B/B



LA REVISTA DE
BAQUEIRA BERET

EN ESTE NÚMERO:

DÍAS DE NIEVE, JUAN DEL CAMPO
NANDU JUBANY, DE NORTE A SUR

66


INICIE SU PROPIA
TRADICIÓN

PATEK PHILIPPE
GENEVE

EL CUBITUS MEDIANO



CUBITUS REF. 7128/1R

NUNCA UN PATEK PHILIPPE ES DEL TODO SUYO.
SUYO ES EL PLACER DE CUSTODIARLO HASTA LA SIGUIENTE GENERACIÓN.

QUERA
1887

Argenteria, 22 · Girona · + 34 972 20 46 90
Doctor Gadea, 24 · Alicante · + 34 965 23 01 67
www.quera.es

NO VAS A PODER DEJAR DE ESQUIAR **ADICTIVA**

NO TE VA DEJAR INDIFERENTE **EMOCIONANTE**

EL ESTRENO *más ESPERADO LLEGA a tu* CIUDAD



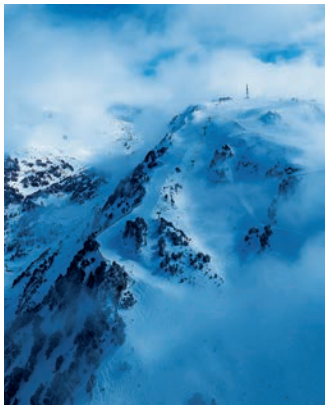
Descubre en primicia todas las novedades de la Temporada '61. "DÍAS de NIEVE" con Baqueira Beret

4 NOV.	OVIEDO	Hotel AC by Marriott Forum
5 NOV.	SANTANDER	Hotel Sardinero
6 NOV.	BILBAO	Hotel Carlton
7 NOV.	SAN SEBASTIÁN	Hotel Marriott Maria Cristina
11 NOV.	VALENCIA	SH Valencia Palace
14-15 NOV.	MADRID	Oficina Baqueira Beret
18 NOV.	LLEIDA	La Llotja
28 - 30 NOV.	BARCELONA	Illa Diagonal

HORARIOS: DE 18.00H A 21.00H
MÁS INFORMACIÓN EN BAQUEIRA.ES

BAQUEIRA/BERET

INDEX NO. 66



DÍAS DE NIEVE
P.6



PALETA DE OTOÑO. CON LA MIRADA DE JEP FLAQUÉ
P.84



BAQUEIRA BERET TEMPORADA 25/26
P.102

DESCUBRE MÁS CONTENIDO

Baqueira en modo serie
P.14

Hablamos de nieve
Juan del Campo
P.20

Tendencias
P.26

Pin y Vega conversan junto al fuego
P.34

Audi RS e-tron GT perfomance
P.40

Nandu Jubany
P.46

De norte a sur
P.52

Año tras año
P.56

Paladar de montaña
P.58

La Val d'Aran, reserva de la biosfera
P.74

Nieve creada con mimo
P.76

Monitor Mountain Sports
P.80

Tus esquís se merecen lo mejor
P.82

Ajuntament Naut Aran
P.93

Baqueira+Pallars: diversión²
P.94

Era Escòla, más de 60 años contigo en Baqueira Beret
P.100

VISITA BAQUEIRA.ES

EDITA Alternativas Publicitarias, S.L.
Muntaner, 374, 2º 4ª, 08006 Barcelona
T. 932 011 908

DIRECTORA Nuria Vilar
nuriavilar@alter-publi.com

DISEÑO Y DIRECCIÓN DE ARTE
wobarcelona.com

MAQUETACIÓN Y COORDINACIÓN Jordi Borràs
jordiborras@alter-publi.com

REDACCIÓN Rene y Anna Affeltranger, Ignacio Aldea Cardo, Ayuntamiento Naut Aran, Audi, Era Escola, Sergi Mejías, Jèp de Montoya, Monitor, Torisme d'Aran.

FOTOGRAFÍA Txema Trull, Jaime Varela, Jep Flaqué, Javi Alonso, Gorka Martínez, Audi, Juan del Campo, Era Escòla, Fototur, RFEDI, Val d'Aran Photos.

FOTO PORTADA Txema Trull

ILUSTRACIÓN Eduard Roca

PUBLICIDAD Alternativas Publicitarias, S.L.
Muntaner, 374, 2º 4ª, 08006 Barcelona
T. 932 011 908

PUBLICIDAD BARCELONA Sandra Cunill
T. 676 448 557
scspublicidad@gmail.com

PUBLICIDAD VALL DARAN Anna Tur
T. 629 437 515

PREIMPRESIÓN Jeba

IMPRESIÓN Rotimpres

DEPÓSITO LEGAL B-28.060-91

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

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

6 DÍAS DE NIEVE



TEXTO: SERGI MEJIAS

FOTOGRAFIA: JAIME VARELA / TXEMA TRULL / FOTOTUR / VAL D'ARAN PHOTOS / GORKA MARTÍNEZ

UNA TEMPORADA PARA VIVIR
HISTORIAS ÚNICAS EN BAQUEIRA BERET



BAQUEIRA ES ÚNICA. BAQUEIRA ES ESQUÍ. Y ES VIDA. UNA VIDA PARA DISFRUTARLA CADA DÍA. Y PARA EXPRIMIRLA CUANDO VAMOS A ESQUIAR. CIERRA LOS OJOS Y PIENSA PORQUÉ BAQUEIRA ES ÚNICA. ¿QUÉ LA HACE DIFERENTE AL RESTO?... ¿LO TIENES? TEMPORADA A TEMPORADA ES EL MEJOR ESCENARIO DE GRANDES HISTORIAS, DE INOLVIDABLES EPISODIOS DE NUESTRA VIDA CON LA NIEVE COMO HILO CONDUCTOR Y TÚ COMO PROTAGONISTA. PORQUE LA VIDA LA CONSTRUIMOS A BASE DE EXPERIENCIAS Y POCAS DISFRUTAREMOS EN LA NIEVE COMO EN BAQUEIRA.



La nieve empieza a caer despacio, como si dibujara en el aire la promesa de un invierno inolvidable. Baqueira Beret abre las puertas de una nueva temporada, de su temporada 61, con la misma esencia de siempre, pero con la emoción de quien sabe que cada año es distinto, irrepetible. Porque los días de nieve nunca son iguales: cambian la nieve, el tiempo, la compañía, la intensidad de una bajada o la sonrisa al llegar al final de la pista. Y es ahí donde nacen las historias que solo pueden vivirse aquí, en Baqueira Beret.

"Días de nieve" es más que un título. Es la invitación a escribir tu propio relato, a formar parte de una serie de episodios que acompañarán la temporada. La primera subida del día en el telesilla con la ilusión del primer día, la primera bajada del día, o la última, la nevada que transforma la montaña en un escenario de cuento... Cada momento es una escena. Cada emoción, un recuerdo que te llevas a casa.

Porque Baqueira es así: intensa, auténtica, emocionante. Una estación donde vivir experiencias únicas no está en los detalles más obvios, sino en algo más profundo: en el silencio de un telesilla que asciende al Cap de Baqueira, en el atardecer que tiñe de oro las montañas, en la sensación de libertad cuando esquías por nieve virgen tras una nevada. Baqueira es Baqueira. Y no hace falta nada más.

Baqueira también es internacional, joven y sostenible. Internacional, porque aquí se dan cita esquiadores de todo el mundo, con un lenguaje común: la pasión por la nieve. Joven, porque la juventud no tiene que ver con la edad, sino con la actitud: la curiosidad de descubrir, de atreverse, de volver a sentirse principiante aunque lleves décadas esquiando. Sostenible, porque amamos la montaña, y cuidarla es la única forma de seguir disfrutándola, lo tenemos claro.

"Días de nieve" se despliega en capítulos que iremos descubriendo poco a poco. La bajada más larga de Baqueira, donde las piernas arden pero la sonrisa nunca desaparece. El primer día de clase de esquí de un niño, donde la torpeza se transforma en orgullo al empezar a hilvanar los giros. El grupo de amigos que vuelven a su infancia jugando al 'Rey' bajando en línea siguiendo al primero. La gran nevada que convierte un fin de semana cualquiera en una aventura épica. La terraza soleada donde las risas se mezclan con el vapor de un café.

También están las historias de quienes vuelven cada temporada, fieles a un ritual que se ha convertido en parte de su vida. Dejan a los niños en Baby Baqueira, donde los más pequeños descubren la nieve como si fuera un parque de aventuras, entre juegos y primeras bajadas acompañadas de risas nerviosas. Otros hacen su parada obligada en el Baqueira Store, no solo para estrenar material, sino también para alquilar el equipo


CRWU
PICTURE



perfecto, confiando en que cada detalle esté listo para vivir una jornada inolvidable. Luego llega ese momento de encuentro en el après-ski, alrededor de una mesa, con la charla pausada y el eco de las anécdotas del día, mientras el sol se despide lentamente sobre las montañas. Y cuando la luz se tiñe de dorado, la tradición manda repetir la última bajada hasta que las piernas piden descanso, como si alargar el día en la nieve fuera un conjuro contra el tiempo.

En paralelo laten las emociones de los grandes eventos que dan vida a la estación. El Freeride World Tour, donde los mejores riders del planeta convierten las laderas vírgenes en un espectáculo de vértigo y creatividad. La Copa de Europa, que trae a Baqueira la velocidad y la precisión de quienes buscan abrirse camino hacia la élite. El Trofeo Jesús Serra, mezcla perfecta de deporte y solidaridad, donde cada giro cuenta una historia de esfuerzo compartido. Y la Marxa Beret, la gran cita popular de esquí de fondo que llena el Valle de color, resistencia y espíritu comunitario.

Pero Baqueira también guarda esos instantes íntimos que nadie graba y que, sin embargo, se convierten en tesoros personales: el tercer día en que las pistas ya son territorio familiar, la primera negra conquistada con un grito de triunfo o la aventura de lanzarte por tu primer itinerario. Son momentos pequeños y gigantes a la vez, capítulos de una historia que solo puede escribirse aquí, entre montañas y nieve infinita.

"Días de nieve" es un viaje que empieza mucho antes de ponerse los esquís. Es el roadtrip con música y nervios rumbo al Valle, la preparación del equipo en casa, el desayuno con olor a montaña o el despertar en el Hotel Montarto a pie de pistas. Es descubrir que la estación es más que pistas: es gastronomía, es cultura, es el carácter acogedor de la Val d'Aran. Es la certeza de que aquí, cada uno puede vivir su propia historia, única e irrepetible.

Este invierno, los "Días de nieve" llegan también cargados de novedades que hacen de esta temporada un capítulo aún más especial. La estación se siente más accesible y variada, como si cada pista fuera un nuevo hilo de la historia personal que cada esquiador escribe en la nieve. A esta experiencia se suma la nueva Ski Track App,



FeelFree
RENTALS

DESPUÉS DEL INVIERNO

VIENE LA CONCHA

Cuando guardes los esquís, San Sebastián te espera.



FeelFreeRentals.com

Baqueira Beret sigue fiel a su filosofía de mejorar la experiencia del esquiador en cada detalle, y este año lo demuestra con innovaciones que van desde la tecnología hasta la restauración, pasando por pistas, infraestructuras y sostenibilidad.



una herramienta pensada para revivir cada jornada: registrar kilómetros recorridos, desniveles acumulados, visualizar rutas en 3D y hasta compartir ubicación en tiempo real con los tuyos. Una forma de llevarse a casa, en el bolsillo, la huella digital de lo vivido en la montaña.

Baqueira Beret sigue fiel a su filosofía de mejorar la experiencia del esquiador en cada detalle, y este año lo demuestra con innovaciones que van desde la tecnología hasta la restauración, pasando por pistas, infraestructuras y sostenibilidad. La montaña se abre con 130 pistas en total, 173 kilómetros esquiables, y lo hace incorporando nuevas propuestas pensadas para todos los niveles como las pistas azules Cargolh, Lebre, Arrianglo, Poric y Sautarèth, y variantes diseñadas para dar confianza desde el primer giro, mientras que quienes buscan más recorrido se reencontrarán con nombres renovados que guardan la esencia de siempre, como Obaga (Arguls 1) o Triton (antes Ta Beret).

La gastronomía, que siempre ha sido parte de la experiencia Baqueira, también da un paso adelante. El Buffet La Perdiu del Hotel Montarto se renueva para ofrecer un servicio más cuidado en la media pensión, mientras que una nueva Chocolatería aparece en el antiguo Drinkery como rincón irresistible para desayunos, meriendas o un après-ski dulce y acogedor. Incluso el icónico Moët Winter Lounge se viste con nueva imagen, mobiliario y decoración que invitan a disfrutar del descanso con estilo.

Todo ello acompañado por un compromiso ambiental firme: retirada de residuos en cauces con drones, resiembra en áreas sensibles y más kilómetros de paravientos que aprovechan mejor la nieve natural y reducen la producción artificial. Cada avance tiene un mismo destino: que tu experiencia en Baqueira sea más intensa, más cómoda, más auténtica. Este año, cada bajada tiene algo nuevo que contar.

Baqueira Beret cumple 61 temporadas fiel a su esencia: sorprender sin dejar de ser ella misma. Cambiar para que todo siga igual. Hacer de cada invierno una celebración de la vida en la nieve. Y este año, más que nunca, la temporada se escribe como una serie que solo tiene sentido contigo como protagonista.

La invitación está hecha. Abriga tus emociones, prepárate para reír, para retarte, para emocionarte. Porque los días de nieve están de vuelta. Y nada, absolutamente nada, se parece a vivirlos en Baqueira Beret.




En las curvas,
los valientes aceleran...
los demás frenan.
IESE Business School
Acelera tu carrera donde otros frenan
iese.edu/curvas

BAQUEIRA EN MODO SERIE

UNA TEMPORADA 2024-25
CONTADA POR CAPÍTULOS:
ACCIÓN, NIEVE Y UN FINAL
QUE TE DEJARÁ ENGANCHADO.

Si la Val d'Aran fuese una plataforma de streaming, la temporada 2024-25 en Baqueira Beret habría sido su estreno más visto: un guion que abrió con freeride del que quita el hipo, siguió con clásicos de culto para maestros y fondistas, y remató con carreras, música y ese après ski que convierte una bajada en un recuerdo. Yo, tu narrador de confianza, te llevo episodio a episodio por la agenda oficial, con palomitas de nieve, olor a pino y un toque de cera caliente en el aire.





TEXTO: SERGI MEJIAS
FOTOGRAFIA: FOTOTUR / VAL D'ARAN PHOTO

La Bamba, la nueva cara de freeride que Baqueira presentó en sociedad y que, el 17 de enero de 2025, puso a gritar al público como si estuviera en una final de temporada. Terreno serio, 40° de media y rampas que llegan a 53°, nieve cambiante, luz caprichosa...

EPISODIO 1:
LA BAMBA, TOMA 1 (FREERIDE WORLD TOUR)

La cámara se abre sobre La Bamba, la nueva cara de freeride que Baqueira presentó en sociedad y que, el 17 de enero de 2025, puso a gritar al público como si estuviera en una final de temporada. Terreno serio, 40° de media y rampas que llegan a 53°, nieve cambiante, luz caprichosa... y cuatro protagonistas coronados: Victor de Le Rue en Snowboard Hombres, Noémie Equy en Snowboard Mujeres, Ross Tester en Esquí Hombres y Justine Dufour-Lapointe en Esquí Mujeres, ganadores que firmaron líneas de las que se te quedan pegadas a la retina. Hubo guiño local, con el wild card de Abel Moga y el concurso de Núria Castán, y fan service total con el "Rider of the Day" del público para Joan Aracil. Durante la semana, Baqueira activó todo el ecosistema FWT: village, test de material, junior y qualifier en modo cantera; el Qualifier 2* se lo llevaron Maria Castellví y Pau Riba y el Junior 1* reunió a un centenar de promesas antes de que el 3* se cancelara por meteo, porque aquí el respeto por la montaña manda.

EPISODIO 2:
VINTAGE CON FILO (FIS MASTERS CUP)

Cambio de decorado: los días 21 a 23 de febrero, el Stadium se llenó de cascos con historias que contar. Súper-G, slalom, gigante y combinadas para categorías de 60 a más de 80 años, con dorsales que, más que números, eran capítulos. Pistas trabajadas, cronos serios y ese silencio denso en la salida que solo rompen los bastones al clavarse. El jurado internacional selló una cita que en Baqueira ya suena a tradición exquisita: maestros de medio mundo midiéndose puerta a puerta con la precisión de un reloj suizo y la sonrisa de quien esquía por puro amor.



EPISODIO 3:
CLÁSICO DE CULTO (MARXA BERET)

Domingo 2 de febrero, Pla de Beret, sol de invierno de los que calientan el ánimo y una edición 45ª que confirmó porqué esta marcha es la gran fiesta del nórdico en España: más de 700 participantes y recorridos adaptados a la nieve, con el 31 km como gran protagonista. El título fue para dos nombres que ya suenan a himno: Irati Cuadrado y Sadurní Betriu, vencedores absolutos, con ritmo de metrónomo y una elegancia que hizo parecer fácil lo que no lo es. La jornada también trajo historias como la de Adrián Lanau imponiéndose en el sprint del Campeonato de España, ese fogonazo explosivo que convierte una recta en epopeya. La Marxa, como siempre, mezcló élite y familias, gritos de ánimo y guantes chocando en meta.

EPISODIO 4:
EL "OPEN" MÁS GAMBERRO (BAQUEIRA RACE EXPERIENCE)

Estaba prevista para el sábado 22 de marzo y, como todo buen giro de guion, acabó celebrándose el domingo 13 de abril en su décima edición: un todo-en-uno para valientes y cuadrillas, con boardercross en Blanhiblar, gigante en el Stadium y freeride en Bonaigua/Baciver, cronos por aquí, estilo por allá y ese punto juguetón que convierte cada tramo en anécdota. Fue día de cascos con pegatinas, risas en los enlaces, speaker en modo hype y premios de los que saben mejor cuando te los has ganado sudando entre palas y peraltes.

EPISODIO 5:
EUROPA, PLANO SECUENCIA (COPA DE EUROPA - SL)

6 y 7 de febrero, luz limpia y la pista como un piano. Dos slaloms masculinos de Copa de Europa con realización milimétrica: el primer día mandó el austriaco Simon Rueland y al siguiente tomó el testigo el noruego Oskar Andreas Sandvik, mientras Quim Salarich firmaba una remontada de las que enganchan, pasando de dorsal 39 a un top-10 con la segunda manga entre las mejores del día.

Copa Fundación Occident

Occident Fundación

Copa de España inclusiva
DPD de esquí alpino

Baqueira 24-25 enero 2026
Sierra Nevada 21-22 febrero 2026
Formigal 14-15 marzo 2026

Inscripciones: www.cdia.es
www.fundacionoccident.org



CDIA CENTRO DEPORTES INVIERNO INCLUSIVOS ARAN

HEAD

SPAINSNOW

BAQUEIRA/BERET

sierranevada granada · Andalucía

formigal-panticosa UNA MONTAÑA DE ARAGÓN

FCEH

FADI

Ajuntament Naut Aran

ALTO GALLEGO

Baqueira, además, lo mostró en directo y lo contó al detalle, porque cuando hay trazo fino conviene sentarse y disfrutarlo como una buena escena.

EPISODIO 6:
BECAS, PARALELOS Y SONRISAS (TROFEO JESÚS SERRA - FUNDACIÓN OCCIDENT)

El 29 de marzo (tras cambio de fecha por meteo) el Trofeo Jesús Serra volvió a llenar Baqueira de ese mix único de competición y comunidad: paralelo, gigante y la magia de competir sabiendo que, si eres U25, también compites por tu futuro académico. En la 17ª edición, récord de participación y becas por un total de 15.000 € para los mejores del paralelo, con victoria para Anna Borrás y Tomás Barata en las clasificaciones U25 que reparten las ayudas, y una segunda manga de gigante que dejó tiempos tan apretados como abrazos en meta. Un clásico moderno que prueba que el esquí también puede financiar sueños.

EPISODIO 7:
TRÁFICO INTENSO EN LOS PERALTES (COPA DE ESPAÑA MOVISTAR SBX/SX)

Marzo trajo a Beret la 2ª fase de la Copa de España Movistar de Snowboardcross y Skicross, proyecto inclusivo que alimenta la base y pule talento en los circuitos de peraltes y dubbies. Y en la recta final de la temporada (4-6 de abril), la estación coronó los Campeonatos de España de SBX/SX con nombres propios en los cuadros absolutos: Bernat Ribera se impuso en SBX y Andrea Seijas dominó entre las mujeres, mientras que Adrià González y Daniela González se llevaron los títulos en Skicross. Trazados seguros, espectáculo puro y ese ambiente de equipo nacional que, en Baqueira, se siente siempre en casa.

Entre capítulo y capítulo, terrazas como la Moët Winter Lounge pusieron su DJ set diario para que el eco de la montaña te acompañara de vuelta al hotel. Porque aquí el après no es un extra: es la escena post-créditos que te hace quedarte a ver la sorpresa final.

EPISODIO 8:
CRÉDITOS CON BANDA SONORA (APRÈS-SKI Y CONCIERTOS)

La temporada no sería la misma sin ese fundido musical que empieza con el último giro y termina mucho después de apagar el frontal. Polar Sound 2025 llenó Baqueira el 21 y 22 de marzo con un cartel de himnos coreables y más de 17.000 asistentes saltando bajo las estrellas; y, entre capítulo y capítulo, terrazas como la Moët Winter Lounge pusieron su DJ set diario para que el eco de la montaña te acompañara de vuelta al hotel. Porque aquí el après ski no es un extra: es la escena post-créditos que te hace quedarte a ver la sorpresa final.

EPISODIO 9:
CLIFFHANGER

Cuando crees que los giros han terminado, la cámara vuelve a La Bamba y hace un lento travelling hacia la arista. El viento mueve las banderolas, alguien ajusta la fijación, otra persona mira el parte y sonríe. ¿Quién dibujará la siguiente línea? ¿Qué nombre te harás tuyo en la próxima salida? Lo sabremos en la 2025-26. Y sí, os esperamos en el capítulo 1.

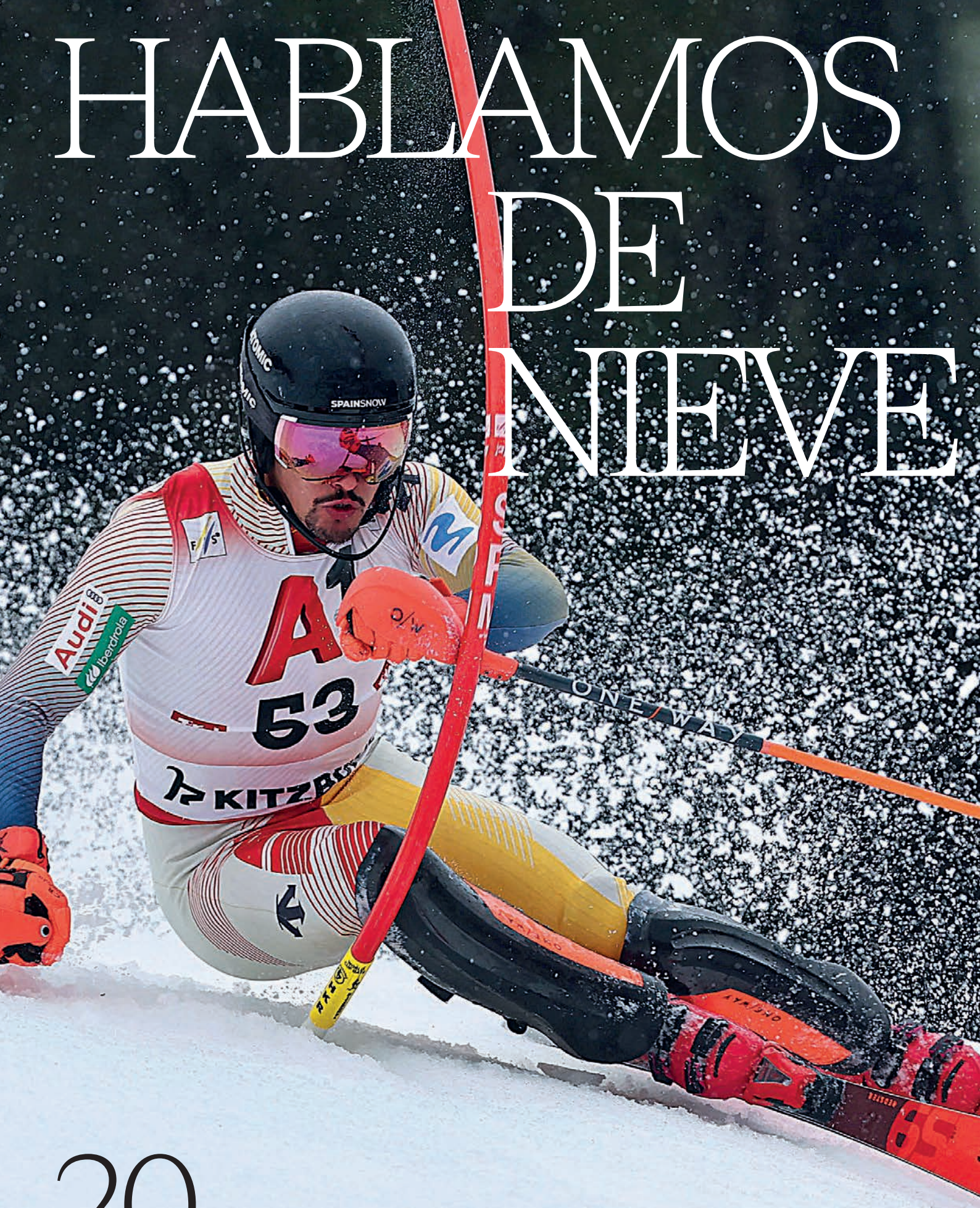




ROSSIGNOL

for every turn

HABLAMOS DE NIEVE



TEXTO: SERGI MEJIAS

FOTOGRAFÍA: JUAN DEL CAMPO / RFEDI

DESPUÉS DE SIETE AÑOS SIN ACOGER UNA PRUEBA DE LA COPA DE EUROPA DE ESQUÍ ALPINO, BAQUEIRA BERET VOLVIÓ A VESTIRSE DE ALTA COMPETICIÓN CON UN PROTAGONISTA MUY ESPECIAL: JUAN DEL CAMPO. EL ESQUIADOR VIZCAÍNO, QUE SE FORMÓ EN BAQUEIRA DESDE NIÑO, REGRESÓ A LA QUE SIEMPRE HA CONSIDERADO SU CASA PARA VIVIR UNA EXPERIENCIA CARGADA DE EMOCIÓN Y SIGNIFICADO. CON UNA MANO ROTA, PERO CON MÁS MOTIVACIÓN QUE NUNCA, DEL CAMPO SE COLOCÓ EN LA SALIDA PARA COMPARTIR CON FAMILIA, AMIGOS Y AFICIONADOS LA SATISFACCIÓN DE COMPETIR AL MÁXIMO NIVEL EN LAS PISTAS QUE LE VIERON CRECER. EN ESTA ENTREVISTA REPASA COMO SE VIVIÓ LA CITA, LA IMPORTANCIA DE QUE BAQUEIRA VUELVA AL CALENDARIO INTERNACIONAL Y LO QUE SUPONE PARA EL FUTURO DEL ESQUÍ ESPAÑOL.

