SALÓ ORDINO GOURMET

Un tast dels Pirineus

11 i 12 de novembre 2022
Era Rossell i sala La Buna
ACTIVITATS GRATUÏTES

Col·labora:

MENJA'T ANDORRA

Organitza:

ordino 'O

ORDINO
Reserva de biosfera

GASTROLAB SALA LA BUNA

Espai on poder conèixer a fons i degustar alguns dels productes presents a la mostra Ordino Gourmet de la mà del seus productors o distribuïdors.
Tastos i xerrades gratuïts. Sala La Buna. Cal inscripció prèvia a ordinogourmet@ordino.ad fins el dijous 10 de novembre o fins que s'exhaureixin les places.

DIVENDRES 11

Que no et prenguin el pèl amb la tòfona
Clara Busom /Noir et Blanc/
16.30 h

El forn salvatge: tornem a fer el pa com abans
Jordi Morera /Espícula – Pyrénées/
www.jordimorerabaker.com/ca/espicula
18 h

Usos tradicionals de les plantes remeieres
Eva Gómez /Ratassia de la Carmeta/
lessenciadelesvalls@gmail.com
19.30 h

DISSABTE 12

Tast de formatges de pastor
Arnau Quingles /Formatges L'Oliva/
12 h

La tradició més dolça en un pot
Sònia Cano /El Pastador/
13.30 h

'Trashcooking' de temporada, demostració i tast
Gastrgasm
www.instagram.com/Gastrgasm
16 h

Introducció al món del cacau i degustació de delicadeses de xocolata
Esther Suils /Xocland/
17.30 h

Viticultura heroica al Pirineu: tast de vins d'altura
Ramon Cabiscol /Sommelier/
18.45 h

SALA LA BUNA
GASTROLAB

ERA ROSSELL
EXPOSITORS

ERA ROSSELL
Espai d'exposició, degustació i venda de productes agroalimentaris singulars i d'alta qualitat conreats i elaborats als Pirineus.

TÒFONA / NOIR ET BLANC
Lluçanès / www.noiretblanctruffes.com
Empresa familiar dedicada a la producció, recol·lecció i venda de tòfona fresca i de productes trufats elaborats de manera artesanal amb autèntica tòfona negra.

MEL / LE SOUFFLE D'ADORE
Andorra / https://ahoney.com
Mel de ruscos situats en serralades muntanyoses d'Andorra, Espanya, Kirguizistan, Ucraïna i Moldàvia envasada a Andorra, sense xarop de sucre ni cap altra substància que alteri el producte natural creat per les abelles.

CAVIAR / NACARII
Val d'Aran / www.caviarnacarii.com
Caviar elaborat seguint el mètode tradicional dels mestres iranians. Els esturions creixen de manera natural a les cristal·lines aigües del riu Garona. La puresa de les aigües permet obtenir un producte d'altíssima qualitat i transparència de sabor.

CONSERVES / ENCANTARAN
Val d'Aran / www.encantaran.com
Obrador de Vilamòs, situat a 1.235 m d'altura, que es dedica a l'elaboració de conserves. De moment n'ofereixen de tomàquets secs, formatge amb oli, tapenade i paté. Són artesans i posen als seus productes tota la dedicació i tendresa que es mereixen.

FORMATGES / L'OLIVA
Alt Urgell / www.formatgesloliva.com
Petita formatgeria situada a Oliana que elabora exclusivament formatges artesans amb llet crua de cabra. El Joel, l'Aina i l'Arnau van deixar les feines per donar vida al territori, per viure de la terra i per la terra, com ho feien les nostres àvies.

VI / CASUS BELLI
Andorra / https://casusbelli.ad
Les vinyes, situades a Ordino, són les més altes del Principat d'Andorra. Les primeres plantacions van tenir lloc l'any 2010 amb varietats de raïm de cicle curt i primerenques. Les parcel·les es treballen de forma manual a causa de la seva difícil orografia i es vinifiquen per separat.

