

Las estaciones de Lleida venden 90.000 forfaits durante el puente

El clima evita que se llegue a las previsiones marcadas

Estos días de fiesta dejan unos 20 millones de euros en Lleida

La ocupación llega al 90% en las zonas con pistas de esquí

Los hosteleros dicen que es el mejor de los últimos 10 años

■ LLEIDA

Sergi Martí

El conjunto de las estaciones de esquí de las comarcas del Pirineo de Lleida han vendido unos 90.000 forfaits durante estos cinco días de fiesta del puente de la Purísima, según datos del Patronat de Turisme de la Diputación de Lleida.

Las estaciones no han alcanzado la cifra prevista para este puente que se marcó en 95.000 forfaits a causa de la lluvia y las altas temperaturas que han echado a perder la nieve, pero se han quedado cerca y según el director del Patronat de Turisme de Lleida, Àngel Vidal, se puede calificar de positivo el inicio de la temporada de esquí, a pesar de que los últimos días han sido más flojos de lo esperado.

Vidal explicó que el puente ha sido muy positivo y que ha habido puntas de ocupación de casi el 100% en zonas cercanas a las pista de esquí y que toda la ocupación hotelera se sitúa de media sobre el 85% de media.

La misma cifra alcanzaron, según los datos del Patronat de Turisme, los alojamientos rurales de todas las comarcas de Lleida, por lo que la ocupación ha sido, en general, muy buena en toda la demarcación.

Vidal cifró el impacto económico para Lleida de este puente de la Purísima en un cantidad de entre 20 y 22 millones de euros. Esta cantidad responde a la venta de forfaits, a la restauración, hoteles, comercios y todas las actividades turísticas complementarias.

Por otra parte, el sector de la hostelería califica este puente de la Purísima como uno de los mejores puentes de los últimos 8 o 10 años. Así lo afirmó el presidente de la Federació d'Hosteleria, Juan Antonio Serrano, que elevó la media de ocupación al 90% en las zonas del Pirineo cercanas a las estaciones de esquí.

Serrano aseguró que la restauración "ha trabajado mucho y bien" durante este puente que es el más largo del año. En cuanto a hostelería, Serrano aseguró que se han superado las expectativas que se habían hecho an-



NURIA CASTELLS

La estación ribagorzana de Boi-Taüll es una de las que comenzó el puente con una buena calidad de nieve en las pistas

La Seu Vella recibe 1.400 visitantes durante los cinco días del puente

LLEIDA. El largo puente de la Purísima se ha hecho notar en Lleida. Al menos, esto es lo que se desprende de los 1.400 visitantes que se han acercado a la Seu Vella durante estos cinco días, según explicó el director del Consorci de la Seu, Pep Tort.

El 75 por ciento de las personas que han visitado el monumento durante el

puente proceden del resto de Catalunya y del Estado español, según apuntó Pep Tort, que valoró muy positivamente las cifras que maneja el Consorci de la Seu culminado ya el largo puente de diciembre.

Pep Tort dijo que las cifras de visitantes han sido buenas, aunque no "espectaculares". De hecho, la afluencia de visitantes que han pasado por la Seu Vella —a ra-



ANNA GARRIGÓ

La Seu ha recibido una buena afluencia de público

zón de una media de 200 a 300 personas por día— son muy similares a las que se registran durante los meses de primavera y verano.

La Seu Vella ha abierto sus puertas cada día festivo, mientras que el martes —como ya es habitual— la visita fue gratuita.

tes de iniciar la temporada de invierno.

En cuanto al bajón en las estaciones de esquí debido al clima, Serrano explicó que aunque las estaciones de esquí son el principal reclamo turístico del Pirineo no son el único y que no todo el mundo que va a la montaña va a esquiar.

El presidente de la Federació d'Hosteleria explicó que la lluvia y las altas temperaturas han perjudicado a las estaciones y han hecho que mucha gente se haya ido antes de acabar el puente, aunque estos han sido esquiadores con segunda residencia. Según Serrano, los turistas y esquiadores que tenían contratado su estancia en un hotel han acabado sus vacaciones. La valoración global del puente es positiva para el sector de la hostelería.