JUAN DEL CAMPO

¿Qué sentiste al disputar una Copa de Europa en Baqueira Beret, después de siete años de ausencia de la competición en esta estación?

Competir en casa fue un cúmulo de emociones. De hecho, tenía una mano rota, me la rompí la semana antes en la Copa del Mundo de Schladming. Tenía muchas ganas de salir, hice todo lo posible por competir. Así que con antiinflamatorios y mucha fuerza de voluntad pude estar en la salida.

Al final tener una competición de este nivel en Baqueira certifica el trabajo que hemos hecho durante años tanto Quim como yo y nos permite traer competiciones de este nivel a Baqueira y a España. Tener una competición de este tipo aquí cambia mucho la perspectiva. Piensa que nosotros empezamos como 'outsiders', gente que nos miraba pensando "¿En España hay nieve? ¿En España se compite?". Nos hemos posicionado entre los mejores del mundo y esto ha permitido que se lleven a cabo pruebas de este tipo y que haya carreras como esta Copa de Europa en Baqueira, que es de un nivel altísimo. Es una satisfacción enorme formar parte de ese proceso. Yo me he criado en Baqueira, ver como ha pasado de ser el lugar donde con cinco años entrenaba motivado para llegar a competiciones de alto nivel y ver como al final estas competiciones las hemos traído a mi estación es bastante bueno.



¿Cómo describirías el trazado y las condiciones de nieve que encontraste en la carrera en febrero?
El trazado y las condiciones que encontré fueron espectaculares. Para este tipo de competiciones tienen que hacer una preparación muy específica, poner agua dentro de la pista para que haya condiciones duras y equitativas para todos los corredores y a veces es un trabajo complejo. Primero la meteorología tiene que acompañar, tiene que hacer frío y la inyección de agua debe hacerse de una manera determinada para no pasarse. Requiere un trabajo muy laborioso por parte de la estación, de los voluntarios, entrenadores y de todos los que estuvieron implicados. Se hizo de forma maravillosa, la pista estaba increíble. Nosotros salíamos con dorsales altos, a partir del 40 y la verdad es que las condiciones eran más equitativas con los primeros, y se podía ver una carrera más bonita. Todo el mundo podía apretar al máximo, todo el mundo podía hacer una bajada rápida porque las condiciones de esa pista se mantuvieron muy bien por la buena preparación. En este sentido fue un 10.

¿En qué se diferencia para ti competir en casa, con el público y la afición animando tan cerca, respecto a hacerlo en otras estaciones europeas?
El hecho de tener a la afición española cerca, a la gente que conoces, a la familia, amigos... me he pasado muchos años en Baqueira. Tanto organizadores, como voluntarios, entrenadores, gente de los clubs, el público era gente conocida y te sientes más arropado. Tienes más motivación. Y te empuja. Porque yo iba con una mano rota y pude competir. Los resultados no lo reflejaron tanto pero el nivel de esquí fue muy bueno y te da un extra de motivación, empujas más, para que la gente vea de cerca la dificultad que tiene. Además, pienso que tiene una doble vertiente: por un lado competir más arropados por nuestra gente y nuestra afición, y por otro que ellos pueden ver en directo lo que es la alta competición en este deporte.

El hecho de que España se involucre más en competiciones de este tipo va a permitir que los chavales vean desde jóvenes lo que es la alta competición, lo que es el nivel de los mejores del mundo y que tengan una referencia de a donde llegar.

¿Qué importancia tiene para el esquí español que una cita de la Copa de Europa regrese al calendario de Baqueira?
Mucha. El hecho de que España se involucre más en competiciones de este tipo va a permitir que los chavales vean desde jóvenes lo que es la alta competición, lo que es el nivel de los mejores del mundo y que tengan una referencia de donde llegar. Que puedan ver como se preparan los mejores del mundo, como es la alta competición. Además, permitió preparar una pista en Baqueira como nunca se había hecho antes. Permite ganar experiencia, conocimiento en la organización de competiciones de este nivel. Nos ayuda a sumar más, no solo que la gente conozca sino que se interese por el esquí mundial. En este sentido, y esto es una opinión personal, creo que una vez la pista ya estaba preparada se podía haber dejado para que la gente pudiese entrenar en esas condiciones,


GOLDBERGH
LUXURY
SPORTS





en un trazado inyectado. Porque es en el hielo donde debes tener un canto bien hecho, un material preparado, unos settings buenos y en suma te permite aprender a esquiar en esas condiciones, que son las que te encuentras en los altos circuitos. Estamos acostumbrados a que las carreras sean en nieve y el paso a la Copa de Europa y Copa del Mundo es muy difícil para los españoles porque no estamos acostumbrados a esquiar en esas condiciones. Los noruegos, los austriacos, los suizos entrenan en esas condiciones desde que son pequeños y les ayuda mucho.

Todo suma, acercar más el deporte de alto nivel a casa hace que las estaciones se involucren, los corredores más jóvenes tienen una referencia, ganas de ver a los mejores y de llegar ahí. Que el público en general tenga una mejor percepción de lo que es, que no solo piensen que es pasar unos palos y que si tocamos los palos nos dan puntos. Creo que es una situación de la que solo puede ganar todo el mundo. Y otra opinión personal es que yo lo haría un fin de semana para que todo el mundo, esquiadores de fin de semana, puedan disfrutar de esa competición, tener más público, más visibilidad, más retorno, al final es una situación de win-win para todos.

¿Cómo valoras la organización y el trabajo realizado por la estación para acoger de nuevo una prueba de este nivel?

La organización estuvo muy bien. Todos los corredores estaban muy contentos y les sorprendió mucho la estación, a gente que vive en los Alpes, a gente que vive en Noruega. Eso es muy buena noticia. Como digo estaban muy contentos, nos solo les gustó Baqueira, también la Val d'Aran. Lo bien organizada que estaba la carrera, la amabilidad de la gente del hospitality que se agradece un montón que estén para ayudarte, la silla era fácil para nosotros, el trazado en perfectas condiciones, la carrera se desarrolló superbién... Creo que todo eso ayuda mucho, también el bienestar del esquiador, a que quieran volver a competir en Baqueira y tener esta parada en el calendario.

¿Qué recuerdos personales te llevas de esta experiencia, más allá del resultado deportivo?

Los recuerdos que me llevo es que yo era un chaval de cinco años motivadísimo por llegar a la Copa del Mundo y ver que no solo he llegado sino que he podido traer competiciones de este nivel a mi casa, a Baqueira. Sin lugar a dudas, muy buenas sensaciones, competir en casa, en el Valle donde he crecido, donde la gente que conoces te acoge, te da más seguridad, firmeza al bajar... a pesar de competir con la mano rota y no tener los resultados deseados.

¿Crees que este tipo de competiciones pueden inspirar a nuevas generaciones de esquiadores españoles a seguir tu camino?

Es fundamental traer competiciones de este tipo y darle toda la visibilidad del mundo. No solo eso sino que las pistas que preparemos y los entrenamientos que se hagan que se puedan ver y puedan ser utilizados por las siguientes generaciones precisamente para poder darles la oportunidad para que sepan como este mundo de verdad, que tengan un objetivo claro, que tengan ganas de llegar. Al final es lo que permite que el deporte se desarrolle y vaya mejorando. Y cuantas más veces lo podamos hacer y mejor, más corredores tendremos en el futuro. Nos acerca mucho a ellos, estamos siempre fuera y no es fácil comunicar lo que hacemos. Este tipo de cosas trae mucha afición y tiene mucho retorno.

Si tuvieras que resumir lo que significa para ti competir en Baqueira Beret, ¿cuál sería?

Es correr en casa, donde más años he pasado de mi carrera deportiva. Tenía muchas ganas de correr en Baqueira y hacer un buen resultado. Hice lo que pude por estar en la salida y que me viese la gente que ha estado toda la vida, a los que también les debo mucho.



Especialistas en esquí y montaña.

M+

Vielha · Ruda · Puigcerdà · Jaca · Benasque · Sierra Nevada · León · Oviedo · Barruera · Boí Taüll · Sort · Viladecans The Style Outlets

---

Llévame

www.mplusstore.es



REFORCER IRRUMPE EN 2018 EL PANORAMA DEL EQUIPAMIENTO DE NIEVE CON UNA PROPUESTA QUE UNE TECNOLOGÍA DE VANGUARDIA, DISEÑO CONTEMPORÁNEO Y COMPROMISO CON EL MEDIO AMBIENTE.

TENDENCIAS

REFORCER.COM

TEXTO: ANNA AFFELTRANGER
FOTOGRAFIA: REFORCER
ESQUIADORA: ABRIL BERTZKY

Nacida en la Val d'Aran de la historia de superación de su fundador, Juan Martínez Núñez, REFORCER se ha consolidado como una marca de referencia en ropa técnica de esquí para hombres y mujeres. Su catálogo, compuesto por fleece (capas interiores), midlayers, chaquetas y pantalones, está diseñado para quienes buscan un equilibrio perfecto entre rendimiento, estilo y respeto por la montaña.

La tecnología es uno de los pilares de REFORCER. Sus chaquetas y pantalones incorporan la avanzada membrana Dermizax®, que ofrece una transpirabilidad y resistencia al agua excepcionales, asegurando comodidad y protección incluso en condiciones extremas. A ello se suma la insulación 3M® Thinsulate o Valtherm® White Bear, fabricada en Italia, que garantiza un aislamiento térmico de alto nivel, permitiendo disfrutar de las pistas en temperaturas adversas sin renunciar a la ligereza y la libertad de movimientos.

Cada prenda está confeccionada con materiales europeos y japoneses que destacan por su suavidad, durabilidad y compromiso medioambiental. REFORCER apuesta por procesos de producción responsables en Europa, reduciendo la huella ecológica sin comprometer la calidad. Esta filosofía se refleja también en los detalles: cremalleras waterproof en zonas estratégicas, amplias ventilaciones para una regulación térmica eficaz, bolsillos interiores y exteriores que facilitan la vida del esquiador, e incluso compartimentos específicos para el forfait.

El diseño, inspirado en el freeride pero adaptado a la pista, combina funcionalidad y estética contemporánea. Las prendas se distinguen por líneas limpias, cortes ergonómicos y colores que transmiten personalidad en la nieve. Así, REFORCER logra que cada pieza sea tanto una herramienta técnica como una declaración de estilo.

Desde las capas interiores que aportan confort y transpirabilidad, hasta las chaquetas con capuchas que se adaptan al casco, la colección está pensada para acompañar al esquiador en todo momento. Porque en la filosofía de REFORCER no se trata solo de vestir para la montaña, sino de hacerlo con la seguridad de estar protegido, con el confort de materiales de primera calidad y con la responsabilidad de respetar el entorno que nos acoge.

UYN
CAMISETA FUSYON BIOTECH
MPLUSSTORE.ES



Atraviesa el invierno con un nuevo aliado. La camiseta interior Fusyon Biotech aprovecha el poder de la naturaleza para proporcionarte una sensación de calor natural y mantener tu cuerpo fresco y seco. La capacidad termorreguladora de la fina lana merina se une a las propiedades transpirables de la fibra Ecolypt procedente de la planta del eucalipto. Su innovadora composición garantiza regulación térmica, transpirabilidad y un ajuste ergonómico sin compresión.

Black Diamond
GUANTES TOUR GLOVES
MPLUSSTORE.ES



Minimalistas, ligeros y resistentes. Confeccionados en piel de primera calidad y pensados para el esquí de travesía, estos guantes ofrecen la protección justa y la calidez necesaria en actividades de alta intensidad. Con forro fijo y sin aislamiento adicional, son perfectos para quienes buscan rendimiento sin renunciar al estilo.

Bollé
MÁSCARA BLACKRIDGE
MPLUSSTORE.ES



Gafas sin montura, con lente cilíndrica que amplía el campo de visión, al mismo tiempo que los estabilizadores articulados y la espuma 3D garantizan un ajuste perfecto. Incorporan lentes fotocromáticas Phantom (categoría 0 a 4), que se adaptan automáticamente a los cambios de luz, ofreciendo claridad y protección inigualables en cualquier entorno. La montura y la correa están fabricados con materiales reciclados.

Dynastar
ESQUÍS SPEED 650 KONECT
MPLUSSTORE.ES



Inspirados en los esquís de slalom de Clément Noel de la Copa del Mundo, están pensados para esquiadores avanzados que buscan potencia y precisión. Con tecnología Hybrid Core 2.0 y Omega, absorben vibraciones y mejoran la estabilidad, para que puedas acelerar y exprimir cada giro. Ágiles, reactivos y potentes, son ideales para disfrutar del esquí en pista en todas sus formas.

Giro
MÁSCARA METHOD FADED
MPLUSSTORE.ES



Con sistema actualizado de cambio de lentes, que permite reemplazarlas fácilmente y ajustarse a las condiciones cambiantes. Cuentan con una visión periférica expandida y ventilación EVAK, que reduce la posibilidad de que se empañen las gafas. Sus lentes con tecnología VIVID, desarrollada por Giro en colaboración con ZEISS® Optics, mejoran la experiencia visual en la nieve al aumentar el contraste y la definición.

Rossignol
CHAQUETA ROCHRUN
MPLUSSTORE.ES



Calor, protección y libertad de movimiento en cualquier pista. Esta chaqueta combina aislamiento PrimaLoft® transpirable, membrana impermeable y detalles funcionales como puños elásticos con orificios para los pulgares, ventilaciones y cremalleras impermeables, para que esquíes con estilo y comodidad sin límites. El compañero todoterreno ideal para disfrutar de la calidez que te permite esquiar más y mejor.

Lowa
RENEGADE EVO ICE 2 GTX
MPLUSSTORE.ES



Fabricada en piel nobuk y forrada con membrana Gore-Tex, garantiza una impermeabilidad absoluta. Su entresuela LOWA® DYNAPU® garantiza comodidad, mientras que la suela VIBRAM ARCTIC GRIP TRAC®, asegura un agarre excepcional incluso en superficies de nieve y hielo.

Golbergh
CHAQUETA BOMBARDINO
MPLUSSTORE.ES



Un clásico de Goldbergh que combina un diseño regular fit con relleno de plumón certificado RDS. Pensada para la practicidad, cuenta con dos bolsillos exteriores, dos interiores y uno en la manga para el forfait. Su capucha fija y los puños de punto mantienen el calor en los días más fríos. Es la aliada perfecta para las esquiadoras que buscan la elegancia en la nieve.



FOR SKIERS

SINCE 1978

SPYDER

Rossignol
BOTAS ALLTRACK W 80 BOA GW
MPLUSSTORE.ES



Botas All Mountain para explorar todos los terrenos. Fáciles de poner gracias a la tecnología Step In, patentada por Rossignol, que permite abrir la bota con una simple inclinación para deslizar el pie sin esfuerzo. La tecnología Boa asegura un ajuste preciso. El suave botín de lana de oveja es termoadaptable gracias al aislamiento Thinsulate™ para una mayor calidez. El sistema GripWalk te ayudará a caminar con facilidad.

Tsunami
EXPLORER
TSUNAMISKIWEAR.COM



Tecnicidad premium. Estilo único. Rendimiento sin límites. Una pieza exclusiva que une tecnicidad de élite y estilo sofisticado gracias a la incorporación del panel de pana técnica, que eleva el diseño a un nivel de distinción único en la nieve. Diseñada para las esquiadoras que exigen protección, calidez y distinción.

Tsunami
CHAQUETA 3 LAYERS X-TREME
TSUNAMISKIWEAR.COM



Tecnología extrema con un diseño que marca diferencia. Combina impermeabilidad 25K, transpirabilidad 30K con aislamiento térmico TS-Tech de 80g, en un formato que une rendimiento profesional y look distintivo dentro y fuera de la pista. "Más que una chaqueta: un icono bicolor que une tecnicidad extrema y estilo sofisticado para dominar la montaña."

Monitor Mountain Sports
AK106 CANDIDE SKI
MONITORBAQUEIRA.COM



Ven a Monitor Mountain Sports a descubrir los nuevos CANDIDE AK 106, pensados para que los jóvenes puedan divertirse tanto fuera de pista como dentro de ellas. Con medidas de 147 cm, 157 cm y 167 cm. También encontrarás a sus hermanos mayores como el Resort 101, el BC 111 y el AK 121. Siguiendo la misma filosofía del freerider & freestyler de referencia Candide Thovex. Todos ellos disponibles en alquiler. Nos encontrarás en Baqueira 1500.


VERTICAL
GORE-TEX PRO
ULTIMATE
PROTECTION
PeakPerformance
GORE-TEX
MADE WITH
GUARANTEED TO KEEP YOU DRY
GORE-TEX
FWT
by PeakPerformance
APARTAMENTOS ELURRA. 25539 BETREN - 973 640 024 - www.copos-ski.com
|copos|skicenter|

Reforcer
CHAQUETA SUPER FREE-RIDE

REFORCER.COM



La Super free-ride revoluciona el fuera pista con su membrana 3layer Dermizax® EV stretch y solo 40gr/m2 de insulación 3M® Thinsulate. Su multitud de bolsillos es una ayuda para el rider. La esencia de la marca elevada al máximo.

LAFOU Celler
LAFOU EL SENDER

LAFOU.NET



En el casco antiguo de Batea (Terra Alta), expresa con autenticidad la esencia de la garnacha, con una visión que une tradición y contemporaneidad.
Nacido en un paisaje de terrazas y fous, LAFOU El Sender es un vino tinto con la garnacha como variedad principal, acompañada de syrah y morenillo. Criado en barricas de roble europeo de 300 litros, ofrece notas de fruta negra y matices balsámicos.

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

MONTGARRI.COM 616 772 105



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


PROTEST
ZIP-
SHIFT

PIN* Y VEGA CONVERSAN JUNTO AL FUEGO

EN LA CÁLIDA CASA, JUNTO AL FUEGO DE
LA CHIMENEA, PIN LE CUENTA A SU NIETA, VEGA,
MUCHAS HISTORIAS SOBRE LA VAL D'ARAN
Y EN UN MOMENTO DETERMINADO
LE EXPLICA LAS EXPERIENCIAS VIVIDAS
CUANDO, EN MOMENTOS DE RESPONSABILIDAD
INSTITUCIONAL, SIGUIENDO SU INSTINTO,
BUSCÓ ENTRE ARTISTAS CONTEMPORÁNEOS,
LOS MEJORES, QUE PUDIERAN ENRIQUECER
EL PATRIMONIO CULTURAL ARANÉS.

* NOMBRE FAMILIAR DADO EN ARANÉS
AL "PAIRIN" PADRINO O ABUELO.

TEXTO: JÈP DE MONTOYA E PARRA
ILUSTRACIÓN: EDUARD ROCA



Cogiendo como base el busto románico del Cristo de Mijaran, Antonio recrea y recoge en esta composición el momento de dramatismo y a la vez de ternura y de dolor compartido en que Jesús es bajado de la cruz.

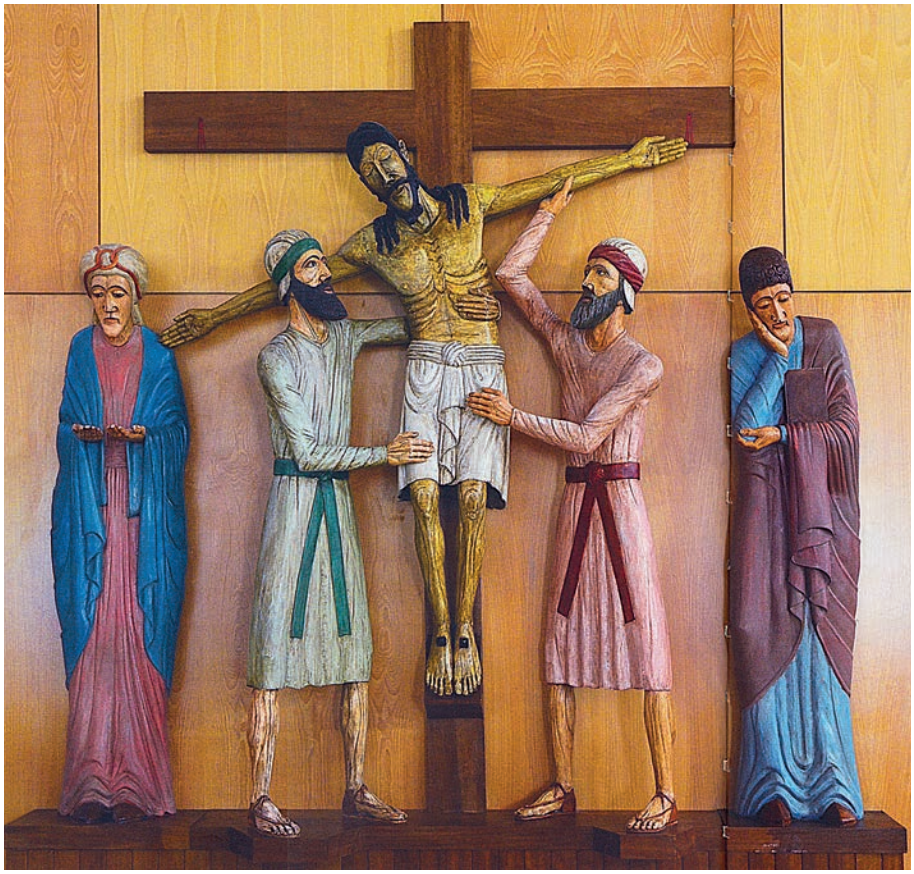
"El Valle —le explica a Vega—, no es únicamente un escenario de naturaleza imponente, sino también un territorio donde la devoción y la creatividad se han entrelazado a lo largo de generaciones. Entre esas huellas de fe y expresión plástica destacan las obras de los artistas vascos Antonio Fernández de Ortega y García de Acilu, y de Carlos Ruiz de Ocenda Urcelay, escultor el primero y dorador-policromador el segundo cuya sensibilidad los condujo a recrear y reinterpretar obras religiosas aranesas, y a la escultora catalana Marta Solsona Bellera, artista capaz de dar voz a la memoria colectiva y a la modernidad pirenaica con la misma intensidad".

Prosigue Piristo de Mijaran, recreación de la escena que en el siglo XII realizara el Taller de Erill la Vall o tal vez, como apuntan nuevas teorías, un Maestro de la Val d'Aran".

