Mostra Gastronòmica d'Andorra

11 nov. 2023
Ordino Gourmet
Fira de productors
i degustacions
10 a 20 h · Prat de Call

Gastrolab
Demostracions de cuiners
emergents i espai de tast
12 a 20 h · Sala La Buna

12 nov. 2023
Ordino Gourmet
Fira de productors
i degustacions
10 a 13.30 h · Prat de Call

Gastrolab
Tallers infantils
11 a 13 h · Sala La Buna

Mostra gastronòmica
13.30 h · ACCO

MOSTRA GASTRONÒMICA D'ANDORRA

Després de més de trenta anys, Ordino torna a ser un cop més el punt de trobada obligatori per als restauradors del Principat que vulguin exhibir les seves creacions, i també per als amants de la cuina en general. La Mostra Gastronòmica d'Andorra és una autèntica festa per als sentits, on els millors sabors s'expressen en forma de plats creatius elaborats amb productes autòctons i de quilòmetre zero. Al llarg dels anys, a banda de ser un aparador de la gastronomia del país i un punt de trobada de famílies i amics al voltant d'una taula, la cita ha anat creixent i actualment té una clara vocació d'internacionalització i de promoció, un aspecte que es palesa encara més aquest any, en què s'ha optat per fusionar l'*Ordino Gourmet, un tast dels Pirineus* i la Mostra, en un cap de setmana en què la gastronomia serà la gran protagonista. Exposició i venda de productes, tallers i degustacions seran les propostes que culminaran amb la Mostra Gastronòmica d'Andorra. Hi esteu tots convidats!

MENÚ MOSTRA

ABBA ORDINO BABOT HOTEL

Carretera Coll d'Ordino. AD300 Ordino. Tel. +376 747 047

Ramen d'escudella.
Terrina de xai.

ABBA XALET SUITES HOTEL

Terra Major de Sispony, s/n. AD400 La Massana. Tel. +376 737 300

«Cap a l'orri».
Carpaccio de bull de cap amb formatge Orri, melmelada de tomàquet, ou i assaonat amb flor de sal, pebre vermell i oli d'oliva verge extra.
«Estofat de poltre del país».
Estofat de poltre d'Andorra amb cervesa negra d'Ordino.

RESTAURANT ANDREA

C/ Costes de Teixidó, 4. AD400 La Massana. Tel. +376 847 700

Carxofa confitada amb foie.
Crema de ceps amb bacallà confitat.

BARRA MAR'S GASTROBAR

Av. Dr. Mitjavila, 8. AD500 Andorra la Vella. Tel. +376 850 840

Truita espanyola de bacallà al pil-pil.
Típica natilla de Belém.

RESTAURANT BEÇ

C/ Copríncep François Mitterrand, 2. AD700 Escaldes-Engordany. Tel. +376 828 667

Vieires embolicades amb cansalada ibèrica, amanida de contrastos, crema de cabdells i cruixent de formatge parmesà.
Corder fumat i confitat amb puré de trumfes i el suc dels ossos rostits.

CA L'EUDALD

Passeig d'Inés Fabra, s/n. 17539 Alp. Tel. +34 972 890 033, Fax +34 972 890 862

Pa de fetge amb ceba caramel·litzada.
Galta de porc farcida amb formatge blau Ceretà i cabra de Montmelús.

–**18** restauradors–

HOTEL COMA

Camp de la Tenada. AD300 Ordino. Tel. +376 736 102

Ostra calenta amb juliana de porros,
beurre blanc de Champagne i toc de caviar.
Cocota de corder de Ca l'Arrero amb alfals i carrotes.

CORT DEL POPAIRE i ERA DE LA CORT

Plaça de Poble. AD100 Soldeu, Canillo. Tel. +376 851 211

Gyozes andorranes de trinxat i purés de cols.
Uramaki mar i muntanya de gamba
i tàrtar de vedella d'Andorra amb salsa yuzu.

