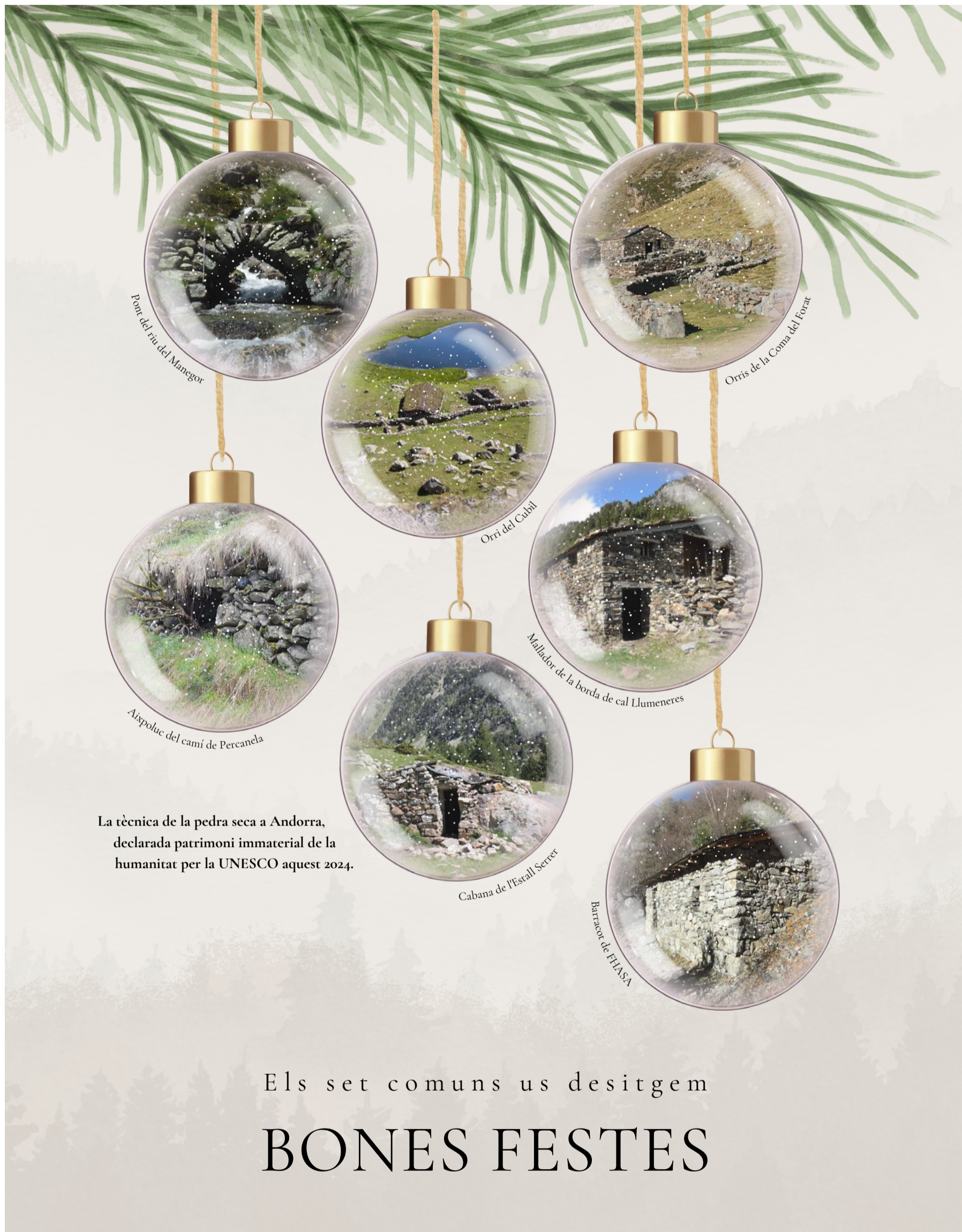




el d'Andorra Periòdic //

ESPECIAL
NADAL

24.12.2024/25.12.2024



La tècnica de la pedra seca a Andorra,
declarada patrimoni immaterial de la
humanitat per la UNESCO aquest 2024.

Els set comuns us desitgem
BONES FESTES



COMÚ DE CANILLO



COMÚ D'ENCAMP



COMÚ D'ORDINO



COMÚ DE LA MASSANA



COMÚ D'ANDORRA LA VELLA



COMÚ DE SANT JULIÀ DE LÒRIA



COMÚ D'ESCALDES-ENGORDANY

La tradició: creences i relació religiosa

Amb una profunda arrel religiosa i cultural, aquestes dates esdevenen un moment per reconnectar amb les tradicions, la família i els valors espirituals

Nadal, una de les celebracions més emblemàtiques de l'any, té una significació especial al país. Amb una profunda arrel religiosa i cultural, aquestes dates esdevenen un moment per reconnectar amb les tradicions, la família i els valors espirituals que han marcat la història del Principat. El pessebre, les misses i altres rituals cristians conviuen amb elements populars que fan de Nadal una festivitat única i entranable.

L'origen, celebrat com la commemoració del naixement de Jesús, s'arrela pro-

fundament en la tradició catòlica que predomina a Andorra. Les esglésies, moltes d'elles romàniques i carregades d'història, es converteixen en epicentres de les celebracions. Les misses del gall, celebrades a la nit del 24 de desembre, congreguen fidels i visitants que desitgen viure un moment de reflexió i espiritualitat en un ambient màgic. Aquestes cerimònies es caracteritzen pels cànctics nadalencs i la calidesa que desprèn la comunitat en reunir-se.

Un altre element és el pessebre, una tradició que uneix la dimensió religiosa amb l'art i la creativitat popular. Els pes-

sebres, els quals representen el naixement de Jesús amb figures tradicionals, són presents tant en llars com en espais públics. Parròquies com Andorra la Vella o Escaldes-Engordany destaquen amb pessebres monumentals que atreuen tant residents com turistes. Aquestes representacions no són només artístiques, sinó també una manera de mantenir viva una tradició que connecta amb els valors familiars i espirituals de la festivitat.

En paral·lel a les tradicions cristianes, el Nadal a Andorra també inclou elements populars que reforcen el carà-

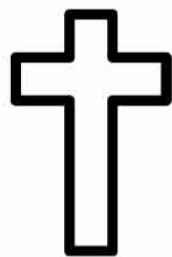
cter acollidor d'aquesta època. El típic Caga Tió, una tradició compartida amb altres zones dels Països Catalans, és especialment apreciat pels més petits. Aquesta figura de fusta, decorada amb una cara somrient i una barretina, representa l'esperit de la generositat i la màgia de Nadal. A mesura que els infants piquen el Tió amb bastons mentre canten cançons tradicionals, es crea un moment d'alegria que simbolitza l'esperit comunitari i festiu d'aquestes dates.

El Nadal també és un moment de caritat i solidaritat, valors essencials en la tradició cristiana. Diverses en-

titats i parròquies organitzen campanyes de recollida d'aliments, joguines i donatius per ajudar les famílies més necessitades. Aquest esperit solidari és un recordatori de la importància de compartir i cuidar els altres, especialment durant una festivitat que celebra la humilitat i l'amor.

En els últims anys, la festivitat també ha integrat elements més moderns i globals, com els mercats nadalencs i les decoracions lluminoses que omplen carrers i places. Tanmateix, aquestes incorporacions no han desplaçat el caràcter profundament espiritual de les festes. Al contrari, han ampliat les opcions per gaudir de Nadal, fent-lo accessible a tots els gustos i generacions.

En definitiva, la tradició nadalenca a Andorra es manté viva gràcies a la combinació de creences religioses, costums populars i noves propostes que s'adapten als temps moderns. Tant si es viu des d'una perspectiva espiritual com des d'una visió més lúdica, és una oportunitat per reforçar els vincles amb la família, la comunitat i un mateix. ●



ANDORRANA DE PUBLICACIONS
President
Enric Dolsa Font



Direcció general
Irina Rybalchenko
Coordinació general
Nona Muñoz
Director de Màrqueting i Comunicació
Manel Montoro

Caps de Redacció
Laura Gómez Rodríguez
Alex Montero Carrer
Redacció
Pol Forcada Quevedo
Paris Mameghani
Elena Hernández

Assessors publicitat
Irene Izquierdo
Olga Kuznetsova
Stanislav Frolov
Maquetació i edició gràfica
Pako Temprado
César Arquíñigo

Fotografies
arxiu el Periòdic, Freepik, flickr

Subscripcions
subscripcions@elperiodic.ad
Tel +376 736 200

L'autèntic Pare Noel ve dels Estats Units

Tot i que la gent tendeix a pensar que va sorgir de Lapònia o el Pol Nord, la història real ens diu que va ser a Nova York on es va donar a conèixer

Molts mites i històries envoltades els orígens del Pare Noel, a on a Europa sempre s'ha cregut (i els nostres pares ens ho han dit) que té arrels d'Itàlia, Alemanya, Països Baixos, Escandinàvia, Gran Bretanya o inclús de Turquia, però la veritat és que té sang americana, tot i que ens costi d'admetre. Val a dir que els seus orígens són certament convulsos i estan impregnats de ficció, però va ser a la ciutat de Nova York on es va estendre la seva emotiva història, en primera instància, i més tard a la resta del món.

D'entre els seus orígens més profunds, se'l coneix com a Sant Nicolau o pel déu Woden (també anomenat Odín). Tampoc passem per alt el nom de Sant Nicolau de

Santa Claus pren els seus orígens de la mitologia nòrdica pel déu Odín, qui antigament venerava la seva gratitud oferint regals

Mira (a l'església ortodoxa) o de Bari en el cas occidental, així com que fos un bisbe de família milionària que va néixer a la freda Turquia i que va dedicar tota la seva vida per repartir la seva àmplia fortuna. Una de les històries més rocambolesques explica que per evitar que tres germanes fossin venudes pel seu propi pare pel fet de no poder pagar el dot necessari per contraure matrimoni, el Pare Noel va començar a deixar-les diners d'amagat en els seus mitjons que penjaven a la xemeneia. D'aquí el mite.

La part de la figura nòrdica d'Odín es veu reflectida després de sobreviure al procés de cristianització i va quedar

plasmada amb una personificació de les festes de Nadal, en la qual tradicionalment se l'ha dibuixat com un ancià barbut amb una capa blava i que repartia regals com feia antigament el seu antecessor nòrdic. La faceta germànica es veu en la idea que pogués volar pel cel en trineu i per premiar d'aquesta forma als que s'havien portat bé i per castigar als dolents amb carbó, com també que fossin els elfs qui elaboressin i deixessin a punt els seus regals.

També resulta rellevant conèixer que a principis del segle XVI, la reforma protestant va establir el 25 de desembre com la nova data per fer entrega dels regals i així desvincular la celebració dels sants catòlics de Sant Nicolau i Santa Llúcia. De fet, els neerlandesos continuen avui dia celebrant i rendint homenatge a Sant Nicolau (Sinterklaas) i quan van fundar Nova Amsterdam a l'estuari nord-americà del riu Hudson l'any 1624, es van endur la seva festivitat amb ells.

Per a sorpresa de molts, aquesta ciutat neerlandesa acabaria esdevenint l'actual Nova York en passar a mans angleses el 1674, i amb aquesta concessió també sobreviuria la festa de Nadal, malgrat barrejar-se també amb altres condicions britàniques i centreeuropees. Una d'elles va ser la personificació íntegra del Nadal que coneixem en l'actualitat i que va venir marcada i dictaminada des d'Anglaterra amb el que els anglesos van començar a anomenar al seu moment Father Christmas o Pare Noel.

És a partir d'aquest punt, i gràcies a aquesta barreja de tradicions i creences populars, que va sorgir el novaiorquès més famós de tots

els temps i que perdura fins als nostres dies: el Pare Noel o Santa Claus. No està de més mencionar que la seva pronunciació sorgeix en fer evolucionar la paraula Sinterklaas, la qual trobem escrita per primera vegada a la literatura amb "Històries de Nova York" (1809) de Washington Irving, una paròdia americana de la cultura dels Països Baixos. La seva figura afable i d'home gras ve de la poesia de Clement Clark Moore (1823) i de les vinyetes de Thomas Nast (1863). ●





Estalvia
energía



us desitja unes bones
i sostenibles festes

El Cagatió, també conegut simplement com el Tió, és una de les tradicions més estimades de Nadal a Andorra i altres territoris de Catalunya. Aquesta peculiar figura de fusta, decorada amb una cara somrient, una barretina vermella i sovint tapada amb una manta, representa un dels elements més entranyables de les festes nadalenques, especialment per als infants. La seva història, plena de simbolisme i alegria, és un reflex de l'esperit comunitari i familiar que caracteritza aquestes dates.

L'origen del Tió es remunta a antigues tradicions paganes vinculades al solstici d'hivern, un moment de l'any associat amb la renovació i l'abundància. En aquelles èpoques, els troncs de fusta eren considerats un element sagrat, capaç de proporcionar calor i llum durant els mesos més freds. Amb el pas del temps, aquesta pràctica es va transformar, incorporant-se al calendari cristià i adoptant una dimensió més lúdica i familiar.

La tradició comença dies abans de Nadal, quan el Tió és portat a casa i 'alimentat' diàriament amb restes de menjar o fruites. Aquesta pràctica, que sol implicar la participació dels més petits, simbolitza la cura i l'atenció que

mereix aquest peculiar personatge. Arribat el dia de Nadal o la vigília, el Tió es converteix en el protagonista d'una cerimònia plena d'emocions i rialles.

Els infants es reuneixen al voltant, armats amb bastons, i comencen a cantar les tradicionals cançons del Cagatió mentre el piquen suaument. Les lletres de les cançons solen incloure demandes més o menys humorístiques, com ara dolços, torrons o petites joguines. L'acte de colpejar el Tió es combina amb la il·lusió de

descobrir els regals els quals, màgicament, apareixen sota la manta amb la qual ha estat cobert.

El ritual del Tió no és només un moment de diversió per als nens, sinó també una oportunitat per reforçar els vincles familiars i la complicitat que sorgeixen durant aquesta activitat creen records inesborrables que es transmeten de generació en generació. A més, és una manera de mantenir viva una tradició cultural que enforteix la identitat col·lectiva.

En els darrers anys, la tradició del Tió ha anat guanyant popularitat també entre els visitants que arriben a Andorra durant les festes nadalenques. Sovint es poden trobar Tions decoratius en mercats de Nadal i activitats especials on els turistes poden participar en aquest costum autèntic. Aquesta difusió ajuda a donar a conèixer una part única del patrimoni cultural de la regió.

Més enllà de la seva dimensió festiva, el Tió també és un exemple de sostenibilitat i senzillesa. Fet de materials

L'origen es remunta a antigues tradicions paganes vinculades al solstici d'hivern, un moment de l'any associat amb la renovació i l'abundància.

naturals i amb una simbologia que prioritza la col·laboració i la generositat, contrasta amb el consumisme que sovint domina les celebracions modernes. Aquesta tradició ens recorda que el veritable esperit de Nadal es troba en els moments compartits i en els petits gestos que omplen de màgia la quotidianitat.

