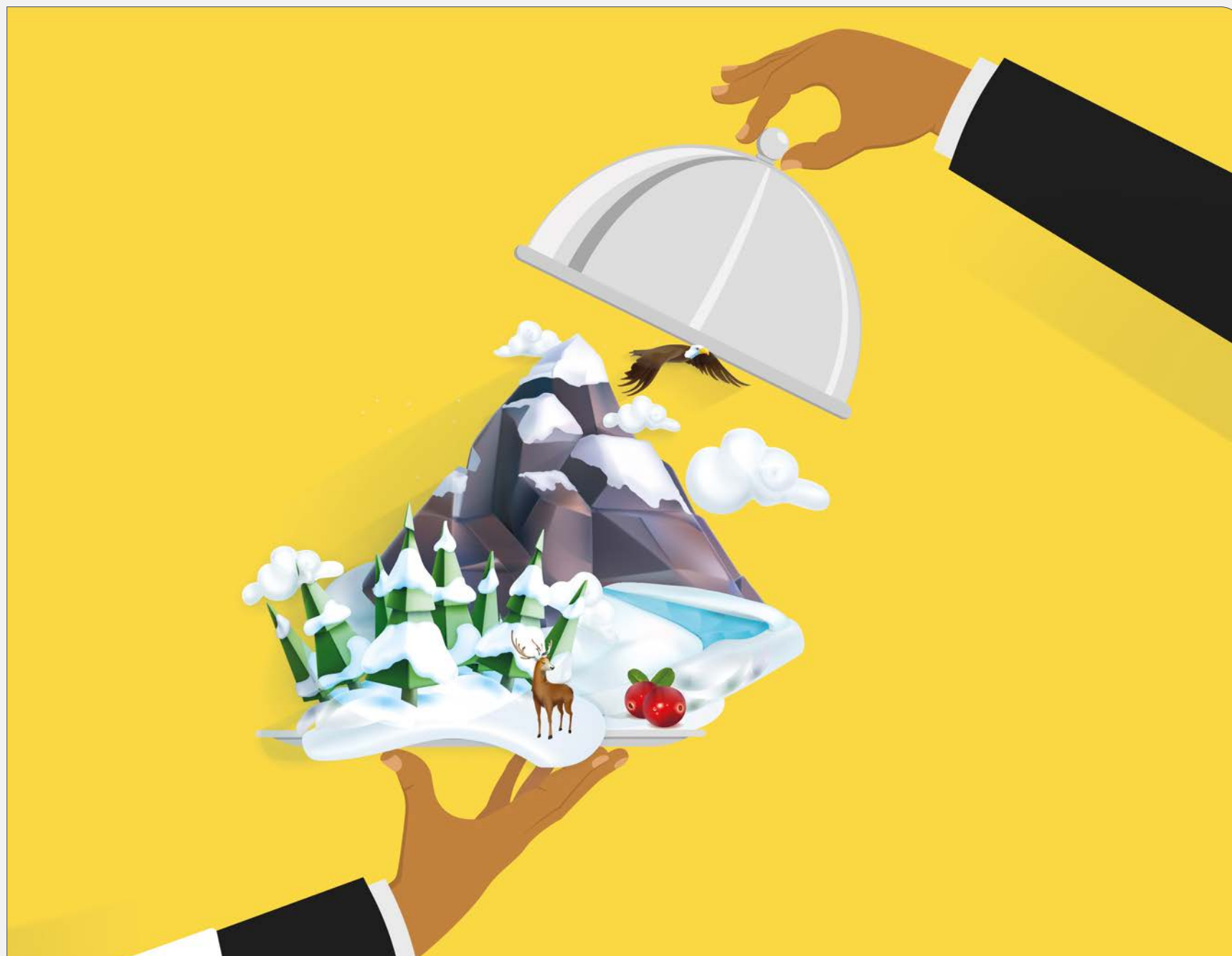






Per al dissabte 29 d'octubre hem organitzat una Jornada per celebrar amb tota la parròquia el segon aniversari de la declaració de la vall d'Ordino com a Reserva de la Biosfera. Es compleixen dos anys d'aquest reconeixement mundial aconseguit entre tots, un punt d'inflexió que ha fet canviar la perspectiva de la gestió del territori. Hem programat un munt d'activitats familiars i una sessió amb diferents xerrades per conèixer altres exemples de muntanya que també són reserves de la biosfera. En agraïment, i per compartir el patrimoni natural de la vall que ens fa sentir orgullosos, hem editat un llibre de fotografies i hem preparat una exposició amb una selecció d'imatges que es podrà veure a la plaça de la Closa durant un mes. Mentrestant anem treballant en el full de ruta per marcar les accions de futur i el compliment dels valors que promou la Unesco amb el programa Man & Biosphere, de manera transversal amb els ODS.

