MOSTRA

GASTRONÒMICA D'ANDORRA I PIRINEUS / Ordino 2025





8 i 9 de novembre

Ordino Gourmet, Gastrolab i Mostra

Dipòsit legal: AND.508-2025





MOSTRA GASTRONÒMICA D'ANDORRA I PIRINEUS

La Mostra Gastronòmica d'Andorra i Pirineus, que celebra enguany la seva 33a edició, s'ha consolidat al llarg dels anys com un dels esdeveniments més destacats del calendari gastronòmic del Principat. El concepte de Mostra Gastronòmica no només serveix com a plataforma per a l'exposició dels productes locals i la cuina tradicional andorrana, sinó que també s'ha convertit en un punt de trobada per a xefs, restauradors, productors i aficionats a la gastronomia, tant d'Andorra com dels Pirineus.

La Mostra comptarà de nou amb el complement de dues iniciatives implementades ja en la 30a edició: el Saló Ordino Gourmet, amb exposició de producte de proximitat i que enguany tindrà el vi com a producte convidat; i els tallers de cuina i degustacions del "Gastrolab", situats a la Sala la Buna, que oferiran experiències i activitats gastronòmiques per a totes les edats.

PRODUCTE CONVIDAT EL VI

En aquesta edició, el vi serà el producte protagonista de la Mostra Gastronòmica d'Andorra i Pirineus, amb l'objectiu de fer valdre la cultura vitivinícola i la seva connexió amb la gastronomia del territori.

L'Ordino Gourmet comptarà amb la presència de viticultors que exposaran i presentaran els seus vins al públic, oferint tastos i converses amb els productors. Al Gastrolab, els assistents podran participar en tasts de vins i tallers culinaris on el vi serà l'ingredient central de les propostes gastronòmiques.

A més, la Mostra comptarà amb la col·laboració de l'Institut Català del Vi (INCAVI), que aportarà una selecció de vins amb denominació d'origen catalana, reforçant així el vincle entre el territori pirinenc i la cultura enològica de qualitat.





CUINERS EMERGENTS

La jornada de dissabte al migdia estarà dedicada als cuiners emergents, amb dues masterclass al Gastrolab protagonitzades per joves talents de la cuina del país. Aquest espai busca fomentar la nova generació de cuiners i posar en relleu el talent emergent que contribueix a l'evolució de la gastronomia andorrana.

JOSEP MORÁGUEZ / De 12 a 13 h
Xef del restaurant L'Ensegur, compartirà la seva visió de la cuina de muntanya contemporània i de proximitat.

SOFIA SARASQUETA / De 13 a 14 h
Cap de rebosteria del restaurant Ibaya (1 estrella Michelin), oferirà una sessió centrada en la rebosteria creativa i d'alta cuina.



GASTROLAB / SALA LA BUNA

8/11 ds.

De 12 a 13 h
Cuiner emergent JOSEP MORÁGUEZ / Xef i propietari rest. L'ENSEGUR

De 13 a 14 h
Cuiner emergent SOFIA SARASQUETA / Cap de rebosteria rest. IBAYA

De 16 a 17 h
Taller El món de la mel / AUTÈNTIC ABELLES

De 17 a 18 h
Degustació de formatges / EL BATALL (Formatges d'Andorra)

De 18 a 19 h
La volta al món de la mà de les millors carns de bou i vedella
GOURMET CERDÀ

De 19 a 20 h
Degustació de vins / CASUS BELLI (Vins d'alçada)

9/11 dg.

10.30 h
Taller infantil salat / A càrrec dels alumnes del Lycée Comte de Foix

11.45 h
Taller infantil dolç / A càrrec dels alumnes del Lycée Comte de Foix



RESTAURANTS PARTICIPANTS

La 33a edició de la Mostra comptarà amb la participació de 20 establiments, 13 andorrans i 7 del Pirineu català, demostrant la creixent connexió culinària entre ambdós territoris i consolidant la Mostra com un punt de trobada de referència per a la gastronomia de muntanya.

Entre els participants, destaquen dos restaurants amb estrella Michelin:
Restaurant Ibaya (Soldeu, Canillo)
Restaurant Fonda Xesc (Gombreny, Ripollès)
Aquests restaurants oferiran als comensals dos plats especials elaborats per a l'ocasió, representatius de la seva cuina d'autor.

La diversitat d'estils i propostes culinàries farà d'aquesta edició una oportunitat única per descobrir sabors, textures i tècniques de la cuina d'alta muntanya i de proximitat.

