

B/B

La revista de Baqueira / Beret



Verano 2021 N° 57

14.º

BAQUEIRA BERET
11 y 12 de diciembre de 2021

Trofeo de Esquí Fundación Jesús Serra



¡Participa y gana fantásticos premios!

Infórmate e insíbete en: www.esquifjs.com

BAQUEIRA/BERET solonieu bollé salomon

Una iniciativa de

 **Fundación
Jesús Serra**
Catalana Occidente

Baqueira Beret

número 57

INDEX

- 4 Un verano diferente
- 10 Sabor de Arán



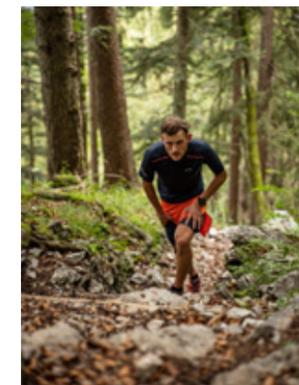
- 14 El camino de Santiago Aran Pirineus ya es una realidad
- 18 Listos para la aventura
- 20 Audi Q5 Sportback
- 24 Descubre la riqueza de la Val d'Aran con una E-Bike
- 28 Pòrt de Rius - Val de Conangles



- 32 Paladar de montaña
- 42 Una nueva forma de conocer los pueblos de Naut Aran
- 46 Gerri de la Sal, la capital del oro blanco



- 50 La temporada de esquí, a la vuelta de la esquina
- 52 La Val d'Aran, territorio trail running



Edita Alternativas Publicitarias, S.L.
Sant Elies, 29-35, esc.A, 2-4
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 / jordiborràs@alter-publi.com](mailto:JordiBorràs/jordiborràs@alter-publi.com)

Redacción Anna Affeltranger, Ignacio Aldea, Audi, Sergi Mejías, René Affeltranger, Foment Torisme Val d'Aran, Ajuntament Naut Aran.
Fotografía Val d'Aran Photos, Ignacio Aldea, Audi, Foment Torisme Val d'Aran, Jordi Gallofré, Gore-Tex, Laura Ortiz de Zarate, Helly Hansen.

Publicidad Alternativas Publicitarias, S.L.
Sant Elies, 29-35, esc.A 2-4
08006 Barcelona / T. 932 011 908
Directora de publicidad Sandra Cunill
[T. 676 448 557 / scspublicidad@gmail.com](mailto:T.676448557/scspublicidad@gmail.com)
Publicidad Vall d'Aran
Anna Tur / T. 629 437 515

Preimpresión Jeba
Depósito legal B-28.060-91
Copyright Alternativas Publicitarias.
Ningún artículo o parte de esta revista puede ser reproducido parcial o en su totalidad sin autorización de la sociedad editora.

www.baqueira.es

P.3

Un verano

diferente



Los meses de verano se viven de forma diferente e intensamente en Baqueira Beret. La estación de la Val d'Aran y las Valls d'Àneu es conocida como destino de invierno, pero en los meses de calor también ofrece todo su atractivo gracias a la multitud de actividades de los valles y a la naturaleza que la envuelve.

TEXTO: SERGI MEJÍAS FOTOS: VAL D'ARAN PHOTOS

P.4

P.5

Quienes tienen la oportunidad de disfrutar de unos días de verano en Baqueira Beret, y por extensión en la Val d'Aran y las Valls d'Àneu no lo olvidan con facilidad. Baqueira Beret es un destino turístico ideal para los que huyen de las masificaciones y buscan disfrutar de la naturaleza, sin aglomeraciones, con actividades saludables pensadas para toda la familia y rodeados de una naturaleza

fantástica. A la espera de la nieve de la próxima temporada de invierno, la estación de Baqueira adapta su oferta a los meses de más calor del año, proponiendo un amplio abanico de opciones, que pueden ser degustadas con calma por todos los veraneantes, ofreciendo una visión distinta de la riqueza de Baqueira y de todo el Valle.

De esta forma, Baqueira Beret ofrece a partir del 7 de julio y a lo largo de todo el mes de agosto experiencias para todos los públicos en alta montaña en las que se entrelazan las excursiones a pie, la bicicleta de montaña, la excelente gastronomía y unas propuestas culturales de primer orden a lo largo del Aran y el Pallars. La central de reservas online de Baqueira Beret está actualizada con toda la información de verano y ofrece la personalización de las vacaciones en la Val d'Aran o Valls d'Àneu al mejor precio con la garantía y calidad Baqueira Beret, además de múltiples ventajas como es el forfait del remonte Blanhiblar gratuito en caso de reservar a través de www.viajes.baqueira.es. Si se dispone del BaqueiraPASS de temporada de invierno, la subida también es gratuita o si se dispone de BaqueiraPASS recargable por días el sistema también permite comprar los forfaits en verano.



P.6

Actividades en el Pla de Beret

El telesilla Blanhiblar que entrará en funcionamiento el 9 de julio, es un punto de partida de las principales rutas a pie y en bicicleta, con parada obligatoria para hidratarse en la terraza del restaurante del Pla de Beret situado a 1.850 m.

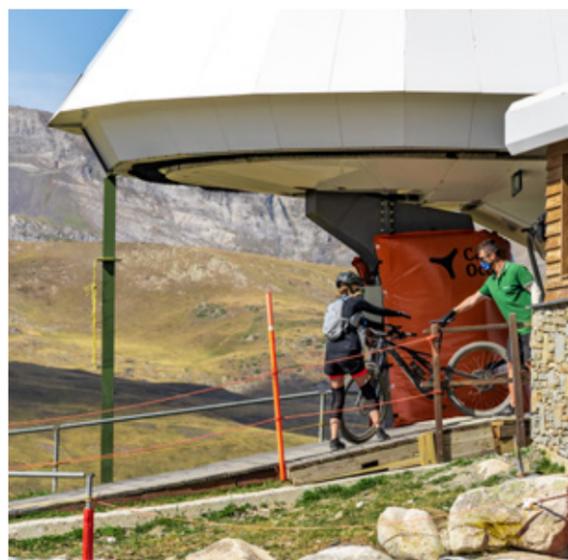
El Telesilla Blanhiblar, situado en la zona de Beret, permite disfrutar de una panorámica única hasta los 2.200 m. Una vez en lo más alto, se dibujan muchas propuestas, como admirar la amplia tranquilidad del paisaje del Pla de Beret, Baqueira, Val de Ruda, Montarto, Aneto o incluso Bagergue si llegamos hasta el mirador orientado al oeste.

Del conjunto de propuestas destacan cuatro itinerarios, que se pueden hacer a pie y uno en bicicleta, con comodidad, disfrutando de la paz y la naturaleza y enriqueciendo la mirada con las mejores vistas de la estación.

La Ruta 1 ha sido bautizada como la del Mirador del Valle de Arán. Esta ruta a pie permite contemplar unas de las mejores panorámicas de la Val d'Aran. Desde la parte superior del telesilla del Blanhiblar se puede coger el camino que va al Mirador del Valle de Arán. Ruta a pie (ida y vuelta): 30 minutos aproximadamente.

La Ruta 2, la del Mirador panorámico Pirineos, es una ruta a pie desde el telesilla del Blanhiblar que permite descubrir gran parte de la cordillera Pirenaica, con unas vistas excepcionales del Parc Nacional d'Aigüestortes i Estany de Sant Maurici, Montarto, Aneto y Parque Natural de Posets-Maladeta. Ruta a pie (ida y vuelta): 1 hora aproximadamente.

La Ruta 3, Mirador Riques d'en Macià, transcurre por un plácido sendero, que se puede



“Destacan cuatro itinerarios, que se pueden hacer a pie y uno en bicicleta, con comodidad, disfrutando de la paz y la naturaleza y con las mejores vistas de la estación”

recorrer tanto a pie como en bicicleta. Esta ruta sigue la pista de esquí del Blanhiblar hasta el Pla de Beret. Recorrido a pie: 2 horas aproximadamente.

Finalmente, está la Ruta 4 Uelhs deth Garona – Pla de Beret. Este recorrido, más largo que los anteriores, tiene inicio en la parte superior del telesilla del Blanhiblar, y cubre parte de la ruta del Mirador panorámico Pirineos. Permite recorrer el Pla de Beret, zona del nacimiento del río Garona, denominado Uelhs deth Garona. Recorrido a pie: 3 horas aproximadamente.

El horario del telesilla es de 10:00 h de la mañana a

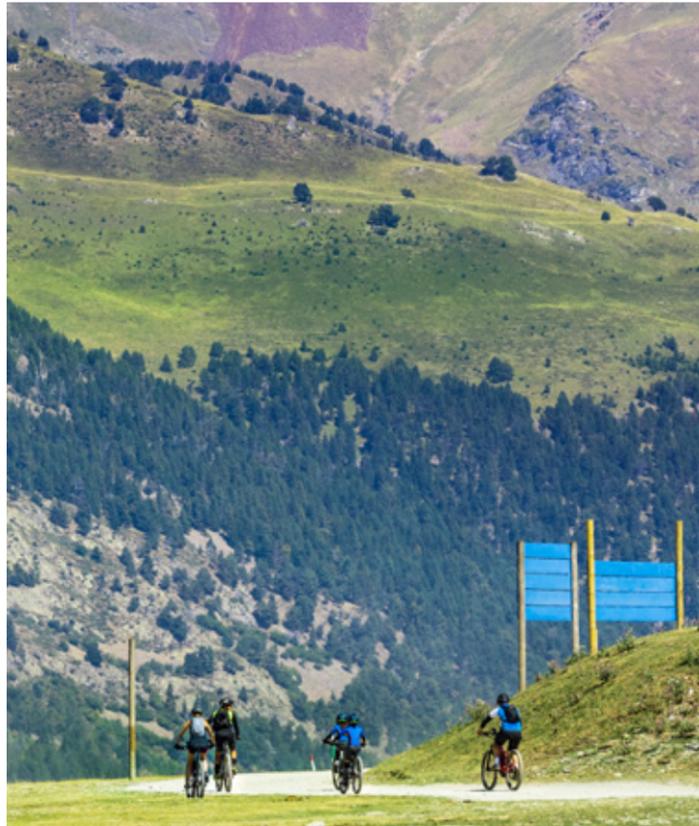
18:00 h de la tarde y estará en funcionamiento este verano hasta el domingo 29 de agosto. Más información en www.baqueira.es/actividades/actividades-baqueira/ Las tarifas del forfait son de 13 euros para adulto y 8 euros el infantil (hasta los 11 años en el caso del senderismo) y de 25 euros y 15 con bicicleta día completo. A su vez, existe el Summer ticket Baqueira Beret, que incluye el forfait y un menú a un precio muy especial. La subida al telesilla Blanhiblar más el menú típico aranés en el restaurante Pla de Beret tiene un precio de 31 euros (adulto) y de 18 euros infantil (hasta los 11 años).

Alquiler de bicicletas eléctricas Copos Bike

A su vez, la Val d'Aran y Valls d'Àneu son un destino cien por cien recomendable para los aficionados a la bicicleta de montaña, más aún desde la popularización de las eléctricas, ya que han democratizado el acceso a los senderos más escarpados. Copos Bike ofrece una amplia gama de BTT eléctricas que pueden alquilarse en Vielha o bien en su local de Beret en la planta baja del restaurante el Pla. Se trata de una tienda especializada con marcas top del mercado, tanto las bicicletas con

P.7

“El Hotel Montarto y el Wine Bar by Viña Pomal abrirán sus puertas el 7 de julio y el restaurante Pla de Beret tiene previsto abrir el 9 junto con la puesta en marcha de manera continuada del telesilla panorámico Blanhiblar”



batería como las ‘pulmonares’ (las bicicletas tradicionales), con todo tipo de accesorios de primera calidad. Cuentan además con asesoramiento personalizado sobre los circuitos de la Val d’Aran, así como servicios de mantenimiento y puesta a punto.

Entre las rutas más destacadas está la ruta Beret – Montgarri – Esterri – Beret: una de las excursiones más emblemáticas para visitar el Pla de Beret en dirección al Santuario de la Mare de Déu de Montgarri, a través de bosques de abetos y pino negro; las rutas a medida de BTT y cicloturismo, donde los guías se adaptan al nivel físico

de los participantes. Ideales para hacer con la familia o el grupo de amigos o, incluso, descubrir los mejores senderos de enduro de la comarca. Más información sobre las rutas en <https://www.coposbike.com>. Las tarifas para un día completo en el telesilla Blanhiblar para BTT es de 25 euros para adultos y 15 euros el pase infantil.

Restauración y alojamiento en 1500

Y qué sería de unas merecidas vacaciones sin una atractiva experiencia culinaria, que no sólo permita recuperar fuerzas y saciar el apetito, sino conocer y saborear la cultura gastronómica local y revivir las experiencias vividas hasta ese momento en Baqueira, la Val d’Aran y las Valls d’Àneu.