**Un llibre de fotografies i una exposició
commemoren els dos anys de la declaració
d'Ordino com a Reserva de la Biosfera**

Una altra efemèride rellevant d'aquesta tardor són els trenta anys de la Mostra Gastronòmica, i en aquest cas l'agraïment no és només al públic fidel, sinó a tot el sector de l'hostaleria i la restauració que ha contribuït a l'èxit d'aquest esdeveniment pioner. Moltes gràcies als emprenedors de la parròquia que van proposar organitzar una festa gastronòmica, la primera a tot el país i que ha estat capaç de mantenir-se en el temps. L'edició d'enguany recupera en el logotip la imatge original, que va ser dissenyada per Sergi Mas. L'accent més innovador, sense perdre l'essència tradicional del caràcter que té la Mostra, serà l'organització d'un saló gastronòmic amb presència de productors de proximitat, genuïnament pirinencs. Ordino Gourmet, un tast dels Pirineus, es farà dos dies abans de la Mostra i, a més de la venda de productes, s'organitza un gastrolab amb tallers i degustacions.

Finalment, voldria destacar el reportatge que dediquem a l'administració electrònica, un projecte global i complex que suposa un gran repte tant per a la mateixa administració com per a la ciutadania. Serà un nou model de gestió que començarà per fer realitat la seu electrònica i el portal del ciutadà, que permetrà l'accés en línia 24/365, l'eliminació del paper i la imposició de l'expedient electrònic. Empès pels canvis legislatius, la transformació digital en tots els àmbits de la societat i la millora de l'eficiència i la competitivitat, el Comú d'Ordino comença a treballar en la implantació d'aquesta primera plataforma integral, conjuntament amb els comuns d'Andorra i de Sant Julià, per assolir el procés al cent per cent el 2024.

MOSTRA GASTRONÒMICA

El 30è aniversari consolida un esdeveniment cent per cent de país i un públic fidel



El Comú d'Ordino celebra enguany el 30è aniversari de la Mostra Gastronòmica d'Andorra. Serà el diumenge 13 de novembre a l'ACCO (13 h), en una edició en què es vol donar reconeixement a tots els professionals que ens han acompanyat al llarg de tres dècades. Pocs esdeveniments aconsegueixen mantenir-se en el temps amb un públic fidel. El format serà l'habitual, amb la degustació de tots els plats que presenten els restauradors convidats, amb un tiquet únic per un preu de 35 euros, si es compra anticipadament, de 40 euros el mateix dia, i de 20 euros per als infants de 4 a 11 anys. El caràcter festiu i la trobada intergeneracional a taula són dos dels atractius d'aquesta festa gastronòmica, la primera que es va organitzar al país, que ha servit per donar a conèixer

xefs de prestigi i seguir l'evolució d'una cuina basada en els millors productes de la terra fins a presentar les últimes tendències gastronòmiques, reflex de l'oferta actual.

Per als restauradors, comercials i professionals del sector, la Mostra és un aparador on poden mesurar l'acceptació dels seus productes, i molts s'hi han donat a conèixer. Tampoc podem oblidar el suport i l'aportació de les dues escoles, el Lycée Comte de Foix i la Vatel Andorra-Hotel & Tourism Business School, que formen els futurs professionals del nostre país, que viuen una experiència única amb la seva participació en la Mostra. Com en les darreres edicions, el públic haurà de triar els millors plats, quant a tradició i originalitat, en una votació pública.

Qui de ben segur trobarem a faltar en aquesta efemèride serà el crític gastronòmic Joan Berenguer, un dels impulsors de la Mostra Gastronòmica, l'any 1993. Berenguer, que ens va deixar l'any 2017, va ser un personatge estimat tant pels cuiners com pel públic. Al voltant de la seva figura, i gràcies a la cessió del seu fons bibliogràfic, Menja't Andorra vol impulsar una associació de cuiners i rebosters que porti el seu nom. El periodista i gastrònom Josep Lluís Trabal, relleu generacional, es feia ressò de la seva absència als mitjans l'abril passat. Recordem el seu carisma i la seva tasca com a referent en la promoció i la difusió de la cultura gastronòmica al nostre país.

MOSTRA GASTRONÒMICA

Ordino Gourmet, un nou saló amb productes de proximitat, degustacions i tallers

Ordino Gourmet serà la principal novetat d'aquesta edició dels 30 anys de la Mostra Gastronòmica, amb una clara aposta pels productes de qualitat i proximitat, elaborats en un radi màxim de 150 km. El saló amb denominació d'origen s'instal·larà al poble d'Ordino el divendres 11 (de 16 a 21 h) i el dissabte 12 de novembre (d'11 a 20 h), i servirà per obrir boca a la Mostra amb el sobrenom «Un tast dels Pirineus». Hi ha prevista la participació de productors artesans d'Andorra i del Pirineu, català i francès. L'Era i el pati de Casa Rossell acolliran una desena d'expositors amb degustació i venda directa dels seus productes. Tòfona, mel, formatge, caviar, oli, vi, xocolata, confitura, cereals, pa i licors d'herbes o ratafia seran algunes de les delícies que podrem tastar i comprar. La cervesa artesana tindrà un espai propi amb la presència de cinc fàbriques.