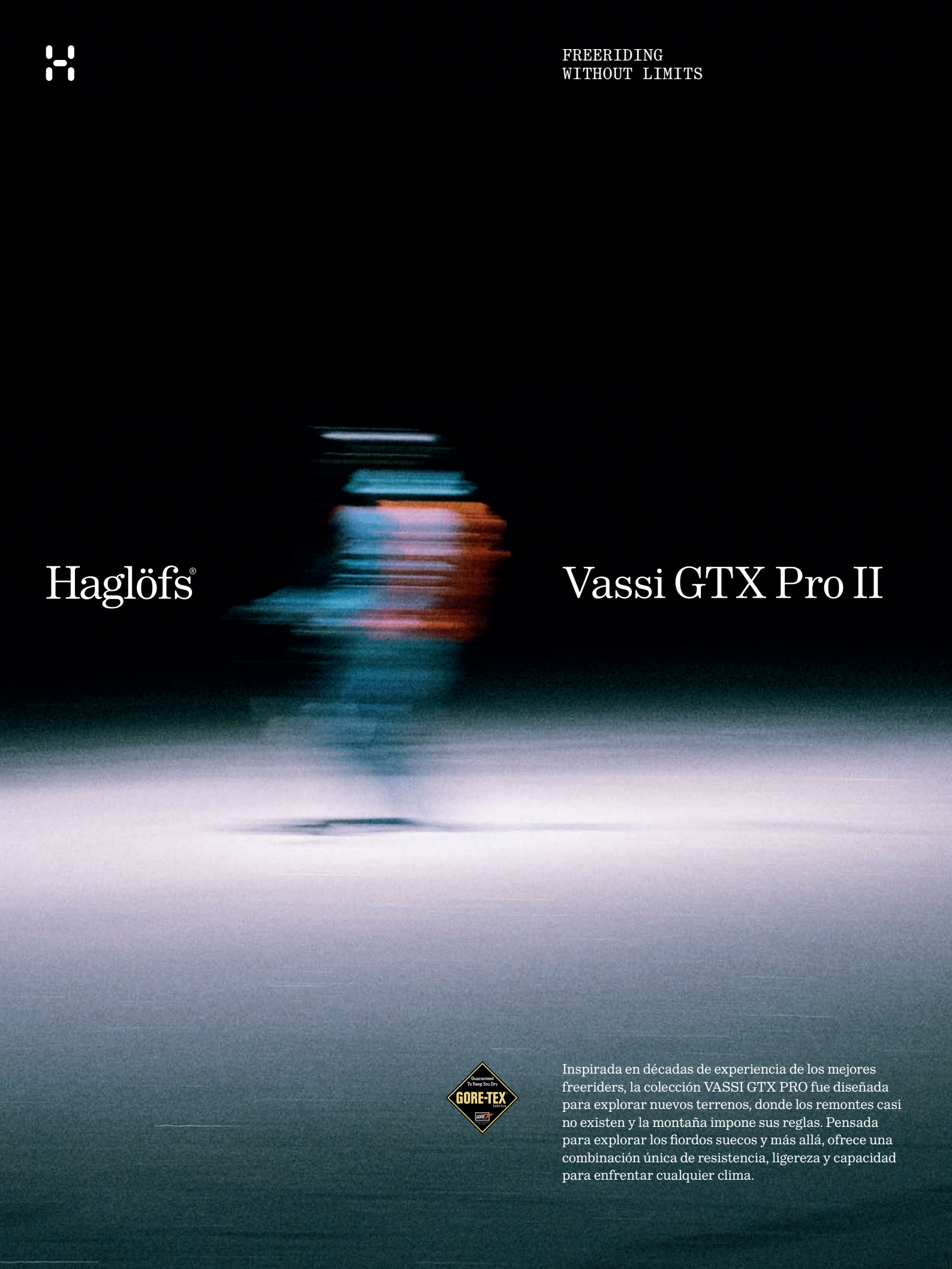
"Cogiendo como base el busto románico del Cristo de Mijaran, Antonio recrea y recoge en esta composición el momento de dramatismo y a la vez de ternura y de dolor compartido en que Jesús es bajado de la cruz. Lo interesante en esta obra es la forma en que el escultor no se limita a mostrar el sufrimiento, sino que lo enmarca dentro de un horizonte de majestad. Los rasgos y el color utilizados cumplen un papel esencial: los rojos intensos, se suavizan con los azules y verdes que anuncian consuelo esperanza y trascendencia. José de Arimatea cogiendo a Cristo del costado y Nicodemo ayudando a bajarlo de la cruz, en tanto que la Virgen, como madre de Jesús ofrece su Hijo al mundo por la redención del mismo y San Juan se nos muestra ya con el libro de su evangelio bajo el brazo".

"Todo esto se acaba de conjugar con la imagen de Nuestra Señora de Mijaran patrona del templo y el retablo donde la espiritualidad medieval se funde con la mirada contemporánea. El lugar de Mijaran considerado la cuna espiritual del Valle, es un espacio cargado de resonancias históricas y de identidad. En dicho retablo, Antonio representó al rey Jaime I de Aragón, jurando el respeto de los usos consuetudinarios de los araneses, —sigue explicándole Pin a Vega— que eran personas libres que viviendo en la vertiente norte de las montañas siempre quisieron compartir el destino de la Corona de Aragón. El agustino fray Joan de Vilamòs, es testimonio de la vida religiosa de la región. Los dorados de Carlos y la medalla incrustada de la Virgen de Josep Maria Subirachs dialogan con los tonos terrosos y las montañas nevadas, las figuras poseen una dignidad contenida, y en el conjunto se percibe una meditación sobre la esencia de la Val d'Aran".

"Otras de las aportaciones de Fernández de Ortega, —prosigue explicando Pin— es su representación de Nuestra Señora de Montgarri, patrona de la devoción mariana en una de las zonas más agrestes del Valle y de Nuestra Señora de la Artiga de Lin. Las imágenes de la Virgen no son distantes, sino cercanas, con un rostro sereno, con el Hijo en su regazo y las flores del lugar o el Orbe en sus manos. El enclave de la Artiga con su nombre de Lin nos descubre la etimología euskérica del aguacero o irrupción del agua de los glaciares del Aneto que tras introducirse en el Forau d'Aigualluts y discurrir unos cuatro kilómetros bajo tierra, irrumpen en el Uelh deth Joeu. Antonio supo trasladar esa grandeza a la representación de la Virgen: los pliegues de su manto recuerdan las caídas de agua, y el verdor de los prados parecen habitar en la profundidad de su mirada".



FREERIDING
WITHOUT LIMITS



Haglöfs®

Vassi GTX Pro II

Guaranteed To Keep You Dry
GORE-TEX Infinium

Inspirada en décadas de experiencia de los mejores freeriders, la colección VASSI GTX PRO fue diseñada para explorar nuevos terrenos, donde los remontes casi no existen y la montaña impone sus reglas. Pensada para explorar los fiordos suecos y más allá, ofrece una combinación única de resistencia, ligereza y capacidad para enfrentar cualquier clima.

"Es verdad, —dice Vega contemplando las fotos— qué dulzura en la expresión de la Virgen y del Niño. ¡Qué maravilla!".

"El ciclo de obras religiosas de Antonio se completa, entre otras, con su Sant Ròc de Vilamòs, una pieza de profundo arraigo popular. San Roque, protector contra las epidemias, aparece con el perro que lo acompañó en su enfermedad, pero su gesto más que sufrimiento transmite compasión".

—Vega comenta—, "Sí, Pin, el perro de San Roque se llamaba Rouna y cuando el santo se infectó en Piacenza cada día le llevaba pan".

"Eso es Vega —explica Pin— hasta que Gotarto lo curó de su enfermedad".

"Finalmente, —sigue comentando Pin— destaca el Sant Crist dera Esperança de Les, obra donde Antonio alcanza una gran intensidad expresiva. El Cristo, con el cuerpo alargado y el rostro inclinado, no se muestra como compañero de dolor. La advocación misma, querida por los vecinos de Les —Cristo de la Esperanza— sugiere la intención de los oferentes y del artista: no es el sufrimiento lo que se impone, sino la promesa de redención. La paleta cromática del damasquinado abre en destellos de luz, que parecen anunciar la victoria sobre la muerte".

"Qué momentos tan bonitos, ricos e interesantes has vivido, Pin, —manifiesta Vega— al pensar y diseñar estos proyectos, siguiendo los procesos de ejecución por las manos de tan sabios artistas".

"Es verdad, pequeña, no te puedes imaginar con la intensidad y riqueza intelectual que he vivido todos esos momentos y que calidad humana he encontrado en los artistas, en sus familias y en las personas de su entorno..."

Marta tradujo ese momento histórico en una forma escultórica cargada de simbolismo, una imagen que no solo honra a la mujer aranesa como madre y cuidadora de la tradición, sino que también encarna la fortaleza silenciosa de un pueblo que ha sabido resistir los embates del tiempo. La pieza no representa literalmente a los protagonistas del acto, sino que condensa la idea de voz propia, de arraigo comunitario.

"En contraste con la espiritualidad de Antonio y Carlos, —explica Pin— la obra de Marta Solsona Bellera, nacida en Barcelona en 1936, quien con estudios y experiencias profesionales muy diferentes a la escultura, ya mayor, se doctora en Técnicas Escultóricas por la Universidad de Barcelona y obtiene el certificado sobre Esculturas Internas y Técnicas Escultóricas en l'Espace Philimon de París. Su estilo conjuga la solidez de los materiales, el clasicismo con una búsqueda constante de movimiento, de vitalidad, de resonancias colectivas. Marta se acerca a la identidad social y cultural de los araneses. Su escultura Era Querimònia se erige en Salardú en su 700 aniversario como un símbolo identitario que trasciende lo físico para convertirse en emblema cultural y humano; es un homenaje al documento de 1313 por el cual Jaime II reconoció los fueros y privilegios del Valle, dotándolo de una organización propia. —le cuenta Pin a su nieta Vega—. Marta tradujo ese momento histórico en una forma escultórica cargada de simbolismo, una imagen que no solo honra a la mujer aranesa como madre y cuidadora de la tradición, sino que también encarna la fortaleza silenciosa de un pueblo que ha sabido resistir los embates del tiempo. La pieza no representa literalmente a los protagonistas del acto, sino que condensa la idea de voz propia, de arraigo comunitario, de fortaleza silenciosa de un pueblo que ha sabido sobreponerse a los acontecimientos de la historia".

"Cuánto me gusta esta imagen, —comenta Vega— ¡qué bonita es, qué fina, que delicada!".

"Es verdad, —dice Pin— y cuánto contenido encierra y trasmite. No muy lejos de Salardú, en el dominio blanco de las pistas de esquí, la artista dio vida al Esquiador de Baqueira que se erige en el 50 aniversario de la estación en agradecimiento al dinamismo del complejo invernal más emblemático del Pirineo, el homenaje a la modernidad del Valle, a su vínculo con la nieve y con el deporte que lo proyecta al mundo. Aquí, Marta, despliega su capacidad para capturar el movimiento: el esquiador aparece en plena bajada, con el cuerpo inclinado y las líneas de la escultura sugiriendo velocidad, viento, energía. La elección de un tema deportivo no es casual: simboliza la apertura del Valle al mundo contemporáneo, su integración en la vida turística y cultural europea. Marta logra con la posición, la indumentaria, los trazos de la faz del esquiador un carácter atemporal y eterno a la par, dando cabida a todas las épocas y a la evolución de este deporte y lo convierte en un signo de identidad compartida".

Acabando la conversación, cada uno en su mullido sillón, Pin y Vega, se deleitan con un crep azucarado.

"Así, —añade Pin— en el trabajo de García de Acilu, de Ruiz de Ocenda y de Bellera Solsona, conviven lo sagrado y lo profano, la herencia medieval y la contemporaneidad, la devoción y la historia, la fe y la cultura, el credo y la modernidad, el deporte y la fiesta, la esencia de una misma tierra y es que, en la Val d'Aran, cada obra de arte es también un acto de memoria, de pertenencia a una alma e identidad vivas".



SHADOW

La auténtica revolución en botas. Innovación, comodidad y potencia en cada paso. Gracias a la exclusiva tecnología Dual Pivot, alcanzarás el máximo rendimiento con la mitad de esfuerzo.

LANGE

© photo : Florian Monot

EL AUDI RS E-TRON GT PERFORMANCE NO ES SOLO EL PRIMER MODELO RS PERFORMANCE ELÉCTRICO Y EL BUQUE INSIGNIA DE LA MARCA DE LOS CUATRO AROS. ES TAMBIÉN LA MÁXIMA EXPRESIÓN DE UN GRAN TURISMO MODERNO, TODO UN MANIFIESTO DE CÓMO AUDI ENTIENDE LA DEPORTIVIDAD, LA ELEGANCIA Y LAS PRESTACIONES EN LA NUEVA ERA DE LA MOVILIDAD PREMIUM ELÉCTRICA.

TEXTO Y FOTOS: AUDI

EL AUDI RS E-TRON GT PERFORMANCE GRAN TURISMO ELÉCTRICO AL



LLEVADO EXTREMO

41

El RS e-tron GT performance es el vehículo de producción más potente en la historia de Audi, con dos motores eléctricos —uno por eje— que generan hasta 680 kW (925 CV) y proporcionan tracción quattro eléctrica y prestaciones de superdeportivo.



El Gran Turismo eléctrico demuestra la experiencia, la innovación y la pasión por el detalle de Audi no solo por sus características técnicas, también por su espectacular diseño.

Concebido como la máxima expresión del diseño, la innovación, las prestaciones y la eficiencia, el Audi RS e-tron GT performance redefine lo que significa conducir un Gran Turismo. Estamos ante el primer modelo RS performance de la marca con propulsión cien por cien eléctrica, un vehículo que recoge y reinterpreta lo mejor de la herencia de Audi Sport para convertirse en el buque insignia de Audi en esta nueva era de la electromovilidad.

Como en el resto de la renovada gama Audi e-tron GT, la silueta baja y musculosa del RS e-tron GT performance, con un largo capó, una línea de techo descendente y elementos de diseño procedentes del mundo de la competición, evoca los grandes deportivos de la marca. Para esta versión performance Audi introduce por primera vez y de forma exclusiva elementos opcionales de camuflaje de carbono, que se utiliza en las estructuras en relieve de los paragolpes, en el guarnecido de las puertas, en el difusor trasero y en los espejos retrovisores, y combinan con el techo opcional de carbono mate oscurecido. Otros detalles de diseño reservados en exclusiva para el RS e-tron GT performance son el color Verde Bedford para la carrocería o el acabado mate oscurecido para las llantas de 21 pulgadas inspiradas en las que equipaba el mítico concept-car Audi Avus quattro de 1991.

En el interior están disponibles unas inserciones en camuflaje de carbono mate a juego con el exterior, que se combinan con aplicaciones en Vanadio con un efecto de color antracita que aparece de forma diferente según la iluminación. Además, el RS performance cuenta con un nuevo paquete de diseño exclusivo con costuras de contraste en color verde a juego con el exclusivo acabado del mismo tono para el exterior. El escenario digital que configuran el Audi virtual cockpit plus y la pantalla MMI touch del sistema multimedia, el techo panorámico de opacidad variable, el sistema de iluminación ambiental personalizable, el equipo de audio Bang & Olufsen con sonido 3D y los materiales sostenibles como la microfibra Dinamica, el tejido Cascade o el Econyl utilizado en la moqueta y las alfombrillas configuran un habitáculo que transforma cada trayecto en una toda una experiencia sensorial.

EL AUDI DE PRODUCCIÓN MÁS POTENTE DE TODOS LOS TIEMPOS

Pero la verdadera esencia del RS e-tron GT performance está en su sistema de propulsión. Con una potencia de sistema de 680 kW, equivalentes a 925 CV, el primer RS performance totalmente eléctrico de Audi se convierte también en el vehículo de producción más potente en la historia de la marca de los cuatro aros.

Para ello, el Gran Turismo cuenta con dos motores eléctricos de nuevo desarrollo más ligeros, uno en el eje delantero que proporciona 252 kW (342 CV) y otro en el eje trasero con 415 kW (564 CV), que garantizan la tracción quattro eléctrica, una respuesta



En Audi, las prestaciones también se experimentan a la hora de la recarga de sus modelos e-tron 100% eléctricos: en una estación de alta potencia, la batería del RS e-tron GT performance puede pasar del 10% al 80% en apenas 18 minutos.





Deportividad y elegancia se dan la mano en el interior del RS e-tron GT performance, con la fibra de carbono como protagonista en las inserciones decorativas, que pueden ir a juego con el exterior. Los asientos deportivos son ajustables en 18 direcciones.

El modo RS específico del Audi drive select y la función "push-to-pass" ofrecen una configuración ideal para disfrutar de la conducción más exigente en carreteras de montaña.

instantánea y un reparto variable de la potencia que llega a cada rueda en función de las condiciones de la carretera y el estilo de conducción. También se ha modificado la electrónica de potencia, con un inversor de impulsos optimizado que permite corrientes de descarga muy superiores a las del resto de versiones de la gama.

El resultado es una capacidad de aceleración sencillamente impresionante: con la función "Launch Control", que permite acceder a la máxima energía disponible de la batería y a toda la potencia de los dos motores eléctricos, el RS e-tron GT performance solo necesita 2,5 segundos para alcanzar los 100 km/h desde parado, con una sensación de empuje lineal, progresivo y silencioso inigualable por un superdeportivo con un motor tradicional de combustión.

El "corazón" del sistema, responsable en gran medida del rendimiento del RS e-tron GT performance, es la nueva batería de alto voltaje con una capacidad neta de 97 kWh, que admite corrientes de carga máxima mucho más elevadas -hasta 1.100 amperios- cuando el Launch Control está activado. Audi ha adaptado la gestión térmica para lograr la máxima eficiencia y poder repetir la disponibilidad de la máxima potencia en cualquier situación, especialmente en el modo de conducción RS performance exclusivo de este modelo, diseñado para una conducción exigente en circuito o en carreteras de montaña.

AUDI DRIVE SELECT CON MODOS RS CONFIGURABLES: CONDUCCIÓN A LA CARTA

Para que la conducción del RS e-tron GT performance pueda ser tan emocionante como placentera, el Gran Turismo eléctrico cuenta con una suspensión neumática de nuevo desarrollo y puede equipar opcionalmente un innovador sistema de suspensión activa que lleva el control al extremo y asegura un comportamiento ágil en tramos de curvas y un confort impecable a la hora de viajar.

Además de los perfiles Efficiency, confort y dynamic, el sistema de conducción dinámica Audi drive select del RS e-tron GT performance incluye dos modos configurables (RS1 y



Su arquitectura de 800 voltios permite al RS e-tron GT performance cargar su batería hasta el 80% en una estación de carga de alta potencia en menos de 20 minutos.

RS2) que no solo modifican la respuesta del sistema de propulsión y de la suspensión en tiempo real, sino que también intervienen en la experiencia acústica que proporciona el sistema de sonido deportivo digital e-tron Sound. El conductor puede configurar estos modos a través de uno de los dos satélites de color rojo situados en el volante... o confiarlo todo al reglaje del modo específico RS performance, que también interviene con algoritmos específicos en el sistema de control de tracción, la vectorización de par, la aerodinámica y la refrigeración, para soportar las demandas extremas.

Otro "botón mágico" es el que activa la función "push-to-pass" visible en el Audi virtual cockpit, que durante un máximo de 10 segundos proporciona un aumento de potencia de 70 kW (95 CV) y ajusta todos los componentes del sistema de propulsión a los parámetros del modo dynamic del Audi drive select. Tras un mínimo de diez segundos de regeneración, el conductor puede volver a utilizar esta función de potencia instantánea que permite una aceleración aún más contundente.

El apartado de frenos y neumáticos también está a la altura del resto del conjunto: Audi ha incrementado la potencia de la frenada regenerativa, que puede alcanzar los 400 kW y proporcionar una deceleración máxima de hasta 4,5 m/s². Unww complemento perfecto para el sistema de frenos de alto rendimiento con discos de acero recubiertos con carburo de tungsteno para una mayor resistencia. De forma opcional se pueden montar frenos carbocerámicos, así como unos neumáticos de altas prestaciones probados en circuitos de carreras, que se ofrecen como alternativa a los neumáticos de serie, optimizados para la resistencia a la rodadura, que contribuyen a una gran autonomía.

Además, la experiencia de carga refuerza la versatilidad de un vehículo que, como corresponde a su condición de Gran Turismo, está diseñado para proporcionar el máximo placer de conducción también en largos viajes. El aumento de la potencia máxima de carga hasta 320 kW permite al RS e-tron GT pasar del 10% al 80% de capacidad de su batería en apenas 18 minutos en una estación de carga de alta potencia, eliminando cualquier atisbo de ansiedad por la autonomía.

Con el RS e-tron GT performance, Audi redefine el concepto de Gran Turismo para el siglo XXI combinando el diseño más emocionante con la tecnología más avanzada, la sostenibilidad con la elegancia y las eficiencias con las prestaciones en un vehículo destinado a convertirse en el icono de una nueva era en la que conducir sigue siendo sinónimo de emoción, pero también de conciencia y progreso.



PRODUCIDO EN BÖLLINGER HOFE: MÁXIMA PRECISIÓN

La familia e-tron GT se fabrica en Böllinger Höfe, donde se utilizan tecnologías especialmente adaptadas para la producción de un modelo tan avanzado tecnológicamente, siguiendo un proceso con un balance neutro en emisiones de carbono en el que la fase final corre a cargo de los aproximadamente 500 empleados experimentados que trabajan en la planta de Audi Sport GmbH en Neckarsulm. La producción de pequeñas series como el RS e-tron GT performance en Böllinger Höfe también sirve de laboratorio, permitiendo a Audi adoptar y perfeccionar soluciones para avanzar en la digitalización de la logística y la producción de grandes volúmenes en otras factorías de la marca.

AUDI EXCLUSIVE: PASIÓN POR EL DETALLE

Desde su puesta en marcha en 1995, el programa Audi exclusive de la marca de los cuatro aros establece estándares de referencia en la personalización de vehículos, gracias a la capacidad para integrar opciones de diseño directamente en la producción. La filosofía de Audi exclusive, basada en el principio de que el automóvil es una expresión inconfundible de la propia personalidad de su propietario, alcanza su máxima expresión en la gama Audi e-tron GT. Con la ayuda de expertos de los Audi Forum de Ingolstadt y Neckarsulm, los clientes pueden crear su propio diseño eligiendo entre una gama de acabados exteriores y combinaciones interiores prácticamente ilimitada, lo que hace posible que cada unidad sea verdaderamente única.






TSUNAMI
TECHNO SKIWEAR
www.tsunamiskiwear.com

NANDU JUBANY

ENÉRGICO, APASIONADO Y CON UNA CAPACIDAD INAGOTABLE PARA EMPRENDER NUEVOS RETOS, NANDU JUBANY HA CONVERTIDO LA COCINA EN SU MANERA DE VIVIR Y DE HACER FELICES A LOS DEMÁS.
DE AQUEL JOVEN QUE DUDABA EN SEGUIR LOS PASOS DE SU FAMILIA EN LA HOSTELERÍA AL CHEF CON ESTRELLA MICHELIN QUE HOY REPARTE SU TIEMPO ENTRE CAN JUBANY, FORMENTERA, ANDORRA Y BAQUEIRA, MEDIA UNA TRAYECTORIA MARCADA POR LA CURIOSIDAD, LA FORMACIÓN CONSTANTE Y LAS GANAS DE CRECER.

TEXTO: SERGI MEJÍAS

FOTOGRAFIA: NANDU JUBANY



Mi cocina ha cambiado porque yo he crecido y porque soy un emprendedor nato que no sabe estar quieto. Me gusta abrir proyectos, hacer negocio. Mis padres ya tenían tres restaurantes donde ofrecían menús, carta, bodas, comuniones y hasta alojamiento.

Reconocido por su cocina auténtica, capaz de aunar tradición y creatividad, Jubany también se ha atrevido con otros sueños: correr el Dakar, dar clases en Harvard o abrir restaurantes que son ya referentes. Su desembarco en Baqueira responde a la voluntad de ofrecer propuestas variadas para el esquiador que busca tanto una pizza familiar como una carne selecta o un guiño a la cocina nikkei. Conversamos con él sobre sus orígenes, su visión de la gastronomía y su vínculo con la nieve de la Val d'Aran.

¿Recuerdas el momento en que decidiste que querías dedicarte a la cocina y qué te llevó a dar ese paso?
Al principio no me quería dedicar a la cocina. Siempre lo he dicho: en mi casa veía demasiado trabajo y sentía que la hostelería me había robado a mi familia. Mis padres siempre estaban ocupados, no venían a verme cuando hacía deporte o participaba en competiciones. Así que no veía la hostelería como mi futuro. Pero en aquella época, si no servías para estudiar, tenías que ponerte a trabajar. Y yo no servía para estar sentado en una mesa aprendiendo. Empecé a trabajar y poco a poco descubrí que no era tan malo ese oficio, que me gustaba, y acabó siendo mi manera de vivir y también de hacer felices a los demás.



¿Cómo ha evolucionado tu visión de la cocina desde los inicios hasta hoy?
Mi cocina ha cambiado porque yo he crecido y porque soy un emprendedor nato que no sabe estar quieto. Me gusta abrir proyectos, hacer negocio. Mis padres ya tenían tres restaurantes donde ofrecían menús, carta, bodas, comuniones y hasta alojamiento. Hoy yo hago exactamente eso, pero más grande: tengo hotel, banquetes, gastronomía. El oficio en sí no ha cambiado tanto. Lo que sí ha cambiado es la percepción de los cocineros: cuando empecé era un oficio de segunda o tercera categoría, y ahora está reconocido.

De joven aprovechabas las vacaciones para formarte con grandes chefs como Berasategui o Carles Gaig. Ahora parece que los jóvenes no tienen la misma actitud.
Exacto. Hoy trabajan las horas que tocan, tienen descanso y buenas condiciones, pero ya no tienen la misma hambre de aprender. Es un problema que no solo afecta a la cocina, sino a todos los oficios: carpinteros, electricistas, fontaneros... La gente no quiere sacrificarse años para formarse. Y en cocina, igual que si quieres ser notario, necesitas media vida de aprendizaje.

Una lesión de rodilla te bajó de la bici cuando eras campeón de España de BMX en bicicleta y has llegado a dar una masterclass en Harvard. ¿Te lo imaginaste?
¡Para nada! Yo era de los peores en la escuela. Cuando di la masterclass llamé a mi antiguo tutor para decirle: "¿Ves? No era tan malo". Claro, no era sobre matemáticas, sino sobre cocina. Allí usan nuestra profesión para enseñar química y física: caramelizar, asar, brasear... Son procesos químicos fáciles de entender porque todos comemos tres veces al día.

También tienes una faceta dentro del mundo del motor ¿Qué te llevó a correr el Dakar?
Es un sueño para los que nos gusta la gasolina. Durante años pensé que nunca podría hacerlo, y menos en coche. Al final lo hice y la experiencia fue brutal.



CLF

LAFOU CELLER

www.lafou.net

WINE in MODERATION
ELIGE I COMPARTE I CUIDA
EL VINO SOLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

Fuiste piloto revelación, ¿volverás el año que viene?
Sí, he subido el listón. Me he comprado un coche de rallies, entreno con Xevi Pons y con Polaris. Este año correré más y veremos qué pasa.

¿Al volver del Dakar, de una experiencia tan intensa, no sientes el vacío?
Con la moto me pasó, porque el desgaste era mayor. Con el coche no tanto: llegué cansado, pero también ilusionado. Cuando un reto va bien, vuelves con energía.