KANVIUM

Plaça Guillemó, 4. AD500 Andorra la Vella. Tel. +376 818 028

Bunyol d'espirulina i truita de riu.
Consomé de cranc de riu amb escuma de coliflor.

MOOD

Carrer Isabelle Sandy, 4. AD700 Escaldes-Engordany. Tel. +376 770 077

Crema Mood de tardor amb ceps, castanya i xips de carxofes.
Pa bao de salmó amb tàrtar de salmó cru, guacamole, wakame confitat,
maionesa wasabi, coriandre, llima i germinats de ceba.

ODETTI BISTRO

Carrer de Santa Anna, 14. AD700 Escaldes-Engordany. Tel: +376 807 575

Crema de bolets.
Carxofa confitada amb stracciatella i pell de llima.

HOSTAL PALANQUES

Av. de Sant Antoni, 16. AD400 La Massana. Tel: +376 835 007

Carpaccio de peus de porc amb crema del Conseller i vinagreta de ceps.
Caneló de cua de bou al vi amb puré d'api bola.
Irish Coffee en potet.

–**Més de 30** plats–

RACONET DEL SASA

Av. de Ferreres, Ctra. General. AD300 Llorts, Ordino. Tel. +376 800 302

Escarola amb guatlles i escabetx.
Cigrons amb botifarra i calamars.

TÒPIC

Carrer Major, 21. AD300 Ordino. Tel. +376 736 102

Polpeta de truita de riu amb cansalada viada,
puré de remolatxa i salsa de Porto amb fetge d'ànec.
Civet de porc fer amb caramels de maduixetes del bosc
i croquetó de trumfa.

FORMATGES CAVIDSA

Carrer Prat de la Creu, 55. AD500 Andorra la Vella. Tel.: +376 806 080

CADI SCCL:
Neu del Cadí. Urgèlia Dop. Cadífresc. Mató del Pirineu.
La Fageda Fundació:
Iogurt natural. Iogurt grec natural. Flam d'ou. Flam de vainilla

ART I PA

Av. Riberaygua, 16. AD500 Andorra la Vella. Tel. +376 866 890

Panet de nous, panet blanc, panet de cereals i panet de sègol.

YOUCAKES BY ESTOPIÑÁN

Av. Copríncep de Gaulle, 6. AD700 Escaldes-Engordany Tel/Fax +376 821 323.

WhatsApp +376 373 400

Pastís de crema catalana amb cruixent de xocolata individual.
Selva negra.

MAGATZEMS COMA

C/ Esteve Dolsa, 39. AD500 Andorra la Vella. Tel. +376 802 610.

E-mail: magatzemscoma@andorra.ad

Gelats Sandro Desii.

COL·LABORADORS MOSTRA

ACSA - BOMAR · **Encamp**
Brandy Napoleón

ANDORCARN · **Andorra la Vella**
Camió frigorífic

DISTRIBUCIONS GODÓ · **Andorra la Vella**
Tovallons, estovalles, estands i faldons. Casa Duni

FRANC-PORT, SA · **Escaldes-Engordany**
Vi negre Siglo, D.O.Ca. Rioja
Cervesa Mahou Cinco Estrellas
Aigua amb gas i sense gas Valtorre

IDPA · **Encamp**
Refrescs: Kas taronja i llimona, bíter i Pepsi-Cola
Vi blanc Raimat Clamor 2022

