

La Molina+Masella: los 10 imprescindibles a saber del gran dominio del Pirineo oriental



La Molina y Masella, unidas en el dominio Alp2500, forman uno de los destinos de esquí más completos de los Pirineos orientales. Pioneras en historia, tecnología e innovación, ofrecen nieve cuidada, gastronomía auténtica y pistas de referencia internacional.



Pistas del sector Torrent Negre de La Molina (Foto: LM).

Un dominio referente en el uso de tecnología para la nieve producida y con una fuerte identidad propia, marcada claramente por su historia, ubicación y clima. Seleccionamos los 10 aspectos que no te puedes perder para entender por qué **La Molina+Masella**, dominio **Alp2500**, es tan especial en los Pirineos orientales. Y algunas cuestiones que sorprenden a quienes no la conocen.

1. La historia. Pioneros en el esquí

La Molina fue la primera estación de España en instalar un remonte mecánico (1943), y Masella abrió en 1967 con una vocación de complejo turístico de los deportes de invierno. Esa tradición pionera, por un lado, y de apuesta económica por el esquí, por el otro, se respira todavía hoy en su filosofía y todavía más en pistas, edificios e instalaciones en el conjunto del dominio.

Pero, mucho antes de aquel primer remonte, está documentado que en La Molina ya se esquiaba en 1908, según el Boletín del Centro Excursionista de Catalunya (CEC). La llegada del tren en 1922 impulsó definitivamente la popularidad de La Molina.



Primer teleski de La Molina (Foto: CEC).

2. Pioneros en la apuesta por la tecnología de vanguardia

La red de innivación cubre gran parte del dominio Alp2500, con sistemas modernos que garantizan nieve desde el inicio de temporada hasta primavera. Esta apuesta por la tecnología demuestra su espíritu innovador y de confianza en el sector de la nieve. En 1985 se instaló aquí la primera red de nieve producida de alta presión en España. En su día fue una apuesta por adaptarse a los tiempos, en un periodo en que las nevadas ya empezaban a escasear y, al mismo tiempo, había que convertir el esquí en una actividad económica viable y sostenible en los años que vendrían.

Hoy se sigue innovando e investigando: experimentan en producir nieve con una base de feldespatos, lo que permite ahorro de energía y agua.



Producción de nieve en La Molina (Foto: IST).

3. Un restaurante y refugio a 2.535 m

Al negocio de los forfaits le siguió el gastronómico, y lo hicieron por todo lo alto. Fue el 10 de diciembre de 1966 cuando se completó un telecabina hasta los 2.535 de la cima de la Tosa. Ese mismo año se edificaba el refugio del Niu de l'Àliga, que se complementa con un restaurante. Hoy el refugio está siendo restaurado y ampliado para adaptarlo a las nuevas necesidades y usos de los esquiadores y montañeros.

Las panorámicas desde el Niu de l'Àliga son impresionantes y en la actualidad se han revalorizado como una de las grandes atracciones turísticas —y también gastronómicas— de la Cerdanya. Su visita es imprescindible.

