel. 973 64 44 21

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab doble	AE	280,70	375,40	430,10	510,70	585,40
	MP					
suplemento individual		81,20	82,30	82,60	83,00	82,90

5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab doble	AE	220,40	292,00	335,70	391,60	443,20
	MP					
suplemento individual		58,00	58,70	59,00	59,30	59,20



Parador de Arties



Arties a 7 km de telesilla Baqueira 1500



Tel. 973 64 08 01

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab	AE	581,20	626,30	649,00	664,20	-
doble	MP	743,90	784,50	814,70	829,70	1.214,60
suplemento individual		212,90	248,00	282,70	298,70	-

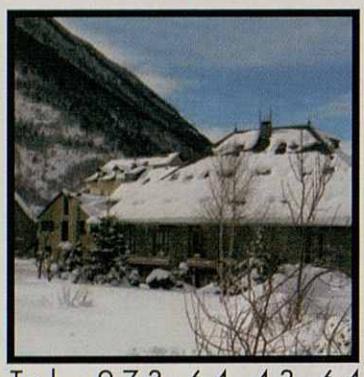
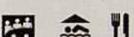
5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab	AE	435,00	471,20	492,10	501,30	-
doble	MP	551,20	584,20	610,40	619,50	-
suplemento individual		152,10	177,20	201,90	213,30	-



Hotel-Spa Casa Irene



Arties a 7 km de telesilla Baqueira 1500



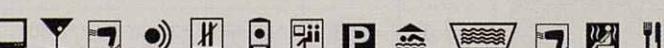
Tel. 973 64 43 64

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab	AE	483,70	519,40	533,40	664,20	792,80
doble	MP	-	-	-	-	-
suplemento individual		81,20	82,20	82,60	124,40	-

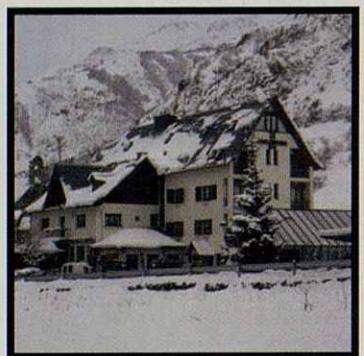
5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab	AE	336,40	365,40	380,00	442,00	-
doble	MP	-	-	-	-	-
suplemento individual		58,00	58,80	59,00	88,90	-



Hotel Edelweis



Arties a 7 km de telesilla Baqueira 1500



Tel. 973 64 44 23

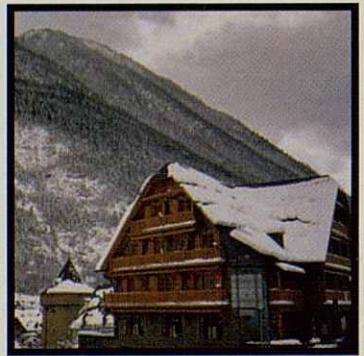
7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab	AE	293,30	344,60	378,10	441,10	550,50
doble	MP	387,10	450,30	489,60	561,30	-
suplemento individual		65,60	73,20	83,40	89,50	91,30

5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab	AE	229,40	270,00	298,50	341,90	-
doble	MP	296,40	345,50	378,20	427,80	-
suplemento individual		46,90	52,20	59,60	64,00	-

Apartamentos Deth Camin Reiau



Arties a 7 km de telesilla Baqueira 1500



Tel. 973 64 42 89

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
3P	A	370,10	471,10	519,70	585,10	784,60
4P	A	307,20	390,60	430,10	480,40	631,10
5P	A	299,10	380,30	429,00	480,20	595,40

5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
3P	A	290,60	368,40	404,90	450,70	595,10
4P	A	244,00	308,90	339,70	374,50	483,00
5P	A	236,10	298,70	339,30	374,60	457,40



Hotel Villagarós



Garós a 10 km de telesilla Baqueira 1500

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial	5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
doble	AE	402,50	478,20	508,60	664,20	1.099,70	doble	AE	307,40	365,40	409,50	530,90	-
	MP	524,30	601,60	632,50	788,60	1.224,10		MP	394,40	453,60	498,00	619,80	-
4pax.	AE	337,60	412,40	434,20	606,10	991,90	4pax.	AE	261,00	318,40	362,30	483,50	-
	MP	459,40	535,80	558,10	730,50	1.124,60		MP	348,00	406,60	450,80	572,40	-
3pax.	AE	418,80	494,70	541,60	714,00	1.190,90	3pax.	AE	319,00	377,20	439,00	560,50	-
	MP	540,60	618,00	665,50	838,40	1.315,40		MP	406,00	465,30	527,50	649,40	-
suplemento							suplemento						
individual		162,40	205,70	247,80	331,80	530,90	individual		116,00	146,90	177,00	237,00	-

Tel. 973 64 12 50



Hotel Estampa



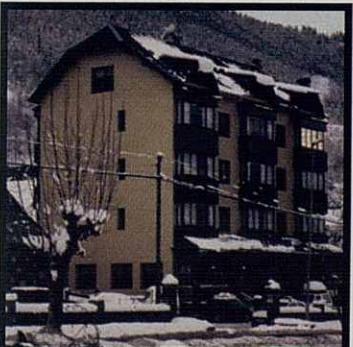
Escunhau a 12 km de telesilla Baqueira 1500

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial	5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab	AE	297,40	365,10	378,50	449,50	540,80	Hab	AE	232,30	284,60	298,80	347,90	411,30
doble	MP	365,60	477,40	473,90	536,60	-	doble	MP	281,00	364,80	367,00	410,10	-
suplemento		76,70	86,40	95,40	104,50	121,90	suplemento		54,80	61,70	68,20	74,70	87,10
individual							individual						

Tel. 973 64 00 48



Hotel Es Pletieus



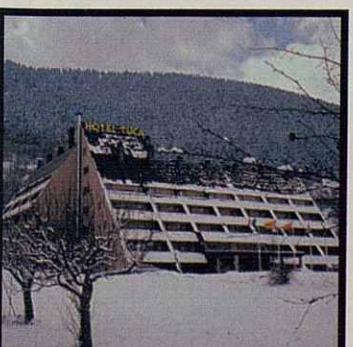
Escunhau a 12 km de telesilla Baqueira 1500

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial	5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab	AE	272,60	330,20	359,90	411,20	502,40	Hab	AE	214,60	259,70	285,60	320,50	383,90
doble	MP	321,30	379,50	409,50	469,30	585,40	doble	MP	249,40	294,90	321,00	362,00	443,20
suplemento		60,90	61,70	62,00	62,20	70,60	suplemento		43,50	44,00	44,20	44,50	50,40
individual							individual						

Tel. 973 64 07 90



Hotel Husa Tuca



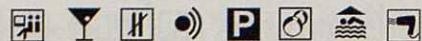
Betrén/Vielha a 13 km de telesilla Baqueira 1500

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial	5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab	AE	329,40	412,40	442,50	506,60	718,10	Hab	AE	255,20	318,40	344,60	388,70	538,00
doble	MP	418,80	511,10	541,60	631,00	908,90	doble	MP	319,00	388,90	415,40	477,60	674,30
suplemento		73,10	107,00	107,40	107,80	124,40	suplemento		52,20	76,40	76,70	77,00	88,90
individual							individual						

Tel. 973 64 07 00



Hotel Beret



Betrén/Vielha a 13 km de telesilla Baqueira 1500



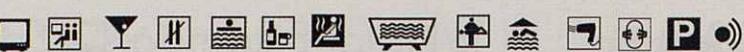
Tel. 973 64 24 24

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab	AE	288,80	362,40	395,80	506,20	640,50
doble	MP	386,30	461,10	495,00	605,80	-
suplemento	individual	102,30	142,10	156,10	217,70	247,80

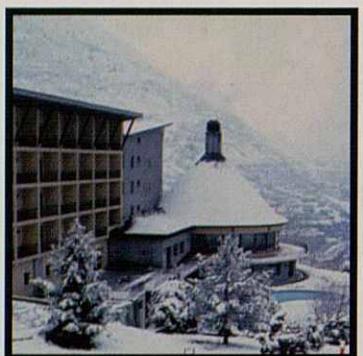
5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab	AE	214,00	270,00	292,10	351,10	-
doble	MP	283,60	340,50	363,40	422,20	-
suplemento	individual	67,00	88,90	105,30	143,10	-



Parador de Vielha



Vielha a 14 km de telesilla Baqueira 1500



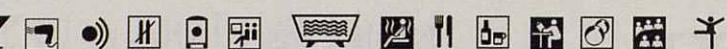
Tel. 973 64 01 00

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab	AE	481,00	570,30	606,10	668,80	-
doble	MP	631,10	713,30	764,10	833,20	1.164,80
suplemento	individual	172,30	222,00	252,60	309,40	-

5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab	AE	357,20	405,60	452,40	513,30	-
doble	MP	429,00	491,20	531,90	622,00	-
suplemento	individual	116,40	143,20	179,30	220,60	-



Hotel Sol Vielha



Vielha a 14 km de telesilla Baqueira 1500



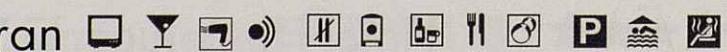
Tel. 973 63 80 00

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab	AE	354,60	416,80	479,80	549,90	852,30
doble	MP	445,00	515,30	564,70	635,20	1.001,40
suplemento	individual	104,30	105,60	120,20	120,70	120,70

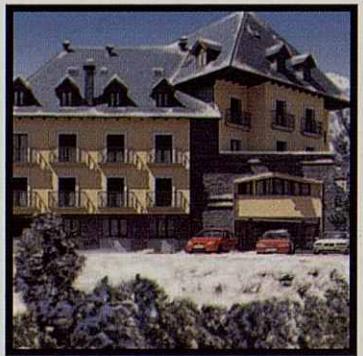
5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab	AE	273,20	321,50	371,20	419,60	633,90
doble	MP	337,70	391,90	431,80	480,50	740,30
suplemento	individual	74,50	75,50	85,90	86,20	86,20



Hotel Acevi Val D'Aran



Vielha a 14 km de telesilla Baqueira 1500



Tel. 973 64 32 33

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab	AE	337,60	412,40	450,80	506,60	784,50
doble	MP	443,10	519,40	566,40	631,00	933,80
suplemento	individual	NO	HAY	HABITACION	INDIVIDUAL	

5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab	AE	261,00	318,40	350,50	388,70	-
doble	MP	336,40	394,80	433,10	477,60	-
suplemento	individual	NO	HAY	HABITACION	INDIVIDUAL	



Hotel Fonfedra



Vielha a 14 km de telesilla Baqueira 1500



Tel. 973 64 04 86

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab doble	AE	332,50	396,90	124,10	464,90	560,20
	MP	423,60	489,20	518,70	557,10	-
	suplemento individual	121,60	140,60	150,40	168,90	222,80

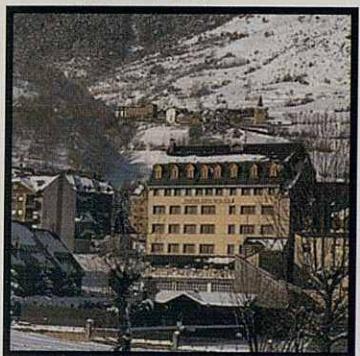
5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab doble	AE	257,40	307,30	332,80	358,90	425,20
	MP	322,50	373,20	399,00	424,80	-
	suplemento individual	86,80	100,50	107,50	120,60	159,10



Hotel Eth Solan



Vielha a 14 km de telesilla Baqueira 1500



Tel. 973 64 02 04

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab doble	AE	297,00	380,40	402,90	454,70	564,30
	MP	388,80	473,40	496,40	548,50	-
	suplemento individual	81,20	82,20	99,20	116,10	132,70

5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab doble	AE	232,00	295,50	316,30	351,60	428,10
	MP	297,60	362,00	383,00	418,60	-
	suplemento individual	58,00	58,80	70,80	82,90	94,80



Hotel Riu Nere



Vielha a 14 km de telesilla Baqueira 1500



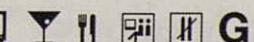
Tel. 973 64 01 50

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab doble	AE	297,00	375,40	388,80	448,50	564,70
	MP	394,40	486,50	500,30	560,50	-
	suplemento individual	97,40	98,70	99,10	116,20	116,10

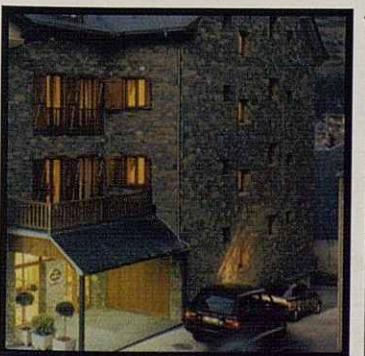
5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab doble	AE	232,00	292,00	306,20	347,20	428,40
	MP	301,60	371,30	385,90	427,20	-
	suplemento individual	69,60	70,50	70,80	83,00	82,90



Hotel Eth Pomer



Vielha a 14 km de telesilla Baqueira 1500



Tel. 973 64 28 88

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab doble	AE	307,90	374,60	426,40	449,40	538,50
	MP	405,40	473,30	525,50	548,90	-
	suplemento individual	76,80	88,40	131,30	148,90	148,90

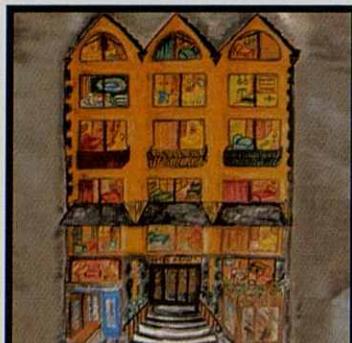
5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab doble	AE	239,80	291,40	333,10	347,80	409,70
	MP	309,40	361,90	403,90	418,90	-
	suplemento individual	54,80	63,20	93,80	106,40	106,40



Hotel Aran



Vielha a 14 km de telesilla Baqueira 1500



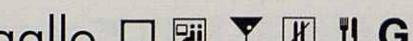
Tel. 973 64 00 50

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab	AE	-	-	-	-	-
doble	MP	337,60	420,70	434,20	488,80	571,30
suplemento individual		76,70	77,70	78,10	78,30	87,10

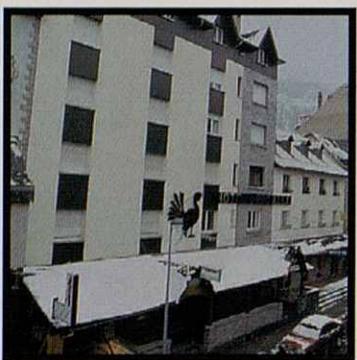
5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab	AE	-	-	-	-	-
doble	MP	261,00	324,30	338,70	375,90	-
suplemento individual		54,80	55,50	55,70	56,00	-



Hotel Husa Urogallo



Vielha a 14 km de telesilla Baqueira 1500



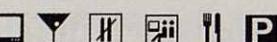
Tel. 973 64 00 00

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab	AE	-	-	-	-	-
doble	MP	276,70	342,50	355,80	402,90	481,70
suplemento individual		337,60	416,50	430,10	465,10	552,20
suplemento individual		40,60	49,40	49,50	58,10	58,10

5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab	AE	-	-	-	-	-
doble	MP	217,50	268,50	282,60	314,60	369,10
suplemento individual		252,30	321,40	335,70	356,10	413,60
suplemento individual		29,00	35,20	35,40	41,50	41,50



Hotel Delavall



Vielha a 14 km de telesilla Baqueira 1500



Tel. 973 64 02 00

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab	AE	-	-	-	-	-
doble	MP	280,70	338,40	368,20	398,80	419,50
suplemento individual		337,60	412,40	434,20	456,80	477,60
suplemento individual		65,00	65,80	66,00	66,30	66,40

5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab	AE	-	-	-	-	-
doble	MP	220,40	265,60	291,50	311,70	324,70
suplemento individual		261,00	318,40	338,70	353,10	366,20
suplemento individual		46,40	47,00	47,20	47,40	47,40



Hotel Husa Viella



Vielha a 14 km de telesilla Baqueira 1500



Tel. 973 64 02 75

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab	AE	-	-	-	-	-
doble	MP	271,40	33,10	346,30	402,90	477,60
suplemento individual		321,30	402,60	416,10	456,80	552,20
suplemento individual		81,20	82,20	82,60	91,30	99,50

5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab	AE	-	-	-	-	-
doble	MP	213,70	261,70	275,80	314,60	366,20
suplemento individual		249,40	311,40	352,70	353,10	419,50
suplemento individual		58,00	58,80	59,00	65,20	71,10



Hotel Pirene



Vielha a 14 km de telesilla Baqueira 1500



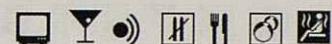
Tel. 973 64 00 75

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab doble	AE	253,90	335,10	348,30	391,30	-
	MP	343,20	425,60	439,20	482,50	669,20
	suplemento individual	73,10	74,00	74,40	91,20	91,20

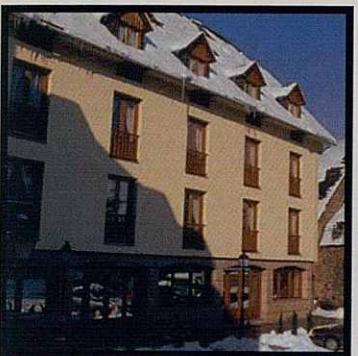
5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab doble	AE	201,30	263,20	277,30	306,30	366,80
	MP	265,10	327,80	342,20	371,50	431,90
	suplemento individual	52,20	52,90	53,10	65,20	65,10



Hotel Ribaeta



Vielha a 14 km de telesilla Baqueira 1500



Tel. 973 64 20 36

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab doble	AE	265,30	324,40	369,00	445,20	509,90
	MP	330,30	390,20	435,10	511,60	576,30
	suplemento individual	56,80	57,60	74,30	112,00	165,90

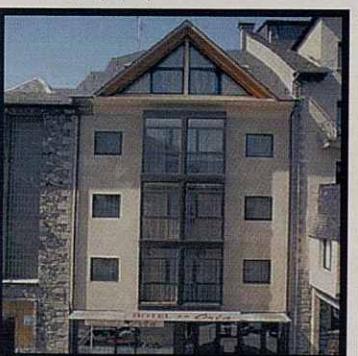
5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab doble	AE	201,80	243,20	277,90	322,90	365,00
	MP	248,20	290,20	325,10	370,30	412,40
	suplemento individual	40,60	41,20	53,10	80,00	118,50



