

34a MOSTRA GASTRONÒMICA D'ANDORRA I PIRINEUS

TORNA LA MOS TRA

7 i 8
nov.

ORDINO GOURMET · GASTROLAB



Amb el suport de:



Generalitat de Catalunya
Delegació del Govern
a Andorra

Col·labora:

**MENJA'T
ANDORRA**

Organitza: ordino



ORDINO
Reserva de biosfera



MOSTRA GASTRONÒMICA D'ANDORRA I PIRINEUS

Torna la Mostra Gastronòmica d'Andorra i Pirineus, un dels esdeveniments més consolidats del calendari gastronòmic del país, que celebra enguany la seva 34a edició amb un programa variat i exquisit. La Mostra destaca per posar en valor el producte local i la cuina tradicional tant andorrana com pirinenca, i és el punt de trobada per a xefs, productors, restauradors i aficionats

a la gastronomia d'Andorra i dels Pirineus. Des de la 30a edició, la Mostra es complementa amb dues iniciatives d'èxit: el **Saló Ordino Gourmet**, que estarà dedicat als productes de proximitat i tindrà el torró com a producte convidat, i el **Gastrolab**, a la sala La Buna, un espai amb els millors cuiners, que oferirà tallers gastronòmics i degustacions per a tots els públics.



EL TORRÓ, PRODUCTE CONVIDAT

El torró serà el producte protagonista de la 34a Mostra Gastronòmica, amb l'objectiu de ressaltar la tradició d'aquest dolç i la seva connexió amb la rebosteria de qualitat del territori. L'Ordino Gourmet comptarà amb la presència de mestres torronaires que exposaran les seves creacions al públic, oferint tastos pels més lllaminers. Al Gastrolab, els assistents podran participar en tastos guiats i tallers culinaris on el torró serà l'ingredient central de les propostes.

A més, la Mostra tindrà la col·laboració de reconeguts artesans que aportaran una selecció elaborada amb la màxima qualitat, reforçant així el vincle entre el territori pirinenc i la cultura d'aquest dolç tradicional.



CUINERS EMERGENTS

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

HELENA COSTA I JORDI PALOU

Xefs del restaurant **Taraó**
de la Seu d'Urgell



La seva cuina treballa productes locals amb tècniques i sabors japonesos. Prepararan un plat de fideus a la cassola amb kakuni.

JOAN BESSON

Cap de cuina de producció i esdeveniments
Grup Sport Hotels / Grup Calbó / Grup Hermitage

Aquest xef, format a l'Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona, presentarà un plat de fideus a la cassola segons la recepta de l'àvia.





RESTAURANTS PARTICIPANTS

El diumenge 8 de novembre, la 34a edició de la Mostra aplegarà 21 establiments (14 del Principat i 7 dels Pirineus), una aliança que referma els vincles culinaris entre ambdós territoris i posiciona el certamen com a punt de trobada clau per a la gastronomia de muntanya.



Compra
d'entrades



43€

Adult
Anticipada

48€

Adult
Mateix dia

20,75€

Infant
4-12 anys
Anticipada

27€

Infant
4-12 anys
Mateix dia

Restauradors d'Andorra



ABBA ORDINO BABOT HOTEL / Ordino

ABBA XALET SUITES HOTEL / Sispony

BARRA MAR'S GASTROBAR / Andorra la Vella

BEÇ / Escaldes-Engordany

ESTOPIÑÁN / Escaldes-Engordany

HOSTAL PALANQUES / La Massana

MOOD SENSORIAL RESTAURANT / Escaldes-Engordany

PETIT COMITÉ / Andorra la Vella

RESTAURANT ANDREA / La Massana

RESTAURANT L'ISARD / Andorra la Vella

SAULEDA / Andorra la Vella

Restauradors dels Pirineus

CA L'EUDALD / Alp (Girona)

CAN VENTURA / Llívia (Girona)

FONDA XESC / Gombrèn (Girona)

HOTEL DEL PRADO / Puigcerdà (Girona)

LA CHAUMIÈRE / Font Romeu (França)

RESTAURANT TARAÓ / La Seu d'Urgell (Lleida)

Corners

ANA CEREZO PERNILEA! / Andorra la Vella

CADÍ / La Seu d'Urgell (Lleida)

CAN VICENÇ / Andorra la Vella

MAGATZEMS COMA / Andorra la Vella

MENÚ MOSTRA 2026

Restauradors d'Andorra

ABBA ORDINO BABOT HOTEL

Bombó de *foie-gras* i torró amb xocolata i fruits vermells.

Ravioli de porc ibèric amb consomé de pernil i maionesa d'all escalivat.

ABBA XALET SUITES HOTEL

Croqueta de tàrtar de vedella, torró i cítrics.

Torrada de salmó *gravlax*, maionesa de torró al pebre rosa i ratlladura de llima.

BARRA MAR'S GASTROBAR

Bacallà Barra Mar's.

Bacallà gratinat.

BEÇ

Plats de degustació BEÇ.

ESTOPIÑÁN

Pastís de torró d'ametlla.

Pastís de torró d'avellana i xocolata.

HOSTAL PALANQUES

Trinxat de col i patata amb salsa de civet.

Lingot de galta ibèrica amb parmentier de patata.

MOOD SENSORIAL RESTAURANT

Pa bao de melós de vedella amb ceps i *foie-gras*.

Pizza crudivegana amb formatge de macadàmia i tomàquets secs.

PETIT COMITÉ

Caneló d'ànec amb beixamel de torró.

Xuixo de crema.

RESTAURANT ANDREA

Carxofes amb *foie-gras*.

Galta de vedella a baixa temperatura amb milfulls de poma caramel·litzada.

RESTAURANT L'ISARD

Rodó de corder farcit de xirivia amb salsa de ceps i espuma de formatge bola.

Capipota amb cilindre de pa i allioli de codony.

SAULEDA

Cremós de te matxa amb formatge, glacé d'*Opalys* i nabius.
Semiesfera de mascarpone amb un cor de gerds.

===== *Restauradors dels Pirineus* =====

CA L'EUDALD (Alp, Girona)

Terrina de cap de senglar.
Peus de porc sense feina, farcits de sípia i gamba vermella.

CAN VENTURA (Llívia, Girona)

Consomé de ceps de la Cerdanya.
Tall de porc senglar amb allioli de grataculs.

FONDA XESC

Ous, carbassa i bolets.
Xocolata, regalèssia i eucaliptus.

HOTEL DEL PRADO (Puigcerdà, Girona)

Carxofes amb salsa de *foie-gras* i sal de pernil.
Tatin de pera de Puigcerdà al vi negre.

LA CHAUMIÈRE (Font Romeu, França)

Risotto de lleties verdes del Puy amb tòfona, vinagreta de tòfona,
gingebre i parmesà.
Lletó a la graella i escalivada sobre el seu *sablé* de pebrot d'*Espelette*.

RESTAURANT TARAÓ (La Seu d'Urgell, Lleida)

Bao de bruneta, amb emulsió de codony i cruixent d'arròs.
Fideus a la cassola amb costella kakuni.

===== *Corners* =====

ANA CEREZO PERNILEA!

Pernil 100% ibèric.

CADÍ

Formatge Neu del Cadí, Petit Neu del Cadí, Urgèlia DOP i mató del Pirineu.

CAN VICENÇ

Selecció de pa.

MAGATZEMS COMA

Cafè el Conseller.

L'essència de la tradició xarcutera pirinenca. Embotits artesans elaborats seguint receptes tradicionals i processos d'elaboració i curació que han passat de generació en generació.



CAL SENZILL · Melmelades

Catalunya · www.calsenzill.com

Productes de l'hort convertits en petites joies gastronòmiques. Conserves, melmelades, salses i alliols artesans elaborats amb ingredients de proximitat i de temporada.



BREVATGES RAIMON · Vermuts

Andorra · www.brevatgesraimon.com

Un viatge pel món del vi a través de petits cellers i elaboradors. Una selecció de vins, vermutos i altres brevatges on el territori, l'artesania i la personalitat són els grans protagonistes.



ENTREVINS · Vi

Andorra · www.entrevins.ad

Vi i gastronomia per compartir i descobrir. Una acurada selecció de vins, vermutos i productes gastronòmics de qualitat, amb protagonisme per als productors i sabors del territori.



VINS I TECA DANI · Vi

Andorra · [@vinsitecadani](https://www.vinsitecadani.com)

Selecció de vins, vermutos i licors amb especial atenció als petits productors i als productes de qualitat. Una proposta per descobrir noves referències i gaudir del món del vi.



YOUCAKES ESTOPIÑÁN · Dolços

Andorra · www.youcakes.com

El dolç més tradicional d'Andorra. Pastisseria artesana que manté vives les receptes i elaboracions de sempre, amb especialitats que formen part de la memòria gastronòmica del país.



XOCLAND · Xocolata

Andorra / www.xocland.com

Del cacau a la tauleta, passant per l'artesania. Xocland, primera fàbrica de xocolata d'Andorra, transforma la fava de cacau en xocolates, bombons i altres creacions per als més llaminers.



FORA GIN · Destil·leria

Andorra / [@fora_gin](https://www.foragin.com)

Destil·leria artesanal que elabora ginebres a partir de botànics autòctons de les muntanyes d'Andorra amb tècniques tradicionals i una mirada contemporània, posant en valor el territori, la natura i l'ofici de destil·lador.

