

Tres bones propostes per a aquest cap de setmana al Pirineu francès

A Font-Romeu Pyrénées 2000, Gourette i Saint Lary



Trepitjaneus a Gourette, on aquest cap de setmana s'hi preparen les 40 hores de telemark Autor/a: Gourette - ©G.Arrieta

La inauguració del **telefèric d'Airelles Express** i la subhasta dels famosos “ous” de Font-Romeu Pyrénées 2000; el Week End Telemark, a Gourette; i, la 9a edició de la festa del Porc Negre de Bigorre, a Saint-Lary, són les noves propostes del Pirineu francès per a aquest cap de setmana. Tres propostes úniques per gaudir de la neu a la cara bonica del Pirineu.

Els dos moments estel·lars a Font-Romeu Pyrénées 2000

Aquest dissabte, 27 de gener, el domini esquiable de **Font-Romeu Pyrénées 2000** serà una festa, que comptarà amb dos moments estel·lars: La subhasta dels llegendaris “ous” i la inauguració oficial del telecabina Airelles Express. Els amants del vintage no es poden perdre l'oportunitat de fer-se amb un dels 15 mítics “ous” del llegendari telecabina Airelle de Font-Romeu Pyrénées 2000, que l'estació d'esquí dels Pirineus Orientals subhastarà el pròxim dissabte, 27 de gener, coincidint amb la jornada festiva d'inauguració del telecabina Airelles Express. Atenció perquè en aquesta primera ronda només està previst sortejar 15 de les 60 cabines de la marca Poma amb què comptava el remuntador; a un

preu de sortida de 500 €. Cada ou pesa 200 kg i fa 150 m d'amplada, 2,10 m d'alçada i 2,20 m de profunditat. La suma de diners recaptats amb la subhasta es destinarà a l'organització benèfica per als pupils dels Sapeurs-Pompiers.



Aquestes cabines aniran a subhasta aquest dissabte (Foto: arxiu IST).

Inaugurat fa gairebé 50 anys, el 1976, el telecabina Airelles va marcar una de les primeres etapes més decisives en l'expansió de Font-Romeu Pyrénées 2000. El 2005 es va realitzar un primer canvi i va substituir el cable del telecabina; mentre que el 2007, l'estació va incorporar alguns ous provinents del desmantellament d'un remuntador a Val-Thorens, per incrementar la capacitat.

La tercera etapa d'aquest remuntador arriba aquest 2024, amb la substitució de l'antic i la inauguració de l'Airelles Express, que com diu el seu nom doblarà la capacitat de transport, incrementant fins a 2.400 passatgers/hora. Les cabines del nou remuntador, a més de ser molt confortables, tenen capacitat per transportar 10 passatgers asseguts davant dels sis de capacitat que tenien fins ara.

Més informació: Les Airelles - 66120 Font-Romeu-Odeillo-Via

T: +33 (0)4 68 30 68 30 | office@font-romeu.fr | www.font-romeu.fr

40 hores de telemark a Gourette

Els amants del telemark tenen una cita a l'estació d'esquí de Gourette, que aquest cap de setmana acull el Week End Telemark. Es tracta d'un homenatge al telemark, 199 anys després de ser creat per Sondre Norheim, que comptarà amb gairebé 40 hores dedicades a l'activitat de muntanya més Antiga, a l'estació idíl·lica amfiteatre. Situada entre 1.350 i 2,450 metres, l'estació d'esquí situada a la regió francesa dels Pirineus Atlàntics compta amb un excel·lent nivell de conservació i el paisatge irrepetible de la Vall d'Ossau, abraçat per cims que superen els 2.500 metres d'altitud.



Gourette en una imatge d'arxiu (Foto: Gourette).

.A partir de divendres, 26 i fins al diumenge 28 de gener, els amants del Telemark tenen una cita a Gourette. A les 17.30 hores del divendres tindrà lloc la benvinguda i el lliurament de forfets i material al Xalet CAF Gourette. Serà dissabte a les 8 del matí quan es lliurin els forfets per iniciar les activitats d'iniciació i perfeccionament de telemark a les 9.00 hores del dissabte; i, a les 10.00 hores, diumenge.

El telemark és una tècnica d'esquí on el taló s'allibera de l'esquí, inventada pel pare de l'esquí modern, Sondre Norheim. La seva peculiaritat rau en la forma de fer els girs; es flexiona el genoll intern, de manera que l'esquí inferior queda darrere del genoll exterior. La tècnica, que cada vegada compta amb més seguidors, va agafar impuls a la dècada dels setanta, als Estats Units gràcies a la llibertat més gran de moviments i a la complexitat de la pràctica.

Més informació: <https://pyreneeschrono.fr/evenement/week-end-telemark->

gourette/

T.: +33 (0)5 59 05 12 17 | info@gourette.com | www.gourette.com

9a edició de la Festa del Porc a Saint-Lary

Finalment, el pròxim dissabte 27 de gener se celebrarà a l'estació d'esquí de Saint-Lary (Alts Pirineus), la 9a edició de la festa del Porc Negre de Bigorre, el producte emblemàtic de la regió. El programa inclou tastets, concursos, tallers d'elaboració, tall d'embotits, gran banquet, bandes, etc.

El porc negre de Bigorre, conegut com el porc pirinenc, se segueix criant a la localitat de Vignec; una mesura destinada a salvar aquesta raça rústica i autòctona perquè, en realitat, és poc rendible. De fet, el porc negre havia estat abandonat pels industrials, ja que el seu creixement lent i el seu elevat contingut de greix no eren compatibles amb els criteris del mercat. Als anys 80, només quedaven 10 porcs negres a Bigorra. Avui superen els 10.000.



Després d'haver contribuït a salvar la raça, criadors com la família Coustalat de Vignec es van reunir i van decidir donar-li una realitat econòmica transformant-la en un producte veritablement excepcional. Aquest enfocament qualitatiu, amb una cria en semilibertat al sotabosc de les muntanyes; un desenvolupament més llarg que la mitjana; i, una alimentació sana, ha donat com a resultat un producte excepcional digne dels millors pernils del món. Aquest enfocament ha estat recompensat amb la concessió de dos AOC per al Porc noir i el seu pernil. Jean-Michel Coustalat és president del consorci Porc

noir de Bigorre i criador a la granja de Vignecoise (cria, restauració i conserves).

Més informació: T.: +33 (0)5 62 39 50 81 | info@saintlary.com | www.saintlary.com