Hotel Orla



Vielha a 14 km de telesilla Baqueira 1500



Tel. 973 64 22 60

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab doble	AE	284,80	342,50	364,00	430,50	473,40
	MP	357,90	416,50	438,40	502,40	548,10
	suplemento individual	97,40	98,70	123,90	124,50	-

5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab doble	AE	229,10	268,50	294,40	344,20	365,60
	MP	281,30	321,40	347,50	397,60	416,50
	suplemento individual	69,60	70,50	88,50	88,90	-



Hotel La Bonaigua



Vielha a 14 km de telesilla Baqueira 1500



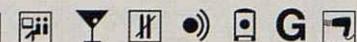
Tel. 973 64 01 44

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab doble	AE	244,80	298,80	345,70	391,20	461,00
	MP	-	-	-	-	-
	suplemento individual	73,10	74,10	74,30	74,70	74,60

5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab doble	AE	194,80	237,30	275,40	306,30	354,30
	MP	-	-	-	-	-
	suplemento individual	52,20	52,90	53,10	53,30	53,30



Hotel El Ciervo



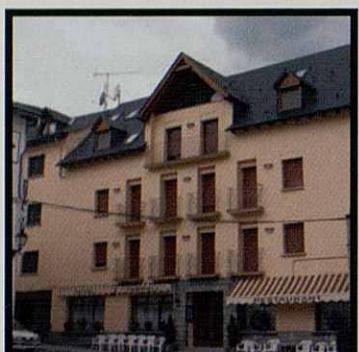
Tel. 973 64 01 65

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab doble	AE	267,80	328,00	350,70	400,30	492,50
	MP	342,40	409,10	425,20	476,00	-
	suplemento individual	48,10	48,80	48,90	49,20	49,10

5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab doble	AE	211,20	258,10	279,00	312,80	376,80
	MP	264,40	316,10	332,20	366,90	-
	suplemento individual	34,40	34,90	34,90	35,10	35,10



Hotel Turrull



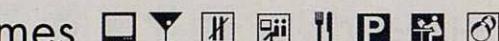
Tel. 973 64 00 58

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab doble	AE	-	-	-	-	-
	MP	321,30	402,60	416,10	456,70	566,30
	suplemento individual	60,30	61,00	61,30	61,50	74,70

5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab doble	AE	-	-	-	-	-
	MP	249,40	311,40	325,70	353,00	429,60
	suplemento individual	43,00	43,60	43,80	44,00	53,30



Hotel Hipic Sascumes



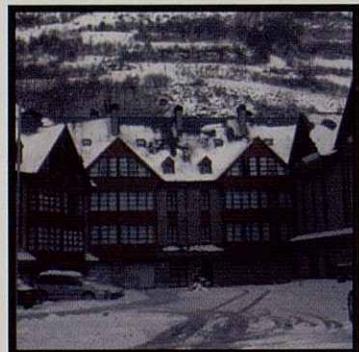
Tel. 973 64 08 88

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab doble	AE	238,90	294,50	340,70	381,00	423,60
	MP	294,60	351,00	397,30	437,90	-
	suplemento individual	22,80	29,30	30,20	31,80	34,70

5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab doble	AE	190,50	234,20	271,80	299,00	327,70
	MP	230,30	274,50	312,30	339,60	-
	suplemento individual	16,30	21,00	21,60	22,70	24,70



Apartahotel IBB Eth Palai



Tel. 973 64 32 20

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
2P 4P 3P 4P 5P	A	276,70	359,00	372,30	477,60	585,40
	A	263,30	314,50	354,80	451,70	550,80
	A	276,70	359,00	372,30	477,60	585,40
	A	266,80	345,90	359,20	458,10	559,50
	A	257,70	333,80	347,00	440,20	535,60

5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
2P 4P 3P 4P 5P	A	217,50	280,20	294,40	367,90	443,20
	A	207,90	267,80	281,90	349,50	418,50
	A	217,50	280,20	294,40	367,90	443,20
	A	210,40	270,90	285,00	354,00	424,70
	A	203,90	262,30	276,40	341,30	407,60



Apartahotel IBB La Vall Blanca

Vielha a 14 km de telesilla Baqueira 1500



Tel. 973 64 30 24

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
estudio						
2P	AE	292,90	375,40	388,80	492,20	602,00
2P	AE	317,30	400,10	413,60	519,00	626,90
4P	AE	300,70	379,20	392,60	489,70	588,90
3P	AE	317,30	400,10	413,60	519,00	626,90
4P	AE	304,80	384,40	397,80	497,00	598,30
5P	AE	293,40	370,00	383,40	476,70	572,10

5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
estudio						
2P	AE	229,10	292,00	306,20	379,80	455,00
3P	AE	246,50	309,60	323,90	397,60	472,80
4P	AE	234,70	294,70	308,90	376,60	445,70
3P	AE	246,50	309,60	323,90	397,60	472,80
4P	AE	237,60	298,40	312,60	381,80	452,40
5P	AE	229,50	288,10	302,30	367,40	433,70



Apartahotel Eth Refugi D'Aran

Vielha a 14 km de telesilla Baqueira 1500



Tel. 973 64 30 02

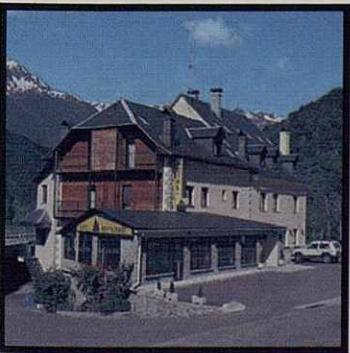
7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
2P	AE	370,80	454,30	490,00	599,90	803,20
3P	AE	323,80	388,90	402,40	488,30	639,10
4P	AE	274,60	328,90	342,10	427,20	567,40
2P	MP	488,90	573,80	610,10	717,00	920,40
3P	MP	441,70	508,50	522,50	605,50	755,90
4P	MP	392,50	448,50	462,20	544,30	684,60
4P	A	370,80	454,30	490,00	558,40	695,40
5P	A	327,80	388,90	402,40	504,90	623,60
6P	A	294,10	340,30	353,50	461,00	568,80
4P	MP	488,80	573,80	588,00	679,00	815,90
5P	MP	445,80	508,50	522,50	625,50	744,10
6P	MP	412,30	459,80	473,60	581,50	689,30

