

SIERRA NEVADA SE PONE AL DÍA

LA ESTACIÓN INVERNAL, QUE ABRE MAÑANA LA TEMPORADA, ESTRENA UN PARQUE DE NIEVE PARA AFICIONADOS AL 'SNOWBOARD', AMPLÍA LA ZONA DE ESQUÍ FAMILIAR Y REFUERZA SU RELACIÓN CON LA COMUNIDAD UNIVERSITARIA

E

En el corazón del sistema penibético y dentro del término municipal granadino de Monachil, se encuentra Sierra Nevada. Se trata de un lugar único, que cuenta con la estación de esquí de mayor altitud de España y la situada más al sur de Europa, y alberga las cumbres más altas de la Península Ibérica—Veleta (3.394 metros) y Mulhacén (3.478 metros)—, a pesar de encontrarse a tan sólo 100 kilómetros del mar Mediterráneo y de la conocida como Costa Tropical.

En Sierra Nevada, ubicada a unos 30 kilómetros de la ciudad de Granada, es posible disfrutar de más de un centenar de kilómetros esquiables en 115 pistas, así como de una impecable infraestructura de remontes y servicios, características que hacen de esta instalación un lugar incomparable para practicar los deportes de invierno.

Por su parte, la urbanización de Pradollano—situada a 2.100 metros de altitud sobre el nivel del mar, es la población más al-

ta de nuestro país—ofrece toda serie de servicios complementarios a la práctica de las especialidades deportivas invernales. Hoteles, restaurantes, bares y *pubs* responden a las necesidades de ocio y diversión de los visitantes, una oferta a la que hay que sumar multitud de establecimientos comerciales en los que se puede realizar todo tipo de compras.

Sol y nieve están asegurados en este emblemático paraíso medioambiental, declarado Reserva de la Biosfera por la Unesco en 1986 y Parque Nacional tres años después. Un entorno paisajístico de belleza sublime que supone para todos los usuarios un aliciente más que el puramente deportivo.

Este año, Sierra Nevada iniciará su temporada invernal mañana, sábado 27 de noviembre, y, como es habitual, finalizará en abril o incluso mayo si la temperatura permite el uso de los cañones de nieve artificial con los que



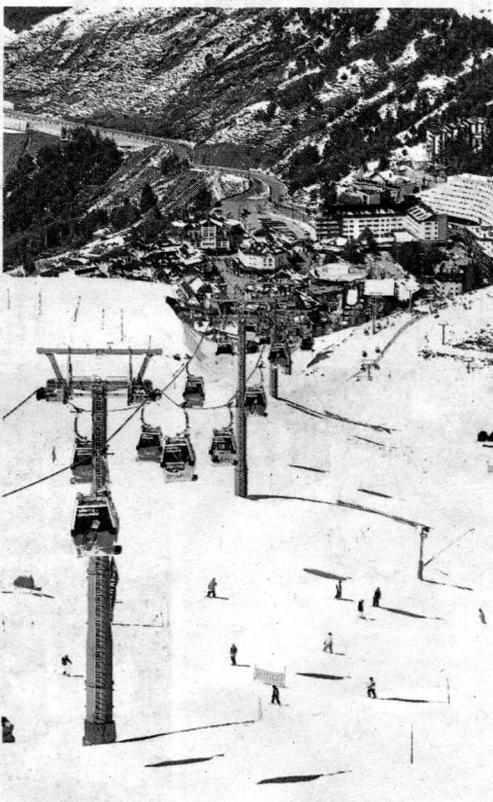
Una estación invernal en constante renovación

De cara a la nueva temporada invernal, Sierra Nevada ha renovado sus instalaciones con interesantes novedades. La gran apuesta de la estación es un nuevo parque de nieve para los aficionados al 'snowboard' y el 'freestyle'. Así, el Superparque Sulayr se traslada al área de la Loma de Dilar para crecer en extensión, módulos, exigencia técnica y prestaciones. Con imagen propia y ambiente juvenil, este nuevo espacio cuenta con el asesoramiento de prestigiosos 'riders' y nace para atender una demanda creciente en las estaciones de esquí y 'snowboard', así como para albergar competiciones internacionales.

