

Ordinoésviu

Digital

Desembre 2023 i gener 2024
Número 19





A les acaballes del mandat és moment de fer balanç. I val a dir que ho fem amb la satisfacció que hem aconseguit un percentatge molt elevat del que havíem promès en el nostre programa electoral. De fet, podem dir amb satisfacció que gairebé hem realitzat el 100% dels projectes que vam prometre a la ciutadania. Hem treballat intensament per deixar una parròquia millor i podem dir que al llarg d'aquests quatre anys s'han aconseguit grans fites de les quals ens sentim molt orgullosos. Una de les més importants és, sense cap mena de dubte, la declaració de la parròquia per part de la Unesco com a Reserva de la Biosfera. Una fita que es va completar el 2020 i que es va arrodonar el 2022, quan la Reserva de la Biosfera d'Ordino va esdevenir membre de la Xarxa

Hem treballat intensament per deixar una parròquia millor i podem dir que, al llarg d'aquests quatre anys, s'han aconseguit fites molt importants

Mundial de Reserves de Biosfera de Muntanya. I l'aposta per la sostenibilitat i la qualitat de vida encara ha rebut un reconeixement més aquesta tardor en l'àmbit internacional, quan l'Organització Mundial del Turisme (OMT) ha reconegut Ordino com a Best Tourism Village, un segell que sens dubte ha de servir per promocionar encara més la parròquia com a destinació turística.

Un altre dels grans projectes que deixarem enllestit perquè sigui la pròxima corporació comunal qui el culmini i el materialitzi és la definició del nou model de desenvolupament urbanístic i la revisió excepcional del Pla d'urbanisme parroquial (POUP), un projecte ambiciós i diferenciador a Andorra, tal com vaig recordar en el marc de la segona reunió de poble que vam fer aquest mes de novembre per presentar-lo a la ciutadania. Hem fet un esforç per mirar a llarg termini, pensant en la sostenibilitat i la qualitat de vida dels ciutadans, posant sobre la taula una proposta que el que vol, en definitiva, és vetllar per l'interès general perquè no s'arribi a un punt sense retorn o que la parròquia pateixi un dany irreparable.

Finalment, no vull acabar aquest últim escrit com a cònsol major de la parròquia sense tenir unes paraules d'agraïment per a tots els meus col·laboradors i el personal del Comú, ja que sense ells, sense la seva feina, no hauria estat possible tirar endavant tots els projectes que, amb la màxima il·lusió, hem volgut plasmar per fer d'Ordino una parròquia millor.

ORDINO, BEST TOURISM VILLAGE

El Best Tourism Village, una oportunitat per potenciar el turisme

Ordino va rebre el mes d'octubre passat el segell Best Tourism Village (BTV), una distinció atorgada per l'Organització Mundial del Turisme (OMT) gràcies a la qual Ordino guanya visibilitat internacional, però també el país en general. L'organisme va reconèixer la parròquia com un exemple de turisme sostenible i de responsabilitat ambiental i va valorar, entre d'altres, els recursos naturals i culturals, els esforços per promoure la sostenibilitat econòmica, social i mediambiental, les accions lligades a la Reserva de la Biosfera i l'impuls als Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS). El cònsol major, J. Àngel Mortés, i el ministre de Turisme i Comerç, Jordi Torres, han presentat oficialment aquest mes de novembre la distinció, i en la presentació Mortés va incidir en la possibilitat d'establir sinergies amb els prop de 200 pobles que també formen part d'aquesta xarxa de l'OMT. En aquest sentit, va avançar que ja

J. Àngel Mortés: «És un segell que tindrà molta importància i que donarà els seus fruits»

hi ha agències de viatges que estan organitzant paquets turístics per visitar aquestes destinacions sostenibles i, fins i tot, periodistes internacionals especialitzats estan treballant en un documental sobre els pobles reconeguts com a Best Tourism Village que s'emetrà a Netflix. «S'ha de reconèixer que és un segell que tindrà molta importància i que donarà els seus fruits», va indicar.

Pel que fa a possibles col·laboracions, Mortés va anunciar que ja s'ha tancat un acord verbal amb Ericeira, un poble a uns 60 quilòmetres de Lisboa. En aquest cas, va afegir, la idea és aprofitar la pla-



taforma digital d'interconnexió creada per l'OMT per dur a terme intercanvis d'informació i experiències i estudiar col·laboracions.

El ministre de Turisme va fer èmfasi en el fet que aquesta certificació «no ens serveix només en l'àmbit parroquial, sinó que tot el país pot presumir que tenim un dels pobles integrats en aquesta xarxa de l'OMT», de la qual es fa una promoció exclusiva per afavorir un turisme sostenible. De fet, Torres va manifestar que el reconeixement suposa un *upgrade* pel que fa al producte que ofereix Ordino, i això permet augmentar la qualitat dels turistes que visiten el país i la seva despesa mitjana. Aquest fet, va dir, també va en benefici dels privats.

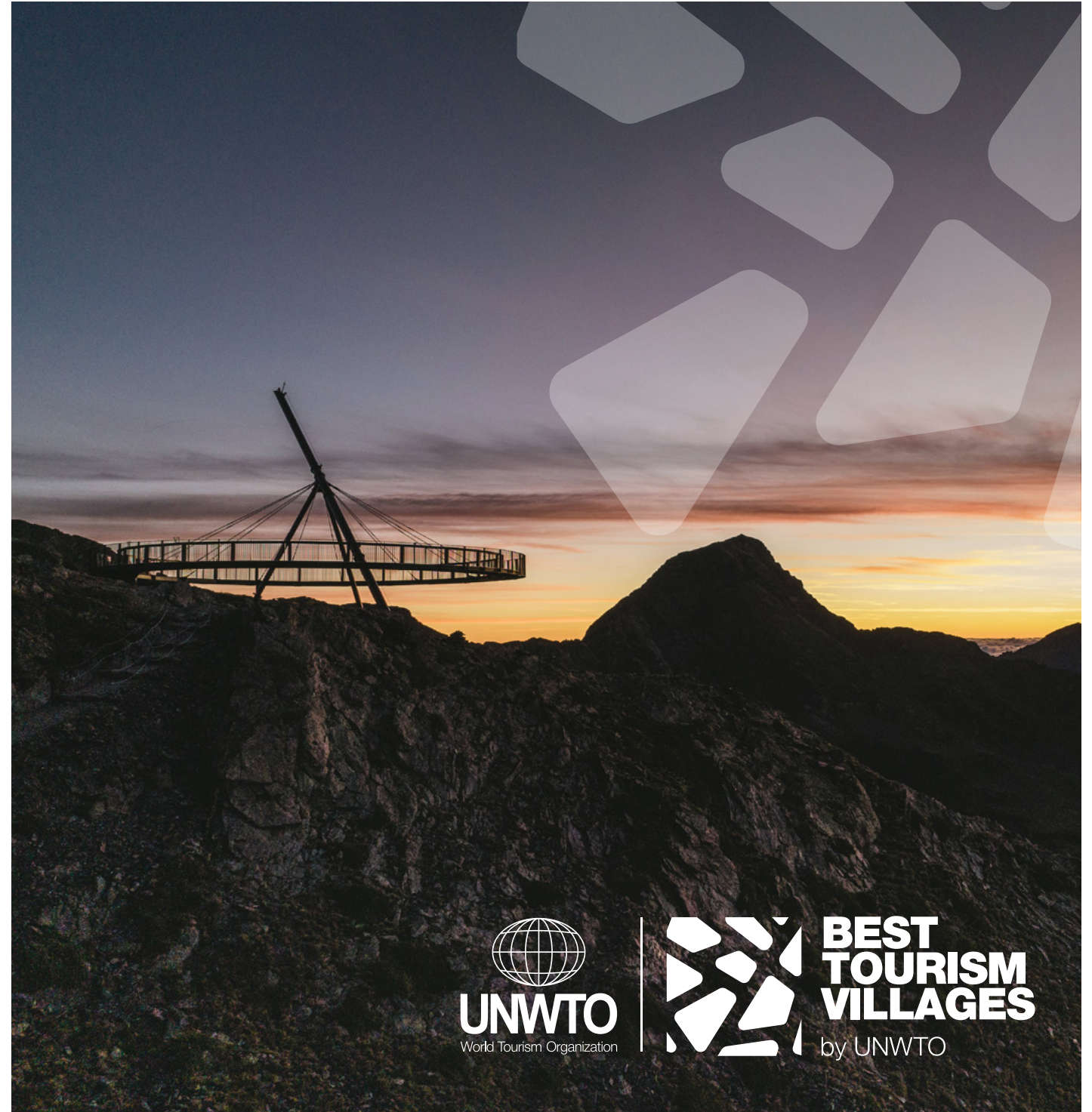


ORDINO, BEST TOURISM VILLAGE



Ordino, petita joia dels Pirineus

Ordino va rebre ara fa tres anys la distinció de Reserva de la Biosfera per part de la Unesco i aquest mes d'octubre l'Organització Mundial del Turisme (OMT) ha reconegut també la vessant de la sostenibilitat turística. D'aquesta manera, la combinació d'uns recursos culturals únics, unes mesures econòmiques progressives i un enfocament decidit en la conservació de l'entorn natural han fet que la parròquia s'hagi posicionat com un model a seguir en la indústria turística actual.