Sala La Buna



El Gastrolab s'ha consolidat com el laboratori culinari més dinàmic de la Mostra. Ubicat a la sala La Buna d'Ordino, aquest espai compta amb xefs de referència de l'entorn pirinenc, que guien els assistents pas a pas de manera propera i participativa. Més enllà d'una simple demostració, cada taller esdevé un intercanvi cultural sobre els aliments i la cuina d'alta muntanya.

Entrada gratuïta.
Places limitades



**Reserva
de places**



Dissabte 7/11

De 10.30 a 11.30 h

EL TORRÓ TAMBÉ ES CUINA!

Altres maneres d'incorporar-lo a la cuina.

Cuina Ada Parellada / Restaurant Semproniana



D'11.45 a 12.45 h

CUINA CATALANA

AMB PRODUCTES DOP I IGP DE CATALUNYA

Cuina Ada Parellada / Restaurant Semproniana



De 13 a 13.45 h

FIDEUS A LA CASSOLA

AMB KAKUNI

Diferents maneres d'entendre la cuina del fideu.

Cuiners Helena Costa i Jordi Palou / Restaurant Taraó

**Cuiners
emergents**



De 14 a 14.45 h

FIDEUS A LA CASSOLA

RECEPTA DE L'ÀVIA

Diferents maneres d'entendre la cuina del fideu.

Xef Joan Besson / Grup Sport Hotels, Grup Calbó i Grup Hermitage

Cuiners
emergents



De 16 a 16.45 h

TAST DEL TORRÓ DE YOUCAKES

Com fer el torró de crema a casa.

A càrrec d'Alexis Estopiñán



De 17 a 18 h

5 RECEPTES AMB ELS 5 OLIS

DOP DE CATALUNYA

Cuïnera Sara Martínez / [@foodmelodies](#)

L'oli: l'ingredient que parla de tradició, producte i territori.



De 18.15 a 19.15 h

IGP TORRÓ D'AGRAMUNT

ARRELS EN UN MOS

Cuïnera Sara Martínez / [@foodmelodies](#)



De 19.30 a 20.15 h

TAST DE VINS

DEL CELLER CASUS BELLI D'ORDINO

A càrrec de Cristina Peleijà d'Interollinac





+6 anys 😊
Gastrolab
per a nens!

Diumenge 8/11

De 10.30 a 11.30 h

COM FER UNA MINI QUICHE DE PERNIL DOLÇ I FORMATGE

Taller salat per a nens a partir de 6 anys



D'11.45 a 12.45 h

VINE A FER UNA GALETA DE XOCOLATA!

Taller dolç per a nens a partir de 6 anys





AGENDA

DISSABTE 7 DE NOVEMBRE

De 10.30 a 20.15 h

Gastrolab a la sala La Buna

D'11 a 20 h

Saló Ordino Gourmet a la plaça Major d'Ordino

11.30 h

«Decoració de barrets de xef i davantals de cuina».
Activitat infantil amb Wild Isard. Plaça de l'església

12 h

Inauguració del Saló Ordino Gourmet

12.30 h

Vermuteja amb Flaix Fm. Plaça Major d'Ordino

16 h

«Decoració de tauletes de fusta per servir aliments
saludables i personalització de sotagots».
Activitat infantil amb Wild Isard. Plaça de l'església

17 h

DJ Helder. Plaça Major d'Ordino



DIUMENGE **8 DE NOVEMBRE**

De 10.30 a 12.45 h

Gastrolab a la sala La Buna

D'11 a 17 h

Saló Ordino Gourmet a la plaça Major d'Ordino

11.30 h

«Creació d'un menú personalitzat: cada infant podrà dissenyar i decorar el seu propi menú». Activitat infantil amb Wild Isard.
Plaça de l'església

12 h

Vermuteja amb el nostre DJ. Plaça Major d'Ordino

13.30 h

Mostra Gastronòmica d'Andorra i Pirineus a Ordino
a l'ACCO

Prohibida la venda i el consum de begudes alcohòliques a menors d'edat.



DONATIU A LA CREU ROJA

Cada any, un **1% de les vendes realitzades** durant el cap de setmana es dona a una ONG. Enguany, la recaptació serà en favor dels projectes de solidaritat impulsats per la Creu Roja d'Andorra.

Els tallers del **Gastrolab i les entrades a la Mostra Gastronòmica** es poden reservar al web: <https://comuordino.entradas.plus/entradas/ca/eventList>

Amb el suport de:



Col·labora:



Espònsors:



Proveïdors oficials:



Mitjà col·laborador:

