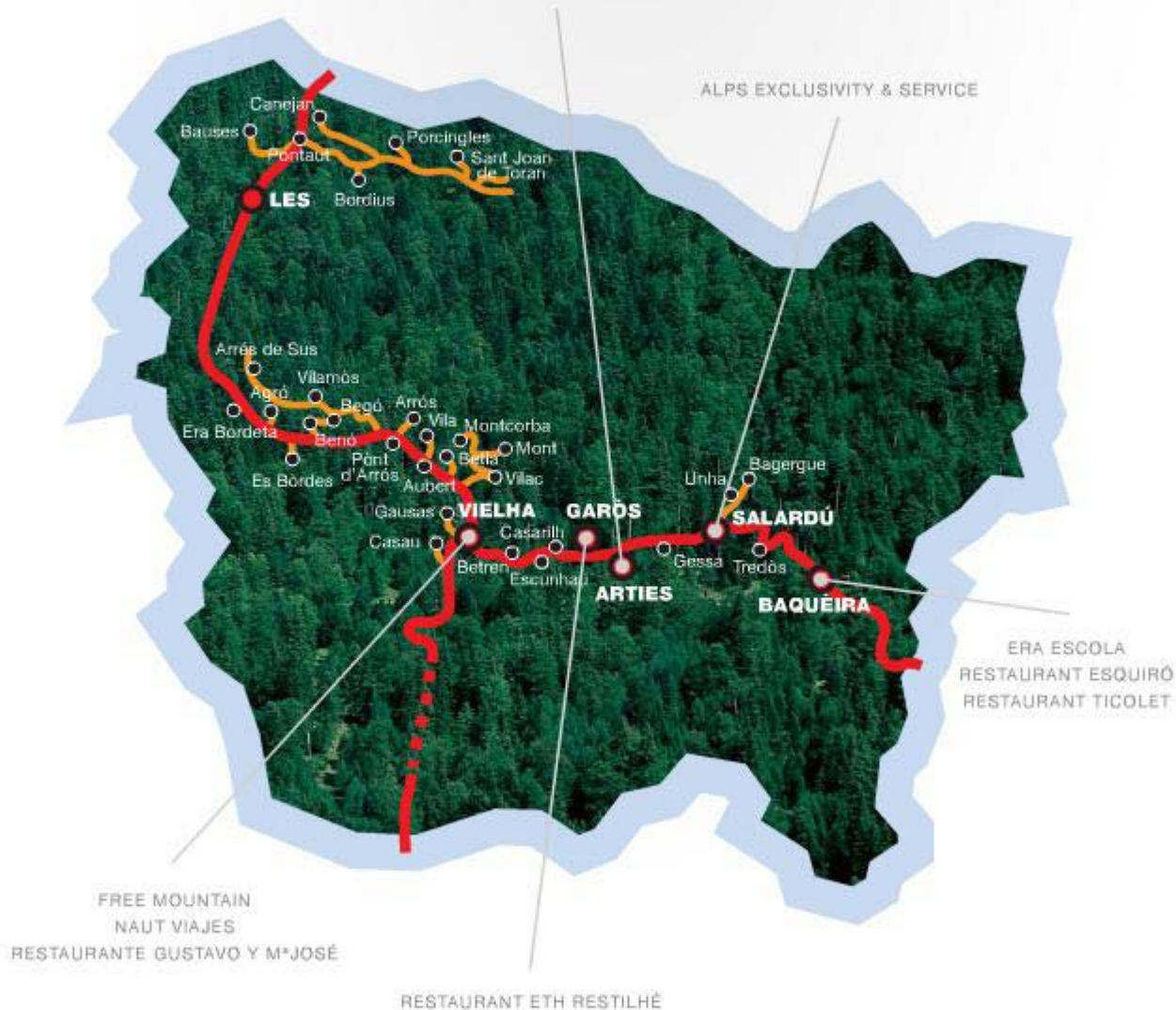






EL DIVINO
RESTAURANT BINIARÁN
RESTAURANT ETH TARO
RESTAURANT URTAU
HOTEL I RESTAURANT CASA IRENE

ALPS EXCLUSIVITY & SERVICE





Deposito legal: B-40.561/2006

- 1** Índice y mapa
- 2|3** Restaurante Binjarán
- 4** Las Iglesias del Valle de Arán
- 5** SKIREV **6|7** Restaurante Esquiró **8|9** Era Escola
- 10|11** Restaurante Eth Restilhé **12** Salvà Estudi Comunicació
- 13** Excursiones con raquetas de nieve **14|15** Restaurante Eth Taro **16|17** Hotel Irene **18|19** Restaurante Gustavo y M^a José **20** Free Mountain **21** SPA fever **22|23** Restaurante Casa Irene **24** El Divino **25** El Valle en verano **26|27** Restaurante Ticolet **28** Naut Viajes **29** Descubre el Heli-Ski **30|31** Restaurante Urtau **32** Fotografía profesional **33** Alps Exclusivity & Service **CP** Hewlett-Packard

