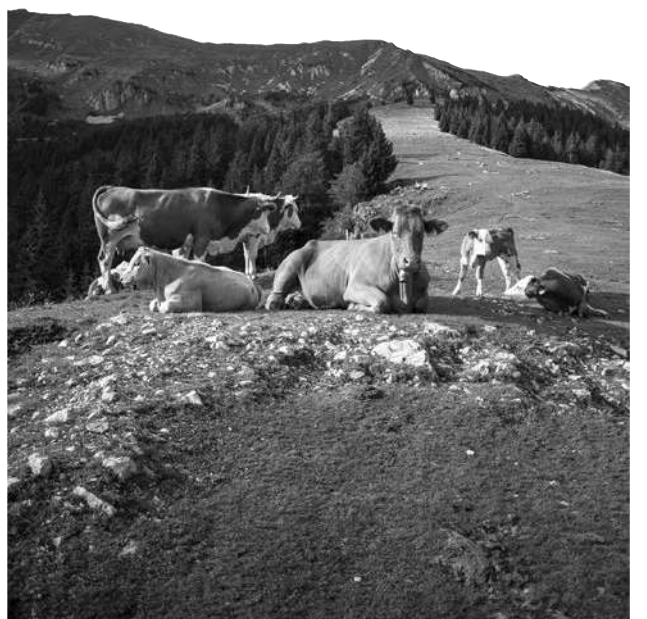
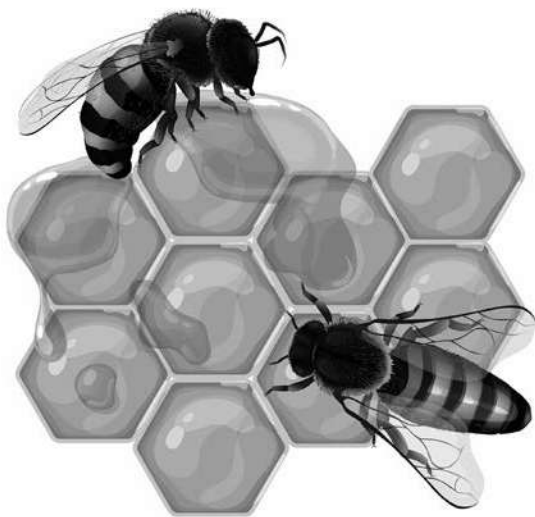




**ESPECIAL
PRODUCTES
ARTESANS
DELS PIRINEUS**

31.07.2025



“L’acompanyament que oferim al sector primari repercuteix a tot el país”

Guillem Casal

Ministre de Medi Ambient, Agricultura i Ramaderia d’Andorra.

IRINA
Rybalchenko



El Ministeri de Medi Ambient, Agricultura i Ramaderia ha reforçat el seu compromís amb el sector primari augmentant un 35% el suport directe, que ja supera els 4 milions d’euros. Aquest finançament inclou ajudes específiques a la producció local, com ara la carn d’Andorra, el vi, la trumfa, la mel i altres productes ecològics. Paral·lelament, es treballa per donar visibilitat als productes de quilòmetre 0 tant a dins com fora del país a través de la marca “Productes Agrícoles i Artesans d’Andorra”, col·laboracions amb entitats transfrontereres com la Cambra d’Agricultura de l’Arieja i la participació en esdeveniments com l’Andorra Taste. En aquest mateix sentit, el Ministeri està establint vincles formatius amb centres educatius especialitzats de Catalunya i Occitània.

Els productes artesans andorrans disposen de distintius oficials com “Producte d’Andorra” i “Producte elaborat a Andorra”, que en garanteixen l’origen i la qualitat.

El turisme esdevé també un aliat fonamental en la promoció dels productes locals, gràcies a la tasca d’Andorra Turisme i d’entitats com Ramaders d’Andorra. Finalment, en l’àmbit tecnològic, es fomenta la digitalització i la traçabilitat alimentària, amb iniciati-



“Des de l’inici de la legislatura, hem augmentat un 35% el suport directe al sector primari, amb una bossa econòmica global que ja s’acosta als 4 milions d’euros”



GOVERN D'ANDORRA

ves com la incorporació de codis identificatius als envasos de carn i la distribució de collars GPS per facilitar el seguiment del bestiar a la muntanya.

Parlem amb Guillem Casal, ministre de Medi Ambient, Agricultura i Ramaderia d'Andorra.

—Quines iniciatives ha impulsat el Ministeri per fomentar el desenvolupament dels productes artesans a Andorra? Quines subvencions ofereix el govern per als petits productors i artesans?

—El suport del Govern al sector primari és clar i decidit perquè tinc clar que tot l'ajust que es pugui brindar repercuteix de manera positiva en benefici de tot el país i, molt especialment, en el manteniment del nostre patrimoni natural i del paisatge. És per aquest motiu que també estem treballant en la protecció del 30% del territori. En aquesta línia, en els darrers anys hem treballat intensament per reformular el sistema d'acompanyament directe al sector, posant l'accent en la productivitat i premiant les explotacions que milloren els seus resultats.

Des de l'inici de la legislatura, hem augmentat un 35% el suport directe al sector primari, amb una bossa econòmica global que ja s'acosta als 4 milions d'euros. Part d'aquesta inversió es destina als productors locals. Per això, i tal com marca la normativa, s'han establert tot un conjunt d'ajuts directes a la producció de productes de qualitat com la carn d'Andorra, el vi, la trumfa, la mel, els productes ecològics, entre molts d'altres. Cal tenir en compte que, actualment, a casa nostra hi ha més de 40 productors de quilòmetre 0, sense comptar els productes càrnics.

A més, la voluntat del Ministeri és garantir el relleu generacional. Per aquest motiu, hem impulsat una modificació de la Llei general d'Ordenament de Territori i Urbanisme que permet al sector primari, entre d'altres, desenvolupar explotacions més grans, modernes i mecanitzables, sempre integrades en l'entorn natural. Una modificació que també és d'utilitat per als nostres productors, ja que en el mateix edifici podran impulsar la transformació del seu producte, així com disposar d'un punt de venda.

—El govern té previst ampliar o crear noves línies de subvencions per fer la producció local més sostenible?

—Tot el suport que actualment donem al sector i, per tant, el marc normatiu que desenvolupa la producció de productes locals i de productes ecològics, ja té integrat el concepte de la sostenibilitat. Ho dic perquè els règims productius han de respectar uns criteris precisos i concrets basats en les bones pràctiques agràries i ramaderes, amb l'objectiu que el conreu i la cria del bestiar per a la producció de tots aquests productes es faci sota estrictes criteris de respecte al medi ambient i al benestar animal. Un be-



nestar animal que, aquest 2025, farem extensiu a totes les seccions, sumant-hi les ovines i equines a la secció bovina, que ja gaudeix d'un ajut.

A més, i per reforçar aquest ideal, hem impulsat també un ajut a la producció ecològica. Aquest permet a les explotacions no haver d'assumir el cost del procés de control i auditoria dels productors que es vulguin certificar com a productors ecològics, ja que aquest cost l'assumim des del Govern.

—Com es treballa per donar visibilitat als productes locals tant dins com fora del país?

—Des del Govern es va crear la marca 'Productes Agrícoles i Artesans d'Andorra', sota la qual s'impulsen diverses accions i esdeveniments que tenen com a objectiu difondre els productors locals. Aquest fet ens ha permès donar a conèixer els nostres productors al nostre país i també portar els nostres productes més enllà de les nostres fronteres. En aquest sentit, durant aquest mandat hem revalidat la nostra relació amb la Cambra de l'Agricultura de l'Arieja, que ens permet fer projectes compartits per difondre els nostres productes més enllà dels nostres territoris.