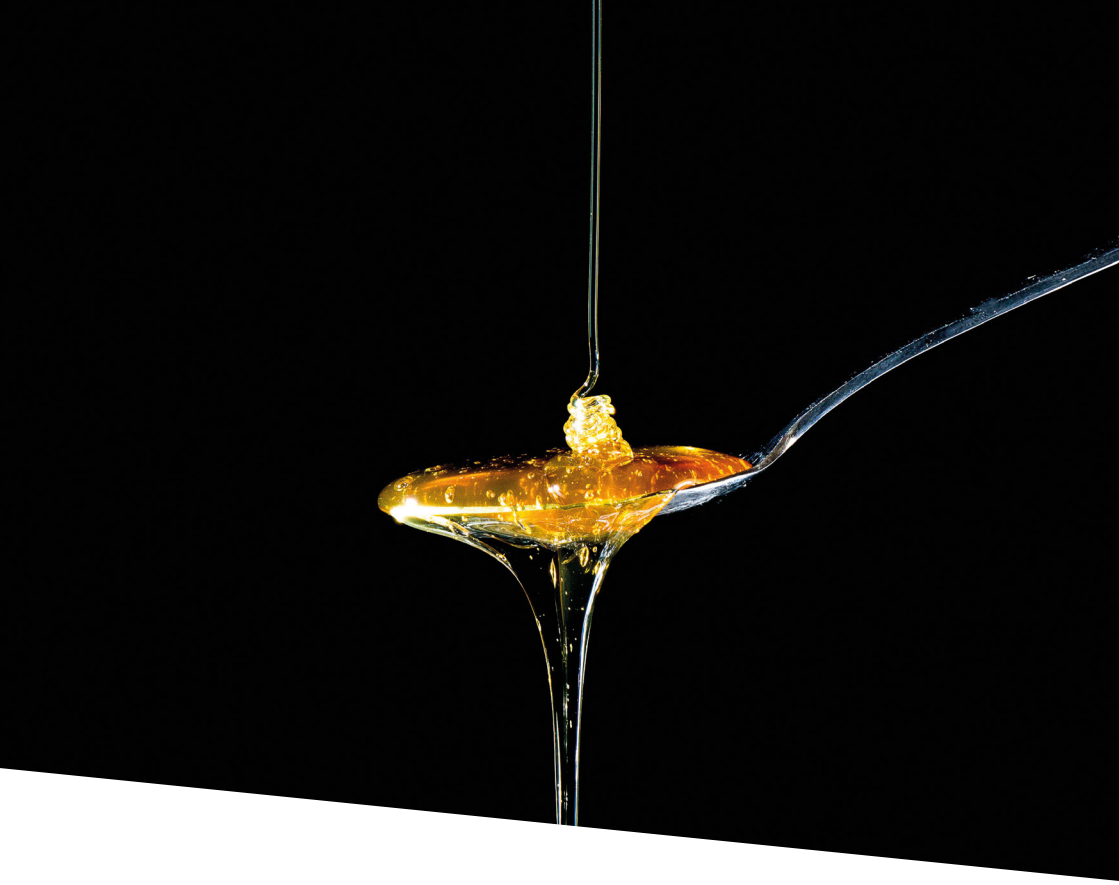
INTER-OLLINAC · **Escaldes-Engordany**
Vi rosat 3404 de Bodegas Pirineos

LYCÉE COMTE DE FOIX · **Andorra la Vella**
Servei d'hoteleria

MAGATZEMS COMA · **Andorra la Vella**
Cafè El Conseller

PERNOD – RICARD · **Andorra la Vella**
Belaire Brut Gold, Ricard
Vermut Petroni, negre i blanc

VINÍSSIM · **Andorra la Vella**
Kuhri Pêche de Vigne, Kuhri de mora



ORDINO GOURMET

Embotits, formatge, tòfona, mel... són alguns dels productes que es poden trobar al saló Ordino Gourmet, un espai d'exposició, degustació i venda de productes sostenibles i de proximitat d'alta qualitat, ubicat al Prat de Call. Diversos productors del país i de km0 oferiran tasts i donaran a conèixer els seus productes agroalimentaris, complementant la mostra i apropant-ho a tothom qui vulgui venir a visitar Ordino en aquestes dates.

Una fantàstica manera d'anar obrint boca durant els dies 11 i 12 de novembre, abans de la Mostra Gastronòmica d'Andorra.