XOCOLATA / XOCLAND
Andorra / www.facebook.com/xocland
La primera fàbrica de xocolata d'Andorra és a la Massana, on un clima generalment fred i sec de muntanya permet produir una xocolata intensa i pura. A Xocland seleccionen les millors faves de cacau i les processen amb una tecnologia d'avantguarda per produir xocolates i bombons d'una qualitat excepcional.

CONFITURA / EL PASTADOR
Andorra / www.facebook.com/ElPastadorAND/
Les receptes tradicionals i el respecte pel producte natural i de proximitat són els eixos que impulsen a El Pastador des de la seva creació. Aquesta petita empresa familiar es declara hereva d'una tradició que elabora melmelades, confitures, gelees i chutneys 100% naturals, sense conservants ni colorants.

OLI / EL SOLÀ D'ARES

Alt Urgell / antonisanchezortiz@gmail.com

Oli d'oliva ecològic artesanal d'alta gamma que s'obté d'oliveres antigues de la varietat arbequina, plantades en costers situats a uns 900-1.000 m d'altitud. Posseix una aroma d'oliva madura amb notes d'ametlla i un gust dolçament amarg.

CEREALS ESCAIRATS /L'ESCAIRADOR

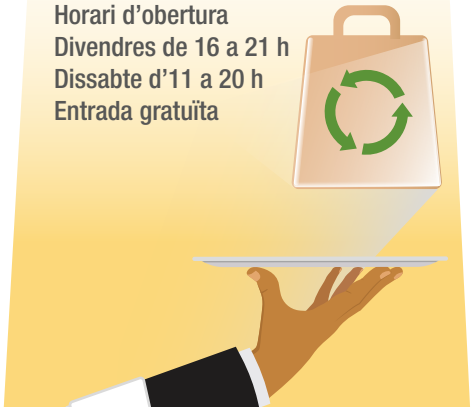
Berguedà / www.escairador.com

Conreu de varietats antigues i autòctones de cereals que han recuperat o preservat ells mateixos. El seu rendiment al camp és inferior al d'altres varietats, però les seves propietats nutricionals i organolèptiques són incomparables. Els comercialitzen en format de gra sencer, sèmola, farina i segó.

SIGUES SOSTENIBLE
PORTA LA TEVA BOSSA

L'1% de les vendes
es donarà a UNICEF Andorra

Horari d'obertura
Divendres de 16 a 21 h
Dissabte d'11 a 20 h
Entrada gratuïta



PATI ERA ROSSELL CERVESA ARTESANA

AND&BEER

Andorra / https://andbeerandorra.com

Elaborada a Andorra per Iván García, format al Basque Culinary Center de Sant Sebastià. Disponible en varietats rossa i torrada, l'última premiada pel Barcelona Beer Challenge 2019.

BORIS

Andorra / www.boriscraftbeer.com

A la Cortinada i amb aigua d'Andorra, Miquel Giró Canturri elabora a la seva petita fàbrica una British golden ale, una British brown ale i una German white ale.

CTRETZE PIRINEUS

Pallars Jussà / www.ctretze.cat

Un projecte de joves emprenedors que aposten pel territori natal per crear i produir un producte de qualitat. En 5 anys han aconseguit tenir la cerveseria amb més producció del Pirineu.

TRAPELLA

Andorra / labirreria@andorra.ad

La Birreria i L'Hòstia són uns locals a Andorra on s'ofereixen més de 1.000 tipus de cervesa. Des de fa un temps, a més, elaboren la seva pròpia cervesa artesanal, que podem trobar en diferents versions: amb jalapeño, tabac, gingebre...

ALPHA

Andorra / www.facebook.com/CervesaAlpha

Fàbrica de cervesa artesanal d'elaboració pròpia que ofereix tastos, maridatges i venda. Està ubicada a Arinsal, en un entorn natural on la qualitat de l'aigua fa que les cerveses siguin úniques.