A més d'aquesta tasca que fem des del

Govern, també m'agradaria destacar la promoció dels productes locals que es fa des d'Andorra Turisme. Ho fan a través de l'àmbit comercial perquè els visitants puguin conèixer i degustar els productes locals amb esdeveniments diversos com l'Andorra Taste o el Pla Gastronòmic d'Andorra. Això situa els nostres productes locals al centre de l'oferta d'alta gastronomia que avui s'ofereix a Andorra, i això, en part, també és gràcies a l'excel·lent qualitat dels productes que s'estan produint.

—Hi ha alguna certificació específica que distingeixi els productes artesans andorrans?

—Sí, evidentment. La normativa vigent estableix tot un seguit de distintius oficials per poder identificar i donar valor als productes agraris i alimentaris andorrans, i aquest atorgament es fa sota un seguit de controls oficials que es duen a terme des del Departament d'Agricultura i Ramaderia. Així, existeix el segell "Producte d'Andorra", per als productes que s'elaboren íntegrament amb productes fets a Andorra, com ara trumfes, mels i confitures, verdures, hortalisses, fruits vermells, i un llarg etcètera. A més, hi ha el distintiu "Producte elaborat a Andorra", que en aquest cas s'atorga a aquells productes locals que s'elaboren principalment a partir de matèries primeres importades, seguint receptes tradicionals d'Andorra, com per exemple embotits a base de carn de porc elaborats al país seguint les receptes tradicionals ancestrals.

S'està promovent la transmissió del coneixement artesanal a les noves generacions?

Aquest és, molt probablement, el principal repte que tenim per poder assegurar el relleu generacional del sector primari. Per això, des del Ministeri estem impulsant diverses accions per poder fer més atractius aquests oficis, com per exemple a través de la possibilitat d'establir convenis amb esco-



"Els productes artesans andorrans disposen de distintius oficials com 'Producte d'Andorra' i 'Producte elaborat a Andorra', que en garanteixen l'origen i la qualitat"



preservació del medi ambient, la producció de productes de muntanya de qualitat i, especialment, el seu paper com a motor turístic, essencial per mantenir unes muntanyes vives i autèntiques del nostre país.

Es contemplan ajudes per adaptar els productes artesans a criteris de sostenibilitat o digitalització?

Pel que fa a la sostenibilitat, jo ho he explicat, i pel que fa a la digitalització, cal efectivament acompanyar els nostres productors perquè puguin adquirir habilitats i coneixements per fer servir noves tecnologies. Per exemple, la incorporació de codis identificatius als envasos de carn, que garanteixen la traçabilitat i la transparència del producte.

En la mateixa línia, estem treballant en la instal·lació de collars GPS per facilitar el seguiment del bestiar a la muntanya, la qual cosa permet un millor control i una major seguretat tant per als animals com per als pagesos i ramaders. <



“Hem revalidat la nostra relació amb la Cambra de l'Agricultura de l'Arieja per difondre els nostres productes més enllà”

les o centres de formació especialitzats dels territoris veïns (Catalunya i Occitània), perquè els joves andorrans que desitgin orientar la seva formació cap aquests àmbits puguin tenir una oferta formativa de proximitat.

—Quin paper juga el turisme en la promoció dels productes artesans?

—Ja ho he esmentat abans, des d'Andorra Turisme s'estan duent a terme diverses accions per poder difondre els nostres productes locals als turistes que ens visiten. Darrerament també s'ha inclòs la societat Ramaders d'Andorra com a ambaixador gastronòmic del país, fet que ens permet fer una major difusió dels nostres productes, especialment, de la carn.

A més, acostumo a dir que l'agricultura i la ramaderia a Andorra es basen en quatre pilars indestruïbles: la cultura i la identitat, la



ANDORRANA DE PUBLICACIONS

President
Enric Dolsa Font



Direcció general
Irina Rybalchenko
Coordinació general
Nona Muñoz

Caps de redacció
Laura Gómez Rodríguez
Alex Montero Carrer

Maquetació i Edició gràfica
Pako Temprado
César Arquíñigo

Redacció
Irina Rybalchenko

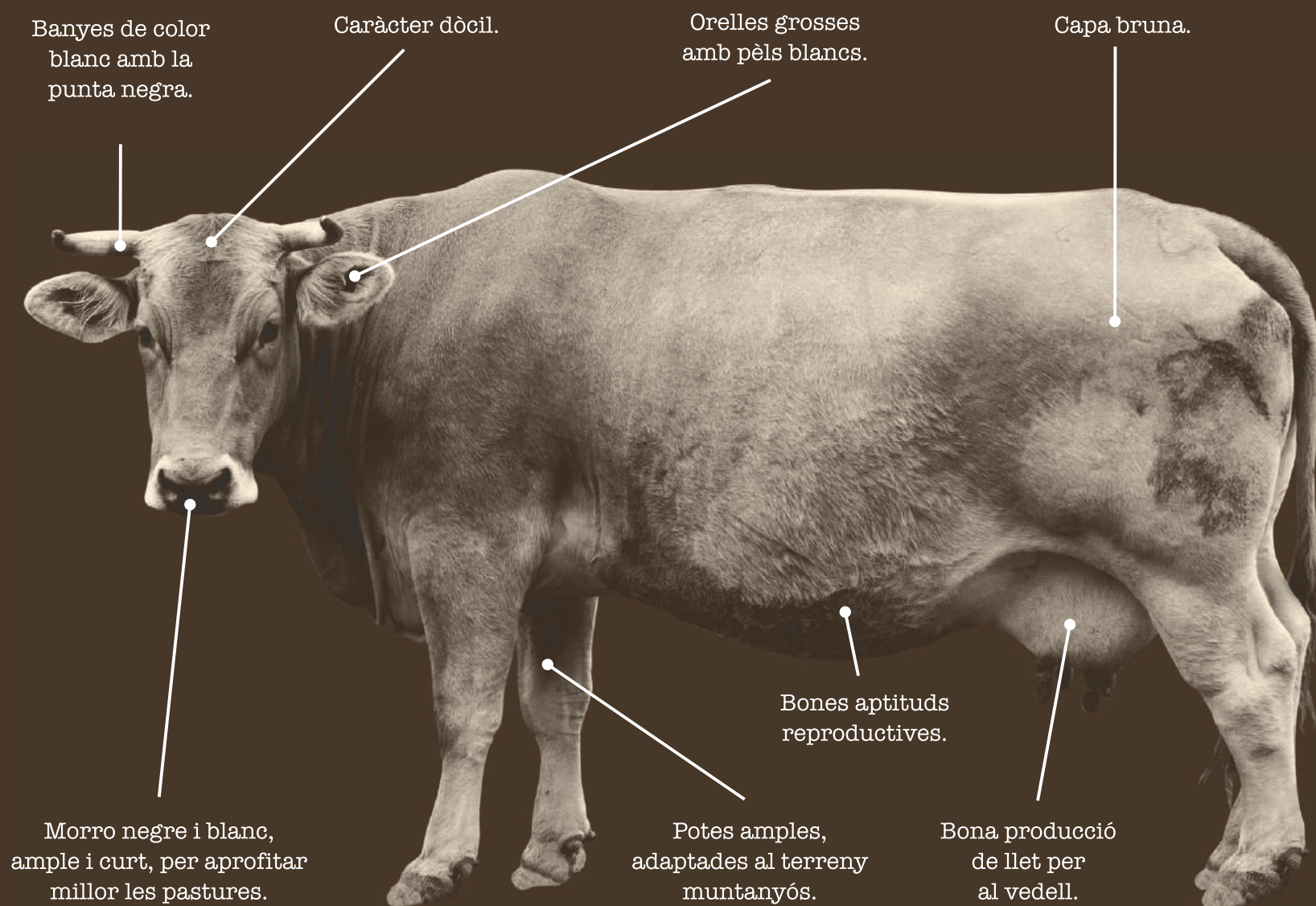
Directora comercial
Olga Kuznetsova

Fotografies
el Periòdic d'Andorra,
All Pyrenees, Govern
d'Andorra, Cal Majuba, Cerve-
ses Boris i Blot, Le Souffle
d'Adore, Freepik

Subscripcions
subscripcions@elperiodic.ad
Tel +376 736 200

CONEIX LA BRUNA

La raça de les nostres muntanyes



Govern d'Andorra

Igor Ganea i Yuri Scutaru

Empresaris i fundadors de «Le Souffle d'Adore»

“La mel forma part de la nostra cultura, natura i futur”



IRINA
Rybalchenko



Yuri Scutaru i Igor Ganea són dos empresaris i fundadors de l'empresa internacional «Le Souffle d'Adore», que produeix mel al cor d'Andorra. Les seves instal·lacions de producció ultramodernes, situades al poble d'Encamp, impressionen no només pel

seu nivell d'automatització, sinó també per la seva impecable atenció al detall. Un fragment de roca és visible a través de la finestra des de les instal·lacions de producció. I això no és un detall aleatori, sinó una part del concepte ben pensat: cada element de l'espai reflecteix el diseg d'harmonia amb la natura viva.

La mel «Le Souffle d'Adore» és molt saborosa i aromàtica, la cosa que vaig tenir sort de veure i provar jo mateixa. Els pots de

vidre amb un impecable disseny exclusiu tenen molta demanda en esdeveniments especials, siguin casaments o recepcions, on es converteixen en elegants records o elements decoratius.

Va ser en aquests pots que es va presentar la mel als participants del Tour de France durant l'etapa celebrada a Andorra el 2019.

La paleta numerada de sabors és tota una ruta gastronòmica pels paisatges de la natura: des de la subtil acàcia i el til·ler fresc

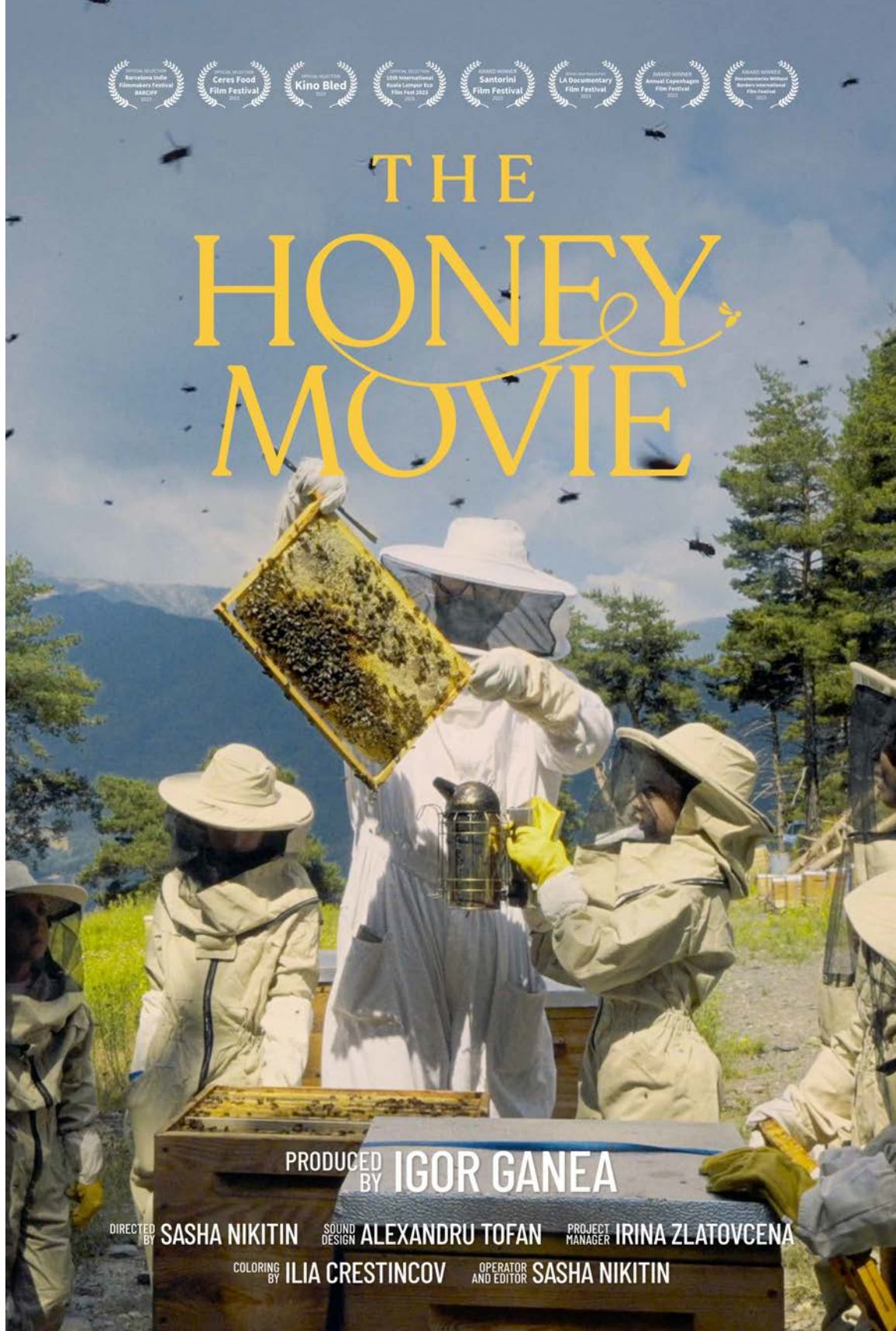
fins a l'expressiu romaní i el ric fajol. La col·lecció també inclou mel blanca, mel de flors, mel d'herbes de prat, així com varietats mels de muntanya i d'alta muntanya.

Cal destacar especialment la mel fosca d'alta muntanya número 9. Es tracta d'una autèntica mel andorrana amb un sabor profund i ric que deixa un regust agradable.

Parlem amb l'Yuri i l'Igor només sobre el seu producte únic, sinó, també sobre un experiment fascinant, durant el qual només van consumir mel i aigua. Aquest experiment va ser la base de la pel·lícula *The Honey Movie* (2023), que revela el veritable valor de la mel i el seu paper especial per a la humanitat.

—Si us plau, expliqueu-nos la història de la vostra empresa i l'origen del seu nom: «Le Souffle d'Adore».

—Yuri Scutaru (Y.S.) «Le Souffle d'Adore» va néixer del desig de combinar natura, estètica i cura personal en un sol producte. El nom es tradueix com a «alè d'admiració»: aquesta és la sensació que sorgeix en inhalar l'aroma de la mel autèntica. La producció es troba a Andorra, un petit estat al cor dels Pirineus, on seleccionem i envasem a mà només mel d'abella natural de la més alta



qualitat.

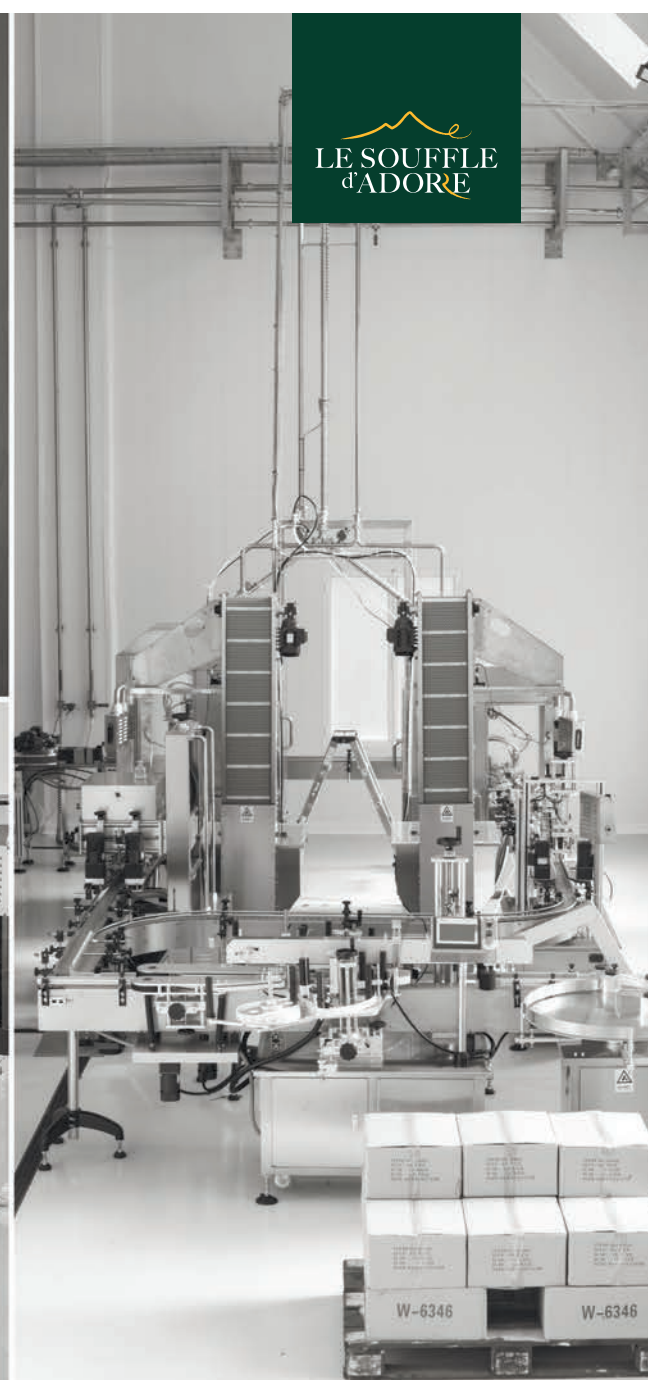
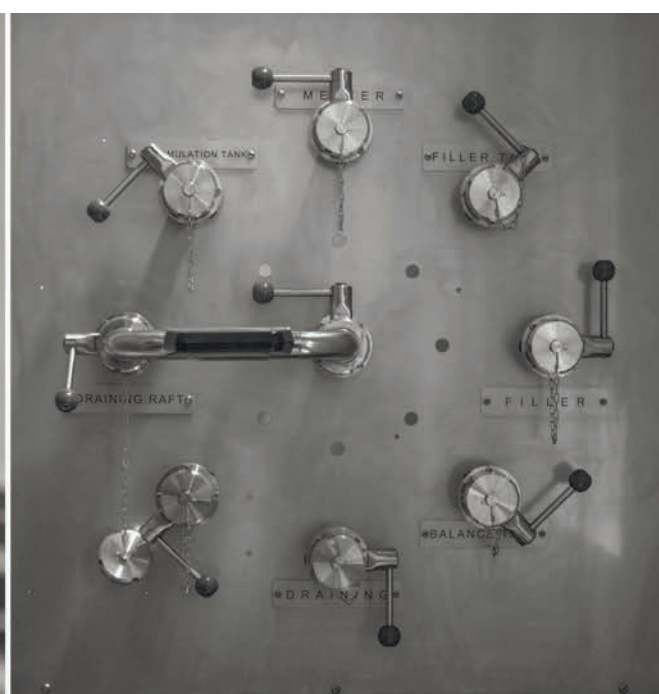
—En el procés de producció, utilitzeu aigua pura de muntanya: com afecta això l'aroma i el gust de la vostra mel?

—Y.S. Fem servir l'aigua de muntanya més pura exclusivament per esterilitzar i rentar els recipients de vidre. Aquesta és una part important de la nostra filosofia: preservar l'estructura natural de la mel sense afegir-hi res addicional. És per això que el gust i l'aroma de la mel es mantenen tal com la natura els va crear: sencers, autèntics, vius.

—El vostre disseny de vidre és una màgia: no més cal girar el pot i la mel, com l'ambre, flueix en una gota bonica. Seria molt interessant saber: quina és la història que hi ha darrere d'aquest disseny?

—Y.S. Gràcies! Realment volíem crear no només un envàs, sinó un objecte que transmetés el valor del producte que conté. El disseny està inspirat en la natura: la bellesa de l'ambre, la fluïdesa del nèctar, la llum que penetra a través de la mel... Volíem que el pot expliqués la seva història fins i tot abans d'obrir-lo.

La forma del nostre pot - rectilínia, gairebé quadrada - fa referència a la imatge d'un rusc tradicional. Això no només és visualment lacònic, si-



nó també simbòlic: de la mateixa manera que les abelles emmagatzemen la mel a casa seva, nosaltres la guardem en aquesta «càpsula de la natura» de vidre.

—Parleu-nos de la certificació dels vostres productes i dels premis que heu rebut.

—Y.S. Els nostres productes estan certificats segons la norma internacional ISO 22000, que garanteix un alt nivell de seguretat i qualitat. Estem orgullosos que «Le Souffle d'Adore» hagi rebut premis prestigiosos com el Great Taste Award (Regne Unit), els London Honey Awards i el Superior Taste Award de l'International Taste Institute de Brussel·les. Aquests reconeixements són el resultat del nostre compromís constant amb la qualitat i l'autenticitat.

—Si us plau, expliqueu-nos com va anar el vostre experiment amb mel i aigua durant 30 dies? Quines eren les sensacions?

—Igor Ganea (I.G.) L'experiment va durar exactament 30 dies, durant tot aquest temps vaig beure només aigua tèbia amb mel, sense aliments sòlids i sense additius. Tot va tenir lloc sota la supervisió d'un metge a Barcelona: em feia proves regulars i controlava els indicadors del meu cos.

Els primers dies van ser els més durs, no físicament, sinó psicològicament. El cervell exigia el típic menjar, com per exemple pizza o salsitxa. Però al cap d'una setmana el cos s'hi va adaptar. La sensació de gana va desaparèixer, va aparèixer una sensació de lleugeresa, claredat i una onada d'energia.



En un mes vaig perdre uns 12 kg, però em sentia increïblement bé: vaig continuar movent-me activament, viatjant, fent esports i treballant.

—A quines conclusions et va portar aquesta experiència? Què et va demostrar personalment?

—I.G. La mel no és només «sucre». És un producte viu i natural que realment pot donar suport al cos. Aquest experiment va demostrar quant de poc necessitem per viure i com sobreestimem la complexitat de la nutrició.

