

MOSTRA

GASTRONÒMICA

D'ANDORRA I PIRINEUS

Ordino / 9-10 nov



9/11 2024

ORDINO GOURMET

Fira de Productors i degustacions
De 10 a 20 h / Prat de Call

GASTROLAB

Demostracions de cuiners emergents
i espai de tast. De 12 a 20 h / Sala La Buna

10/11 2024

ORDINO GOURMET

Fira de Productors i degustacions
De 10 a 17 h / Prat de Call

GASTROLAB

Tallers infantils
D'11 a 13 h / Sala La Buna

MOSTRA GASTRONÒMICA

13.30 h / ACCO

Entrada anticipada:

40 € adult / 20 € de 4-12 anys

Mateix dia:

45 € adult / 25 € de 4-12 anys

Amb el suport de:



Patrocina:



Col·labora:



Organitza:



DESCOBREIX ELS NOUS
SABORS D'AQUESTA EDICIÓ



MOSTRA GASTRONÒMICA D'ANDORRA I PIRINEUS

La Mostra Gastronòmica d'Andorra, que celebra enguany la 32a 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 i aficionats a la gastronomia, tant d'Andorra com dels Pirineus. Per aquesta edició el

repte és fer créixer el saló Ordino Gourmet amb quinze parades donant aquest cop el protagonisme al formatge. Paral·lelament, dissabte a la Sala la Buna s'han programat exhibicions de cuiners emergents del país. A la tarda, a la mateixa sala, es faran quatre tastos i diumenge al matí serà el torn dels tallers infantils.

L'activitat central del cap de setmana gastronòmic és la Mostra de diumenge al migdia on prendran part vint-i-un restauradors, quatre de fora d'Andorra de zones pròximes del Pirineu.

MENÚ MOSTRA 2024

..... Restauradors d'Andorra

ABBA ORDINO BABOT HOTEL

Ajoblanco amb sardina marinada amb miso de llima i gel de coriandre.
Dim sum d'escudella amb el seu *velouté* i salsa *xifera*.

ABBA XALET SUITES HOTEL

Caneló cruixent de galta de porc amb mascarpone,
compota de poma al forn i suc de coccio reduït.
Bavaoise de romesco amb alvocat, xips de pernil serrà i oli de julivert

BARRA MAR'S GASTROBAR

Torrades de verdures amb anxoves gratinades.
Llom de bacallà als dos pil-pils amb *velouté* de carabassa.

CELLER D'EN TONI

Brioix de *steak tartar* i *foie*.
Mandonguilles de *txuletón* amb murgues a la crema.

CORT DE POPAIRE I ERA DE LA CORT

Peus de porc desossats, amb ratassia de la Carmeta (Cort de Popaire).
Nigiri de salmó, cítrics i oli de tòfona (Era de la Cort).

HOSTAL PALANQUES

Foie micuit amb ratassia de la Carmeta.
Lingot de poltre amb hummus de ceps.

KANVIUM

Xampinyó portobello confitat al gingebre
amb terra de *Boletus edulis* i cremós de trufes.
Tastet de civet de porc senglar amb tocs acètics i cítrics d'Andorra.

LYCÉE COMTE DE FOIX

Crema de carabassa amb castanya i ventresca de porc confitada amb espècies.
Poma confitada sobre una galeta d'ametlla amb nata de vainilla.

MOOD SENSORIAL RESTAURANT

Crema de la tardor amb tubercles i arengada fumada.
Pa *bao* amb *pulled* porc.

EL RACONET DEL SASA

Agredolç de pernil amb terra de castanyes.
Cap-i-pota amb ceps.

RESTAURANT ANDREA

Carxofa confitada amb *foie*.
Pastís de formatge.

RESTAURANT IBAYA

Angules de muntanya.
Arròs cremós de bolets de temporada.

Restauradors dels Pirineus

CAN VENTURA (Llívia, Girona)

Canelons de ceps i *foie* amb tòfona i salsa de parmesà.
Mil-fulls de iuzu amb gerds.

HOTEL DEL PRADO (Puigcerdà, Girona)

Trinxat de la Cerdanya amb ou de Cal Grauet de Saga i gominols de botifarra.
Tiró cinc aglans amb naps, *brunoise* de pera i fals *risotto* de bolets.

HOTEL LA GLORIETA (La Seu d'Urgell, Lleida)

Foie micuit amb figues confitades, mel d'avet i nous garapinyades.
Lingot de xai amb cruixent d'Urgèlia i salsa de *Sichuan*.

FONDA XESC (Gombrèn, Girona)

Crema de carabassa, col, ou escalfat i gingebre.
Peus de porc amb sobrassada i patata al romaní.

BRULÈE

Pa de pagès i pa semi integral de lli tallat a llesques.

CADÍ

Formatge Urgèlia DOP, Formatge Neu del Cadí,
Formatge Petit Neu del Cadí, Cadí Mató del Pirineu i Cadí Fresc.

MATÈRIA NOBLE

Gelat artesanal d'Andorra.

SAULEDA

Pastís de Bismarck.
Coca de Llavaneres de crema i coca de xocolata.