RESTAURANTS MOSTRA 2025

FES CLICK AL NOM

Restauradors d'Andorra

ABBA ORDINO BABOT HOTEL / Ordino
ABBA XALETS SUITES HOTEL / Sispony
ANA CEREZO PERNILEA! / Andorra la Vella
BARRA MAR'S GASTROBAR / Andorra la Vella
CELLER D'EN TONI / Andorra la Vella
HOSTAL PALANQUES / La Massana
LYCÉE COMTE DE FOIX / Andorra la Vella
MOOD SENSORIAL RESTAURANT / Escaldes-Engordany
OVELLA NEGRA / Vall d'Incles
RACONET DEL SASA / Llorts
RESTAURANT IBAYA ❁ / Soldeu
RESTAURANT L' ISARD / Andorra la Vella
SAULEDA / Andorra la Vella

Restauradors dels Pirineus

CA L'EUDALD / Alp (Girona)
CADÍ / La Seu d'Urgell (Lleida)
CAN VENTURA / Llívia (Girona)
FONDA XESC ❁ / Gombrèn (Girona)
HOTEL DEL PRADO / Puigcerdà (Girona)
HOTEL LA GLORIETA / La Seu d'Urgell (Lleida)
RESTAURANT TARAÓ / La Seu d'Urgell (Lleida)



SALÓ ORDINO GOURMET

El Saló Ordino Gourmet reunirà una quinzena d'establiments que exposaran i vendran productes de qualitat, de proximitat i de km 0.

Els visitants hi podran trobar productes artesans com vins, embotits, formatges, mel i altres elaboracions locals, tots ells representatius de la riquesa gastronòmica del territori.

Aquest espai vol posar en valor el treball dels petits productors, que amb la seva dedicació contribueixen a preservar la tradició i l'autenticitat dels productes andorrans i pirinencs.

ESTABLIMENTS

AUTÈNTIC ABELLES · **Mel**
Andorra · www.autenticabelles.com

SARGANTILLA · **Alimentació gourmet i ecològica**
Andorra · sargantilla@andorra.ad

EL GOURMET CERDÀ · **El millor producte càrnic**
Catalunya · www.elgourmetcerda.com

XOLIS D'ADONS · **Embotits**
Catalunya / www.xolisdadons.net

CAL SENZILL · **Mermelades**
Catalunya · www.calsenzill.com

BREVATGES · **RaimonVermuts**
Andorra · www.brevatgesraimon.com

EL BATALL · **Formatges**
Andorra · formatgeriaelbatall@andorra.ad

AZ-AZEYTUN · **Oli d'Oliva**
Catalunya · www.azeytun.com

FICARIA VINS · **Vi**
Catalunya · www.ficariavins.net

CASUS BELLI · **Vi**
Andorra · www.casusbelli.ad

MAS CANDI · **Vi**
Cataluya / www.cellermascandi.com

ASSISTENTS I ENTRADES

L'entrada al **Saló Ordino Gourmet** serà gratuïta i oberta a tots els visitants.

Els tallers del **Gastrolab** tenen un preu de 2 € i places limitades.
Reserva de plaça al web de 4tiquets:
https://comuordino.entradas.plus/entradas/ca/eventList

Per accedir a la **Mostra Gastronòmica**, que tindrà lloc el diumenge a partir de les 13.30 h, caldrà adquirir les entrades a través del web de 4tiquets:
https://comuordino.entradas.plus/entradas/ca/eventList

42€	47€	20€	26€
Adult Anticipada	**Adult** Mateix dia	**Infant** **4-12 anys** Anticipada	**Infant** **4-12 anys** Mateix dia

Amb aquesta proposta, la Mostra Gastronòmica d'Andorra i Pirineus reafirma el seu compromís amb la promoció del producte local, la creativitat culinària i la cultura gastronòmica del país i Pirineus, consolidant-se com un esdeveniment imprescindible per a professionals i amants de la bona cuina. Més info a www.ordino.ad

DONATIU A UNICEF

Cada any, un **1% de les vendes realitzades** durant el cap de setmana es dona a una ONG. Enguany, la recaptació es donarà en favor dels projectes de solidaritat alimentària impulsats per UNICEF.

Organitza:

ordino

ORDINO
Reserva de biosfera

Col·labora:

MENJA'T ANDORRA

Amb el suport de:

Generalitat de Catalunya
Delegació del Govern a Andorra