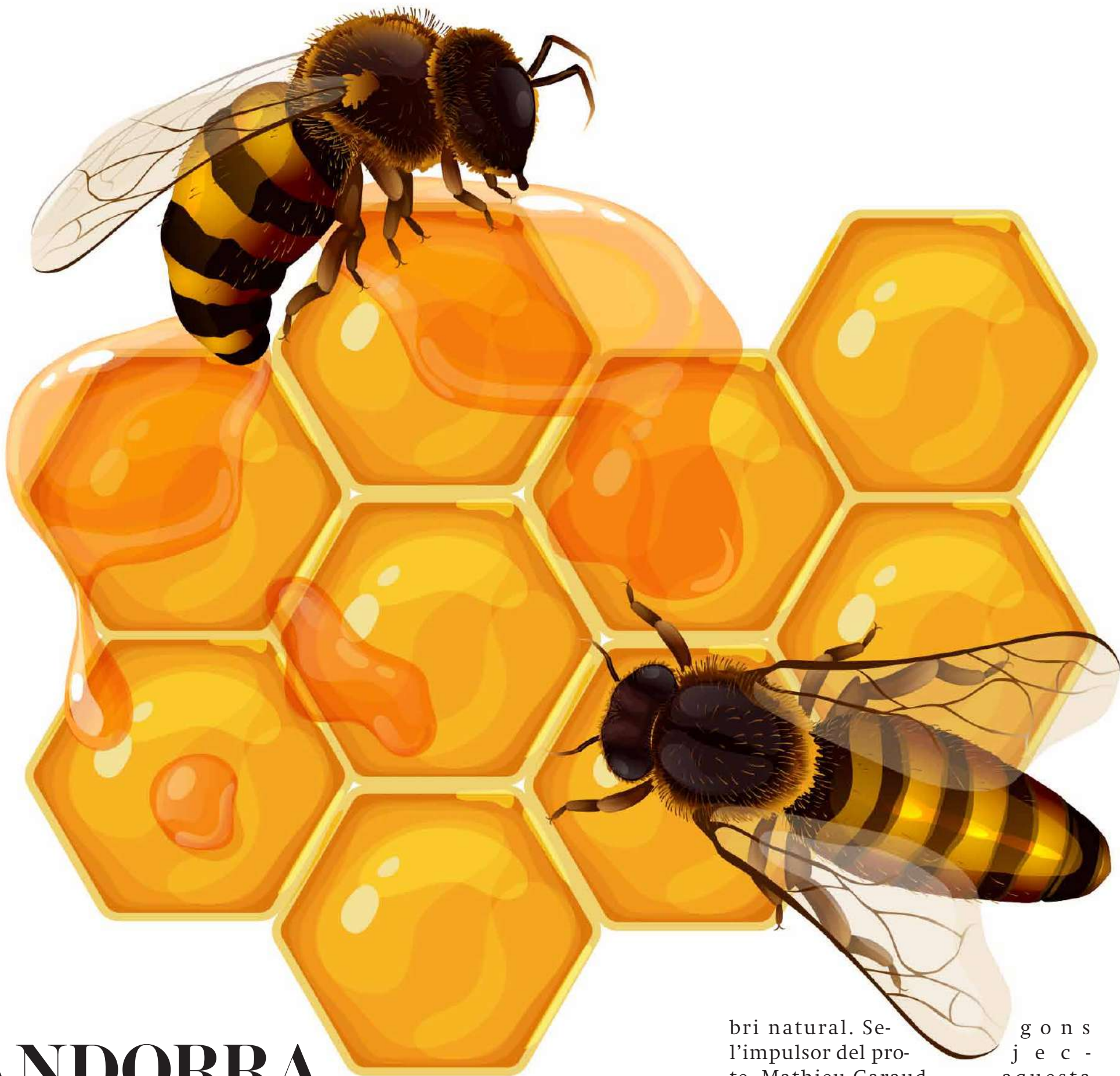
No va ser només una prova física, sinó també un viatge intern, gairebé meditatiu. Realment em vaig convertir en una persona diferent.

Aquesta història va formar la base del documental The Honey Movie. El vam filmar en sis països per mostrar el valor de la mel arreu del món i recordar-vos que les abelles, com la mel, formen part de la nostra cultura, natura i futur.

—On podem comprar la vostra mel? A quins països l'exporteu i en quins mercats esteu interessats?

—Y. S. Avui dia, els nostres pots es poden trobar a França, Espanya, Alemanya, Bèlgica, Itàlia, Gran Bretanya, Canadà, Malàisia i Rússia. També estem explorant activament els mercats d'Àsia i els EUA. Ens interessen les persones que valoren la qualitat i busquen una alternativa real al sucre refinat. <





ANDORRA DONA LLUM VERDA AL BRUNZIT TERAPÈUTIC *DE LES ABELLES*

Els beneficis de les abelles van molt més enllà de la mel i la pol·linització. A més de produir un aliment de gran valor per les seves propietats benèfiques i garantir la reproducció de les plantes, les abelles són capaces de generar vibracions amb efectes sorprenentment beneficiosos per a la salut humana. Aquesta és la base de la denominada “teràpia amb abelles”, una pràctica natural que arribarà a Andorra a partir del

mes d’agost.

Les abelles creen un brunzit característic en batre les ales a gran velocitat. Segons l’Enciclopèdia Britannica, algunes espècies poden fer-ho fins a 230 cops per segon. Aquesta vibració natural, que es mou entre els 200 i els 500 hertz, pot tenir un efecte calmant similar al so de les onades del mar.

La teràpia amb les abelles no és un tractament mèdic, sinó una experiència de benestar que busca ajudar la persona a reconnectar amb el seu equili-

bri natural. Segons l’impulsor del projecte, Mathieu Garaud, aquesta teràpia contribueix a enfortir el sistema respiratori, millorar la qualitat del son i, en el cas dels esportistes, afavorir la reoxigenació del cos i augmentar la productivitat física.

Aquesta innovadora proposta es durà a terme dins d’una petita instal·lació de fusta de 20 metres quadrats a Canillo, on s’ubicaran ruscs d’abelles actius. El client, però, no entrarà mai en contacte directe amb els insectes i estarà en un banc de fusta situat sobre els ruscs. “Les abelles treballen i el client descansa”, bromeja el Mathieu.

A més, gràcies a un sistema de ventilació, es canalitza cap a l’interior l’aire dels ruscs, ric en molècules naturals com la mel, la cera, el pròpolis i altres elements aromàtics, que es respira de manera controlada. És com jeure en una clariana del bosc envoltat de flors i, literalment,



“beure” aquell aire inoblidable impregnat de l’aroma de les flors fragants. Els olis essencials del pròpolis (una substància que conté més de 200 compostos orgànics) i la gelea reial (aquest gran misteri de la natura) intensifiquen i completen aquest bouquet aromàtic. Dins la instal·lació, la respiració es fa més fàcil, profunda i serena; el cos s’omple d’oxigen, cosa que millora automàticament el funcionament del sistema res-

Vibracions amb efectes sorprendentment beneficiosos per a la salut humana. Aquesta és la base de la denominada “teràpia amb abelles”, una pràctica natural que arribarà a Andorra a partir de l’agost

piratori, cardiovascular i nerviós central, així com la composició de la sang i la pressió arterial.

Aquest projecte representa una proposta completament nova a Andorra. No hi ha cap experiència similar al país, ni tampoc en un radi de 200 quilòmetres. El seu objectiu és oferir una nova manera d’experimentar el turisme de natura i salut, aportant un valor afegit dins l’àmbit de l’agroturisme.