REUNIÓ DE POBLE

Ordino impulsa un ambiciós projecte urbanístic que té en compte la sostenibilitat i el benestar dels ciutadans



3. POBLACIÓ I PLANEJAMENT

«El desenvolupament de 3.794 habitatges és suficient per cobrir les necessitats d'Ordino dels propers 25 anys d'acord amb l'escenari tendencial alt»
(Escenari 2046)

Grau de desenvolupament del planejament

HABITATGES	HABITANTS	POBLACIÓ EQUIVALENT	CONCEPTE
2.726	5.426	7.759	Població 2022
131	305	436	100% Llicències concedides en SUC 2019-2023 (exclou llicències en PP)
755	1.759	2.515	100% PP aprovats amb PU aprovats 17, 18B, 21B, 22
183	426	610	50 % SUC sols no transformats i sense llicència concedida
3.795	7.916		TOTAL

Projecció demogràfica a 25 anys

	Escenari baix	Escenari mig	Escenari alt	
2022	5.426	5.426	5.426	
2023	5.460	5.490	5.514	
2024	5.495	5.555	5.603	
2025	5.530	5.621	5.694	
2026	5.565	5.688	5.787	
2027	5.601	5.755	5.880	
2028	5.636	5.823	5.976	
2029	5.672	5.892	6.073	
2030	5.708	5.962	6.171	
2031	5.744	6.032	6.271	
2032	5.781	6.104	6.373	
2033	5.818	6.176	6.476	10 anys
2043	6.198	6.948	7.607	20 anys
2046	6.317	7.197	7.983	25 anys



Amb els objectius de preservar el territori d'Ordino com a Reserva de la Biosfera, vetllar per la qualitat de vida i el benestar dels ciutadans, garantir la sostenibilitat dels recursos disponibles i donar un marc d'actuació en l'àmbit de l'urbanisme que permeti assegurar el llegat per a les generacions futures, el Comú ha iniciat en aquest mandat l'impuls a un nou model de desenvolupament urbanístic i la conseqüent revisió extraordinària del pla d'urbanisme (POUP). Aquest mes de novembre s'ha completat una nova etapa amb l'aprovació per part del consell de comú per sotmetre a informació pública el POUP, que serà exposat durant un termini

de 60 dies hàbils perquè els interessats hi puguin presentar al·legacions. Quan s'acabi aquesta exposició, es farà una aprovació provisional i es traslladarà al Govern. Una vegada s'hagi rebut l'informe favorable de l'executiu, es procedirà a l'aprovació definitiva del pla d'urbanisme. Tots aquests passos s'hauran de completar abans del mes de maig de l'any que ve, quan acaba la moratòria decretada.

«És un projecte ambiciós i diferenciador d'Andorra», va defensar el cònsol major, J. Àngel Mortés, en la reunió de poble celebrada el 20 de novembre, en què es va presentar el nou model i es va re-

cordar que, per plasmar-lo, s'han tingut en compte tot un seguit d'estudis, entre els quals el de càrrega encomanat pel Govern.

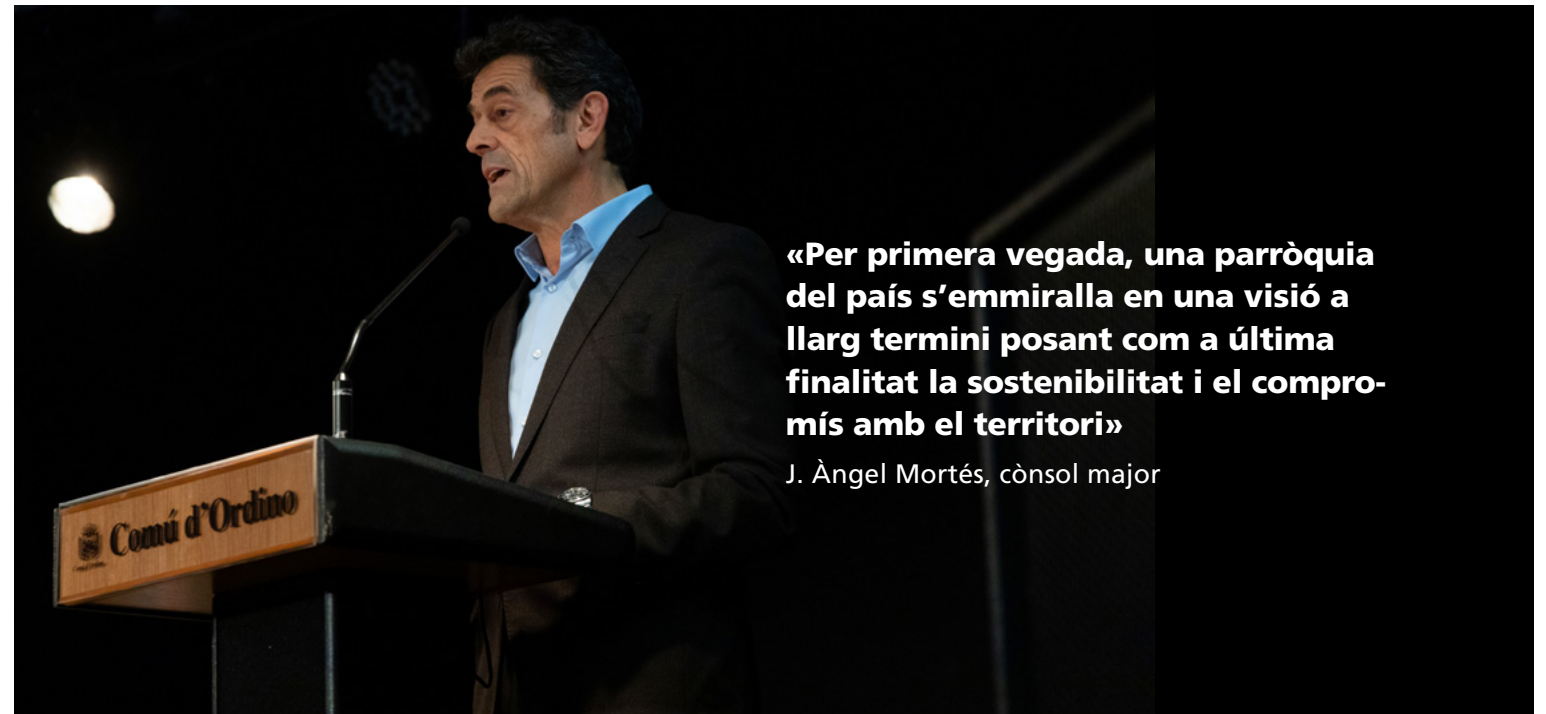
«Per primera vegada, una parròquia del país s'emmiralla en una visió a llarg termini posant com a última finalitat la sostenibilitat i el compromís amb el territori». D'aquesta manera, el resultat del treball és un model més restrictiu en què la construcció es veurà frenada. En l'actualitat, amb la població existent i la prevista en aquells sols llestos per a l'edificació, es permetria la construcció de 3.794 habitatges, que serien suficients per cobrir les necessitats d'habitatge vinculades a l'evolució de creixement de la població