¿Qué te trajo a Baqueira y a abrir un restaurante?
Yo siempre había ido a Baqueira de vacaciones, con mi mujer íbamos a esquiar, a comer olla aranesa o entrecot en la Borda Lobato, o al Petit de la Creu. Con los años, al abrir en Formentera, vi la necesidad de ofrecer a mi equipo trabajo también en invierno. Surgió la oportunidad en Baqueira y era perfecto: verano en Formentera, invierno en la nieve.

¿Qué tipo de cocina ofreces en Hincha?
La cocina aranesa ya está muy bien cubierta por grandes restaurantes tradicionales. Nosotros queríamos aportar algo distinto: pizzas para familias, carnes de gran calidad, y también cocina de inspiración sudamericana, nikkei y oriental, siempre adaptada con mirada catalana. Así ofrecemos variedad para el esquiador que pasa una semana y quiere alternar opciones.

¿Algún producto de la Val d'Aran que te haya cautivado?
Los embutidos son muy buenos, también algunas carnes de montaña, muy saludables aunque no tan gastronómicas. Pero me falta tiempo para conocer más: en invierno todo está nevado y no se ven productos como las setas o hierbas de primavera.

Y si un esquiador acaba la jornada y te pide un plato para recargar energías, ¿qué le prepararías?
Una pizza buenísima con tartar de vaca, burrata y rúcula, o una buena carne. Y, por supuesto, acompañarlo de un vino de Castell d'Encús, el celler más cercano y con vinos increíbles. Eso te deja listo para volver a esquiar al día siguiente.

Yo siempre había ido a Baqueira de vacaciones, con mi mujer íbamos a esquiar, a comer olla aranesa o entrecot en la Borda Lobato, o al Petit de la Creu. Con los años, al abrir en Formentera, vi la necesidad de ofrecer a mi equipo trabajo también en invierno. Surgió la oportunidad en Baqueira y era perfecto: verano en Formentera, invierno en la nieve.





Alma de Nieve

Alquiler | Venta | Reformas

ALMA DE NIEVE
Real Estate Val D Aran







Encuentra tu hogar con alma en el Valle de Arán

+34 637 857 641 eva@almadenieve.com almadenieve.com almadenieve.valdaran



TEXTO: IGNACIO ALDEA CARDO
FOTOGRAFIA: VAL D'ARAN PHOTO / TXEMA TRULL / GORKA MARTÍNEZ

DESCUBRE LAS PISTAS MENOS CONCURRIDAS DE BAQUEIRA BERET...

DE NORTE A SUR

08:00 DE LA MAÑANA

Bon dia Val d'Aran! Bon dia Valls d'Àneu! ¡Buenos días!, Egunon!...

Comienza nuestra emisión en Radio Aran e iniciamos esta jornada con una previsión meteorológica de estabilidad atmosférica para todo el día. Temperaturas de 4 grados negativos en la cota 1800 de Baqueira; 7 negativos en la cota 2500 y un poco más de frío, 8 bajo cero, en la cota máxima de nuestra estación a 2610 metros del Cap de Baciver. Sol. Calidad de nieve polvo, y el cien por cien de la estación abierta...

Hoy desde Radio Aran os invitamos a descubrir esas pistas por donde jamás os hayáis deslizado y que os harán descubrir rincones únicos de nuestras montañas y de nuestro gran dominio esquiable. Dejemos las clásicas y descubramos itinerarios solo para nosotros. ¡Feliz día de esquí y feliz día de Snow!

08:30 DE LA MAÑANA

La llamada y la invitación de Radio Aran me incita desde primera hora del día a descubrir esos itinerarios poco frecuentados y, con el plano de pistas en la mano, disfrutando de un café bien caliente en el bar de la cota 1500 de Baqueira, comienzo a diseñar un periplo diferente que comienza... ¡Ya!

Sigo las indicaciones de Radio Aran y me dirijo a Orri. Sin perder más tiempo en la cota 1800 tomo el TSD Era Cabana y en un plis plas desciendo sin más por el Tamarro camino de Orri. El TSD Jesús Serra acaba de ponerse en marcha y tengo como objetivo descender al Pla de Beret por una de las pistas "Ta Beret". Son cuatro las que llevan el mismo nombre y voy a elegir precisamente la número 4 que me llevará directamente a la entrada del TSD dera Reina.

Estreno la pista de buena mañana y casi me despisto al llegar a su entrada porque he seguido Ta Baqueira camino de Orri que es donde se encuentra su acceso bien señalizado. Soy el primero y muchos esquiadores desde el telesilla Jesús Serra al verme entrar en esa pista les llama la atención y se deben de preguntar, ¿A dónde irá?

Me encuentro solo ante el Pla de Beret deslizando por una pista azul preciosa: el profundo silencio, blanco, me abruma...

Llego al Pla de Beret y tomo el TSD dera Reina. En la estación superior desciendo por la pista del Torn de Baciver. ¡Me encanta este gran itinerario que me acerca a la impresionante montaña del Tuc de Baciver, por donde descienden los" freeriders" en la gran competición del ¡Freeride World Tour!

De nuevo alcanzo la estación superior del TSD Jesús Serra y esta vez será Ta Beret 1 la que me llevará de nuevo al Pla de Beret. Ta Beret 1 se une a la clásica Ta Beret que me lleva a la entrada del TSD Clot der Os. Sigo solo y pienso que descubrir estas pistas de descenso al Pla de Beret sea Ta Beret 1, 2, 3 o 4 es todo un acierto y un descubrimiento.

10:00 DE LA MAÑANA

TSD Clot der Os. Desde Radio Aran, Tonet, me envía un mensaje y me indica que pruebe descender la zona especial Fun Park: "Allí te espera la fauna autóctona de los valles de Aran y Àneu: la marmota, el urogallo, el ciervo, el isard..., te va a resultar muy divertida..."

Después del divertido Fun Park conecto con la pista de Clot der Os y llego a la estación inferior del TSD Dossau, una auténtica obra de ingeniería en su trazado, longitud, y desafío técnico en las alturas. Así lo hago y, sin más, después de unos minutos en la cima asombrado ante tantas montañas, comienzo mi descenso por la pista del Collet de Marimanya después de auparme ligeramente con un telecuerda - TC Dossau - para iniciar el descenso...

He descubierto previamente en el plano de pistas la Passada d'Auba un itinerario que me llevará de nuevo a la estación superior del TSD Clot der Os mientras desciendo del Collet y allí me dirijo... ¡Qué descenso!

Abro el plano de pistas y veo que me encuentro muy cerca del Parrec deth Dossau situado en un balcón ingrávido con vistas al valle del río Noguera Pallaresa. ¡Estupendo!

Los empleados que atienden este pequeño quiosco me ofrecen un caldo bien caliente, reconfortante, y aprovecho para comer unos frutos secos que nunca faltan en mis bolsillos. ¡Qué placer!

¡Desciendo de nuevo al Pla de Beret! El TSD Blanhiblar y sus pistas me invitan a descubrir nuevos itinerarios.

Me voy a entretener un buen rato en Blanhiblar y comenzaré descendiendo la pista de Roques d'en Macià, probablemente una de las más bellas de la estación: sus gendarmes de roca vigilantes de nuestros descensos impresionan...

10:45 DE LA MAÑANA



La pista Roques d'en Macià me lleva directamente al TSD de Costarjàs. Desde la cima he de elegir descender por la pista de Barlongueta, Parros, Esmeligas, Tuc deth Miei y Pales deth Miei. Elijo esta última por donde nunca he descendido... ¿Dónde me llevará?

De nuevo alcanzo el Pla de Beret y no me queda otra que descansar...Un café en el Audi Bar de Beret y un croissant recién hecho... ¡Ummm!

11:30 DE LA MAÑANA



Otros esquiadores han seguido la invitación de Radio Aran y me encuentro con ellos descubriendo estas "nuevas" pistas a la entrada del TSD Blanhiblar.

Me invitan a esquiar con ellos, con Juan, Vichy, Sole, Ricardo y Gema y estoy encantado. Todos llevan un plano de pistas y curiosamente hemos coincidido en este descubrimiento. Juntos nos embarcamos en el TSD Blanhiblar y para celebrar nuestro encuentro, no dudamos en brindar con una copa de cava y unas pulguitas de jamón ibérico en el barralh de Anna de Codorniu situado a la llegada del telesilla. Todos coincidimos en afirmar que las mejores vistas de la estación se disfrutan desde esta magnífica terraza.







La pista de Comalada parte desde el mismo barralh y, llena de nieve, nos invita a descubrir otro escondite mágico ...

12:15 DE LA MAÑANA

¡Nos vamos a Baqueira!

Desde la estación superior del TSD dera Reina, descendemos de nuevo por el Torn de Baciver; enlazamos con Ta Baqueira pero la dejamos a un lado camino de Orri, disfrutando de la amplitud y la soledad que nos ofrece la pista Vista Beret.

En Orri el TSD Jorge Jordana nos aúpa hasta el Cap de Baqueira y vamos camino de los Argulls en el área de Bonaigua pero, antes, nos hacemos unas fotos en las letras de Baqueira que nos ofrecen un "photocall" único situadas muy cerca del Mirador y Cap de Baqueira. Vichy nos indica que junto a las letras se encuentra la entrada a la pista de Barqueta y que, además, hoy se encuentra abierta y pisada y que nos llevará hasta Argulls, y, no lo dudamos...

En Argulls seguimos directos a tomar el TS Teso dera Mina que nos dará un respiro mientras disfrutamos de unos paisajes de incomparable belleza. El Teso nos abre las puertas a un espacio conmovedor: la bellísima Costes de Ruda, Cabirol o Teso dera Mina, blancas, muy blancas...

13:30 DE LA TARDE

Nos encontramos con Tonet colaborador de Radio Aran que ha querido sumarse a este descubrimiento. En realidad, nos cuenta que la dirección de montaña quiere que descubramos pistas que son poco frecuentadas y que disfrutemos del entorno y la tranquilidad que nos deparan. Tonet nos lleva de nuevo a tomar el TS Teso dera Mina, y una vez en la estación superior vamos camino de los TSD de la Llança. Los telesquíes alcanzan los 2520 metros uno de los puntos más altos de la estación y desde allí descenderemos esta vez por la pista de la Llança directos al collado de Argulls para descender posteriormente al puerto de la Bonaigua por la pista Crestas de Ruda...

14:15 DE LA TARDE

Desde Bonaigua tomamos el TS Cap del Port y bajamos en una plataforma intermedia - primera parada- y Tonet nos invita a descubrir una larga e infinita pista que se conoce como Del Riu... ¡Infinitaaaaa!

¿Otra estación Tonet? pregunta Gema. No. Es el área de Bonaigua en les Valls d'Àneu la que nos invita a descubrir sus pistas. Esta tarde os llevaré al Bosc de la Peülla y Pletiu d'Arnaldo, rojas las dos y únicas...

El TSD de la Peülla da servicio a un espacio muy querido y frecuentado por los freeriders. La Peülla guarda lugares de ensueño...

Ya somos cuatro esquiadores, dos surfers, Vichy y Ricardo, y Tonet amigo y colaborador de Radio Aran, además de artífice de esta iniciativa de invitar a descubrir las otras pistas de Baqueira Beret.

Regresamos al Puerto. Juan y Sole se quedan a comer en el Refugi San Miguel...

15:30 DE LA TARDE

Tomamos el TSD Bonaigua y Tonet elije la pista de Argulls 1 hasta llegar a la base del TS Solei. En unos minutos alcanzamos el Pla de Baqueira y antes de realizar nuestro último descenso visitamos la terraza y cafetería de la cota 2200 de Baqueira. Otro lugar único con unas vistas increíbles de la Val d'Aran y nuestro querido Pirineo...

La pista Vista Ruda nos asoma a la profundidad del Valle y como colofón realizamos el descenso a Baqueira 1500 por la pista número 1, Baqueira, la primera que disfrutaron en la estación hace hoy más de sesenta años...

08:00 DEL DÍA SIGUIENTE

Al día siguiente todo vuelve a empezar y volvemos a escuchar el parte diario a las 8 en punto de la mañana en Radio Aran: "Bon dia Val d'Aran!, Bon dia Valls d'Àneu!, ¡Buenos días!, Egunon! Seguimos con estabilidad meteorológica. Las temperaturas no sufrirán variación a lo largo del día..."

¡Plano de pistas en mano y un día más comienza nuestra aventura...!

¡Feliz periplo!

Escúchalo aquí

25
26

RECARGA YA TUS

DÍAS de NIEVE



FÁCIL, RÁPIDO Y SEGURO **ONLINE**

DISFRUTA CON MÁS VENTAJAS **BAQUEIRAPASS**

RECARGA POR DÍAS A TU RITMO **BAQUEIRATICKET**

RECARGA AQUÍ

BAQUEIRA/BERET

BAQUEIRA COMO LEGADO: RECUERDOS, TRADICIONES Y EMOCIONES QUE SE TRANSMITEN GENERACIÓN A GENERACIÓN EN CADA BAJADA.

TEXTO: SERGI MEJIAS
FOTOGRAFIA: FAMILIAS ECHEVARRIA-MAS / BULTÓ / BARRI

AÑO TRAS AÑO



Familia Echevarria-Mas en una imagen de 1981.



Curro Bultó con su esposa Olga y sus hijos Víctor y Daniel, de pequeños.

En Baqueira Beret hay algo más que nieve. Hay memoria. Un latido que se transmite de abuelos a padres, de padres a hijos, y que convierte cada bajada en una tradición que va más allá del esquí. Muchas, muchas familias lo saben bien. Como los Barri, los Bultó y los Echevarría, que llevan generaciones disfrutando, viviendo la nieve en el Valle. Y en cada recuerdo, en cada anécdota, late la misma emoción: la de sentirse parte de una estación única, que crece, cambia y se moderniza, pero que nunca pierde su esencia.

EL CUMPLEAÑOS ETERNO DE PERE BARRI

Pere Barri, ginecólogo barcelonés de 49 años director de Dexeus Dona, confiesa que sus primeros recuerdos en Baqueira son tan nítidos como entrañables: *"Fue en mi cumpleaños, cuando cumplí tres años, haciendo cuña en Rabadà".* Una fecha que marcó el inicio de una historia familiar de nieve que arranca con sus abuelos —que estrenaron Baqueira—, pasa por sus padres —que se conocieron en un curso de esquí en Baqueira— y llega hoy hasta con sus propios hijos.

"En mi familia hay una tradición sagrada: la bajada de antorchas en Navidad. Más importante incluso que las uvas de Fin de Año. La hemos hecho siempre, desde hace generaciones. Ahora somos tres, pero hubo un tiempo en que la hicimos cuatro generaciones juntas". Una escena que resume lo que significa Baqueira: un ritual que une.

Barri asegura que la estación ha cambiado mucho desde aquellos primeros descensos infantiles: más tecnología, más servicios, un valle que se transforma. Pero hay algo que permanece: *"Su esencia intacta durante todo el año. Baqueira tiene un clima, una nieve y un cuidado especial que la hacen única. Combina una estación moderna con itinerarios de montaña fantásticos".* Y si tuviera que recomendar un rincón, lo tiene claro: *"Saltar del Tuc de Llança y hacer el itinerario a La Peülla".*

CURRO BULTÓ, CINCO DÉCADAS DE FIDELIDAD

Para Curro Bultó, de 59 años y editor de Esquí Pro, medio de comunicación de esquí, y socio en Kaihopara, agencia de viajes especializada en nieve, la historia comenzó a los ocho años. Aquel paisaje nevado lo marcó para siempre: *"Sentí algo de lo que no fui muy consciente entonces, pero que iba a marcar mi vida".* Y así fue. Más de cinco décadas después, el Aran sigue siendo su lugar en el mundo.

La emoción se multiplica cuando habla de sus hijos: *"Todo el que sea padre puede entender lo que supone compartir tu principal afición con ellos. Apenas tenían unos meses cuando los subimos a la Val d'Aran. Se formaron como esquiadores en el CEVA, y tras competir, ahora son entrenadores. Es una satisfacción inmensa".*

En su memoria resuenan los viejos telesquís de los setenta —Pastores, Rabadà; la estación acaba donde estuvo el Vista Beret— y la transformación hacia

la modernidad que ha vivido la estación. *"El cambio ha sido formidable. Hoy el dominio es enorme, con remontes modernos y un sistema de nieve muy eficiente. Pero la esencia no ha cambiado: la montaña sigue siendo la misma".*

Su tradición familiar es sencilla pero poderosa: subir cada invierno, sin falta. Y aunque no se atreve a elegir solo un lugar, guarda un rincón en el corazón: *"Nunca me canso de admirar las vistas desde el Cap de Baqueira. Es el skyline más bonito del mundo".*

SALVADOR ECHEVARRÍA, ENAMORADO DEL VALLE

La historia de Salvador Echevarría, de 53 años, es la de alguien que creció en Baqueira antes incluso de ser consciente. *"Empecé a ir de tan pequeño que mis primeros recuerdos dependen de las fotos de aquella época. Mis padres ya venían antes de que yo naciera, y yo empecé a esquiar con tres o cuatro años".*

Los años han pasado, pero el flechazo sigue intacto: *"Cada vez estoy más enamorado de Baqueira y de su entorno, a pesar del paso del tiempo".* Y si hay un cambio que destaca, es el tamaño: *"Cuando empecé había solo tres remontadores. Ahora no solo ha crecido, también ha evolucionado tecnológicamente con remontes, retracks, conservación y preparación de la nieve. Es espectacular".*

Para los Echevarría, las tradiciones son varias, pero hay una que brilla con luz propia: *"El día de Año Nuevo hacemos el aperitivo en el porche de casa, con chaqueta, gorro y guantes. Nieve o no, siempre lo hacemos. Si nieva, es más mágico aún".*

Y si alguien le pide consejo para empezar, Salvador no duda en mirar al pasado: *"Mis inicios fueron en Pastorets y Rabadà, y lo tengo muy en el corazón porque también allí enseñé a esquiar a mis hijas".*



Pere Barri y su padre ascendiendo con el telesilla de la 1 a principios de los 80.

EL HILO INVISIBLE DE LA NIEVE

Tres familias, tres historias distintas, pero un mismo hilo invisible: el que une a varias generaciones con la nieve de Baqueira Beret. Para unos, la bajada de antorchas. Para otros, las vistas desde el Cap de Baqueira o el aperitivo de Año Nuevo en el porche de casa. Tradiciones que se repiten, que se convierten en rituales compartidos, y que explican por qué esta estación es mucho más que un destino de esquí.

Porque en Baqueira Beret, al final, se esquía sobre recuerdos, episodio a episodio.



La familia Barri siguiendo su tradición navideña anual de la bajada de antorchas en Baqueira.

PALADAR DE MONTAÑA

COCINA DE PROXIMIDAD, PLATOS TRADICIONALES
Y PROPUESTAS MÁS VANGUARDISTAS DAN FORMA A
LA OFERTA GASTRONÓMICA MÁS COMPLETA DE LA VAL D'ARAN.

BERET / COTA 1850 /
973 639 010
BAQUEIRA.ES



PLA DE BERET

Apetece, ¿verdad? Y esto es solo una pequeña parte de lo que puedes encontrarte en el restaurante Pla de Beret. Ensaladas, pastas, carnes a la parrilla, una terraza con vistas y... no te decimos más, tienes que venir a saborearlo. Es nuestra manera de disfrutar, de vivir, de darnos lo que nos merecemos.

Llega esquiando o a pie desde el parking de Beret. La buena gastronomía y el buen esquí están del mismo lado. El de Baqueira. Y el tuyo.



BINIARAN

ARTIES / BAILE FRANCISCO BARRA, S/N / 973 641 058
BINIARAN.COM

En el 40 aniversario de esta antigua borda reconvertida en restaurante, su chef Pablo Martínez, con 26 años de experiencia, nos deleita con una gastronomía tradicional, buscando detalles vanguardistas en cada plato, y sin dejar atrás el emblemático "Entrecotte Cafe de Paris".

SIDRERIA CASA PAU

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

Conocida por sus ya tradicionales calçots hechos al fuego vivo, así como su cocina típica de sidrería vasca, con pescados y carnes al estilo asador y su extenso surtido de pinchos en el bar. Zona de muy fácil aparcamiento, y preciosa terraza, para disfrutar, también en invierno, del espectacular entorno en los días soleados.



CASA IRENE

ARTIES / MAJOR, 22 / 973 644 364
HOTELCASAIRENE.COM

Desde 1974, Casa Irene nos deleita el paladar ofreciéndonos una cocina llena de pequeños detalles, con los más ricos productos que nos ofrece la tierra. Cocina típica de montaña adaptada a las actuales costumbres gastronómicas, ejecutada por las nuevas generaciones en la cocina, pero con los inconfundibles toques personales de Irene.



CASA TANA

ARTIES / C.MAJOR, 14 / 617 330 817
IG: @CASATANA_

Restaurante familiar situado en la bonita población de Arties, donde podrán disfrutar de una cocina tradicional, como por ejemplo una reconfortante sopa de cebolla o unos exquisitos canelones de boletus con bechamel de berenjena, todo ello acompañado de una mimada selección de vinos y en un ambiente cálido y acogedor.



ENTRECOTE GENIAL

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

Entrecote Genial es un restaurante argentino que te invita a vivir la verdadera tradición de la carne a la brasa. Disfruta carnes top de Argentina, Europa y EE UU, acompañadas de vinos como Malbec y Cabernet Franc en un ambiente agradable. Déjate sorprender por la calidad de sus cortes, como el Ojo de Bife de Angus argentino o el Lomo Premium madurado, que se presentan en la mesa para que puedas hacer tu elección.

TAMARRO / BAR CROACK

BAQUEIRA / NÚCLEO 1500 / EDIF. MARIMANHA / 973 644 322 / 672 177 192
TAMARROBAQUEIRA.COM

La familia España (Rte. Ticolet), les ofrece en el TAMARRO una esmerada carta y la típica fondue de queso, siempre con la mejor garantía. En la zona del bar CROACK, encontramos sus originales tapas y platillos. Por la noche, se puede tomar una copa relajadamente acompañados de buena música. Abierto hasta las 01.30 h.



GANBARA

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

Cálida, acogedora y con buena música. Un espacio para disfrutar del après-ski, abriendo de 17h a 1h, e ideal para celebraciones privadas. Nos ofrecen la riqueza gastronómica de España, con lo mejor de cada región: Jamón y embutidos ibéricos, conservas de Cambados, quesos de Menorca, Cabrales, Tarrau e Idiazábal. Todo acompañado de los mejores vinos, así como gin-tónics y cócteles.



LA CASUCA DE ARTIES

ARTIES / MAYOR, 16 / TEL. 973 642 024

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

XOCOLATERIA JOLONCH

DIRECCIÓN:
BAQUEIRA 1500
HOTEL MONTARTO

TEL. 973 639 010
ABIERTO DE
9H A 20H



EL DÍA NO PUEDE IR A MEJOR... ¿O SÍ?

El chocolate tradicional, artesano y auténtico a la taza y en todas sus formas para que disfrutes del momento más dulce. Un lugar que te subirá la adrenalina sin bajar ninguna pista. Aquí, somos de disfrutar del chocolate del bueno.

Y, es que, el esquí y el chocolate no son tan diferentes: nos aportan una dosis de felicidad pura.



SIERRA LODGE RESTAURANT

BAGERGUE / CAMÍ DERA RIBERA / 686 846 183
IG: @SIERRALODGERESTAURANT

Borda de 1810 situada en las afueras de Bagergue, restaurada al más puro estilo alpino y con una soleada terraza con espectaculares vistas. Disfruta de sus platos elaborados así como de sus carnes y pescados hechos en su fantástica brasa vista.

LA BORDA LOBATÓ

BAQUEIRA / HOTEL MONTARTO / NÚCLEO 1500 / 973 639 001
BAQUEIRA.ES

Si te decimos La Borda, tú dices ahora voy. Es la borda aranesa más antigua de la estación, reformada para ofrecer una experiencia gastronómica moderna, con carácter y tradición. El espíritu Baqueira está aquí, en cada brasa, cada vino, en cada mesa, en cada plato. Acompaña tu experiencia en la nieve con una comida justo al lado del Hotel Montarto y del aparcamiento 1500. Es el momento. Y el lugar.



CAVES MESTRES

MESTRES VISOL
MESTRES.ES

Bodega familiar con más de 30 generaciones que han sabido mantener, innovar e incrementar la calidad de sus vinos.
El emblemático Mestres VISOL fue el primer Brut Nature de España en 1948. Vendimia manual en viñedos de más de 60 años. Crianza del vino durante 6 meses en barrica. Crianza en botella con tapón de corcho natural durante más de 60 meses. Degüelle manual de cada botella.
¡Disfruten de la artesanía!



LA PIERRADE

BAQUEIRA / NÚCLEO 1500 / 973 645 477 / 672 177 191
LAPIERRADEBAQUEIRA.COM

La mejor selección de carne fresca que usted mismo podrá ajustar y degustar al punto de cocción deseado. Una pierrade es un método tradicional de cocción sobre una "llosa" o piedra caliente.

ETH BISTRÓ GASTRO ESPAI

DIRECCIÓN:
PASSEG DERA LIBERTAT, 18
25530 VIELHA

TEL. 628 803 747
BISTROVIELHA.ES







FUSIÓN DE MAR Y MONTAÑA DE REFERENCIA

Eth Bistró, fundado en 2015 por Albert Jubany y Dolors Vilalta, fusiona lo mejor de la esencia marinera de la Costa Brava con la excelencia gastronómica del Valle.

Referente por su creatividad y producto, y por la búsqueda constante de la excelencia y el sabor. En 2017, fue pionero en ofrecer el primer menú degustación de caviar en España y a día de hoy, es el único restaurante certificado por la Marca de Garantía Gamba de Palamós en la provincia de Lleida. Su propuesta combina mar y montaña con productos exclusivos como las espardeñas, pescados o carnes selectas.