COORDINACIÓ I PUBLICITAT: WWW.ELPS.COM/ES | TEL.: 973 644 386 | DISEÑO GRÁFICO: WWW.SALVÀESTUDI.COM |
FOTOGRAFÍAS RESTAURANTES: FOTÓGRAFO JAUME TEJEDOR | IMPRESIÓN: SAC | GESTIÓGRÀFICAGMAT.COM



restaurante
Bini Aran

Una temporada más, un máximo exponente de cocina contemporánea y agradable ambiente en el corazón de Arties. Javier e Inma harán de nuestra estancia y comida un tiempo de ocio y disfrute diferente del habitual.



Carrer dera Hont, 2 | 25559 Arties
Telefon: 973 641 058 | Val d'Aran





Restaurante Biniarán le presenta su

Entrecote Café de París

Ingredientes | 1 Kg. de mantequilla, 60 grs. de tomate, 25 grs. de mostaza, 50 grs. de perejil, 5 grs. de tomillo, 2 grs. de romero, 1 ajo, vino de mader, 40 grs. de curry, 250 grs. de escalonias, 1 cucharón de cognac, 10 filetes de anchoa, pimienta y sal.



Preparación | Triturar todos los ingredientes y mezclarlos con la mantequilla. Se fríe el entrecote y se filetea; acto seguido ponemos la mantequilla sobre el entrecote. Se sirve acompañado de ensalada y chips de patata.

TENEMOS EL PLACER DE RECOMENDARLE





LAS IGLESIAS DEL VALLE DE ARÁN

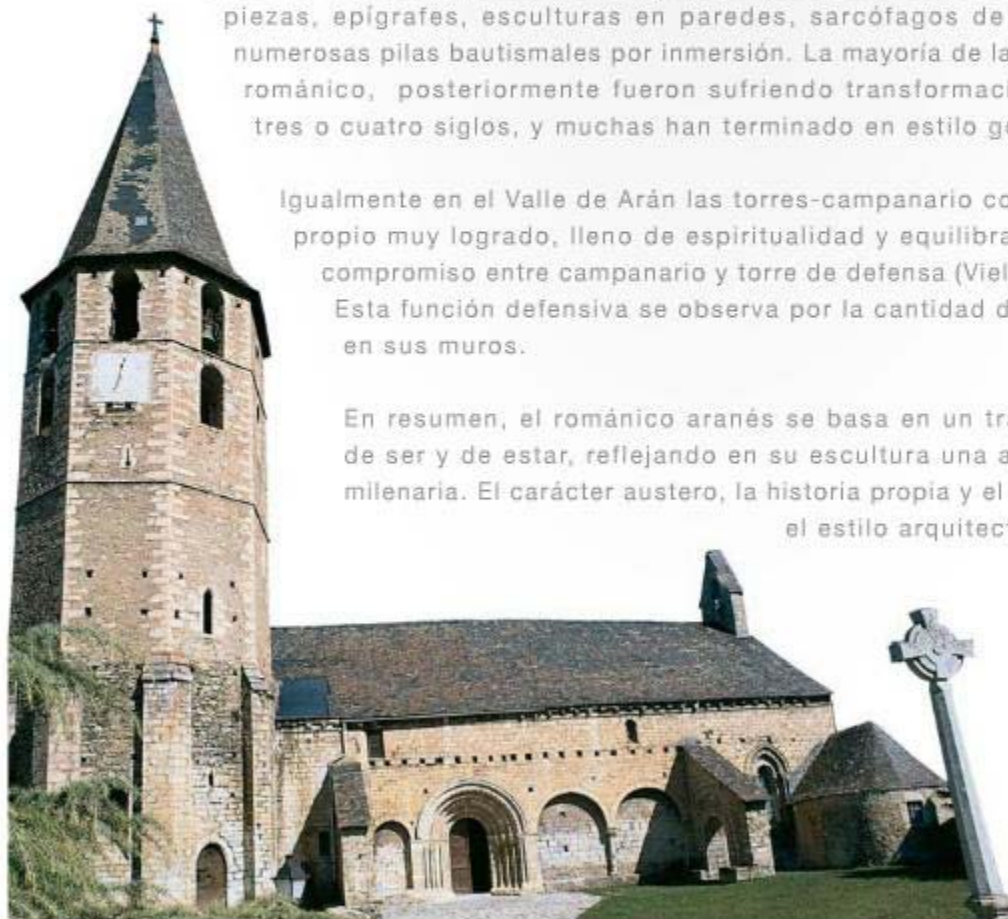
por ANA MIRANDA*

En el siglo XI se introdujo el Románico en el Valle de Arán mediante los franceses y los lombardos, organizados en cuadrillas de artesanos. Es un arte que impone y sobrecoge.

Contamos con treinta y tres iglesias, todas se parecen al ser de la misma época pero no hay dos iguales. Su antigüedad queda demostrada por la cantidad de piezas, epígrafes, esculturas en paredes, sarcófagos de origen primitivo y numerosas pilas bautismales por inmersión. La mayoría de las iglesias de origen románico, posteriormente fueron sufriendo transformaciones a lo largo de tres o cuatro siglos, y muchas han terminado en estilo gótico.

Igualmente en el Valle de Arán las torres-campanario consiguen un modelo propio muy logrado, lleno de espiritualidad y equilibrada belleza. Son un compromiso entre campanario y torre de defensa (Vielha, Garós, Saladú). Esta función defensiva se observa por la cantidad de saeteras abiertas en sus muros.

En resumen, el románico aranés se basa en un tradicional concepto de ser y de estar, reflejando en su escultura una arcaizante tradición milenaria. El carácter austero, la historia propia y el idioma condicionan el estilo arquitectónico y artístico de las iglesias románicas.



*ANA MIRANDA
ES AUTORA DEL LIBRO
"LAS IGLESIAS DEL VALLE DE ARÁN"
PUBLICADO POR MUNICIPIO DE ARÁN





NÚMERO
09

SKI REV

LA EVOLUCIÓN DEL ESQUI ESPAÑA 4C

86 GRANDVALIRA
TOTAL FIGHT
94 ENTREVISTA
JAIME PUIGDENGOLÉS
104 REPORT FILMS
SPAIN IS HOLLYWOOD



42 INFORME MATERIAL

LOS MEJORES ESQUIS DEL 2006/2007

12 DESTINO:
20 ENTREVISTA
28 REPORTAJE
36 INTRO

NUEVA ZELANDA

GABI MUR Director de Cerler

¿CRISIS DEL ESQUI ESPAÑOL DE COMPETICIÓN?

NUEVAS ESTACIONES



**LA EVOLUCIÓN
DEL ESQUÍ
EN TU QUIOSCO**

¡4 N° POR TEMPORADA!

¡¡ IGANA UNOS ESQUIS ATOMIC TRIPLETS!





*más allá
de una escuela*

ERA ESCOLA
BAQUEIRA - BERET

Escola Esquí
Valls d'Àneu

Esquí alpino · Snowboard · Esquí nórdico · Telemark

ski CAMP
ERA ESCOLA

Tel. 902 218 228
Fax: 973 64 60 62
www.eraescola.com
info@eraescola.com

Actuación humanitaria Era Escola - Pakistán 06







ski CAMP
ERA ESCOLA

El programa específico
de Era Escola para los
más pequeños.





Tel. 902 218 228
Fax: 973 64 60 62
www.eraescola.com
info@eraescola.com



ERA ESCOLA
BAQUEIRA - BERET

esidde-4- Foto: Ignacio Marín





"Eth Restilhé"

Uno de nuestros restaurantes más clásicos se encuentra en el bonito pueblo de Garòs. En un entorno rústico y acogedor. En su bien elaborada cocina podemos degustar los deliciosos platos típicos del valle, preparados con los mejores productos, de la mano de su propietario Emilio y su mujer Isabel. Eth Restilhé está abierto en temporada de invierno y de verano, cerrando los domingos.



Plaça Carrera, 2 | 25595 Garòs
Telefon: 973 641 539 | Val d'Aran





Restaurante Eth Restilhé le presenta su

Olla aranesa

Ingredientes | Tocino blanco salado, gallina, oreja y morro de cerdo, hueso de jamón, una cabeza de ajos y cebolla. Patatas y col troceadas, zanahorias en rodajas, puerros y apio enteros. Longaniza, butifarra negra, pelota (carne picada, mitad cerdo, mitad ternera, huevo, miga de pan, sal, pimienta, ajo y perejil), alubias previamente cocidas, fideos y arroz.

Preparación | Poner en una olla grande, agua fría, sal y los primeros ingredientes. En cuanto empiece a hervir, bajar el fuego y espumar. Dejar hervir a fuego lento 30 minutos. Transcurrido este tiempo añadir las verduras. Subir el fuego y, en cuanto reemprenda el hervor volver a bajar el fuego. Dejar hervir otros 30 minutos. Aprovechar este tiempo para preparar la pelota. Transcurrido el tiempo, añadir la pelota y las butifarras y repetir el proceso de hervido descrito en el primer paso. Para finalizar, incorporar las alubias, los fideos y el arroz. Transcurrida media hora podemos apagar el fuego. A continuación sacamos la cebolla, los ajos, los puerros y el apio, que desecharemos. Sólo queda añadir las butifarras y la pelota troceadas, ahora ya está lista para servir. Este plato se puede comer recalentado al día siguiente y mejorará su sabor aún más.



TENEMOS EL PLACER DE RECOMENDARLE





Comunicación es siempre Comunicación. En cualquier soporte. En cualquier medio. Desde el diseño gráfico a las aplicaciones interactivas, el objetivo es transmitir un mensaje.

Nosotros entendemos que el aspecto gráfico tiene una gran importancia en la percepción de este mensaje. En su comprensión. En las emociones que genera. En la complicidad que provoca. En los resultados que esperamos obtener.

Cuando quiera, hablamos de ello. Le escucharemos. Interpretaremos sus necesidades y trataremos de aportar algo diferente a su comunicación.

www.salva-estudi.com | webinfo@salva-estudi.com



SALVÀ ESTUDI I COMUNICACIÓ

BARCELONA





EXCURSIONES CON RAQUETAS DE NIEVE

por TÓNHO PORRAS*

El Valle de Arán es un lugar ideal para hacer magníficas excursiones con raquetas de nieve. Recorridos de un par de horas, de medio día o día entero. Valles con bellos rincones. Bosques de hayas, pinos o abetos. Llanos a gran altura. Caminos de rivera. Incluso, recorridos de pueblo en pueblo para descubrir sus gentes, historia, patrimonio y, cómo no, su gastronomía.

A las cinco de la tarde, un grupo de seis amigos, alquilamos raquetas y bajo el mismo paisaje que hemos esquiado, pero mucho más sereno, diríase que dormido, nos disponemos a realizar la travesía hasta el pueblo abandonado de Montgarri. No sabemos lo que nos depara esta aventura, sólo nos sentimos maravillados por lo que nos rodea. El sol ya se ha empezado a poner detrás de la montaña de Blanhiblar y comienzan los juegos de luces y sombras que nos van a acompañar durante buena parte de la bajada a Montgarri, a la vez que aparece la luna por el Bosc deth Dossau, tímida aún, ganando confianza como el perro ajeno, primero tanteando y luego acompañando como si llevase toda la vida con nosotros.

Después de un rato, olvidamos que llevamos una superficie extra de apoyo para caminar, las raquetas ya forman parte de nosotros... nuestro guía nos explica la apasionante historia de lo que fue, años atrás, el santuario de Montgarri, y no hace más que acrecentar nuestras ganas por llegar y conocerlo. Momento mágico, entramos en el bosque, cruzamos el río, el juego de la luna y los árboles que nos rodean, forman dibujos caprichosos en el suelo nevado.

Tras llegar al refugio, disfrutar el pueblo y tomar una reponedora bebida caliente, intercambiamos experiencias con la gente que allí se haya, entusiastas de la vida, al menos hoy y ahora, conscientes de que experiencias así, te hacen crecer sin importar la edad que tengas, lo que seas o pretendas ser.

Emprendemos la vuelta hacia Beret, llenos de energía y positivismo, deseando estar ya sentados en uno de los magníficos restaurantes que Arán dispone para nosotros; esto es vida.

*TÓNHO PORRAS | TONHO@VALLEDEARAN.ES

GUÍA NATURAL DEL VAL DE ARÁN | GUÍA DE ACOMODACIÓN DE ARÁN



Aunque a simple vista esta actividad parezca sencilla, es aconsejable ir acompañado de un profesional, un guía. Para conocer la meteorología, los itinerarios y los sitios y descubrir las montañas en las mejores condiciones, pedir consejo a los profesionales.





El más joven de nuestros restaurantes, está regentado por M^aCarmen, Cristina y Óscar, y se encuentra ubicado en Arties, al lado del parador. El Taro nos ofrece una cocina moderna e innovadora con originales platos minuciosamente elaborados. Abierto en temporada de invierno y verano, cierra los domingos.



Carretera a Baqueira, 1 | 25599 Arties
Telefon: 973.642.558 | Val d'Aran



Restaurante Eth Taro le presenta su

Cochinillo confitado a la pimienta de Jamaica, mango, dátiles y orejones

Para el Cochinillo | Desmontar el cochinillo en seis partes y confitarlo, cubierto en aceite 12 horas a 70 grados con sal gruesa y pimienta de Jamaica. Sacar del aceite y deshuesar.



Para la Salsa de Mango | 100 grs. de azúcar, 75 cl. de vinagre, 200 grs. de pulpa de mango y 400 grs. de fondo de carne. Caramelizar el azúcar, añadir el vinagre y reducir. Añadir la pulpa y el fondo y dejar reducir hasta que tenga consistencia.

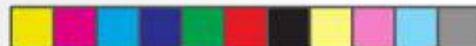
Para los Orejones Dátiles | Triturar los orejones en la termomix con calor hasta que quede un puré. Verter en un molde intercalando dátiles deshuesados. Enfriar.

Para las Acelgas Macadamias | Blanquear corazones de acelgas y enfriar. Trocear las macadamias.

Acabado | Marcar el cochinillo por la piel en una sartén antiadherente. Saltear las acelgas con las macadamias. Colocar en el plato la salsa de mango, un rectángulo de orejones con dátiles, las acelgas y el cochinillo, un poco de sal maldón y polvo de pimienta de Jamaica.

TENEMOS EL PLACER DE RECOMENDARLE





En pleno corazón del precioso pueblo de Arties se halla el hotel Casa Irene. Uno de los más antiguos y prestigiosos establecimientos del Valle de Arán. Situado en el centro del valle y a sólo 6 km. de las pistas de esquí, Casa Irene se distingue por su confort y el selecto trato que ofrece. Con unas instalaciones totalmente reformadas y dotadas de las máximas comodidades, destaca la marcada personalidad de sus habitaciones vestidas con una cuidada decoración y totalmente distintas entre ellas.

Entre sus excelentes servicios, que incluyen su restaurante, cabe remarcar el Spa de nueva creación atendido por personal especializado, con titulación y experiencia en el área de la salud. Se sentirá nuevo después de disfrutar de la sauna finlandesa, un baño de vapor, las duchas de contraste o el hidromasaje. Especialmente después de un día de esquí.

Todo en un ambiente de total atención, exclusivo y personalizado, en el que procuramos que los detalles hagan que todo sea diferente.





HOTEL CASA IRENE
Arties

Donde el detalle es la gran diferencia

C/ Mayor, 3 • 25599 Arties • Tel.: 973 644 364 • www.hotelcasairene.com





Restaurante Gustavo y M^a José le presentan sus

Manitas de cerdo rellenas de setas, con salsa al Oporto

Ingredientes | Manitas -1 por persona-, puerro, zanahoria, hierbas provenzales, ajos tiernos, oporto, redaño (membrana grasa, lisa en forma de redecilla, que envuelve el estómago, intestino, hígado, etc. del cordero, cerdo, vaca, etc.).



Preparación | Se hierven las manitas 10 minutos para limpiarlas, finalizando con estas bajo el grifo de fresca agua; a continuación se las pone junto con puerro, zanahoria y hierbas provenzales, y agua abundante en una olla hasta que hierva. Una vez en el punto de ebullición, bajaremos el fuego y las tendremos 4 horas a fuego lento. Sacamos las manitas y las deshuesamos, las rellenamos de setas y ajos tiernos y las envolvemos con el redaño. De ahí al horno para que se dore, unos minutos... y a emplatar! A una reducción de vino de oporto, le añadimos un poco de salsa española (caldo de carne oscuro), y lo dejamos que ligue unos minutos a fuego lento... rociamos sobre la manita ya dorada y crujiente y... ¡a comer! Se puede decorar con trufa y pimienta a la hora de emplatar, según gusto.