El Gastrolab, a la sala La Buna, on es faran els tallers programats per a professionals i per al públic en general, serà un altre dels punts forts del saló, pensat per ampliar la cultura gastronòmica dels visitants. L'aforament als tallers serà limitat i les inscripcions



s'hauran de fer en línia a l'adreça electrònica ordinogourmet@ordino.ad. La tòfona de Noir et Blanc, el pa de l'Espícula, la xocolata de Xocland, els vins d'altura i els formatges de L'oliva seran protagonistes de tallers i degustacions.

UN MODEL DE SOSTENIBILITAT I SOLIDARITAT. La gastronomia cobra un vessant ecològic, social i solidari. Tot el parament de taula així com els gots, plats i coberts que es facin servir en les degustacions seran reutilitzables. Cal destacar la donació de les empreses participants de l'1% dels ingressos de les vendes que facin durant aquests dos dies a Unicef. La sostenibilitat és un dels conceptes més innovadors que introdueix aquest saló gourmet amb valor afegit, que només ha convidat empreses responsables amb l'entorn. Al mateix temps, l'organització vol transmetre un consum responsable i el reaprofitament d'aliments per evitar-ne el malbaratament, un aspecte que es treballarà també en un taller específic. Pel que fa a la publicitat i la senyalística del saló, s'han eliminat tots els suports publicitaris que contenen plàstic i s'utilitzarà paper reciclat. [Vegeu tota la programació.](#)

La minoria opina...



Sandra Tudó



Enric Dolsa

RESERVA DE LA BIOSFERA

Un llibre i una exposició de fotografies commemoren la declaració de la Unesco

La celebració es farà el dissabte 29 d'octubre amb un cicle de xerrades i activitats familiars

El dissabte 29 d'octubre es compliran dos anys de la declaració de la vall d'Ordino com a Reserva de la Biosfera i ho celebrarem amb una jornada dedicada a compartir amb tota la ciutadania el reconeixement d'aquest nomenament. En paral·lel, el Comú d'Ordino presentarà el llibre de fotografies *Biosfera*, de Sergi Pérez, i una exposició, que es podrà veure del 25 d'octubre al 27 de novembre a la plaça de la Closa, en què es mostrarà una selecció de dinou imatges, extrems del volum, que s'estructura en quatre blocs temàtics: la terra, les persones, la biosfera i el futur, inscrits en el programa MAB (Man & Biosphere) de la Unesco. La jornada oberta a tothom començarà amb una sessió de xerrades matinal amb el títol «Altres reserves de la biosfera», que obrirà el programa d'activitats (10 h). L'entrada serà lliure i es donaran a conèixer altres zones de muntanya amb qui compartim aquest segell, com ara Ordesa (Osca), Omaña i Luna (Lleó) i la candidatura del Parc natural regional de l'Arieja, que estaran introduïdes per Meriem Bouamrane, coordinadora EuroMAB Unesco, per explicar la funció i la missió que compleixen al món les reserves de la biosfera i la Unesco.

Les activitats seguiran amb una proposta de jocs artesanals per a famílies, *L'estrany viatge del senyor Tonet*, als jardins d'Areny Plandolit (d'11 a 14 h); tallers i activitats a càrrec d'Andorra Recerca i Innovació a l'Auditori Nacional (16 h) i la representació de *Versant Vivant*, un espectacle poètic i oníric que barreja a l'escenari la il·lustració i la música en directe i que clourà la jornada a l'Auditori Nacional (18 h).

PRESSUPOST PARTICIPATIU

‘Tornar a encendre les estrelles’, projecte guanyador per reduir la contaminació i la despesa lumíniques



El veí d'Ordino Jérôme Brousset ha estat el guanyador de la segona edició del pressupost participatiu, amb un projecte per reduir la contaminació lumínica a la parròquia. La proposta «Tornar a encendre les estrelles» ha obtingut vuitanta-cinc vots i ha quedat per davant de les set que van ser seleccionades per la seva viabilitat de la vintena inicial. Brousset va explicar la motivació de la seva idea: «Cada vegada creix més la il·luminació a la nit, quan se suposa que ha de ser fosc, a diferència del dia; encara que sigui amb tecnologia led i de baix consum, l'afectació és molt gran per a la fauna i el medi». S'analitzaran diverses mesures. Es tractaria de començar a reduir la il·luminació, totalment o amb sensors, en els trams interurbans poc transitats, i anar acotant fins a arribar als nuclis urbans. «La muntanya se'n ressent, d'aquest impacte, encara que ens sembli molt maco il·luminar els espais naturals», va argumentar Brousset en la presentació. La cònsol menor, Eva Choy, no descarta valorar l'opció d'adquirir el segell nacional francès que premia els llocs on porten a terme accions en aquesta direcció,

anomenat «Villes et Villages Etoilés», organitzat per l'Association Nationale pour la Protection du Ciel et de l'Environnement Nocturnes. Choy va apuntar l'encert del projecte guanyador, no només perquè s'adiu amb els criteris de l'interès general i la sostenibilitat, sinó també perquè encaixa amb els ODS inclosos en el full de ruta del Pla de Sostenibilitat-Reserva de la Biosfera.

