

Diari de la neu, 08/04/25

L'apunt gastronòmic: esmorzem a Masella

Esmorzar amb ambient esquiador al Xalet de Coma Oriola



L'apunt gastronòmic: esmorzem a Masella *Autor/a: Diaridelaneu.cat*

Entre les pistes de Masella, el Xalet de Coma Oriola s'erigeix com un d'aquells indrets que combinen a la perfecció tradició, gastronomia i paisatge d'alta muntanya. Situat a 1.950 metres d'altitud, aquest refugi amb encant alpí és molt més que un simple restaurant a pistes: és un punt de trobada i parada gairebé imprescindible per als esquiadors que busquen fer una pausa gastronòmica amb ambient esquiador i vistes sobre les pistes.



L'apunt gastronòmic d'avui dimecres: esmorzem a Masella, a Coma Oriola (Foto: IST).

Hi ha llocs a les estacions d'esquí que, més enllà de la pràctica esportiva, es converteixen en autèntics punts de trobada. Espais amb identitat pròpia, història i una oferta gastronòmica que els fa imprescindibles. Un d'aquests indrets és, sens dubte, el Xalet-refugi de Coma Oriola, situat al sector homònim de Masella, a 1.950 metres d'altitud.

Un refugi-restaurant de muntanya amb personalitat

L'edifici, construït als anys setanta i reformat l'any 2017, conserva l'essència dels clàssics xalets alpins. Arquitectura 100% muntanya, amb teulada inclinada a doble vessant, dues plantes i un soterrani amb serveis, el conjunt transmet aquella sensació de refugi acollidor tan pròpia de l'alta muntanya. Les dues terrasses, distribuïdes a diferents nivells, ofereixen un espai privilegiat per gaudir del sol i del paisatge nevad, especialment en dies clars de primavera com el d'avui.

Una oferta gastronòmica consolidada

El Xalet de Coma Oriola és un dels punts gastronòmics més emblemàtics de l'estació. La seva carta combina senzillesa i qualitat, amb plats pensats per recuperar forces sense renunciar al gust.

Les hamburgueses són, probablement, el seu gran reclam. Destaquen opcions com la Cheeseburger clàssica (14,90 €), la Doble Bacon Cheese Burger (16,90 €) o la coneguda Bemba Burger (17,60 €), aquesta última especialment valorada pels habituals. La vam menjar [el passat mes de febrer](#) i us podem assegurar que és de lo milloret que hem menjat en quan a hamburgueses. A més, també s'hi poden trobar croquetes casolanes de rostit o de pollastre, entre altres propostes.

Pel que fa a les begudes, els preus es mantenen continguts per tractar-se d'un establiment a pistes: aigua per 2,60 € o refrescos com la Coca-Cola per 3,60 €.

Un esmorzar senzill, ràpid i efectiu

En aquesta visita, he optat per un esmorzar clàssic: un bikini acompanyat d'una Coca-Cola, per un preu total de 8,60 €. El servei, a càrrec de la Witi i l'Ainhoa, ha estat àgil i molt proper, un aspecte sempre agraït en jornades d'esquí.

El valor afegit, però, ha estat l'entorn: he gaudit de l'àpat a la terrassa, en un dia radiant, amb neu primavera en bon estat i una atmosfera plenament primaveral. Una combinació difícil de superar per la sensació de privilegi obtinguda. I tot això, és clar, amb l'al·licient de veure els esquiadors baixar per la pista paral·lela al telecadira i a l'Estadi, per cert, aquest darrer ben poc freqüentat avui.

La neu avui dimecres

Pel que fa a l'estat de pistes avui, us explico que... molt bé la neu pel matí, i especialment bé en cotes altes fins a la una de la tarda, hora en què he marxat. Ja del tot transformada a les pistes baixes a l'hora esmentada.

Actualment l'estació ofereix 50 dels 74 km disponibles. Les millors pistes del dia? Al meu criteri, la Tosa Vermella cenyida als telesquís, Coma Oriola, Isards i Coma Pregona.



Esquiador a la Tosa Vermella avui dimecres de bon matí (Foto: IST).

El sector de Coma Oriola: història i singularitat

El sector de Coma Oriola té una identitat pròpia dins de Masella. Inaugurat l'any 1972 amb un telecadira de dues places, avui disposa també d'un telecadira de quatre places, instal·lat el 1997 en substitució del biplaça, que dona accés a diverses pistes i connexions amb la resta del domini esquiable.

Situat entre els municipis de Das i Urús, aquest sector té accés independent des del Pla de Masella, fet que li confereix un caràcter gairebé de petita estació d'esquí. Disposa, a més, d'una zona per a debutants i d'una oficina pròpia de l'escola d'esquí.

Una de les seves característiques més destacades és que acostuma a ser el primer sector en obrir la temporada, sovint ja al novembre, gràcies a les seves condicions favorables d'altitud i orientació.



Coma Oriola, amb el restaurant i el telecadira en una imatge de l'1 de novembre de 2018 (Foto: IST).

I en resum...

El Xalet de Coma Oriola representa molt bé l'esperit de la gastronomia a l'alta muntanya: autenticitat, bon menjar i un entorn privilegiat. Tant si es tracta d'un esmorzar ràpid com d'una pausa més llarga per dinar, és una parada obligada per a qualsevol esquiador que visiti Masella.

Un lloc on la gastronomia i el paisatge es donen la mà per oferir una experiència "gastroesquí" a pistes.