Així doncs, la tradició del Cagatió continua sent un dels pilars de les celebracions nadalenques al país. Amb la seva simplicitat i encant, aquest tronc especial aconsegueix il·luminar els cors de nens i adults, mantenint viva la màgia de la festivitat any rere any. ●

El Cagatió, la màgia i alegria del Nadal

La seva història, plena de simbolisme i alegria, és un reflex de l'esperit comunitari i familiar



ANDBANK /
Private Bankers



Créixer amb valors és la nostra essència,
per estar amb fermesa
sempre a prop seu.

Feliç 2025

La veritable història de ni eren tres, ni

El propinent 6 de gener, l'Església catòlica celebra l'arribada dels tres herois amb c

L'única realitat que recull la Bíblia, l'escrit més antic i circulant de la història, sobre l'origen dels Reis Mags és que Sant Mateu va ser l'únic evangelista que els va citar, però mai estipulant que fossin tres, ni tampoc els seus respectius noms. Van ser diferents

pares de l'església els que afirmen que podrien haver estat tres, tot i que sembla que això vindria causat per la influència del nombre de regals que li van oferir al Nen (referint-se a Jesús) or, encens i mirra. Val a dir que a les representacions del cristianisme primitiu s'assenyala que eren dos, tres o fins i tot quatre Reis Mags.

Sant Mateu tampoc va especificar que fossin reis, sinó més aviat mags vinguts de l'Orient Llunyà. De fet, aquest títol nobiliari se'ls assigna a causa del seu vincle amb la profecia del Salm 71, el qual pregava: "Els reis de Tarsis i de les illes oferiran presents: els reis d'Aràbia i de Saba els portaran els seus regals, i tots els reis de la terra l'adoraran". Pel que fa la seva procedència, la referència bíblica cita la terra d'Ofir, fet que no deixa de ser un espai mític atenent que a banda de relacionar-se a les illes Salomó, es va concretar en quatre indrets diferents per diferents arqueòlegs: el primer al sud d'Aràbia, a prop del Iemen; a Oman; a la costa oriental d'Àfrica, a prop de Somàlia; a Upara i al sud-oest de Bombai. Cap d'elles, val a dir, ha sigut demostrada amb certesa, així com la imatge de veure'ls abi-

Més que reis mags, la Bíblia els cataloga d'astròlegs o perseguïdors d'estrelles fugaces. Podrien haver sigut tres, com dos o fins i tot, quatre

llats amb capes i a llocs de camells, la qual és molt més posterior.

D'altra banda, els noms dels reis Melcior, Gaspar i Baltasar van aparèixer per primer cop al mosaic de San Apollinare Nuovo a Ràvena, Itàlia. Convé remarcar



els Reis Mags d'Orient: ni tampoc reis

capa en el que es denomina com la festa de l'Epifania; és a dir, una revelació divina

que cada nom té un significat assignat: Melchior és un nom d'ascendència hebrea, que significa "el meu rei de llum", amb un possible origen al continent europeu. Per la seva part, Gaspar deriva d'una llengua persa dels territoris d'Iran, amb la possible traducció de "l'administrador del tresor", mentre que Baltasar és un nom babilònic que vol dir "Déu protegeix al rei".

Sobre això, un article de National Geographic després de la nacionalitat dels tres Reis Mags és la següent: Melchior originari de Pèrsia, Gaspar de l'Índia i Baltasar

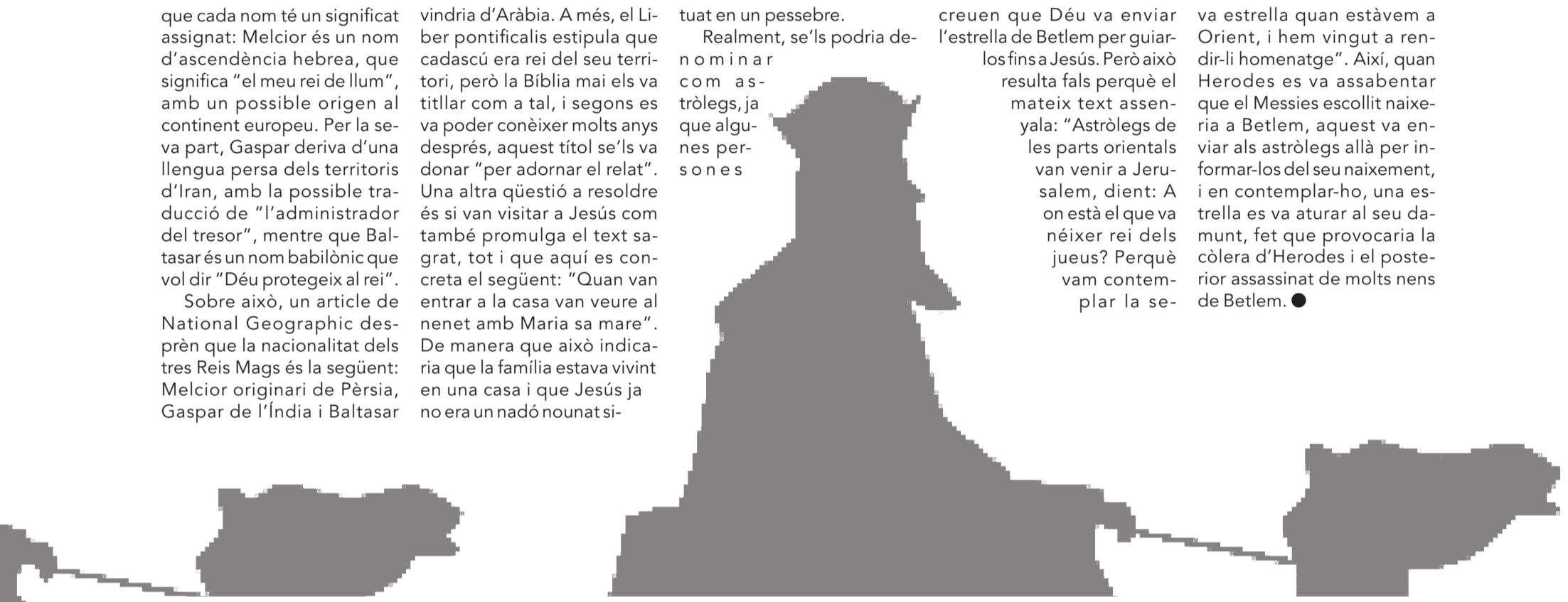
vindria d'Aràbia. A més, el Llibre pontificalis estipula que cadascú era rei del seu territori, però la Bíblia mai els va titllar com a tal, i segons es va poder conèixer molts anys després, aquest títol se'ls va donar "per adornar el relat". Una altra qüestió a resoldre és si van visitar a Jesús com també promulga el text sagrat, tot i que aquí es concreta el següent: "Quan van entrar a la casa van veure al nenet amb Maria sa mare". De manera que això indicaria que la família estava vivint en una casa i que Jesús ja no era un nadó nounat si-

tuat en un pessebre.

Realment, se'ls podria denominar com astròlegs, ja que algunes persones

creuen que Déu va enviar l'estrella de Betlem per guiar-los fins a Jesús. Però això resulta fals perquè el mateix text assenyalava: "Astròlegs de les parts orientals van venir a Jerusalem, dient: A on està el que va néixer rei dels jueus? Perquè vam contemplar la se-

va estrella quan estàvem a Orient, i hem vingut a rendir-li homenatge". Així, quan Herodes es va assabentar que el Messies escollit naixeria a Betlem, aquest va enviar als astròlegs allà per informar-los del seu naixement, i en contemplar-ho, una estrella es va aturar al seu damunt, fet que provocaria la còlera d'Herodes i el posterior assassinat de molts nens de Betlem. ●



Tradicions que uneixen generacions

El Nadal una festa plena de simbologia que combina antiguitat, gastronomia i superstició

Quan arriba el desembre, les llars s'omplen de rituals i tradicions que s'han transmès de generació en generació, creant un ambient únic d'esperit nadalenc. En aquest article ens endinsarem en tres d'aquestes pràctiques, que esdevenen imprescindibles per entendre el Nadal: el Tió de Nadal, els canelons de Sant Esteve i el raïm de Cap d'Any.

UN TRONC MÀGIC QUE REGALA SOMRIURES

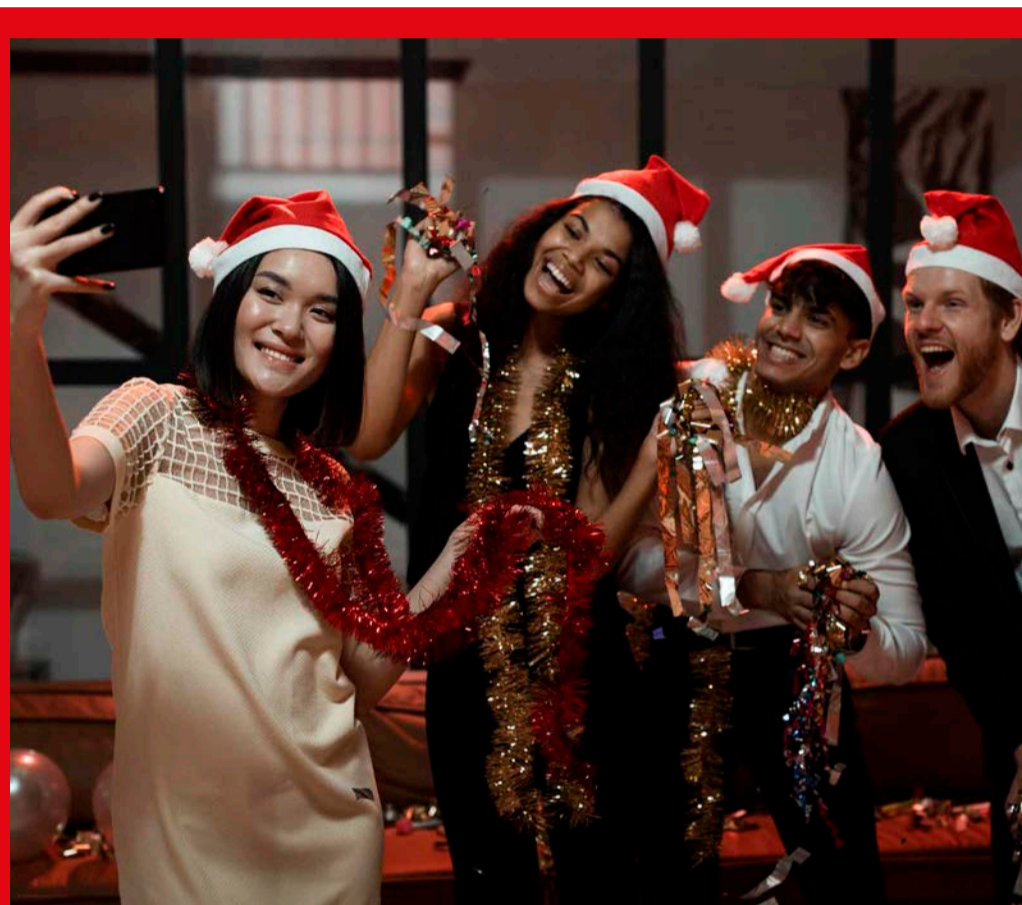
El Tió de Nadal és, sens dubte, una de les figures més entranyables i icòniques de les festes. Aquesta tradició, que es remunta a temps ancestrals, representa un tronc de fusta decorat amb una barretina i una cara pintada que és cobert amb una manta per protegir-lo del fred. La seva màgia, però, rau en l'acte de "fer-lo cagar" el dia de Nadal.

El ritual comença uns dies abans, quan els infants "alimenten" el Tío amb fruites, peles de taronja o altres llaminadures, simbolitzant un vincle especial amb la natura. El moment culminant arriba el 24 o 25 de desembre, quan, amb cançons tradicionals com la coneguda "Caga Tió", els més petits piquen el tronc amb bastons mentre reciten l'encanteri. La manta que el cobreix amaga petites sorpreses: dolços, joguines o fins i tot carbó per als més entremaliats. Aquesta tradició combina l'emocionant innocència infantil amb un simbolisme mític que recorda les antigues celebracions solsticials d'hivern.

ELS CANELONS DE SANT ESTEVE: GASTRONOMIA AMB SABOR A APROFITAMENT

El dia de Sant Esteve, el 26 de desembre, és sinònim de retrobament familiar i una taula que es vesteix de gala per degustar un dels plats més estimats en aquestes dates: els canelons. Aquesta tradició culinària és tant deliciosa com pràctica, ja que es basa en l'aprofitament de les sobres dels àpats de Nadal, especialment de la carn d'olla de l'escudella.

Els canelons, d'origen italià, van ser introduïts a la regió al segle XIX, quan els cuiners d'origen transalpí van popularitzar aquesta recepta en els



menjadors burgesos. Amb el temps, van adquirir una identitat pròpia, convertint-se en el plat estrella del dia de Sant Esteve. L'elaboració és tot un art: la carn es pica, es barreja amb beixamel i es farceix dins de l'estructura de pasta, abans de cobrir-ho tot amb més beixamel i formatge ratllat que es gratina al forn.

Més enllà de la gastronomia, aquesta tradició reflecteix la importància d'aprofitar els aliments i la capacitat de convertir restes en un menjar exquisit, tot perpetuant un lligam amb la memòria gustativa de moltes generacions.

DOTZE CAMPANADES, DOTZE DESITJOS

La nit del 31 de desembre és el moment perfecte per acomiadar l'any que s'acaba i donar la benvinguda al nou amb l'esperança de bones notícies. Una de les tradicions és la de menjar dotze grans de raïm al so de les campanades de la mitjanit.

Aquest costum va sorgir a principis del segle XX i s'atribueix tant a la creativitat d'alguns agricultors de raïm com a un exercici de folklore urbà. Cada gra representa un mes de l'any i, segons la creença popular, menjar-los al ritme exacte de les campanades assegura prosperitat i bona fortuna.

La imatge d'amics i familiars congregats al voltant de la televisió, mirant les campanades en directe des de la 'Puerta del Sol' de Madrid o des d'un rellotge local, s'ha convertit en un ritual col·lectiu carregat d'il·lusió. Aquest moment, ple de rialles, entrebancs per mastegar a temps i fins i tot petits desafiaments, reflecteix l'esperit comunitari i la voluntat d'afrontar els reptes del futur amb optimisme.