ANA CEREZO PERNILEA!

Pernil a tall: Pernil 100% ibèric de gla Carrasco.

BODEGA

Vi blanc Clamor - Raimat (ldpa)
Vi rosat Rosa d'Abril - Celler Torelló (Inter - Ollinac)
Vi negre Campo Viejo Crianza - Rioja (Pernod Ricard)
Cava Brut Nature Mistinguett - Masia Vallformosa (Vins i Teca Dani)



ORDINO GOURMET

En aquest espai trobaràs els millors productes artesanals d'Andorra i els Pirineus, dissabte de 10 a 20 h i diumenge de 10 a 17 h, a Prat de Call.

AUTÈNTIC ABELLES

Andorra / Mel

autenticabelles@gmail.com

SARGANTILLA

Andorra / Alimentació gourmet
i ecològica

sargantilla@andorra.ad

PRIORDEI

Catalunya / oli d'oliva verge extra

www.priordei.com

XOLÍS D'ADONS

Catalunya / Embotits

www.xolisdadons.net

CAL SENZILL

Catalunya / Mermelades

www.calsenzill.com

FORMATGE L'OLIVA

Catalunya / Formatges

www.formatgesloliva.com

CERVESA ALPHA

Andorra / Cervesa artesana

alphandorra@gmail.com

BREVATGES RAIMON

Andorra / Vermuts

www.brevatgesraimon.com

EL BATALL

Andorra / Formatges

formatgeriaelbatall@andorra.ad

PLA DE MOREI

Catalunya / Vi

www.plademorei.com

BRULÈE

Andorra / Dolços

bruleepanaderiaartesana@gmail.com

CASUS BELLI

Andorra / Vi

www.casusbelli.ad

AZ-AZEYTUN

Catalunya / oli d'oliva verge extra

www.azeytun.com

MAS CLAPEROL

Catalunya / Formatges

www.masclaperol.com

FOODTRUCK ERMESENDA

Ordino/ Gofres





ORDINO GOURMET

DISSABTE 9 NOVEMBRE

Saló Ordino Gourmet, de 10 a 20 h a Prat de Call

- 10.00 h** Obertura del Saló Ordino Gourmet
- 11.30 h** Activitat infantil: "Fes el teu barret de xef!"
- 12.30 h** Inauguració del Saló Ordino Gourmet
- 12.45 h** Actuació musical: DJ Helder Barroso
- 17.00 h** Activitat infantil Estació de Creació MasterXef amb Wild Isards
- 18.00 h** Presentació del llibre: "Els de sempre" al Museu Casa d'Areny-Plandolit
- 19.00 h** Actuació musical de les Urban Flowers
- 20.00 h** Tancament del Saló Ordino Gourmet

DIUMENGE 10 DE NOVEMBRE

Saló Ordino Gourmet, de 10 a 17 h a Prat de Call

- 10.00 h** Obertura del Saló Ordino Gourmet
- 11.30 h** Activitat infantil: "Decora el teu cullerot!"
- 14.00 h** Actuació musical: DJ Helder Barroso
- 17.00 h** Tancament del Saló Ordino Gourmet

Les activitats del Gastrolab tenen un cost de 2 € cadascuna. Reserva de plaça i compra d'entrades de la Mostra gastronòmica i del Gastrolab a <https://comuordino.4tickets.es>



GASTROLAB

DISSABTE 9 NOVEMBRE

Gastrolab, de 12 a 20 h a la Sala La Buna

12.00 h Cuiner Emergent: Sergi Simó, del Racó del Simó

Tasta el steak tàrtar de cérvol amb escuma Neu del Cadí i una base de brioix de ceps.

13.00 h Cuiner Emergent: Maria Álvarez, cap de cuina del restaurant Ibay

Angules de muntanya a la carbonara

16.00 h Tast de formatges l'Oliva d'Oliana

17.00 h Tast d'embotits de la mà de Xolís d'Adons

18.00 h Tast de confitures de Cal Senzill, Quim Va Parir!

19.00 h Tast de vins amb el sommelier Joan Llorach de Pla de Morei

Coneix la DO Catalunya

DIUMENGE 10 DE NOVEMBRE

Gastrolab tallers infantils de 10.30 a 13 h a la Sala La Buna

10:30 h Taller salat a càrrec dels alumnes del Lycée Comte de Foix

11:45 h Taller dolç a càrrec dels alumnes del Lycée Comte de Foix

Mostra Gastronòmica d'Andorra i del Pirineu, 13.30 h al ACCO



ORDINO GOURMET · Prat de Call

Dissabte de 10 a 20 h i diumenge de 10 a 17 h



GASTROLAB · Sala La Bona

Dissabte de 12 a 20 h i diumenge de 10.30 a 13 h



MOSTRA GASTRONÒMICA · ACCO

Diumenge a les 13.30 h

**L'1 % de les vendes recaptades a la Mostra Gastronòmica
i a l'Ordino Gourmet aniran destinades a la Botiga Solidària
de Creu Roja Andorrana**

GRÀCIES...

Amb el suport de:



Patrocina:



Col·labora:



Organitza:



Espònsors:



Proveïdors oficials:

