

# 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 cocció 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 gominoles 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'abet 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](mailto:autenticabelles@gmail.com)

### **SARGANTILLA**

Andorra / Alimentació gourmet  
i ecològica

[sargantilla@andorra.ad](mailto:sargantilla@andorra.ad)

### **PRIORDEI**

Catalunya / oli d'oliva verge extra

[www.priordei.com](http://www.priordei.com)

### **XOLÍS D'ADONS**

Catalunya / Embotits

[www.xolisdadons.net](http://www.xolisdadons.net)

### **CAL SENZILL**

Catalunya / Mermelades

[www.calsenzill.com](http://www.calsenzill.com)

### **FORMATGE L'OLIVA**

Catalunya / Formatges

[www.formatgesloliva.com](http://www.formatgesloliva.com)

### **CERVESA ALPHA**

Andorra / Cervesa artesana

[alphandorra@gmail.com](mailto:alphandorra@gmail.com)

### **BREVATGES RAIMON**

Andorra / Vermuts

[www.brevatgesraimon.com](http://www.brevatgesraimon.com)

### **EL BATALL**

Andorra / Formatges

[formatgeriaelbatall@andorra.ad](mailto:formatgeriaelbatall@andorra.ad)

### **PLA DE MOREI**

Catalunya / Vi

[www.plademorei.com](http://www.plademorei.com)

### **BRULÈE**

Andorra / Dolços

[bruleepanaderiaartesana@gmail.com](mailto:bruleepanaderiaartesana@gmail.com)

### **CASUS BELLI**

Andorra / Vi

[www.casusbelli.ad](http://www.casusbelli.ad)

### **AZ-AZEYTUN**

Catalunya / oli d'oliva verge extra

[www.azeytun.com](http://www.azeytun.com)

### **MAS CLAPEROL**

Catalunya / Formatges

[www.masclaperol.com](http://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" a l'Era del Raser**
- 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 Ibaya**

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 Buna  
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:



Generalitat de Catalunya  
Delegació del Govern  
a Andorra

Patrocina:



Col·labora:

**MENJAT  
ANDORRA**

Organitza:



**ORDINO**  
Reserva de biosfera

Espònsors:



nadal



Proveïdors oficials:



*Materia Noble*  
GELAT ARTESANAL



*Viníssim*

**VINS I TECA**  
SELECCIÓ GOURMET  
*Dani*