Recomendado por la Guía Michelin desde 2019, galardonado con un Sol Repsol y reconocido recientemente por la Guía Macarfi como el tercer mejor restaurante de Lleida, Eth Bistró invita a vivir una experiencia culinaria inolvidable.



TAUÈRNA URTAU

ARTIES / PZA. URTAU, 10 / 973 640 926
URTAU.COM

Abrió sus puertas en 1963 y desde entonces han ofrecido una cocina aranesa y casera hecha con pasión por la tierra y los ingredientes. Con los pintxos como protagonistas de la barra, que acompañan una amplia carta donde conviven platos típicos, como la olla aranesa, y nuevas propuestas cada temporada. Todo acompañado por los vinos seleccionados por Javier. Cuentan con terraza climatizada en invierno y servicio de Take Away.



THALAY

ARTIES / SACORTIA, 2 / 622 522 676
THALAYRESTAURANTE.COM

En pleno casco antiguo de Arties, restaurante de hamburguesas de autor del chef Pablo Martinez nos transporta con toques asiáticas, mexicanas y mediterráneas. Abiertos todo el año.



TRÉBOL

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

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

WINE BAR VIÑA POMAL

DIRECCIÓN:
BAQUEIRA 1500
HOTEL MONTARTO

TEL. 973 639 010
COCINA ABIERTA DE
13H A 23H



TODOS DESEAMOS LLEVARNOS SORPRESAS BUENAS.

En el Wine Bar de siempre encontrarás una nueva oferta gastronómica. Una carta sorprendentemente buena en el mismo sitio que antes: a pie de pistas, en el Hotel Montarto y junto al parking 1500. Una selección de platos y raciones mejorados en un ambiente moderno y rústico. Y los vinos, como siempre, de los buenos. Sorpréndete en el Wine Bar, nuevo, auténtico, tradicional.



LA RACLETTE

BAQUEIRA / NÚCLEO 1.500 / 620 210 459
LARACLETTEBAQUEIRA.COM

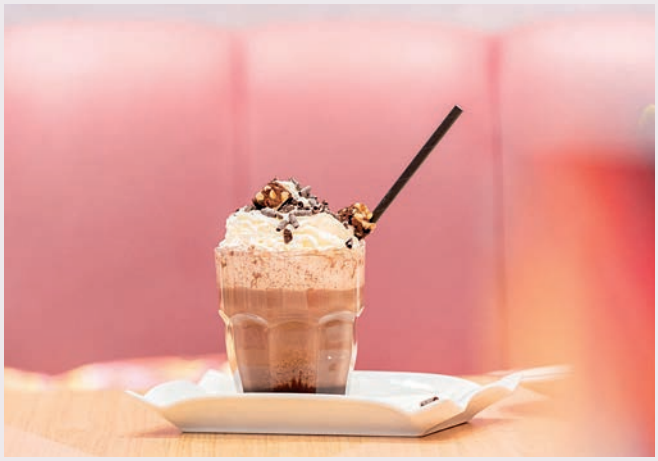
Restaurante especializado en un plato típico de la cocina alpina como es la Raclette y que, en este establecimiento, se prepara con gran profesionalidad y con productos de calidad



TICOLET

BAQUEIRA / NÚCLEO 1500 / 973 645 477 / 672 177 191
TICOLET.COM

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



HÄAGEN DAZS BAQUEIRA

BAQUEIRA / BAQUEIRA 1500 / 973 639 010
BAQUEIRA.ES

¿Helados en la nieve? Sí, puede parecer extraño, pero cuando lo pruebas entiendes que tiene sentido. Olfato, porque al entrar te inundan sus aromas irresistibles. Tacto, por las texturas superapetecibles. Gusto, porque es indudablemente exquisito, y vista porque está en Baqueira y en los valles. Un paisaje único. Las mejores variedades de helados, sorbetes y sabores de edición limitada. Para tomar en la tienda, para llevar y, sobre todo, para disfrutar. Para ti.



CAP DEL PORT

BONAIGUA - BAQUEIRA / COMARCAL 142, KM 165
2.072 M ALTITUD / 973 250 082
CAPDELPORT.COM

Edificio singular, ubicado en el incomparable marco de lo más alto del Puerto de la Bonaigua. Podemos acceder tanto en coche como esquiando por pistas. Es el sitio ideal donde hacer un alto durante la jornada de esquí, y recuperar fuerzas con sus ya famosos "huevos estrellados", carnes a la brasa y su excelente jamón ibérico, entre otros suculentos platos.



TAUÈRNA URTAU

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

Situada frente a la iglesia del pueblo, dispone de una agradable terraza. . Con los pintxos como protagonistas de la barra, que acompañan una amplia carta donde conviven platos típicos, como la olla aranesa, y nuevas propuestas cada temporada. Todo acompañado por los vinos seleccionados por Javier. Servicio de Take Away disponible.



ERA TORRADA

CASARILH / C. MAJOR, 2 / 973 641 150
IG: ERA_TORRADA

Un clásico de la Val d'Aran fundado en 1987, que tras un cambio generacional sigue ofreciendo su tradicional cocina casera, típicas torradas, carnes a la brasa y variedad de postres caseros, manteniendo su esencia con un aire renovado.



BRAMA

CASARILH / CTRA. BAQUEIRA, 78 / 621 423 469

Antigua borda típica aranesa, convertida en un acogedor restaurante, especializado en la brasa de carbón, destacando la txuleta y los pescados. Encarga tu favorito con tiempo, y ellos te lo cocinarán. Ideal para reponer fuerzas después de una buena jornada de esquí.

CASA TURNAY

ESCUNHAU / C. ST. SEBASTIÀ, 2 / 973 640 292 / 609 355 668
CASATURNAY.ES

Excelente menú, que compondremos eligiendo entre los platos de su cocina creativa con raíces aranesas. Destacan la olla aranesa, carnes a la brasa, platos de caza, y muy buenos postres. Podemos adquirir galletas, mermeladas y conservas que ellos mismos elaboran artesanalmente, así como otros productos típicos del Valle.



FONDA ETH PETIT

ESCUNHAU / 973 642 918 / 629 055 136
FONDAPETIT.COM

Acogedora fonda rural a sólo 12 km de Baqueira. Un rincón tranquilo, buen ambiente y auténtico sabor de Arán. Con 4 habitaciones para grupos de hasta 12 personas y un pequeño bar-restaurante donde se come como en casa. Cocina sencilla, casera y sabrosa: sopas, ensaladas, pastas, torradas, carnes... y, por supuesto, su famoso chuletón de 1kg. Además de una variada carta de vinos para disfrutar con cada plato.



CASA RUFUS

GESSA / C. SANT JAUME, 8 / 682 615 833

Tradicional cocina aranesa, con la famosa sopa de cebolla y una de las mejores ollas del Valle. Con productos frescos de la zona como ceps salteados o medallones de ciervo. Especial solomillo con foie y salsa de miel del Valle de Arán. Para terminar con manzanas fritas y crema de naranja al estilo Paquita.



ES ARRAÏTZES

GARÒS / PZA. MAYOR, 7 / 973 449 361 / 696 421 559
ESARRAITZES.COM

Considerado uno de los mejores restaurantes de cocina peruana en España, nos ofrecen una fusión de sabores peruanos con influencias japonesas desde la perspectiva de su chef peruano de origen selvático, César Mory. Cocinando con productos de proximidad y calidad, crean platos llenos de color y sabor.



CASA VALL

MONTGARRI / 689 802 911 / 689 808 485
IG: @CASAVALLDEMONTGARRI

Llega con esquís de fondo o travesía, o deja que te organicen un viaje en motos de nieve hasta Casa Vall, y disfruta de un completo menú con jamón ibérico, foie y olla aranesa, seguido de longaniza, cordero o entrecotte a la brasa, culminando, por ejemplo, con un delicioso postre casero, como el yogur con arándanos, o su tarta de queso.





SITUADO EN ARTIES, JUSTO AL LADO DEL URTAU

Descubre los sabores del Valle de Aran, productos gourmet y una gran bodega de vinos en el corazón de Arties.

Tienda online - **www.pirineugourmet.com**

PIRINEU Gourmet

Plaza Urtau, 10
25599, Arties



REFUGI AMICS DE MONTGARRI

MONTGARRI / JUNTO A LA IGLESIA / 639 494 546
REFUGIMONTGARRI.COM / MONTGARRI.COM

Refugio de 30 plazas y una nueva habitación privada, suite Ostau, para dos personas, con zona de descanso, baño privado y conectividad. Restaurante de cocina tradicional aranesa y una excelente selección de carnes a la brasa. Todo ello en un ambiente de montaña. Con nieve, accedemos con esquí de fondo, skimo, raquetas de nieve, o contratando motos de nieve o trineos de perrros en Montgarri Outdoor.



ES DE DON JOAN CASA CARMELA

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

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



BRASERIA ER AMIC

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

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



LA CONDESA

VIELHA / AVDA. PAS D'ARRO, 25 / 650 893 906
IG: @LACONDESAVIELHA / @BONCAPRIZ

Después de años de experiencia en restaurantes gastronómicos y de estrella Michelin, Cristina y Rodrigo se revelan como chefs en este pequeño local, convirtiéndose en los artífices de toda su carta. Fusionando sus orígenes mediterráneo y mexicano, y mezclándolos con sabores orientales. Ellos nos hacen disfrutar de la experiencia, culminándola con sus excelentes postres caseros.



TAUÈRNA URTAU

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

Ubicada frente a la Iglesia de Vielha dispone de una agradable terraza tanto en invierno como en verano. Con los pintxos como protagonistas de la barra, que acompañan una amplia carta donde conviven platos típicos, como la olla aranesa, y nuevas propuestas cada temporada. Todo acompañado por los vinos seleccionados por Javier. Servicio de Take Away disponible.



VALL D'ÀNEU

ESTERRI D'ÀNEU / C. MAJOR, 46 / 638 678 644 / 973 626 292
HOSTALVALLDANEU.COM / HOSTAL@HOSTALVALLDANEU.COM

Pintoresca casa pairal con jardín y terraza. Gran carta de cocina típica pallaresa, destacando platos como la escudella, la vianda, las berenjenas rellenas de setas, el arroz de montaña, los canelones, el conejo con senderuelas, el ciervo con salsa de castañas, el civet de jabalí, o el cordero "a la llosa". Restaurant Esterri, fines de semana y festivos especialidad chuletón consulta horarios y ven a conocer nuestra cocina.



SIDRERIA ERA BRUISHA

VIELHA / C. MARREC, 18 / 973 642 976

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

ERA CASETA DES DETH MESTRE

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

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

TARRADO

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

En plena calle Mayor, y con una espléndida terraza, nos ofrecen una cocina muy variada. Sopa de pasta con albóndigas, vianda, una gran variedad de ensaladas y pasta para todos los gustos. A la brasa, destacan el Pulpo y diferentes carnes como el Entrecot de Ternera "Bruneta", el Cordero Ecológico, las manitas de cerdo, el conejo, o las Carrilladas, asadas.



SHERRY BURGER

ESTERRI D'ÀNEU / DEL CAMP, 8 / 973 626 413

IG: @SHERRY.BURGER

Hamburguesas de calidad, saludables y exquisitas . Las tienen de ternera, potro, cordero, conejo, ciervo, pulled pork, tofu y pollo. Todas de elaboración propia, ecológicas y combinadas con productos de alta calidad y de proximidad. Además ofrecen deliciosos Frankfurts, bocadillos calientes y variadas tapas. Tanto para comer allí, en su terraza cubierta y calefactada, o TAKE AWAY.



HOTEL LA MORERA

VALÈNCIA D'ÀNEU / AVDA. PORT DE LA BONAIGUA, 11 / 973 626 124

HOTEL-LAMORERA.COM

La familia Cortina ha realizado un esfuerzo por recuperar y mantener la gastronomía auténtica de montaña, siguiendo las recetas ancestrales que han ido pasando de generación en generación. La suya, es una delicada cocina tradicional basada en productos naturales e ingredientes típicos pallareses.

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

Mestres



1925 - 2025

100 VENDIMIAS ELABORANDO VINO ESPUMOSO

LA VAL D'ARAN, RESERVA DE LA BIOSFERA

TEXTO: TORISME D'ARAN
FOTOGRAFIA: JAVI ALONSO / VAL D'ARAN PHOTOS

EL VALOR DE UN PUEBLO QUE TRABAJA POR SU FUTURO





En la Val d'Aran, la sostenibilidad no se predica: se practica. Aquí, donde la montaña dicta el ritmo y el agua escribe la historia, la preservación del entorno nace de la implicación diaria de quienes lo habitan. El reconocimiento de la UNESCO como Reserva de la Biosfera, en 2024, ha puesto el foco en un aspecto esencial: que el futuro del valle depende del compromiso colectivo de su gente. Los araneses son el alma de este proyecto, los que, con su esfuerzo, han sabido mantener viva una forma de vida que respeta la naturaleza y mira al porvenir sin perder las raíces.

En un mundo donde las etiquetas de sostenibilidad se repiten con ligereza, la Val d'Aran demuestra que la sostenibilidad es mucho más que una estrategia: es una actitud compartida. Cada ganadero que conserva los prados de siega, cada vecina que mantiene las tradiciones, cada guía que educa a los visitantes, cada estudiante que aprende en aranés... Todos forman parte de una misma voluntad: construir una Val d'Aran viva, auténtica y preparada para el mañana.

El valle reúne 632 kilómetros cuadrados y 33 pueblos donde conviven cerca de 10.000 personas. Entre ellos se extiende un mosaico natural único, en el que predominan las comunidades atlánticas y las de alta montaña. Los abetales y robledales de la Val d'Aran son parte de su tesoro natural, como sus hayedos, escasos en esta parte de los Pirineos, se conservan como joyas verdes. A ellos se suman los prados y pastos de altura, cultivados con paciencia por generaciones que aprendieron a leer el clima, el terreno y los ciclos de la tierra.

El agua es el alma del valle. Nace en lagos glaciares como Colomèrs, Baciver o Saboredo, desciende por torrentes cristalinos y alimenta los ríos Garona y Noguera Pallaresa. A su alrededor florece la vida: los bosques crecen frondosos, los animales encuentran refugio. En cada fuente, en cada canal de riego o molino, el agua cuenta una historia de equilibrio: la de un pueblo que siempre ha sabido convivir con su entorno y que ahora trabaja por mantenerlo sano y limpio.

La fauna del valle refleja esa misma armonía. El oso pardo ha recuperado su territorio, el quebrantahuesos planea sobre los acantilados, los ciervos son protagonista en la berrea y los urogallos cantan en los bosques más antiguos. La flora, con especies endémicas, completa un paisaje vivo donde la biodiversidad se protege desde la práctica cotidiana.

La identidad cultural de la Val d'Aran es inseparable de su entorno. Su lengua, el aranés, es más que un símbolo: es la raíz que une a las generaciones. En los pueblos de piedra, en las iglesias románicas, en las danzas del fuego de San Juan declaradas

Patrimonio de la Humanidad o en los mercados de productos locales late la historia de un territorio que ha sabido resistir los cambios sin perder su esencia.

Ser Reserva de la Biosfera no significa congelar el tiempo ni prohibir la vida. Implica encontrar el equilibrio entre conservación y desarrollo, entre tradición y progreso. Supone cuidar lo que ya existe y al mismo tiempo innovar para hacerlo sostenible. El Conselh Generau d'Aran ha asumido ese reto con acciones concretas: la regulación y control de accesos al medio natural en verano, que protege los espacios más sensibles; la potenciación del turismo en bicicleta, que invita a moverse sin dejar huella; y la promoción del transporte público, que conecta pueblos y reduce emisiones.

Cada una de estas iniciativas forma parte de una visión compartida: hacer del valle un lugar donde el visitante disfrute sin dañar, donde el habitante prospere sin renunciar a su entorno. Una sostenibilidad que no se impone desde fuera, sino que se construye desde dentro, desde la conciencia de cada persona que pisa esta tierra.

La Val d'Aran es hoy un ejemplo vivo de cómo un territorio puede crecer sin perder su esencia. Un laboratorio de equilibrio donde la economía, la cultura y la naturaleza dialogan en armonía. Pero sobre todo, es el reflejo de la fuerza de un pueblo que ha decidido tomar las riendas de su destino. Los araneses saben que la naturaleza no es un recurso, sino un legado; que el paisaje no se explota, se cuida; y que la verdadera riqueza de un valle está en su capacidad de preservar la vida.

La designación de la UNESCO no es un punto final, sino el inicio de un compromiso común. Cada senderista que respeta un camino, cada agricultor que mantiene un prado, cada maestro que enseña la lengua, cada empresa que apuesta por la sostenibilidad... todos ellos son piezas de un mismo proyecto. Porque el camino hacia un futuro más sostenible no se recorre en soledad, sino en comunidad.

La Val d'Aran mira al futuro con la determinación de su gente. Con la certeza de que preservar la belleza de sus bosques, de sus aguas y de su cultura no es una opción, sino una responsabilidad compartida. Aquí, la sostenibilidad no es un destino: es el modo en que el valle sigue latiendo, día tras día, al compás de la montaña y de su gente.











NIEVE CREADA

LA TECNOLOGÍA, EL RESPETO AMBIENTAL Y LA EMOCIÓN DE LOS ESQUIADORES SE ENTRELAZAN EN UN CICLO ETERNO DONDE CADA GOTA CUENTA SU HISTORIA.

TEXTO: SERGI MEJIAS FOTOGRAFIA: TXEMA TRULL / VAL D'ARAN PHOTO



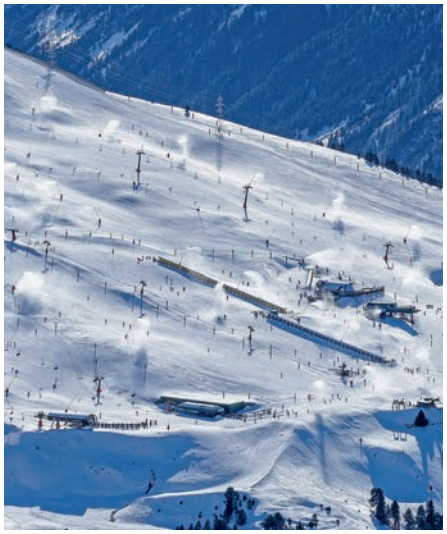
CON MIMO

Nadie lo diría al verla descender, transparente y ligera, pero esta gota lleva consigo una larga historia. Su vida comienza de formas distintas: a veces nace de una nube cargada de lluvia, otras se desprende de un nevero que se derrite en las altas cumbres, y en ocasiones brota del interior de la tierra para incorporarse a un arroyo. Lo cierto es que, tarde o temprano, termina encontrando su camino hacia alguno de los ríos que alimentan el Valle, como el Garona o la Noguera Pallaresa, o hacia las aguas tranquilas de un lago natural escondido entre montañas. En Baqueira Beret, su viaje adquiere un sentido especial, pues existen también tres lagos levantados por la mano humana, concebidos para recibirla con cuidado y guardarla como se guarda un tesoro.

En primavera, cuando la nieve de las cumbres se rinde al abrazo del sol, miles de gotas descienden en cascadas y torrentes. Es entonces cuando los embalses de Baqueira se llenan poco a poco, hasta finales de junio, almacenando esa riqueza transparente que más tarde sirve para vestir de blanco las laderas. Allí, en el fondo de esos lagos, la gota reposa durante el verano, mecida por el viento que riza la superficie y bajo el reflejo de los cielos limpios del Valle. Puede parecer un estado inmóvil, pero es más bien un tiempo de espera, un silencio fértil antes de la metamorfosis.

Con la llegada de noviembre, la montaña cambia su rostro. El aire se vuelve más afilado, los termómetros descienden y el murmullo de los cañones de nieve rompe la quietud de la noche. Es entonces cuando la gota inicia su transformación. Extraída con precisión de su lago, viaja a través de conductos y llega a un cañón de nieve de última generación. Allí sucede la magia: en el corazón metálico del cañón, una pequeña descarga de aire comprimido crea un núcleo helado. Al encontrarse con él, parte de la gota se transforma, cediendo su energía para que el resto cristalice. De esa fusión de tecnología y naturaleza nace un copo de nieve, ligero y brillante como una estrella recién encendida.

LOS ESQUIADORES LA ENCUENTRAN CADA MAÑANA BRILLANTE Y SUAVE. ALGUNOS DESCIENDEN EN SILENCIO, ESCUCHANDO EL LEVE CRUJIDO BAJO SUS ESQUÍS; OTROS DEJAN QUE LA VELOCIDAD LEVANTE A SU PASO UNA NUBE DE POLVO BLANCO. LA GOTA, YA CONVERTIDA EN NIEVE, SE SIENTE PARTE DE LA EMOCIÓN QUE SE VIVE EN LAS PISTAS, DE LA CONCENTRACIÓN DE UN CORREDOR EN PLENO VIRAJE, DEL RELAX DE UN GRUPO DE AMIGOS QUE SE DETIENE A CONTEMPLAR EL VALLE.



Los cañones no son ya los mismos que décadas atrás. Antes necesitaban enormes cantidades de aire y electricidad, pero la tecnología ha avanzado tanto que un solo cañón moderno equivale en capacidad a diez de los antiguos, consumiendo mucho menos. Esa eficiencia es una forma silenciosa de respeto por la montaña, pues significa menos energía, menos huella, más precisión. Incluso en noches de temperatura límite, la instalación es capaz de aprovechar la mínima oportunidad: basta una ventana de pocas horas bajo cero para producir nieve de calidad.

No todo depende de la técnica. Las condiciones atmosféricas son decisivas: la humedad del aire, la presión, la temperatura húmeda que combina todos esos factores. Si el frío es intenso, la producción se multiplica y la montaña se cubre rápidamente. Si el clima duda entre el hielo y el deshielo, el trabajo se vuelve más paciente, a veces aprovechando apenas unas horas de frío intenso antes de que el sol vuelva a imponerse. En los últimos años, los cambios abruptos del clima hacen que esas ventanas de frío sean cortas pero muy intensas, obligando a que cada instalación esté preparada para producir grandes volúmenes en poco tiempo.

La gota, ahora convertida en copo, se posa en la pista junto a miles de hermanas. Desde ese momento es cuidada con esmero. Las máquinas pisapistas recorren la ladera con precisión, distribuyendo la nieve y compactándola, como si un jardinero pasara cada noche a ordenar con delicadeza las flores de su jardín. Esa nieve no es un simple manto blanco: es el escenario sobre el que se dibujan los giros de los esquiadores, el tapiz que convierte la montaña en un espacio de juego y desafío.

Los esquiadores la encuentran cada mañana brillante y suave. Algunos descienden en silencio, escuchando el leve crujido bajo sus esquís; otros dejan que la velocidad levante a su paso una nube de polvo blanco. La gota, ya convertida en nieve, se siente parte de la emoción que se vive en las pistas, de la concentración de un corredor en pleno viraje, del relax de un grupo de amigos que se detiene a contemplar el Valle. Nadie piensa que esa nieve ha nacido meses atrás en un lago, pero todos, de algún modo, agradecen su presencia.

Mientras tanto, la estación no olvida que esa transformación debe hacerse con respeto. Los lagos se llenan en primavera con agua del deshielo para no extraerla en los momentos más frágiles del invierno. La nieve producida no desaparece sin más, sino que regresa al ciclo natural a través de barrancos y cauces que la devuelven a los ríos. Cada gota encuentra de nuevo su camino hacia el Valle, cerrando un círculo que garantiza que nada se pierda del todo. Es un equilibrio delicado, pero fundamental: disfrutar del invierno sin romper el pulso de la montaña.

A medida que avanza la temporada, la gota se mantiene firme en forma de nieve. Nace para resistir y ofrecer estabilidad en las pistas, y lo consigue gracias al mimo con el que se trata cada metro de terreno. Cuando llega la primavera, sin embargo, el sol inclina la balanza. Los días se alargan, las temperaturas suben y, poco a poco, esa nieve compacta empieza a rendirse al deshielo. La gota, liberada de su prisión de hielo, se desliza de nuevo montaña abajo.

No desaparece. Los barrancos de escorrentía recogen el agua que se funde y la conducen de nuevo hacia los cauces naturales. Allí, en compañía de otras gotas, vuelve a formar parte de ríos y arroyos. Algunas regresan a los lagos artificiales, cerrando así un ciclo perfecto. Nada se pierde del todo; la montaña devuelve siempre lo que recibe, y el agua encuentra de nuevo su lugar, lista para repetir la aventura en la siguiente temporada.

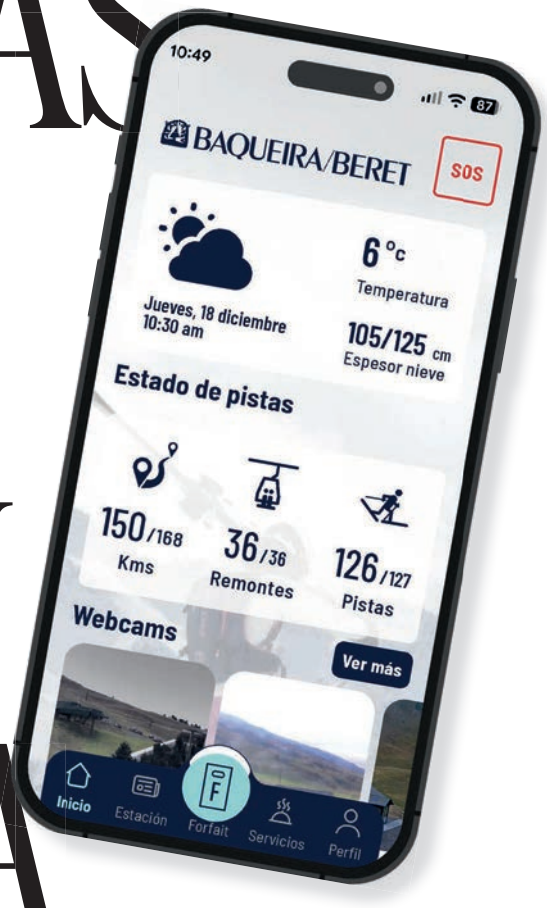
Ese ciclo es, en realidad, un reflejo de la vida en la montaña: transformación constante, equilibrio entre lo natural y lo humano, y respeto por un recurso que es tan frágil como esencial. En Baqueira Beret, cada gota que se convierte en nieve guarda la memoria de un viaje milenario. Desde la nube hasta el río, desde el lago hasta el cañón, desde la pista hasta el deshielo, su recorrido cuenta la historia de una estación que mima sus montañas para que quienes las visitan puedan vivir la magia de deslizarse sobre la nieve.

Porque al final, la gota no es solo agua. Es tiempo, es energía, es memoria del paisaje. Es la materia silenciosa que hace posible que, invierno tras invierno, Baqueira luzca su manto blanco. Y cuando vuelve a descender hacia el Valle, con la promesa de regresar, sabe que su destino es eterno: ser nieve, ser agua, ser vida en movimiento.

TEMPORADA'61 25 26 DÍAS DE NIEVE

DISPONIBLE *en* TODAS *las* PANTALLAS

Nueva actualización, nuevo diseño, nuevas funciones:
registra tus jornadas de esquí, encuentra a tus amigos,
comprueba el estado de las pistas y la meteo en tiempo real...
¡Todo para que tus "Días de Nieve" sean de película!



TAMBIÉN *en la* TUYA

ANDROID APP ON Google play

Download on the App Store

BAQUEIRA/BERET









MONITOR MOUNTAIN SPORTS

DESBLOQUEANDO EL FUERA DE PISTA.

TEXTO: MONITOR FOTOS: JAVI ALONSO
+INFO: MONITORBAQUEIRA.COM / ALMARCONSULTING.COM

En el corazón del Valle de Arán, Baqueira Beret se ha convertido en un referente del esquí fuera de pista en Europa. Palas, bosques y canales hacen de este lugar un paraíso para los amantes del freeride, donde cada temporada se buscan nuevas líneas entre la nieve virgen. En Monitor Mountain Sports ofrecemos clases y salidas guiadas para todos los niveles, combinando seguridad, técnica y respeto por la montaña.

¿QUÉ ES EL FREERIDE ?

El esquí fuera de pista u off-piste consiste en abandonar las pistas balizadas para explorar la montaña en su estado más puro. No es solo para expertos: con un acompañamiento profesional, cada esquiador puede progresar de forma segura y adaptada a su nivel. El freeride ofrece libertad y desconexión del esquí masificado.

TÉCNICA, SEGURIDAD Y SENSACIONES

En nieve virgen, el terreno cambia constantemente. Por eso, un guía o profesor es esencial para adaptarse y mejorar la técnica de esquí, mantener el cuerpo hacia delante sin dejar la cadera atrás, o saber interpretar las condiciones de la nieve para ganar confianza. En nuestras clases, los grupos reducidos garantizan atención personalizada y seguridad adaptados al nivel de cada participante.

ENTENDER LA MONTAÑA

En el freeride es importante saber leer la montaña: conocer el manto nival o los riesgos que entraña para moverse con seguridad. Además de la técnica, transmitimos la cultura de montaña: respetar el entorno, mantener la distancia, no esquiar sobre otros o dar preferencia a los demás. Detalles que hacen del freeride una experiencia auténtica y compartida.

BAQUEIRA DESTINO

Baqueira Beret es hoy uno de los mejores destinos de freeride del sur de Europa, con una orografía ideal y una nieve de gran calidad. Su reconocimiento internacional se refleja con la celebración del Freeride World Tour.

UN NUEVO MUNDO ANTE TUS SKIS

El freeride es más que esquiar: es una forma de vivir la montaña. Con Monitor Mountain Sports, podrás descubrirlo de forma segura y guiada por profesionales apasionados. Si sientes curiosidad por salir de pista, ir mas allá de tu zona de confort, es tu momento, te estamos esperando para explorarlo juntos.

Monitor
MOUNTAIN SPORTS

PATROCINADO POR:

Almar consulting


REFORCER®
CLIMB YOUR MOUNTAIN
PASIÓN
CORAJE Y
SUPERACIÓN
Reforcer no es solo ropa de esquí. Es la herencia de una historia real de superación, donde la resiliencia fue la única opción. Así nació una marca creada para los que no se rinden.
reforcer.com
En la Val d'Aran de venta exclusiva en Cuylás
HECHO EN
EUROPA

LA TECNOLOGÍA V-EDGE HA LLEGADO A ESPAÑA, ELEVANDO EL MANTENIMIENTO A UN NUEVO ESTÁNDAR DE PRECISIÓN Y PERSONALIZACIÓN. MÁS AGARRE, MAYOR FLUIDEZ Y UN CONTROL TOTAL, ADAPTADOS A LAS CONDICIONES DE LA PISTA Y A TU NIVEL.

TUS ESQUÍS SE MERECEN LO MEJOR



El verdadero rendimiento de un esquí no lo marca solo su diseño o su construcción, sino también su estado de mantenimiento. La suela y los cantos, únicos puntos de contacto con la nieve, sufren un desgaste progresivo con cada jornada. Con el paso del tiempo, los cantos pierden prestaciones, la suela se raya o deforma y desaparece esa precisión de giro, ese agarre firme o esa fluidez que tanto nos sorprendieron el primer día. Afortunadamente, la tecnología actual nos brinda herramientas tan precisas como fiables para devolver nuestros esquís a su mejor versión.

En este sentido, la empresa austriaca **Wintersteiger,** se ha posicionado como líder mundial en tecnología para el mantenimiento de esquís. Sus soluciones son utilizadas por fabricantes, talleres, estaciones de esquí y por equipos profesionales de todo el mundo, gracias a una combinación única de innovación, precisión y fiabilidad. Fruto de esa larga experiencia, los ingenieros de Wintersteiger han conseguido desarrollar JÚPITER, la máquina más avanzada de la historia.

JÚPITER: TECNOLOGÍA DE ÉLITE PARA TODOS

Esta estación modular robotizada trabaja con precisión casi quirúrgica en cada fase de la puesta a punto de tus esquís: desde la rectificación y estructurado de la suela, hasta el afilado y pulido de cantos.

Gracias a su sistema **Tune Pilot,** es posible seleccionar la estructura de base ideal para cada jornada de esquí y en el caso de los cantos, el Tune Pilot incorpora **V-Edge,** la innovadora tecnología que distingue a la Júpiter.

Gracias a ella, es capaz de ofrecer un acabado constante y perfectamente adaptado a cada tipo de esquí, garantizando el máximo rendimiento en cualquier condición de nieve, incluso permite replicar los cantos y estructura del esquí original.

V-EDGE: ACABADOS PERSONALIZADOS PARA CADA NIVEL

La tecnología V-Edge permite un afilado variable a lo largo del esquí, ajustando el ángulo tanto en el canto lateral como en la base, según la zona del esquí. Esta nueva función optimiza y mejora la maniobrabilidad del esquí proporcionando una mejor experiencia y un disfrute máximo.

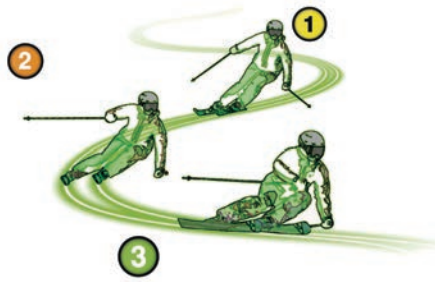
El sistema se adapta a tres acabados preconfigurados y 100% personalizables, ya que no todos los esquiadores buscan o necesitan lo mismo:

Race: acabado más agresivo y técnico, diseñado para ofrecer el máximo rendimiento en nieve dura y velocidad.

Sport: el equilibrio perfecto entre precisión y agilidad, ideal para el esquiador deportivo que busca estabilidad y maniobrabilidad.

Comfort: para los que desean un esquí predecible, tolerante y fácil de controlar, ideal para aficionados al touring o al esquí recreativo.

En el patín, donde se concentra la presión y se necesita máximo agarre, el afilado es más incisivo, mientras que en la espátula y la cola, los ángulos se suavizan para facilitar la entrada y salida de cada giro, aportando maniobrabilidad y fluidez.

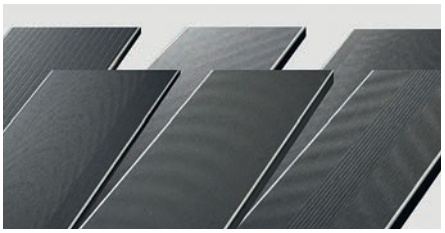


Fase 1: *Giros fáciles. Máxima suavidad en la entrada.* ***Fase 2:*** *Agarre seguro de cantos. Control fluido y estable.* ***Fase 3:*** *Agarre reforzado de cantos. Control dinámico en el giro.*

SUELA ESTRUCTURADA SEGÚN EL TIPO DE NIEVE

La Júpiter permite personalizar el estructurado de la suela: el dibujo que optimiza el deslizamiento y canaliza la humedad según la temperatura y el tipo de nieve.

El Tune Pilot permite seleccionar la estructura de base perfecta para cada jornada de esquí, y al igual que ocurre con los cantos, la máquina ofrece tres programas preconfigurados que cubren desde el uso recreativo hasta la competición.



LA DIFERENCIA SE NOTA EN CADA BAJADA

Un buen mantenimiento transforma un simple día de esquí en una experiencia inolvidable. Con la tecnología Júpiter, tus esquís recuperan su mejor versión para ofrecerte más control, más seguridad y más diversión.



La Júpiter es mucho más que una máquina para reparar esquís: es el nuevo referente mundial en servicio de material, un sistema totalmente automatizado para esquís y tablas de snowboard, preciso y en constante evolución.

Porque cuanto mejor sea la respuesta de tus esquís... ¡más disfrutarás de cada bajada!

QUE OPINAN QUIENES LO UTILIZAN A DIARIO



"En Copos Skicenter nuestro objetivo es ofrecer un servicio excepcional. La incorporación de la Júpiter nos permite cuidar cada detalle y llevar la calidad de nuestros servicios a la excelencia, aportando siempre un valor añadido. Porque para nosotros, el esquí no es solo un deporte, es una pasión. "

José Manuel Monge. *Propietario y fundador de Copos-Ski desde hace cincuenta años.*



"El acabado de cantos V-Edge no se ve, pero se nota y mucho. En cualquiera de sus tres configuraciones el comportamiento del esquí mejora significativamente. El acabado Race es directo y prestacional, el Sport es muy cómodo y tolerante y el Comfort es increíblemente fácil. La tecnología V-Edge supone un importante paso adelante en el mantenimiento y preparación de los esquís."

Curro Bultó. *Editor de la revista especializada Esquí Pro, con treinta años de experiencia en el análisis y pruebas de material de esquí.*



¿DÓNDE ENCONTRAR LA TECNOLOGÍA V-EDGE?

Copos Ski & Bike Center
Apartamentos Elurra
25539 Betren
www.copos-ski.com
Tel. +34 973 640 024

Baqueira Store 1500
Cota 1500,
25598 Naut Aran
www.baqueira.es
Tel. +34 973 639 000

Deportes Roca Roya
Ctra. El Molino s/n
22449 Cerler
www.rocaroya.com
Tel. +34 974 551 465

Patrick Sport
Avda. de la Victoria 2,
28023 El Plantio (Madrid)
www.patricksport.com
Tel. +34 913 728 492

¿Quieres saber más sobre V-Edge? Escanea el QR:

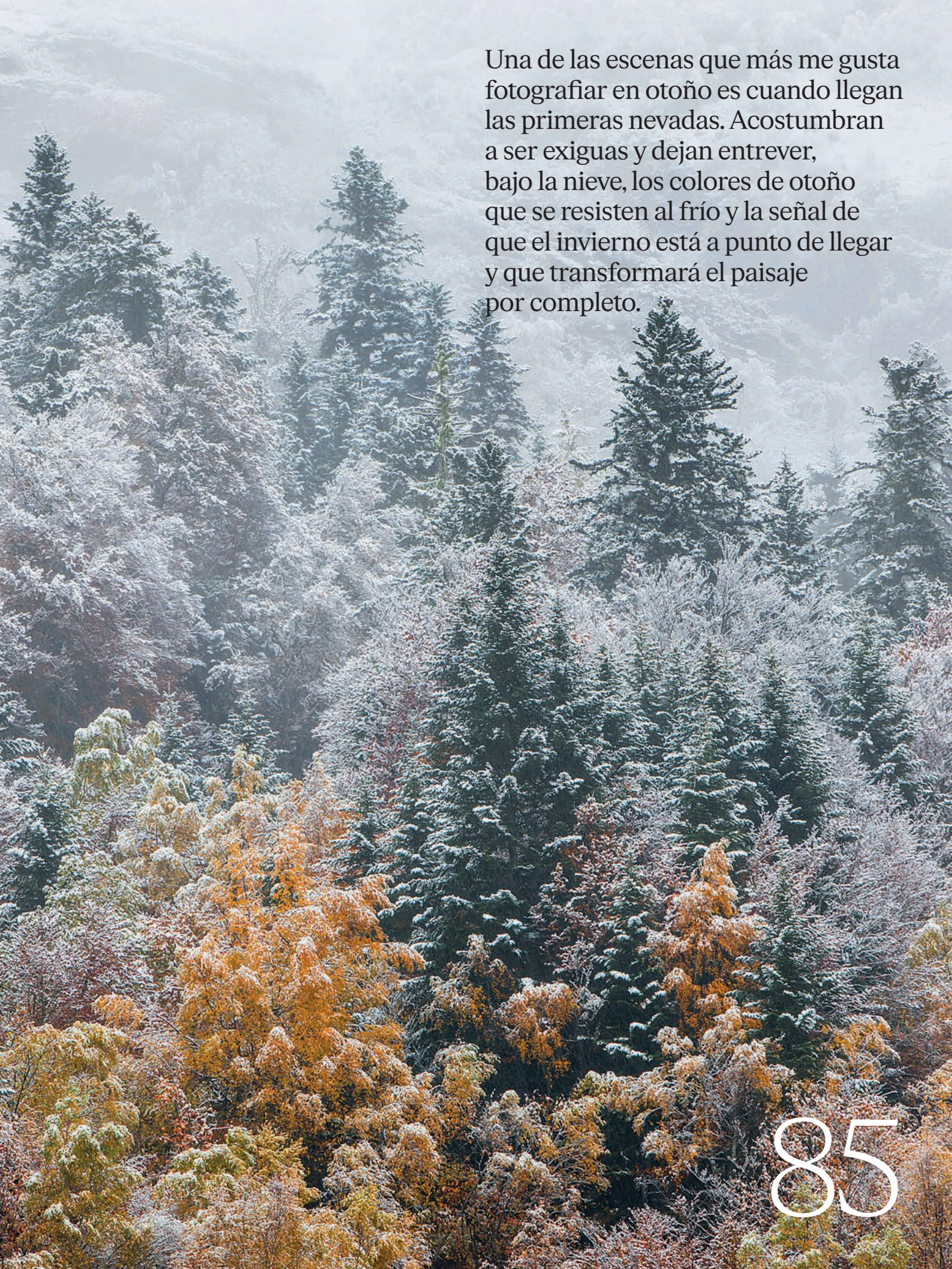
Encuentra el taller Wintersteiger más cercano:

PALETA DE OTOÑO

CON LA MIRADA
DE JEP FLAQUÉ



Va oscureciendo y camino por el bosque de vuelta hacia el coche. Casi no queda luz para fotografiar, pero me llama la atención una seta que destaca sobre las hojas caídas. Decido utilizar una fuente de luz cálida para iluminar a la protagonista y dejarla rodeada por este manto de hojas de haya.



Una de las escenas que más me gusta fotografiar en otoño es cuando llegan las primeras nevadas. Acostumbran a ser exiguas y dejan entrever, bajo la nieve, los colores de otoño que se resisten al frío y la señal de que el invierno está a punto de llegar y que transformará el paisaje por completo.



Un recurso fotográfico que acostumbra a dar buenos resultados es el movimiento de la cámara mientras se dispara una fotografía. Se consiguen imágenes con un aire más pictórico y artístico. En este caso escogí estos abedules y me fijé especialmente en el contraste que creaban los troncos blanquecinos y los colores de las hojas de otoño.



Un grupo de hojas de álamo con tonos amarillos y anaranjados se arrinconan en un riachuelo donde hay poca corriente y permanecen estáticas mientras las fotografío bajo la lluvia. Es una imagen que recuerda que el otoño es la estación que desnuda los bosques y los prepara para el duro invierno.



El bosque mixto caducifolio presente en la Artiga de Lin es un claro ejemplo de un ecosistema rico y diverso. El contraste de colores de las hojas en otoño con el musgo que cubre las piedras y la fina niebla de una mañana de finales del mes de octubre, conforman un paisaje único y de gran belleza digno de ser fotografiado.



Andando por un bosque del Valle de Toran observé, bajo la lluvia, estos dos ejemplares de Amanita muscaria. Me llamó la atención su disposición y me estiré sobre el lecho de hojas para fotografiarlas y aprovechar los colores del bosque para crear una imagen idílica de otoño.





En otoño, cada vez que fotografio la Val d'Aran
hago una parada obligatoria a la Ermita
de la Virgen María de la Artiga de Lin.
Es un paisaje que me gusta retratar año tras año
y admirar como avanza el otoño en este lugar
donde los protagonistas son los bosques
caducifolios y el paisaje humanizado,
con la presencia de pequeñas bordas
y caballos pastando.



Uno de los paisajes más bonitos que podemos observar en la Val d'Aran es, sin duda, el Valle de Varradòs. Después de una noche fría y de una débil nevada, el sol calienta el suelo y la nieve se funde rapidamente y empiezan a aflorar los colores otoñales contrastando con las vistas imponentes de las cumbres nevadas del Aneto y la Maladeta.

NAUT ARAN

DESTINO DE REFERENCIA EN DEPORTES DE INVIERNO.

Durante la última década, el Ayuntamiento de Naut Aran ha apostado firmemente por consolidar al municipio como uno de los destinos de montaña más completos del Pirineo. Gracias a un trabajo constante en materia de planificación turística, infraestructuras y sostenibilidad, hoy, Naut Aran se ha convertido en un referente nacional e internacional para los amantes de los deportes de invierno y las actividades deportivas en general.

El municipio cuenta con un entorno privilegiado, situado en pleno corazón de la Val d'Aran, donde la nieve y la naturaleza se funden para ofrecer experiencias únicas a todos los públicos. Su proximidad con la estación de esquí de Baqueira Beret, la más prestigiosa de España y uno de los máximos exponentes del sur de Europa, ha permitido que Naut Aran desarrolle una sólida red de servicios y equipamientos orientados tanto al deporte profesional como al ocio familiar. Esta cercanía es, además, un motor económico fundamental que impulsa la creación de empleo y la actividad turística en toda la zona.

En los últimos años, el consistorio ha impulsado un ambicioso plan de mejorar infraestructuras en todos los ámbitos. También se han reforzado los servicios de seguridad, emergencias y limpieza viaria, en coordinación con diferentes instituciones y cuerpos especializados. Todo ello garantiza que la práctica de actividades de montaña y nieve se realice en las mejores condiciones posibles, con la máxima seguridad para vecinos y visitantes.

El compromiso con la calidad ha sido una constante. Naut Aran dispone de una amplia oferta de alojamientos turísticos y de restauración que combinan tradición y modernidad, manteniendo la esencia aranesa en cada detalle. Los visitantes pueden disfrutar de un entorno que conserva su autenticidad y, al mismo tiempo, ofrece comodidades de primer nivel para quienes buscan una estancia completa, segura y confortable. La hospitalidad de sus pueblos, muchos de ellos considerados como "Los Pueblos más Bonitos de España" como es el caso de Garòs, Arties o Bagergue, la arquitectura típica de montaña y la riqueza gastronómica con productos locales completan una experiencia inolvidable.

Más allá de los deportes de invierno, Naut Aran es también un paraíso para la práctica de otras disciplinas en estaciones como la primavera, otoño o verano. Entre los equipamientos impulsados los últimos años destacan el skate park, pump track, vías ferratas, rocódromo, así como otros como zonas polideportivas.

La apuesta por el deporte va de la mano de la promoción del territorio durante todo el año. Naut Aran acoge regularmente competiciones nacionales e internacionales, pruebas populares y eventos de carácter familiar que fomentan la convivencia, el deporte saludable y el respeto por el medio natural. Estas iniciativas contribuyen a dinamizar la economía local y a reforzar la imagen del municipio como destino sostenible, activo y de excelencia turística.

El alcalde de Naut Aran, César Ruiz-Canela, destaca que "el deporte de invierno forma parte de nuestra identidad y de nuestro modo de vida. Nuestra obligación es seguir trabajando para ofrecer un entorno seguro, sostenible y atractivo, donde los vecinos y visitantes puedan disfrutar de la montaña en toda su dimensión".

TEXTO: AJUNTAMENT NAUT ARAN







FOTOGRAFIA: FOTOTUR / AJUNTAMENT NAUT ARAN

BAQUEIRA + PALLARS

DESCUBRIENDO LA MAGIA
DE BAQUEIRA ENTRE LA CALMA
DE LES VALLS D'ÀNEU Y LA INTENSIDAD
DE SUS PISTAS.

DIVERSIÓN²

TEXTO: RENÉ AFFELTRANGER
FOTOGRAFIA: FOTOTUR / TXEMA TRULL / VAL D'ARAN PHOTO



Llegamos al Pallars Sobirà un viernes por la noche, cuando la carretera parecía tragada por la oscuridad y solo el río Noguera Pallaresa brillaba como un hilo de plata bajo las estrellas. Yo iba en el asiento trasero, con la nariz metida en el buff, imaginando las bajadas del día siguiente. Mis padres hablaban en voz baja y mi hermana no despegaba la frente del cristal, fascinada con los reflejos de la luna en las montañas. Sentí que el viaje era ya parte de la aventura, que cada curva nos acercaba a algo especial.

Al entrar en Esterri d'Àneu, las farolas iluminaban con tonos amarillos las fachadas de piedra y el humo de las chimeneas se mezclaba con el olor a leña en el aire frío. Aparcamos, salí del coche y una ráfaga de aire helado me mordió las mejillas. No me molestó: me despertó. La cena fue sencilla, pan con tomate y embutidos y quesos, pero me supo a inicio de historia. Después, antes de dormir, dimos un paseo corto por el pueblo. Las calles estaban en silencio, con alguna ventana iluminada y el crujido de la nieve vieja bajo las botas. Mi hermana me cogió del brazo y dijo: "Parece un belén".

El sábado amaneció limpio, con un cielo azul que parecía recién pintado. Salimos temprano y la carretera desde les Valls d'Àneu hasta el parquing de La Peülla se me hizo un suspiro. Aparcamos sin complicaciones y me sentí como si hubiéramos encontrado la puerta secreta hacia otro mundo. El telesilla La Peülla nos elevó en silencio y, de repente, todo se desplegó: las montañas blancas, las pistas impecables, la promesa de un día intenso.

Y tenía razón. Esa noche, desde la ventana de la habitación, vi las estrellas clavadas en el cielo como clavos de luz y pensé que Baqueira nos esperaba.

El sábado amaneció limpio, con un cielo azul que parecía recién pintado. Salimos temprano y la carretera desde les Valls d'Àneu hasta el parquing de La Peülla se me hizo un suspiro. Aparcamos sin complicaciones y me sentí como si hubiéramos encontrado la puerta secreta hacia otro mundo. El telesilla La Peülla nos elevó en silencio y, de repente, todo se desplegó: las montañas blancas, las pistas impecables, la promesa de un día intenso.



La primera bajada fue por una pista azul, la Pleta del Duc, que me devolvió de golpe la sensación de libertad. La nieve crujía bajo los esquís como si se rompieran pequeños cristales, el aire frío me azotaba la cara y yo no podía dejar de sonreír. Mi padre levantó el pulgar desde detrás, mi hermana gritaba "¡qué pasada!" y yo sentí que nada podía salir mal. Nos quedamos un buen rato disfrutando de esta interesante zona con diferentes pistas, como la propia La Peülla.

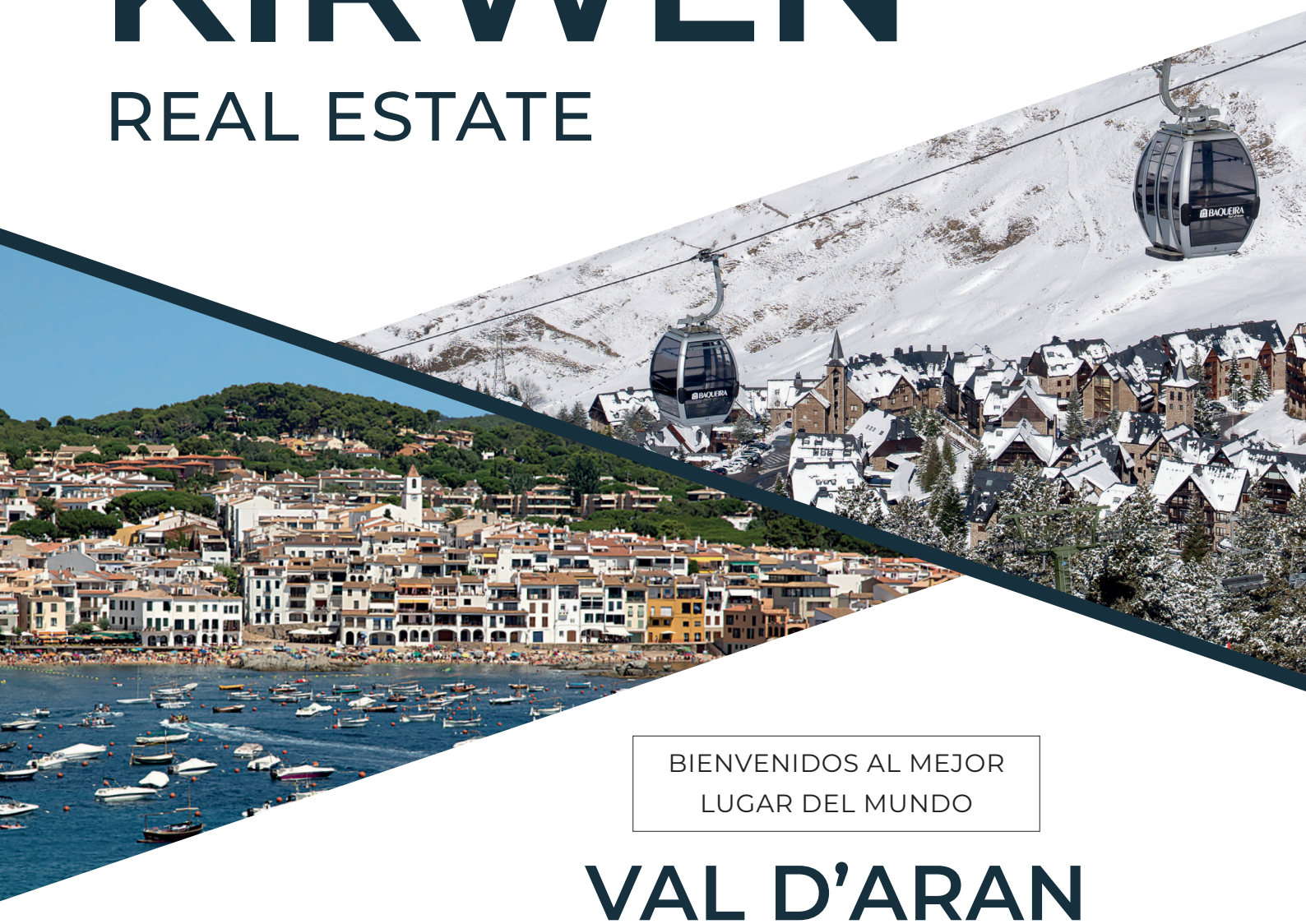
En Bonaigua nos atrevimos con más. El sol rebotaba en la superficie y deslumbraba como miles de espejos diminutos. A veces, al girar, veía cómo la nieve saltaba en polvo brillante, suspendida en el aire como si fueran chispas. Me sorprendió el silencio, roto solo por el roce de los esquís y la respiración entrecortada. Todo estaba pensado: los remontes fluidos, la señalización clara, los detalles que te hacen sentir acompañado. Entendí por qué siempre dicen que Baqueira es calidad.

Al mediodía nos sentamos al sol a reponer fuerzas en la terraza de 2.220. Mi hermana contó entre risas cómo había perdido el equilibrio en pleno viraje y había acabado sentada en la nieve blanda, con los brazos al aire como un muñeco. La imitó tan bien que todos reímos de buena gana. Justo entonces, un esquiador mayor que estaba a nuestro lado comentó: "Eso le pasa a todos el primer día, lo importante es volver a levantarse rápido". Nos sonrió y nos deseó buena tarde. Fue como si la montaña misma nos hablara a través de él.

Por la tarde empezamos el regreso hacia Bonaigua. Papá insistía en que miráramos el reloj: "No os despistéis, que si apuramos demasiado nos encontraremos la silla de Cap del Port cerrada y no llegaremos a La Peülla". A unos amigos les pasó y sabía que siempre estaba el shuttle para devolvernos al parquing de La Peülla. Lo llamamos el "salvavidas de la familia" y nos tranquiliza saber que nunca nos dejarán atrás. Hubo incluso un pequeño pique entre mi hermana y yo: hicimos una carrera improvisada por

KIRWEN

REAL ESTATE



BIENVENIDOS AL MEJOR
LUGAR DEL MUNDO

VAL D'ARAN
COSTA BRAVA



Tu propiedad.
Tu comprador.
Conexión de
auténtica confianza.
Esta es mi pasión.

Keith Kirwen

www.kirwenrealestate.com
+34 620 855 965

POWERED BY KAIRA

Muntanyó. Yo salí antes, pero ella me alcanzó en la mitad de la pista y me adelantó con un grito de triunfo. Cuando llegamos abajo, exhaustos, me prometí que al día siguiente le devolvería la jugada.

El regreso hacia La Peülla, con el sol cayendo, fue mágico. El cielo se tiñó de naranja y rosa, y la nieve brillaba como si guardara fuego dentro. Cada bajada parecía una despedida, un regalo de última hora. Volvimos cansados, con las piernas ardiendo, pero felices. En Esterri paseamos por las calles tranquilas, entramos en un café y el calor de la taza entre mis manos me supo a victoria. Esa noche, mientras hablábamos de las pistas y del día, mi madre dijo lo que todos pensábamos: no hay nada como esquiar en Baqueira.

El domingo repetimos el ritual. Otra vez la carretera fácil, otra vez el acceso cómodo, otra vez La Peülla como umbral a un paraíso blanco. Ese día me sentía más confiado: probé alguna negra, enlacé descensos con más fluidez y sentí que las pistas me enseñaban algo nuevo en cada giro. La nieve estaba impecable, firme y cuidada, como si la hubieran preparado solo para nosotros.

Hubo un momento inolvidable: mi padre intentó seguirnos el ritmo en una roja, pero acabó cayendo de espaldas, levantando un polvo blanco a su alrededor. Se quedó tendido, riéndose, y al levantarse gritó que Baqueira era demasiado para él. Nos reímos bien. Esa mezcla de esfuerzo, caídas y risas fue lo mejor del viaje. Subiendo en el telesilla, por un instante sentí que formábamos parte del paisaje, que la estación nos acogía como si siempre hubiéramos pertenecido allí.

Al final de la jornada, con el cuerpo agotado y la cabeza llena de imágenes, volvimos a pasear por Esterri. Compramos dulces en la panadería, caminamos junto al río y escuchamos el murmullo del agua. El frío era más suave que la víspera, como si el Valle nos diera las gracias por la visita. Era el contrapunto perfecto a la intensidad del día: la calma serena de les Valls d'Àneu después de la adrenalina de Baqueira.

Escribí en mi diario: "Baqueira es diferente. Es especial. Una experiencia única". Pero no me quedé ahí. Añadí que Baqueira es también la suma de pequeñas cosas: la mirada orgullosa de mi padre al vernos bajar, la risa de mi hermana en cada caída, el gesto amable del personal de la estación al coger el telesilla, el sol tímido que da luz pero no calienta, el silencio de la montaña al amanecer y la certeza de que todo funciona.

Ya en el apartamento, mientras preparaba la mochila, pensé en todo lo que había vivido. La belleza tranquila de les Valls, la facilidad de acceso por carretera, la amplitud del dominio esquiable, la emoción de cada pista, la importancia de controlar la hora en Bonaigua y el consuelo de saber que siempre hay un shuttle dispuesto a salvarte. Pensé en la calidad de las instalaciones, en el cuidado en cada detalle, en el sabor del café de la tarde y en las carcajadas de mi familia.

Escribí en mi diario: "Baqueira es diferente. Es especial. Una experiencia única". Pero no me quedé ahí. Añadí que Baqueira es también la suma de pequeñas cosas: la mirada orgullosa de mi padre al vernos bajar, la risa de mi hermana en cada caída, el gesto amable del personal de la estación al coger el telesilla, el sol tímido que da luz pero no calienta, el silencio de la montaña al amanecer y la certeza de que todo funciona. Cerré la libreta y miré por la ventana las estrellas que volvían a encenderse sobre el Pallars. Sentí que lo mejor de todo no era lo que había pasado, sino la certeza de que volveríamos. Porque Baqueira no es solo esquiar: es un recuerdo que se queda dentro, una historia que siempre pide continuar.





Promoción casas 220m²

Aubert, Vielha Mijaran

A PARTIR DE 690.000€

CARACTERÍSTICAS

SKI ROOM
SPA
SAUNA

4 HABITACIONES
4 BAÑOS

GARAJE CON DOS
PLAZAS DE PARKING

La magia del Valle de Arán directamente desde tu ventana
Cóntacta con nosotros a través de nuestra web o llámanos al 674 098 200
Nos puedes encontrar en Vielha, Barcelona, Esterri d'Àneu y Lleida
luxaran.com

MÁS DE 60 AÑOS CONTIGO EN BAQUEIRA BERET.



ERA ESCÒLA

UNA TEMPORADA MÁS, ERA ESCÒLA ABRE SUS PUERTAS CON LA ILUSIÓN RENOVADA Y EL COMPROMISO FIRME DE SEGUIR COMPARTIENDO LA PASIÓN POR LA NIEVE EN EL INCOMPARABLE ENTORNO DE BAQUEIRA BERET.

Desde hace más de 60 años, nuestra misión es mucho más que enseñar a esquiar. En Era Escòla acompañamos a cada esquiador y snowboarder en su evolución, ya sea en sus primeros virajes o en la búsqueda de la técnica más depurada. Lo hacemos con un equipo de profesionales altamente cualificados, con un profundo conocimiento de la montaña, y siempre con un trato cercano, personalizado y en varios idiomas.

Además, ofrecemos una gran diversidad en la enseñanza de otras modalidades como el esquí nórdico en la zona de Beret, esquí de Telemark o el club infantil y juvenil de la escuela, Ski Camp, donde se practica y disfruta del esquí con diversas actividades durante fines de semana y festivos; una alternativa ideal para fomentar el deporte, la salud y la convivencia en grupo.

Esta temporada queremos poner también en valor el trabajo que realizamos junto al CDIA (Centro de Deportes de Invierno Adaptados), con quienes colaboramos activamente para acercar el esquí a personas con discapacidad, facilitando su integración y autonomía en la práctica deportiva. Para nosotros, el esquí adaptado no es solo una actividad más: es un reflejo de los valores que nos definen como escuela: inclusión, superación y pasión compartida por la montaña.

Como novedad, nuestro cliente podrá acceder a la escuela a través de un nuevo programa para facilitar el acceso y la contratación de clases online, siempre pensando en la comodidad y necesidad del usuario.

Seguimos trabajando con la misma energía de siempre para que cada visita a Era Escòla sea una experiencia inolvidable. Ya sea a través de clases particulares, cursos para niños y adultos, o actividades especiales como el freeride, freestyle o raquetas.

Esta nueva temporada reforzamos nuestro compromiso con la formación continua de los profesores, y así seguir innovando en la buena docencia. Incorporamos nuevas metodologías pedagógicas y herramientas técnicas en pistas que permitan a nuestros profesores

TEXTO Y FOTOGRAFÍA: ERA ESCÒLA

y profesoras, un seguimiento más detallado del progreso de cada alumno y en cada descenso. Queremos que aprender sea un proceso dinámico, seguro y divertido, en el que cada jornada sobre la nieve se convierta en una oportunidad para descubrir algo nuevo.

Era Escòla dispone de locales en pistas estratégicamente ubicados en las zonas de Baqueira, Beret y Bonaigua, lo que nos permite ofrecer un servicio más ágil, cómodo y adaptado a las necesidades de cada cliente. Gracias a esta presencia en los principales sectores de la estación, nuestros alumnos pueden acceder fácilmente a su punto de encuentro con los profesores y disfrutar de una atención inmediata, sin desplazamientos innecesarios y con toda la seguridad que ofrecen los propios edificios.

La escuela ofrece una serie de actividades y servicios para que los amantes de la montaña y la naturaleza, puedan vivir la nieve de otra manera en los emblemáticos lugares que ofrece Baqueira Beret, un paraíso que nunca deja de sorprender.

Era Escòla es tradición, pero también evolución. Por eso, miramos al futuro con entusiasmo, conscientes de que cada temporada es una nueva oportunidad para compartir nuestra pasión con miles de personas que confían en nosotros. Creemos firmemente en el poder del deporte para conectar, inspirar y crear recuerdos imborrables.

Gracias por acompañarnos año tras año. Vosotros sois la razón de ser de Era Escòla, la motivación que nos impulsa a seguir creciendo sin perder la esencia de siempre: la dedicación, la calidad y el amor por la montaña.

Agradecer una vez más a todos los patrocinadores que creen y participan activamente con la escuela de esquí.





En Era Escòla encontrarás un equipo preparado para hacer de tu invierno algo único.

Os deseamos una gran temporada llena de buenas experiencias, emociones y nevadas. ¡Os esperamos en las pistas!

Era Escòla en Baqueira Beret
WWW.ERAESCOLA.COM



Patrocinadores:

Occident VOLVO AMERICAN EXPRESS

LUMEN energy Insta360 Think bold. ULLER AANOIL

Click&Luz Energía Solar TSUNAMI BLOSSOMSKIS GIANT

TU GUÍA BAQUEIRA / BERET





TEMPORADA 61
DÍAS DE NIEVE

Impactante, adictiva y épica al más alto nivel. Llevas esperándola todo el año. Vuelve, y, como siempre, llena de experiencias nuevas. Es diferente, es única. Llega una historia inédita entre tú y la nieve. Una historia de superación, de pasión, de emociones, de diversión. Compartidas entre amigos, familia, compañeros, rivales... Solo puedes protagonizarla tú. Y solo en Baqueira.

GASTRONOMÍA

UNA MESA PARA CUATRO O CINCO O SEIS. DE PRIMERO, UNA ROJA. DE SEGUNDO, PURO POWDER. PARA COMPARTIR, UNAS RISAS. Y PARA REMATAR... DEGUSTACIÓN DE LA MEJOR OFERTA GASTRONÓMICA DE BAQUEIRA: TENTEMPIÉS, TAPEO, SUSHI, FINGER-FOOD O ALTA COCINA. BAQUEIRA TIENE UN RINCÓN PARA CADA PALADAR Y CADA MOMENTO.





NÚCLEO 1.500
- Borda Lobató
- Wine Bar by Viña Pomal

En el Hotel Montarto
- Restaurante La Perdiu Blanca
- Piano Bar Montarto
- Xocolateria Jolonch

RUDA 1.500
- Häagen Dazs Baqueira

BAQUEIRA
- Info-Café
- Restaurante Grill 5 Jotas Baqueira 1.800
- La Choza 1.800
- Pàrrec terraza 1.800
- Bosque Free-flow
- Bosque Corner
- Pàrrec terraza Bosque
- Bar / Restaurante 2.200
- Pàrrec terraza 2.200
- Moët Winter Lounge
- Baqueira Bar 1.500

BERET
- Restaurant Pla de Beret
- Er Audeth Self-Service
- Bar Er Audeth
- Audi quattro Bar terraza
- Barralh de Blanhiblar
- Pàrrec Dossau

BONAIGUA
- Pàrrec Argulls
- Cafetería Bonaigua
- Restaurant Bonaigua
- El Refugi San Miguel
- Pàrrec Bonaigua

A 200 m del Núcleo Bonaigua 2.072
- Cap del Port Restaurant

A 1 km de la salida del telesilla peülla
- Restaurant Verge de les Ares

APRÈS-SKI

Y DESPUÉS DE ESQUIAR, ¿QUÉ? CUANDO PIENSAS QUE EL DÍA NO PUEDE IR A MEJOR, LLEGA EL APRÈS-SKI BAQUEIRA. RECORDAMOS LOS MEJORES MOMENTOS DEL DÍA Y CREAMOS EXPERIENCIAS NUEVAS. CHARLAS INFINITAS ALREDEDOR DE LA MESA Y VISITAS A PUEBLOS CON ENCANTO ESCONDIDOS ENTRE LOS VALLES. MUY BAQUEIRA.







BABY BAQUEIRA

BABY BAQUEIRA ES EL LUGAR PERFECTO PARA QUE LOS PEQUEÑOS DE LA FAMILIA APRENDAN, SE DIVIERTAN, HAGAN AMIGOS Y DEN SUS PRIMEROS PASOS EN LA NIEVE MIENTRAS TÚ DISFRUTAS LA ESTACIÓN.



BABY BAQUEIRA 1500

Para niños y niñas de 6 meses a 3 años. Situado en Baqueira 1500 (junto a la Borda Lobato)
Horario de 08:30 a 16:45h.

BABY BAQUEIRA 1800

Para niños y niñas de 3 a 7 años, con o sin pañal.
Horario de 09:00 a 16:30h.

BABY BAQUEIRA BERET

Para niños y niñas de 3 a 7 años, con o sin pañal.
Horario de 09:00 a 16:30h.

ACTIVIDADES EN EXTERIOR

Actividades de familiarización del material de esquí mediante alfombras guías, rotondo (tiovivo/carrusel de nieve) y juegos dinámicos.
- Iniciación al esquí mediante la cinta transportadora.
- Juegos libres en cabañas o casitas exteriores.
- Dinamizaciones en el medio:
fiesta de bolas de nieve, crear muñecos de nieve, carreras, juegos temáticos, trineos.

ACTIVIDADES EN INTERIOR

- Manualidades
- Visualización de películas infantiles
- Juegos de psicomotricidad
- Juegos de relajación, presentación
- Pinta caras

BAQUEIRA STORE

ALQUILER Y VENTA DE MATERIAL, REPARACIÓN Y MANTENIMIENTO DE ESQUÍ, SERVICIO DE GUARDA ESQUÍS POR DÍAS O SEMANAS, ACCESORIOS, MODA Y MUCHO MÁS. TODO LO QUE NECESITAS PARA TU DÍA DE NIEVE. ENCUENTRA BAQUEIRA STORE EN DIFERENTES PUNTOS DE LA ESTACIÓN.



PUNTOS DE ALQUILER, GUARDAESQUÍS Y ATENCIÓN AL MATERIAL DE ESQUÍ

Núcleo Baqueira 1.500
Hotel Montarto 1.500
Ruda 1.500
Beret 1.850
Bonaigua 2.072
Bosque 1.800 (Solo guardaesquís y tienda)

RESERVAS DE MATERIAL Y GUARDAESQUÍS:

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

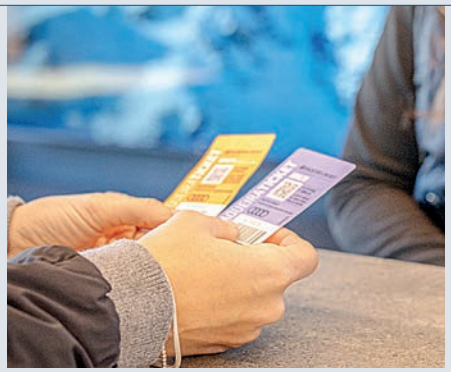


RESÉRVALO TODO

ALOJAMIENTOS, ASESORAMIENTO PERSONALIZADO, FORFAITS, RESTAURANTES, ACTIVIDADES, CURSOS DE ESQUÍ... NADIE CONOCE BAQUEIRA MEJOR QUE BAQUEIRA. HAZ TUS RESERVAS CON BAQUEIRA BERET.



ALOJAMIENTO



FORFAITS



MATERIAL
DE ALQUILER



CLASES COLECTIVAS
O PARTICULARES



RESTAURACIÓN
EN PISTAS



PARQUES INFANTILES
DE NIEVE



PARKING CUBIERTO
A PIE DE PISTAS



ACTIVIDADES
DE AVENTURA



ACTIVIDADES
CULTURALES

7 RAZONES PARA RESERVAR

BAQUEIRA.ES | RESERVAS.BAQUEIRA.ES





Con un solo clic o llamada tus vacaciones a medida.

—

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

—

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

—

Comodidad: entrega forfaits en el alojamiento.

—

Parking gratuito en Ruda.

—

Atención telefónica y presencial.

—

Precio mínimo garantizado.

RESERVAS
BAQUEIRA BERET
973 63 90 00

ENCONTRARÁS TODA LA INFORMACIÓN Y LOS CONSEJOS QUE NECESITAS PARA HACER QUE TUS VACACIONES DE ESQUÍ SEAN INOLVIDABLES.

www.reservas.baqueira.es

VAL D'ARAN
RESERVAS@BAQUEIRA.ES

TOULOUSE
TOULOUSE@BAQUEIRA.FR

SERVICIOS EXCLUSIVOS

TOTAL FLEXIBILIDAD. RESERVAS SIN MÍNIMO DE DÍAS (BAJO DISPONIBILIDAD) PRECIOS POR PERSONA/DÍA. FORFAIT CON PRECIOS ESPECIALES SEGÚN TEMPORADA Y A PARTIR DE 5 DÍAS DE ESQUÍ. CONSULTA NUESTRAS OFERTAS EN ALOJAMIENTO: EARLY BOOKING, LARGA ESTANCIA, PARKING CUBIERTO A PIE DE PISTAS GRATIS CON LAS RESERVAS DE ALOJAMIENTO MÁS FORFAIT. ENTREGA DE FORFAITS Y DOCUMENTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL ALOJAMIENTO.



OTRAS ACTIVIDADES

- Excursión en raquetas.
- Motos de nieve.
- Trineo de perros.
- Catas de caviar Nacarii.
- Excursiones en 4x4.
- Excursiones motos eléctricas.



DISFRUTA DE BAQUEIRA CON FAMILIARES O AMIGOS.

—

Reserva con Baqueira tus vacaciones en grupo con las mejores condiciones.
colectivos@baqueira.es

CALENDARIO TEMPORADA*

APERTURA ESTACIÓN
29 DE NOVIEMBRE 2025

CIERRE ESTACIÓN
6 DE ABRIL 2026

NOVIEMBRE 2025

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

DICIEMBRE 2025

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

ENERO 2026

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

FEBRERO 2026

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	

MARZO 2026

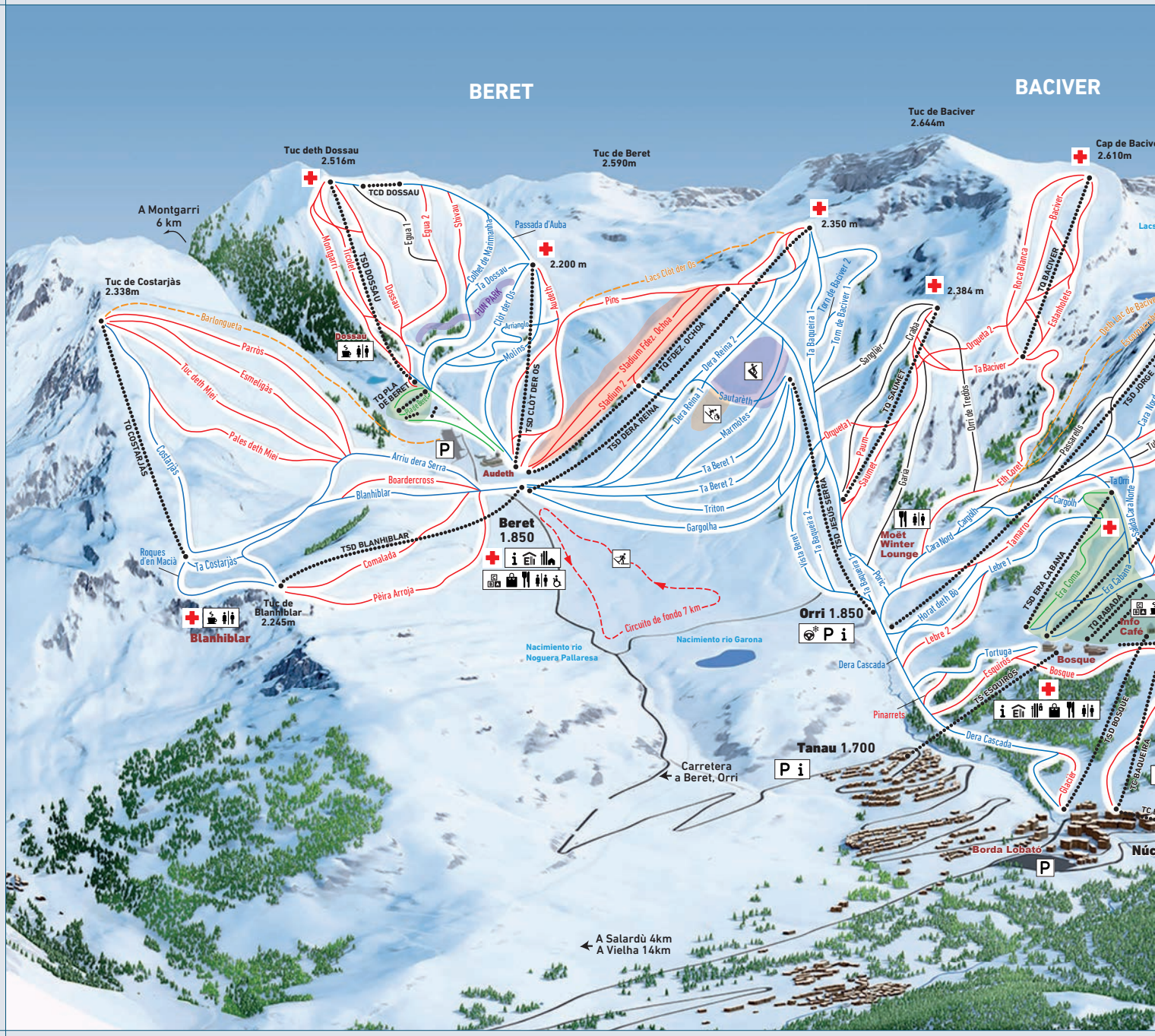
Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

ABRIL 2026

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

ALTA MEDIA BAJA PROMOCIÓN

*Siempre que las condiciones meteorológicas lo permitan.