A l'espai El Racó Gourmet podràs degustar i beure els productes comprats al Saló Ordino Gourmet. També dissabte a les 13 h podrem veure en directe el programa de ràdio «Tot és comèdia», de Cadena Ser, als jardins de l'Era Rossell. Reserva la teva plaça a serandorra@prisaradio.com

PRODUCTORS · Prat de Call

NOIR ET BLANC · TÒFONA
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.

AUTÈNTIC ABELLES · MEL
Andorra · autentic@andorra.ad
Mel 100% natural d'alta muntanya de diferents varietats, amb ruscos repartits per diferents punts del Principat, arribant alguns a situar-se fins a 1.800 metres d'altitud.

YOUCAKES by Estopiñàn · DOLÇOS
Andorra · www.youcakes.com
Empresa familiar amb més de 50 anys, elaboren gran varietat de dolços de primera qualitat, tant en preparacions tradicionals com creatives, i disposen d'una línia de pastisseria saludable.

SAFRÀ DEL MONTSEC · SAFRÀ
Pallars Jussà · www.safradelmontsec.com
Safrà de producció pròpia i sostenible, amb segell ecològic, cultivat seguint el mètode tradicional al Montsec, per obtenir un producte aromàtic, pur, delicat però intens de sabor.

TERRA LA VITA · OLI D'OLIVA
La Noguera · www.terralavita.es
Oli d'oliva verge extra obtingut exclusivament de la varietat d'oliva arbequina, la qual aporta un sabor intens i equilibrat i fa que combini pràcticament amb qualsevol preparació.

SARGANTILLA · BOTIGA GOURMET
Andorra · sargantilla@andorra.ad
Vi, cava, oli, conserves i altres productes són els que s'hi poden trobar en aquesta distribuïdora d'alimentació gourmet i ecològica. Una aposta pels productes km0 i els petits productors de qualitat.

XOLÍS D'ADONS · EMBOTITS
Alta Ribagorça · www.xolisdadons.net
Al petit poble pirinenc d'Adons trobem aquesta empresa de producció artesana de Xolís, embotit típic de la comarca. Amb la voluntat de recuperar l'art de l'elaboració artesanal d'embotits, treballen amb un procés 100% natural obtenint uns productes d'alta qualitat.

CAL SENZILL · CONSERVES
Urgell · www.calsenzill.com
Petit obrador de Bellpuig que produeix de manera artesanal i sense cap tipus d'additius ni conservants, gran varietat de conserves com melmelades, salses i avinagrats. Per les elaboracions utilitzen ingredients de proximitat i de temporada.

L'OLIVA · FORMATGES
Alt Urgell · www.formatgesloliva.com
Formatges l'Oliva són una petita formatgeria situada a Oliana a l'Alt Urgell. Viuen de la terra i per la terra. Treballen vetllant pel benestar animal, amb respecte per l'entorn i el cicle tancat. Elaboren formatges de pastor a partir de llet crua de cabra, amb ferments propis, sense afegir-ne d'industrials.

CERVESA ALPHA

Andorra · alphandorra@gmail.com

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

WINE CORNER

Zona per degustar vins de diferents denominacions d'origen (D.O. de l'Empordà, Montsant i Pla de Bages).

CASUS BELLI

Andorra · www.casusbelli.ad

Vins d'alçada singulars, equilibrats i d'acidesa potent per poder envellir. Les seves vinyes, situades a Ordino, són les més altes del Principat d'Andorra, donant com a resultat uns vins de sabor únic. De cada collita s'obtenen matisos diferents, ja que el clima imposa les característiques finals.

BREVATGES RAIMON

Andorra · brevatgesraimon@gmail.com

Distribuïdors i importadors de begudes alcohòliques, per gaudir de moments de vi, cervesa i vermut. Disposen de marca pròpia de vermut i treballen amb vins de cellers familiars de vinya pròpia.

D.O. PLA DE BAGES

Bages · www.dopladebages.com

Les característiques del sòl i el clima del Bages donen com a fruit uns vins amb molta frescor, d'amable concentració i bona capacitat per envellir. La varietat de raïm autòcton és el Picapoll, amb la qual s'obtenen vins blancs afruitats, frescos i amb personalitat.