TENEMOS EL PLACER DE RECOMENDARLE





TIENDA > ESCUELA > ALQUILER

FREE MOUNTAIN

info@freemountain.com.es

www.freemountain.com.es

973642566 - 665610303

Edi. Peira Blanca, local 2 - Vielha & Tanau





SPA FEVER

por TXETXU



El nombre de termas se aplica por primera vez a unos baños construidos por Agripa en el año 25 d.C. El uso de las termas se generalizó en el mundo romano a partir del siglo I a.C., cuando se descubrió un sistema que permitía calentar y distribuir el aire caliente. Su uso fue difundido por el Imperio romano a toda Europa.

Desde entonces, el hombre ha sabido disfrutar de las bondades de invertir el tiempo de ocio en salud y bienestar. Y, como es lógico, la forma se ha ido adaptando al fin con la misma celeridad que la cuadriga cambió los caballos biológicos por los de vapor.

En esta era que nos ha tocado vivir, de culto a la imagen y a la salud, los servicios destinados a cuidarnos, tanto interior como exteriormente, se han ido adaptando a la demanda de innovación y exclusividad impuesta por la sociedad que nos acoge.

El clásico circuito termal que alterna un par de jacuzzis con baño turco y sauna ha sido desplazado hacia el ostracismo total. Culpables: el chocolate, el albaricoque, el yogur... Hoy optamos por el Chorro Jet, lluvia horizontal de agua a presión, la Ducha Vichy, que te proporciona un masaje debajo del agua, como métodos antiestrés y anticelulíticos.

Un masaje neurosedante con hidratación, complementado por una ducha bitérmica y aderezado por zumos naturales, infusiones de hierbas y té de la India que encontrarás en el "lounge" del SPA exclusivo que elijas, es la alternativa más *IN* para realizar un paréntesis en la vida cotidiana y recargarse de energía y salud.

Ya se sabe, renovarse o morir.





CASA IRENE
Arties

Fundado en 1973 por Doña Irene España, se encuentra en el precioso entorno del pueblo de Arties. Andrés, M^a José e Irene regentan la sala y los fogones de este clásico de la cocina nacional de máximo nivel, reconocido por los más exigentes paladares del país.



Carrer Major, 3 | 25559 Arties | Val d'Aran | Tel.: 973 644 364
info@hotelcasairene.com | www.hotelcasairene.com





Casa Irene le presenta su

Foie gras salteado sobre espárragos verdes y vinagreta de remolacha

Ingredientes para 4 personas | 400 grs. de foie gras (muy fresco, laminado en lonchas de 1,5 cm.), 200 grs. de espárragos, 50 grs. de remolacha, 20 grs. de jugo de remolacha, 10 cl. de aceite de nuez tostada, 2,5 cl. de vinagre balsámico de Modena. Sal y pimienta.



Preparación | Saltear en sartén antiadherente el foie gras, solo para marcarlo. Finalizar en el horno la cocción. Quitar la piel más gruesa de los espárragos y escaldarlos un minuto y medio. Enfriarlos en hielo. Los saltearemos antes de emplatar en aceite de oliva virgen extra para buscar el crujiente. Montaremos sobre una cama de espárragos las láminas de foie y rociamos encima una línea de la vinagreta.

TENEMOS EL PLACER DE RECOMENDARLE





EL DIVINO

A R T I E S



Dera Hònt, nº5 - 25599 Arties
Val d'Aran. Tel.: 973 644 486
e-mail: divinoarties@yahoo.es

MÚSICA & COPAS





EL VALLE EN VERANO

por JOSÉ LUIS MALDONADO



Dice Luis Melero, autor de "Los pergaminos cátaros", que en el Valle de Arán más que 33 pueblos con iglesias, hay iglesias de pueblos. Y es cierto, la impresión del que lo visita por primera vez es que a cada iglesia le ha crecido un pequeño núcleo de casas alrededor, manteniendo a su vez una coherencia arquitectónica, de agradecer por otro lado, tal y como están los tiempos que corren.

Para ver todo ese esplendor románico no hay nada mejor que la temporada de verano, en la que todo descansa mansamente, cuando la retirada de la nieve permite observar este misterioso y cautivador paraje, deteniéndose a conocer a sus gentes, más relajadas y dispuestas una vez que ha cesado la frenética actividad invernal.

Un lugar que reúne muchos motivos para visitarlo y ninguno para no hacerlo; rutas culturales con un patrimonio artístico que abarca desde el románico hasta el gótico y el renacimiento; actividades deportivas como senderismo, pesca, rafting, rutas en 4x4 y en bicicleta, entre otras muchas; dejarse llevar por el disfrute gastronómico, influenciado por el rigor invernal con su plato más conocido, la olla aranesa... o sentarse debajo de un abeto a contemplar la flora y fauna autóctona.

Tiene algo peculiar el Valle de Arán, quizás provenga de su aislamiento físico a lo largo de los siglos, de cruces de caminos, que cautiva al visitante, sorprendido al escuchar a un niño aranés hablar cuatro idiomas, intercambiándolos a una velocidad tan vertiginosa que ya de por sí quisiera una agenda electrónica de última generación.

Visitarlo es obligatorio para el que busca un destino distinto, relajante y que aún no ha sido encontrado por el turismo de masas. Aún se está a tiempo. Yo, siempre que pueda, volveré.

*JOSÉ LUIS MALDONADO ES DIRECTOR GENERAL DE WWW.VIAJARVALLEDEARAN.COM





RESTAURANTE



El Restaurante Ticolet está ubicado en el corazón de Baqueira, en el núcleo 1.500. Es uno de nuestros restaurantes con más larga trayectoria. Fue fundado en 1.975 y está regentado por la entrañable familia España, Don José y sus hijos Alex y Guillermo. El Ticolet nos sorprende cada año con nuevas y deliciosas propuestas gastronómicas, además de su ya conocida y exquisita carta de platos propios y de caza. Está abierto todos los días durante la temporada de invierno y todo el mes de agosto en verano.



Edificio Besiberri 1 25598 Baqueira
Telefon: 973 545 477 | Val d'Aran





Restaurante Ticolet le presenta su

Delicia de chocolate blanco

Ingredientes | Variado de frutos del Bosque (fresitas, moras, arandanos, etc.), 1 molde redondo, 400 grs. de chocolate blanco fundido, 3 yemas de huevo, 100 cl. de agua tibia y 500 grs. de nata montada.



Preparación | Mezclar el chocolate blanco con las yemas y el agua tibia hasta que quede bien emulsionado, dejar templar, y mezclar con la nata montada. Introducir la mezcla en el molde, en el que previamente se han introducido los frutos. Conservar en nevera hasta el consumo.

TENEMOS EL PLACER DE RECOMENDARLE





NAUT viajes

verdaderos especialistas en destinos de nieve, en todo el mundo.

Esta temporada, preguntanos por nuestros programas en **ASPEN**. Te sorprenderá lo fácil, económico y apasionante que puede resultar! (desde 1.300 €/persona/semana)

Quando se acabe la temporada, si no quieres dejar de esquiar hazlo en glaciares o en el hemisferio sur. Infórmate en nuestros teléfonos o en nuestra web.

en el Valle de **aran**, te lo organizamos **todo** al mejor precio, todos los **alojamientos** y todas las **actividades**:

de diciembre a abril:



trineos de perros
motos de nieve
clases de esquí alpino, nórdico y snow-board
visitas culturales
actividades termales
clínicos de esquí
rutas de montaña
rafting y descenso de cañones
parques temáticos de aventuras
termalismo
canoas de aguas bravas y mansas
campamentos infantiles (ingles y castellano)



Av. Pas d'Arró, 11 - 1ª planta
25530 VIELHA

973 640087

www.nautviajes.com
www.disfrutaran.com





DESCUBRE EL HELISKI

PIR HELISKIARAN*

El Heliski en el Val d'Aran nació hace más de 10 años, gracias al tesón del Guía de Alta Montaña Genís Roca. Durante aquellos años se realizaron muchos descensos, con unos medios y una mentalidad muy avanzada para la época.

La actividad con los años fue ganando adeptos, gracias a la experiencia de Genís y otros guías, que nos han mostrado el camino a seguir. En el año 2005 nació Heliskiaran, un equipo de entusiastas formado por profesionales de la montaña (Guías de Alta Montaña) con una amplia experiencia y grandes conocedores de las montañas Aranesas.

Es bien sabido que la nieve y el clima de la Val d'Aran disfruta de unas condiciones únicas que permiten la práctica del heliski durante muchos meses. De la nieve polvo a la nieve primavera el compromiso de este equipo, es el de mostrarte esos rincones donde se esconden los mejores descensos con la mejor nieve.

