

FIRA

DEL

BESTIAR

d'Ordino 2025



Programa
9, 10 i 11 de maig





Programa d'activitats



Divendres 9 maig

Aparcament Plana dels Camps

Jornada de visites escolars

Dissabte 10 maig

Aparcament Plana dels Camps

10 h Inauguració de la Fira del bestiar

10.30 h Demostració de xollar ovelles

10.30 -13.30 h Animació teatralitzada de l'Andorra d'antes amb *lo Quico i la Manela*

11 h Fira concurs i subhasta nacional de mascles de raça bruna d'Andorra

12 h Espectacle del grup folklòric Les Bethmalais

16 h Actuació del duet Tentines de pitavola – música transpirinenca amb Elisa Sala i David Font

Jardins de la Casa Pairal, carrer del Còms i era i pati de Casa Rossell

10-20 h Mercat de productes artesanals i agroalimentaris. Demostració i taller d'oficis artesanals

10-14 h i 15-18 h

Entrada gratuïta

al Museu Casa d'Areny-Plandolit

Visita guiada amb reserva

836 908 - 839 760 / reservesmuseus@govern.ad

Visita amb audioguia (sense reserva prèvia)

10-20 h Tir amb arc als jardins de Casa Rossell

10.30-14 h i 15 -18.30 h
Passejades amb poni

Diumenge 11 maig

Aparcament Plana dels Camps

10 h Concurs professional d'allioli

10-13 h Tir amb arc als jardins de Casa Rossell

11 h Subhasta parroquial de vaques de la raça bruna d'Andorra destinades al consum

11.30 h Cercavila de buners amb Albert Adellach i percussions de Casa de Galícia (punt de sortida plaça Major d'Ordino)

12 h Espectacle de l'Esbart Valls del Nord

Jardins de la Casa Pairal, carrer del Còms i era i pati de Casa Rossell

10-15 h Mercat de productes artesanals i agroalimentaris. Demostració i taller d'oficis artesanals



Demostracions i tallers d'oficis artesanals

Artesania amb metall



L'Emma Regada és una artesana del país que ens ensenyarà l'art de convertir el metall del ferro en una joia i/o una petita escultura. Actualment treballa en el seu taller d'Andorra fent escultures, peces més ornamentals i direcció artística. Els materials que l'apassionen estan relacionats amb les muntanyes: fusta, ferro i pedra, amb els quals explica històries i records que la vinculen a la seva terra.

[@emmaregada_escultura](#)



Artesania amb ceràmica

La Marta Tarrés és artesana de la ceràmica. Amb les seves mans i el torn ens ensenyarà a pastar fang i donar-li forma per fer una tassa, un plat o un gerro.

[@lavelladeromadriu](#)



Artesania amb fusta

L'artesana Coralie Saramago està especialitzada amb la talla i el torneigament de la fusta. Farà demostracions de talla en fusta i realitzarà en directe una sèrie d'objectes amb fusta com poden ser coberts, caixes o jocs infantils.

www.coralie-saramago.com



Artesania amb forja

L'Anna Aleman és de les poques dones que es dediquen a la forja actualment a Catalunya, té el seu taller a Lli-miana. La seva especialitat i gran passió és la forja artística i realitza escultures i decoracions, tot i que també fa tota classe de construccions metàl·liques i de serralleria.

[@ocreferroart](#)





Artesania amb tèxtil

La Summar Rasras treballa amb fibres 100 % naturals teixint en un teler manual. Ubicada al Pallars Sobirà, crea els seus dissenys únics inspirats en les muntanyes dels Pirineus.

[@ghusonart](#)



Taller de pedra seca

Taller de construcció de murs de pedra seca a càrrec de l'associació Montagne et Patrimoine, Auzat.

<https://www.montagne-patrimoine.org/>



Menú Fira del Bestiar

Restaurant La Solaneta

Av. de la Cortinada, 33, carretera general 3, KM10, la Cortinada
Telèfon de reserves: +376 722 922

Embotits andorrans amb pa i tomàquet
Hamburgueses de carn de polltre o de vedella d'Andorra
Crema catalana

Preu: 15,50 €
(Inclou una beguda)

Restaurant Clàssic Arans

Av. de l'Ensegur, s/n, Arans
Telèfon de reserves: +376 862 722

Entrants:

Embotits andorrans amb pa i tomàquet
Brou d'escudella
Trinxat
Amanida d'esqueixada de bacallà

Segons:

Botifarra de pagès confitada a la brasa
Mongetes amb bolets
Peus de porc amb llenegues

Cuina dolça:

Orelletes amb moscatell

Preu: 38 €
(Inclou una beguda, porró de vi negre i infusió)

Restaurant Vertical

Carrer major, núm. 22, Ordino
Telèfon de reserves: +376 817 989

Crep Bretó de bolonyesa d'Andorra, ceps,
formatge d'ovella de casa Raubert i ceba cruixent

Preu: 13,70 €
(Beguda a part)