El Hotel Montarto y el Wine Bar by Viña Pomal abrirán sus puertas el 7 de julio y el restaurante Pla de Beret tiene previsto abrir el 9 junto con la puesta en marcha de manera continuada del telesilla panorámico Blanhiblar y coincidiendo con el fin de semana de la celebración del UTMB Val d’Aran. Por su parte, la Borda Lobato tiene previsto su fecha de inicio de actividad el 23 de julio. En la base de Baqueira 1500, en la plaza del Forum se ubica el Hotel Montarto, que ha sido sometido a un proceso de renovación a lo largo de los últimos años y dispone de todo tipo de comodidades para sus clientes, como un spa, piscina, restaurante exclusivo del hotel, wifi y distintos espacios de ocio. También se organizan

excursiones y actividades enfocadas a todos los públicos, siendo estas gratuitas para los clientes del hotel. Estas salidas son ideales para que las familias que buscan un verano activo disfruten de parajes únicos como el lago de Baciver, uno de los más conocidos de la Val d’Aran, que permite completar toda la cara norte de Baqueira. El hotel tiene previsto dar por finalizada la temporada de verano el domingo 29 de agosto. Más información en www.montarto.com.

Alrededor del Montarto la estación dispone de dos restaurantes de renombre: El Wine Bar by Viña Pomal y la Borda Lobato. En el Wine Bar se puede disfrutar de una completa selección de raciones y platos en un ambiente moderno con un toque de rusticidad y los mejores vinos de la firma riojana Bodegas Bilbainas.

La Borda Lobato es la construcción aranesa más antigua en la zona de la estación, estaba ya antes de la colocación de los remontes hace más de 50 años, alberga un interior totalmente reformado con un restaurante que destaca con su cocina de fusión internacional combinada con una brasa vista en la que se preparan las mejores carnes del mercado. Ambos locales se encuentran justo al lado del Hotel Montarto y cuentan con un amplio aparcamiento de la estación de esquí en la cota 1500.



El hotel del Valle de Arán, el valle que concentra la esencia de los Pirineos. El hotel de la naturaleza. El hotel de las excursiones. El hotel de la ruta del Románico. El hotel de la gastronomía pirenaica. De los senderos de montaña, del cicloturismo. El hotel de la estación y todas sus actividades estivales: el hotel de Baqueira Beret.

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

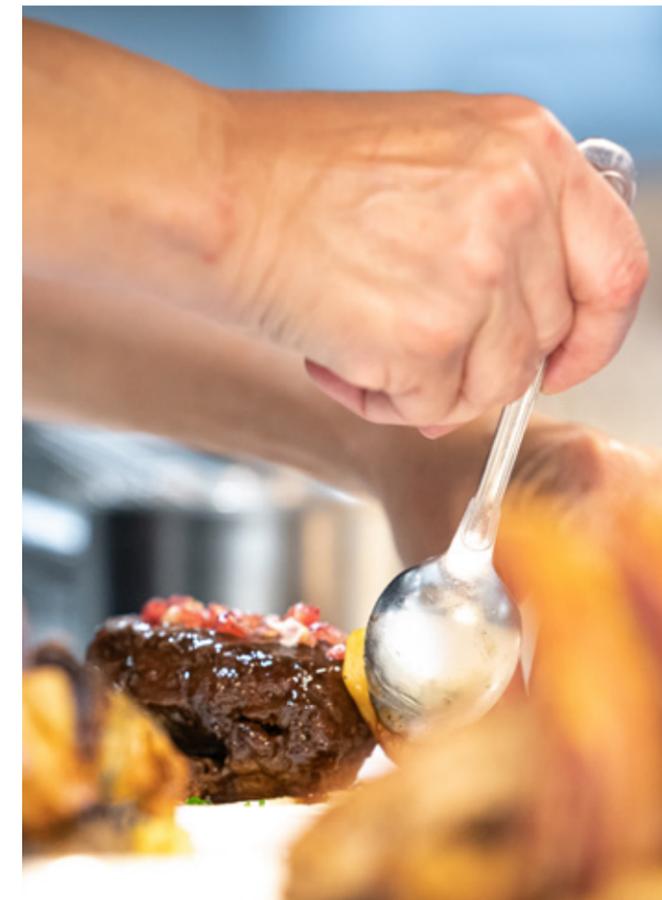
Sabor de Arán

La Val d'Aran es montaña, naturaleza, deporte, cultura y también es gastronomía. Dentro del patrimonio del Valle, la oferta culinaria sobresale como uno de sus puntales y como una forma diferente de conocer su historia.

TEXTO: SERGI MEJÍAS FOTOS: VAL D'ARAN PHOTOS

Rica en matices, sabores y olores, la cocina aranesa conquista a sus comensales por la vista y el gusto. Y es que el visitante de la Val d'Aran puede vivir y disfrutar de ricas experiencias gastronómicas a lo largo de todo el año, pudiendo elegir entre cerca de 200 restaurantes en los que deleitarse con toda clase de sabores, olores y texturas de la cocina aranesa, bañada, rica en matices y con una conexión muy profunda con los productos autóctonos del Valle, pero también sazónada con lo mejor de las tendencias culinarias que triunfan más allá de las montañas que dotan a este territorio de su singularidad.

¿Quién no ha oído hablar en alguna ocasión de la famosa y reconocida 'òlha aranesa', por citar una de las propuestas culinarias que mejor identifican la cultura y la historia de todo el Valle? En la variada y rica oferta gastronómica de la Val d'Aran sobresalen productos autóctonos como los patés, los estofados de carne de caza, el caviar, el esturión de la piscifactoría de Les o el pato, cocinado de cien formas diferentes. Pero, en un destino turístico de primer nivel como es el Valle, las influencias culinarias se aprecian en muchas de las cartas que se ofrecen en los comedores araneses, en los que la proximidad con Francia ha introducido además platos como las crepes o crespets, los foies o los confits, interpretados, eso sí, al más puro estilo aranés, a los que se sumarían referencias de la cocina alpina como las fondues, las raclettes y soufflés, con el queso como ingrediente estrella. De hecho, las tablas de quesos artesanos o las variedades de queso fresco con miel aranesa suelen estar presentes también en las cartas de postres.



Una oferta culinaria rica en matices

Y es que la gran riqueza de la Val d'Aran también se saborea en sus mesas, al alcance de todos los bolsillos y de todos los paladares, que reciben expectantes una cocina rica en matices que ha sabido mantener su esencia a lo largo de la historia, sabiéndose enriquecer de las

“En un destino turístico de primer nivel como es el Valle, las influencias culinarias se aprecian en muchas de las cartas que se ofrecen en los comedores araneses por su proximidad con Francia”



asada al fuego de leña o con la cocina de autor definida por los productos marca de garantía Val d'Aran, expresada en propuestas como el esturión confitado, una trucha a las finas hierbas, carpaccio de ciervo, coles rellenas de carne, canelones de oca o estofado de ciervo con tubérculos a la vainilla. Por no hablar de cómo la tradición del pincho ha conquistado la Val d'Aran, es lo que ya se conoce con el nombre de las rutas del Pintxo Pote. Tiene su origen en las tapas que se servía en los bares del norte de España, conocidas por todos, como las patatas bravas, los montaditos más variados, la tortilla española, la ensaladilla o los típicos callos, a los que se añadió un poco de creatividad, hasta derivar en el mencionado Pintxo Pote. Consiste en una propuesta de tapa del día, el tradicional 'pintxo', servida junto a una bebida, el 'pote', los martes en Vielha, los jueves en Bossòst y los viernes en Les.

influencias exteriores, pero sin perder su compromiso con sus raíces. Una forma de hacer que se aprecia en algunos de sus platos más autóctonos como el civet de senglar -un sabroso estofado de jabalí-, los canelones de jabalí, el confit de pato, los tronquets -dulces típicos araneses-, los crespèths -la variedad típicamente aranesa de la popular crêpe dulce, que se toma generalmente en desayunos y meriendas, aunque algunos restaurantes lo incluyen también en su carta-, la òlha aranesa -sopa contundente y sabrosa, símbolo de la gastronomía tradicional de la Val d'Aran-, la patarnes -sopa de pan y patatas típica aranesa-, pollo a la coquèla -especialidad aranesa a base de pollo que recibe el nombre del recipiente típico en el que se cocina- o la truhada, un puré de patatas casero que se puede servir como plato único o como guarnición.

Unas apetitosas propuestas que se completan en las numerosas braserías del Valle en las que se preparan una excelente carne fresca de ganado aranés,



“Con “Sabors d’Aran” iniciada el pasado mes de febrero por el Conselh Generau d’Aran, a través de Foment Torisme Val d’Aran, se quería promocionar la gastronomía aranesa mediante sus restaurantes”

La cocina, un valor cultural

Estas recetas mencionadas y muchas otras forman parte de la campaña 'Sabors d'Aran' iniciada el pasado mes de febrero por el Conselh Generau d'Aran, a través de Foment Torisme Val d'Aran, con la que se quería promocionar la gastronomía aranesa mediante sus restaurantes. “El objetivo de 'Sabors d'Aran' es promocionar nuestros restaurantes y nuestra gastronomía por medio de contenidos audiovisuales que puedan llegar a cualquier lugar del mundo a través de las nuevas tecnologías”, manifestaba el día de la presentación de esta iniciativa el Counciller d'Economia, Turisme i Promoció Econòmica Juan Antonio Serrano. Restaurantes como Er Occitan, Casa Turnay, Es Arraitzes, Boixetes de Can Manel, La Trastienda de Bossòst o Era Mòla son algunos de

los comedores que han participado en esta campaña compartiendo algunas de sus mejores recetas. Un cariño hacia la cocina aranesa que se aprecia a su vez con la creación de la marca de garantía Val d'Aran -una fórmula regulada por la Ley de Marcas. Los productos etiquetados con este logotipo son productos de calidad, avalada por controles periódicos, y elaborados de forma artesanal en la Val d'Aran-, bajo la cual se agrupan a día de hoy un total de doce productos: patè, bolh, langoissa seca, choriço, andito, caviar, miel, queso, iogurt, òlha aranesa, tronquets y coquillhons.

En este sentido nada como realizar una visita agroalimentaria a destinos tan apetitosos como Hormatges Tarrau y su amplia variedad de quesos; Caviar

Nacarii, cuyas visitas guiadas al centro de producción permiten conocer todos los secretos del caviar y la carne de esturión; o a Refu Fàbrica Alternativa, donde degustar sus cervezas artesanales y descubrir de primera mano cómo las producen. En estas visitas podemos aprender cómo se hacen los productos araneses, probarlos y comprar deliciosas creaciones para degustar con los amigos o la familia en el mismo Valle o bien en el lugar de origen, evocando gracias al paladar la magia de la Val d'Aran.

El camino de Santiago Aran Pirineus ya es una realidad



P.14

“Este mes de junio se ha presentado el trazado que recupera el histórico paso que enlazaba los territorios de Comminges en el sur de Francia con la Ribagorza a través de la Val d’Aran”

La Val d’Aran disfrutará este verano de una nueva ruta de senderismo y bicicleta transfronteriza, creada y señalizada con la finalidad de reactivar el itinerario histórico que comienza en Saint Bertrand de Comminges (Francia) y finaliza en Berbegal (Huesca). Con una distancia total de 246,4 km, el Camino de Santiago Aran Pirineus está distribuido en 14 etapas y conecta con el Camino de Santiago Catalán (Camí de Sant Jaume).

La ruta parte de Sant Bertrán de Comminges y llega a la Val d’Aran, donde se suceden tres etapas con parada en Les, Vielha y Conangles. En la Val d’Aran, el itinerario jacobeo discurre por el Camín Reiau y sale del valle por el camino del Puerto de Vielha, la única vía que antaño comunicaba con la Ribagorza.

La totalidad del trazado aranés ha sido señalizado por el Consèlh Generau d’Aran. Para garantizar la comodidad y seguridad de los peregrinos que atraviesen la Val d’Aran, se han instalado distintos elementos de señalización y seguimiento a lo largo del recorrido. Esta nueva marca turística cuenta con su propio logotipo impreso en los diferentes puntos de señalización y en los sellos de los alojamientos. Desde el Consèlh también se expedirá una Creden-



cial del Peregrino específica para el tramo aranés.

Una vez en la Ribagorza, la ruta utiliza senderos de pequeño recorrido y caminos vecinales hasta Pont de Suert, donde cambia de dirección para dirigirse al oeste, hacia Vilas del Turbón, donde de nuevo toma rumbo sur para llegar a Roda de Isábena y de allí hasta el final en Berbegal, pasando por Capella, la Puebla de Castro, El Grado y Barbastro.