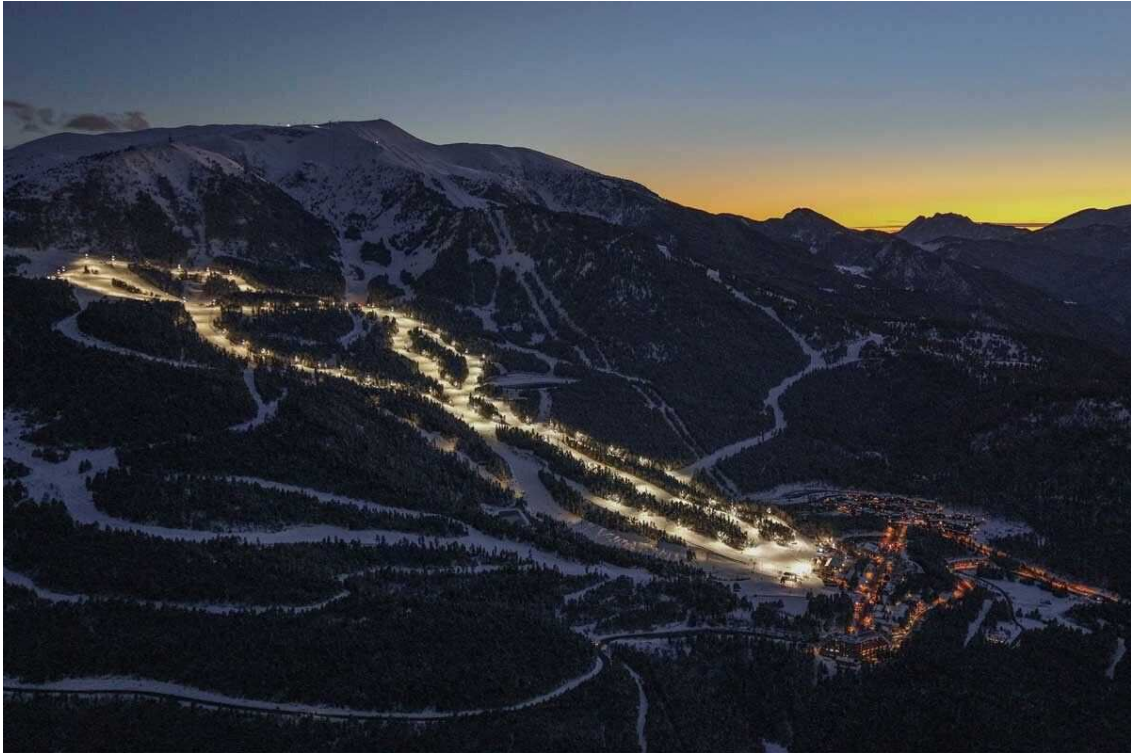


El Niu de l'Àliga, un restaurant, un refugio, un mirador... (Foto: FGC Turisme).

4. El esquí nocturno más extenso del Pirineo

Masella ofrece la mayor área de esquí nocturno de la cordillera, con un completo sistema de iluminación en varias pistas y remontes. Una vivencia distinta que sorprende a quienes nunca la han probado.

Se inauguró en diciembre de 2013: un total de 13 pistas que suman 10 km, con 6 remontes y 420 m de desnivel. Abren los jueves y sábados, de mediados de diciembre hasta la primera semana de marzo, de 6 de la tarde a 9 de la noche. El esquí nocturno se complementa con eventos après-ski en el pie de pista, lo que incluye restaurantes abiertos, bar chill-out para copas y DJ en directo. Muy recomendable.



Esquí nocturno en Masella (Foto: Masella).

5. El imprescindible apunte gastronómico

En cualquiera de los restaurantes de La Molina y Masella vamos a encontrarnos con el plato nacional: el trinxat de Cerdanya. Ir a esquiar a la Cerdanya y no degustar este plato —a base de puré de trumfa (patata), col de invierno y tocino— sería un sacrilegio.

En realidad, no hay restaurante de la zona que se precie que no lo tenga en su carta, y todos cuidan especialmente de cocinarlo de forma tradicional. El trinxat es un plato muy valorado y, por ello, cuidado. De sabor peculiar, gusta a todo el mundo.



Un trinxat de Cerdanya servido en uno de los restaurantes del dominio Alp2500 (Foto: IST).

6. Sostenibilidad en el transporte y accesibilidad

Pocos dominios esquiables pueden considerarse con opciones reales de transporte de gran capacidad 100% sostenible. La Molina tiene conexión en tren desde Barcelona, y conexión internacional con Francia. Se trata, pues, de un transporte colectivo de gran capacidad que prácticamente no deja huella de carbono. Y es que, en realidad, el desarrollo como estación de esquí se debe en buena parte a la presencia del tren. Muy especialmente si se tiene en cuenta que desde la estación de tren se podía conectar con las pistas altas a través de tres telesillas enlazados. La conexión fue posible desde los años 50 hasta los inicios de los 80 y hay interés para recuperar esta conexión con un telecabin.

Además, es una estación adaptada para personas con movilidad reducida, e incluso cuenta con centros o escuelas de formación específica y competiciones internacionales.



Estación de tren de La Molina 1450 m. (Foto: IST).

7. Deporte de élite y grandes eventos

La Molina, que cuenta con varios estadios y pistas homologadas para competiciones FIS, ha acogido Campeonatos del Mundo de snowboard, pruebas de Copa del Mundo de esquí alpino femenino y copas internacionales de esquí adaptado y continentales. Un referente competitivo a nivel internacional.

También, en la cuestión de los eventos, han sido un referente: por ejemplo, con una de las carreras infantiles de esquí alpino todavía en curso a nivel europeo o con las primeras esquíadas para colectivos LGTBI.