Si llevas ya tiempo esquiando y sientes que tu cuerpo necesita explorar nuevos lugares, experimentar sensaciones diferentes, sentir tus esquís deslizarte por pendientes donde nadie ha pisado antes, libertad..., ¿Te atreves a probarlo? Nosotros tenemos los medios, tú las ganas.

Ponemos las montañas a tu medida.



*info@heliskiaran.com | 948 120 021





Urtau apostará una temporada más, y ya hacen tres, por la cocina de autor de Mikel López, que, proveniente de la gastronómica tierra Vasca, aportará a los fogones araneses un toque de distinción y elegancia.



Plaça Urtau, s/n | 25599 Artes
Telefon: 973 640 926 | Val d'Aran





Restaurante Urtau le presenta su

Tartar de Esturión, con mango, aguacate y parmesano

Ingredientes | Para el tartar | 600 grs. de esturión del valle de Arán, 1 aguacate, mango, cebollino, vinagre de Jerez, Sal, Pimienta blanca y aceite de oliva virgen extra. | Para decorar | Huevas de salmón, queso parmesano, escarola y germinado de cebolla.



Preparación | Se cortan el esturión, el mango y el aguacate en dados de 1 x 1 cms. Lo ponemos en un bol junto con un poco de cebollino picado. Se aliña todo con el vinagre, la sal, la pimienta y el aceite. Para decorar el plato, utilizamos las huevas, el queso parmesano, y una ramita de tomillo limonero.

TENEMOS EL PLACER DE RECOMENDARLE







ALPS
Exclusivity & Service

C/ PANSAUETH, 4 | SALARDU | VAL D'ARAN | TEL.: 973 644 186 | WWW.ALPS.COM.ES

PERSONAL TOP ESQUÍ



DESCUBRE UNA EXPERIENCIA RESERVADA A MUY POCOS

ALPS Exclusivity & Service te ofrece un nuevo servicio: Personal Top Esquí. Un programa personalizado para esquiadores de nivel medio y avanzado, flexible y plenamente adaptable a las necesidades concretas de cada esquiador.

Durante cinco días (de lunes a viernes en el programa estándar), con cuatro horas diarias por la mañana, experimentarás técnicas de pista, de competición y *freeride*, con la grabación en video de las clases y ejercicios. Por las tardes dedicaremos seis horas, repartidas en tres días, a una serie de *clinics* específicos: técnica avanzada, circuito de regeneración y compensación muscular, SPA, últimas tendencias en material, propiocepción y análisis de video.

Todos los cursos son impartidos y supervisados por el equipo de ALPS Exclusivity & Service, que aporta la más alta cualificación profesional y su gran experiencia, tanto nacional como internacional. Una experiencia reservada a muy pocos.

Infórmate en el 973 644 186 o en info@alps.com.es y reserva tu plaza ya.







Siempre conectado. El nuevo HP iPAQ hw6900 es un PC de bolsillo que integra Teléfono, GPS, Cámara Digital y ahora con WiFi y Bluetooth incorporado.

Vayas donde vayas podrás acceder de forma instantánea a tu e-mail y tu agenda, navegar por Internet, disfrutar de tus videos, hacer fotografías, escuchar tu música preferida y localizar fácilmente cualquier lugar de destino.

HP iPAQ también incorpora el exclusivo Servicio y Soporte Integral de HP.

Consulte nuestras promociones en www.hp.es/ipaq6900 o llame al 902 10 14 14. Por sólo 628€.





WWW.HP.ES/IPAQ6900

© 2006 Hewlett-Packard Development Company, L.P. Todos los derechos reservados. *PVP recomendada, I.V.A. no incluido. Promociones válidas hasta el 30 de Noviembre de 2006. Los precios se refieren únicamente a las descripciones de las especificaciones. Precios válidos para Península y Baleares. Promoción no acumulable a otras promociones y otros precios especiales. Los datos proporcionados se incorporarán a un fichero titularidad de Hewlett-Packard Española, S.L. ("HP") para fines de marketing, ventas y soporte de sus productos informáticos. HP podrá compartir sus datos con otras empresas del grupo Hewlett-Packard (dentro o fuera de Europa) con la misma finalidad. Si desea ejercer sus derechos de acceso, rectificación o cancelación, envíenos un correo electrónico a infocentro.spain@hp.com.