Naturaleza, senderos a la vera del río y pueblos encantadores

El itinerario a través de la Val d’Aran se caracteriza por largos recorridos donde paisaje y naturaleza



son los auténticos protagonistas. Siguiendo el curso del Garona por senderos a la vera del río, el peregrino se encontrará con rincones de gran belleza al más puro estilo pirenaico, bosques misteriosos y pueblos con encanto.

P.15

“A lo largo del camino, los peregrinos encontrarán alojamientos y establecimientos hoteleros para todos los gustos y bolsillos”

Entrando al Valle por Pont de Rei, la ruta pasa junto al Valle de Torán y el pequeño pueblo de Canejan. También se acerca a otras poblaciones más animadas y comerciales como Bossòst, y a pequeños núcleos residenciales como Es Bordes, Begòs y Vilac.

La primera etapa hace parada en Les. La población es conocida por sus aguas termales de saludables propiedades y por contar con el centro de producción ecológica de uno de los caviars más prestigiosos del mundo.

Animada, cultural y comercial, Vielha, destino de la segunda etapa, es el centro neurálgico del valle. Ubicada en el punto de confluencia entre los ríos Nere y

Garona, la capital aranesa ofrece al peregrino múltiples actividades y servicios para completar la jornada senderista.

Conangles, la tercera parada aranesa es una de las zonas boscosas de hayas y abetos más importantes de la Península ibérica, situada en la boca sur del túnel de Vielha. Allí, al pie del río Noguera Ribagorzana se encuentra el refugio de Conangles. A lo largo del camino, los peregrinos encontrarán alojamientos y establecimientos hoteleros para todos los gustos y bolsillos. También podrán beneficiarse de diversos servicios de comercio, restauración, transporte público y privado, así como de empresas de turismo activo y aventura.

Presentación de la ruta

El Camino de Santiago Aran Pireneus se presentó el pasado 8 de junio en Bonansa, municipio de la etapa intermedia que va de Noales a Bonansa. En el proyecto han participado el Consell Comarcal

de l'Alta Ribagorça, la Diputació de Huesca, la Communauté de Communes Pyrénées Haut Garonnaises y el Conselh Generau d'Aran. Dichas instituciones han valorado muy positivamente la recuperación de este camino olvidado por los peregrinos pero que ha mantenido la conexión entre territorios vecinos. La iniciativa de su reactivación supondrá una oportunidad de desarrollo turístico y social en estos territorios.

Hacia el destino final de la ruta jacobea

Desde el final de la ruta, en Berbegal, se establece conexión con el Camí de Sant Jaume Catalán por San Juan de Peña hasta Jaca, y de allí con el Camino Aragonés hasta el Puente de la Reina, donde se entra en conexión con el Camino de Roncesvalles que nos llevará a Santiago. El recorrido total suma 1195,06 km desde Saint Bertrand de Comminges hasta el destino final de la ruta jacobea.



TAUÈRNES DE MONTANHA
URTAU

Cocina para compartir, tapas y pintxos



VIELHA

Plaza Urtau 12
973 642 671

ARTIES

Plaza Urtau 12
973 640 926

BOSSÒST

Plaça dera Glèisa 9
973 647 327

Listos para la aventura

Nada como ir bien equipados con prendas elaboradas con materiales técnicos para disfrutar de la montaña con plenas garantías.

TEXTO: ANNA AFFELTRANGER FOTO: HELLY HANSEN



Cualquier práctica deportiva requiere de la mejor de las equipaciones para que ésta sea del todo satisfactoria, tanto por la comodidad que ofrezcan las prendas como por la calidad y funcionalidad de las mismas; más aún cuando de lo que se trata es de disfrutar de la montaña, donde los cambios meteorológicos se suceden con cierta rapidez y donde se agradece más que en ningún otro entorno ir bien equipados.

Por esta razón, y al igual que sucede en invierno, en verano es igual de importante seguir la regla de las tres capas a la hora de vestirse para salir a disfrutar de la montaña, existiendo en el mercado multitud de opciones en cada una de las 'capas' para colmar nuestras necesidades. La primera capa, la 'base layer', es la que está en contacto con la piel, y por tanto tiene que ser transpirable, evacuar el sudor hacia el exterior con facilidad, y tener la propiedad de secarse rápido. La capa intermedia es la que debe proporcionarnos abrigo en caso de que sea necesario, y lo ideal es que destaque por su ligereza, unas propiedades que podemos encontrar en tejidos técnicos como el Lifaft de Helly Hansen. Por su parte, la exterior deberá protegernos de las inclemencias meteorológicas, como el frío, la lluvia o el viento, estando dotada de una membrana tipo Gore-Tex o Polartec que nos aisle, que evite que nos mojemos si llueve y también haga de cortavientos. Por lo que respecta al

pantalón, una prenda pensada para el senderismo elaborada en material técnico será la mejor elección, siempre que sea cómoda y aporte libertad de movimientos. En este punto, y en función de las exigencias y gustos de cada cual, se puede optar por el pantalón corto o largo, o bien por uno largo al que se le puedan quitar con facilidad las perneras.

Algunos detalles a tener en cuenta en la ropa siempre son convenientes de recordar, como el de estar equipadas las chaquetas con una capucha, ofreciendo un práctico y buen cierre en la zona de los puños, un buen ajuste en la cintura y a la altura del cuello y prácticos bolsillos en los que se pueda llevar lo indispensable y que garanticen la máxima libertad de movimientos. Unas cualidades que podríamos trasladar a los pantalones.

Y respecto al calzado las opciones se multiplican, pudiendo elegir entre zapatillas de senderismo, botas de media caña y botas de caña alta. Una de las grandes diferencias entre ellas es que las primeras no aportan sujeción del tobillo y las otras dos sí. Aquí deberemos pensar en su uso, es decir, si vamos a realizar excursiones cortas y accesibles o rutas mucho más largas y exigentes. En este punto siempre intervienen los gustos particulares de cada cual y el uso que se vaya a hacer. De todas formas, ante cualquier duda siempre es recomendable dejarse aconsejar por un especialista.

Montgarri E-MTbike Rutas y alojamiento

WWW.REFUGIMONTGARRI.COM

Descubre nuestras rutas de e-bike recomendadas, y combínalas con alojamiento o comida en el Refugi Montgarri.
e-bike REFU - e-bike RENT - e-bike MENU



Specialized Turbo Levo Comp

WWW.BICICLETASVALDARAN.COM 973 092 700



Con un diseño que convierte la Turbo Levo Comp en una auténtica bicicleta de trail. Con la geometría, cinemática y rasgos de diseño de las bicis de trail más novedosas, como la Stumpjumper. Cuenta con la tecnología líder en la industria que te proporciona el poder de recorrer más senderos. Con un nuevo motor, nueva batería y un cuadro increíblemente ligero y eficiente. ¡¡ Compruébalo !!



Audi Q5 Sportback Deportivo y versátil

P.20

TEXTO Y FOTOS: AUDI

El nuevo Audi Q5 Sportback es el último órdago de Audi en el segmento de los SUV deportivos. La gama del exitoso Q5 dobla su oferta con la llegada de esta variante de estilo coupé, perfecta para todos aquellos que buscan un plus de deportividad en su día a día, sin renunciar a la versatilidad del modelo del que deriva.

El Audi Q5, el SUV superventas de la marca de los cuatro aros recientemente actualizado, completa su gama en 2021 con un nuevo integrante: el Audi Q5 Sportback. La llegada de la versión coupé dobla la gama Q5 con un nuevo modelo de carácter aún más dinámico y deportivo, que no compromete la elegancia y versatilidad en el día a día que ha sido santo y seña del SUV de tamaño medio de Audi.

El Audi Q5 Sportback recoge el testigo de los exitosos modelos Sportback de la marca de los cuatro aros, para convertirse en el tercer SUV salido de Ingolstadt en apostar por esta carrocería, junto al Audi Q3 Sportback y al Audi e-tron Sportback. La carrocería de estilo coupé de estas versiones, con las que el del fabricante alemán ha dado mayor profundidad a su oferta, se caracterizan por una silueta de líneas dinámicas y musculosas y un diseño descendente del techo, con una marcada inclinación de la parte trasera.

En el caso del Audi Q5 Sportback, su poderosa presencia se refuerza más si cabe desde el frontal, con las dos grandes entradas de aire cromadas que flanquean la parrilla Singleframe. La línea de hombros, con un trazo continuo y elegante, enfatiza los pasos de rueda, mientras que es en la zaga donde más se acentúa la silueta deportiva del SUV. La superficie que forma la zona acristalada en los laterales de la carrocería presenta un diseño descendente en el que la tercera ventanilla se estrecha claramente hacia la parte posterior. La fuerte inclinación de la luneta y el diseño del paragolpes trasero culminan la apariencia dinámica y poderosa del Q5 Sportback.

Deportivo a la par que versátil

Lo mejor es que el SUV coupé consigue un plus de deportividad sin renunciar a la versatilidad. La capacidad del maletero no se ve comprometida, con 510 litros que permiten dar cabida al equipaje de los cinco ocupantes que pueden viajar cómodamente en su interior. Y aumenta hasta los 1.480 litros cuando se abaten los asientos traseros. La amplia distancia entre ejes es en gran parte responsable de la gran habitabilidad interior. Además, la banqueta trasera plus aporta mayor practicidad, con una regulación longitudinal que permite modificar la distancia disponible para las piernas de los pasajeros o favorecer la capacidad del maletero, así como reclinar ligeramente los respaldos.

Pero el Audi Q5 Sportback no solo aporta mayor deportividad por su silueta coupé. La suspensión de serie presenta unos ajustes específicos que proporcionan un tacto más directo. De forma opcional se puede equipar la suspensión con control de amortiguación o la suspensión neumática adaptativa, extremadamente cómoda y versátil, que ajusta la altura de la carrocería en un amplio rango de 60 mm y adapta la altura al suelo en función de la velocidad de circulación y el tipo de terreno.

La extensa gama del Audi Q5 Sportback permite expresar sobre el asfalto toda la deportividad que adelanta su apariencia exterior en base a tecnologías técnicas de vanguardia como el diferencial deportivo, la dirección dinámica o la tracción quattro. Un enfoque deportivo que es un valor común en todas las versiones de la gama, ya sean con motor diésel, de gasolina o híbrido enchufable.



La inclinación de la zaga otorga al Audi Q5 Sportback una silueta coupé que realza su imagen deportiva. La longitud, de 4,69 metros, es 7 mm superior a la del Q5, mientras que la altura es 2 mm inferior.

P.21

La gama del Audi Q5 Sportback no solo tiene opciones diésel y gasolina, también incluye dos modelos híbridos enchufables como opciones más eficientes. Y, por encima de todos, un SQ5 Sportback con motor V6 TDI para los conductores más exigentes.



Las versiones más altas de la gama equipan de serie la instrumentación digital Audi virtual cockpit con pantalla de 12,3 pulgadas, así como un head-up display que proyecta la información más relevante en el parabrisas.

Una gama para cualquier necesidad

El Audi Q5 Sportback cuenta con versiones diésel y gasolina que incorporan un sistema Mild Hybrid (MHEV) de 12 voltios, lo que les permite contar con el distintivo ECO de la DGT. Una simbiosis perfecta entre prestaciones y eficiencia que comienza por el Audi Q5 Sportback 35 TDI, que equipa el motor 2.0 turbodiésel con 120 kW (163 CV), y se extiende hasta el Audi SQ5 Sportback TDI, propulsado por un motor V6 turbodiésel de tres litros que genera una potencia de 251 kW (341 CV). Entre ambos modelos, se encuentran dos versiones intermedias con motorizaciones TDI y TFSI: el 40 TDI quattro con 120 kW (204 CV) y el 45 TFSI quattro con 195 kW (265 CV).

Completan la gama dos variantes con la tecnología TFSIe, el 50 TFSIe y el 55 TFSIe, los dos modelos híbridos enchufables de la gama Audi Q5 Sportback, con potencias de 220 kW (229 CV) y 270 kW (367 CV), respectivamente. Ofrecen una autonomía en modo eléctrico de hasta de 62 kilómetros, gracias a una batería de 17,9 kWh de capacidad, que se recarga en tan solo 2,5 horas utilizando una toma industrial monofásica de 32 A y en poco más de seis horas con una toma de corriente doméstica, lo que permite al usuario recargar cómodamente el coche durante la noche. Estas versiones, máximo exponente de deportividad y eficiencia, lucen el distintivo ambiental "0" emisiones de la DGT.



Con una capacidad de 510 litros (455 litros en las versiones con tecnología híbrida enchufable TFSIe), el maletero del Q5 Sportback ofrece múltiples soluciones para la distribución del equipaje.

