



el d'Andorra **Periòdic** //

ESPECIAL NADAL

**24.12.2025
25.12.2025**





UN NADAL PER COMPARTIR, INFORMAR I CONTINUAR AL COSTAT DE LA GENT

Benvolgudes lectores i benvolguts lectors, Arriba de nou aquell moment de l'any en què el fred es fa notar als carrers, les llums omplen places i avingudes, i Andorra respira un ambient especial, fet de retrobaments, de balanç i també d'esperança. El Nadal és temps de pausa, però també de mirada llarga; un moment per aturar-nos un instant i pensar en tot el que hem viscut com a societat, com a país petit però ple de vitalitat, diversitat i empena.

Des d'El Periòdic d'Andorra volem donar-vos la benvinguda a aquestes pàgines especials de Nadal, pensades perquè us acompanyin durant uns dies que són dife-

rents de la resta de l'any. Aquestes pàgines neixen amb la voluntat de ser un espai de trobada: entre la informació i l'entreteniment, entre el comerç i la cultura, entre el que som i el que volem ser. Un espai on conviuen continguts, històries i propostes comercials que formen part del dia a dia del país i que també expliquen, a la seva manera, l'Andorra d'avui.

El Nadal a casa nostra té una manera pròpia de viure's. Des de les parròquies altes fins a les valls centrals, des dels comerços de proximitat fins als grans eixos comercials, Andorra s'omple de moviment, d'activitat i de persones que hi viuen, hi treballen o ens visiten. És en aquest escenari canviant, dinàmic i exigent on El Periòdic d'Andorra reafirma, un any més, el seu compromís: ser al costat de la gent, explicar el que passa

amb rigor, proximitat i responsabilitat, i portar l'actualitat allà on vagi la població.

Som conscients que informar avui no és només explicar notícies, sinó entendre el context, escoltar les veus del país i donar espai a totes les realitats que conviuen dins les nostres fronteres. Durant aquest any hem estat presents en els debats que preocupen la ciutadania, en els canvis socials i econòmics, en els reptes institucionals i en les petites grans històries que fan comunitat. I ho hem fet amb la voluntat de ser útils, clars i propers.

Aquestes pàgines especials de Nadal també volen reconèixer el paper fonamental del teixit comercial i empresarial andorrà, el qual, amb esforç i constància, dona vida al país tot l'any, i especialment en aquestes dates. La publicitat que hi trobareu no és només un aparador, sinó un reflex d'aquesta activitat, d'aquesta energia que fa possible que Andorra continuï avançant.

Gràcies per confiar en nosaltres, per llegir-nos, per exigir-nos i per fer-nos part del vostre dia a dia. Us desitgem unes bones festes, plenes de salut, calma i bons moments, i un any nou carregat de projectes compartits. Nosaltres continuarem aquí, al vostre costat, explicant Andorra tal com és, cada dia.

Bones festes i bon Nadal! <

ANDORRANA DE PUBLICACIONS

President

Enric Dolsa Font



EL PERIÒDIC D'ANDORRA

Direcció general
Irina Rybalchenko
Coordinació general
Nona Muñoz

Caps de redacció
Laura Gómez Rodríguez
Alex Montero Carrer

Maquetació
i Edició gràfica
Pako Temprado
Marvin Arquíñigo

Redacció
Laura Gómez Rodríguez
Elena Hernández Molina

Assessora comercial
Irene Izquierdo

Fotografies
Freepik
arxiu el Periòdic
d'Andorra

Subscripcions
subscripcions@elperiodic.ad
Tel +376 736 200
Publicitat
comercial@elperiodic.ad



*Els set
comuns
us desitgem
Bones
Festes*



COMÚ DE CANILLO



Comú d'Encamp
ANDORRA



Comú d'Ordino



COMÚ DE LA MASSANA



Comú d'Andorra la Vella



Comú de Sant Julià de Lòria
ANDORRA



Comú
d'Escaldes-Engordany

FACEBOOK ANDORRA ANTIGA



UN VIATGE ENTRE HISTÒRIA I TRADICIÓ

El Nadal a Andorra és molt més que una data al calendari. És una època que, al llarg dels segles, ha anat teixint una manera pròpia de viure l'hivern, la comunitat i la tradició en un territori marcat per la muntanya, el fred i la proximitat entre la gent. Abans de les llums, dels mercats i de l'afluència de visitants, el Nadal ja era un temps especial als pobles andorrans, viscut amb una intensitat discreta però profunda.