5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
2P	AE	284,70	348,30	378,50	455,30	598,80
3P	AE	251,10	301,60	315,90	375,60	481,60
4P	AE	216,00	258,80	272,90	332,00	430,30
2P	MP	369,10	433,70	464,30	538,90	682,50
3P	MP	335,40	387,00	401,70	459,30	565,00
4P	MP	300,30	344,20	358,70	415,60	514,00
4P	A	284,70	348,30	378,50	425,70	521,80
4P	A	254,00	301,60	315,90	387,50	470,50
6P	A	230,00	266,90	281,00	356,10	431,30
4P	MP	369,00	433,70	448,50	511,80	607,90
5P	MP	338,30	387,00	401,70	473,60	556,50
6P	MP	314,40	352,30	366,70	442,20	517,40



Hotel Penha

Pont D'Arròs a 20 km de telesilla Baqueira 1500



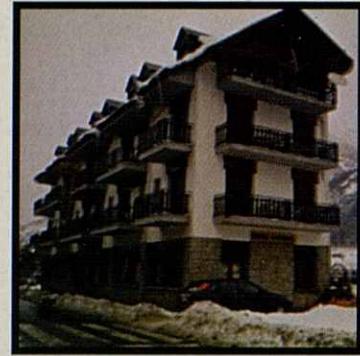
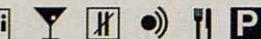
Tel. 973 64 08 86

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab	AE	297,00	354,90	376,40	431,90	577,10
doble	MP	386,30	461,80	483,80	539,80	684,90
suplemento	individual	97,40	98,70	99,10	116,20	116,10

5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab	AE	232,00	277,30	297,40	335,40	437,30
doble	MP	295,80	353,70	374,10	412,40	514,30
suplemento	individual	69,60	70,50	70,80	82,90	82,90



Hotel Garona



Tel. 973 64 82 46

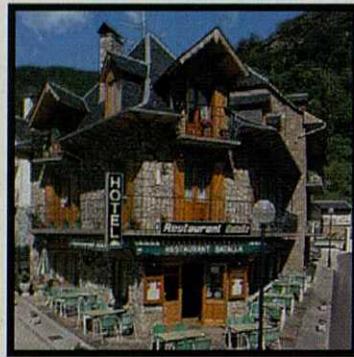
Bossòst a 30 km de telesilla Baqueira 1500

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab	AE	257,20	305,80	336,90	364,00	-
doble	MP	302,80	360,90	391,00	418,80	518,70
suplemento individual	61,70	62,50	62,70	63,00	63,00	

5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab	AE	203,60	242,20	268,10	286,80	-
doble	MP	236,20	281,70	307,70	326,00	395,60
suplemento individual	44,10	44,70	44,80	45,10	45,00	



Hotel Batalla



Tel. 973 64 81 99

Bossòst a 30 km de telesilla Baqueira 1500

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab	AE	266,50	299,30	328,90	352,90	365,30
doble	MP	306,50	341,60	363,10	400,80	-
suplemento individual	65,10	66,00	66,30	66,50	66,60	

5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab	AE	210,30	237,60	263,40	278,90	286,00
doble	MP	238,80	267,80	287,90	313,10	-
suplemento individual	46,50	47,20	47,40	47,50	47,50	



Hotel Juan Canejan



Tel. 973 64 80 31

Les a 32 km de telesilla Baqueira 1500

7 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab	AE	256,10	294,40	316,40	332,50	360,80
doble	MP	304,40	343,30	365,80	381,30	423,60
suplemento individual	60,40	61,40	61,90	62,80	62,80	

5 DIAS		promoción	baja	media	alta	especial
Hab	AE	202,80	234,10	254,50	264,30	282,70
doble	MP	237,30	269,10	289,80	299,20	327,60
suplemento individual	43,10	43,90	44,20	44,90	44,90	

val d'aran
h o t e l e s y a p a r t a m e n t o s

AUTOMATIC



Para información sobre puntos de venta • Tfno.: 91 729 11 22 • Fax: 91 358 34 23


CARRERA
WATCHES

www.forumwatch.es

restaurantes y bares

Arrós

RESTAURANTE	PRECIO MEDIO	PERIODO DE APERTURA	DESCANSO SEMANAL
El Raconet Crestalhera, 3 Telf. 973 64 17 30	30	15/7 a 15/9 y 5/12 a 1/5 resto de fines de semana cerrado noviembre	Ninguno
Borda Juanon Camin del Barradós, s/n Telf. 973 64 10 05 699 02 91 32	20	Julio - 15 de octubre	16 y 29 agosto
El Raconet Crestalhera, 3 Telf. 973 64 17 30	30	15/7 a 15/9 y 5/12 a 1/5 resto de fines de semana cerrado noviembre	Ninguno

Arties

RESTAURANTE	PRECIO MEDIO	PERIODO DE APERTURA	DESCANSO SEMANAL
Biniaran Dera Hont, s/n Telf. 973 64 10 58	30	Temporada de invierno y verano Fines de semana de otoño	Martes
Candelaria Major 16 Telf. 973 64 20 24	50	Temporada de invierno noches	Ninguno
Casa Irene Major, 4 Telf. 973 64 43 64	38	Todo el año - Cerrado noviembre	Lunes y martes mediodía
ETH TARO Carretera, 1 Telf. 973 64 25 58	26	Cierre en mayo y 2 ^a quincena noviembre	Domingo noche y lunes mediodía
Montarto Ctra. De Baqueira s/n Telf. 973 64 09 02	26	Diciembre al 2 de mayo 1 de junio al 15 de octubre	Martes (excepto sábados)
Parador de Turismo Ctra. De Baqueira, s/n Telf. 973 64 08 01	22	Todo el año	Ninguno
Pizzeria Oca Erauca Ctra. De Baqueira, s/n Telf. 973 64 24 60	14	Diciembre a abril, agosto	Ninguno
Sidreria Casa Pau Molino, 14 Telf. 973 64 52 31	22	Todo el año	Ninguno
Urtau Plaça Urtau, s/n Telf. 973 64 09 26	25	Diciembre a 30 de mayo 15 junio a 15 de octubre	Miércoles
BAR		PERIODO DE APERTURA	DESCANSO SEMANAL
Bar Consul Carretera, 2 Telf. 973 64 08 03		Todo el año	Lunes temporada invierno
Pub de net Pl. Urtau, s/n.		Todo el año	Ninguno
Pub Millennium Dera Hont, 1 Telf. 973 64 24 13		Todo el año	Ninguno