VOTACIÓ POPULAR. A una certa distància, amb setanta vots, ha quedat una idea per introduir plantes mel·líferes a les jardineres urbanes amb l'objectiu de protegir les abelles, amb el títol «Preservem l'ecosistema». I, en tercer lloc, han quedat empatats dos projectes, amb cinquanta vots cadascun, un per il·luminar els passos de vianants i l'altre per instal·lar un gimnàs verd a l'aire lliure. Els vots vàlids d'aquesta segona edició han estat tres-cents-quaranta-sis, per sobre dels dos-cents noranta-un que es van rebre l'any passat, en la primera convocatòria del procés de participació ciutadana. Fins ara, el pressupost participatiu s'ha obert als residents a la parròquia més grans de divuit anys.

La màquina de reciclatge invers esgota el pressupost

Després de quatre mesos en funcionament, molt abans del que s'havia previst, a mitjan juliol es va retirar la màquina de reciclatge invers per haver esgotat els deu mil euros de pressupost destinat al projecte, sorgit en la primera edició del pressupost participatiu. Recordem que per cada envàs premsat i emmagatzemat es recollia un val de descompte de 0,10 cèntims, que es podia bescanviar als més de quaranta establiments i comerços de la parròquia adherits al projecte. El Comú ha qualificat l'acció d'èxit absolut, no sols per la quantitat de ciutadans que n'han fet ús, sinó també per haver dinamitzat els comerços i el consum km 0. La cessió de la premsadora ha anat a càrrec de l'empresa L'Home del sac- FEPER.



«És una molt bona iniciativa i ens agradaria que hi hagués una segona edició. Cal donar vida al poble. A nosaltres ens ha vingut molta canalla, i també gent gran»

**CATI APARICIO
EL QUIOSC DE LA VILA**



«Ens hem afartat de comptar tiquets, rondem els dos mil euros del pressupost. Tot i que la part administrativa ha estat feixuga, aplaudeixo la iniciativa»

**SOLEDAD GARRALDA
COMERÇ BABI**

EL PERFIL DE SAMUEL DURÓ

«No hi ha dubte que tothom recicla, la qüestió és si sabem fer-ho bé»



En Samuel Duró
va néixer a
París. De Casa
Ramonguem
d'Ordino

- És al capdavant de la Conselleria de Manteniment, Serveis i Circulació des de fa dos mandats. Repetirà?

Això no ho puc decidir jo; si m'ho proposa l'equip guanyador i m'hi sento còmode, com ho he estat aquests set anys, no ho descarto, tot i que altres persones ho podrien fer millor que jo. A la conselleria hi ha molta feina, són departaments als quals afecten no sols els serveis públics, sinó també la via pública, els recursos com l'aigua, la treta de neu, la higiene i el servei de circulació, molts aspectes del nostre dia a dia que només són visibles quan hi ha alguna incidència o falla alguna cosa. El 90% de les activitats i actes depenen de Serveis i Manteniment i haig d'agrair la professionalitat de l'equip i la feina que fa.

- Hi ha una certa alarma social per l'abastiment de recursos naturals com l'aigua...

Ens hem d'ocupar de fer una bona gestió de l'aigua i de tots els recursos per donar resposta a la demanda, que efectivament ha canviat, però això no vol dir, ni de bon tros, que ens falti aigua.

L'aigua a Ordino es capta de les fonts i el que cal és millorar la distribució i adaptar-la al creixement de població. Tothom demana l'aigua al mateix moment, i amb l'increment d'habitants, és lògic que el dipòsit de què disposàvem, a Llorts, hagi quedat petit per al poble d'Ordino.

- El reciclatge és l'assignatura pendent?

El que és important és reciclar bé, més que no pas reciclar molt. El volum es manté fins i tot un 10% per sobre d'abans de la pandèmia. S'incentiva el reciclatge, hi ha cinquanta-quatre punts verds a la parròquia. No hi ha dubte que tothom recicla, la qüestió és si sabem fer-ho com cal.

- Es plantegen el porta a porta?

La inversió que es destina al reciclatge és molt elevada i ara per ara no ho podem assumir econòmicament. Per això s'han incrementat les campanyes per fer més pedagogia i difusió per reciclar bé. L'última acció que s'ha fet per millorar-ne la gestió és la privatització de la deixalleria Valls del Nord. L'esforç l'hem de fer entre tots per conscienciar-nos.

- Així té la mateixa solució que la treta de neu?

Pel que fa a la conscienciació, sí. No podem voler viure en un país de neu i que després ens faci nosa. Ara bé, seguirem donant el màxim servei com hem fet sempre.

- Ara mateix es treballa de valent per aplicar les mesures d'estalvi energètic.

Ja fa dies que treballem les auditories sobre l'eficiència energètica. S'ha fet molta feina per conèixer-ne l'estat actual i quin recorregut de millora tenim. D'una banda, hi ha una afectació als equips i edificis comunals, de l'altra tenim la via pública. El consum elèctric relacionat amb la llum és el primer que abordarem, potser és l'àmbit en què la ciutadania està més conscienciada, com ha demostrat el pressupost participatiu. Ens ajudarà a fer una acció important, com alternar l'aturada de fanals de tota la xarxa de l'enllumenat públic i substituir tots els fanals per tecnologia led. Hi haurà menys llums i menys potència. Tot i que s'havien fet proves en alguna urbanització, com la Gonarda, es descarta el tancament total de llums per un tema de seguretat. Una altra acció immediata és la substitució de finestres i portes per evitar les fuites de calor. Caldrà complir la normativa que s'està desplegant des de Govern.