Las dos estaciones cuentan con la aspiración de incorporarse algún día a una candidatura de los Pirineos a los Juegos Olímpicos de Invierno. Los últimos trabajos se efectuaron pensando en 2030, pero hubo otros intentos más o menos serios para presentar candidatura en 2022.

Tanto en La Molina como en Masella es seguro que nos vamos a cruzar, a lo largo del día, con jóvenes promesas del esquí entrenando en las pistas Solell o Jardí Alpí.



La austríaca Nina Ortlieb en La Molina el 9 de marzo de 2018 (Foto: O. Molas).

8. El trato exquisito de la nieve

Antes hemos hablado de la apuesta por la producción de nieve. Pero no es suficiente con producirla: cuando tu estación se sitúa en una zona de nevadas irregulares y no siempre generosas, no queda más remedio que cuidarla y tratarla con especial mimo. Eso pasa por mantenerla limpia, para evitar la pérdida de albedo; densificarla tanto como sea posible, para alargar su perdurabilidad a lo largo de la campaña; y, finalmente, saber reparar una pista con unos pocos centímetros y, sin embargo, conseguir que la sensación sobre los esquís sea lo más parecido a esquiar sobre metros de nieve.

En eso, nadie como las estaciones de los Pirineos orientales, con La Molina y Masella entre los mejores referentes. Prueba de ello es que Masella tiene el mérito de conseguir durante muchos años ser la primera en abrir temporada en los Pirineos y la última en cerrar.



Pistas de La Tosa en Masella (Foto: Masella).

9. Esas pistas imprescindibles

Para descubrir el dominio Alp2500 nada mejor que deslizarse por sus pistas.

Para conocer Masella en toda su esencia y, al mismo tiempo, deslizarse por algunas de sus pistas más icónicas, la mejor opción es recorrer sus cuatro itinerarios 935. Se trata de descensos completos que parten desde la cota alta de la Tosa (2.535 m) y llegan hasta el Pla de Masella (1.600 m), salvando un desnivel total de 935 metros.

Cada itinerario ofrece una combinación distinta de paisajes y sensaciones: desde amplias panorámicas de alta montaña hasta tramos boscosos y sombríos que caracterizan esta estación del Pirineo.



Masella a vista de drone (Foto: Masella).

Y, en el caso de La Molina, os dejamos con esta relación de pistas que resultan imprescindibles de visitar cuando se esquía en esta estación.

Merecen ser visitadas, sí o sí, estas tres pistas míticas de La Molina, directamente ligadas a la alta competición: Comella-Estadi, escenario en 2008 de una histórica prueba de la Copa del Mundo de Esquí Alpino; Alabaus, que en 2011 acogió los Campeonatos del Mundo de Snowboard y donde se encuentra, además, el half-pipe más grande de los Pirineos; y la pista Barcelona, diseñada como pista de descenso para una posible candidatura Pirineos-Barcelona 2030.

Con menos aval competitivo, igualmente destacan las pistas Torrent Negre, Carena, Els Coms, Costa Rasa, Muntanya Sagrada, Comabella, Olímpica y, por supuesto, la histórica Pista Llarga.



Sector Roc-blanc de La Molina (Foto: La Molina).

10. Mucho más allá del esquí: el après-ski

La Molina y Masella se sitúan en una de las zonas de los Pirineos con más ambiente y oferta de après-ski. En la Cerdanya hay que tener presente que, en su área de influencia del mundo de los deportes de invierno, se encuentran hasta 8 estaciones alpinas y 3 de nórdico, así que esta franja horaria cuenta con una amplia oferta de actividades.

En Masella el après-ski se concentra en la misma estación, con esquí nocturno, restaurante en el pie de pista y música con DJ en el chill-out. En La Molina hay restaurantes y bolera en el pie de pistas, pero quizás lo más recomendable sea acercarse hasta Puigcerdà, con una extensa oferta comercial y de restaurantes.

Si, por día y fecha, hay partido de hockey sobre hielo, es muy recomendable presenciarlo. Por la noche, varios locales para el coqueo como el Nòrdic, el Badiu, l'Antiga o, muy recientemente, la reapertura del histórico Trànsit.



Entre las opciones para una copa y bailar en La Cerdanya, el Nòrdic (Foto: Nòrdic).

Y hasta aquí las 10 cuestiones imprescindibles del dominio Alp2500, la unión de La Molina y Masella.