El escenario que ocupaba hasta ahora el parque de nieve pasa a incorporarse al área de esquí familiar y de iniciación de Borreguiles. Esta zona cuenta con dos nuevas pistas verdes y propicia una reordenación de

la superficie esquiable, lo cual permite mejorar la comodidad y la seguridad de las instalaciones. Asimismo, esta área ve reforzada su capacidad de transporte con una nueva alfombra transportadora, situada junto a la de Borreguiles, y el telesilla Emile Allais ha sido dotado de una alfombra de embarque y otra de salida para facilitar el acceso a los principiantes.

Otra de las grandes novedades es la creación de la pista Universiada y la de un paso subterráneo en su intersección con la de Maribel. Esta doble actuación persigue hacer compatible el desarrollo de competiciones sin condicionar la jornada de esquí o 'snowboard'. A partir de ahora, la pista Universiada albergará las pruebas de velocidad de esquí alpino (Super G) y el paso subterráneo, de unos 50 metros de longitud, iluminado y con las medidas de seguridad exigibles, posibilitará que los usuarios puedan llegar deslizándose hasta Pradollano antes, durante o después de la carrera.



Para todos los niveles y estilos

Con sus más de 100 kilómetros lineales de pistas y 22 remontes, Sierra Nevada dispone de uno de los dominios de esquí más amplios y atractivos del sur de Europa. La estación invernal granadina, la más meridional del continente, destaca por el mayor desnivel de España (1.200 metros), la amplitud de sus pistas y el pisado diario de las pendientes (375 hectáreas acondicionadas por máquinas), con trazados limpios, anchos y sin obstáculos para todos los niveles.

De esta forma, es sencillo encontrar un sitio en Sierra Nevada que satisfaga al usuario, independientemente de su experiencia, ya que se puede elegir entre 115 pistas verdes,

azules, rojas y negras, tanto para esquí como 'snowboard', que suman 102,8 kilómetros.

Para los principiantes existen 18 pistas verdes y 40 azules, en tanto que los más expertos tienen a su disposición 49 pistas rojas y 8 negras. En el caso de necesitar ayuda, la estación cuenta con monitores expertos con los que poder aprender, mejorar o perfeccionar el nivel de esquí.

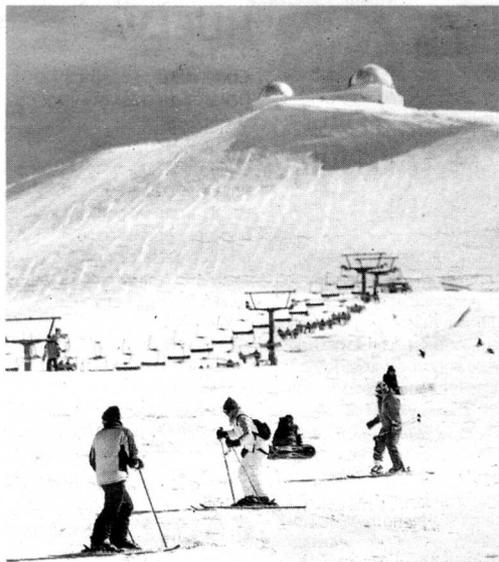
Además, Sierra Nevada está reconocida por organismos nacionales e internacionales como una estación accesible para todos, donde los deportistas con discapacidad pueden encontrar material y monitores para disfrutar de la nieve y la montaña. Restaurantes, zonas de descanso o áreas 'chill out' completan un panorama capaz de satisfacer a todos los usuarios.

NUEVA WEB

Sierranevada.es presenta nueva imagen y una estructura más accesible y útil para el usuario. El portal, elaborado con software libre, potencia el uso de las redes sociales para estar más cerca de las necesidades y opi-

niones de los clientes de la estación. Entre otras novedades, la web incluye aplicaciones para que los usuarios de *forfaits* de larga duración sepan cuántos días de esquí les quedan por consumir.