Aquestes tres tradicions – el Tió de Nadal, els canelons de Sant Esteve i el raïm de Cap d'Any – són molt més que costums: són records compartits, moments d'un d'intercanvi generacional i vincles amb les nostres arrels culturals. Representen, cadascuna a la seva manera, l'essència d'un Nadal que s'adapta als temps, però que no perd el seu esperit ni la seva màgia. ●

Màquines
offset de la més
alta qualitat en el
món de les arts
gràfiques



Speedmaster 52
(2 colors)

Més
de **40**
anys!
Speedmaster SX 74
(4 colors)



**IMPRESSIONS OFFSET I
DIGITAL DE TOT TIPUS:**

Targetes de visita
Talonaris · Revistes
Llibres · Passamans

Plastificats
mate o brillant

Encuadernació de
llibres en rústica
encolada pur

Segells

Troquelats

Impressió **DIGITAL**
d'última generació amb
tinta blanca i vernís,
fins a 33x70cm



C/ Bonavista, s/n · Edifici Sol i Neu (baixos)
AD500 Andorra la Vella · (Principat d'Andorra)
Tel.: +376 807 455 · impremtaenvalira@andorra.ad
ie.pressupost@andorra.ad



La tradició del Tió de Nadal és una de les més estimades per les famílies amb nens petits. Aquest tronc que, misteriosament, "caga" regals el dia de Nadal forma part del paisatge emocional i cultural del nostre territori. En els darrers anys, ha guanyat molta popularitat una pràctica que trasllada l'inici d'aquesta tradició a la muntanya: la cerca del tió amb els més petits.

Anar a buscar el tió a la muntanya no és només una excusa per a la il·lusió infantil; també és una oportunitat fantàstica per passar temps de qualitat en família i per reconectar amb la natura. Les famílies preparen una sortida al bosc, sovint en indrets prèviament escollits per garantir que hi hagi "tions" amagats, moltes vegades col·locats prèviament per entitats o empreses d'activitats familiars.

En arribar a la muntanya, els infants són protagonistes d'una aventura màgica. "On deu estar amagat el tió?" es pregunten, mentre miren entre els arbres i les fulles seques. Els adults poden aprofitar l'ocasió per explicar històries sobre el tió: com arriba al bosc, com se l'ha de cuidar i per què és tan especial.

Un moment d'aprenentatge

Aquesta activitat no és només una experiència lúdica; també és educativa. Permet als nens descobrir el paisatge hivernal, aprendre a respectar la natura i comprendre que les tradicions tenen arrels profundes en la cultura i la història. Mentre caminen pel bosc, po-

den observar diferents elements naturals, com els tipus d'arbres, el so del vent o les petjades d'animals. Els adults poden fomentar el respecte pel medi ambient explicant que el Tió és un tronc d'arbre i que el bosc és la seva casa natural.

Moltes famílies escullen personalitzar aquesta activitat per fer-la encara més especial. Algunes porten petits regals o decoracions que deixen amagats amb el tió per fer que la descoberta sigui única. Altres aprofiten per portar una manta i una mica de menjar per fer un àpat en plena natura, creant un moment de convivència que els infants recordaran durant anys.

També hi ha entitats i ajuntaments que organitzen activitats temàtiques. En aques-

tes sortides, sovint guiades, es donen pistes als nens per trobar els tions i fins i tot es programen tallers complementaris, com ara decorar el tió, cantar nades o explicar contes tradicionals de Nadal.

Quan el tió arriba a casa, comença un altre capítol de la seva història. Els nens s'encarreguen de cuidar-lo: li posen una manta perquè no tingui fred i li deixen menjar cada nit. Aquesta atenció crea un vincle emocional amb la tradició i ajuda a reforçar els valors d'empatia i cura per les coses.

El moment culminant és, naturalment, la nit en què el tió "caga" els regals. Els nens piquen el tronc amb bastons mentre canten la tradicional cançó del tió, i la màgia es fa realitat: sota la manta apa-

tes sortides, sovint guiades, es donen pistes als nens per trobar els tions i fins i tot es programen tallers complementaris, com ara decorar el tió, cantar nades o explicar contes tradicionals de Nadal.

Quan el tió arriba a casa, comença un altre capítol de la seva història. Els nens s'encarreguen de cuidar-lo: li posen una manta perquè no tingui fred i li deixen menjar cada nit. Aquesta atenció crea un vincle emocional amb la tradició i ajuda a reforçar els valors d'empatia i cura per les coses.

El moment culminant és, naturalment, la nit en què el tió "caga" els regals. Els nens piquen el tronc amb bastons mentre canten la tradicional cançó del tió, i la màgia es fa realitat: sota la manta apa-

reixen dolços, joguines i altres sorpreses.

UNA TRADICIÓ QUE ES RENOVA

La cerca del tió a la muntanya s'ha convertit en una forma de donar nova vida a aquesta tradició. En un moment en què el consumisme pot distorsionar el sentit de Nadal, aquesta activitat permet centrar-se en l'experiència compartida i en el valor de passar temps junts. Els nens no només reben, sinó que també participen activament en la màgia de la festivitat.

A més, per a moltes famílies, aquesta és una oportunitat per descobrir racons naturals propers. Alguns opten per fer aquestes sortides en paratges locals, mentre que altres aprofiten per explorar nous indrets. Sigui com sigui, el bosc es converteix en escenari d'una aventura que barreja natura, tradició i il·lusió infantil.

Les famílies que han adoptat aquesta activitat sovint expliquen que és un dels moments més esperats pels nens durant les festes de Nadal. La il·lusió de buscar el tió, descobrir-lo i portar-lo a casa crea records que perduren en el temps. Per als adults, és una manera d'assegurar que els valors de les tradicions es transmet de generació en generació.

En definitiva, anar a buscar el tió a la muntanya és molt més que una simple sortida: és una vivència que uneix família, cultura i natura. I és també un record inoblidable que acompanya els nens durant tota la vida. ●

Una aventura màgica entre boscos i família

Descobrir el Tió amb els més petits: una experiència que uneix natura, màgia i tradicions familiars





Desitgem a tots els nostres clients i amics unes
BONES FESTES



Ctra. General 6, Camp de d'Alt de Casa Guineu, Parcel·la - A
AD600 Aixovall
Mail: Bmserveis.and@gmail.com
Telèfons de contacte: +376 672 686 / +376 377 237



Les begudes indispensables per a un Nadal exòtic

La combinació de sabor i tradició creen la fusió perfecta per celebrar unes festes de Nadal o Cap d'Any en què no haurien de faltar aquests còctels

Hi ha tot un seguit de beuratges que sigui d'on sigui la nostra cultura, val la pena tastar. I més en les dates que ens trobem, en ple Nadal, on arrebossa la gresca i per tenir així una alternativa a les begudes més típiques com són el cava, el vi o els licors més tradicionals, va venir tenir a mà un menú de receptes amb altres refrescos deliciosos, exòtics i igual de fins i elegants com els esmentats. Molts d'ells són populars en altres regions del món, però implementar-los a Andorra ens pot deixar un gran sabor de boca!

Comencem per un que és del gust de molts i és la sidra de poma. Les bombolles són el sinònim de celebració i gresca a la taula, i aquesta beguda constituïda a base de poma fermentada és una de les més consumides al llarg del planeta. Els seus orí-

gens són fins i tot desconeguts atès que es remunten a l'Antiguitat, raó per la qual sigui tan popular entre nacions tan destacades i diverses com Espanya, França, Regne Unit, Mèxic, Canadà o a l'Argentina. Val a dir que el seu color i sabor poden divergir en funció del seu tractament, com segons el tipus de poma emprat o si se l'afegeix suc de pera o alcohol.

El següent ja no és tan conegut i és l'eggnog, també anomenat en català com ponx d'ou, tot i que a Mèxic se'l coneix com a 'rompopo', al Perú i a Colòmbia com 'caspiroleta' i en un altre país Sud-americà, Veneçuela, se'l designa ponx de crema. Sens dubte, tots ells sonen bé, i la realitat és que segons el territori rep un nom o un altre, com la recepta també pot variar lleugerament, però el concepte és el mateix: una beguda espessa que pot mostrar un color blanc fins a un groc pàl·lid. Els

ingredients que calen per preparar aquest exquisit beuratge són llet, ou, sucre, espècies i alcohol. Quant al destil·lat, es pot fer servir, entre altres, rom, pisco, xerès o brandi.

Si el que se cerca és un sabor més explosiu i vibrant, el ponx de fruites o ponx de Nadal és la vostra millor opció! Una beguda que se serveix calenta i que es confecciona a base de tamarino o jamaica i que es beu amb l'ajuda d'una cullereta atès que presenta trossos de canya, guaiaba, teixocot i pruna passa. Val a dir que s'endolça amb sucre, i si es vol o no es pot afegir alcohol, en aquest cas a Mèxic

La canyella i la llet són dos ingredients fonamentals per confeccionar una beguda espessa, dolça, amb sabor i amb personalitat d'esperit nadalenc

se l'anomena 'ponx amb piquete'.

El pròxim és un altre clàssic provinent de Xile i és la cua de mico. Només necessitem una mica de cafè, llet, canela, closca de taronja, clau d'olor, aiguardent i sucre i ja tenim els ingredients d'un fantàstic còctel nadalenc! A tall de curiositat, el seu nom es deu perquè qui acaba bevent més d'un pot acabar balancejant-se com un mico... A Puerto Rico, per contra, no hi ha Nadal ni reunions en família si no es consum un 'coquito', el qual es prepara amb crema de coco, llet evaporada i també condensada, rom, canyella, vainilla, i hi ha qui també li agrega xocolata. A més, aquesta beguda es pren freda i és perfecta per acompanyar unes postres.

L'última opció l'hauran sentit alguns fans de 'Joc de Trons' i és la deliciosa i extravagant llet de llavors de rosella. Es tracta d'una beguda tradicional a Lituània, ja que forma part del que ells coneixen com els 12 plats del sopar de Nadal. El seu nom original, val a dir, és un ben estrany, 'anguonpienis', i aquesta beguda vegetal s'elabora remullant en aigua calenta les llavors de roses, les quals més tard es trituraren i es barregen amb aigua freda per acabar endolcint-se amb mel o sucre. ●



El Passadís

Cafeteria
Restaurant

Us desitgem unes Bones Festes



AV. FITER I ROSELL 4 - (EDIFICI CENTRE DE NEGOCIS)
ESCALDES-ENGORDANY

Tel.: (+376) 865 567



La beguda sempre va

A Cava Benito ens agrada sempre sorprendre els nostres clients amb productes diferenciats i exclusius i aquest Nadal, us tenim preparades un parell de sorpreses.

En la nostra cultura, acostumem a acompanyar els àpats amb vi, cava o xampany, però a l'hora de la sobretaula, els digestius en són els reis. Podem acabar l'àpat amb un bon licor, un bon vodka, un bon cognac o un bon whisky. I és en aquest últim que ens aturem.

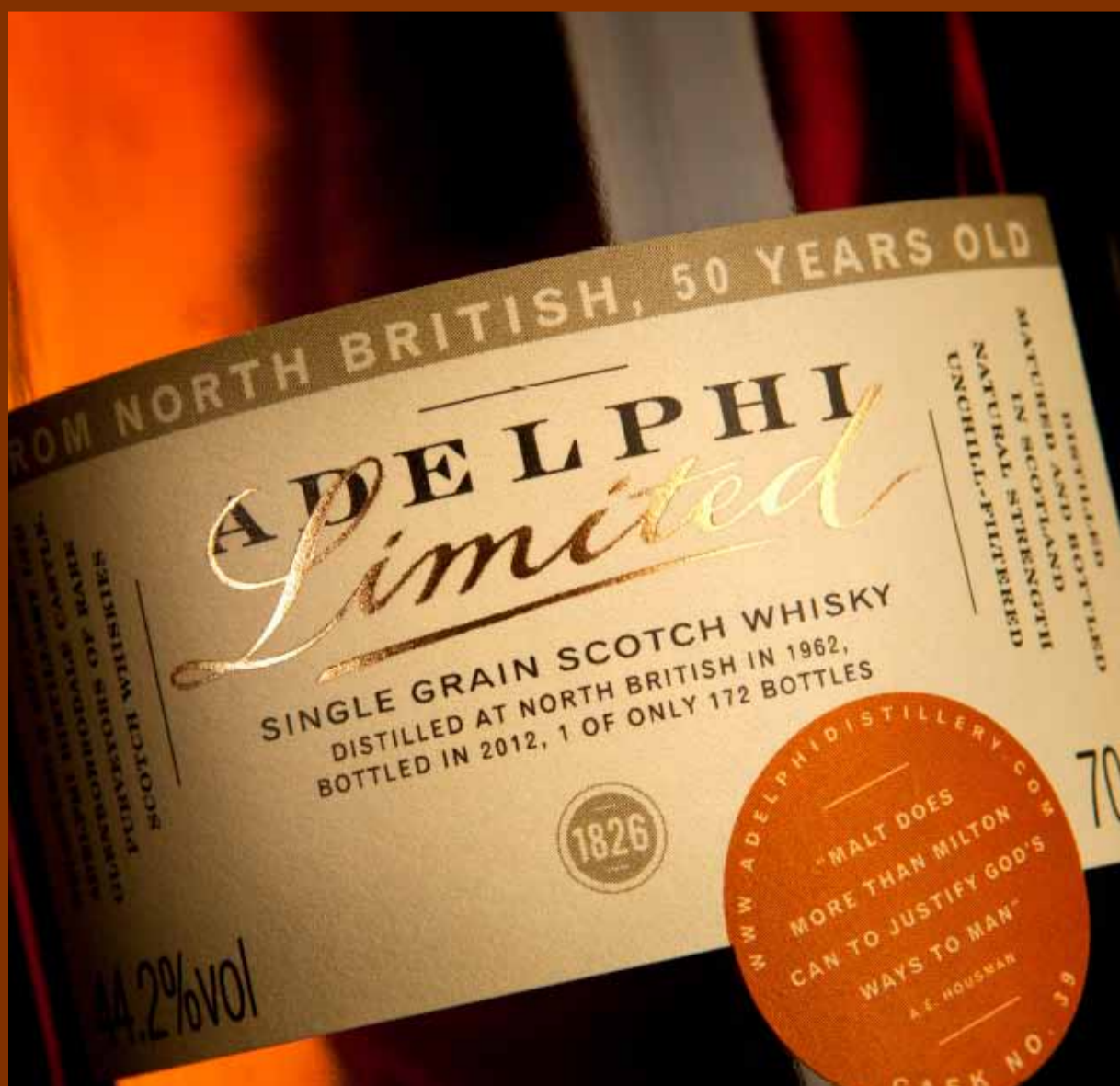
"La beguda estrella de Cava Benito sempre va ser i encara és el whisky. Només treballem amb empreses petites, amb propietari familiar", explica Carles Magdaleno, qui representa la tercera

generació de la Cava Benito.

Us presentem, en exclusiva per Andorra, dues grans cases de whisky, ARDNAMURCHAN DISTILLERY i ADELPHI SELECTION. Són whiskies de malta escocesos elegants, refinats i molt particulars.