Audi SQ5 Sportback TDI: poderoso

Ocupando el escalón más alto de la gama, el Audi SQ5 Sportback TDI está propulsado por un poderoso motor V6 TDI que rinde 251 kW (341 CV) de potencia y 700 Nm de par máximo, constante entre 1.750 y 3.250 rpm. Esto permite al más potente de los Q5 Sportback acelerar de 0 a 100 km/h en 5,1 segundos, un registro de un auténtico deportivo. El motor V6 3.0 TDI, actualizado en numerosas áreas, es todo un compendio de tecnologías en aras de las prestaciones y la eficiencia. La potencia se transmite a las ruedas a través de una caja de cambios tiptronic de ocho velocidades, mientras que la tracción permanente quattro reparte el par de forma variable entre los ejes delantero y trasero. El funcionamiento del motor, la dirección, el cambio y los amortiguadores, junto con el diferencial deportivo y la suspensión neumática adaptativa opcionales, están integrados en el Audi drive select de serie, con el que el conductor puede elegir el programa que mejor se adapte a sus necesidades en cada momento, según busque el máximo confort, la mayor eficiencia o unas cualidades dinámicas de primer nivel.



Los SUV de Audi se apuntan al estilo coupé

El Audi A3 fue el primer modelo de la marca de los cuatro aros en estrenar la denominación Sportback, que representa versatilidad y deportividad. Desde entonces, este formato de carrocería con estilo coupé se ha extendido también a la familia Q. El nuevo Audi Q5 Sportback es el tercer SUV coupé de la marca. El primer integrante de la gama Q en apostar por el estilo Sportback fue el Q3 Sportback, que se estrenó en 2019 para combinar la funcionalidad cotidiana de un SUV con la elegancia deportiva y las reacciones ágiles de un coupé. Un año después llegó el Audi e-tron Sportback, que se convirtió en el segundo modelo 100% eléctrico de Audi. Ahora es el turno del Audi Q5 Sportback.

Descubre la riqueza de la Val d'Aran con una E-Bike

Gracias a las facilidades que ofrecen las bicis eléctricas de montaña se puede descubrir y disfrutar la riqueza de todos los rincones de la Val d'Aran a golpe de pedal.



P.24

TEXTO: SERGI MEJÍAS FOTOS: VAL D'ARAN PHOTOS



La llegada de las bicis eléctricas de montaña ha transformado la forma de entender el ciclismo y el disfrute del mismo, especialmente el de la bicicleta de montaña. Cualquier practicante habitual de mountain bike seguro que se ha percatado de la popularización de las E-Bikes en la montaña, dadas las prestaciones que ofrecen. José y Lola son una de las parejas que se han dejado seducir por la magia. Ella suele salir siempre que puede al monte

a disfrutar a golpe de pedal de la naturaleza, pero él siempre se mostraba más reacio, ya que no es tan aficionado al ciclismo y, por qué no decirlo, no tiene tanta destreza a la hora de bajar ni fondo ni fuerza física como para que le guste de verdad el BTT, pero la llegada de las bicis eléctricas de montaña cambió esta situación. La de este pareja de Barcelona y la de muchas personas, con independencia de la edad y forma física, ya que lo que han permitido las E-Bikes es una mayor democratización de la bicicleta de montaña, acercando su disfrute a todos los colectivos. Basta señalar que si en el año 2020 se vendieron un total de 1.565.233 bicis, el mayor incremento se produjo en las bicis eléctricas (+48,9%), rompiendo la barrera de las 200.000 unidades vendidas.*

Allí donde José no llega le 'lleva' su bici eléctrica y de esta forma ambos pueden disfrutar haciendo deporte y hacer turismo, ya que el ciclismo es una de las mejores formas de conocer el territorio, especialmente en la Val d'Aran, que hace ya unos años apostó por el deporte de la bicicleta como altavoz para dar a conocer la riqueza natural e histórica del Valle.

En el Valle existe un propio Centro BTT. Éste no deja de

ser un punto neurálgico alrededor del cual se articula una amplia oferta de rutas. En concreto, hay más de 400 kilómetros marcados de rutas homologadas y accesibles a todos los niveles, debidamente señalizadas, tal como sucede con el esquí alpino, con un color que indica su dificultad: verde (fácil), azul (dificultad media), rojo (dificultad alta) y negro (de mucha dificultad).

Rutas E-Bike específicas

En el Centro BTT disponen de todos los servicios necesarios para disfrutar de una buena salida en mountain bike (información, alquiler de bicicletas, servicio de limpieza...), que el visitante puede realizar con su bicicleta de montaña tradicional o gracias a las bicis de pedaleo asistido. La ventaja de las E-Bikes es que 'alargan' las salidas y permiten acceder a lugares que por tiempo y por capacidad física igual no sería posible, permitiendo así un mayor disfrute y un mayor conocimiento del territorio. Una realidad que no ha escapado al propio Conselh Generau d'Aran, quien ha diseñado con la ayuda de los técnicos un total de ocho rutas específicas para las E-Bikes, las cuáles destacan por su baja dificultad técnica y por la belleza de sus recorridos.

LAS 8 RUTAS

Les - Pista Portet - Honeria - Canejan - Les

Longitud: 34 km / Tiempo: 4h30' /
Desnivel: +820 metros

Bossòst - Bordes Sapòda - Portilhon -

Camin Vielh - Bossòst
Longitud: 18,5 km / Tiempo: 4h /
Desnivel: +700 metros

Bossòst - Margalida - Bassa d'Arres - Mina

Victoria - Bossòst
Longitud: 20 km / Tiempo: 4h30' /
Desnivel: +950 metros

Es Bòrdes - Pònt deth Còc - Montanhetes -

Camin Vielh - Es Bòrdes
Longitud: 10,5 km / Tiempo: 2h30' /
Desnivel: +300 metros

Vielha - Vilac - Vila - Varradòs - Bagergue -

GR-Vielha
Longitud: 46,5 km / Tiempo: 6h30' /
Desnivel: +1.200 metros

Salardú - Tredòs - Pònt de Ruda - Tanau -

Orri - Bagergue - Unha - Salardú
Longitud: 18,2 km / Tiempo: 3h' /
Desnivel: +700 metros

Salardú - Prùedo - Arties - Salardú

Longitud: 32 km / Tiempo: 4h30' /
Desnivel: +800 metros

Vielha - Pista de Tuca - Camin Sarrahèra -

Pista Nere - Vielha
Longitud: 13 km / Tiempo: 2h30' /
Desnivel: +560 metros

“En la Val d’Aran existe un propio Centro BTT con 400 km marcados de rutas homologadas y casi 200 km de rutas específicas para las E-Bikes”



Paralelamente, a estas rutas, toda la Val d’Aran es rica en pistas, sendas y caminos por los que circular con las bicis eléctricas de montaña es un auténtico placer, aunque dada la propia naturaleza de la zona la exigencia física y técnica puede ser mayor, de ahí que las ocho rutas E-Bike recomendadas y señalizadas como tales sean las más recomendables para practicar ciclismo de montaña en el Valle. Cada una de ellas parte y regresa del mismo lugar y a su vez se informa de su longitud, tiempo aproximado de duración y el desnivel al que habrá que hacer frente. Además, y dado el boom experimentado por el cicloturismo, en la Val d’Aran se encuentran todos los servicios que cualquier aficionado al ciclismo con independencia del tipo que sea puede necesitar: desde tiendas en las que alquilar bicicletas, talleres especializados, empresas que ofrecen rutas guiadas y establecimientos hoteleros que ponen todas las

facilidades a sus huéspedes para que puedan alojarse con las bicicletas y que éstas estén totalmente seguras.

Desde Bicicletas Val d’Aran by Escuela de Ski Baqueira nos proponen también una serie de rutas guiadas con diferentes tipos de dificultad para disfrutar del Valle a golpe de pedal. Porque además cuentan con alquiler de eMTB, más concretamente de la firma Specialized, para poder acceder a prácticamente cualquier rincón gracias a la asistencia al pedaleo de estas bicis.

Ahora bien, para que el disfrute de las E-Bikes sea un éxito, lo más recomendable es ir debidamente equipado, con el casco de rigor, informarse de la predicción meteorológica y hacer gala de una forma física que permita afrontar estas salidas con comodidad, sin sufrir en exceso, por más que las bicis eléctricas de montaña faciliten el pedaleo.

*Datos extraídos del estudio realizado por AMBE y Cofidis



MÁS INFORMACIÓN

- En la web www.visitvaldaran.com se puede encontrar toda la información necesaria para practicar ciclismo y disfrutar de la riqueza de la Val d’Aran a golpe de pedal y en este caso con una bicicleta eléctrica de montaña.
- Bicicletas Val d’Aran by Escuela de Ski Baqueira (Carrer deth Roser, 11, Betren. 973 092 700 info@bicicletasvaldaran.com, bicicletasvaldaran.com)
- Centre BTT (Copos Bike. Centre Comercial Elurra, Betren. 973 640 024, www.coposbike.com)
- Conselh Generau d’Aran (973 64 06 88, web.torisme@aran.org)

e-bikes

Llámanos o alquila on-line tus bicicletas eléctricas



bicicletasvaldaran.com
info@bicicletasvaldaran.com
 (+34) 973 092 700
 Carrer deth Roser, 11, bajo, local 2
 25539 BETREN (Lleida)


BICICLETAS
 Val d’Aran

Pòrt de Rius - Val de Conangles Camino histórico de Arán

TEXTO Y FOTOGRAFÍAS: IGNACIO ALDEA CARDO, GUÍA ACOMPAÑANTE DE MONTAÑA UIMLA



P.28

Hoy vamos a rememorar un paso a través de las montañas camino de la Val d'Aran desde la boca sur del túnel de Vielha.

Tonet, nuestro guía, nos ha propuesto que cerremos las puertas imaginarias del túnel cuando nos dirijamos al punto de partida de nuestra excursión situado junto a la boca sur del antiguo túnel de Vielha: primero cerraremos las del norte y más tarde las del sur, cuando hayamos vuelto a ver la luz al otro lado de las montañas que atraviesa esta nueva y magnífica infraestructura viaria con nuestro vehículo.

Una vez cerradas las puertas, y después de realizar un cambio de sentido a un kilómetro de la salida de la boca sur del túnel de Vielha, volveremos de nuevo hacia el túnel pero, antes, tomaremos un desvío a muy pocos metros de alcanzarlo que nos indica refugio Sant Nicolau situado en la misma entrada del antiguo túnel de Vielha. Tendremos que cerrar también las puertas que en su día existieron - esta vez de verdad -, del antiguo túnel de Vielha que supuso un gran alivio para los araneses al finalizar definitivamente el ancestral aislamiento que sufrió la Val d'Aran desde tiempos ancestrales, del resto del Estado, hasta su apertura el año 1948.

¡Ya hemos llegado!

-Tonet, ¿Y, ahora, cómo regresaremos a la Val d'Aran, si hemos cerrado los túneles?

¡Atravesando los Pirineos, por los puertos de montaña, por sus caminos históricos!...

Espitau de Vielha de Sant Nicolau des Pontelhs

¿Habéis cerrado bien las puertas? ¡Jaja!... Nos encontramos junto a las dependencias del antiquísimo Espitau de Sant Nicolau des Pontelhs más conocido por Espitau de Vielha que mandara construir Alfonso



II el Casto, primer rey de la Corona de Aragón, allá por el siglo XII y que fue, y ha sido hasta nuestros días, posada de viajeros y arrieros en su descanso antes de acometer la subida a los puertos camino de la Val d'Aran.

El Pòrt de Vielha llevaba a los viajeros hacia Vielha, capital de Aran, pero también desde el Espitau partía un camino alternativo hacia Arties en el alto - Naut - Aran a través del Pòrt de Rius - los viajeros, sus caballerías y mercancías, dependiendo de su destino, recorrían uno u otro camino. Sin lugar a dudas el más transitado era el puerto de Vielha - 2448 mts - por su buen trazado y en menor medida el camino de Rius que aunque de menor altitud - 2344 mts - su recorrido era algo más complicado, sobre todo para las caballerías. Ambos pasos eran difíciles y únicos para atravesar en cualquier sentido los altos Pirineos.

Tonet, ¿Cómo es posible que este hospital sea de Vielha si no estamos en el Valle?

¡Buena pregunta! Lo más curioso es que, a pesar de encontrarnos en la vertiente sur de ambos puertos

aún nos encontramos en la Val d'Aran después de haber atravesado el túnel de Vielha y hayamos dejado al otro lado de las montañas la geografía propia del Valle. Administrativamente la cabecera de este nuevo valle que se inicia en el Espitau de Vielha donde confluyen los valles de Molières y Conangles, es propio de Aran, y os contaré el porqué de esta circunstancia...