Històricament, l'arribada del Nadal coincidia amb el moment en què la natura quedava en silenci. Les primeres grans nevades tancaven camins, els dies s'escurçaven i la vida es concentrava a l'interior de les cases. Les llars es convertien en refugi, i el foc a terra era el centre de la vida familiar. En aquest context, el Nadal representava una pausa necessària, un temps de reunió i d'esperança enmig d'un hivern llarg i exigent.

Les celebracions eren senzilles, però carregades de simbolisme. La missa del gall, a la qual molts arribaven caminant sota la neu, era un dels moments més esperats. També

ho eren els àpats compartits, en els quals el que hi havia a taula era fruit de l'esforç de tot l'any: escudelles contundents, carns conservades, pa fet a casa i dolços reservats només per a ocasions especials. No era un Nadal d'abundància, sinó de significat.

Els infants vivien aquestes dates amb una barreja de misteri i emoció. El Tió, les petites joguines fetes a mà o els regals modestos prenen un valor immens. El Nadal era màgia sense artificis, construïda a partir de gestos petits, històries explicades a la vora del foc i el so llunyà de les campanes entre

EL NADAL A ANDORRA HA ESTAT HISTÒRICAMENT UN TEMPS DE REFUGI, COMUNITAT I ESPERANÇA ENMIG D'HIVERNS LLARGS I EXIGENTS

les muntanyes.

Amb el pas del temps, Andorra ha canviat. El país s'ha obert al món, les comunicacions han millorat i el Nadal s'ha omplert de llums, activitats i vida als carrers. Però, malgrat aquesta evolució, l'essència continua intacta. Encara avui, el Nadal és sinònim de retrobament, de tornar a casa, de compartir taula i temps amb els qui tenim a prop.

La màgia del Nadal andorrà neix precisament d'aquesta combinació entre passat i present. Entre la memòria d'aquells hiverns d'abans i la vitalitat actual d'un país que continua trobant en aquestes dates un moment per reconnectar amb allò que és essencial. Les places i lluminades, els mercats, les tradicions que es mantenen i les noves que s'hi afegeixen formen part d'un mateix relat col·lectiu.

El Nadal, a Andorra, continua sent un temps per mirar enrere amb respecte i endavant amb esperança. Un temps que recorda que, malgrat els canvis, hi ha moments de l'any que conserven intacta la seva capacitat de reunir, emocionar i fer-nos sentir part d'una mateixa història. ◀

Quan estalvies energia,
regales futur.



us desitja unes bones i sostenibles festes.

"TOT EL QUE SURT DEL COR NO TÉ PREU"

PASQUALINA GAULTIER,
DECORADORA MÀGICA

IRINA
Rybalchenko



Quan la tristesa toca a la porta, de vegades l'única manera de sentir-se millor és intentar fer feliç algú més. Aquesta és precisament la filosofia que inspira la decoració de Nadal d'una italiana d'Andorra, que, any rere any, transforma la seva casa en un món màgic.

Pasqualina Gaultier és originària de Calàbria, al sud d'Itàlia. Durant anys, va organitzar nombroses festes, desfilades de moda i concursos de bellesa. Tot i això, sempre va preferir treballar entre bambolines, ocupant-se ella mateixa de cada detall de la decoració.

La seva missió - regalar felicitat a tothom, encara que la seva pròpia vida no sempre sigui fàcil.

Potser l'amor amb què ens dediquem a fer feliços els altres és, al capdavant, la millor teràpia per alleujar les nostres pròpies infelicitats?