ADELPHI SELECTION

L'embotellador més aclamat d'escòcia de whisky de malta, whisky de fusió i licors rars de barril únic i d'edició limitada. Els criteris de selecció inclouen la raresa i la maduresa, però sobretot el sabor. Els whiskies Adelphi són alhora rars i cobejats. Cada bota de whisky madura el seu contingut de forma molt diferent,





estrella de Cava Benito ser i encara és el whisky

impartint el seu propi caràcter al whisky que conté i, com a resultat, mai no hi ha dos Adelphis iguals.

Adelphi embotella directament de la bota, sense pintar ni filtrar en fred. Això permet que els sabors autèntics, i no adulterats del whisky, romanguin tancats, fins que s'alliberen al got - amb cada embotellament limitat, per la mida de la bota a entre 100 i 700 ampolles. Identificar només les millors botes els permet oferir una gamma d'estils i regions amb el seu planter de "nassos professionals" presidit per l'autoritat mundial en whisky escocès i Mestre del Quaich, Charles MacLean.

ARDNAMURCHAN DISTILLERY

Enclavada a l'escarpada i bonica costa de les Highlands occidentals d'Escòcia, la destil·leria és un testimoni d'innovació i de tradició. El seu compromís amb la qualitat és evident a cada gota de l'aiguardent que elaboren i maduren a la península. Des de la doble destil·lació tradicional fins a la tecnologia blockchain, adopten el patrimoni, la innovació i les pràctiques sostenibles en tot el seu procés d'elaboració del whisky.

La destil·leria ha desenvolupat una guardonada gamma de whiskies de malta únics a partir d'aiguardent madurat als seus magatzems. Per donar al seu equip de mescladors

la flexibilitat necessària per crear els whiskies, produeixen dos tipus de whisky: amb torba i sense torba. La malta torbada, per exemple, es torba a 30PPM fenols, cosa que confereix al whisky un suau toc fumat.

Utilitzen en les botes una barreja tradicional de roure americà i europeu, botes d'ex-sherry i botes de roure americà ex-bourbon per madurar la major part del whisky, però també els agrada divertir-se amb altres tipus de botes de roure que anteriorment han contingut qualsevol cosa, des de vi blanc fins a mescal, des de Sauternes fins a Madeira.

Us convidem doncs a descobrir tota la gamma, en exclusiva, a la nostra botiga i fareu, que aquest Nadal, sigui inoblidable!



**Avinguda Carlemany, 82
AD700 ESCALDES-ENGORDANY**
Email - cavabenitowhisky@andorra.ad
Telèfon - +376 820469
www.cavabenitowhisky.com

Tres vins per brindar: melodies líquides per al Nadal perfecte

Un blanc fresc, un rosat captivador i un negre intens per fer de les festes una celebració memorable

Quan arriben les festes de Nadal, els àpats es converteixen en el punt de trobada per excel·lència de famílies i amics. La taula s'omple de plats tradicionals, dolços típics i, per descomptat, bons vins que fan encara més especial l'experiència. Escollir el vi adequat pot ser tot un art, especialment quan volem aconseguir un maridatge perfecte que potenciï els sabors i aportï un toc d'elegància al moment. Aquest Nadal no es tracta només de beure un bon vi, sinó de crear records que quedin impregnats en cada glop. Les opcions són infinites, però una selecció encertada pot marcar la diferència. Per això, et proposem tres vins que s'adaptin a diferents gustos i moments del dia, ideals per acompanyar els plats més representatius de les festes.

El blanc és el rei dels aperitius i els plats

de peix, i enguany et recomanem el "Perro Verde", un verdejo amb caràcter. Amb notes de fruita tropical, herbes aromàtiques i una subtil mineralitat, aquest vi aporta frescor i vivacitat a la taula. Ideal per maridar amb entrants com ostres, marisc o un carpaccio de salmó. També és perfecte per a plats més elaborats com un llenguado amb salsa de llimona o un turbot al forn amb herbes. La seva versatilitat el converteix en un aliat imprescindible per a les celebracions. Serveix-lo ben fred, entre 6 i 8 graus, per apreciar totes les seves qualitats.

El vi rosat és sovint el gran oblidat, però en una taula nadalenca pot ser el gran aliat. Et suggerim un Lambrusco, conegut per la seva frescor i lleugera bombolla. Amb aromes a maduixes fresques i gerds, aquest vi és una opció alegre i agradable que

Un bon vi pot transformar un plat senzill en una experiència gastronòmica memorable

encaixa perfectament amb plats com un rostit de pollastre amb herbes. Si busques sorprendre els teus convidats, prova'l també amb plats exòtics com un pollastre al curri suau o un sushi variat. Els seus tocs dolcents fan que sigui també una bona elecció per acompanyar postres com una pannacotta de fruits vermells. Serveix-lo fresc per potenciar-ne la vivacitat i fer del rosat una elecció infal·lible.

El negre és l'estrella dels plats principals, especialment aquells més contundents. Aquest Nadal, aposta

per un "Ribera del Duero", una denominació d'origen que no falla. Amb notes de fruita negra madura, espècies dolces i un toc de roure, és perfecte per combinar amb un rostit de xai, vedella amb bolets o un estofat de cérvol. Si prefereixes un plat més lleuger, també pot funcionar amb unes costelles de porc glacejades o un confit d'ànec amb reducció de vi negre. La seva estructura i persistència a la boca el converteixen en un vi que no deixa indiferent ningú. Serveix-lo entre 16 i 18 graus i deixa'l respirar almenys 20 minuts abans de degustarlo per apreciar tots els seus matisos. Més enllà de la qualitat del vi, el secret és trobar el punt del maridatge. Un bon vi pot transformar un plat senzill en una experiència gastronòmica memorable. Recorda que el vi blanc s'entén amb plats lleugers i frescos, el rosat és ideal per a opcions creatives i versàtils, i el negre aporta caràcter als plats més intensos. ●





AUGÉ HOLDING GROUP



Ara que s'acosten les Festes de Nadal és temps de fer balanç i reflexionar sobre el que ha representat el 2024 i com ens preparam per l'any vinent.

Hem arribat quasi al final d'un intens 2024 que essencialment s'ha centrat en el debat sobre la problemàtica de l'accés a l'habitatge, les tensions al mercat immobiliari, la pèrdua de poder adquisitiu i les fórmules i estratègies per combatre'n els efectes, així com en l'inici de la campanya informativa destinada a donar a conèixer a la ciutadania el contingut del text de l'acord negociat i tancat amb la UE i en l'aferrissada confrontació entre els partidaris del "sí" i del "no". El fet és que acabem l'any amb una ciutadania majoritàriament confosa i contrariada i que clama a crits algun missatge que auguri esperança.

Per sort, entrem en aquest màgic període de l'any en què els llums il·luminen els carrers i les nostres llars i es genera una atmosfera d'optimisme i de renovades il·lusions que se'n diu Nadal.



És un període curt, però intens, on es conjunten la nostàlgia, el recolliment familiar i un cert sentiment d'optimisme que fa que ens plantejem nous propòsits pel nou any que arriba i que ens fem promeses respecte a allò que la consciència ens avisa que cal revisar. El gran repte és fer-ho possible i donar-li continuïtat durant la resta de l'any.

perquè això sigui possible, cal que com a ciutadans ens proposem fer un "clic" i per fi ens empoderem fins al punt d'adonar-nos de la importància que té l'opinió de cadascun de nosaltres i fer-la valdre com es mereix.

Per això, el nostre desig pel 2025 és que el ciutadà del país s'empoderi de veritat i faci arribar la seva visió a qui ens governa, perquè se sàpiga quina és l'opinió majoritària de la nostra gent, quina és la seva visió real del que l'afecta, li preocupa, el motiva o l'il·lusiona!

És arribat el moment del canvi, de construir un futur basat en la solidesa del coneixement, de l'esperit col·laboratiu per trobar solucions imaginatives, però definitives al problema de l'habitatge, d'atreure una sòlida prosperitat que millori significativament el poder adquisitiu de la nostra gent, de projectar-se vers el futur amb una visió que vagi molt més enllà d'una legislatura o de l'interès d'una determinada ideologia.

De tot cor un desitgem que gaudiu d'un esplèndid Nadal, entranable, reconfortant i reflexiu i que entre tots fem possible que l'any vinent comenci de debò una nova era, la de l'empoderament real del ciutadà andorrà!



+376 80 36 36
www.augelegalfiscal.com

Dolços i torrons: tradició i plaer a cada mossegada

Són el reflex d'unes tradicions que es mantenen vives al llarg dels anys, un pont entre generacions i una expressió d'afecte

Quan el Nadal s'acosta, les llars es transformen en escenaris de reunions familiars, il·lusions compartides i, per descomptat, una gastronomia que evoca records i emocions. Entre els plats més esperats d'aquestes festes hi ha els dolços i torrons, autèntics protagonistes de les sobretauls que combinen tradició, sabor i creativitat.

Els torrons, amb la seva història centenària, són una icona indiscutible de les celebracions nadalencques. Originaris de la península Ibèrica, el torró de Xixona, elaborat amb ametlles i mel, o el torró d'Alacant, caracteritzat per la seva textura dura, són clàssics que mai falten a les taules. A més, la varietat de torrons ha crescut amb opcions modernes com els de xocolata amb fruita seca, licors o sabors innovadors com el cafè o el coco. Aquesta diversitat permet adaptar-se als gustos de tots els comensals, mantenint sempre la seva essència artesanal.

A Andorra, els dolços nadalencs també tenen un toc especial. La influència de les cultures veïnes, combinada amb les tradicions locals, dona lloc a una oferta rica i variada. Els polvorons i mantegats, amb la seva textura més aviat farinosa i el seu sabor mantegós, continuen sent un bàsic indiscutible. Però no podem oblidar altres delícies com els massapans, petits bocins de sucre i ametlla que conquereixen fins i tot els paladars més exigents.

Els dolços de xocolata també ocupen un lloc privilegiat durant aquestes festes. Des de bombons farcits amb licors o praliné fins a figures nadalencques elaborades amb xocolata negra, amb llet o blanca, aquestes creacions afegeixen un toc de luxe i sofisticació a qualsevol àpat. A més, cada vegada més, els artesans opten per utilitzar ingredients de comerç just i xocolata d'alta qualitat, fet que afegeix un valor afegit al producte final.

Un altre dolç que no pot faltar són els pastissos tradicionals. Des del tronç de Nadal, un clàssic d'origen francès que es prepara amb pa de pessic farcit i recobert de crema de xocolata, fins a les coques de massapà decorades amb fruits confitats, cada recepta explica una història i reflecteix l'esperit de la festivitat. Moltes famílies han transmès aquestes receptes de generació en generació, fet que cada mos tingués un significat especial.

No podem parlar de dolços nadalencs sense esmen-

A Andorra, on la màgia de Nadal es viu amb intensitat, aquestes delícies tenen el poder de fer encara més dolces les festes.

tar els productes aptes per a dietes especials. Avui dia, és fàcil trobar torrons sense sucre, dolços aptes per a celíacs o opcions veganes que no renuncien al sabor ni a la qualitat. Aquesta diversitat garanteix que tothom pugui gaudir de les postres nadalencques sense excepcions.

L'art d'acompanyar aquests dolços també és important. Un bon vi dolç, un cava o una tassa de cafè o infusió poden complementar perfectament els sabors i fer de la sobretaula un moment únic i inoblidable. A més,

aquestes begudes afegeixen un toc final a l'àpat, arrodonint l'experiència gastronòmica.

En definitiva, els dolços i torrons nadalencs són molt més que simples postres. Són el reflex d'unes tradicions que es mantenen vives al llarg dels anys, un pont entre generacions i una expressió d'afecte cap a aquells amb qui compartim aquestes dates especials. A Andorra, on la màgia de Nadal es viu amb intensitat, aquestes delícies tenen el poder de fer encara més dolces les festes. ●





VIVENDES EXCLUSIVES A ESCALDES I LA MASSANA

Exceptional Properties. Exclusive Locations.
SPAIN • ANDORRA • PORTUGAL



LUCAS FOX ANDORRA
Carrer de la Unió, 9
Escaldes-Engordany, Andorra

T: +376 775 077
E: andorra@lucasfox.com
www.lucasfox.com

lu:e
Sport Homes 21



8 senzilles idees per deixar la llar a punt per a un Nadal econòmic

Quan arriba l'hora de decorar la casa un no ha de pensar que necessita invertir molts diners ni tampoc gaire temps, solament ser original i, per això, aquí oferim uns consells

Amb unes dates tan assenyalades com les que s'apropen, no hi ha ningú ara mateix que no estigui preparant els regals, com tampoc deixant la seva llar ben maca i amb l'esperit nadalenc. De manera que és època de deixar casa nostra amb colors preferiblement càlids, adornaments elegants i vistosos i amb arbres de Nadal, siguin petits o grans, carregats amb les últimes tendències. El problema és que amb el ritme de vida de molts, el temps suposa un obstacle per dedicar l'esforç que ens agradaria; tanmateix, i per fer front a aquesta causa, us proposem vuit idees senzilles, però no menys encantadores!

La primera és tot un clàssic i ens referim a la corona de Nadal al rebedor o a la porta. Es tracta d'un element diferenciador i com més natural sigui, millor. Les fulles verdes i les baies vermelles us donaran un

toc molt típic de la temporada d'hivern. Pel que fa al model, n'hi ha de diferents mides, però el més important és que estigui a la vista per rebre així a tots els familiars i convidats d'una manera agradable. Val a dir que es pot penjar a la cara interna de la porta, com també al penjador de la mateixa o acostada en una consola. Depenent dels gustos, es pot optar altrament per reunir petites corones a la porta i crear així una combinació d'estil única.

Un altre dels elements indispensables en qualsevol llar aquestes festes han de ser els mítics mitjons de Nadal. Són una peça que a la vista de qualsevol brinda una calidesa, tendresa, sensació d'acolliment i diversió al mateix temps! Això es deu que els teixits de llana (recomanable els jerseis per a la nit de Nadal) i els colors neutres aporten un aire elegant en l'ambient. El vermell no té per què ser l'únic color disponible

i predominant, ja que els dissenys de quadres, lunars o brodats també ens afegeixen molta personalitat. Així, agafeu un grapat de mitjons ben gruixuts i de temàtica similar i ubiqueu-los a on més us convingui: a les escales, a la xemeneia, a la paret o inclús, al mateix arbre.

També és una garantia segura col·locar un aplec d'espelmes en una safata. El motiu? Perquè els centre de taula són ideals per brindar un ambient de Nadal al menjador. De forma que en comptes de posar fulles, baies o branquetes, també resulta original mostrar una càlida safata adornada d'espelmes. Ara bé, si s'empren espelmes naturals, ens hem d'assegurar que la safata sigui d'un material apte per aguantar la calor pertinent. D'altra banda, fer ús d'espelmes elèctriques és un altre idea a tenir en compte i més si hi ha nens petits a casa, atès que són menys perilloses.