Cuenta la leyenda que a la hora de definir los límites municipales, los municipios vecinos Vielha en Aran y Senet en la Alta Ribagorça, no tuvieron en cuenta la línea de cumbres y la divisoria de aguas que hubiera sido hoy en día lo más práctico.

La disputa entre vecinos de un lado y otro del puerto, tanto de Aran como de la Ribagorça hizo que, para fijar el término no se tuviera en cuenta esa frontera natural y que fueran dos hombres, uno desde Vielha y otro desde Senet, los que partieran de buena mañana camino de las cumbres y en el lugar donde se encontraran se fijaría la línea de término. ¡Y así ocurrió!

Pero, Tonet, la distancia es tremenda desde Vielha y más corta desde Senet.

P.29

La disputa entre vecinos de un lado y otro del puerto, tanto de Aran como de la Ribagorça hizo que, para fijar el término no se tuviera en cuenta esa frontera natural y que fueran dos hombres, uno desde Vielha y otro desde Senet, los que partieran de buena mañana camino de las cumbres y en el lugar donde se encontraran se fijaría la línea de término.

Y así es. Pero el hombre de Vielha debió correr de lo lindo porque subió el puerto y comenzó a descender sin toparse con el hombre de Senet hasta bien abajo después de dejar en territorio arañés dos majestuosos valles, Molières y Conangles, ambos cabecera de la cuenca del Noguera Ribagorzana que riega el Valle de Barravés, que con este nombre se conoce este valle pero a contar desde el límite en el que se encontraron los hombres de Senet y de Vielha. La piedra que marca el punto donde se encontraron los dos hombres se conoce como la Pèira Chispau y tiene clavada una cruz con las barras del escudo de Aragón.

Entre Alfonso II el Casto que mandara construir una posada a pie de puerto para facilitar el acceso a la Val d'Aran y controlar sus territorios al otro lado de la cordillera, y los hombres que definieron siglos después los límites

entre los municipios vecinos del norte y del sur, se encuentran los caminos que, desde tiempos ancestrales, utilizaron los caminantes con el ánimo de traspasar las montañas de un lado y del otro para seguir su camino: Pòrt de Vielha y Pòrt de Rius.

Hoy, mis amigos, recordaremos el camino del Pòrt de Rius que desde el Espitau de Vielha discurre por uno de estos valles, el de Conangles. Cuando llegemos al puerto nos dará la bienvenida el Estanh de Rius y desde allí mismo antes de comenzar el descenso hacia Aran, volveremos para alcanzar el collado del Estanh Redon y posteriormente bajar a un increíble lago redondo y regresar de nuevo por Conangles hasta el Espitau de Vielha.

iTendremos que volver a abrir las puertas del túnel!

iiiComienza la excursión!!!



Camino del Pòrt de Rius

Los dos caminos parten del mismo Espitau de Vielha: el de Vielha lo hace hacia el noroeste y el camino de Rius lo hace hacia el este a través de la pequeña calle que separa las dependencias del hospital, su refugio, y las cuadras para las caballerías. Se despide, así mismo, de la ermita de Santa Quiteria que forma parte del conjunto del Espitau donde los viajeros rezaban antes de acometer el paso de los puertos. El día 22 de Mayo se celebra su onomástica y los vecinos de Vielha acuden en romería y, oficialmente, si las nieves lo permiten, se abre el paso de los puertos.

Caminaremos, por tanto, hacia el valle de Conangles dejando tras nosotros el conjunto del hospital y lo haremos por los últimos metros del GR-211-5 que enlaza con el camino de gran recorrido GR-11 que, con sus marcas rojas y blancas, atraviesa de punta a punta el Pirineo Español.

A los pocos metros de dejar atrás el hospital encontraremos el cruce del GR-11 que viene o va camino de Rius o del refugio de Conangles. Hacia el este el camino alcanza una pista forestal que abandona en breve antes de cruzar el río Conangles y sigue paralelo al mismo por su margen derecha adentrándose en un bosque de gigantes: corpulentos abetos, grandiosas hayas, magníficos y vetustos ejemplares.

iQué viejos árboles Tonet!
iGigantes como las montañas!

Los “Marrecs dera Escaleta”

El camino se adentra en el valle de Conangles, el viejo camino, y lo hace con amabilidad llegando casi casi a su fondo donde comenzará su ascenso por unas revueltas conocidas como los “Marrecs dera Escaleta”. Unas veces giraremos hacia el este y será el propio Conangles el que nos salude; otras hacia el oeste y será Molières, en la lejanía, el que nos sorprenda. Después de las revueltas nos habremos encaramado a la ladera y el valle se nos mostrará en toda su amplitud y belleza desde las alturas. Encontraremos un cruce de caminos: el GR-11 que prosigue hasta Rius y el que, desde aquí, parte a la izquierda camino del Estanh Redon. Si completamos la excursión propuesta, desde Rius bajaremos hasta el Estanh Redon y retornaremos a este mismo lugar desde el lago redondo.

Muchos excursionistas suben y bajan desde el Espitau al Estanh Redon por este camino...

Dejamos el camino del Estanh Redon y nos dirigimos al puerto sin más contratiempos que seguir las marcas rojas y blancas del GR-11.

Alcanzamos el puerto situado a 2344 mts. y dejamos, tras nuestros pasos, el valle de Conangles para adentrarnos en la cuenca lacustre de Rius. El GR-11 discurre a través del puerto y alcanza la cola del Estanh de Rius.

La cuenca de Rius aporta mucha agua a las centrales eléctricas distribuidas por la Val d'Aran y, reguladas sus aguas – muchos lagos se encuentran pinchados en su fondo y mediante válvulas se cierran o se abren en función del caudal necesario que llegue a las centrales –, suben y bajan de nivel dependiendo de la necesidad de fuerza para mover las

turbinas y producir energía. Después de recorrer unos 700 metros desde que culminamos la subida al puerto, el perímetro del lago es perfectamente visible y adivinaremos dónde se encuentra su desagüe y el inicio de la bajada hacia la Val d'Aran.

Tonet, ¿Bajamos hacia el Naut Aran?...

iEn otra ocasión! Como veis, el GR-11 se dirige al desagüe del lago y desciende definitivamente camino de Arties.

En ese mismo momento pararemos y, hacia el oeste, adivinaremos un cercano collado, Eth Coret der Estanh Redon, situado a 2446 mts. Desde la orilla del Rius hasta alcanzar el collado una pequeña senda salva el pequeño desnivel y sin ninguna dificultad alcanzaremos el Coret.

Coret der Estah Redon, 2446 mts; las aguas de Rius camino del Garona, las del Redon camino del Noguera Ribagorzana. Garona hacia el Atlántico; Ribagorzana hacia el Mediterráneo.

Estanh Redon

Desde el Coret bajaremos hacia el Redon por una senda que adivinaremos al iniciar el descenso después de disfrutar un buen rato de las impresionantes vistas que nos ofrece el collado sobre el inmenso macizo de las Maladetas.

La senda baja hacia el lago pero antes de alcanzar su orilla se desvía a la izquierda para mantener una prudente altura y distancia respecto al mismo a través de la ladera del Tuc dera Escaleta y salvar, en sus últimos metros, un terreno más pendiente antes de alcanzar definitivamente el lago.

El Estanh Redon llena de agua una espectacular cubeta producto de la sobreexcavación glaciaria: la sierra de Hònt Hereda la cierra por el norte y el Tuc deth Pòrt de Vielha y el Tuc dera Escaleta lo hace por el oeste y este respectivamente. Hacia el sur el desagüe del Estanh Redon se precipita en una espectacular cascada por el Barranc der Estanh Redon. Junto a su desagüe se encuentra una estación meteorológica y un laboratorio de la Universidad de Barcelona dedicado al estudio de los ecosistemas lacustres de alta montaña.

De vuelta a Conangles cruzaremos su desagüe y el camino nos llevará al encuentro del cruce con el GR-11. Los Marrecs dera Escaleta nos esperan más abajo y Conangles nos irá engullendo de nuevo hasta el lugar de descanso en el Espitau de Vielha.

Pensad en lo duro y arriesgado de los pasos de montaña que ahora conocéis; en los caminos que, pese a las dificultades, trazaron los hombres para el desarrollo de la vida en los Pirineos...

Tonet, ¿Volvemos a abrir de nuevo las puertas del túnel de Vielha?

iPor supuesto! El Túnel, facilitó y, de qué manera, las comunicaciones pirenaicas...

Regresemos de nuevo a la Val d'Aran y si alguna vez se cierran sus puertas ya conocemos uno de los caminos para alcanzar el valle desde el otro lado de las montañas, el histórico camino del Pòrt de Rius.

ALTURAS Y DESNIVELES

Espitau de Vielha	1.620 mts.
Cruce caminos GR-11-	
Estanh Redon	2.120 mts.
Pòrt de Rius	2.344 mts.
Coret der Estahn Redon	2.446 mts.
Estanh Redon	2.236 mts.
Desnivel máximo ascenso	826 mts.

TIEMPOS DE MARCHA ORIENTATIVOS

Espitau de Vielha-Cruce caminos GR-11-Estanh Redon	1,20 hrs.
Espitau de Vielha-Pòrt de Rius	1,50 hrs.
Espitau de Vielha-Estanh de Rius	2,10 hrs.
Espitau de Vielha-Estanh Redon	1,50 hrs.
Estanh de Rius-Coret	
Estanh Redon-Estanh Redon	1,00 hrs.
Vuelta completa Espitau-Rius-Redon-Espitau	5,00 hrs.

RECOMENDACIONES

- Actividad de senderismo de dificultad Moderada
- Evitar realizar esta ascensión con nieblas y mal tiempo generalizado
- El tramo Estanh de Rius-Coret der Estanh Redon-Estanh Redon-Cruce con GR-11, no se encuentra señalizado
- En www.wikiloc.es podemos acceder a los tracks de la ruta que publican muchos excursionistas.

Paladar de Montaña

Disfrutar de la gastronomía local plato a plato a través de esta selección de los mejores restaurantes, desde cocina tradicional hasta de vanguardia.

Pla de Beret

BERET / COTA 1.800 / 973 639 063

Nada mejor después de una visita al Pla de Beret o de subir a Blanhíblar con el telesilla para disfrutar de sus inmejorables vistas o realizar alguna de las rutas a pie o en BTT, que darse un descanso en este moderno restaurante.

Situado en el mismo Pla de Beret y con fácil acceso por carretera, dispone de comedor interior y de una estupenda terraza panorámica, donde nos servirán un menú típico aranés compuesto por un entrante de paté de Arán trufado, un primer plato a elegir entre olla aranesa, ensalada tres lechugas con queso de Bagergue o espaguetis a la boloñesa, un segundo plato de medio pollito al grill con guarnición, o butifarra al grill con judías y patatas o unos escalopines de lomo a la milanesa con salsa de quesos, y de postre unas natillas caseras servidas con nata montada. Todo ello con vino de la casa incluido, por 19 euros. Para los más pequeños disponen de un menú infantil por 12 euros.



Casa Pau Sidreria

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

Bar con un amplio surtido de pinchos, cazuelitas y raciones. Y el restaurante especializado en cocina vasca, con pescados y carnes al estilo asador, donde podremos escanciar nuestra sidra. Muy cerca de la zona de aparcamiento y con una espaciosa y soleada terraza junto al río.

CASAPAUSTRERIA.COM

Bòrdes dera Artiga

ARTIES / PÈ DETH MONTARDO, S/N /
RIBERA DE VALARTIES / 973 644 364

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

HOTELCASAIRENE.COM



Casa Irene

ARTIES / MAJOR, 22 / 973 644 364

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 nuevas costumbres gastronómicas, con los inconfundibles toques personales de Irene.

HOTELCASAIRENE.COM

Lits

ARTIES / PZA. URTAU, 8 / 973 305 648

LITS es una trattoria que nos propone una cocina de montaña, con toques italianos; pastas, ensaladas, pizzas... Ideal para familias y grupos de amigos, disponen de una terraza exterior donde disfrutar de los días de verano y de un jardín interior donde poder terminar la comida tranquilamente.

LITSRESTAURANT.COM



La Casuca de Arties

ARTIES / MAYOR, 16 / TEL. 973 642 024

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



Aquí se descorchan sobremesas inolvidables.

Wine Bar Viña Pomal

HOTEL MONTARTO T. 973 639 001 MONTARTO.COM

ABIERTO DEL 7/07 HASTA EL 5/09.

Después de un día de naturaleza, de aire libre, de montaña... nada como recogerse frente a una buena mesa: tapas, raciones, platillos, menú... y una gran selección de vinos de las mejores denominaciones de origen. Todo a punto para la conversación, la sobremesa, los amigos, la familia, la tranquilidad: para completar un día repleto de sensaciones y nuevas experiencias. El Wine Bar Viña Pomal te espera este verano, con nuevas propuestas, carta y servicios para la temporada estival.