- La implantació de la zona verda d'estacionament ha estat menys polèmica del que podíem esperar...

Jo crec que tothom n'ha entès la necessitat, i en cap cas ha estat una política recaptatòria. Les zones blanques estaven ocupades per vehicles que hi estacionaven durant dies, cosa que dificultava la rotació als veïns. L'exemple més clar el tenim a Ansalonga, que és un aparcament on estacionen autobusos i autocaravanes d'altres parròquies.

- Al Servei de Circulació hi haurà canvis importants.

Calien més atribucions per als agents, que atorgarà la nova llei. Cada lloc té una casuística diferent i, en el nostre cas, el territori és molt gran per cobrir-lo quan hi ha una incidència.



VIU ELS CLÀSSICS



VIOLONCEL·LISTES DE BARCELONA

UN CONCERT EN FAMÍLIA

23 D'OCTUBRE 2022 · 12.30 H

LOS SECRETOS

LOS SECRETOS EN CONCIERTO

28 D'OCTUBRE 2022 · 21 H

NORTHERN CELLOS

LET'S ROCK, LET'S DANCE... LET'S CELLO!

25 DE NOVEMBRE 2022 · 21 H

SEXTET DE VIOLONCELS DE L'ONCA

UN CONCERT DE CONTE

18 DE DESEMBRE 2022 · 12 H

ONCA

PASSIONS VIENESES

1 DE GENER 2023 · 19 H

Organitza



Fundació
Crèdit Andorrà

Media Partner



RTVA
Ràdio i Televisió d'Andorra, SA

Hi col·laboren



Govern d'Andorra



GENT GRAN

Gent Activa, teoria i pràctica de l'esport



La Trobada de la Gent Gran Activa es reprèn enguany, organitzada pels comuns d'Andorra la Vella i Ordino amb el suport del Comitè Olímpic Andorrà. S'han programat dues jornades. La primera va ser el divendres 30 de setembre, amb una caminada a la Ruta del Ferro, una classe de taitxí i un dinar de germanor, i la pròxima serà el dimecres, 5 d'octubre, a l'Estadi comunal Joan Samarra d'Andorra la Vella, amb una xerrada a càrrec del Servei d'envelliment i salut del SASS.

L'objectiu és reunir tota la gent gran d'Andorra i procurar-los un envelliment saludable gràcies a l'esport i la pràctica de l'exercici físic amb regularitat. Les conselleres de social d'Andorra la Vella i Ordino, Meritxell Pujol i Eva Choy, acompanyades de Jordi Orteu,

director del COA, van fer la presentació a Ordino. Totes dues han coincidit a destacar la importància d'aquestes jornades. «Cal remarcar els esforços per oferir a la nostra gent gran activitats atractives i que els aportin un plus per a la seva salut», ha reconegut la consellera Pujol.

Per la seva part, Eva Choy va insistir en la importància de tenir una bona forma física per preservar l'autonomia i la independència d'aquest col·lectiu. Jordi Orteu es va mostrar satisfet de renovar aquest acord que permet donar suport econòmic per incentivar l'esport i l'exercici físic entre la gent gran. El directiu ha confirmat la primavera de 2023 com la data per als nous Jocs Olímpics de la gent gran, que se celebraran a les parròquies d'Encamp i Canillo.

Festa Gran

Després dels berenars a la fresca i les sortides a la muntanya per aprofitar al màxim l'estiu, la temporada d'activitats per a la gent gran a Ordino es va tancar amb la Festa Gran, una diada que va néixer el 2019 i de la qual s'han celebrat tres edicions. Les activitats per al benestar físic i emocional es combinen sempre amb una missa a l'església parroquial i un dinar de germanor al qual assisteixen les autoritats.



OBJECTIUS DE DESENVOLUPAMENT SOSTENIBLE



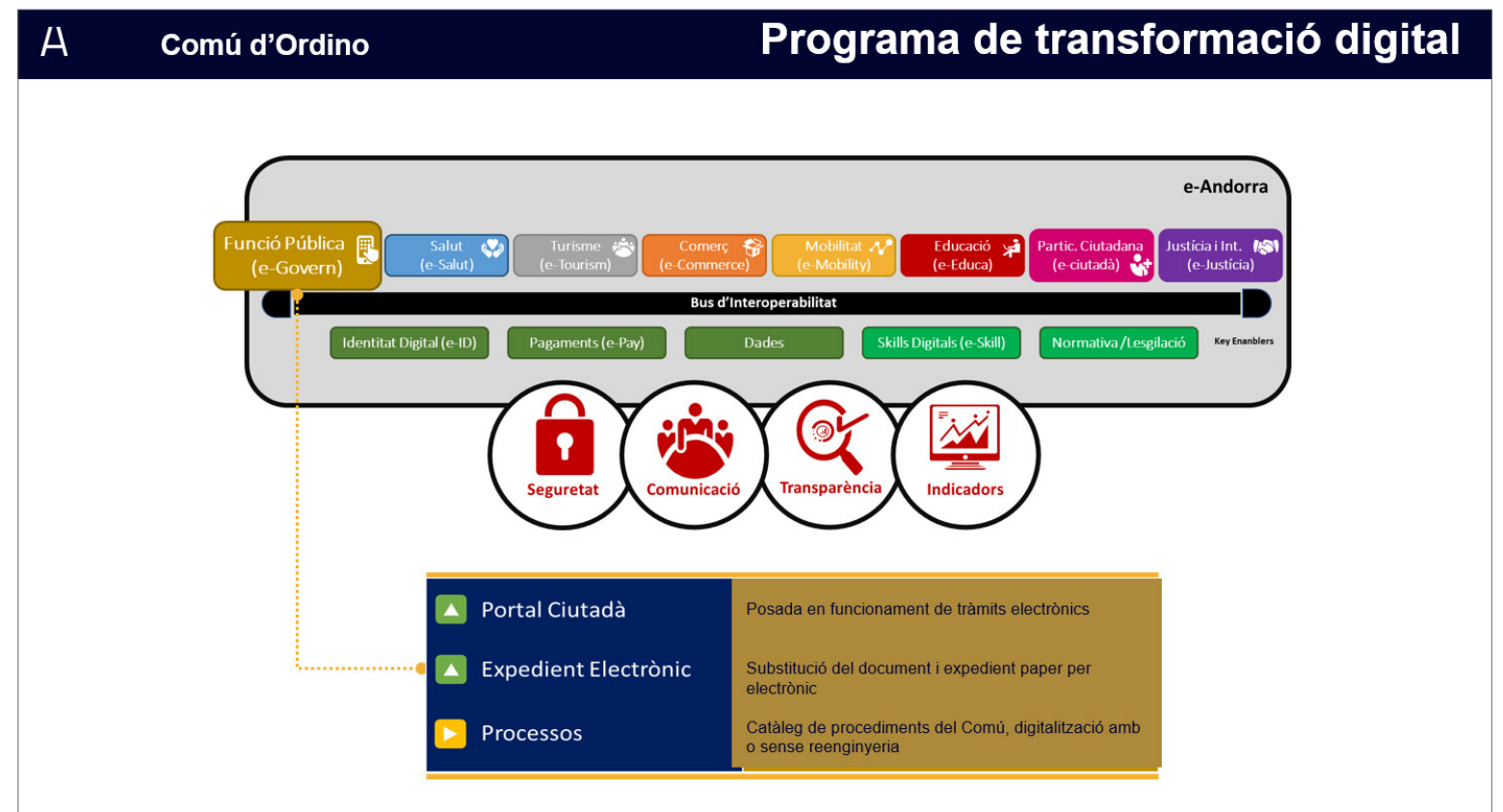
ordino 

REPORTATGE

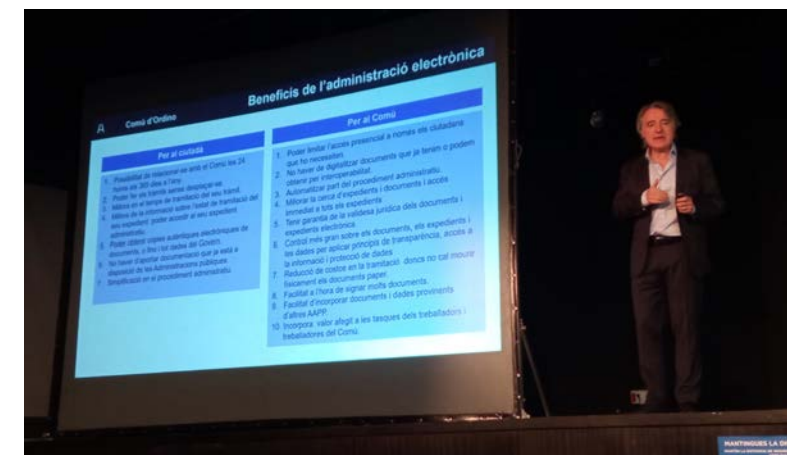
L'administració electrònica, un nou model de gestió per millorar l'eficiència

La implantació de l'administració electrònica comença a ser una realitat. És un projecte ambiciós i un gran repte per a les administracions i, ahora, ha de ser una oportunitat de canvi i millora. La posada en marxa d'una seu electrònica comportarà, entre altres avantatges, la simplificació dels tràmits i els processos administratius, l'eliminació del paper i l'accés en línia del ciutadà per fer qualsevol gestió en el moment que ho vulgui (24/365). El Comú d'Ordino ha desplegat un full de ruta amb seixanta actuacions, que haurà de tenir enllestit el 2024, en els àmbits normatiu, organitzatiu, documental i tecnològic. El procés de treball es va obrir el 2021 i el tret de sortida serà l'activació –d'aquí a menys d'un any al cent per cent– de la plataforma integral de la seu electrònica, que donarà resposta a la tramitació de procediments, la gestió d'expedients electrònics i tots els requisits tècnics necessaris per a aquesta immersió digital. Aquesta plataforma també l'aplicaran els comuns d'Andorra la Vella i Sant Julià. I el 2024, a totes les administracions i a la batllia, només tindran validesa jurídica els expedients digitals.

MOTORS DE CANVI. Els principals motors de canvi han estat tres: els canvis legislatius, que arrenquen el 2014 amb la Llei de serveis de confiança electrònica, on s'especificava la validesa jurídica de la identitat del certificat digital i la signatura electrònica, i el 2019, en la reforma del codi de l'administració, ja s'exigeix el compliment de l'administració electrònica; en segon lloc, fer realitat la transformació digital amb la creació d'un portal ciutadà digital, l'expedient electrònic i la digitalització dels processos, canvi que s'extrapola a l'educació, la



salut i tots els àmbits de la societat per ser més competitiu, i el tercer, oferir un millor servei, com s'ha demostrat en les administracions que ja han fet el canvi. Sens dubte, repensar els procediments i simplificar els tràmits comportarà una racionalització dels processos i una millora dels fluxos de treball per guanyar en eficiència, cosa que comportarà un guany per a la ciutadania i la mateixa administració. Els casos d'èxit avancen en països com Malta i Estònia, al capdavant quant a implantació i transformació, i en altres com Dinamarca i Finlàndia, que lideren els canvis quant a èxit d'usuaris.



L'ENTREVISTA Miquel Medall

«Fer vi a Ordino és un autèntic repte, per l'obaga i per les glaçades»



Miquel Medall
és l'enòleg
i director tècnic
a les vinyes
de la Finca
de l'Any
de la Part

Professor a l'Escola de viticultura i enologia d'Espiells, es va criar entre les caves de la seva tieta a Sant Sadurní d'Anoia, al Penedès, i als catorze anys va començar a treballar-hi. La sommelier i exalumna Judit Cercós li va proposar el repte de fer vi al poble d'Ordino, i encara hi ha estudiants a l'Escola a qui els costa de creure.

- Fer vinya a 1.300 m d'altitud sembla un desafiament a la natura més que no pas una inversió...

Totalment, és un camí difícil que no té l'èxit assegurat, d'aquí ve el nom del nostre celler, Casus Belli, que significa 'motiu de guerra'. Actualment hi ha plantats a la Finca de l'Any de la Part disset mil ceps, amb una superfície relativament petita de 3 hectàrees.

- Quan comença, aquesta aventura?

El 2010 es fan les primeres plantacions, però no fem el primer vi fins al 2015 i no es comença a comercialitzar fins a final del 2019.

No embotellem tot el que hem collit; si el resultat no ens convenç o no dona, no fem vi. Volem ser honestos.

- Quina és la producció de Casus Belli?

Tenim plantats gairebé disset mil ceps, que el dia de demà haurien de donar vuit mil ampelles. Actualment, del 2016 n'hi ha mil dues-centes i, mil cinc-centes del 2017. Hem fet dos vins negres, un 100% pinot noir que fem cada any, i un altre anomenat Terra Negra, amb una maduració excepcional per als anys 2015, 2018 i 2019, i dos escumosos que estem comercialitzant del 2016: un és 100% pinot noir amb raïm negre, vinificat en blanc, i un altre 80% pinot noir, també vinificat en negre i 20% chardonnay.

- Però una producció baixa comporta un preu més elevat i, per tant, poc competitiu al mercat?

No pretenem ser substitutius de res, el camí és difícil i llarg. L'ob-

«L'objectiu del celler Casus Belli és guanyar prescriptors i tenir presència a les cartes dels restaurants d'Andorra»

jectiu del nostre celler és aconseguir prescriptors i entrar a les cartes dels restaurants d'Andorra, i en determinats comerços selectes també. Fer vi és posar en valor la terra i el territori on es fa, va més enllà de vendre ampelles.

- Com definiria el vi d'Ordino?

Jo diria que és un vi amb molta personalitat, suficient per aconseguir paladars més que volums. Hi ha molta fruita fresca, de poca maduresa. Salvant les distàncies, hi ha a qui li recorda un pinot de la Borgonya. Tenim un terreny amb molta matèria orgànica, amb una gran retenció d'aigua. Els escumosos han agradat molt, tenen molta acidesa i fruita fresca, podríem dir que s'assemblen més al xampany que al cava; evidentment, no es pot utilitzar la paraula cava, no estem dins la DO.

- Podem parlar de trets similars dels vins d'altura d'Andorra?

En absolut, el vi d'Ordino no s'assembla al de Sant Julià... tots són vins d'altura, però si comparem el cultiu de vinya al sud del país o aquí dalt hi ha força diferència en graus de temperatura i hores d'insolació. Aquí, a les Valls del Nord, hem de lidiar amb l'obaga per orientació, amb menys hores de sol, i les temperatures més baixes; les glaçades són l'enemic número u. A la primavera perquè maten els brots tendres, i a la tardor, poden fer caure la fulla i detenir la maduració, aturar el cicle.

- I no és encara més arriscat amb el canvi climàtic?

El canvi climàtic és un fet i ens hi estem adaptant a tot arreu. Al Penedès, hem aconseguit quasi un grau més de graduació al voltant de quinze dies abans del que es va assolir l'any passat. Tot s'avança moltíssim. La collita s'ha fet quasi tres setmanes abans. És un repte a l'alta muntanya, però on hem fet vi tota la vida també.

- Participeu en alguna fira al país?

Al novembre, serem al saló Ordino Gourmet de productes de proximitat, en el marc dels trenta anys de la Mostra Gastronòmica.

ZOOM ORDINO JARDINS D'ART



La guanyadora del certamen, Yolanda Sanmarcos, amb el xec a la mà, i els dos premiats amb accèssits, Gemma Piera i Rubèn Penya, a l'esquerra de la cònsol menor i consellera de Cultura, Eva Choy.



El cònsol d'Ordino, J. Àngel Mortés, i la responsable de l'esdeveniment, Rosa Mujal, amb dues obres de l'artista guanyadora exposades als jardins de la Casa Rossell.



Les autoritats van assistir a la performance inspirada en la natura 'Ofrena', de Clàudia Llevet, que es va fer al jardí zen davant de l'Auditori Nacional.



Sandra Codina, consellera general, al costat del pintor sevillà Manuel Luna, en el brindis d'inauguració a la seva exposició. L'acompanyen la cònsol, la consellera Bernadeta Coma, Teresa Areny i Meri Blanco.

L'estació dona la benvinguda als nous Nord Pass i Andorra Pass

Grandvalira Resorts posa a la venda els abonaments de temporada amb accés il·limitat a totes les estacions

Grandvalira Resorts va posar a la venda l'1 de setembre les noves modalitats de forfet de temporada 2022-2023, que es concentren en tres opcions: l'Andorra Pass, el Nord Pass i el Mountain Pass.

El Nord Pass unifica els antics abonaments d'Ordino Arcalís, Pal Arinsal i Valls del Nord. El nou passi permet l'accés il·limitat als dominis del nord del país, amb un total de 93,5 km esquiables repartits en 66 pistes i 45 remuntadors mecànics. A més, com a novetat, el forfet inclou fins a quatre dies d'esquí a Grandvalira, en el cas dels no residents al Principat, i dos dies per als residents. El passi també permet esquiar en múltiples destinacions internacionals, amb estacions de renom com Verbier (Suïssa), entre d'altres. Així mateix, el Nord Pass és vàlid tant per a l'hivern com per a l'estiu, inclosos els més de 60 km del Bike Park de Pal Arinsal.

Paral·lelament al Nord Pass, Grandvalira Resorts va llençar la principal novetat d'aquesta temporada: l'Andorra Pass. El forfet de país inclou les tres estacions d'Andorra, amb 303 km esquiables, i substitueix el fins ara Forfet de Temporada de Grandvalira. Com a novetat, l'abonament inclou dues noves estacions de primer nivell als Estats Units, Deer Valley (Utah) i Steamboat (Colorado), que s'afegeixen a l'extensa llista de destinacions d'Europa, Àsia i Sud-amèrica a les quals ja dona accés, per poder viure noves experiències internacionals esquiant tot l'any.

L'oferta d'abonaments de Grandvalira Resorts per a aquesta temporada es completa amb el Mountain Pass, que unifica l'antic



ORDINO ARCALÍS



Forfet Natura i el Forfet de Temporada de Vianant. Aquest passi permet la pràctica dels esports de neu alternatius a l'esquí alpí a les estacions de Grandvalira, Ordino Arcalís, Pal Arinsal i Naturland. Els usuaris poden accedir cada dia i sense limitacions als 27 circuits d'esquí de muntanya disponibles i als espais habilitats per a les raquetes de neu, i poden utilitzar fins a 13 remuntadors amb una pujada i una baixada per dia. Com a novetat, aquest abonament inclou una invitació d'un dia per esquiar en qualsevol de les estacions del país. I també inclou el servei de socors i trasllat al centre mèdic de l'estació en cas d'accident en els circuits i pistes habilitats per a la pràctica de l'activitat.

Grandvalira, Ordino Arcalís i Pal Arinsal tenen previst obrir del 2 de desembre al 16 d'abril, sempre que les condicions meteorològiques ho permetin, tot i que no es descarta que les pistes puguin obrir abans i allargar així la temporada. L'Andorra Pass i el Nord Pass ofereixen als usuaris l'accés als dominis esquiables durant 136 dies i 20 caps de setmana. Els tres abonaments són vàlids tant a l'hivern com a l'estiu.

Període Early Booking

Per tercer any consecutiu, Grandvalira Resorts impulsa el període d'Early Booking, que dona la possibilitat d'adquirir els forfets de temporada amb un descompte d'entre un 10% i un 25%, amb el pagament fraccionat si es recarrega o compra en línia i la garantia de devolució en la compra anticipada. Aquest període s'allargarà fins al 15 de novembre per als residents a Andorra. A més, la compra de l'Andorra Pass o el Nord Pass durant aquest període comporta avantatges exclusius, com ara un 5% de descompte per renovació, un 10% de descompte en serveis d'estació, descomptes especials per a amics i famílies, garantia d'esquí o un forfet de dia per convidar un amic.