REUNIÓ DE POBLE

i dels seus components per als pròxims 25 anys. Per tant, ha de ser un pla en el qual les futures transformacions es faran només si garanteixen una aportació de valor a Ordino i són coherents amb els objectius i les directrius establerts en el model. A més, es promou un creixement lligat als nuclis històrics i s'aposta per crear assentaments continguts, promoure nuclis compactes i complexos i evitar les àrees residencials aïllades. Així, el pla s'estructura de tal manera que la vall i la muntanya, els dos paisatges i realitats característics d'Ordino i complementaris de la vida, l'ús i l'activitat econòmica, puguin mantenir la seva estructura, la llegibilitat i la qualitat. A més, n'ordena l'articulació.

Un altre punt que cal destacar és que el pla s'articula sobre la base de la idoneïtat i els valors del territori, preservant els serveis ecosistèmics, i, en aquest sentit, es recullen els àmbits de més valor ecològic, de biodiversitat, ambiental i paisatgístic. «Estem davant d'un canvi de paradigma en el qual hem de mirar pel demà i no centrar-nos en les necessitats actuals o a curt termini», va defensar Mortés.

Al seu torn, la cònsol menor, Eva Choy, va incidir en el fet que «el nou model assegura l'equilibri en les pròximes dècades entre la capacitat de càrrega i la capacitat d'acollida del territori», i va afegir que s'articula sobre cinc reptes bàsics: és un pla integral que posa en valor tant l'hàbitat urbà com el rural, està atent a l'estructura històrica de poblament i als seus paisatges culturals, gira al voltant de les idoneïtats i els valors del territori, és proactiu amb la qualitat de vida i, finalment, és un pla d'estructura, articulació i qualificació. «En definitiva, estem donant compliment al repte global de la sostenibilitat i a la necessitat de definir a la parròquia un model de desenvolupament que gestioni el territori a partir del reconeixement dels valors i les idoneïtats, de les seves capacitats i de les necessitats dels habitants».



«Per primera vegada, una parròquia del país s'emmiralla en una visió a llarg termini posant com a última finalitat la sostenibilitat i el compromís amb el territori»

J. Àngel Mortés, cònsol major



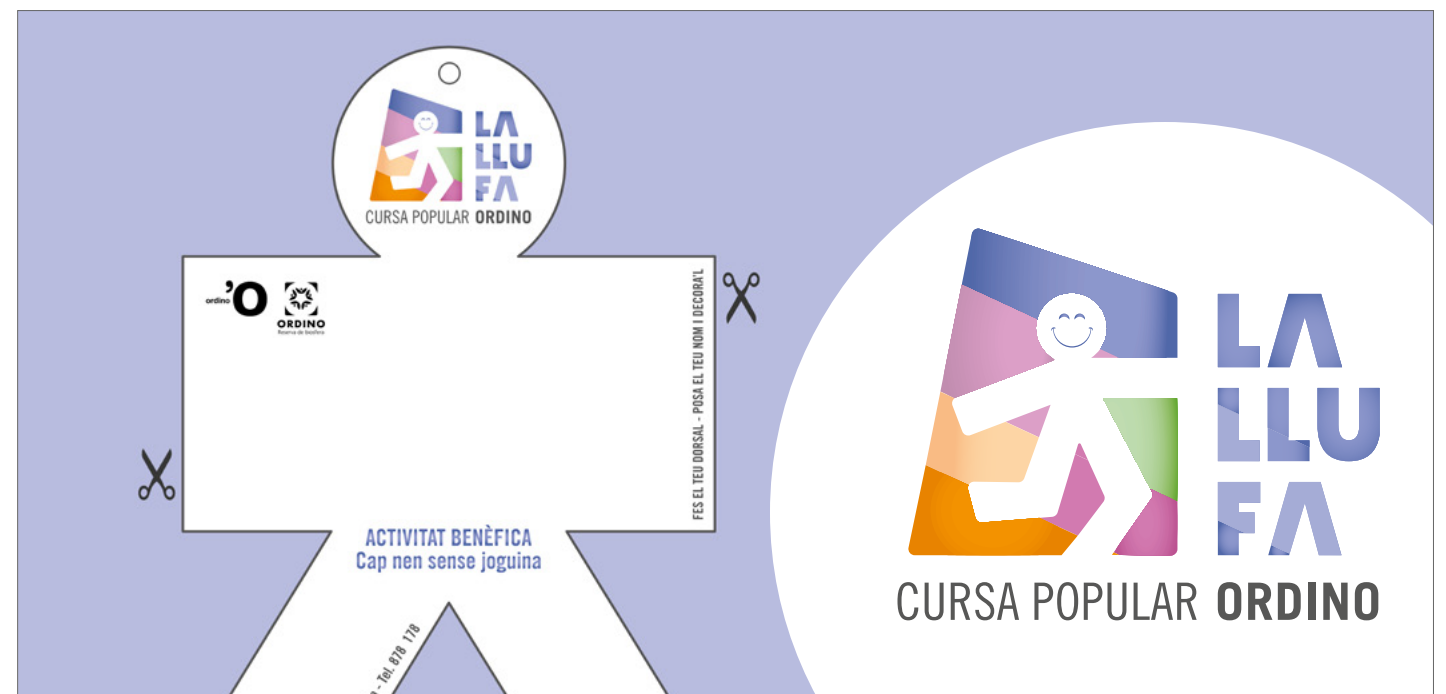
«Estem donant compliment al repte global de la sostenibilitat i a la necessitat de definir a la parròquia un model de desenvolupament que gestioni el territori a partir del reconeixement dels valors i les idoneïtats, de les seves capacitats i de les necessitats dels habitants»

Eva Choy, cònsol menor

CAMPANYA DE NADAL

Un Nadal ple de propostes amb ‘L’Última Ossa d’Ordino’ com un dels plats forts

Nadal arriba a la parròquia amb una agenda carregada d’actes per a tots els públics i amb força novetats. El tret de sortida serà el 8 de desembre amb l’encesa de llums i l’inici de la Fira de Nadal, que omplirà el poble de casetes amb diferents productes i en què els visitants podran trobar idees per als regals d’aquestes dates. La fira s’allargarà fins al dia 10 i, a més del mercat, es faran diverses activitats, com ara actuacions i tallers, per a les quals s’han tingut molt en compte empreses i associacions del país. Un dels moments més destacats d’aquell cap de setmana arribarà el diumenge dia 10 amb la representació de *L’Última Ossa d’Ordino*, un acte ben especial des que la Unesco va reconèixer les festes de l’os del Pirineu com a Patrimoni cultural immaterial. Abans de la representació es rebrà una delegació del Vallespir i es farà una lectura conjunta (Ordino, Vallespir, Encamp i el Ministeri de Cultura) d’un manifest a la Casa d’Areny Plandolit. Tot seguit, a les 11.45 al Prat de Call, arrencarà l’actuació, que anirà a càrrec de l’Associació de Cultura Popular d’Ordino, amb L’ossa infantil, que anirà seguida de *L’Última Ossa d’Ordino*. Més enllà d’aquest cap de setmana farcit d’actes, durant totes les festes es duran a terme diverses activitats, entre les quals destaquen un nou concert de gòspel el 23 de desembre, el tradicional cagatió a la plaça Major el dia 24 o l’arribada dels Reis el 5 de gener.



Nova cursa popular i solidària La Llufa

Una novetat important en la programació d’actes per a aquestes festes nadalenques serà sens dubte la primera edició de la cursa popular solidària La Llufa, que se celebrarà el 28 de desembre a les vuit del vespre. La proposta servirà per recollir joguines que es lliuraran a RTVA per a la iniciativa *Cap nen sense joguina*, que es fa a benefici de Càritas i que busca que cap infant es quedi sense el seu regal en aquestes dates tan especials. Els participants es podran inscriure a la cursa entre

el 4 i el 28 de desembre a Tràmits del Comú o a la Biblioteca Comunal. La inscripció consistirà en una joguina nova que el participant haurà de lliurar i a canvi rebrà una «llufa-dorsal» que es podrà decorar i personalitzar. A més, els participants rebran un obsequi a canvi d’aquesta participació. La marxa solidària tindrà un recorregut urbà d’uns tres quilòmetres amb sortida de la plaça Major i s’ha concebut com una proposta popular, divertida i solidària.

BON NADAL

Ordino 2023-2024



Consulta el programa
www.ordino.ad

ordino **O**



ORDINO
Reserva de biosfera

DIA INTERNACIONAL DE LES MUNTANYES

‘Kanchenjunga: més enllà dels límits’, la proposta per al Dia de les Muntanyes

Amb l'objectiu de conscienciar de la importància que tenen les muntanyes, l'Assemblea General de les Nacions Unides va declarar l'11 de desembre Dia Internacional de les Muntanyes. Ordino torna, un any més, a commemorar aquesta data i ho farà, precisament l'11 de desembre a les 21 hores, amb la projecció del documental *Kanchenjunga: més enllà dels límits*, protagonitzat pels alpinistes Domi Trastoy i Gonzalo Fernández.

En el film es projecta l'intent d'ascensió a un dels cims de 8.000 metres més complicats del planeta. El documental reflecteix el sofriment i les dificultats que l'equip va patir durant l'expedició. «La muntanya ens ho va posar molt difícil», ha dit Trastoy. «Hi va haver moments molt durs», valoren els dos protagonistes del reportatge, que es podrà veure a l'Auditori Nacional d'Andorra.

«Al final has d'aprendre que el ritme te'l marca la muntanya i no sempre és el que tu vols», ha explicat Fernández. En la mateixa línia, Trastoy ha afegit que «hem gaudit de l'expedició, malgrat no aconseguir la cirereta». Totes aquestes dificultats i l'experiència de l'intent d'ascens a aquesta muntanya de 8.586 metres podran ser viscudes pels assistents a la projecció.

Amb aquesta proposta, la parròquia se suma un any més a la commemoració d'aquesta data, després que l'any passat també es comptés amb una alpinista del país per celebrar-la: Stefi Troguet.



GENT GRAN

Sortida per conèixer l'antic Hotel Rosaleda

La Casa Pairal va organitzar una nova sortida per a la gent gran, en aquest cas a l'antic Hotel Rosaleda, seu del Ministeri de Cultura. Les sis persones que hi van prendre part van ser rebudes per la ministra de Cultura, Joventut i Esports, Mònica Bonell, que els va mostrar les instal·lacions, entre les quals van poder descobrir la sala on es restauren objectes o l'espai on es custodien els béns arqueològics. En finalitzar la visita van ser obsequiats amb una bossa de tela reutilitzable de record. Després de la visita, els participants van dinar en un restaurant d'Encamp i, un cop acabat l'àpat de germanor, van tornar a Ordino en transport públic, per cloure la jornada amb la partideta de cada tarda, que no van perdonar.



La Casa Pairal acull la festa de la castanyada

Una vintena de persones va celebrar la castanyada a la Casa Pairal el 31 d'octubre, amb castanyes i moniatos (cuinats a la mateixa Casa Pairal), a més de panellets, moscatell i cava, que van compartir tots junts acompanyats dels cònsols. No hi va faltar la música per amenitzar una festa que va ser molt animada. La celebració de la castanyada a la Casa Pairal havia arrencat el mateix dia 31 al matí amb un taller de panellets, on les persones inscrites van confeccionar aquests dolços amb ametlla, coco o cacau i que a la tarda es van servir per berenar.

Arrenca el projecte Taula Amiga

La Casa Pairal posa en marxa una prova pilot per combatre l'aïllament de la gent gran i fomentar la convivència. Es tracta de la Taula Amiga, una proposta que de moment es farà un cop al mes i que consistirà en l'oferiment d'un àpat a la Casa Pairal amb la intenció de cobrir dues necessitats bàsiques: proporcionar una alimentació adequada i facilitar un espai per conrear els vincles entre els assistents. La proposta va adreçada a persones més grans de 65 anys que resideixin a Ordino, que podran gaudir d'aquest àpat a un preu de 8 euros. Taula Amiga està pensat per a persones que viuen soles o volen dinar en companyia. En el cas de persones amb manca de recursos econòmics, el Departament de Benestar Social podrà exonerar el cost del servei.





ELS COLORS DE STRAUSS

CONCERT D'ANY NOU

Orquestra Nacional Clàssica d'Andorra

01/01 19 h

Auditori Nacional d'Andorra

Venda d'entrades:

Oficina de Turisme d'Ordino



Organitza



Hi col·laboren



ZOOM MOSTRA GASTRONÒMICA



Les autoritats van visitar els diferents estands de l'Ordino Gourmet, un espai d'exposició, degustació i venda de productes sostenibles i de proximitat.



Els infants van poder descobrir el plaer de cuinar en el marc dels tallers infantils a càrrec de Gastrgasm i van poder assaborir tant els productes dolços com els salats.



Entre les degustacions que es van oferir en el marc del Gastrolab n'hi va haver una que va consistir en un tast de vins a cegues amb Emmanuel López, de Bomar.



La Mostra Gastronòmica, amb la participació de divuit restauradors que van proposar més de trenta plats, va ser el punt culminant d'un cap de setmana dedicat a la gastronomia, amb un gran èxit d'assistència.

REPORTATGE

Jornada per celebrar amb els ciutadans els tres anys de Reserva de la Biosfera



El 28 d'octubre passat Ordino va commemorar que la Unesco la va declarar Reserva de la Biosfera. I per celebrar-ho es va organitzar una jornada amb un seguit d'actes amb els quals el Comú va voler compartir amb els ciutadans aquest aniversari i que va ser tot un èxit. La temàtica estava molt dirigida a un públic apassionat pel patrimoni sonor. La primera proposta va ser una sortida per conèixer els ocells, que va comptar amb quinze participants que van poder descobrir les principals tècniques d'escolta activa dels ocells nidificants d'Or-



dino. Durant la sortida de camp van identificar unes onze espècies, entre les quals un picot negre. Una altra proposta popular va ser el taller de simfonia animal, en què es va explicar la tècnica de l'ecoacústica i tota la ciència que hi ha al darrere i que permet reconèixer animals que o bé són molt difícils d'observar o bé emeten un so que escapa a l'espectre auditiu de l'esser humà. Seguidament, amb diverses tècniques de composició i producció musical, els participants van crear composicions tecno combinant diferents sons d'insec-

tes: les cigales per a les percussions, els grills per a les maraques, les abelles, etc. El perfil de la dotzena de participants va ser majoritàriament el d'adolescents entre 15 i 18 anys. Finalment es va fer un concert, *Exploration*, que va consistir en una interpretació musical i d'art visual sobre diferents paisatges sonors naturals mitjançant un teclat electrònic i un cello acústic. Un espectacle poètic per viatjar a diferents entorns a través de la música.



L'ENTREVISTA Laurence Gassot

«Per mi la vall d'Ordino és una història de cor, fa molts anys que hi visc»



L'empresa L'Ànima del Bosc de Laurence Gassot ha estat la primera a rebre el distintiu de productes agrícoles i artesanals de la Reserva de la Biosfera d'Ordino.

- Com li va sorgir la idea de crear L'Ànima del Bosc?

El vaig crear el 2021. El 2020 vaig decidir que volia fer una activitat agrícola a Andorra. Com que soc naturòpata, tenia la idea de fer saba de bedoll i el 2020, durant el confinament, vaig pensar en aquest projecte i vaig enviar una sol·licitud al Comú d'Ordino per demanar si podia fer la collita al domini públic, perquè jo no tinc terreny, i em van respondre favorablement. A partir d'aquí, vaig fer una prova el 2021 durant la primavera i vaig veure que hi havia molt interès al país per utilitzar la saba per fer cures. El 2022 vaig agafar un local al carrer Ciutat de Valls per instal·lar-me i vaig fer la segona collita de saba, a més de la de plantes silvestres per fer crema de gemmoteràpia. Entre el 2022 i el 2023 també he fet la infusió de la biosfera i la sal amb plantes aromàtiques de la vall d'Ordino. Invento productes, infusions i macerats de gemmoteràpia amb propietats molt diferents.

- A la gent li està agradant el que ofereix?

Sí, sí, a la gent li agrada molt. Hi ha molta feina al darrere d'explicar com es fa, per què... La gent està acostumada a comprar productes que no se sap d'on venen, i vull incidir en què el que jo ofereixo és local, que són plantes del país.

- Què li aporta Ordino?

Ara el segell de la biosfera, i abans de conèixer aquest segell per mi la vall d'Ordino és una història de cor. M'agrada molt, fa molts anys que hi visc i és una vall que m'encanta.

- I què li aporta haver obtingut el segell?

És una marca que diu que és un producte local, que respecta molts elements de la collita, que cuida molt la natura, que és sostenible... entre altres valors.

- I també li pot portar més repercussió?

Sí, també, i això és positiu. I de cara a la gent és una manera de sensibilitzar sobre l'ecologia, la natura, de conèixer la biosfera a través dels meus productes i, a través de la biosfera, conèixer els meus productes.

- On podem trobar tota la seva gamma de productes?

Al local de Ciutat de Valls. També estic en establiments com River o Biocoop, i amb la sal i la infusió estic entrant en molts restaurants com la Borda del Pi, Can Manel o Marquet, que compren els meus productes per proposar les infusions a la clientela. A més, tinc nova pàgina web on es pot comprar directament i el lliurament és gratuït.

- El projecte s'està fent gran?

Sí, sí, la veritat. Ara ho faig tota sola, però crec que l'any que ve necessitaré una miqueta d'ajuda!

- Quins beneficis té la saba de bedoll?

Jo treballo amb la fresca, no amb la pasteuritzada, perquè si ho està no hi ha molècula activa, per això la venc fresca només dos mesos, perquè després s'acaba. Té quatre propietats fonamentals: és antioxidant, desintoxicant, antiinflamatori i remineralitzant. Dins la saba tenim oligoelements, vitamines i àcids que tenen una acció molt interessant en l'àmbit digestiu, antiinflamatori i del sistema nerviós.

- Diria que és una gran desconeguda?

Desconeguda al sud d'Europa perquè n'hi ha poca, a Espanya només n'hi ha als Pirineus, perquè és un arbre al qual li agrada el fred, però al nord d'Europa, a Rússia, a Sibèria, els nòmades ja bevien saba de bedoll. Al nord d'Europa és molt cultural; als països escandinaus, a Rússia o a Bèlgica és més coneguda.

- Quin és el futur de L'Ànima de Bosc?

Vull consolidar el que he fet perquè és molta feina. Aquest any he tret infusions i altres coses. Cal tenir en compte que hi ha el temps de la collita i el de la preparació... Per a l'any que ve he signat un conveni amb la vall del Madriu per fer una petita producció de saba de bedoll de la vall i una infusió, per tant, dos productes més, i dos o tres més de gemmoteràpia partint d'altres arbres.

Ordino Arcalís compleix 40 anys en una temporada amb moltes novetats

Aquesta és una temporada especial per a Ordino Arcalís. Enguany, l'estació celebra el 40è aniversari d'ençà que els veïns de la parròquia d'Ordino van engegar el domini, que va obrir per primera vegada la Setmana Santa del 1983, amb tres teleesquís i un telecadira. La 1983-1984 va ser la primera temporada que es va operar al complet, amb sis pistes fressades. Des d'aleshores, Ordino Arcalís ha anat creixent i s'ha convertit en una de les referències del Pirineu per la qualitat de la seva neu, tant en els més de 30 km de pistes actuals com en els centenars d'hectàrees per a la pràctica del freeride, una disciplina en la qual s'ha convertit en tot un referent, com demostra el fet que des del 2015 s'hi fa cada any una de les proves del Freeride World Tour. Aquesta temporada 2023-2024 arriba plena de novetats, com

L'estació amplia la zona de debutants de Planells i estrena l'escalada de gel

és habitual. La més destacada és l'ampliació de la zona de debutants de Planells, que després de la gran renovació de l'any passat ara passarà dels 3.500 m² als 6.000 m² i comptarà amb una nova pista variant. També s'hi ha millorat la Sala Màgic, s'han ampliat les taquilles amb més vestidors i dutxes, i s'ha millorat l'aparcament VIP, al qual s'han incorporat sis nous carregadors per a vehicles elèctrics, amb una capacitat de 22 kW cadascun. Una altra novetat rellevant a Ordino Arcalís, en consonància amb totes les estacions de Grandvalira Resorts, és la millora de la xarxa d'innivació. Així, s'han instal·lat divuit canons de neu



de cultiu nous repartits per diferents pistes, amb els quals es reforça la garantia de neu. Una nova activitat pensada per als més esportistes és l'escalada de gel a la Coma d'Arcalís. Si les condicions són bones, la cascada es transforma i ofereix tres llargs de gel, diferents goulottes i fins i tot algun tram de mixta. L'ajuda dels Grandvalira Mountain Guides (GMG) permetrà gaudir-ne al màxim amb els nous cursos de perfeccionament d'escalada de gel.

La gastronomia i les terrasses seguiran sent un dels grans atractius de l'experiència a Ordino Arcalís. D'una banda, al restaurant

La Coma s'ha renovat la planta superior i s'ha estrenat una zona per a grans reserves, mentre que Planells incorpora una oferta de barbacoa els caps de setmana. Aquest hivern també hi haurà oferta nocturna a Ordino, amb el Refugi de Sorteny, que proposa un menú especial les nits de lluna plena, i el restaurant La Coma.

Finalment, Ordino Arcalís tornarà a acollir aquest hivern el Trofeu Borrufa (del 22 al 25 de gener), el Freeride World Tour (entre l'1 i el 7 de febrer), el Freeride Junior Tour (el 3 o 4 de febrer) i el Jam Extreme FWQ (entre el 14 i el 17 de març).