El Wine Bar Viña Pomal está situado en el centro de ocio/gastronómico del Nucli 1500, literalmente a un paso del Hotel Montarto y el pub Drinkery y a sólo unos metros de La Borda Lobató.



Tauèrna Urtau

ARTIES / PZA. URTAU, 10 / 973 640 926

La taberna Urtau fundada en 1963 es uno de los restaurantes más antiguos dera Val d'Aran. Su cocina se centra en productos de proximidad, tapas y carnes, todo ello acompañado por sus clásicos pintxos. Adaptándose a la nueva "normalidad" ahora alguno de sus pintxos más conocidos se preparan al momento y además, aceptan reservas.

URTAU.COM

Trébol

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

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 deportes.

Casa Vall

MONTGARRI / 689 802 911 / 689 808 485

Llega en coche, bicicleta o andando, siguiendo la pista forestal que sale del Plan de Beret. En su terraza natural sombreada por grandes cerezos y fresnos, con vista sobre Montgarri, disfruta de un completo menú con jamón ibérico, foie y ensalada, seguido de longaniza, cordero o entrecote a la brasa, culminando, por ejemplo, con un delicioso yogur casero con arándanos.





Sierra Lodge Restaurant

BAGERGUE / CAMÍ DERA RIBERA / 686 846 183

Borda de alta montaña del año 1810. Restaurada al más puro estilo alpino. Dispone de una fantástica terraza con vistas al Tuc de Mauberm y Tuc de Salana. Ofrecen tablas de embutidos ibéricos, quesos gourmet, carnes a la brasa y exquisitos postres caseros.



Ticolet

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

Uno de los establecimientos más históricos de Baqueira, nos ofrece una atractiva carta de verano, con productos de calidad y esmerada elaboración. También les proponen sus ya clásicos menús de La Raclette (fondue de queso alpino) y La Pierrade (selección de carne fresca donde usted mismo se la prepara sobre una piedra caliente). Excelente carta de vinos. Dispone de bar y terraza. Abierto todos los días.

TICOLET.COM



Casa Turnay

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

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

CASATURNAY.ES



Casa Rufus

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

Competente y variada carta de la tradicional cocina aranesa, con productos frescos de la zona. Una de las mejores ollas del Valle, tiernísimos medallones de ciervo a la brasa, solos, o con alguna salsa. Y de postre, destacan sus exquisitos postres caseros. Extensa gama de licores artesanos.



Unhòla Restaurant

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

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



AQUÍ LA CARTA

RESTAURANTEUNHOLAWE.BS



Tauèrna Urtau

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

La tauèrna Urtau, ubicada frente a la Iglesia de Bossòst, dispone de una agradable terraza en verano. En su barra pueden encontrarse una gran variedad de pintxos, además de una amplia carta de tapas y platos de cocina casera y aranesa. Todo acompañado por una amplia selección de vinos y cervezas.

URTAU.COM



Es Arraitzes

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

Considerado uno de los mejores restaurantes de cocina peruana en España, nos ofrecen una fusión de sabores peruanos, araneses y catalanes, 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.

ESARRAITZES.COM



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.

HTTPS://RESTAURANTEBRASERIAERAMIC.NEGOCIO.SITE/



Vinoteca Gris

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

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

Eth Pui d’Unha

UNHA / C. SANTA EULÀLIA, 2 / 973 645 374

Con producto fresco de auténtico Km 0 cultivado en su propio huerto ecológico, es sin duda un lugar ideal donde acabar tu jornada de naturaleza y montaña. En su agradable terraza ofrecen todo tipo de platos: de cuchara, brasa, fríos y también tortillas.

ETHPUILES



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.



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.

Amics de Montgarri

MONTGARRI / JUNTO A LA IGLESIA / 639 494 546

De fácil acceso, este refugio de montaña de 40 plazas y ambiente desenfadado, es un buen punto de partida para realizar ascensiones a Maubèrme, Tuc de Milh y Marimanha. Durante el día tienen servicio de restaurante a la carta o menú, con patés y quesos del Valle, seguidos de carnes a la brasa de su chimenea. Y al igual que el bar, lo podemos disfrutar a cualquier hora del día, tanto dentro como en su espléndida terraza.

REFUGIMONTGARRI.COM



Eth Bòt

SALARDÚ / PZA. MAYOR, 1 / 973 644 212

Casa museo del año 1.600, alberga la típica botería aranesa. Ofrece una excelente cocina casera y destacan las exquisitas carnes que hacen en una parrilla a la vista. Diferentes salas, ideales para compartir en un ambiente desenfadado. Conciertos y actuaciones en directo. Vermuts de todo tipo con “barreges” o cangrejos de río.

ETHBOT.ES

Es de Don Joan Casa Carmela

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

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

ESDEDONJOAN.COM

Era Lucana

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

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

ERALUCANA.COM

Tauèrna Urtau

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

La tauèrna Urtau, ubicada frente a la Iglesia de Vielha, dispone de una agradable terraza en verano. En su barra pueden encontrarse sus pintxos, además de una amplia carta de tapas y platos de cocina casera y aranesa. Todo acompañado por una amplia selección de vinos y cervezas.

URTAU.COM



Xatú

VIELHA / C. MAJOR, 12 / 664 150 054

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



Hostal Vall d'Àneu

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

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

HOSTALVALLDANEU.COM



Hotel La Morera

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

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.

HOTEL-LAMORERA.COM

Tarrado

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

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

BAQUEIRA BERET

NÚMERO 57

HOTELES

Hotel Spa Casa Irene

En el pueblo de Arties, en el Naut Aran, rodeada de un entorno privilegiado 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 clásicos techos abuhardillados es 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.

Sus 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 incluida la cabina de masajes, pone la guinda a una estancia de ensueño en la Val d'Aran.

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



RESERVAS

C/ Major, 22
25599 Arties,

Val d' Aran (Lleida)

Tel. 973 644 364

www.hotelcasairene.com

info@hotelcasairene.com

Una nueva forma de conocer los pueblos de Naut Aran

El Ayuntamiento de Naut Aran ha creado una nueva alternativa para visitar todos los pueblos del municipio de una forma divertida y única para toda la familia.

P.42

Desde el consistorio, se han dinamizado unas yincanas digitales para cada lugar en las que se podrá conocer la historia, los monumentos más importantes o anécdotas que ayudan a comprender el transcurso del tiempo por la zona.

En este sentido, se han promovido hasta un total de 8 rutas diferentes dentro de cada población para que los vecinos y visitantes puedan disfrutar de una experiencia inigualable y conocer nuestros entornos de otra forma jamás antes explorada. Es muy sencillo, escanead con vuestro teléfono móvil el código QR de la población deseada y seguid las instrucciones que se os irán mostrando.

¡Aquí os dejamos todas las temáticas para que podáis jugar a ser detectives en Naut Aran! ¿Resolveréis todos los enigmas?

Garòs



Bandoleros sin ley han llegado a Garòs, y no son de los que roban a las personas: son cazatesoros. En Garòs, cuenta la leyenda que en la época romana existió un gigante llamado Mandrònius. Medía más de 3 metros de alto y tenía más fuerza que un ejército de 600 soldados.

Con seguridad, su esqueleto (de más de 1500 años de antigüedad) es el tesoro que querrán robar los bandoleros. Resolved los acertijos y descubrid quién era Mandrònius mientras dais un paseo por Garòs recorriendo sus rincones, plagados de detalles e historia.

Y si podéis localizad el tesoro antes que los bandoleros. No podemos permitir que se hagan con el botín. ¿Podréis encontrarlo antes que los cazatesoros?

Arties



El origen de la fiesta deth Taro de Arties se sitúa en la historia de un pequeño diablillo al que, de tan malvado que era, no le dejaron entrar ni en el cielo ni en el infierno



y, desde entonces, quedó atrapado en las montañas de la Val d'Aran.

Hacía tiempo que no se sabía nada de él, pero últimamente se lo ha visto haciendo alguna travesura por el pueblo. Vuestra misión será descubrir dónde se esconde el pícaro duende que va haciendo de las suyas entre los vecinos de Arties.

El diablillo os ha dejado una serie de enigmas y pistas, porque parece que le gustan los juegos y está aburrido. ¿Podrás ayudar a los vecinos y que deje de hacer fechorías por el pueblo?

Gessa



Estamos en 1789 y acaba de estallar la Revolución Francesa. 52 obispados en Francia son suprimidos, sus iglesias saqueadas y sus obispos, canónigos y sacerdotes perseguidos.

Cinco obispos del departamento de Tolosa (de Aux, Rieux, Tarbes y de Lavar y Comenge) han venido a refugiarse a Gessa. Pero Napoleón ha dado orden de registrar el Valle y sus soldados ya están subiendo el puerto de la Bonaigua.

Han de continuar huyendo, y rápido. Solo hay una vía de escape



P.43

Unha



Hace mucho tiempo, los vecinos de Unha tenían un secreto: todos comían el mismo pan; un pan fresco, riquísimo y crujiente. Lo comían a diario, con lentejas, verduras, queso, tomates del huerto..., y todo el mundo estaba fuerte y contento.

¿Queréis conocer este secreto, por qué comían el mismo pan?

Sigue el trayecto que os mostraremos y resuelve todos los enigmas. Solo así desvelarás el misterio de los habitantes de Unha.

Bagergue



Es fácil ser contrabandista, lo difícil es no ser apresado en el intento. Miguel de Roi fue el mayor de los contrabandistas

de Bagergue y, antes de dejar su «cargó», nos legó una serie de acertijos, con misión incluida, para que quien lograra desentrañarlos se convirtiera en el nuevo contrabandista de Bagergue.

La misión consiste en hacer una entrega sin que nadie advierta vuestra

presencia y en resolver todos los enigmas fijándoos en los detalles, como excelentes contrabandistas. Pero cuidado, no será fácil: los carabineros están al acecho. ¿Conseguiréis llevar a cabo esta difícil tarea u os cogerán por el camino?

Tredòs



A la bruja de Tredòs, mucho mejor tenerla de amiga que de enemiga. Si no, podríais encontraros un día con vuestras manos convertidas en pezuñas de cordero o vuestra piel con plumas de gallinas.

Ahora ya es tarde para dar vuelta atrás; después de apretar el botón de jugar, vais a tener que decidir: ¿La queréis como amiga o como enemiga? Supongo que no os apetece levantaros un día, y veros en el espejo con plumas o pezuñas así que tendréis que pasar la prueba para ganaros su confianza.

La bruja os ha dejado una serie de enigmas, si los lográis resolver obtendréis un regalo de su parte, si no los resolvéis, mejor haceros una foto de recuerdo antes de cambiar de aspecto. Y no vale dar marcha atrás.



posible, la salida secreta de Gessa, y el arcipreste es el único que la conoce. Pero para averiguarla habrá que resolver una serie de enigmas que tiene preparados. Solo quienes los descifren lograrán escapar. ¿Lo conseguirás?

Salardú



Estamos en 1385 y el conde de Pallars, Hug Roger II, y sus hombres están subiendo el Puerto de la Bonaigua con el propósito de conquistar la comarca de la Val d'Aran. Parece ser que el rey Pedro IV el Ceremonioso se la ha vendido al conde sin permiso alguno.

La primera batalla se rendirá en Salardú, y esperemos que sea la última.

Nuestra misión será formar el ejército entre los vecinos, juntar todas las lanzas disponibles y reforzar la entrada de Salardú.