La previsió és començar a principis d’agost, un cop finalitzada la instal·lació i obtingudes les autoritzacions corresponents. Tot i que la temporada habitual s’estén d’abril a setembre, enguany

l’activitat es posarà en marxa amb una campanya curta, amb l’objectiu d’ampliar-la de cara a la primavera vinent.

Cal afegir que aquesta teràpia no inclou cap pràctica agressiva ni manipulació de les abelles. Tampoc es fa servir apitoxina, el verí de les abelles, tot i

que es reconeixen les seves propietats terapèutiques. L’activitat es basa exclusivament en respirar l’aire ric en principis actius i en rebre les vibracions que emeten els ruscs. <





Som a la Guia Michelin

 **BEÇ**

Cuinem Andorra



“Blot i Boris: una nova etapa per a la cervesa artesana a Andorra”

Carla Patroni i Lucas Bague

Propietaris de les marques Boris i Blot

IRINA
Rybalchenko



La fàbrica de cervesa Boris va obrir les portes l'any 2018. Fa només tres mesos que Carla Patroni i Lucas Bague n'han pres el relleu, tot integrant-la amb el seu projecte Blot (un restaurant especialitzat en cervesa artesana que també va començar el 2018). Tot i que inicialment no elaboraven la seva pròpia cervesa, oferien una selecció acurada de cerveses artesanes de proximitat, provinents de fàbriques premiades de llocs com Manresa o Barcelona.

Amb el pas del temps, els clients van començar a preguntar si les cerveses eren de producció pròpia. Aquest interès els va motivar a iniciar la seva elaboració a Manresa, tot i que sempre havien desitjat produir directament a Andorra. Ara, aquest objectiu s'ha convertit en realitat: elaboren les seves cerveses al país, alhora que mantenen la marca Boris i desenvolupen la marca Blot. Paral·lelament, estan immersos en un procés de rebranding, actualitzant les receptes i ampliant les varietats disponibles.

—Quines són les diferències entre una cervesa artesana i una industrial?

—Carla Patroni (C.P.) Sabíeu que la cervesa té milers d'anys d'història i que Europa és la regió amb la documentació més antiga sobre la seva producció? El seu procés d'elaboració ha estat sempre artesanal, però amb la Revolució Industrial va començar a industrialitzar-se.

—Però, què ha canviat exactament? El canvi principal és que hem deixat de fer els processos a mà i hem començat a utilitzar màquines. A més, s'ha deixat de prioritzar la qualitat de la matèria primera per centrar-se en la rendibilitat.

—La cervesa industrial que consumim actualment, en general, està filtrada i pasteuritzada.

da, i els seus ingredients no són només malta d'ordi, o blat sinó, fins i tot, l'arròs. A més, sovint s'hi afegeixen additius.

En canvi, les cerveses artesanes habitualment no estan filtrades ni pasteuritzades, tot i que algunes poden aplicar processos de filtració per garantir una millor qualitat. El que les diferencia és l'ús d'ingredients naturals i el fet que es mantenen els processos manuals i artesanals.

Un altre punt clau és que, en no estar pasteuritzades, conserven els sabors i aromes naturals. La pasteurització, tot i fer el producte més estable, redueix la intensitat d'aromes i gustos. Per això estem acostumats a consumir cervesa industrial molt freda: el fred "adorm" el gust i en dissimula la manca d'aroma.

La primera impressió que té algú quan prova una cervesa artesana per primer cop sol ser de sorpresa: acostuma a ser molt aromàtica, a vegades afruitada, altres cops herbal. És com un petit xoc sensorial... i, sovint, l'inici d'una nova manera de beure cervesa.

—Com s'elaboren les vostres cerveses a Andorra i quines diferències hi ha entre les marques Boris i Blot?

—C.P. Fem cervesa d'ordi, blat, civada i llúpul. Els llúpols que utilitzem provenen, en part, de Lleó (Espanya), ja que, segons el tipus que triem, el resultat pot tenir aromes diferents i un grau d'amargor més o menys marcat. També hem elaborat algunes varietats amb fruita i mel. Per exemple, una de les nostres cerveses és una cervesa rosada amb mel d'Andorra.

Amb la marca Boris volem elaborar varietats més clàssiques, amb aromes i ingredients propis d'Andorra. En canvi, la marca Blot es caracteritza per estils una mica més salvatges, amb

més presència i potser més trencadors. També hi fem servir ingredients locals, però ens atrevim a crear propostes més singulars, pensades per a un públic més específic.

El nostre consumidor principal són els restaurants, on oferim deu varietats diferents en barril i unes 150 varietats en ampolla i llauna. Totes elles són cerveses artesanes.

Estem intentant triplicar la producció respecte al que es feia anteriorment. Ara mateix tenim una capacitat de producció d'uns 35.000 litres l'any: serien 20.000 litres per consum intern i 15.000 destinats a la venda a altres restaurants i hotels.

—Us interessaria exportar la vostra cervesa a països més llunyans que França i Espanya?

—C.P. De fet, tenim molta demanda. Hem estat enviant mostres a l'estranger i rebem molt d'interès, especialment d'Alemanya, Polònia i la República Txeca.

Exportar a Espanya també ens interessa, igual que al sud de França, on el consum de cervesa està començant a créixer. Avui dia molta gent de França ve a Andorra a comprar



Si el consum és moderat, la cervesa pot tenir beneficis: després de fer esport, pot ajudar a recuperar-se. És una pràctica molt habitual entre ciclistes.

cervesa artesana, perquè els preus a França són molt més alts que aquí.

D'aquí tres anys tenim una previsió de produir 55.000 litres, i tot el volum suplementari es podria destinar a l'exportació.

—Tots sabem que existeix l'enoturisme. Hi ha algun equivalent pel que fa a la cervesa?

—Lucas Bague (L.B.) I tant! Tothom coneix l'Oktoberfest!

El món de la cervesa ha experimentat un gran creixement, i actualment hi ha cerveseres artesanes arreu del món. A Amèrica, l'Argentina i el Brasil han viscut una expansió notable pel que fa a la cervesa artesana. A Austràlia també han sorgit moltes cerveseres noves, que en els últims temps estan rebent un reconeixement creixent.

A Espanya, hi va haver un moment en què el nombre de cerveseres artesanes es va quintuplicar. Més endavant, les grans cerveseres industrials van començar a adquirir cerveseres artesanes per controlar aquesta expansió que els estava fent perdre quota de mercat. Això va provocar una aturada en el creixement, però és cert que moltes cerveseres artesanes actuals ja són propietat de grans cerveseres industrials. Tot i que conserven alguns aspectes dels processos artesanals, aquests s'han professionalitzat.

Els països més reconeguts pel seu llegat cerveser són Bèlgica, República Txeca i Alemanya.

—Quins beneficis pot aportar el consum moderat de cervesa artesana per a la salut?

—L.B. Primer de tot, cal desfer alguns mites: no totes les cerveses artesanes tenen una alta graduació alcohòlica. De fet, avui dia som capaços



d'elaborar cerveses sense gluten i també sense alcohol, sense renunciar al gust ni a la qualitat.

El que més aporta la cervesa, nutricionalment parlant, són carbohidrats, amb un contingut força elevat. Si el consum és moderat, pot tenir beneficis interessants. Per exemple, després de fer esport, pot ajudar a recuperar-se millor físicament.

És una pràctica molt habitual entre ciclistes. Ho he vist moltes vegades: després d'una ruta exigent, una cervesa fresca no només refresca, sinó que, gràcies als carbohidrats, ajuda a recarregar energia i a recuperar-se més ràpidament de l'esforç.

—Amb quin producte és millor acompanyar la cervesa?