SARA'S FOODTRUCK

Andorra · sara@santmoritz.com

Espai itinerant sobre rodes dedicat al street food, elaboren plats i degustacions amb productes d'Andorra.

GASTROLAB

La Sala La Buna es transforma en un espai d'intercanvi gastronòmic on productors, distribuïdors i professionals de la cuina presents a la Mostra faran xerrades i degustacions dels seus productes, aportant tot el seu coneixement i experiència en cadascun dels tallers que s'oferiran els dies 11 i 12. Els tallers són gratuïts i estan oberts a tothom. Inscripció prèvia a ordinogourmet@ordino.ad fins divendres 10 de novembre o fins que s'exhaureixin les places.

DISSABTE 11 NOVEMBRE

Cuiners emergents · Exhibició de cuina
12 h · Christian Sansa · Restaurant Kanvium

Cuiners emergents · Exhibició de cuina
13 h · Àlex Kinchella · Restaurant Cort del Popaire

Degustació dolça
Tasta alguns dels productes de Youcakes by Estopiñán
16 h · Alexis Estopiñán

Tast de formatges l'Oliva
17 h · Arnau Quingles · Formatges l'Oliva

Tast de productes amb tòfona
«Que no et prenguin el pèl amb la tòfona»
18 h · Clara Bussom · Noir et Blanc

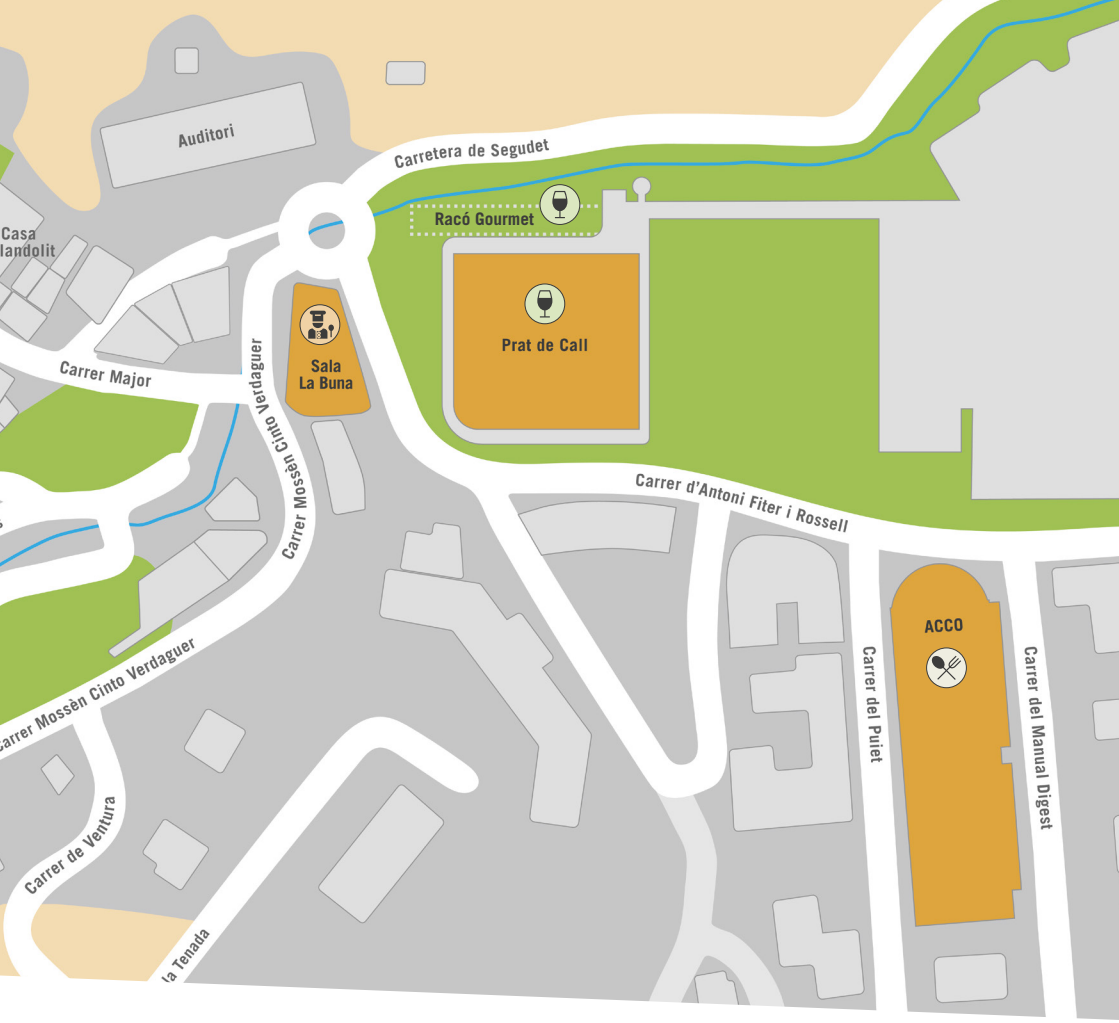
Tast a cegues de vins
19 h · Emmanuel López · Mànager de vins a Bomar