¿Conseguiréis defendernos del asedio?



copos | bike |

Betren-Baqueira-Beret

Tienda



Rutas guiadas

Alquiler



Centro BTT

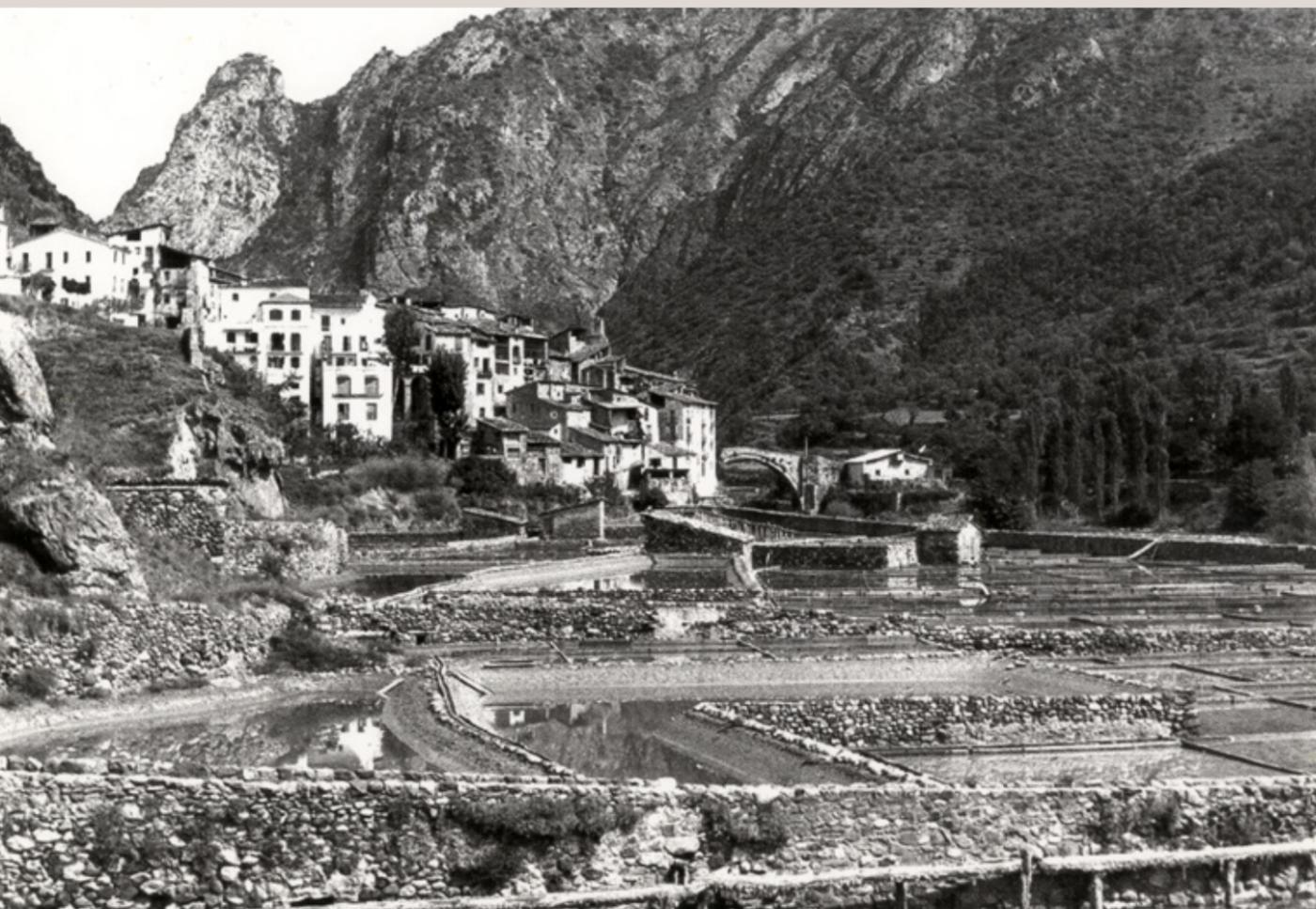
Taller



Val d'Aran

www.coposbike.com

Apartamentos Elurra 25539 Betren Telf. 973 64 00 24 info@coposbike.com



Gerri de la Sal, la capital del oro blanco

Hubo un tiempo en el que la bella localidad de Gerri de la Sal, puerta de entrada al Pallars Sobirà, era conocida en todo el mundo por la calidad de su sal, que se obtenía de forma artesanal y que era su principal motor económico. Una trascendencia que se puede revivir a día de hoy haciendo un pequeño viaje por la historia.



Aunque lo cierto es que cuesta hacerse una idea de la importancia que tuvo la sal en esta bella localidad medieval, pero para ello basta con dirigirse al puente medieval que se eleva por encima del río Noguera Pallaresa, cerrar los ojos por unos instantes y dejar volar la imaginación, y es que no se puede entender esta plácida villa pallaresa sin el recurso natural que fue principal motor económico desde la Edad Media: la sal. Las propias salinas, las más importantes que ha habido en la historia de Catalunya, se han encargado de modular la fisonomía característica del pueblo, que se completa con el Real Alfolí de Gerri o Casa de la Sal y el monasterio de Santa María, una de las joyas del románico que se conservan en los Pirineos.

La visita al Museu de Gerri de la Sal y a las salinas permite hacerse una idea de esta relevancia, aunque la verdad es que por momentos cuesta, de cómo la sal dirigía y ordenaba el día a día de sus habitantes, ya que todo el pueblo estaba involucrado, directa o indirectamente. La explotación de las 900 salinas

“Las propias salinas, las más importantes que ha habido en la historia de Catalunya, se han encargado de modular la fisonomía característica del pueblo”

Ilegaron a ocupar, nada más y nada menos, que una extensión de 80.000 metros cuadrados de terreno a ambos lados del río, constituyendo como no podía ser de otra forma la principal fuente de actividad económica hasta principios de los setenta, y es que se producía mucha cantidad de sal y de gran calidad.

Sal premiada en la Exposición Universal de París

Se obtenía de forma artesanal por la evaporación del agua y se comercializaba en toda Catalunya, llegándose a producir 2.800 toneladas anuales, y cuya calidad fue incluso reconocida



CÓMO SE EXTRAÍA LA SAL

Las salinas eran los estancos donde se hacía llegar el agua salada y el Real Alfolí o Casa de la Sal, el edificio donde se almacenaba la sal una vez extraída del agua. Se trata de dos estructuras básicas utilizadas desde la Edad Media para extraer y tratar la sal. El edificio del Alfolí de la Sal se encuentra en la plaza Mayor de Gerri de la Sal, y las salinas a un lado del Noguera Pallaresa, entre el río y el pueblo. Las salinas eran y son unas pequeñas balsas de planta irregular, hechas con muros de piedra de diferentes formas y revestidas con varias capas de arcilla, donde se hacía llegar el agua de una fuente salada cercana al pueblo. Esta agua era conducida por unos canales de madera. Una vez estancada en las balsas, se esperaba que el sol del verano la evaporara. El proceso finalizaba en unas superficies planas de piedra enmarcadas por tablonces de madera. La sal se recogía en una caseta de piedra con tejado y luego se almacenaba en el Real Alfolí o Casa de la Sal, un edificio de planta rectangular con tres niveles.

en el año 1878 en la Exposición Universal de París. Su calidad era incuestionable y su sabor y propiedades únicas, pero la falta de mano de obra y la competencia de la sal marina fueron dos rivales demasiado duros que acabaron 'secando' a la capital del oro blanco, cuyo dorado pasado se puede revivir paseando por sus calles y visitando el conjunto de las salinas, con el manantial o fuente de agua salada, y el Alfolí o Almacén de la Sal, donde se halla el Museo de Gerri de la Sal, sin pasar por alto el acercarse a los habitantes de la localidad y entablar una charla distendida con alguno de ellos. Nada como el poder evocar de la palabra y de los recuerdos, de las historias que sólo permanecen en el imaginario colectivo, para impregnarse de esta y de todas las historias.

Paralelamente, el Alfolí y las salinas permiten al visitante conocer el proceso de producción, transformación, almacenamiento y comercialización de la sal. El Alfolí y las salinas son las dos estructuras básicas utilizadas desde la Edad Media para extraer y tratar la sal en Gerri. A un lado del Noguera Pallaresa, entre el río y el pueblo, las salinas son estructuras de planta irregular, hechas con muros de piedra de diferentes formas y revestidas de barro,

donde se conducía el agua de una fuente salada cercana al pueblo. Una vez parada en estas balsas, sólo había que esperar a que el calor evaporara el agua (proceso conocido también como 'mina Ofita') y recoger la sal depositada en unas superficies planas de piedra enmarcadas con tabloncillos de madera. El Alfolí era el almacén de esta preciada sustancia, un edificio de planta rectangular con tres niveles que actualmente acoge la musealización de todo el proceso industrial. Ubicado en la plaza Major de Gerri, se trata del edificio civil más grande en planta de todo el Pallars.

Durante la visita al museo se visita la planta baja, donde se hace un paseo por las salas del antiguo almacén, aún con restos de sal en sus paredes, para evocar lo que allí se hacía, completar la explicación de cómo la sal se elaboraba, cómo llegaba hasta aquí, y cómo y hacia donde salía después. Sirve para entender también su importancia para el pueblo y la comarca y para hacer un reconocimiento a los protagonistas de su historia. Todo ello con los trabajos, las herramientas y el producto preciado como testigos. Es una parte muy emotiva y evocadora, que se ayuda del poder sentimental que impregna el ambiente.



EL ORIGEN DE LA FUENTE SALADA

El origen geológico de la fuente salada de Gerri sigue siendo una cuestión aún no resuelta. La hipótesis más sólida es que la calidad salada del manantial la adquiere por el paso de una corriente de agua dulce subterráneo por vetas de sal gema. El agua aflora por borboteo en una cavidad de pequeñas dimensiones. El agua tiene una densidad media de 8 a 10° Be y a una temperatura de 21°C. Se podían sacar unos 40.000 litros / hora. Sea cual sea su localización, cada una de las salinas de Gerri tiene los mismos componentes generales.

El Toll: lugar donde se deposita el agua salada a lo largo del año y donde aumenta el grado de concentración de la misma.

La Caseta: edificio de una sola planta y de reducidas dimensiones en el que se almacena la sal una vez elaborada.

El Arcabotes: dispositivo de sedimentación de las posibles toscas que lleve el agua y sirve también para hacer ganar el grado de concentración del agua antes de ser pasada a la era.

La Era: elemento contenedor donde tiene lugar la cristalización de la sal.



FICHA TÉCNICA

- Web ayuntamiento de Baix Pallars: <http://baixpallars.ddl.net> (desde la que se puede conocer la información detallada sobre la visita y reservar las entradas).
- Horario de visitas: Del 18 de Julio al 31 agosto: jueves y viernes visitas a las 11:00h y a las 12:30h. Punto de encuentro al inicio de la rampa del parking de Gerri.
- Teléfono de información: 973 66 20 40

Hotel La Morera

El Hotel La Morera es una de las referencias obligadas en el Pallars Sobirà, por su situación en València d'Àneu, está próximo al Parc Nacional d'Aigües Tortes i Estany de Sant Maurici, al bello pueblo de Espot, a Els Encantats y también a la zona de Bonaigua con la Vall de Gerber. Cabe también destacar su proximidad a la entrada al Parc Natural de l'Alt Pirineu por la Vall de Bonabé y a los Estanys de la Gola.

Dispone de diferentes tipos de habitaciones, ya sean dobles, familiares, tipo suite... y dentro de sus variados servicios, el excursionismo es uno de sus puntos fuertes y ofrecen aproximaciones al inicio de rutas, carta de picnics y también organizan actividades de montaña como rutas en BTT y rafting.

Cuenta con una refrescante piscina exterior, parque infantil, spa con piscina lúdica, saunas y servicio de masajes.

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. Cuenta con la certificación de "Hotel gastronómico" con una cocina basada en productos de proximidad que aporta sostenibilidad y diversidad a la actividad económica del territorio.

Y es que la tradición hotelera 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" con las que contaban entonces les Vall d'Àneu.



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

La temporada de esquí, a la vuelta de la esquina

La estación de Baqueira Beret ofrece la oportunidad de poder realizar las reservas de invierno al mejor precio a partir del 1 de julio.

Desde que la estación de la Val d'Aran y Valls d'Àneu dio por acabada la temporada el pasado 5 de abril, los incondicionales de Baqueira Beret y los buenos aficionados a los deportes de invierno no dejan de mirar las hojas del calendario, confiados en que gracias al poder de su mirada el paso de los días se acelere y arranque una nueva temporada de esquí en el menor margen de tiempo, mientras al sol

el termómetro alcanza unas temperaturas que invitan a buscar la sombra. Pero, por más voluntad que se ponga, por más interés derrochado, el paso del tiempo tiene su propio ritmo.

No obstante, y siendo conscientes de la larga travesía del desierto que tenemos por delante, sí que hay tres cosas que se pueden hacer ya en clave invernal. Junto al mantener el tono físico gracias a la práctica deportiva y haber puesto a buen recaudo y en manos de los mejores especialistas el material de esquí y snowboard para que esté listo con la llegada de las primeras nevadas, la propia estación de Baqueira Beret va calentando motores, ofreciendo unas interesantes ventajas a los aficionados de los deportes invernales para que realicen sus reservas de invierno con antelación durante este verano. A partir del 1 de julio, Baqueira inicia las reservas de cara a la temporada de esquí. Y, como suele decirse, ser el primero, estar listo y anticiparse a la temporada tiene premio en forma de toda una serie de alicientes y ventajas.

Diseña ya tu estancia en la nieve

Y es que gracias a Viajes Baqueira Beret podemos diseñar y reservar la mejor estancia en la nieve, ya que desde la propia agencia

nos ofrecen la posibilidad de contratar todos los servicios necesarios para disfrutar de una magnífica experiencia en la nieve: alojamiento, forfait, material y las clases de esquí. En caso de reservar con Viajes Baqueira Beret se nos ofrecerá el parking del Telecabina de forma gratuita, además de poder recoger los forfaits y toda la documentación de la reserva en el alojamiento contratado.