Bagergue

RESTAURANTE	PRECIO MEDIO	PERIODO DE APERTURA	DESCANSO SEMANAL
Borda de Lana Ribera de Bagergue s/n Telf. 639 72 49 83	22	Junio a septiembre	Ninguno

Casa Peru Sant Antoni, 4 Telf. 973 64 54 37	21	Temporada de invierno y verano	Miercoles temporada invierno
Casa Rosa dera Hònt s/n Telf. 973 64 53 817	18	Todo el año	Domingo noche

Baqueira

RESTAURANTE	PRECIO MEDIO	PERIODO DE APERTURA	DESCANSO SEMANAL
Borda Lobato Nuclweo 1500 Telf. 973 64 57 08 973 63 90 01	28	Diciembre a abril 20 de junio al 15 de septiembre	Ninguno
Cap del Port Ctra. Comercial, 142 Puerto de la Bonaigua Telf. 973 25 00 82 699 941 141	30	Todo el año excepto: restaurante: mayo, junio y julio cafeteria: mayo y junio	Restaurante: lunes y martes cafeteria: invierno ninguno, resto lunes
Esquiero Edificio Mauberme Telf. 973 64 54 30	30		
Heidelberg Edificio Saumet Telf. 973 64 40 31	15	1 de noviembre a 30 abril 1 junio al 15 septiembre	Ninguno
La Perdiz Blanca Hotel Montario Telf. 973 63 90 01	30	Diciembre a abril 20 de junio al 15 de septiembre	Ninguno
Pizzeria Montgarri Edificio Campaliasm Telf. 973 64 50 55	15	Diciembre a abril Julio a septiembre	Lunes
Ticolet Edificio Besiberri Telf. 973 64 54 77	40	Diciembre a abril	Ninguno
La Raclette Edificio Besiberri Telf. 973 64 54 77	21	Temporada de invierno	Ninguno
La Pierrade Edificio Besiberri Telf. 973 64 54 77	22	Temporada de invierno	Ninguno
Tuc Blanc Hotel Tuc Blanc Telf. 973 64 43 50	22	Diciembre a abril 1 de julio al 15 de Septiembre	Ninguno
Del Gel al Foc Ctra. Beret, s/n Telf. 973 64 55 50	25	1 diciembre - 31 abril 21 de junio al 30 de septiembre	Ninguno
BAR		PERIODO DE APERTURA	DESCANSO SEMANAL
Cafeteria Tuc Blanc Nueli Baqueira 1500 Telf. 973 64 43 50	13	Diciembre a abril	Ninguno
Tuc Nere Totel Tuc Blanc Telf. 973 64 43 50		Temporada de invierno	Ninguno
Discoteca Pacha Parking de Baqueira Telf. 973 64 52 22	22	Temporada de invierno	Ninguno
Discoteca Pacha Parking de Baqueira Telf. 973 64 52 22	22	Temporada de invierno	Ninguno

Betren

RESTAURANTE	PRECIO MEDIO	PERIODO DE APERTURA	DESCANSO SEMANAL
Tresens Parking del hotel Tuca Ctra. Baqueira s/n. Telf. 973 64 14 33	16	Todo el año	Domingo
BAR		PERIODO DE APERTURA	DESCANSO SEMANAL
Pub Txema Complejo Comercial Wlurra Telf. 973 64 04 61	13	Todo el año	Martes excepto temporada

Bossòst

RESTAURANTE	PRECIO MEDIO	PERIODO DE APERTURA	DESCANSO SEMANAL
Aranes Paseo Duque de Denia, 15 Telf. 973 64 82 14	35	Todo el año cerrado del 18 diciembre al 2 febrero	Ninguno
Batalla Urb. Sol del Valle, s/n Telf. 973 64 81 99	18	Todo el año	Ninguno
Denia Paseo de Duque de Denia, 41 Telf. 973 64 82 40	15	Todo el año	Lunes
El Portalet San Jaime, 32 Telf. 973 64 82 00	40	Todo el año cerrado 1/2 junio y 1/2 octubre	Domingo noche y lunes
Era Cova Eduard Aunós, 24 Telf. 973 64 82 09	30	Todo el año	Lunes excepto temporada
Garona Eduardo Aunós, 1 Telf. 973 64 82 46	17	Todo el año excepto noviembre	Ninguno
Hosteleria Catalana Pietaf, 34 Telf. 973 64 82 02	27	20 diciembre al 31 de octubre	Ninguno en verano Lunes invierno
BAR		PERIODO DE APERTURA	DESCANSO SEMANAL
Urtau Pl. dera Gléisa s/n Telf. 973 64 73 27		Todo el año	Lunes. Excepto verano

Casarilh

RESTAURANTE	PRECIO MEDIO	PERIODO DE APERTURA	DESCANSO SEMANAL
Era Torrada Mayor, 2 Telf. 973 64 11 50	20	20 de julio a 20 de junio	Miércoles
Mesón Casa Benito Mayor, 6	22	Todo el año excepto vacaciones	Lunes excepto festivos

Escunhau

RESTAURANTE	PRECIO MEDIO	PERIODO DE APERTURA	DESCANSO SEMANAL
Campaneta San Pedro, 16 Telf. 973 64 15 20	25	1 de noviembre a 5 de mayo 10 junio a 19 octubre	Ningún lunes fuera de temporada
Casa Estampa Sortaus, 9 Telf. 973 640048	20	Todo el año	Martes

Casa Turnay Mayor s/n Telf. 973 640292	18	Diciembre a Abril 1 de julio a 15 de septiembre Otoño abierto fines de semana	Domingo noche excepto fiestas
El Niu Del pont, 1 Telf. 973 64 14 06/05	21	Diciembre a mayo y 15 de julio a 10 de noviembre	Ninguno
ES Pletietus Ctra Baqueira s/n Telf. 973 64 04 85	25	Todo el año	Martes excepto Temporada
BAR		PERIODO DE APERTURA	DESCANSO SEMANAL
Eth Petit Santa Ana, 1 Telf. 973 642918	Entre 15 y 25	Temporada de invierno y de verano	Ninguno