—C.P. La diversitat de sabors i estils de cervesa artesana obre un ventall de possibilitats gairebé infinit per al maridatge. Depenent del plat, pots triar una cervesa que realci els sabors, que netegi el paladar o que aportï un contrast interessant.

Per exemple, els plats més greixosos o picants combinen molt bé amb cerveses amargues, que tenen la capacitat de refrescar i netejar la boca. Si el plat és més suau o delicat, una cervesa de blat o una Lager és una opció lleugera i equilibrada.

I quan entrem al món dels postres i els dolços, les cerveses negres amb notes de xocolata o cafè són un encert segur. A més, també ens agrada jugar amb estils com les "sour", cerveses lleugerament àcides elaborades amb fruita. Tenen un gust fresc i afruitat que recorda una mica la sidra i mariden molt bé amb xocolates, fruits vermells i altres dolços.

—Hi ha alguns concursos on voleu participar per presentar la vostra cervesa?

—Nosaltres, en els últims anys, hem estat seguint diversos esdeveniments. N'hi ha un, evidentment, on sí que ens presentarem: el Barcelona Beer Festival. Aquest festival es fa cada març i ja fa deu anys que dura. Fins ara, hem assistit cada any com a espectadors, i aquest cop ens han convidat. <



Descobreix més:



- Av. la Cortinada 5, La Cortinada
- Carrer Sant Esteve 6, Andorra la Vella
- Carrer Perdut 8, Canillo

telèfon i whatsapp: 860770
instagram: @blot.craftbeer
web: blot.ad - bcb.ad





BEGUDES ARTESANES PER A UN ESTIU DE CALMA I PLAER

Al'estiu, especialment, és un plaer alentir el ritme, sortir i sentir com el sol càlid s'escampa pels músculs, com l'aire fresc de muntanya omple els pulmons i la calma ressona - una calma viva, plena de sentit. En un lloc obert, sota el cel, sense pressa, s'aprecia amb intensitat la felicitat més senzilla: és la felicitat de ser.

I aquesta sensació és encara més plena si a la mà tenim un got de beguda fresca feta amb els productes artesans. Amb préssec acabat de collir de l'hort, amb lavanda perfumada o menta cuidada amb les nostres pròpies mans. Aquests productes són vius. Contenen l'energia del sol, de la terra i de la cura i l'energia de l'amor. Una beguda així no només calma la set, sinó que ens dona manera de sentir la vida deliciosa i plena.

Beguda de lavanda i préssec

Ingredients (per a 1 litre):

- 1-2 préssecs frescos
- 1 culleradeta de flors seques de lavanda
- Mitja llimona
- 1 litre d'aigua
- Gel, al gust
- Mel o xarop d'agave, al gust (opcional)

Preparació:

1. Infusiona la lavanda: aboca 1 culleradeta de flors en 150 ml d'aigua bullent, deixa reposar 10 minuts i després cola.

2. Talla el préssec en làmines fines.

3. Talla la llimona a rodanxes.

4. En una gerra, posa 850 ml d'aigua freda, afegeix la infusió de lavanda, el préssec, la llimona i el gel.

5. Remena bé i afegeix-hi una mica de mel.

6. Refreda a la nevera almenys 30 minuts abans de servir.

Consell: aquesta beguda és especialment bona si es serveix en una copa transparent, decorada amb una branca de lavanda o menta.

Aigua de maduixa i alfàbrega amb llimona

Ingredients (per a 1 litre):

- 150 g de maduixes fresques
- 1 llimona
- 5-6 fulles d'alfàbrega fresca
- 1 litre d'aigua sense gas
- 1 culleradeta de mel o xarop d'agave (opcional)

Preparació:

Talla la llimona i la maduixa a quarts. Estreny lleugerament les fulles d'alfàbrega amb les mans per activar-ne l'aroma.

Posa tots els ingredients en una gerra i aboca l'aigua freda.

Deixa reposar a la nevera entre 1 i 2 hores abans de servir.

Beneficis: la vitamina C de la llimona, els antioxidants de la maduixa i les propietats antiinflamatòries de l'alfàbrega.

Text: Natalia Kuzina, Nutricionista
Instagram: @natalie_foodcoach





CUINA OBERTA DE 9:30 A 18:00
DIMARTS TANCAT PER DESCANS SETMANAL

PARKING PROPI GRATUÏT

TEL.: +376 850 068
CTRA. GENERAL DEL SERRAT, LA CORTINADA
PARRÒQUIA D'ORDINO

EL PA ARTESÀ I EL VALOR DE LA FERMENTACIÓ NATURAL

El pa artesà El pa és un dels aliments més tradicionals, habituals i accessibles, present en la dieta quotidiana de persones de totes les edats. La seva principal virtut és que és una font important d'hidrats de carboni i proteïnes vegetals, proporciona energia i genera una sensació de sacietat que dura hores. La farina, la base de pans, conté vitamines del grup B i minerals necessaris.

Abans de l'arribada dels conservants dels productes i la producció industrial, tot el pa era artesanal. El feien forners artesans en petites fleques familiars, seguint receptes senzilles que combinen farina, aigua, sal i massa mare. Per donar-li aroma i exclusivitat, s'hi afegien ingredients com formatge, herbes, fruits secs, all, olives o mel. Totes les fases del procés, des del pastat fins a la cocció, es feien a mà, cosa que ajudava a conservar l'estructura i la porositat de la massa.

Avui dia, els forners que mantenen aquestes tècniques tradicionals són molt valorats pel seu saber fer i cura dels detalls, i els seus pans destaquen pel sabor, la qualitat i la naturalitat.

El principal avantatge del pa artesà és l'ús de mètodes tradicionals, ingredients naturals i massa mare en lloc de llevats industrials. Gràcies a la fermentació llarga i natural, aquest pa adquireix un gust i una aroma singulars, es digereix millor, es conserva més temps sense conservants i causa menys molèsties digestives. A més, la massa mare afavoreix el creixement de la flora intestinal beneficiosa i redueix el contingut de gluten, fet que el fa més respectuós amb els intestins sensibles.

En canvi, la producció industrial sol donar lloc a pans menys naturals. Sovint s'hi fan servir ingredients de baixa qualitat, greixos tècnics com l'oli de palma i additius que poden perjudicar el sistema digestiu. El pa envasat, especialment el que té una llarga vida útil, no sempre compleix el que promet l'etiqueta i moltes vegades presenta sabors artificials. El pa blanc fet amb farina refinada és molt calòric, gairebé no conté fibra ni vitamines i pot resultar perjudicial per a les persones amb problemes gàstrics o que volen controlar el pes.

El pa sense llevat es considera més salu-

dable: és ric en fibra, vitamines i aminoàcids i té un valor calòric més baix. Tot i això, cal anar amb compte: la massa mare que conté pot estimular excessivament la gana o causar molèsties si hi ha afeccions digestives.

El pa amb segó és una font excel·lent de fibra que ajuda a netejar l'intestí, afavoreix l'eliminació de toxines, redueix el colesterol i millora l'estat de la pell i els cabells. Tanmateix, un excés en la seva ingesta pot provocar diarrees, dificultar l'absorció de vitamines o agreujar problemes digestius crònics.

Els beneficis o inconvenients del pa, com passa amb qualsevol ali-

ment, depenen tant de la seva qualitat com de la quantitat consumida. La ració ideal no hauria de superar els 150 grams per àpat. No és recomanable combinar-lo amb aliments molt greixosos, carnis o rics en midó. En canvi, es combina molt bé amb verdures. També és preferible mastegar-lo bé i, si pot ser, lleugerament torrat, per millorar-ne la digestió i reduir-ne l'índex glucèmic.