Podemos realizar cualquier tipo de reserva con Viajes Baqueira, ya sea a través de la web www.viajes.baqueira.es o en www.baqueira.es. A través de estas dos páginas web podemos escoger la mejor oferta y el mejor pack que mejor se ajuste a nuestras necesidades, a las necesidades de toda la familia, eligiendo nuestras preferencias de alojamiento y todos los aspectos esenciales a lo largo de una estancia blanca. Y, tal como señalábamos, los servicios de Viajes Baqueira van mucho más allá de llegar a ofrecer una amplia y variada oferta de hoteles y alojamientos, ofreciendo a su vez la posibilidad de contratar el forfait, permitiendo incluso combinar días de esquí con otros de actividades lejos de las pistas.

Todo son ventajas. Dentro de los servicios que se pueden gestionar a través de Viajes Baqueira Beret se encuentran el alquiler del equipo de esquí o snowboard, con la ventaja de

que al llegar a la estación bastará con dirigirnos al mostrador del Ski Service para recoger el material reservado con anterioridad. Máxima comodidad. El equipo puede recogerse en cualquiera de los centros Ski Service a pie de pistas: Núcleo Baqueira 1500 Hotel Montarto, Núcleo Ruda, Núcleo Beret, Núcleo Bosque y Núcleo Bonaigua. Una comodidad a la hora de recoger el material y de devolverlo, ya que se puede entregar en cualquiera de los puntos mencionados.

Todo son facilidades.

También se pueden reservar ya, por ejemplo, un curso de esquí con Era Escòla Baqueira, plaza en los parques infantiles y contratar paquetes para fechas señaladas, como Fin de Año o carnavales, con alojamiento y forfait.

Todos estos servicios cuentan, lógicamente con la garantía de Baqueira. Unas reservas al alcance de todas las personas, ya estén más o menos familiarizadas con el entorno Internet, ya que la

navegación por la página de www.viajes.baqueira.es como por la de www.baqueira.es es de lo más intuitiva y fácil, pudiendo elegir además un gran sinfín de opciones y personalizar la búsqueda. Además, no hay que olvidar que, al margen del servicio on line, Baqueira dispone de su servicio telefónico de atención al cliente para realizar la reserva y resolver cualquier duda. La cuenta atrás para el inicio de la temporada de invierno ya ha empezado.



“Gracias a Viajes Baqueira Beret podemos diseñar y reservar la mejor estancia en la nieve. Nos ofrecen la posibilidad de contratar todos los servicios necesarios para disfrutar de una magnífica experiencia.”

La Val d'Aran, territorio trail running

El Valle ofrece un auténtico paraíso para todos los practicantes del trail running, con independencia de la edad y del nivel que se tenga, y prueba de ello es la organización del Trail Festival Baqueira Beret los días 9, 10 y 11 de julio.



P.52

TEXTO: SERGI MEJÍAS

FOTOS: GORE-TEX / LAURA ORTIZ DE ZARATE



las opciones a recorrer a golpe de zancada o bien paseando, que va acompañada de unas normas básicas de seguridad: salir siempre en grupo, comunicar el itinerario previsto, estar en un estado de forma acorde con el ejercicio que se va a llevar a cabo, consultar las guías, informarse de la predicción meteorológica, usar el material adecuado, avisar a los servicios de socorro en caso de sufrir algún accidente, ser solidario con los demás y con la naturaleza, y cuidar al entorno, a la vez que se recuerda la posibilidad de usar los servicios de un guía o acompañantes y la opción de utilizar transporte público y/o taxi para acceder a la mayoría de las rutas.

Los números no engañan y los datos que ofrece cada año la plataforma Strava siempre son un referente que marcan tendencia y que muestran hasta qué punto la práctica deportiva está extendida en la sociedad. Diseñada por atletas y para atletas, la aplicación móvil y el sitio web Strava – que conecta a millones de personas y en la que éstas hacen públicos sus entrenamientos – indicaba en su último informe de 2020 que los atletas españoles eran ya 2,9 millones, y que habían aumentado en un 12,39% su promedio de actividades por semana, en un año marcado por la pandemia de la Covid-19, con las mujeres de entre 18 y 29 años a la cabeza (+27%).

Nada como la realidad de los números para corroborar el boom del trail running. Basta con salir al monte más próximo para ver el número cada vez mayor de personas que se aventuran a correr por la montaña, buscando hacer deporte, mejorar su estado físico y pasar un buen rato rodeados de naturaleza. Un escenario que en la Val d'Aran adquiere su significado superlativo. Pocos escenarios hay tan idílicos y mejor preparados para la práctica del trail running, como la Val d'Aran, rodeado de naturaleza y

con infinidad de senderos. Cada verano es mayor el número de turistas que se acercan hasta las oficinas de turismo del Valle y preguntan por rutas para salir a correr y muchas de estas personas son familias, ya que entre los practicantes de trail running predominan las unidades familiares.

A todos ellos se les informa que el mejor terreno para salir a correr son las rutas de senderismo marcadas, muchas de ellas con un componente histórico o cultural añadido, ya que todas estas rutas están debidamente señalizadas y no presentan una dificultad excesiva, más allá del desnivel y la duración de las mismas.

Correr por las rutas de senderismo

Para una práctica runner segura, hay un total de 26 rutas señalizadas, marcadas por colores identificativos que advierten de su dificultad, como las pistas de esquí alpino o de montaña, con 13 verdes (fáciles), 8 azules (de dificultad moderada) y 5 rojas (difíciles). Una información sobre

Trail Festival Baqueira Beret

Precisamente, en uno de los escenarios idílicos de la Val d'Aran, el Pla de Beret, escenario en invierno de la clásica Marxa Beret de esquí de fondo, la organización de Val d'Aran by UTMB y la estación de Baqueira Beret han decidido celebrar el Trail Festival Baqueira Beret el 10 de julio, un festival outdoor muy especial en el que los corredores también podrán disfrutar, pero que básicamente está pensado para las familias y los acompañantes. El festival tendrá lugar el sábado 10 de Julio, cuando también arrancará la PDA 55km desde Beret, y se aprovechará el paso de corredores de la VDA 162km durante todo el día para disfrutar y animar a los runners que ya llevarán 100km en las piernas, puesto que será un punto de avituallamiento y base de vida con asistencia tolerada.

P.53



Además, el Trail Festival Baqueira Beret es la zona de salida y llegada de la SKY Baqueira Beret, una carrera abierta a todo el público a partir de los 16 años, y pensada para que todos los amantes del trail descubran los paisajes de la Val d'Aran y se reencuentren con las sensaciones únicas de correr una carrera. La prueba tiene 15km y 800 metros de desnivel positivo. El recorrido sale del Pla de Beret y sube hasta Cap des Clòsos, Tuc de Costarjàs y Blanhiblar. Los acompañantes podrán subir con el telesilla de Blanhiblar para animar a sus corredores mientras toman un café en el Pàrrec de Blanhiblar. La organización del evento, que espera contar con corredores de más de 80 nacionalidades distintas, con un

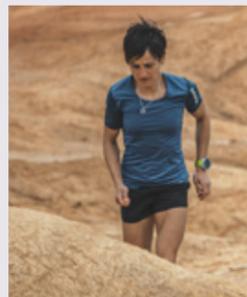
55% de atletas de fuera de España, ofrecerá una prueba segura, regida por los más estrictos protocolos de seguridad anti Covid-19, tal como señalaba Xavier Pocino, director de Val d'Aran by UTMB. "En julio, en función de la incidencia de la Covid-19, aplicaremos el protocolo que marquen las autoridades competentes. A medida que se acerque la fecha del evento informaremos sobre los protocolos y medidas estudiadas, entre la organización y la administración local, que mejor se adapten a las circunstancias". Así, el uso de mascarilla será obligatorio en todos los espacios, tanto exteriores como interiores. Únicamente se permitirá no utilizarla a los corredores en el recorrido de la carrera cuando pueda garantizarse el distanciamiento social. Además, este año se ponen en marcha un conjunto de medidas para garantizar la seguridad de todos, como la desinfección de manos en la entrada de los avituallamientos.

Un festival respetuoso con el medio ambiente que reflejará el buen momento por el que atraviesa el trail running, acercando su magia a todas las personas y exhibiendo el enorme potencial para hacer de la Val d'Aran un auténtico paraíso para los runners.

Guía práctica Trail Festival Baqueira Beret

Cuándo: 10 de julio
Dónde: Pla de Beret
Horario: de 09.00 a 15.00 horas
Actividades: Carreras infantiles, Corsa des Sanglièrs de 5 km, Sky Baqueira Beret de 15 km, Kids Trail Funzone, música en directo, oferta gastronómica, con el telesilla de Blanhiblar abierto para el uso lúdico del público y participantes.
Más información:
www.aranbyutmb.com

Eli Gordón: "Hay que ir poco a poco, disfrutando y acumulando distancia"



Nadie como Eli Gordón, campeona del OCC del Montblanc, para aconsejar cómo hay que dar el paso de ser un runner habitual a tomar parte ya en las primeras carreras de nivel.

¿Cómo te iniciaste en el trail running?

Empecé a correr con una amiga cuando iba a la universidad. Lo hacía como un complemento al deporte que practicaba en aquel momento, que era el kárate. Dejé el kárate y en el 2013 hice mi

primera carrera de montaña en Miravet, el Trail Cameta Coixa.

¿Qué te atrajo y te llena más de esta especialidad?

Lo que más me atrajo es poder disfrutar de hacer deporte en plena naturaleza, poder descubrir infinitud de lugares y paisajes espectaculares, y el buen ambiente que hay en este deporte.

¿Qué recomendarías para iniciarse?

Que empiecen haciendo 'caco', caminar/correr.

Y, ¿qué recomendarías a los que ya practican trail running pero que todavía no han corrido ninguna prueba y les gustaría?

Que no tengan prisa en hacer carreras de muchos kilómetros, que disfruten de ir poco a poco

acumulando más distancia y no quemar etapas, ya que si no lo hacen así puede llevar a lesiones.

*Licenciada en Ciencias de la Actividad Física y el Deporte, desde que empezó a correr, Eli Gordón no ha parado de subirse al podio. En el 2017 brilló en la Zumaia Flysch Trail proclamándose campeona de España y, sumó un puñado de triunfos en Catalunya pero su gran éxito le llegó en Chamonix: Gordón se llevó el triunfo en la OCC del Mont Blanc por delante de dos atletas consagradas como Emelie Forsberg o Amandine Ferrato. Gordón empezó a correr gracias a una amiga de la Universidad, entonces lo compaginaba con el kárate pero en 2014 decidió dedicarse por completo al trail.



Aire libre, montaña, bosques, excursiones, bicicleta, gastronomía, naturaleza...
Baqueira abre para ti y los tuyos.

SUBE CON EL TELESILLA DE BLANHIBLAR EN BERET Y DESCUBRE LAS RUTAS QUE HEMOS PREPARADO PARA TI.

Abierto: del 9 de julio al 29 de agosto.
Horario: de 10 a 18 h.

. Adulto	13 €
. Infantil*	8 €
. Adulto con bicicleta día completo	25 €
. Infantil con bicicleta día completo	15 €

Disfruta el doble con el Summer ticket FORFAIT+MENÚ

Adulto: 31 € (todo incluido)
Infantil*: 18 € (todo incluido)

Este precio no es aplicable a las subidas con bicicleta. Consultar precio.

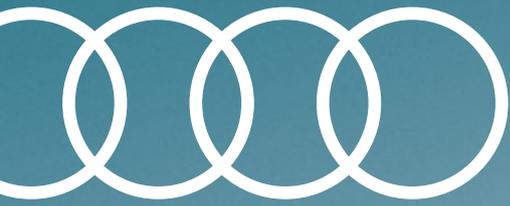


SUBE GRATIS CON TU BaqueiraPASS DE TEMPORADA.

Barralh - Terraza Blanhiblar
 De 10 a 17:30 h.
 Abierto del 09/07 al 29/08.

Restaurante Cafetería Pla de Beret
 De 10 a 18 h. Cocina: de 12 a 17 h.
 Abierto del 09/07 al 29/08.

PASEOS A CABALLO Y ALQUILER DE BICICLETAS JUNTO A SU TERRAZA.



A veces, para recargar necesitas desconectar.

Nuevo Audi Q4 e-tron.
100% eléctrico.



Home of quattro

Audi patrocinador oficial de
Baqueira Beret y Sierra Nevada

Nuevo Audi Q4 e-tron: consumo eléctrico combinado*: 20-17 kWh/100 km (WLTP); emisiones de CO₂ combinadas*: 0 g/km.
*Datos sobre el consumo eléctrico y las emisiones de CO₂ por tramos en función del equipamiento del vehículo.