Garós

RESTAURANTE	PRECIO MEDIO	PERIODO DE APERTURA	DESCANSO SEMANAL
El Rostidor Complejo Vilagarás Carretera s/n Telf. 973 64 12 50	20	Diciembre a abril	Lunes
Eth Restille Placa Carrera, 2 Telf. 973 64 15 39	30	1 de diciembre al 30 de abril 15 de julio a 15 de septiembre	Domingo
Plaza Garós Dera Hont, 2 Telf. 973 64 17 74	20	Temporada de invierno , julio, agosto y fines de semana de septiembre	Ninguno

Gessa

RESTAURANTE	PRECIO MEDIO	PERIODO DE APERTURA	DESCANSO SEMANAL
Casa Rufus San Jaime 8-10 Telf. 973 64 52 46 629 037 684	De 23 a 26	Diciembre a abril, julio a septiembre y fines de semana de octubre	Domingo noche en invierno

Les

RESTAURANTE	PRECIO MEDIO	PERIODO DE APERTURA	DESCANSO SEMANAL
Ess Banhs Des Banhs, 37 Telf. 973 64 80 30	12	De abril a octubre	Ninguno
Europa Aran, 8 Telf 973 64 80 16	12	Todo el año excepto enero	Ninguno
Juan Canejan San Jaume, 27 Telf. 973 64 80 31	21	Todo el año excepto de noviembre al 16 de diciembre	Ninguno
Bar-Restaurant Cauarca-Deportur Cami Paisas s/n Telf. 973 64 70 45	9	1 de junio a 30 de septiembre	Ninguno
Talabart Des Bahns, 1 Telf. 973 64 80 11	15	1 de diciembre a 30 de octubre	Lunes
Suley Lup s/n Telf. 973 64 83 63	12	Todo el año	Domingos noche y lunes

Montgarri

RESTAURANTE	PRECIO MEDIO	PERIODO DE APERTURA	DESCANSO SEMANAL
Refugi Juli Arnalot Vehículo de nieve "La Oruga" Telf. 608 99 84 36	30	Todo el año excepto noviembre	Ninguno

Pont D'Arrós

RESTAURANTE	PRECIO MEDIO	PERIODO DE APERTURA	DESCANSO SEMANAL
Cal Manel Ctra de Francia, Km 174 Telf. 973 64 11 68	21	Todo el año excepto del 10 al 27 de mayo y del 9 al 27 de diciembre	Lunes excepto fiestas
Peña Ctra de Francia Telf. 973 64 08 86	18	Todo el año excepto noviembre	Lunes excepto fiestas

Salardú

RESTAURANTE	PRECIO MEDIO	PERIODO DE APERTURA	DESCANSO SEMANAL
Prat Aloy Dera Mola s/n Telf. 973 644581	20	1 de diciembre a 1 de mayo 20 de junio a 15 de octubre	Lunes
Banhs de Tredos Camino de Aiguarmoix s/n apdo 170 Telf. 973 25 30 03 973 64 43 15	de 35 a 40	Todo el año	Ninguno
Borda Benjamin Placa de lèsglesia Telf. 973 64 51 13	21	Temporada de invierno y verano	Domingo invierno
Cabilac Mayor 12 Telf. 973 64 42 82/72	30	Temporada de invierno y verano	Domingo
Pizzeria Il Casone Ctra Baqueira s/n Telf. 973 64 29 51	18	Todo el año	

Vielha

RESTAURANTE	PRECIO MEDIO	PERIODO DE APERTURA	DESCANSO SEMANAL
Casa Serrano San Nicolau, 2 Telf. 973 64 01 50	22	26 de diciembre a 24 de diciembre	Ninguno
Basterret Mayor 6 Telf. 973 64 07 14	15	Todo el año cerrado de 15 a 31 de octubre	Lunes excepto en fiestas
Creperia Eth Hurat Paseo de la Libertad, 14 Telf. 973 64 02 10	30, 05	Todo el año	Domingo excepto en fiestas Lunes excepto en fiestas
Aran Avda Castiero Telf. 973 64 00 50	20	Todo el año	
Can Miguel Castiero, 3 Telf. 973 64 28 45	15	Todo el año	Ninguno
Costa X Costa Pas d'Arró, 54 Telf. 973 64 27 33	24	Todo el año excepto 1 ^a quincena de julio y 2 ^a quincena de octubre	Martes excepto temporada
Deth Gorman Meidà, 8 Telf 973 64 04 45	20	Todo el año excepto junio	Martes
El Acebo Avda Garona, 27 Telf. 973 64 30 02	15	Temporada de invierno y verano	Ninguno
Era Coquela Avda Garona, 27 Telf. 973 64 29 15	30	20 de noviembre a 15 de mayo y 1 de junio a 8 de octubre	Martes

Era Lucana Avada Calbetó Barra, 10 Telf. 973 64 17 98 625 18 41 48	29	Todo el año	Lunes no festivos
Era Mola Marrec, 14 Telf. 973 64 24 19	28	Diciembre a abril 12 de julio a 15 de septiembre	Ninguno
Era Placa Placa de la Gleisa Telf. 973 64 02 49	9	Todo el año	Ninguno
Eth Tidon Mayor, 10 Telf. 973 64 03 646 379 035	25	Todo el año	Domingo noche y lunes
Fonda d'En Pep Pas d'Arro, 52 Telf. 973 64 26 54	25	Todo el año	Ninguno, Miércoles fuera de temporada
Parador de Turismo Ctra del Túnel s/n Telf. 973 64 0100	23	Todo el año	Ninguno
Pizzeria La Bóbeda Avada Castiéro 17 Telf. 973 64 04 91	15	1 de junio a 30 de septiembre y 15 de octubre a 15 de mayo	Domingo
Sidreria Era Bruisha Marrec, 18 Telf. 973 64 29 76	21	Diciembre a abril 20 de junio a 15 de octubre	Lunes excepto temporada
BAR		PERIODO DE APERTURA	DESCANSO SEMANAL
Eth Paèr Major, 1 Telf. 973 64 19 34		Temporada de invierno y de verano	Ninguno
Café Nuevo Plaza España, 3 Telf. 626 047 301		Todo el año	Domingo
Bar Petit Basteret Major, 6 Telf. 973 64 07 14		Todo el año, cerrado del 15 al 31 de octubre	Lunes excepto festivos
Bar musical Saxo Blue Marrèc 7 Telf. 973 64 09 71		Todo el año	Ninguno
Bar musical Eth Clòt Placa Serralets, 3 Telf. 973 64 16 31		Todo el año	Ninguno