'Forfait' universitario para toda España

Con motivo de la celebración de la Universiada de Invierno Granada 2015, la estación de Sierra Nevada refuerza esta temporada sus lazos con la comunidad universitaria. Así, el 'Subidón universitario', producto creado en la anterior campaña para los estudiantes matriculados en la comunidad andaluza, se extiende en la temporada 2010/2011 a todos los universitarios españoles. Además, se ajustan los precios y se suma un tercer paquete de esquí a los ya existentes. De esta forma, los estudiantes sin

conocimientos técnicos ni material pueden disfrutar de la oferta 'Inicia 2 Days', para dos días consecutivos de esquí o 'snowboard', que incluye 'forfait', clases prácticas y alquiler de equipo por 90 euros. Para los alumnos que no requieran cursillos ni equipamiento, el precio es de 51 euros.

A esta oferta se suma el 'forfait' 'Long Expert 5 Days', orientado a expertos que quieren disfrutar de la nieve durante cinco días de libre disposición y cuyo precio es de 134 euros. De estos productos no sólo se pueden beneficiar los estudiantes, sino también los docentes y el personal de administración y servicios de las universidades españolas.



Plan de esquí para la enseñanza del esquí

Recientemente, Cetursa Sierra Nevada, S.A. y la Asociación de Empresarios de la estación firmaron un convenio a través del cual se crea un plan de calidad en la enseñanza del esquí y el 'snowboard' en las instalaciones, además de un logotipo identificativo y un 'forfait' industrial para las empresas que cumplan los requisitos y se adhieran al programa.

El acuerdo constituye un paso más en la calidad de la enseñanza de los deportes de invierno en Sierra Nevada y en la regulación de los profesionales que se dedican a esta actividad. Durante la presentación, María José López, consejera delegada de Cetursa, subrayó la importancia de las escuelas de

esquí para la buena imagen de la estación al tratarse "de los primeros profesionales que tienen contacto con nuestros clientes, especialmente los que acceden por primera vez a las actividades invernales, que suponen casi el 50% de los visitantes durante la temporada".

Por su parte, Carlos Pascual, presidente de la Asociación de Empresarios de Sierra Nevada, valoró la importancia del acuerdo y el clima de entendimiento entre la estación de esquí y sus empresarios de cara a mejorar la prestación de un servicio de calidad como la enseñanza, "básico para la buena imagen de Sierra Nevada y los trabajadores que desarrollan su actividad profesional en las pistas. Este logro será para el cliente sinónimo de legalidad, profesionalidad, garantía y calidad".



Actividades de turismo y ocio todo el año

Al hablar de Sierra Nevada nos vienen a la mente los deportes invernales. Y así seguirá siendo. Pero, gracias a una iniciativa de la Consejería de Turismo, Comercio y Deporte de la Junta de Andalucía, la estación también cobrará protagonismo durante el resto del año, y especialmente, en los meses de verano, ya que se persigue duplicar su ocupación en julio y agosto en los próximos cuatro años.

Según el consejero Luciano Alonso, el objetivo es "impulsar uno de los recursos turísticos más singulares de Andalucía" y supone "el comienzo de una nueva etapa para Sierra Nevada, que, de esta forma, se reinventa para, además de ser un referente mundial como destino de invierno, convertirse en una excelente alternativa para disfrutar de ella durante todo el año".

Para ello, se contemplan actividades como rutas a caballo, campamentos de verano para niños, la observación de las estrellas o el amanecer desde El Veleta, visitas compartidas al Parque de las Ciencias de Granada o jornadas de iniciación al esquí en verano, propuestas destinadas a la desestacionalización de Sierra Nevada y a mejorar la afluencia y ocupación hotelera en la época estival.

Entre las actividades llevadas a cabo durante el pasado verano destacan la XVII Subida Cicloturista al Veleta o las jornadas de iniciación al esquí en el ventisquero de Cauchiles. Además, buena prueba de las excelencias de Sierra Nevada fuera de la época estival es que, en los últimos años, ha sido escenario del BMW Riders, punto de encuentro de miles de aficionados a las dos ruedas llegados de diferentes puntos de la Península Ibérica y de fuera de ella.