DIUMENGE 12 NOVEMBRE · Tallers infantils

11 h Taller «salat» a càrrec de Gastrgasm
Els infants podran descobrir el plaer de cuinar alhora
que desenvolupen les seves habilitats utilitzant productes salats.

12 h Taller «dolç» a càrrec de Gastrgasm
Endolciran la seva creativitat i es lleparan
els dits elaborant preparacions amb ingredients dolços.

Reserva prèvia a ordinogourmet@ordino.ad
Tallers infantils a partir de 6 anys amb aforament limitat (20 pax. màxim)



ORDINO GOURMET · Prat de Call
Dissabte de 10 a 20 h i diumenge de 10 a 13.30 h

GASTROLAB · Sala La Buna
Dissabte de 12 a 20 h i diumenge d'11 a 13 h

MOSTRA GASTRONÒMICA · ACCO
Diumenge a les 13.30 h

ESPAI SOLIDARI

Fundada l'any 2010 pel xef José Andrés, World Central Kitchen (WCK) és la primera organització sense ànim de lucre en oferir menjars frescos en resposta a les crisis humanitàries. Aplicant el seu model d'acció ràpida, aprofitant els recursos locals i adaptant-se en temps real, WCK ha servit més de 300 milions d'àpats nutritius a tot el món.

Quan es produeix un desastre, l'equip de socors de WCK es mobilitza amb urgència per començar a cuinar i servir àpats a les persones que ho necessiten. Creen associacions amb organitzacions sobre el terreny i activen una xarxa de restaurants locals, camions de menjar o cuines d'emergència, servint àpats reconfortants als supervivents de desastres de manera ràpida i eficaç.

Per donar suport a les economies regionals, WCK prioritza la compra d'ingredients quilòmetre zero per cuinar o distribuir directament als qui necessiten de la seva ajuda. Saben que el bon menjar no només proporciona aliment, sinó també confort i esperança, sobretot en temps de crisi.

L'1 % de les vendes recaptades de l'Ordino Gourmet aniran destinades a World Central Kitchen.

Ordino 2023

Ordino Gourmet i Gastrolab són activitats gratuïtes.
Cal reserva prèvia al Gastrolab: ordinogourmet@ordino.ad

Compra d'entrades per la Mostra gastronòmica
al servei de Tràmits del Comú, a la Casa de la Muntanya
o al web https://comuordino.4tickets.es/

40€	45€	25€
Anticipada	+13 anys	4-12 anys

Col·labora:

MENJA'T ANDORRA

Organitza:

ordino 'O

ORDINO
Reserva de biosfera