LA GRAN ALFOMBRA BLANCA

- 173 km esquiables
- 127 pistas: 6 verdes, 47 azules, 56 rojas, 18 negras.
- 3 itinerarios (4 km)
- 7 Km de circuito de esquí nórdico
- SnowPark, Boardercross, Stadium de Slalom, FunPark, Ski Kronos y circuito de conducción sobre nieve
- Zona Freeride
- 36 remontes: 1 telecabina (9 plazas), 18 telesillas (11 desembragables 5x6, 7x4 y 6 pinza fija 4x3, 2x2), 10 telesquís (10 telesquís, 6 telesquí biplaza, 2 tele-cuerdas) y 7 cintas transportadoras
- Capacidad de transporte: 62.013 personas/hora
- Momento de potencia: 19.194*
- Cota máxima: 2.610 m
- Cota mínima: 1.500 m
- Desnivel: 1.110 m
- Área esquiable: 2.273 Ha.
- 822 cañones de producción de nieve
- 18 máquinas para preparación pistas
- Área innivada: 58%



SEÑALIZACIÓN PISTAS

- Punto de Información
- Atención al cliente
- Aparcamiento
- Aseos
- Aseos Minusválidos
- Núcleo S.O.S.
- Parrecs, Bares y Barralh
- Restaurantes
- Tiendas
- Baby Baqueira
- Alquiler de esquís
- Guardaesquís
- Escuela de Esquí y Snowboard
- Esquí de Fondo
- SnowPark
- Ski Kronos
- Circuito de conducción sobre nieve

REMONTES

TC	Telecabina
TSD	Telesilla desembragable
TS	Telesilla
TQ	Telesquí
TCD	Telecuerda
CT	Cinta transportadora

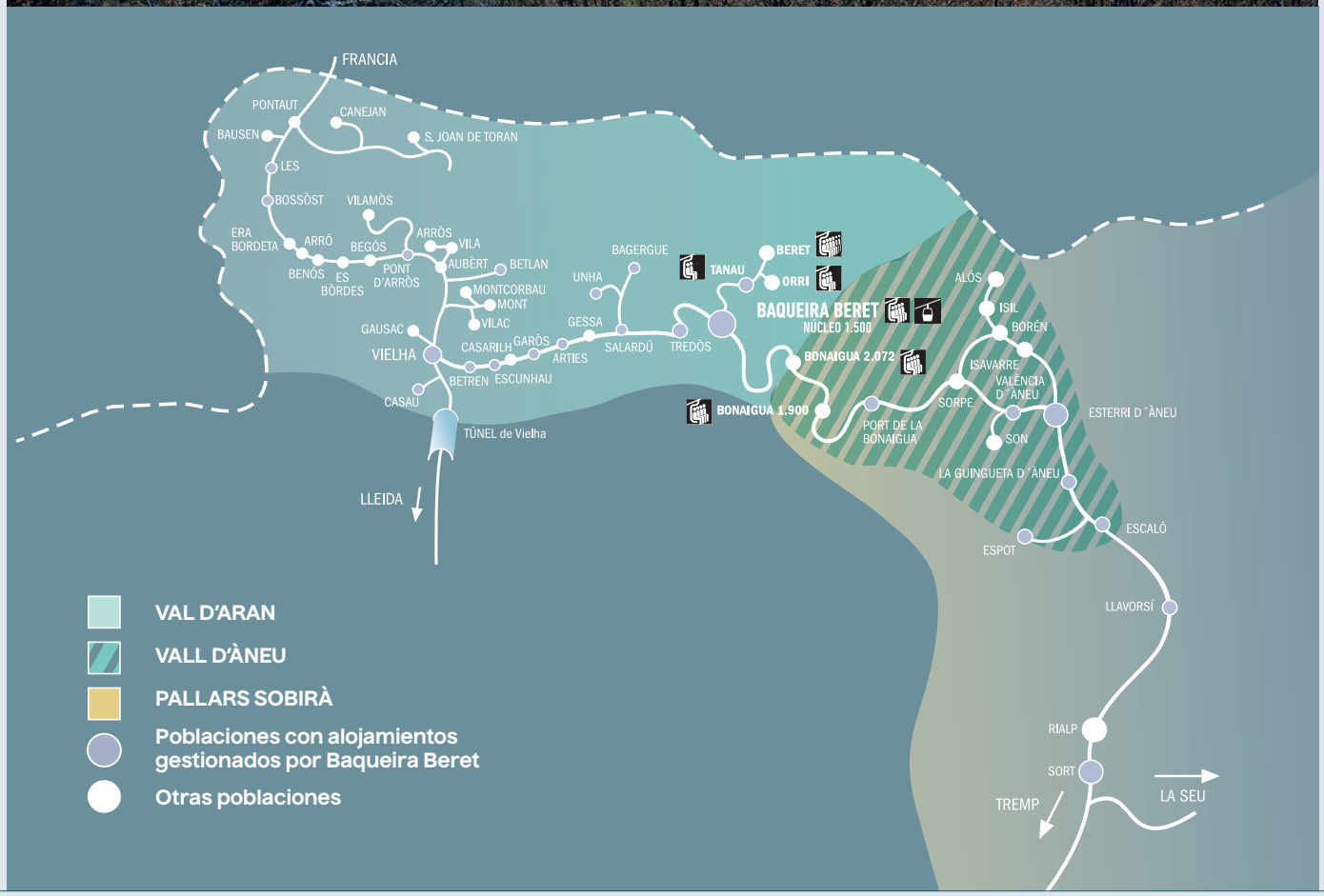
PISTAS

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

LOS VALLES

MAPA DE SITUACIÓN DE LAS POBLACIONES DE LA VAL D'ARAN, VALLS D'ANEU Y EL PALLARS SOBIRÀ.





VAL D'ARAN HOTELES Y APARTAMENTOS

PRECIOS POR PERSONA/DÍA EN ALOJAMIENTO Y DESAYUNO, Y HABITACIÓN DOBLE (FORFAIT INCLUIDO). EN APARTAMENTOS, SÓLO ALOJAMIENTO.

HOTEL MONTARTO****



NÚCLEO 1.500.
A pie de pistas.

A partir de 120,08€

HOTEL CHALET VAL DE RUDA****



NÚCLEO 1.500.
A pie de pistas.

A partir de 151,62€

APARTAMENTOS SOLNEU



NÚCLEO 1.500.
A pie de pistas.

APTO. (6 personas.)

A partir de 80€

APARTARENT BAQUEIRA



NÚCLEO 1.500.
A pie de pistas.

APTO. (4 personas.)

A partir de 96,33€

HOTEL TUC BLANC***



NÚCLEO 1.500.
A pie de pistas.

A partir de 122,65€

APARTAMENTOS MULTIPROPIEDAD



NÚCLEO 1.500.
A pie de pistas.

APTO. (4 personas.)

A partir de 80€

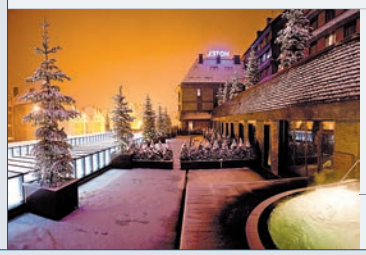
HOTEL AC SKI RESORT*****



RUDA 1.500
A pie del telecabina.

A partir de 181,19€

HOTEL VAL DE NEU***** GL



RUDA 1.500
A pie del telecabina.

A partir de 178,75€

VAL D'ARAN
HOTELES Y APARTAMENTOS

PRECIOS POR PERSONA/DÍA EN ALOJAMIENTO, DESAYUNO, Y HABITACIÓN DOBLE (FORFAIT INCLUIDO). EN APARTAMENTOS, SÓLO ALOJAMIENTO.

HOTEL MIM BAQUEIRA****



RUDA 1.500
A pie del telecabina.

A partir de 168,11€

APARTARENT APARTAMENTOS RUDA 1.500

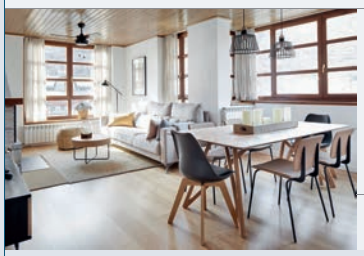


RUDA 1.500
A pie del telecabina.

APTO. (6 personas.)

A partir de 49,60€

APARTAMENTOS FEEL FREE RENTALS

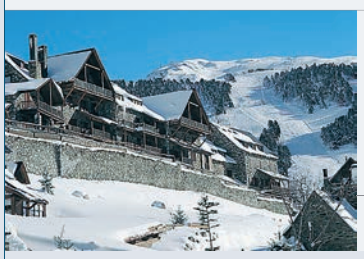


RUDA 1.500
A pie del telecabina.

APTO. (6 personas.)

A partir de 198,50€

APARTARENT CHALETS PLETA BAQUIERA



COTA 1.600
A 1.100m. del telesilla Baqueira 1.500.

APTO. (8 personas.)

A partir de 44€

EUROSTARS LA PLETA*****



COTA 1.700
A 400 m del telesilla Baqueira 1.700.

A partir de 151,94€

HOTEL CHALET BASSIBE****



COTA 1.700
A 200 m del telesilla Baqueira 1.700.

A partir de 131,24€

APARTARENT APTOS. NIN DE BERET/FLOC DE NEU



COTA 1.700
De 200 a 700 m del Telesilla Baqueira 1.700.

APTO. (6 personas.)

A partir de 44€

EUROSTAR ROYAL



COTA 1.700
Tanau
A 100 m del telesilla Esquiros.

A partir de 138,80€

EIRA SKI LODGE



COTA 1.700
Tanau
A 100 m del telesilla Esquiros.

A partir de 164€

HOTEL MELIA DE TREDÒS ****



TREDÒS.
A 2 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 168€

RVHOTELS ORRI***



TREDÒS.
A 2 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 86,72€

HOTEL ETH SAUETH*



TREDÒS.
A 2 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 92,30€

VAL D'ARAN
HOTELES Y APARTAMENTOS

PRECIOS POR PERSONA/DÍA EN ALOJAMIENTO, DESAYUNO, Y HABITACIÓN DOBLE (FORFAIT INCLUIDO). EN APARTAMENTOS, SÓLO ALOJAMIENTO.

HOTEL MAUBERME MOUNTAIN HOTEL BOUTIQUE***



SALARDÚ.
A 4 km del telesilla Núcleo 1.500.

A partir de 112,27€

HOTEL PETIT LACREU***



SALARDÚ.
A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 116€

HOTEL GARONA**



SALARDÚ.
A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 83€

HOTEL DETH PAÍS**



SALARDÚ.
A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 103€

HOTEL/APARTAMENTOS SNÖ MONT ROMIES**



SALARDÚ.
A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 83,99€

ALBERG ERA GARONA *



SALARDÚ.
A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.

Hasta 6 personas

A partir de 114,50€

ARAN HOSTEL



SALARDÚ.
A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 92,50€

ALANIEVE SKI HOUSE BY ROSTA



SALARDÚ.
A 4 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 63€

HOTEL SEIXES***



BAGERGUE.
A 6 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 163,30€

APARTHOTEL ES DE DON JOAN***



UNHA.
A 5 km del telesilla Baqueira 1.500.

APTO. (6 personas.)

A partir de 25,30€

HOSTAL ESCUILS**



UNHA.
A 5 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 78€

PARADOR DE ARTIES****



ARTIES.
A 7 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 116€

VAL D'ARAN
HOTELES Y APARTAMENTOS

PRECIOS POR PERSONA/DÍA EN ALOJAMIENTO, DESAYUNO, Y HABITACIÓN DOBLE (FORFAIT INCLUIDO). EN APARTAMENTOS Y CAMPING, SÓLO ALOJAMIENTO.

HOTEL-SPA CASA IRENE****



ARTIES.
A 7 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 122,11€

CAMPING ERA YERLA



ARTIES.
A 7 km de Baqueira.

A partir de 53€

HOTEL EDELWEISS**



ARTIES.
A 7 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 86€

APARTAMENTOS DETH CAMIN REIAU



ARTIES.
A 7 km del telesilla Baqueira 1.500.

APTO. (5 personas.)

A partir de 105,50€

APARTAMENTOS VILAGARÓS



GARÒS.
A 10 km del telesilla Baqueira 1.500.

APTO. (6 personas.)

A partir de 91,50€

HOTEL VILAGARÓS****



GARÒS.
A 10 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 114,39€

HOTEL CASA ESTAMPA***



ESCUNHAU.
A 12 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 93,13€

NATURALEZA PIRINEOS ARAN APARTAMENTOS



ARRES DE JOS.
13 km de Vielha y a 27 km de la estación de esquí.

A partir de 42€

RVHOTELS TUCA****



BETREN/VIELHA.
A 13 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 89,40€

HOTEL ÇÒ DE PIERRA***



BETREN/VIELHA.
A 13 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 80,70€

HOTEL GRAN CHALET***



BETREN/VIELHA.
A 13 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 82,94€

CASA CHIN BETREN



BETREN/VIELHA.
A 13 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 140,50€





¿POR QUÉ DEJAR
LAS PISTAS SI PUEDES
DORMIR EN ELLAS?

QUÉDATE.

HOTEL MONTARTO.
EL HOTEL DE LOS ESQUIADORES.

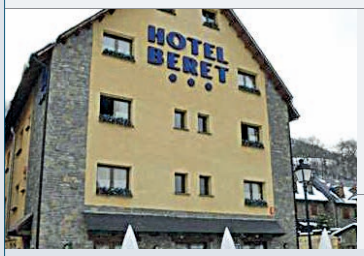
Montarto
EL HOTEL DE BAQUEIRA / BERET

Tel. +34 973 63 90 01 | montarto@baqueira.es | www.montarto.com

VAL D'ARAN
HOTELES Y APARTAMENTOS

PRECIOS POR PERSONA/DÍA EN ALOJAMIENTO, DESAYUNO, Y HABITACIÓN DOBLE (FORFAIT INCLUIDO). EN APARTAMENTOS, SÓLO ALOJAMIENTO.

HOTEL SNÖ BERET ***



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 76,30€

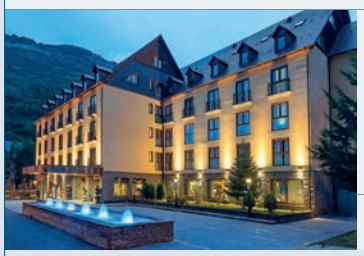
PARADOR DE VIELHA****



VIELHA.
A 16,2 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 106,17€

HOTEL VIELHA VAL D'ARAN AFFIALIATED BY MELIÁ****



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 99,57€

HOTEL SPA ACEVI VAL D'ARAN****



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 82,37€

HOTEL FONFREDA***



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 91,50€

HOTEL ETH SOLAN*** & SPA



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 90,96€

RIU NERE MOUNTAIN HOTEL *



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 91€

HOTEL ETH POMER***



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 82,61€

HOTEL ALBARES***



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 91,20€

HOTEL TURRULL***



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 80€

HOTEL ARAN LA ABUELA***



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 78,80€

HOTEL UROGALLO**



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 80€

TEMPORADA'61 BAQUEIRA BERET DÍAS DE NIEVE

UN DESCANSO *y VOLVEMOS*

Descansa donde empieza la acción: apartamentos a pie de pistas,
con la comodidad de parar y volver al espectáculo en un instante.



25 26





10% DE DESCUENTO EN
ESTANCIAS DE 5 NOCHES O MÁS
EN APARTAMENTOSBAQUEIRA.ES

APARTARENT BAQUEIRA/BERET

VAL D'ARAN
HOTELES Y APARTAMENTOS

PRECIOS POR PERSONA/DÍA EN ALOJAMIENTO, DESAYUNO, Y HABITACIÓN DOBLE (FORFAIT INCLUIDO). EN APARTAMENTOS, SÓLO ALOJAMIENTO.

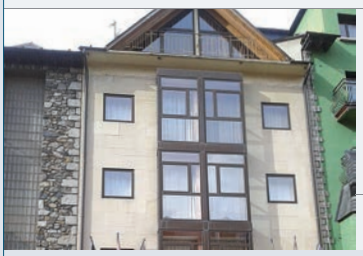
HOTEL VIELLA**



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 77,36€

HOTEL ORLA**



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 81€

HOTEL LA BONAIGUA**



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 83,93€

HOTEL EL CIERVO**



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 94€

HOTEL OSTAU D'ÒC**



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 79,33€

HOTEL RIBAETA**



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 97,27€

HOTEL HÍPIC*



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 76,44€

PENSIÓN CASA VICENTA**



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 79,70€

APARTHOTEL ETH PALAI



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.

APTO. (6 personas.)

A partir de 65,60€

APARTHOTEL LA VALL BLANCA**



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.

APTO. (3 personas.)

A partir de 69,30€

SUITE APARTHOTEL Y SPA ETH REFUGI D'ARAN***



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.

APTO. (4 personas.)

A partir de 78,50€

APARTAMENTOS SERRANO



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.

APTO. (3 personas.)

A partir de 75,50€

HOTEL SPA CASA IRENE

DIRECCIÓN:
C/ MAJOR, 22 25599, ARTIES,
VAL D' ARAN, LLEIDA

CONTACTO:
HOTELCASAIRENE.COM
INFO@HOTELCASAIRENE.COM
TEL. 973 644 364







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

Las habitaciones son el mejor lugar de descanso después de un día de esquí con un equipamiento completo y una gran calidez. El saloncito de té o la sala de estar con chimenea son el mejor espacio para disfrutar en compañía de la familia o los amigos, mientras que el restaurante gastronómico es la puerta de entrada a un mundo de sensaciones vivas que llegan por el olfato y el paladar. La zona de spa, con todo tipo de servicios incluido la cabina de masajes, pone la guinda a una estancia de ensueño en la Val d'Aran.

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

VAL D'ARAN
HOTELES Y APARTAMENTOS

PRECIOS POR PERSONA/DÍA EN ALOJAMIENTO, DESAYUNO, Y HABITACIÓN DOBLE (FORFAIT INCLUIDO). EN APARTAMENTOS, SÓLO ALOJAMIENTO.

APARTHOTEL NOU VIELHA



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.

APTO. (3 personas.)

A partir de 64,30€

APARTAMENTOS DES DE TON II



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.

APTO. (4 personas.)

A partir de 84€

HOTEL BLU ARAN**



VIELHA.
A 14 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 73,94€

HOTEL PETIT VERNEDA**



CASAU
A 17 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 68€

PENSIÓN MALIDA



CASAU
A 17 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 82€

APARTAMENTOS / HOSTAL RURAL CASA REY



VILAC.
A 18 km del telesilla. Baqueira 1.500.

A partir de 95,50€

HOTEL TIERRAS DE ARAN***



BETLAN.
A 18 km del telesilla. Baqueira 1.500.

A partir de 94€

HOTEL PENHA****



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

A partir de 142€

HOTEL GARONA**



BOSSÒST.
A 30 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 78,92€

HOTEL JUAN CANEJÁN*



LES.
A 32 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 67,83€

HOTEL TALABART*



LES.
A 32 km del telesilla Baqueira 1.500.

A partir de 97,60€

APARTAMENTOS/HOSTAL RURAL CASA MOLINE**



ANETO.
A 28 km del telesilla Baqueira 1.500.

APTO. (5 personas.)

A partir de 31,50€

HOTEL ELS AVETS

DIRECCIÓN:
CARRETERA PORT DE LA BONAIGUA, S/N
25587 SORPE, LLEIDA

CONTACTO:
HOTELELSAVETS.COM
INFO@HOTELELSAVETS.COM
TEL. 973 626 355







En el corazón de los Pirineos, dentro del tranquilo municipio de Sorpe, en el Alt Àneu, se encuentra el Hotel Els Avets: un rincón pensado para vivir la naturaleza con autenticidad y confort. No es solo un alojamiento, sino un espacio donde el tiempo se para y cada detalle invita a disfrutar de una experiencia única.

Rodeado por el majestuoso bosque del Gerdar y a solo 7 km de Baqueira Beret - La Peülla, es el punto de partida ideal para los amantes de la nieve y de los deportes de invierno. Pero el encanto no acaba aquí: en la primavera y en el verano, los senderos y verdes bosques abren la puerta a realizar excursiones, rutas en bicicleta y a vivir momentos inolvidables. En otoño, los tonos cálidos del paisaje regalan un espectáculo irrepetible.

En el Hotel Els Avets combinamos tradición de montaña y hospitalidad. Las habitaciones, acogedoras y confortables, son el espacio perfecto para descansar. Nuestra cocina, con productos locales y de temporada, te conectará con los sabores auténticos del valle.

Ya sea en pareja, familia o amigos, aquí encontrarás el lugar perfecto para desconectar y reconectar con la naturaleza.

VALLS D'ANEU PALLARS SOBIRÀ

PRECIOS POR PERSONA/DÍA EN ALOJAMIENTO Y DESAYUNO, Y HABITACIÓN DOBLE (FORFAIT INCLUIDO). EN APARTAMENTOS, SÓLO ALOJAMIENTO.

ELS AVETS ***



SORPE

A 7 km de la estación.

A partir de 97€

HOTEL LA MORERA***



VALÈNCIA D'ÀNEU.

A 15 km del telesilla Bonaigua 1.900.

A partir de 99,50€

HOTEL LO PALLER**



VALÈNCIA D'ÀNEU.

A 15 km del telesilla Bonaigua 1.900.

A partir de 78€

APTO. LUXURY HOUSE VALÈNCIA D'ÀNEU



VALÈNCIA D'ÀNEU.

A 15 km del telesilla Bonaigua 1.900.

APTO. (4 personas.)

A partir de 74€

HOTEL APARTAMENTS TRAINERA ***



ESTERRI D'ÀNEU.

A 18 km del telesilla Bonaigua 1.900.

A partir de 76€

HOTEL VALL D'ANEU**



ESTERRI D'ÀNEU.

A 18 km del telesilla Bonaigua 1.900.

A partir de 79€

HOSTAL VALL D'ÀNEU**



ESTERRI D'ÀNEU.

A 18 km del telesilla Bonaigua 1.900.

A partir de 73,50€

LA POSADA D'ÀNEU BY RURAL D'ÀNEU



ESTERRI D'ÀNEU.

A 18 km del telesilla Bonaigua 1.900.

A partir de 77,59€

HOTEL LA MORERA

DIRECCIÓN:
AV. DEL PORT DE LA BONAIGUA, 11
25587 VALÈNCIA D'ÀNEU
PALLARS SOBIRÀ, LLEIDA

CONTACTO:
HOTEL-LAMORERA.COM
INFO@HOTEL-LAMORERA.COM
TEL. 973 626 124







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

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

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

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

VALLS D'ANEU
PALLARS SOBIRÀ
HOTELES Y APARTAMENTOS

PRECIOS POR PERSONA/DÍA EN ALOJAMIENTO, DESAYUNO, Y HABITACIÓN DOBLE (FORFAIT INCLUIDO). EN APARTAMENTOS, SÓLO ALOJAMIENTO.

PENSIO LACREU**



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

A partir de 79,40€

HOTEL CASTELLARNAU***



ESCALÓ.
A 24 km del telesilla Bonaigua 1.900.

A partir de 89€

HOTEL ROYA**



ESPOT.
A 30 km del telesilla Bonaigua 1.900.

APTO. (4 personas.)

A partir de 84€

HOTEL RESTAURANT PESSETS & SPA***



SORT.
A 49 km del telesilla Bonaigua 1.900.

A partir de 101€

APARTAMENTOS PESSETS - ADELAIDA



SORT.
A 49 km del telesilla Bonaigua 1.900.

APTO. (4 personas.)

A partir de 22,50€

CÓMO LLEGAR

EN AUTOMÓVIL

EN TREN

AVE Madrid-Lleida-Madrid
Transporte desde el AVE Lleida-Baqueira-Lleida.
ESTACIONES MÁS PRÓXIMAS
En España: Lleida (170 km).
En Francia: Montréjeau (60 km).

AUTOCAR EN LA VAL D'ARAN

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

EN AVIÓN

Aeropuertos más próximos:

Lleida-Alguaire (España)	160 km
Barcelona (España)	350 km
Toulouse (Francia)	166 km
Tarbes (Francia)	136 km



CONDICIONES GENERALES

CONSÚLTA AQUÍ NUESTRAS CONDICIONES GENERALES.



OFICINA DE BAQUEIRA BERET
Afueras s/n, 25598 Naut Aran
e-mail: reservas@baqueira.es
Teléfono: 973 63 90 00

VOYAGES BAQUEIRA BERET EN TOULOUSE
39, Rue Pharaon. 31000 Toulouse
e-mail: toulouse@baqueira.fr
Teléfono: 00 33 532 630 055

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

WWW.BAQUEIRA.ES
WWW.RESERVAS.BAQUEIRA.ES
e-mail: baqueira@baqueira.es
e-mail: reservas@baqueira.es

RESERVAS BAQUEIRA BERET: 973 639 000

TEL. DE EMERGENCIA EN PISTAS: 973 639 050

Horarios: consultar en web Baqueira Beret.

BAQUEIRA/BERET S.A.

Todas las fotografías han sido realizadas en la estación de esquí de Baqueira Beret. Fotos: J. M. Trull, J. Varela, J. Alonso, J. Montes, Baqueira Beret y Val d'Aran Photos.



BARN
INTERIORS & LIFESTYLE

VIELHA
Av. deth Pas d'Arró, 50
ANDORRA
C/ na Maria Pla, 35
BARCELONA
C/ dels Madrazo, 157

Transform YOUR THOUGHTS into POWERFUL REALITY

Fine materials | Unique style | Breathable nature

barndesign.es

El frío es solo un estado mental.

Audi RS e-tron GT performance
100% eléctrico.

Audi A la vanguardia de la técnica.



Audi, patrocinador oficial de Baqueira Beret.

Consumo eléctrico combinado: 18,7-19,4 kWh/100 km; Emisiones combinadas de CO_2: 0 g/km. Las cifras de consumo y emisiones de CO_2 se facilitan en intervalos porque varían en función del equipamiento, el juego de ruedas y los neumáticos seleccionados.