Amb una elecció conscient, el pa pot ser no només deliciós, sinó també un element saludable de la dieta. El nostre consell: trieu pans integrals, naturals i artesans, elaborats en fleques que vetllen per la qualitat dels ingredients i respecten els processos tradicionals de fermentació. <





*El teu moment
perfecte comença aquí*

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

Av. Casamaya, ed. Casa Font, PB.
Ordino, Andorra
+376 847 064

“EL FORMATGE ARTESANAL TÉ UN CARÀCTER QUE EL CONSUMIDOR SAP APRECIAR”

Elaboració del formatge artesanal és un art. Aquest procés exigeix passió, paciència i un profund respecte pel producte. A diferència de la indústria làctia convencional, el productor artesanal depèn de la temporada: per exemple, a l'hivern, la llet té més matèria greixosa, mentre que a l'estiu és més lleugera. Aquesta variació afecta el gust del formatge. A més, no es pugui obtenir mai un formatge artesanal idèntic a l'anterior, cosa que aporta personalitat i singularitat a cada peça.

“El formatge artesanal no sempre és “millor” per tothom, però sí diferent. Té caràcter, identitat i una vida pròpia que el consumidor sap apreciar”, - explica **Pablo Urcelay**, copropietari de la formatgeria **Casa Raubert**.

Com que a Andorra no hi ha producció local de llet, cal anar a buscar-la a Espanya, a la província de Lleida. **Laura Orgué Vila**, la propietària de la **Formatgeria el Batall**, prefereix la llet de vaca procedent de Montferrer, un petit poble situat a pocs quilòmetres de la frontera andorrana-espanyola. “Vaig escollir aquesta llet per dues raons: primer, perquè és la de més proximitat, i segon, perquè és ecològica i d'una qualitat excel·lent. Tot i que sovint la gent s'inclina més per formatges de cabra o ovella, jo vull posar en valor la llet de vaca i demostrar que també permet fer molt bons productes”, - explica la Laura.

“A nivell gustatiu, la llet d'ovella i la de vaca ofereixen perfils molt diferents. L'ovella produeix un formatge amb una estructura ferma però amb un sabor subtil, gairebé suau al principi, però amb un retrogust que es revela a mesura que es degusta. En canvi, la vaca dona lloc a formatges amb un gust més agressiu, més àcid i amb una textura sovint més cremosa. Això fa que alguns formatges es consumeixin com a digestiu o aperitiu, i no només al final dels àpats, com marca la tradició francesa”, - explica el Pablo.

A part de formatge, la elaboració de Casa Raubert també inclou productes com el mató i el recuit. “Quan es fa formatge, se separa el sèrum, que conté una gran quantitat d'albúmina, la mateixa proteïna que es troba a la clara de l'ou. Aquest sèrum es recull i es torna a escalfar per obtenir el recuit, un aliment fresc amb alt valor proteic, ideal per a esportistes. Tant

el recuit com el mató tenen una vida útil molt curta (només 10 dies), per la qual cosa es fan cada dijous per tal que arribin als restaurants el més frescos possible. Són productes que, per la seva acidesa suau i textura cremosa, recorden el iogurt natural”, - finalitza el Pablo.

Un altre factor determinant és l'ús de llet crua. Per normativa sanitària, els formatges fets amb llet crua han de madurar almenys durant dos mesos abans de poder-se vendre, per garantir la seguretat alimentària mitjançant l'acidificació natural, que elimina possibles patògens. Aquesta restricció representa un repte per a qui produeix, ja que els primers ingressos poden trigar a arribar.

Tot i no rebre ajuts directes per la inversió, ja que no es produeixen la llet pròpia ni es disposa de bestiar, els formatgeries artesans d'Andorra es mantenen ferm. Els preus reflecteixen l'esforç i la qualitat del procés: el formatge de la Formatgeria el Batall es ven per sota dels 30 euros el quilo. El quilo de formatge de vaca de Casa Raubert es ven a 32 euros, el d'ovella a 39 euros, el recuit (o fresc per untar) a 26 euros el quilo, i el iogurt a 1,60 euros la terrina petita, o 12 euros el pot de dos quilos. A diferència del formatge curat, per fer un quilo de mató només calen 5 o 6 litres de llet, motiu pel qual el seu preu és lleugerament inferior.



Mentres, els productors artesans de formatge a Catalunya afronten diverses dificultats, principalment relacionades amb la burocràcia. Han de complir amb múltiples regulacions provinents de diferents administracions, com el Departament de Salut (en l'àmbit de la producció alimentària), el Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural (DARP, per a la gestió de la granja) i altres organismes com Hisenda. Aquestes exigències administratives poden suposar una càr-



rrega significativa per a petits productors.

Pel que fa a les subvencions, tot i que existeixen programes públics destinats a donar suport al sector, molts productors consideren que aquestes ajudes no són eficients ni equitatives. "No hem aconseguit revertir la tendència de tancament de granges i formatgeries artesanes, una dinàmica que es manté des de

fa dècades. Les subvencions arriben sovint als mateixos beneficiaris i no contribueixen de manera real a la viabilitat del sector artesanal", ens ha explicat **Jeroni Majoral**, el propietari de **Cal Majuba**.

Tanmateix, els seus preus són molt ajustats: ven productes frescos, recuits, iogurts i una gamma de formatges (pasteuritzats i de llet crua). El preu dels formatges és de 34,50 €/kg; el iogurt de mig quilo, 3,50 €; i el recuit de mig quilo, 7,50 €.

Cal Majuba també ofereix visites guiades per conèixer de prop el procés d'elaboració. Us hi esperen. <



VISITES GUIADES

Un cop a la granja/formatgeria us mostro les ovelles i us faig una breu explicació de quin procés seguim en el maneig del dia a dia amb el ramat, us ensenyaré la sala de munyir i us explico tot el funcionament diari.

Posteriorment veiem la formatgeria i us realitzo una breu explicació de com elaboro el formatge, i per acabar fem una cata de: iogurt, recuit, mató, làctica, formatges semis, pastes premsades, almadroc, tupí (mínim de 6 productes), aquests variant en funció de l'època de l'any i la disponibilitat.

**DURADA
1 HORA
I MITJA**

PREUS

Majors de 12 anys 15 € inclou visita, cata i una bossa isotèrmica valorada per 3 €.

De 3 a 12 anys 9 € inclou visita i cata

Menors de 3 anys Gratuït

PER ORGANITZAR LA VISITA

calmajuba@gmail.com Tel.: 622 21 80 42

Us esperem!

SEGUEIX-NOS A @formatgeriacalmajuba





Av. Sant Antoni (LA MASSANA) - Tel. 84 00 51





Els nostres serveis



**Qualitat
assegurada**



**Entrega
gratuïta**



**Tracte
personalitzat**

Contacta i informat:

Realitza la teva comanda

Tel: (+376) 692 992



DEL PLA A LA VALL

ARTESANIA · TRADICIÓ · QUALITAT



CARRER ISABELLE SANDY,6 - ESCALDES ENGORDANY

T. +376 376 379 • M. DELPLAALAVALL@GMAIL.COM •  DELPLAALAVALL



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€



El Passadís

Cafeteria
Restaurant



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

Tel.: (+376) 865 567

**A L'ALÇADA
D'ANDORRA
NOMÉS
ES PODEN
FER LES
COSES
BÉ**



**PRODUCTES
AGRÍCOLES
I ARTESANS
D'ANDORRA**

**Coneix tots
els nostres productors
i els seus productes**