D'un altre costat, no po-

dem oblidar-nos del gran protagonista de Nadal, l'arbre. Fa anys s'havia decorat sempre amb una gran varietat d'adornaments i formes; no obstant això, la tendència enguany ens convida a agafar pocs elements, però d'una major dimensió! Escull una sèrie de formes que t'agradaria incloure

La papiroflèxia triomfa en un Nadal 2024 en el que primen els colors neutres i terra i en el que sorprendreu a tothom amb elements innovadors

i que siguin coherents entre si, millor encara si segueixen algun tipus de paràmetre de color. De manera que en ajuntar uns elements més grans i de colors terra (que són els de moda) i amb les fibres naturals, aconseguirem materialitzar una calidesa i contrast pròpia dels temps freds que s'acosten.

Per últim lloc, i no menys destacat, tenim un altre element que marca la tendència més actual i adequada per a les llars de tot el món. Ens referim als adornaments de paper, sí, als que creem a través de la papiroflèxia. El Nadal de 2024 té un component original i artesanal, de manera que aquesta nova estètica ens connecta amb els elements naturals i, per això, podem fer servir des de paper, fins a llana, cotó o fusta. Tot i que si no som prou hàbils, el més recomanable és elaborar arbres, esferes o estrelles de paper que ens aportaran un toc de lleugeresa i delicadesa. ●

DE PART DE TOT L'EQUIP DE NORD ANDORRÀ,
US DESITGEM UNES

Bones Festes

Un any més, apostant per un futur més sostenible i de compromís amb el nostre planeta. Nord Andorrà, empresa productora i distribuïdora d'electricitat de la Massana i Ordino. Fundada l'any 1920. Membre d'AESE i PERSA.



 nordandorra.sa  NordAndorrà  Nord Andorrà

El simbolisme d'un duet cromàtic que defineix les festes

El vermell i el verd dos colors que donen el batec a una tradició universal

El Nadal és sinònim de llums, cançons i tradicions, però també d'una paleta cromàtica que domina cada racó: el vermell i el verd. Aquests colors no són triats a l'atzar. En la seva combinació, capturen l'essència d'aquestes festes: el caliu de la llar, l'esperança i la renovació.

EL VERMELL, EL COLOR DE LA PASSIÓ I EL CALIU

El vermell és, sens dubte, el gran protagonista de Nadal. Històricament, també ha estat associat amb el poder i el luxe, característiques que es reflecteixen en els ornaments sofisticats i les vetllades al voltant de la taula familiar.

El vermell i el verd, presents en la decoració, la natura i la cultura, transcendeixen l'estètica i esdevenen pilars simbòlics de Nadal

A més, el vermell és el color del foc, font de caliu durant els dies més freds de l'any. Les espelmes, els mitjons penjats a la xemeneia o els llaços que adornen els regals transmeten una sensació de proximitat i amor. És el color que escalfa els cors, recordant-nos la importància de compartir.

EL VERD, NATURA I ESPERANÇA

El verd, per la seva banda, és el color de la natura que roman viva malgrat l'hivern. Les fulles perennes dels avets, el vesc o l'heura ens recorden que la vida perdura i que cada hivern porta amb ell la promesa d'una nova primavera. Aquest simbolisme connecta directament



#caebe2

#195e4b

#00da9d

#f33501

#ffa084

amb l'esperança, un dels sentiments centrals d'aquestes festes.

A més, el verd està profundament arrelat a les tradicions cèltiques i germàniques, on els arbres sempre verds eren venerats com a signes de fertilitat i protecció. Amb el pas del temps, aquesta herència cultural es va fusionar amb les tradicions cristianes, donant lloc a l'arbre de Nadal tal com el coneixem avui.

El vermell i el verd funcionen com un duet harmònic que defineix l'estètica nadal·lenca. Mentre que el vermell encarna la passió i la calor humana, el verd aporta serenitat i un recordatori constant de l'esperança i la renovació. Junts creen una atmosfera acollidora que estimula els sentits i connecta amb les emocions.

En decoració, aquesta combinació cromàtica es troba en

totes les expressions: des de les decoracions de l'arbre de Nadal fins a les taules parades amb detalls que barregen cintes vermelles, branques de pi i petits fruits vermells. Cada detall ajuda a reforçar aquest llenguatge visual universal.

El vermell i el verd també tenen un impacte psicològic. Mentre que el vermell ens activa i evoca emocions intenses, el verd ens calma i ens centra. Aquesta dualitat és perfecta

per unes festes que, malgrat el seu esperit alegre, també conviden a la reflexió i la pau interior.

Així doncs, la pròxima vegada que decoreu casa vostra o admireu els aparadors engalanats, recordeu que el vermell i el verd no són noms qualssevol. Són els colors que, any rere any, mantenen viu l'esperit de Nadal i ens connecten amb una tradició tant universal com emotiva. ●



Bones Festes! Reciclem avui per regalar un futur millor

GESTIÓ, TRANSPORT I TRACTAMENT INTEGRAL DE RESIDUS

RECOLLIDA I DESBALLETAMENT DE VEHICLES FORA D'ÚS

GESTIÓ, TRANSPORT I TRACTAMENT DE RESIDUS D'APARELLS ELÈCTRICS - ELECTRÒNICS I SUPORT DE DADES

TRANSPORT I GESTIÓ DE RESIDUS PERILLOSOS

TRANSPORT I GESTIÓ DE RESIDUS DE LA CONSTRUCCIÓ

COMPRAVENDA DE MAQUINÀRIA I RECANVIS D'OCASIÓ

+376 844 133
www.gruprefesa.com



El Nadal és una època de retrobaments, emocions i moments compartits al voltant de la taula. Més enllà del menú que delecta els paladars, la decoració de la taula juga un paper fonamental per crear un ambient acollidor i festiu. A Andorra, on les tradicions nadalenques es viuen amb intensitat, aquesta tasca es converteix en una oportunitat per deixar volar la creativitat i sorprendre els convidats amb una taula que reflecteixi l'esperit de les festes.

Una de les primeres decisions en la decoració és l'elecció de la gamma cromàtica. Els clàssics colors nadalencs, com el vermell, el verd i el daurat, continuen sent una opció guanyadora, ja que evocuen la tradició i la calidesa de Nadal. Però també es pot optar per tons més innovadors, com el blanc combinat amb plata o blau, els quals aporten un aire elegant i modern. Una vegada escollits els colors, és important mantenir una coherència cromàtica en tots els elements, des de les estovalles fins als centres de taula.

Els centres de taula són un altre aspecte clau i una opció clàssica i efectiva és utilitzar espelmes, les quals aporten una llum tèbia i un ambient romàntic

Les estovalles, precisament, són la base de la decoració. Una opció tradicional seria escollir estovalles amb motius nadalencs, mentre que una més minimalista pot ser utilitzar teles llises en tons neutres, destacant altres elements decoratius. Per donar un toc sofisticat, es pot afegir un camí de taula amb textures com el vellut o els brodats. Aquest element ajuda a centrar l'atenció i dona profunditat visual.

Els centres de taula són un altre aspecte clau. Una opció clàssica i efectiva és utilitzar espelmes, les quals aporten una llum tèbia i un ambient romàntic. Es poden combinar amb branques de pi, pinyes, baies vermelles i petites deco-

Decoració de la taula per a les festes: elegància i calidesa

Més enllà del menú que delecta els paladars, la decoració de la taula juga un paper fonamental per crear un ambient acollidor i festiu



racions com estrelles o boles de Nadal. Aquests materials no només reforcen l'estètica nadalenca, sinó també incorporen elements naturals que connecten amb el paisatge hivernal del país. Cal recordar, però, que és necessari mantenir una alçada adequada als centres de taula per no dificultar la visió i la conversa entre els comensals.

La vaixela i la cristalleria també contribueixen a crear l'ambient desitjat. Els plats blancs amb detalls daurats o platejats solen ser una opció segura i elegant, mentre que les copes de vidre transparent o lleugerament tintat afegeixen un toc sofisticat. Per donar un aire personalitzat, es poden incloure petits detalls com tovallons amb

anelles decoratives, etiquetes amb el nom dels comensals o petites figures nadalenques al lloc de cada convidat.

Un altre element que pot marcar la diferència és la il·luminació. Més enllà de les espelmes, una garlanda de llums tèbies disposada al llarg de la taula pot afegir un toc màgic i acollidor. Aquesta solució és ideal per a aquells

que volen un ambient lluminós sense renunciar a la calidesa.

Finalment, els petits detalls decoratius poden fer que la taula sigui única i memorable. Elements com mini arbres de Nadal, figuretes d'animals d'hivern o petites caixes amb regals personalitzats per als convidats poden aportar un toc de màgia i sorpresa. ●



2
Doma140

*Us desitgem
Bones Festes*

AV. MERITXELL, 42
AD500 ANDORRA LA VELLA

TEL.: (+376) 32 22 04
@DOMA140SHOWROOM

La revolució dels jerseis colorits

Una tendència que ha passat de ser una tradició 'kitsch' a un ítem indispensable per a tota la família, incloent-hi mascotes

Quan pensem en jerseis de Nadal, la primera imatge que ens ve al cap és la d'un típic patró colorit amb motius com rens, flocs de neu o Pare Noels exageradament decoratius. Durant anys, aquests jerseis es consideraven 'kitsch', una opció divertida i fins i tot hi havia qui la considerava ridícula per a les trobades familiars. Però avui dia, aquesta percepció ha canviat radicalment, convertint els jerseis nadalencs en un element imprescindible de la temporada.

La tradició dels jerseis nadalencs té els seus orígens a les dècades dels anys 50 i 60, quan la televisió començava a mostrar personatges icònics lluint jerseis amb motius festius. Als anys 80, la moda va experimentar una revitalització gràcies a les pel·lícules i sèries de la cultura pop, on aquests jerseis eren utilitzats sovint com un recurs humorístic.

Durant molt temps, es consideraven més aviat un regal poc desitjat, però la seva acceptació va anar creixent progressivament a partir dels anys 2000. Això va coincidir amb l'aparició de festes temàtiques dedicades exclusivament als 'Ugly Christmas Sweaters', una manera irònica de celebrar Nadal amb es-

til. Avui dia, els jerseis nadalencs s'han establert com una categoria de moda amb un gran impacte comercial. Les grans marques i botigues al detall s'han afegit a aquesta tendència, oferint des de dissenys clàssics fins a opcions més modernes i personalitzades. La demanda és tan alta que moltes empreses comencen a dissenyar i promocionar els seus models mesos abans de la temporada nadalenca.

Aquesta evolució també ha donat lloc a un fenomen curiós: els jerseis per a tota la família. Ara és habitual veure famílies senceres vestides amb el mateix disseny, un moviment que simbolitza unitat i esperit nadalenc. Aquesta tendència ha anat encara més enllà, ja que moltes marques també ofereixen versions adaptades per a mascotes, cosa que permet incloure els gossos, gats i fins i tot altres animals a les ce-

Els jerseis de Nadal han evolucionat d'un concepte nostàlgic i divertit a un signe d'identitat familiar i un negoci en auge que involucra a grans i petits, fins i tot els animals domèstics

lebracions.

PER QUÈ AQUESTA MODA ATRAU TANT?

Hi ha diverses raons que expliquen per què els jerseis nadalencs han esdevingut tan populars. En primer lloc, hi ha un component emocional. Aquests jerseis solen evocar nostàlgia i sentiments d'infància i alegria. També és un element visual i divertit que encaixa perfectament amb l'estètica de Nadal.

En segon lloc, les xarxes socials han jugat un paper clau en la difusió d'aquesta moda. Plataformes com Instagram estan plenes de fotografies de famílies amb jerseis conjuntats, sovint amb decoracions de Nadal de fons. Aquesta exposició, en molts casos, el desig de formar part de la tendència i compartir la mateixa experiència.

Finalment, no podem oblidar l'aspecte comercial. Per a les marques, els jerseis nadalencs són una oportunitat perfecta per augmentar les

vendes.

El fet que les mascotes també s'hagin integrat en aquesta moda és una mostra de com el vincle entre humans i animals ha evolucionat en les últimes dècades. Cada cop més persones consideren les seves mascotes com membres de la família, i vestir-les amb jerseis nadalencs és una manera d'expressar aquest sentiment. Això ha portat al naixement de marques especialitzades en roba per a mascotes i a una creixent oferta en botigues convencionals.

Aquest Nadal, vestir-se conjuntats ja no és una excentricitat, sinó una declaració d'amor i complicitat amb els teus éssers estimats. Qui sap fins on arribarà aquesta tendència en el futur? Potser, algun dia, veurem fins i tot jerseis nadalencs adaptats per a mascotes exòtiques com iguanes. Sigui com sigui, el que està clar és que els jerseis nadalencs han vingut per quedar-se. ●





Bones Festes!

 [astvandorra](#)  [ASTV-Andorra](#)

C/ del Pedral, 17 Edifici Les Arribes 2on pis Porta 224

AD200 Encamp - Principat d'andorra



Amb l'arribada de les festes nadalenes, el costum d'intercanviar regals es converteix en una de les activitats més esperades. Però cada vegada més persones es pregunten com poden celebrar el Nadal sense contribuir al consumisme desmesurat i l'impacte ambiental. Els regals sostenibles s'han posicionat com una alternativa que combina originalitat, consciència ecològica i solidaritat, convertint-se en una tendència que també ha arribat a Andorra.

La clau dels regals sostenibles és apostar per productes respectuosos amb el medi ambient, elaborats amb materials reciclats, reciclables o biodegradables. Una opció popular són els regals fets a mà per artesans locals. Des de joies fins a decoracions per a la llar, aquests objectes no només tenen un valor únic, sinó que també ajuden a impulsar l'economia local. Al Principat, es poden trobar nombroses iniciatives artesanals que ofereixen productes de gran qualitat i amb història.

També està guanyant popularitat regalar experiències en lloc d'objectes materials. Entrades per a espectacles, vals per a tractaments de benestar, cursos de cuina o activitats a la natura són opcions que prioritzen el temps compartit i els moments inoblidables. Aquest tipus de regal és

especialment significatiu en un entorn com Andorra, on el paisatge i l'oferta cultural permeten viure experiències úniques.

Per als amants de la moda, optar per roba o accessoris sostenibles és una bona elecció. Marques que utilitzen materials orgànics, tints naturals i processos de producció ètics estan revolucionant la indústria tèxtil. Aquests productes no només són respectuosos amb el medi ambient, sinó que també garanteixen condicions laborals dignes per als treballadors.

