

Diari de la neu, 08/02/26

Calçotades i esquíades a 2.000 metres? Això només pot ser a Les Angles

Crònica d'una experiència gastronòmica amb calçots al Pirineu de la Catalunya del Nord



Calçotades i esquíades a 2.000 metres? Això només pot ser a Les Angles Autor/a: Diaridelaneu.cat

Fer una calçotada a 2.000 metres d'altitud, després d'un matí d'esquí i amb el Pirineu de la Catalunya del Nord a la vista, no és cap somni nivogastronòmic. A Les Angles, la neu i la gastronomia catalana més autèntica i genuïna són possibles gràcies a un espai únic, possiblement excepcional: la sala Hors Sac 'Garrabet'. Brasa, bon ambient i vistes espectaculars converteixen qualsevol pícnic en una experiència especial, diferent, única... Aquí, l'hivern també es viu a taula.



A la imatge els calçots que ens van cuinar a la brasa de la sala Hors Sac de Les Angles (Foto: IST).

Fer una calçotada a 2.000 metres d'altitud, amb els esquís recolzats a punt per tornar a esquiar i el Pirineu com a teló de fons, no és una fantasia hivernal: és una realitat única, possiblement excepcional, que es pot fer a **Les Angles**. I gran part de la culpa la té un espai únic a França, i potser a Europa i tot: la seva mítica sala Hors Sac 'Garrabet'.

Situada al Pla de Bigorre, a només 150 metres de la telecabina i a 2.100 metres d'altitud, la sala Hors Sac 'Garrabet' és molt més que un menjador de muntanya. És àmplia, funcional, d'ús gratuït i pensada perquè l'experiència d'esquiar no s'acabi a les 5 de la tarda sense abans haver-la pogut combinar amb una experiència molt autèntica quan arriba l'hora de dinar. Al migdia, una brasa permanent —amb personal dedicat a alimentar el foc— converteix qualsevol pícnic en un autèntic àpat calent, ja sigui a l'interior, davant d'una gran xemeneia, o a la terrassa si el temps acompanya.



Res com una bona botifarra a la brasa de llenya natural com la que tenen a la sala hors-sac de Les Angles (Foto: IST).

Un espai fora del comú... des de 1970

Construïda l'any 1970, la sala Hors Sac de Les Angles destaca tant per la seva capacitat com, sobretot, per una característica gairebé insòlita a França: permet fer barbacoa gratuïtament i amb llenya natural. De fet, és l'únic espai del país amb aquestes característiques i serveis en plena muntanya. Cada vegada més popular, continua sent un punt de trobada habitual per a grups d'amics, famílies i esquiadors que busquen alguna cosa més que un simple descans.

A dins, grans taules d'estil refugi de muntanya, una xemeneia imponent i un ambient càlid que contrasta amb el fred exterior. A fora, una magnífica terrassa amb vistes impressionants als Pirineus de la Catalunya del Nord, com ara la icònica Cambra d'Ase i el seu circ d'origen glacial. I al centre de tot plegat, el foc: preparat per brassejar botifarra, pollastre, xai... o, per què no, uns bons calçots amb salsa. El que vulgueu...



Xemeneia amb brasa de la sala petita (Foto: arxiu Diaridelaneu).

Una calçotada viscuda en primera persona

El passat dilluns 2 de febrer, l'equip editorial del Panxing Cerdanya i del Diari de la Neu, juntament amb alguns amics i col·laboradors, vam viure l'experiència *insitu*. En el nostre cas, vam encarregar els calçots a la fruiteria **La Bona Fruita d'Alp** —cal fer-ho amb temps, sobretot en plena temporada— i de bon matí vam pujar carregats fins als 2.100 metres del Pla de Bigorre amb la telecabina de Les Airelles.

Érem nou persones i no ens faltava de res: una caixa plena de calçots, i a la motxilla tot el necessari, com ara salsa, botifarra, xai, merguez, xuies (així en diem a l'Alt Empordà de la cansalada fresca de porc), pa per fer un bon pa amb tomàquet i, de postres, un pa de pessic amb xocolata a la tassa espectacular, elaborat per la Rosa. Sense perdre temps, vam deixar-ho tot a la sala Garrabet —en realitat, dues grans sales equipades amb barbacoa, microones, aigua, sanitaris i una gran terrassa— i vam anar directes a esquiar.

El nostre consell: porteu la vostra beguda així com els vostres plats, coberts i gots. A la sala hi ha aigua corrent i, si ho voleu, en una sala adjunta hi ha una cafeteria.



Ja ho veieu, quina pinta, oi? (Foto: IST).

Les Angles al 100%

En el dia de la nostra experiència, l'estació lluïa el comunicat de neu de 100% de pistes i 100% de remuntadors oberts, així que el matí va donar molt de si. Cap a la una, tocava tornar per preparar la calçotada a 2.000 metres. No va ser un dia assolat —a fora feia fred i fins i tot rufaquejar— però a dins el menjador l'ambient era absolutament acollidor. La calor de la brasa alimenta un sistema de calefacció amb grans radiadors que fa que, literalment, s'hi estigui de meravella.

Els responsables de la brasa, capitanejats per en Manu i el seu equip, ja saben perfectament com va això dels calçots. Pel que fa a la carn, només cal indicar si la vols més o menys feta... i a gaudir. Riures, bones mossegades i comentaris sobre l'esquiada del dia completen una experiència que va molt més enllà de l'esport.



Aquesta foto no falla mai en les nostres visites a Les Angles (Foto: IST).

Fàcil accés, experiència única

La sala Hors Sac Garrabet és accessible tant per a esquiadors com per a vianants, i es troba a només dos minuts a peu de la telecabina de Les Pèlerins. Una comoditat més que s'afegeix a una proposta realment singular.

Calçots, brasa, neu i Pirineus. Si algú et diu que això només pot passar a un lloc... té raó: només pot ser a Les Angles.