Vilac

RESTAURANTE	PRECIO MEDIO	PERIODO DE APERTURA	DESCANSO SEMANAL
Casa Juliana Del Mont s/n Telf. 973 64 04 08	25	Sólo noche en invierno excepto Semana Santa; todo el día en verano	Domingo en invierno y ninguno en verano

Boca Sur del Túnel

RESTAURANTE	PRECIO MEDIO	PERIODO DE APERTURA	DESCANSO SEMANAL
Refugi San Nicolau Boca Sur del Túnel s/n Telf. 973 69 70 52 619 977 264	25	Todo el año	

restaurantes y bares

INFORMACIÓN GENERAL

www.aran.org
www.baqueira.es
www.pirineos.com
www.turismoles.com
www.aran.ddl.net
www.agroturisme.org/valaran.htm
www.inedito.com/guia/
www.lleida.com

CARRETERAS - GUÍA

www.viamichelin.com
www.guiacamps.com
www.mappy.com

MAPAS DE LA ESTACIÓN

www.skimaps.com

CLIMA

www.inm.es
www.canalmeteo.com
www.meteocat.com

ALOJAMIENTO

www.actur.com
www.edreams.es
www.viajar.com
www.atarpalo.com

INFORMACIÓN GENERAL SOBRE EL ESQUÍ

www.cienporciendeporte.com
www.nevasport.com
www.snow-forecast.com
www.espotesqui.com
www.canal-esqui.com
www.tele-ski.com
www.esquidemuntanya.com
www.altamontanya.com

Direcciones de las páginas: 24, 25, 26 y 27

KEJO

GREGAS SPORT
PLAÇA DE LA REFORMA, 3
8240 MANRESA
BARCELONA

NAIF
PLAÇA SANTA MARIA LA MAJOR, 12
07300 INCA
MALLORCA

VIDAVI
PIETAT, 15
08911 BADALONA
BARCELONA

INNOVACIÓ
CALLE MAJOR, 11
25007 LLEIDA

ISABEL POCINO
ROYO URIETA, 16
50006 ZARAGOZA

DRAPS
MAR, 7
08911 BADALONA
BARCELONA

MARINA MADRE IORIS
ESPAÑYA, 2
08870 SÍGLES
BARCELONA

SA LLUNA
HANNOVER, 29
07703 MAÓ
MENORCA

D'ARAU LIMITS

AVINGUDA PAU CASALS, 33
08700 IGUALADA

PEAK PERFORMANCE

COPOS
EDIFICIO NUÑEZ Y NAVARRO
25598 BAQUEIRA
LLEIDA

COPOS
APARTAMENTOS ELURRA
25539 BETREM
LLEIDA

BODONI GOLF
CASANOVA, 199
08036 BARCELONA

DAFFI
SANTS, 324
08028 BARCELONA

INTENPERIE
PARIS 136
08036 BARCELONA

RICARD TARRÉ ESPORTS
VIA AUGUSTA, 103
08006 BARCELONA

EUROSPORT
PARTICULAR DE ESTRAUNZA, 1
48011 BILBAO

EUROSPORT
LICENCIADO POZA, 43
48011 BILBAO

KEBI SPORT

ESPARRU KALEA, 1
48370 BERMEO
BIZKAIA

KEBI SPORT
OCHO DE ENERO, 9
48300 GERNIKA
BIZKAIA

DEPORTES IRABIA
BENJAMIN DE TUDELA, 2
31008 PAMPLONA

DEPORTES IRABIA
GALERIA COMERCIAL LECLERC
31191 CORDOVILLA
NAVARRA

SKI TOTAL
HUESCA, S/N
22640 FORMIGAL
HUESCA

SKI SERVICE
PLAZA ROMUALDO ALVARGOMEZ, 2
33202 GIJON
ASTURIAS

ARESTA
RAMBLA XABIER CUGAT, 36
17007 GIRONA

DEPORTES JORRI
CENTRO COMERCIAL COSO REAL
22004 HUESCA

ALCORCE SPORT
AV. REGIMIENTO GALICIA, 1
22700 JACA, HUESCA

SKI MARKET

PRINCIPE DE VERGARA, 46
28001 MADRID

ESPORTS RONDA
RONDA BARCELÓ, 43
08302 MATARÓ
BARCELONA

ARESTA
AVENIDA DE GIRONA, 43
17800 OLOT
GIRONA

CAVANA
MARQUES DE PIDAL, 22
33004 OVIEDO
ASTURIAS

LLIBERIS SPORT
EDIFICIO MONT BLANC, 24-25
18196 SIERRA NEVADA
GRANADA

DEPORTES ALVARADO
MAR, 27
46003 VALENCIA

KJUS T-976 460 909

www.solomonsports.com
www.rossignol.com
www.phenixski.com
www.goldwin-europe.com



te lo
hacemos
fácil

ESCUELA DE SKI
carVEON

SOLECANGA
SKI RENT

Edificio Port de la Bonaigua 25598 Baqueira-Beret · Lleida
Tel.: 973 64 59 79 www.carveon.com



www.mercedes-benz.es

Mercedes-Benz es una marca registrada de DaimlerChrysler AG.

A: un túnel que cruza el corazón de la montaña gracias a una obra de ingeniería contemporánea.

B: una carretera que cruza la cima de las montañas verdes y rojas gracias a una obra de ingeniería de la primavera.

Elige tu camino. El nuevo Viano de Mercedes-Benz. Preparado para todo.

► Cualquiera que sea el camino que escojas, acertarás. Porque cuando conduces el nuevo Viano, el placer de viajar está siempre asegurado. Por el túnel, la estabilidad de este monovolumen conseguirá sumergir a tus siete acompañantes en un profundo y

agradable sueño. Sin embargo, por el puerto de montaña, la excelente tracción y su motor CDI convertirán el viaje en una agradable experiencia difícilmente olvidable. Con el nuevo Viano, los dos caminos conducen al mismo sitio: al placer de viajar.

Infórmate en el teléfono 902 19 74 29.



Mercedes-Benz