REFERENTE GASTRONÓMICO

VARIADA Y CON NUMEROSAS DENOMINACIONES DE ORIGEN, LA GASTRONOMÍA ANDALUZA SATISFACE A LOS PALADARES MÁS EXIGENTES

La gastronomía andaluza es un fiel reflejo de una de las enseñanzas de esta zona de España: la diversidad. Con unos orígenes que datan de la época árabe de al-Ándalus, la oferta culinaria de la región está determinada por su excelente clima, las numerosas horas de sol y por su cercanía al mar. Los cultivos de secano, la ganadería, la pesca y, sobre todo, el aceite de oliva, hacen de la cocina andaluza una delicia capaz de satisfacer a los paladares más exigentes.

Esta gastronomía diversa y rica es fruto de la combinación de la cocina árabe, la tradicional cultura mediterránea del olivo y la vid y los condimentos procedentes de América. El resultado es un recetario heredado de las distintas civilizaciones que pasaron por tierras andaluzas y en el que encontramos las salazones de pescado de origen fenicio, el aceite de oliva y la variedad de verduras de romanos y árabes, las especias y frutos secos de estos últimos, la adafina judía que hoy conocemos como puchero, etc.

Con sello de calidad

En la actualidad, Andalucía cuenta con 27 denominaciones de origen, entre las que se encuentran las más antiguas de España, como las de Málaga y Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda. Además, en la región existen siete denominaciones específicas -equivalentes a la Indicación Geográfica Protegida- y 13 caldos con catalogación Vinos de la Tierra.

Por lo que respecta al aceite de oliva, es el ingrediente principal de la cocina andaluza y el máximo exponente de la dieta mediterránea, siendo Andalucía la primera productora mundial de este producto y Jaén, la provincia olivícola por excelencia. El denominado virgen es el más preciado y forma parte del desayuno tradicional andaluz, a base de pan con aceite, y también está presente en la repostería o en el tradicional gazpacho.



En cuanto a los vinos, caracterizados por su elevada graduación alcohólica y alto contenido en azúcares, existen cuatro denominaciones de origen: Jerez, Montilla-Moriles (Córdoba), Montes de Málaga y Condado de Huelva. Los más originales son el fino y la manzanilla, asociados a la denominación de Jerez, si bien en esta zona también se produce una amplia gama de amontillados, olorosos y dulces. Por su parte, en Montilla-Moriles predomina el Pedro Ximénez, mientras que en Málaga lo hacen los vinos dulces -desde hace algunos años, también los tintos de los Montes y de la Serranía de Ronda- y en el Condado de Huelva los blancos jóvenes.

Exquisiteces gastronómicas

En cuanto a la oferta gastronómica, Andalucía posee una cocina marinera de gran prestigio en la que destacan las cazuelas (Almería), la fritura y los espetos de sardinas (Málaga), el marisco y el pescado de roca (Cádiz) y los mariscos y moluscos (Huelva), con la coquina como producto estrella.

Y, cómo no, hablar de la región andaluza es hacerlo del jamón ibérico o pata negra, distinguido con la Denominación de Origen y producido principalmente en Huelva, así como en Sierra Morena (Córdoba),

Serranía de Ronda (Málaga), Sierra Norte de Sevilla y en las de Cádiz. Asimismo, en Trevélez, en plena cumbre de Sierra Nevada, se produce otro jamón de gran calidad que, al igual que el ibérico, cuenta con Denominación de Origen.

Igualmente, los quesos de la región gozan de una merecida reputación, especialmente los de la Serranía de Ronda, la Subbética cordobesa, los montes de Málaga y Almería o la sierra gaditana de Grazalema. Todo ello sin olvidar una repostería caracterizada por su influencia árabe y judía.

Nuevas propuestas

Pero, además de esta oferta, en Andalucía también hay sitio para la cocina creativa gracias a cocineros de la talla de Daniel García, José Carlos García o Daniel Álvarez, capaces de combinar la base tradicional de la gastronomía andaluza con nuevas y revolucionarias propuestas.

En líneas generales, los restaurantes andaluces, entre ellos los reconocidos por la prestigiosa *Guía Michelin*, hacen justicia a una región que cuenta con materias primas de innegable calidad y que pugna por situarse a nivel internacional como uno de los destinos más atractivos para el turismo gastronómico.