Regals sostenibles: un gest d'amor pel planeta

S'han posicionat com una alternativa que combina originalitat, consciència ecològica i solidaritat

Un altre regal amb consciència ecològica és apostar per productes reutilitzables o que ajudin a reduir residus. Bosses de compra de tela, ampolles d'acer inoxidable, paquets d'embolcall reutilitzable i lots per fer compostatge a casa són opcions que, a més de ser pràctiques, contribueixen a un estil de vida més sostenible.

Els llibres també ocupen un lloc destacat en aquesta llista. Triar títols que tractin temes de sostenibilitat, ecologisme o benestar personal pot ser un encert. Al país, és fàcil

trobar llibreries que ofereixen una selecció acurada per a tota mena de lectors.

Una part fonamental dels regals sostenibles és l'embolcall. Sovint, els papers de regal tradicionals no són reciclables, però existeixen alternatives creatives i respectuoses amb el medi ambient. Teles seguint la tècnica japonesa del 'furoshiki', papers kraft decorats a mà o caixes reutilitzables són opcions que donen un toc especial al regal, alhora que redueixen residus.

Finalment, regalar solidaritat també és una mane-

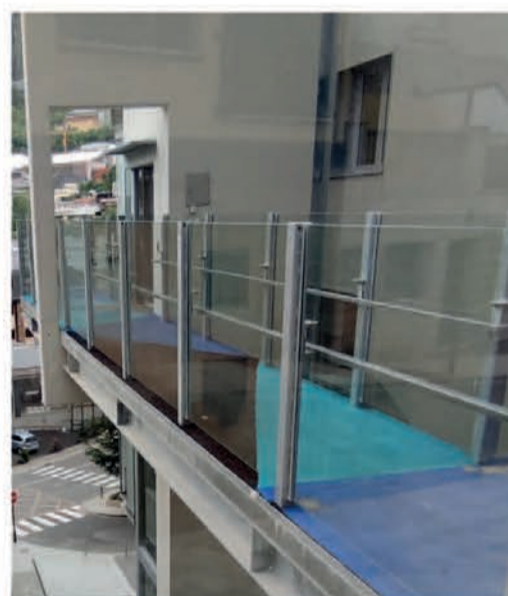
Està guanyant popularitat regalar experiències en lloc d'objectes materials, com entrades per a espectacles, vals per a tractaments de benestar, cursos de cuina o activitats a la natura

ra d'aportar valor a el Nadal. Donacions a organitzacions benèfiques en nom del destinatari, apadrinaments d'animals o la compra de productes solidaris contribueixen a fer d'aquesta festivitat una època de compromís i generositat.

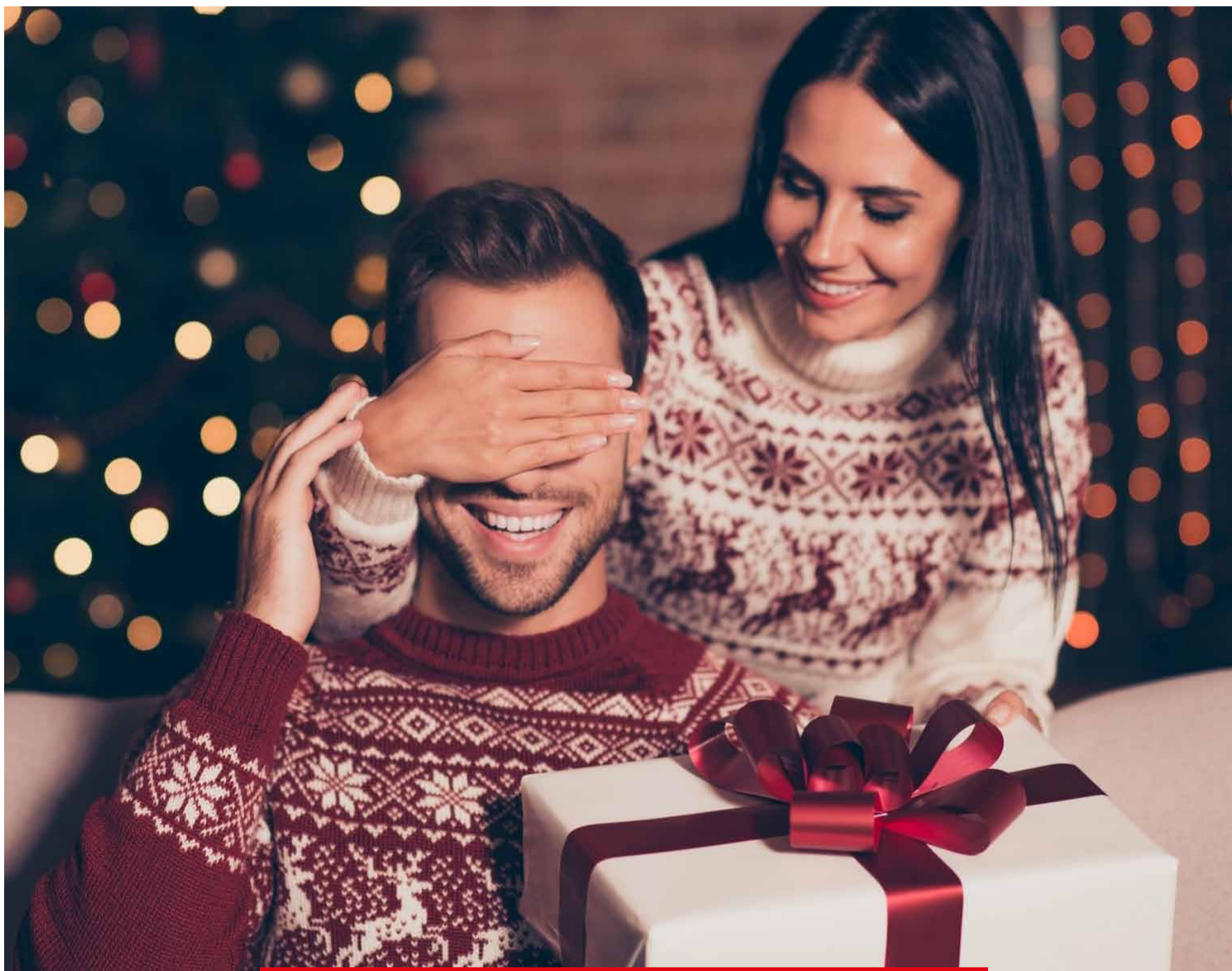
El Nadal és un moment per demostrar afecte i estima, i fer-ho a través de regals sostenibles és una manera de cuidar també el planeta i les persones que l'habiten. Amb opcions plenes de significat i adaptades a totes les necessitats, els regals sostenibles s'han convertit en un símbol d'una tradició més conscient i responsable. ●

naudi arquitectura

Us desitgem un Bon Nadal



Av/ Pessebre, 40. Baixos • AD700 Escaldes-Engordany • Andorra
www.naudiarquitectura.com



Nadal és maco de per si, tot i això, a alguns no els agraden les tradicions que acaben esdevenint en imposicions, com haver de deixar a punt tots els regals. Hi ha els torrns, les llums, la xocolata calenta, els caga tios, el raïm de Cap d'Any o els famosos reis mags. Però a ningú se li escapa una de les activitats més esteses, com també detestades per igual i és l'amic invisible. A tothom li ha tocat algun cop haver de fer un regal a un amic o company que no coneixiem prou bé. Si bé la situació pot resultar incòmoda en un inici, a causa del compromís, la realitat és que a posteriori, tot acaba entre somriures.

Ara bé, el que molta gent no coneix és d'on va sorgir aquest joc popular. Si bé és cert que detectar el seu origen amb un grau de certesa és gairebé impossible, a les nostres terres muntanyoses no va ser pas. Resulta interessant perquè alguns experts assenyalen el seu origen a Veneçuela, encara que sembli sorprenent. Això es deu que al se-

gle XIX les dones veneçolanes casades o compromeses no podien tenir amics íntims i a causa d'això, tampoc rebre els seus regals. Davant aquesta situació, se'n va anar estenent

la idea de fer-se intercanvis de regals entre amics al que es va batejar com a 'compadre de papelito' o 'compadre secreto de papelito'. Aquest joc consistia simplement en aga-

far a sort un paper amb el nom d'una persona i fer-li un regal.

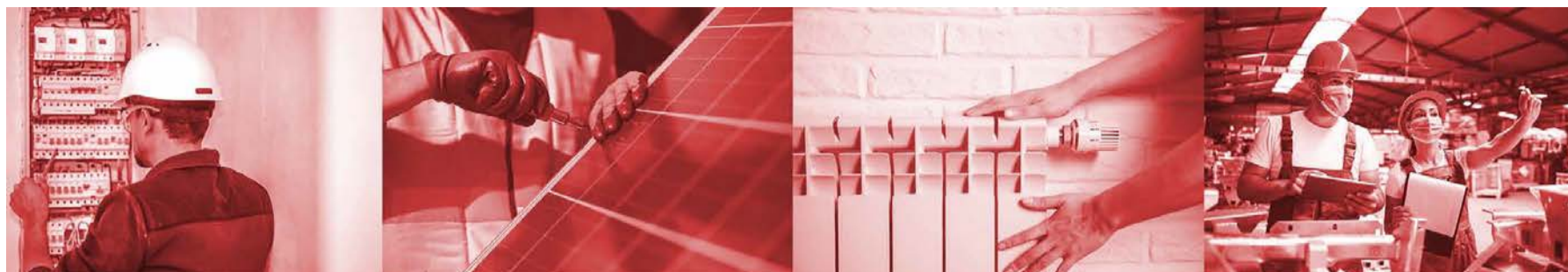
Altres llengües situen l'origen de l'amic invisible a Escandinàvia. De fet, en aquest territori se'l co-

neix com a Julklap (Jul significava Nadal i klap de donar cops) i això ve perquè als països escandinaus els regals no s'esperen d'amagats o fins a una determinada hora, sinó que la tradició dicta en donar cops a la porta per obrir-la després i ficar els regals com si fossin els ajudants de 'Santa Claus'. L'amic invisible es plasma aquí en haver-hi uns follets que havien de repartir uns regals secundaris, ja que el Pare Noel no pot abastir tots els indrets i, per això, van crear l'amic invisible amb postals i cartes atansades als regals per endevinar a qui li ha tocat cada un.

Per acabar, també hi ha qui afirma que aquesta popular activitat té descendència amb els Estats Units i el somni americà. Per això hem de saber la història de Larry Dean Steward. Larry era un home que vivia a Kansas i cada cop que arribava Nadal li ocorria alguna desgràcia, com perdre la feina. Un dia es va fer milionari en invertir en una televisió per cable i va decidir enviar de forma anònima part dels seus guanys als més necessitats. ●

Tres orígens per explicar la història de l'amic invisible

Malgrat que no a tothom li agrada celebrar-lo, i menys a la feina, la realitat és que aquest joc popular no va sorgir d'Andorra, ni tampoc d'Espanya...



55 1969
2024
ANIVERSARI



*Desitgem unes bones festes
a tots els nostres clients i amics*

INSTAL·LACIONS

AMAC

- Electricitat
- Energia Solar tèrmica
- Bucles de Control tancats
- Gestió Tècnica Centralitzada
- Estalvi Energètic
- Lampisteria
- Climatització
- Calefacció
- Seguretat Contra Incendis
- Instal·lacions industrials
- Grups Electrògens
- Cablejats Estructurats
- Electrodomèstics
- Manteniment i Seguretat Industrial

Avinguda del Pressebre, 37 • AD700 - Escaldes Engordany - Principat d'Andorra
Tel: 00 376 807 419 • Fax: 00 376 824 901 • Email: instal.laccionsamac@andorra.ad



El Nadal és una època d'alegria, reflexió i temps compartit amb aquells que estimem. I quina millor manera de celebrar aquestes festes que amb un bon llibre? Tant si busques aventures per als més petits, històries que intriguen als adolescents o novel·les que captiven als adults, aquestes set recomanacions seran el complement perfecte per a aquestes festes.

PER ALS MÉS PETITS

1. LA PILOSA, EL PELAT I EL PUNXEGUT. LES SORPRESSES DE NADAL

Aquesta encantadora història és perfecta per introduir els més petits a la màgia del Nadal. Amb personatges entranyables i valors com l'amistat i la solidaritat, el conte narra com tres protagonistes peculiars – la Pilosa, el Pelat i el Punxegut – superen els seus prejudicis per treballar junts i salvar el Nadal. Una lliçó d'acceptació i treball en equip que encantarà als nens i nenes.

2. EL NADAL ARREU DEL MÓN

Aquest llibre il·lustrat és un viatge cultural fascinant que explica com se celebra el Nadal en diferents països. Amb imatges acolorides i relats senzills, els infants descobriran tradicions de llocs com Japó, Mèxic o Suècia. Ideal per fo-

mentar la curiositat i obrir les portes a la diversitat des de ben petits.

PER A ADOLESCENTS

3. LA PORTA DELS TRES PANYS

Aquest clàssic modern de Sònia Fernández-Vidal introdueix els adolescents al món de la física quàntica a través d'una història plena de misteri i aventures. Quan en Niko decideix agafar un camí diferent per anar a l'escola, es troba amb una porta màgica que el condueix a un univers on les lleis de la realitat es posen en dubte. Un llibre que combina entreteniment amb coneixement, ideal per a ments inquietes.

4. EL CASTELL AMBULANT

Escrit per Diana Wynne Jones i adaptat al cinema per Studio Ghibli, aquest llibre és una aventura fascinant plena de màgia, amor i superació. Els adolescents quedaran atrapats per la història de la Sophie, una jove que, per culpa d'una maledicció, es transforma en una dona gran i acaba en el castell mòbil d'un misteriós mag anomenat Howl. Una lectura que combina fantasia i valors universals.

PER A ADULTS

5. MERCÈ I JOAN

Eva Comas Arnal ens ofereix una novel·la històrica emotiva que explora la vida d'una pare-

Lectures per somiar aquest Nadal

Descobreix aventures literàries que abracen la infància, captiven l'adolescència i emocionen en la maduresa

No hi ha millor regal que un llibre que et transporta a altres mons mentre et fa sentir com a casa

lla catalana en el context de la Guerra Civil. Amb una narrativa àgil i profunda, aquest llibre és ideal per als amants de les històries reals que toquen el cor i ens fan reflexionar sobre la resiliència humana.

6. LA CASA DE LA NIT

Una novel·la de misteri i suspens que mantindrà els lectors enganxats des de la primera pàgina. Ambientada en una casa antiga plena de secrets, aquesta obra juga amb la psicologia dels personatges i la tântrica revelació de la veritat. Perfecte per als qui gaudeixen d'intrigues i girs inesperats.

7. BESAR A UN ELFO

Una proposta més romàntica i fantàstica, aquest llibre combina elements màgics amb històries d'amor que desafien les normes del món real. Un viatge literari que farà somiar els lectors amb mons on tot és possible.

CONCLUSIÓ

Aquest Nadal, deixa't captivar per històries que connecten amb cada etapa de la vida. Sigui per als més petits, adolescents o adults, cada un d'aquests llibres ofereix una experiència única i especial. Perquè no hi ha millor regal que un llibre que et transporta a altres mons mentre et fa sentir com a casa. ●



 (+376) 747 747



PROJECTE DE CASES ORDINO

Dormitoris: 3
Banys: X
Places de pàrquing: X
Plantes: X
Metres construïts: XXm²

Carretera del coll d'Ordino,
Ordino
Preu: 1.800.000€

CASA A XIXERELLA LA MASSANA

Dormitoris: 4
Banys: 3
Places de pàrquing: 3
Plantes: 3
Metres construïts: 460m²

Carretera general, Xixerella
Preu: 2.200.000€



 Casa Nova Olivet 10, Ordino

 laportella@andorra.ad

 (+376) 353 424 / 379 769

 www.laportella.ad



Sofà, manta i una bona beguda calenta és tot el que ens cal aquest Nadal per gaudir d'un bon moment de relaxació sols o acompanyats per la família. Evidentment, tot això no tindria cap mena de sentit sense una bona pel·lícula al davant i, per aquesta raó, aquí van alguns dels films nadalencs més mítics dels últims anys. Així, us proposem una selecció dels clàssics indispensables que faran d'aquestes festes un record inoblidable!

Abans de tot, és important recalcar que les poderoses plataformes de streaming han aconseguit avui dia apartar-nos del vell televisor i de les tradicionals pel·lícules de la tarda per endinsar-nos en un món virtual i a la carta que ens deixa una infinitat de produccions que resulten per a la companyia molt rendibles. És en el que vivim, una era digital que ja no es pot frenar; tanmateix, si deixem a un costat l'odi d'alguns a les festes de Nadal, hem de reconèixer que sempre hi ha una pel·lícula que tornem a mirar una vegada i una altra quan s'apropen aquestes fredes, però màgiques, dates.

Per aquest motiu, existeix un ampli catàleg de pel·lícules aptes per a aquests dies i per a tots els públics, depenent si el que busquem és un dels millors clàssics de tots els temps, com 'Que bell és viure!', o potser una opció més moderna com 'Elf' o 'Sol a casa'. També hi ha a qui li agrada una comèdia més pujada de to, com 'Bad Santa', 'Socors!' o 'Ja és Nadal', o directament els films infal·libles i atemporals com ara 'Harry Potter i la pedra filosofal' o 'Malson abans de Nadal'. Sigui qui sigui la preferència, l'alegria estarà més que servida aquestes festes en observar (de nou o no) alguna d'aquestes 10 joies.

La primera s'ha introduït abans i és una fabula de la postguerra (1946) que gira entorn d'un intent de suïcidi i que barreja impulsos socials i personals per igual: 'Que bell és viure!'. James Stewart es posa a les sabates de George Bailey per reencarnar un noi que ha



La història no enganya: 10 joies del cinema que et ressituaran a Nadal

Les plataformes de streaming han absorbit avui dia els clàssics més importants en produir comèdies senzilles, però molt eficaces. Ara bé, no descartem els vells tresors

de veure ajornats els seus somnis contínuament a causa de les exigències familiars i nacionals. Una producció divertida, convincent i certament emotiva que connecta en un contrast perfecte amb la segona de la llista, 'Sol a casa' (1990). Escrita per Jones Hughes i amb la música de John Williams, aquesta perla nadalenca us farà engrandir el cor.

La tercera és una comèdia romàntica que lluny de semblar cursi, ha funcionat i transcendit com una de les millors del seu gènere! Ens referim a 'The Holiday' (2006), la història d'un enamorat Jude Law que cau al desig de la jove reportera britànica despatxada Kate Winslet, interpretada per una molt en forma Cameron Diaz. Una pel·lícula irresistible i addictiva tan per a homes com a dones. La quarta la contrasta molt bé, ja que 'Bad Santa' (2003) és un acudit mal explicat en forma de film: un home amb un vestit de Pare Noel deixant anar paraules sense parar. La seva amitat amb un nen anomenat Thurman Merman el farà, alhora, un personatge entranyable.

'A Christmas Story' (1983) és una altra joia que, fins i tot, superaria a la primera, nomenada com a pel·lícula de Nadal preferida entre els nord-americans. La sisena és 'Eduard Manstisores' (1990), una primera aventura de l'intrèpid Johnny Depp en la qual plasma a la perfecció la fantasia suburbana de Tim Burton. La setena és la preferida de l'autor d'aquest article i és 'Les cròniques de Nàrnia: El lleó, la bruixa i l'armari' (2005), un món d'ensomni ple de màgia que va captivar en aquell moment a un nen anomenat Paris. No ens oblidem, tampoc, de 'Polar express' (2004), pel·lícula d'animació de Tom Hanks.

Molt més recents són les obres de 'Krampus: Maleït Nadal' (2015) i 'Klaus' (2019), sent la primera la comèdia de terror més icònica que recorda a Nadal i la segona, una estranya però acollidora història de Netflix sobre l'origen del Pare Noel. ●



 **BEÇ**
Cuinem Andorra

MICHELIN
2025



Quan arriben les festes de Nadal, hi ha certs elements que no poden faltar: l'arbre decorat, els llums que il·luminen els carrers, els torrons sobre la taula i, és clar, la música que ens acompanya en aquests dies tan especials. I si parlem de música nadalenca, hi ha dos noms que s'han convertit en imprescindibles: Mariah Carey i Michael Bublé. Sense les seves veus, el Nadal no seria el mateix.

Mariah Carey va llançar aquesta cançó el 1994, i des de llavors s'ha convertit en un himne universal de Nadal. L'energia festiva, la lletra romàntica i els sons de campanes fan que aquesta cançó sigui un imprescindible a qualsevol selecció musical nadalenca. No és estrany que, any rere any, torni al top de les llistes de reproducció arreu del món.

D'altra banda, Michael Bublé és el rei contemporani de les versions clàssiques de Nadal. El seu àlbum "Christmas", publicat el 2011, és un autèntic tresor que combina l'elegància del jazz amb la màgia de les festes. Temes com "It's Beginning to Look a Lot Like Christmas" i "Santa Claus Is Coming to Town" són perfectes per crear un ambient acollidor i sofisticat.

Més enllà de Carey i Bublé, hi ha moltes altres cançons que haurien de formar part de la teva playlist nadalenca. 'Last Christmas' de Wham! segueix sent una de les més estimades gràcies a la seva melodia enganxosa i el seu toc nostàlgic.

També pots afegir la inoblidable 'Jingle Bell Rock' de Bobby Helms, que és perfecta per animar qualsevol trobada familiar.

Per als amants dels clàssics més tradicionals, 'White Christmas' de Bing Crosby no pot faltar. Aquesta cançó, que va batre rècords de vendes al llarg del segle XX, desprèn una calidesa que traspasa gene-

racions. I si vols donar-li un toc més dinàmic a la teva llista, afegeix-hi 'Feliz Navidad' de José Feliciano, un tema que barreja l'esperit nadalenca amb ritmes llatins.

En els darrers anys, diversos artistes contemporanis han contribuït a enriquir el repertori musical de Nadal. Ariana Grande amb "Santa Tell Me" o Sia

amb el seu àlbum 'Everyday Is Christmas' han aportat frescor i modernitat a les festes. Aquestes cançons són ideals per als qui busquen un toc més actual sense renunciar a l'esperit nadalenca.

Cap 'playlist' nadalenca estaria completa sense incloure-hi algun tema en català. "El 25 de desembre" és una de les

cançons més emblemàtiques del repertori nadalenca català. Amb el seu ritme alegre i la seva melodia tradicional, aquesta cançó és ideal per compartir en família mentre es gaudeix de les tradicions típiques de la nostra cultura. També pots afegir 'Fum, fum, fum' o 'El noi de la mare', altres joies que aporten un toc local i màgic a la teva llista.

CONSELLS PER CREAR LA TEVA 'PLAYLIST' PERFECTA

Per construir la teva 'playlist' de Nadal ideal, barreja estils i èpoques. Combina les grans veus dels clàssics amb artistes més moderns. Inclou temes instrumentals per donar moments de pausa i relaxació durant els dinars llargs o les reunions familiars. I sobretot, assegura't que la selecció tingui un equilibri entre ritmes animats i balades més tranquil·les.

El més important és que la música reflecteixi el teu esperit nadalenca i connecti amb els gustos de tots els qui comparteixen les festes amb tu. La música té el poder d'evocar records, unir generacions i fer que les celebracions siguin encara més màgiques.

Aquest Nadal, posa-li banda sonora amb la 'playlist' perfecta i deixa que la música et transporti a un univers de llum, amor i alegria. I recorda: cap Nadal està complet sense Mariah Carey i Michael Bublé. Bon Nadal i bona música! ●

La 'playlist' definitiva per a un Nadal inolvidable

Cançons que no poden faltar a aquestes dates, amb Mariah Carey i Michael Bublé al capdavant

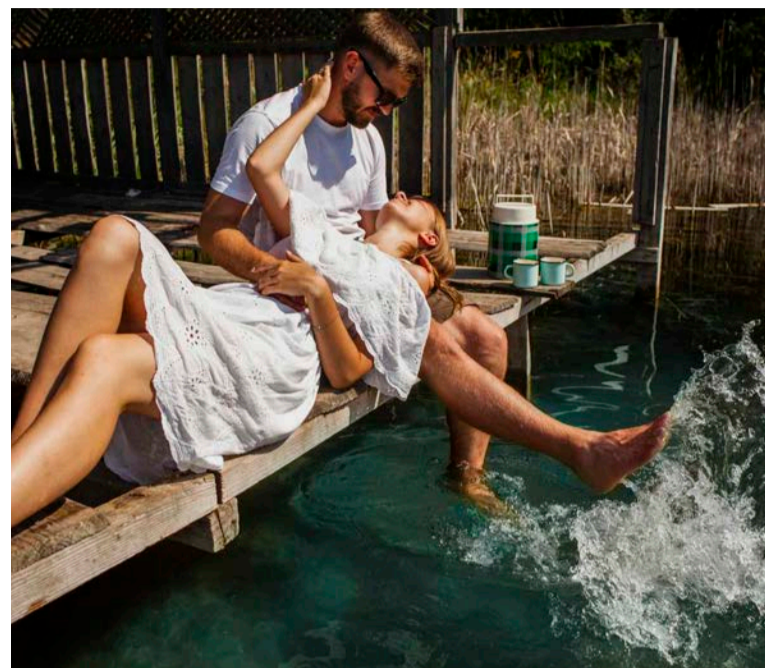




Bones Festes



C/ Callaueta, 3 / AD500 Andorra la Vella / Principat d'Andorra
Tel.: +376 828 250 / E-mail: andarax2@gmail.com



Gaudir d'un hivern ple d'aventura

Aquest any, les tendències aposten per activitats que combinen diversitat, sostenibilitat i una connexió especial amb la natura

L'hivern a Andorra ofereix molt més que les clàssiques jornades d'esquí. Cada temporada, el Principat s'omple d'innovadores propostes que captiven tant als amants de l'aventura com als que busquen una experiència més relaxada, envoltats de paisatges nevats. Aquest any, les tendències aposten per activitats que combinen diversitat, sostenibilitat i una connexió especial amb la natura.

Una de les opcions estrella continua sent el 'freeride', una modalitat d'esquí i snowboard fora de pista que atrau els més experimentats. Amb zones habilitades especialment per a aquesta pràctica i guies professionals, el país garanteix seguretat en un entorn controlat. Els equips especialitzats, com el Detector de Víctimes d'Allaus (DVA) i

les motxilles amb airbags, són imprescindibles per a qui vulgui endinsar-se en aquesta activitat, la qual ofereix una sensació de llibertat inigualable.

Per als que busquen alternatives, el senderisme amb raquetes de neu ha guanyat popularitat. Aquesta activitat, accessible per a totes les edats, permet descobrir racons amagats de les muntanyes lluny de les aglomeracions. Els recorreguts guiats solen incloure explicacions sobre la fauna, la flora i la cultura local, convertint cada passejada en una experiència educativa i sostenible.

Una altra tendència en auge és el 'mushing' o passejades amb trineus tirats per gossos. Aquesta experiència transporta els participants a un escenari digne dels contes d'hivern, oferint una connexió especial amb els animals i una

manera diferent de gaudir dels paisatges nevats. A més, qui ofereixen aquest servei han incrementat les mesures de benestar animal, seguint les demandes creixents d'una clientela conscient.

Els circuits de motos de neu també continuen sent una opció atractiva per als més intrèpids. Amb rutes adaptades a diferents nivells d'habilitat, aquestes excursions permeten explorar el terreny de manera emocionant. Però, cada vegada més estacions prioritzen les motos elèctriques per reduir l'impacte mediambiental, una mostra clara de la voluntat de fer compatible el turisme i la sostenibilitat.

Per a aquells que busquen una experiència més relaxada, l'aposta per les experiències 'wellness' ha crescut exponencialment. Banys termals a l'aire lliure, sessions de ioga en refugis de muntanya o

Entre les alternatives a l'esquí hi ha el senderisme amb raquetes, les passejades amb trineus tirats per gossos, els circuits de motos de neu, els banys termals i les activitats per a famílies

massatges amb vistes als paisatges nevats són algunes de les opcions que han captivat els visitants. Aquests serveis busquen oferir una desconexió total, promovent el benestar físic i mental en un entorn natural incomparable.

Finalment, no podem oblidar les activitats pensades per a famílies. Els parcs de neu són un punt de trobada perfecte per a grans i petits. Des de circuits de 'tubbing' fins a zones per construir ninots de neu, aquestes instal·lacions garanteixen diversió i seguretat per a totes les edats.

Andorra s'ha consolidat com una destinació hivernal versàtil, capaç de satisfer els gustos i les necessitats d'un públic divers. Sigui amb adrenalina, tranquil·litat o activitats en família, aquest hivern les muntanyes del Principat prometen aventures inoblidables per a tothom. ●



*A Fleca Font,
el teu
Nadal...*



*... té el millor
sabor*



Carrer de la Vall, 2
Andorra la Vella, Andorra
Tel.: +376 829 470

Av. Casamanya, ed. Casa Font, PB
Ordino, Andorra
Tel.: +376 847 064

Esquiar amb seguretat: consells per a una experiència pl

Amb les seves pistes d'esquí de fama mundial, el país atrau milers de visitants cada hivern

Esquiar amb seguretat és fonamental per gaudir de la neu sense preocupacions, especialment en un lloc tan emblemàtic com Andorra. Amb les seves pistes d'esquí de fama mundial, el país atrau milers de visitants cada hivern, oferint experiències inoblidables tant per a principiants com per a experts. No obstant això, el plaer de lliscar sobre la neu també comporta riscos, i per evitar accidents és crucial seguir certes recomanacions. La preparació és el primer pas cap a una jornada segura. Abans de la temporada, és important dedicar temps a millorar la condició física amb exercicis que enforteixin els músculs, millorin la resistència cardiorespiratòria i treballin l'equilibri. A més, cal triar material d'esquí adequat i assegurar-se que estigui en bon estat. Els esquís i les fixacions han d'estar ajustats a l'alçada,

el pes i el nivell d'experiència de cadascú. No s'ha d'oblidar mai el casc, el qual és imprescindible per prevenir lesions greus al cap. La roba també té un paper clau: les capes tècniques que mantinguin la calor, permetin la transpiració i siguin impermeables són ideals, juntament amb guants, ulleres de sol o màscara i crema solar per protegir-se del fred i la radiació UV.

Un cop a la muntanya, és essencial familiaritzar-se amb les pistes i seguir sempre les recomanacions dels responsables de l'estació. Consultar el mapa de pistes és una bona pràctica per conèixer les zones habilitades segons el nivell d'esquí. Les pistes verdes i blaves són ideals per a principiants, mentre que les vermelles i negres estan pensades per a esquiadors amb més experiència.

La senyalització és fonamental: cal respectar tots els senyals i indicacions, ja que estan dissenyats per garantir la seguretat de tothom. Les normes de conducta de la Federació Internacional d'Esquí (FIS) també són una guia bàsica. Per exemple, mantenir una distància segura, adaptar la velocitat a les condicions i ajudar en cas d'accident són pautes que assegurin una convivència segura i respectuosa a les pistes.

El comportament conscient i respectuós és un altre factor clau. Escalfar abans d'esquiar és fonamental per evitar lesions musculars o articulars, i també és important parar atenció a les condicions meteorològiques i de la neu. Si el temps és advers, pot ser millor posposar l'activitat. Cal evitar l'excés de confiança i no assumir riscos innecessaris. Per als principiants, és essencial evitar pistes mas-

Mantenir una distància segura, adaptar la velocitat a les condicions i ajudar en cas d'accident són pautes que assegurin una convivència segura i respectuosa a les pistes

sa exigents, mentre que els experts han de respectar els altres i mantenir el control en tot moment.

La prevenció d'accidents també és crucial. Mantén la distància per evitar col·lisions i, si has de parar, fes-ho en zones visibles i segures, mai al mig d'una pista o darrere d'un turó. Esquiar fora de pista és una pràctica que pot semblar emocionant, però comporta riscos importants com esquerdes, pedres o allaus. Per això, és recomanable evitar-ho llevat que siguis un expert amb l'equipament adequat.

A més del casc, portar un equip de seguretat addicional pot marcar la diferència. Una motxilla amb aigua, algun aliment energètic, un telèfon mòbil amb bateria plena i un petit lot de primers auxilis pot ser molt útil en cas d'emergència. Per a aquells que practiquen esquí fora de pista o 'freeride', dispo-



ena

sitius com el DVA (Detector de Víctimes d'Allaus), una pala i una sonda són imprescindibles, juntament amb coneixements bàsics de rescat en allaus.

Per als debutants, les classes amb un monitor qualificat són una inversió valuosa. Aquests professionals no només ensenyen la tècnica correcta, sinó que també transmeten les normes de seguretat i comportament a les pistes. Això també és especialment important per als més petits, els quals necessi-

ten una supervisió constant.

Escollar el cos és una altra clau per esquiar amb seguretat. Esquia amb pauses regulars per evitar el cansament, una de les principals causes d'accidents. Mantingues una bona hidratació i consumeix aliments energètics per mantenir el rendiment al llarg del dia. Evita l'alcohol, ja que tot i que pot ser temptador relaxar-se amb una beguda calenta, aquest afecta l'equilibri i el temps de reacció, augmentant el risc d'accidents.

Finalment, recorda que les pistes són un espai compartit. La seguretat depèn de tothom, i actuar de manera responsable contribueix a una experiència més agradable per a tothom. Respecta els altres esquiadors, ajuda'ls si ho necessiten i segueix sempre les indicacions dels responsables de l'estació.

Amb aquestes recomanacions, podràs gaudir al màxim de la temporada d'esquí amb tranquil·litat i seguretat. La muntanya és un entorn natural que exigeix respecte i precaució, però també ofereix moments de pura diversió i connexió amb la natura. Bon esquí! ●



*Tota la familia
d'el Periòdic,
us desitja
un Bon Nadal*

Quan arriba el desembre, l'esperit nadalenc s'encén a les places i carrers de molts llocs d'Europa, on els mercats de Nadal esdevenen l'escenari perfecte per a gaudir d'un ambient ple de llums, tradicions i delícies gastronòmiques. Aquest any, us proposem començar aquesta experiència única al Poble de Nadal a Andorra i continuar-la descobrint dos dels mercats europeus més emblemàtics: el Christkindelsmärik d'Estrasburg i el mercat de Nadal de Viena.

El viatge comença a Andorra la Vella, on fins al 5 de gener el Poble de Nadal es transforma el centre històric en un univers ple de màgia. Aquest espai nadalenc combina tradicions antigues amb un toc modern, oferint als visitants una experiència immersiva i festiva.

Les parades d'artesanía i gastronomia són el cor del mercat, on es poden trobar des de decoracions fetes a mà fins a productes exclusius d'artesans locals. Els més llaminers gaudiran amb les opcions culinàries: galetes de gingebre, xocolata calenta, castanyes torrades entre altres delícies.

Per als més petits, el Poble de Nadal inclou activitats com tallers creatius, espectacles de màgia i la possibilitat de lliurar les cartes al Pare Noel o als Patges Reials. A més, els espectacles de llums i sons nocturns converteixen aquest espai en una destinació imprescindible per submergir-se en l'esperit nadalenc.

Després de gaudir del Poble de Nadal d'Andorra la Vella, ens traslladem a França per visitar el Christkindelsmärik d'Estrasburg, considerat el mercat de Nadal més antic d'Europa, amb una història que es remunta al 1570. Situat al cor del barri antic, declarat Patrimoni de la Humanitat per l'UNESCO, aquest mercat és conegut com la 'capital de Nadal'.

El Christkindelsmärik està format per més de 300 cases de fusta distribuïdes per diferents places de la ciutat. Aquí, els visitants poden trobar des de decoracions tradicionals d'Alsàcia, com les famoses figures per a pessebres, fins a productes gourmet com vins calents especiats, foies i dolços típics com el bredele, unes galetes tradicionals d'Alsàcia.

L'ambient nadalenc s'estén més enllà del mercat, amb una decoració espectacular de la ciutat: il·luminacions artístiques als carrers, arbres de Nadal gegants i concerts que se

Un itinerari europeu per viure la màgia de Nadal

Descobreix l'encant del Poble de Nadal d'Andorra la Vella i viatja als mercats més icònics d'Europa, com el Christkindelsmärik d'Estrasburg i el mercat de Nadal de Viena



celebren a la Catedral de Notre-Dame d'Estrasburg. No podeu marxar sense tastar el 'vin chaud' (vi calent) mentre passegeu pels carrers empedrats.

El viatge finalitza a Viena, Àustria, on el mercat de Nadal de la Rathausplatz (plaça de l'Ajuntament) es converteix en un escenari de somni. Aquest mercat combina la grandesa imperial de la ciutat amb la calidesa de les tradicions nadalencues.

Amb més de 150 parades, el mercat ofereix opcions per a tothom: artesanía tradicional austriaca, joguines fetes a mà,

El Poble de la capital és el punt de partida perfecte per a una ruta màgica pels millors mercats d'Europa

decoracions de Nadal i especialitats culinàries com el 'lebkuchen' (pa d'espècies) i les salsitxes 'bratwurst'. L'aroma del vi calent especiat impregna l'aire, mentre la música de nades interpretada per cors locals crea un ambient màgic.

Un dels grans atractius d'aquest mercat és la pista de patinatge sobre gel, que ocupa gran part de la plaça. A més, els jardins que envolten l'Ajuntament es transformen en un paisatge il·luminat ple de decoracions de Nadal i activitats per a tota la família.

Aquest itinerari, que comença al Poble de Nadal

d'Andorra la Vella i continua als mercats d'Estrasburg i Viena, és una invitació a viure aquesta època amb intensitat i emoció. Cada destinació ofereix un estil i una atmosfera únics, però totes comparteixen la mateixa màgia.

Tant si us apassiona descobrir tradicions, tastar noves delícies gastronòmiques o simplement passejar sota les llums de Nadal, aquest viatge és l'excusa perfecta per crear records inoblidables en el període més màgic de l'any. Prepareu-vos per deixar-vos captivar per Nadal, des dels Pirineus fins al cor d'Europa. ●



MENÚ CAP D'ANY FONT BLANCA
2025

ENTRANTS

Pop amb Parmentier de Patates

Carpaccia de Bou

Crema de Ceps

PRINCIPALS

Llobarro amb salsa de Visque i Hummus de Cigrons

Filet de Vedella amb salsa de Foie i Rissoto de Carxofes

POSTRES

Mousse de Xocolatta amb Taronja

Sorbet de Limona amb Cava

VI BLANC RIOJA
VI NEGRE RIBERA DEL DUERO
CAVA BRUT
BEGUDES, AIGUA, PA I CAFÉ
RAÏM DE LA SORT

€65

CTRA.GENERAL 3,LA CORTINADA
RESERVES TELF. : 850 068
WhatsApp +376 618 559



Les celebracions d'Any nou més extravagants del planeta

Hi ha costums i tradicions que excedeixen la nostra imaginació i més si només coneixem els clàssics 12 grans de raïm. Plasmar altres activitats també ens alegrarà les festes!

Molta gent descobreix que el primer indret al món en diradeu al present any i encetar un de ben nou és l'Illa de Tonga, ubicada al Pacífic. Per contra, l'últim lloc en celebrar-ho, i situat just a l'altre extrem del planeta, són les Illes Midway, un arxipèlag no incorporat als Estats Units, però sota càrrec del seu departament d'Interior i a on també

sona l'happy New Year. El més curiós de tot és que entre una illa i una altra hi ha una separació pel mig de 192 països, els quals celebren l'Any nou d'una manera diferent.

Des de destapar la mítica ampolla de cava, a tirar confeti, focs artificials o dur a terme rituals o oracions... totes elles són especials i no està de més

aprendre unes quantes tradicions més extravagants. De fet, la gran varietat de maneres que hi ha per celebrar la primera cita de l'any són tan disperses com les seves mateixes cultures! Perquè sí, més enllà dels 12 grans de raïm de la sort que mengem al ritme de les 12 campanades, hi ha tot un seguit de celebracions curioses com el castell gegant de focs artificials

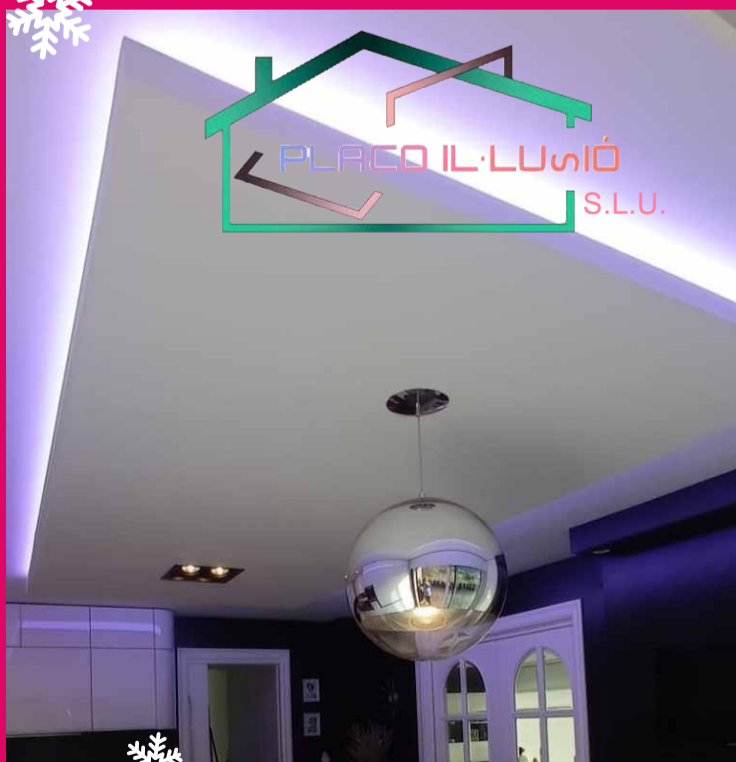
de la badia de Sydney o la bella pluja de confeti que és dur a terme al Times Square de Nova York.

Comencem aquest petit viatge de tradicions al Japó, illa a on un cop els rellotges marquen les 00.00 hores de l'1 de gener, els seus temples fan repicar les campanes 108 vegades. Això és deu que la tradició budista assegura que, d'aquesta forma, es purifica els 108 desitjos mundans que causen el sofriment. Un cop finalitzats els repics, els nipons brindem amb un licor calent conegut com 'amazake', el qual es contempla com la beguda més apropiada per combatre i inaugurar el fred de gener. Val a dir que als sopars, no falta un plat de fideus de blat soba, símbol que representa la prosperitat.

Amb els mateixos gustos pels fideus llargs com a plat principal també estan els filipins, qui coneixen aquest menjar típic de Cap d'Any com 'pancit'. Ara bé, si hi ha un costum a Filipines que no falta en aquesta cita és acomiadar l'any vestit amb roba i complements de rodonetes, els quals no recorden, per cert, als típics vestits flamencs sevillans. La seva forma circular simbolitza la riquesa i, per aquesta raó, els filipins fan sonar les monedes de les seves butxaques per atraure així la prosperitat.

Altrament, al país més extens del món no tot el que hi ha és un fred insòlit i una ampolla de vodka. A Rússia, la nit de Cap d'Any no s'entén sense deixar per escrit en uns papers els desitjos de cada membre de la família. Tanmateix, el més curiós d'aquesta celebració és que després d'apuntar-los, es cala foc als mateixos i es buiden les seves cendres al damunt d'una copa de xampany! A més, els més valents es beuen el resultat... Però si el que es prefereix és aigua a l'alcohol, tirar galledes d'aigua per la finestra és com honoren els porto-riquenys l'arribada d'any i en símbol per retirar els problemes viscuts.

Finalment, tampoc passem per alt la peculiar manera de com els danesos commemoren l'entrada d'any i no és mitjançant les típiques caps de metall rodones que tots tenim al cap amb dolços i galetes. El seu Any nou va molt més enllà, ja que, com feien els grecs, tiren els plats amb els quals han sopat a terra o contra la porta. Un espectacle certament sorollós, però que troba un significat en pensar-se que com més plats es trenquen, més amics nous es faran enguany. Cremar un ninot de paper de 10 metres d'alçada és un altre costum a tenir en compte i que ve signada de l'Equador. ●





Bones

Festes

CALSINAIMATGES

ESTUDI DE FOTOGRAFIA