—Aquest any, la seva decoració nadalenca ha experimentat una transformació notable i s'ha ampliat considerablement.

S'hi han incorporat molts elements exteriors que no hi eren presents fa un any. La representació del pessebre d'aquest any presenta un concepte totalment nou. Podria explicar-nos la història que s'amaga darrere?

Aquest any volia crear alguna cosa veritablement excepcional, perquè ha estat un any fora de l'habitual... no en el sentit de la fortuna, sinó més aviat tot el contrari. Ho he fet per a tots aquells que estimen el Nadal, per a tots els qui s'apropen a contemplar aquest paisatge. És un espai feèric, màgic, que sobretot ofereix somnis i meravelles a qui s'hi endinssa.

Importan tés el què mai faig dibuixos: tot està al meu cap. Col·loco caixes i cartons, després el paper, i a poc a poc començo a donar forma a l'estructura.

Aquest novembre va néixer el meu nét, vam viatjar a Itàlia i el vaig tenir als meus braços. El mirava en silenci, i semblava que em parlés sense paraules, que intentés transmetre'm alguna cosa. En aquell moment, em vaig connectar amb ell d'una manera profunda i única. Era un sentiment molt fort, tan intens que semblava que fóssim una sola perso-



na, capaços d'entendre'ns perfectament sense necessitat de paraules.

—Pertant, podríem dir que les inspiracions d'aquest any neixen d'aquest missatge d'amor amb el seu nét?

—Sí, m'ha inspirat l'amor, però també la malaltia del meu marit. És una mescla: l'amor per la nova generació, pel meu nét, aquesta connexió, i també el patiment. La base, en realitat, sempre és la paraula amor. Però és un amor amb dues arrels: l'experiència que vaig viure amb l'ictus del meu marit, que em va fer patir molt —ell més que jo, segur, - i després l'amor pel meu nét.

—Podria recordar als nostres lectors què feia abans? Què li omplia les hores i el cor, d'aquelles coses que fan somriure i gaudir?

—Jo treballava en el món de l'esdevenimentiel. Tenia un parc de 5.000 m², i estàvem tot un grup. Era un parc que l'ajuntament m'havia concedit en gestió, i organitzàvem aniversaris, festes i diversos esdeveniments. Hi havia nens amb mi tot el temps; quan els vaig tenir entre les mans, eren petits, i van créixer amb mi i amb el meu fill. Vam guanyar premis, fèiem el carnaval, els pessebres vivents... Era un poble de 5.000 habitants, i jo vivia immersa en aquesta vida. També vam organitzar Miss Calàbria per a Miss Itàlia. Sempre he estat envoltada d'aquest ambient vibrant i festiu.

Però hi ha una cosa: m'agrada fer-ho tot sola. No volia ningú al meu costat. Aquesta necessitat d'expressar-me... fins i tot ara, fins i tot aquí, necessito fer-ho jo sola.

I.R.

ANDBANK /
Private Bankers

Un compromís
que deixa
empremta.

Compromesos
amb l'excel·lència,
amb tu i amb
la societat.

*Bon Nadal
i pròsper 2026*

—Per tant, expressar les seves emocions a través de la decoració és alguna cosa íntima, que forma part de la seva essència i manera de comunicar-se?

—Sí, des que era petita sempre ho he fet.

—I què va despertar aquesta necessitat d'expressar-se amb la decoració? Hi ha algun record, algun esdeveniment de la seva infància, alguna figura... que ho desencadenés?

—No, no. Sé que el meu pare feia moltes coses amb les mans, però després vaig néixer així, crec. De petita, m'imaginava moltes coses. A la meua ment, em creava una altra vida, una vida que no era la meua.

—Per tant, fugia d'una vida que era molt difícil i la sublimava. Aquesta idea de sublimar el patiment a través de muntatges i escenografies ja era, doncs, una manera de sortir del seu propi dolor d'infant?

—Exactament.

—Al capdavant, la seva decoració és, cada vegada, un resum de la seva vida, oi? Una expressió de la seva ànima...

—Inconscientment, potser.

—I aquesta col·lecció que veiem avui, m'imagino que l'ha anat reunint al llarg dels anys. Hi ha peces que li siguin especialment estimades?

—Sí, és clar que hi ha petites coses que estimo més que d'altres: les meves fades. Quan vaig perdre el meu primer marit, vaig crear tota una col·lecció de fades. Pot semblar una cosa rara el que diré —al cap i a la fi, són només figures—, però em van ajudar molt. Perquè viure el que vaig viure va ser molt dur, tant per a mi com per al meu fill. El món de les fades em permetia, com dir-ho..., oblidar la desgràcia,



I.R.



I.R.



EL MÓN DE LES FADES EM PERMETIA, COM DIR-HO..., OBLIDAR LA DESGRÀCIA, LA MALA SORT, EL PLOR, OBLIDAR-HO TOT. EM TRANSPORTAVA A UN MÓN MÀGIC

la mala sort, el plor, oblidar-ho tot. Em transportava a un món màgic.

—I per a aquelles persones que no tenen ganes de fer un arbre de Nadal, què els podria dir per motivar-les?

—Per animar algú a fer un arbre de Nadal, jo l'invito a venir aquí, a contemplar els personatges, a fixar-se en cada detall, en tots els escenaris... i a plantejar-se la pregunta: "Per què no fer el meu propi arbre també? Al capdavant, també tinc dret a tenir una mica d'alegria a casa, una mica de llum". Perquè un arbre de Nadal aporta llum, esperança i una mica de màgia a la llar.

—La seva casa està oberta a tothom?

—Sí, està oberta a tothom i l'entrada és gratuïta. Perquè tot el que surt del cor no té preu.

—Quina paraula màgica voldria transmetre a tothom?

—Per l'any vinent, desitjo als nens sobretot bona salut, que puguin aconseguir els seus somnis. I als pares, els desitjo que donin esperança als seus fills, que els facin entendre que la vida és dura, però que alhora es pot conservar una mica de màgia, sí, aquest és el mot, perquè els nens necessiten màgia.

El Nadal ha de ser màgic, perquè els nens puguin dir-se: "Puc aconseguir-ho, si m'esforço, puc arribar-hi."

—I, per tradició, li pregunto: quins són els seus plans per al proper Nadal?

—Pel proper Nadal, m'agradaria portar allò que acostumo a fer a casa meua a un espai més ampli, on tothom hi pugui accedir i gaudir-ne. Un lloc on fins i tot aquells que no tenen cotxe puguin venir i descobrir-ho, i pensar: "Ah, val la pena anar-hi, hi ha això tan especial." ●



Bones FESTES

DE PART DE TOT L'EQUIP DE
NORD ANDORRÀ.
CONTINUEM TREBALLANT PER GARANTIR
UNA ENERGIA SEGURA I EFICIENT PER A
LA MASSANA I ORDINO
DES DE 1920, AVANÇANT AMB
RESPONSABILITAT AL SERVEI DEL PAÍS.

 nordandorra.sa

www.nordandorra.ad


NORD
ANDORRÀ


ENERGIA
VERDA



ELS LLUMS DIBUIXEN EL NADAL A TOTES LES PARRÒQUIES DEL PRINCIPAT

El Principat va viure l'inici de les festes nadalenques amb una successió d'enceses de llums que van recórrer totes les parròquies, marcant un compàs de celebracions entre el 28 de novembre i el 5 de desembre. El calendari va començar en el moment que Andorra la Vella i Escaldes-Engordany van encendre de manera conjunta les seves il·luminacions ornamentals. Aquest acte inicial va aplegar veïns i representants institucionals als principals eixos comercials, i va simbolitzar l'inici oficial de l'ambient nadalenc al centre del país.

Només dos dies després, el 30 de novembre, Canillo va prendre el re-

lleu amb el recorregut Canillo Brilla, una activitat en què els nens van liderar la cercavila i van activar els llums de manera participativa. L'escena es va tenyir de colors i música, i els més petits van esdevenir protagonistes destacats, posant de manifest el caràcter familiar de les festes.

L'1 de desembre, Encamp va seguir la mateixa tendència i va inaugurar el període nadalenc al parc de l'Ossa, espai que havia estat renovat recentment. La vetllada va combinar animació, música i activitats lúdiques, i va consolidar el parc com un nou punt de trobada social per a la parròquia.

El 5 de desembre va reunir la ma-

joria d'enceses en una sola jornada. Aquella data va iniciar-se a la Massana, on l'encesa va destacar pel seu format participatiu i per la implicació directa del públic en el moment culminant de l'acte. En paral·lel, Sant Julià de Lòria va activar la seva il·luminació nadalenca dins d'un programa festiu pensat per dinamitzar els espais públics i reforçar el sentiment de comunitat entre els habitants.

L'ENCESA CONJUNTA D'ANDORRA LA VELLA I ESCALDES-ENGORDANY VA MARCAR L'INICI OFICIAL DEL CALENDARI NADALENC AL PAÍS

Aquell mateix divendres a Ordino, la il·luminació de Nadal va concentrar veïns i turistes en un acte que va combinar elements culturals i tradicionals. Des de l'escenari, el cònsol menor, Eduard Betriu, va destacar la presència de la gent de la parròquia i de fora, remarcant que l'encesa s'havia convertit en una cita habitual per als residents. L'espectacle va incloure actuacions de l'Esbart de les Valls del Nord, la baixada simbòlica de la llegenda de Tristany amb una bola de llum i una interpretació de peces d'òpera a piano, les quals van captivar els assistents. Paral·lelament, va obrir-se el mercat de Nadal amb més de vint parades de productes de proximitat, generant expectatives positives entre comerciants i visitants.

En conjunt, les enceses de llums van comptar amb una resposta constant per part de la ciutadania a totes les parròquies. Les convocatòries van combinar espectacles, activitats familiars i iniciatives culturals que van omplir places i carrers durant els primers dies del calendari nadalenc. Aquesta successió d'actes va permetre donar el tret de sortida a les festes amb una presència destacada de veïns i visitants, consolidant el Nadal com un moment de trobada als espais públics del país. <

The main advertisement graphic is set against a dark grey background with a white diagonal beam of light. On the left, a Cava Benito label is shown with a Santa hat. Above the label are two green stars representing the years 1956 and 2026, and a green pennant with the text '70 aniversari'. A large red Christmas ornament hangs from the top right. The text 'Bon Nadal i Felic Any Nou 2026' is written in red, followed by translations in English, French, and Spanish. A small green Christmas tree is at the bottom left. The website and email address are at the bottom left, and the location and date are at the bottom right.

CAVA BENITO
ESTABLERT 1956

Bon Nadal i Felic Any Nou 2026
MERRY CHRISTMAS AND HAPPY NEW YEAR
JOYEUX NOËL ET BONNE ANNÉE
FELIZ NAVIDAD Y PRÓSPERO AÑO NUEVO

www.cavabenito.com
cavabenitowhisky@andorra.ad

Escaldes-Engordany, desembre 2025 AND



ELS POBLETS DE NADAL HAN TRAÇAT UN MAPA DE LLUM AL PAÍS

El Nadal ha pres forma als carrers del Principat a través dels poblets i fires nadalenes, els quals han convertit places i centres urbans en espais de trobada, activitat i tradició. Durant els primers compassos del calendari festiu, aquestes iniciatives han combinat artesanian, productes de proximitat, gastronomia i programació cultural, reforçant el paper dels espais públics com a escenaris de convivència.

A Andorra la Vella, el Poblet de Nadal s'ha consolidat com el mercat més multitudinari del país. Ubicat a la plaça del Poble, un espai renovat i obert al públic durant l'estiu, el mercat ha reunit parades d'artesanian, joieria i complements decoratius. Al llarg de les setmanes, l'espai ha programat activitats lúdiques i culturals cada tarda i vespre, pensades per a tota la família. El Poblet de Nadal ha obert el 28 de novembre i continua actiu fins al 5 de gener, amb obertures els dijous i divendres a la tarda i els caps de setmana des del migdia, excepte els dies de Nadal i Cap d'Any.

A Encamp, la Fira de Santa Llúcia es va celebrar del 5 al 8 de desembre

a la plaça de Sant Miquel. L'oferta es va centrar principalment en artesanian i productes locals, complementada amb espectacles i actuacions musicals que van donar vida a l'espai al

CALENDARI

ANDORRA LA VELLA – POBLET DE NADAL

Del 28 de novembre al 5 de gener
Dijous i divendres a la tarda
Caps de setmana des del migdia i tancat els dies de Nadal i Cap d'Any

ENCAMP – FIRA DE SANTA LLÚCIA

Plaça de Sant Miquel
Del 5 al 8 de desembre

ORDINO – FIRA DE NADAL

Plaça Major, plaça de la Closa i carrer Major. Del 5 al 8 de desembre
Diumenge 7: representació de 'L'Ossa d'Ordino'

SANT JULIÀ DE LÒRIA – FIRA DE SANTA LLÚCIA

Centre urbà. Del 5 al 7 de desembre

llarg dels quatre dies de fira.

En les mateixes dates, Ordino va desplegar la seva Fira de Nadal al centre del poble, ocupant la plaça Major, la de la Closa i el carrer Major. Una vintena de parades van oferir productes gastronòmics i regals típics, mentre la programació paral·lela va incloure cantades de nades, cercaviles, contacontes, tallers i gimcanes. El diumenge 7, la representació popular de 'L'Ossa d'Ordino', amb 'El despertar de l'Osseta' i 'L'Última Ossa d'Ordino', es va esdevenir un dels moments centrals de la fira.

D'altra banda, a Sant Julià de Lòria, la 41a edició de la Fira de Santa Llúcia va obrir el divendres 5 de desembre a la tarda i es va cloure diumenge 7. El centre urbà va acollir parades de productes nadalencs, alimentaris, florals i artesanals, així com tallers, gastronomia i música en directe. L'encesa de la il·luminació nadalenca, des de la plaça de la Germandat, va marcar un dels moments més destacats de la cita.

En conjunt, els poblets i fires de Nadal han dibuixat una ruta festiva arreu del país, combinant tradició, dinamització comercial i activitat cultural, i reforçant el Nadal com un temps de trobada als espais públics. <

Sopars de cap d'any

Aperitiu

Croquetes de 'Txangurro'
Croquetes de foie i ceps

Primer plat

Gamba cuita
Salmó salvatge fumat
Foie mi-cuit amb melmelada
Pernil ibèric d'aglà
amb pa de vidre

Segon plat

Caldereta de llamantol
o
Porquet al forn

Postre

Postre especial cap d'any
Raïm de la "bona sort 2026"
Cafès i 'didalets' (xupitos)
Begudes no incloses
Beguda no inclosa

Aperitiu de Benvinguda

Crema de carbassa amb curri i coco

Entrant fred

Amanida de llagostins, mango, guacamole
i vinagreta sweet chilly

Entrant calent

Canelon XXL gratinat de carn, Foie,
Tòfona i beixamel trufada

Peix

Bacallà a baixa temperatura amb crema
suau de patata i all torrat

Carn

Filet de bou madurat de 30/40 dies amb
foie poele, salsa de rostit
i textures de moniato


Postre

Cistella de textures de llimona amb crema
i gel de menta

Beguda inclosa
(aigua, refresc, cervesa, vi i cafè)

Raïms i cotilló inclòs

Restaurant
L'Arrosseria
del barri

Reserves  +376 391408
Tel.: +376 826000

Sopar també per emportar

99 €
IGI
no inclòs



99 €
IGI
no inclòs

SET LECTURES EN CATALÀ PER REGALAR-SE TEMPS AQUEST NADAL



seva veu directa i introspectiva, centrada en la identitat, el cos i les relacions. El seu estil concís convida a una lectura pausada, perfecta per a moments de calma.

Per als lectors que prefereixen una narració amb to d'aventura i rerefons simbòlic, Albert Sánchez Piñol torna a ser una aposta segura amb 'Les tenebres del cor', una història que combina reflexió, ironia i una gran capacitat de seducció narrativa.

Entre les veus emergents, Núria Bendicho destaca amb 'Terres mortes', una novel·la d'atmosfera rural i fosca que retrata tensions familiars i silencis heretats. És una lectura absorbent que connecta amb una tradició literària molt arrelada al territori. Una proposta diferent

és 'La vida normal', de Màrius Serra, que ofereix una mirada lúcida i intel·ligent sobre el dia a dia, amb jocs de llenguatge i observacions que conviden al somriure i a la reflexió.

Per als amants del relat breu, Imma Monsó torna a demostrar la seva sensibilitat amb 'La mestra i la Bèstia', una obra que combina emoció, ironia i una gran precisió estilística, ideal per llegir a estones.

Finalment, una bona descoberta recent és

'La conformista', d'Alba Dedeu, una novel·la contemporània que aborda el pas del temps, les expectatives i la vida adulta amb una veu sòbria i profundament literària.

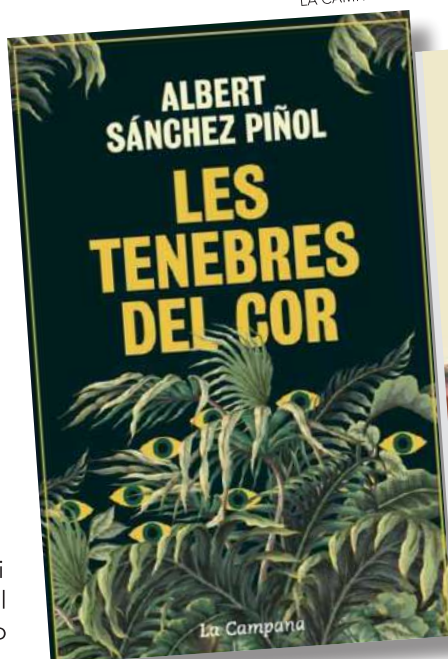
Aquest Nadal, regalar-se llibres en català és també regalar-se temps. Set lectures diferents per acompanyar les festes amb paraules, històries i mirades que conviden a llegir sense presses. <

Les festes de Nadal conviden a abaixar el ritme i a reservar espais de silenci entre àpats, trobades i celebracions. En aquest context, la lectura esdevé un refugi personal i una manera de desconnectar del soroll quotidià. El panorama editorial en català ha deixat, els darrers mesos, un conjunt de novetats i títols recents que val la pena tenir a prop aquests dies.

Una de les propostes més destacades és 'Et vaig donar ulls i vas mirar les tenebres', d'Irene Solà, una novel·la que continua explorant el món rural, el mite i la memòria amb una prosa poètica i poderosa. És una lectura exigent, però profundament evocadora, ideal per a qui busca una experiència literària intensa.

També recent és 'Ocàs i fascinació', d'Eva Baltasar, una obra que manté la

LA CAMPANA



ANAGRAMA



LA NARRATIVA CATALANA RECENT OFEREIX HISTÒRIES ÍNTIMES, MIRADES CONTEMPORÀNIES I ESTILS MOLT DIVERSOS



www.grupheracles.com



Bones Festes

UNITAS
Treballs Públics HE

CEVALLS
Constructora HE

INOCÉS
Geotècnica Vertical HE

TREPOSA
Fonamentacions Especials HE

TRANSPORTS
DANIEL HE

Àrids
ALT URGELL HE

Àrids
ANDORRANS HE

Aquarium

UNIFOR HE

CONTAR
HE

Oriba

PIRINENÇA DE SERVEIS
Gestió Integral de Residus

GAVSA
Asfaltament i Manteniment HE

REMOPALEX
Maquinària HE

ECOGRUP
Societat de Projectes i Gestió

ELS DIES MÉS MÀGICS PER ALS INFANTS SÓN A TOCAR

S'acosta un dels moments més esperats del calendari nadalenc, especialment per als infants: l'arribada dels Reis d'Orient i, uns dies abans, la visita del Pare Noel. Ambdós personatges formen part de l'imaginari col·lectiu d'aquestes dates i converteixen places i carrers del país en escenaris plens d'il·lusió, llums i trobades familiars. Al

llarg de l'any, Melcior, Gaspar i Baltasar, amb l'ajuda imprescindible dels elfs, han preparat una nova nit màgica que culminarà el capvespre del 5 de gener, quan recorreran totes les parròquies per saludar la mainada i recollir cartes carregades de desitjos.

A Andorra la Vella i Escaldes-Engordany, els actes s'inicien el 4 de gener amb la desfilada del Patge Reial,

qui anunciarà l'arribada de Ses Majestats seguint el mateix recorregut de la cavalcada. L'endemà, el 5 de gener, els Reis d'Orient protagonitzaran una desfilada conjunta que sortirà de la plaça Príncep Benlloch i recorrerà els principals eixos comercials fins a arribar al Palau Reial, a la plaça Coprínceps. En aquest espai, els infants podran lliurar les cartes personalment i saludar els Reis en un ambient festiu.

A Canillo, els dies previs a la cavalcada, la mainada tindrà l'oportunitat d'entregar les seves cartes a la Caseta dels Patges, situada al Canillo Brilla. El 5 de gener al vespre, Melcior, Gaspar i Baltasar recorreran els carrers de la parròquia amb carrosses il·luminades, repartint salutacions i il·lusió fins al final del recorregut.

Encamp i el Pas de la Casa viuran la



nit de Reis amb propostes singulars. A Encamp, la cavalcada començarà a les sis de la tarda amb un recorregut pel centre de la parròquia, acompanyada de l'espectacle itinerant 'Voyage d'un songe, de la companyia Ratafia Théâtre'. Al Pas de la Casa, els Reis protagonitzaran una arribada espectacular baixant per les pistes d'esquí amb retrac i torxes, abans de continuar el recorregut pels carrers fins a la sala de festes, on rebran els infants. En ambdues localitats, la vetllada es clourà amb el repartiment de coca i xocolata.

A Ordino, Ses Majestats arribaran el 5 de gener a l'ACCO, on presidiran la representació d'"Els Pastors". L'acte inclourà un berenar popular amb tortell i xocolata, afavorint un ambient de celebració compartida.

La Massana rebrà els Reis el mateix dia a partir de les cinc de la tarda, amb una cavalcada pels carrers del poble i una recepció posterior a la plaça de les Fontetes. Prèviament, el Patge Reial haurà recollit les cartes dels infants el 30 de desembre.

A Sant Julià de Lòria, les bústies



reials estaran disponibles des del 29 de desembre, mentre que el 5 de gener la cavalcada recorrerà el centre urbà fins a la plaça de la Germandat. El recorregut inclourà un tram silenciós per facilitar la participació de persones amb diversitat sensorial, i comptarà amb la col·laboració d'entitats locals.

Abans de Reis, el Pare Noel ha avançat la màgia amb arribades i desfilades a diverses parròquies. Encamp i el Pas de la Casa l'han rebut amb es-

pectacles itinerants i repartiment de dolços, mentre que Ordino, la Massana, Andorra la Vella, Santa Coloma, Sant Julià de Lòria i Escaldes-Engordany han celebrat trobades perquè la mainada pugui lliurar-li les cartes en persona.

Amb aquestes visites, el Nadal entra en la seva recta final amb actes que reforcen la convivència, la il·lusió i la tradició, convertint el país en un gran escenari compartit fins a la nit més màgica de l'any. <



Bones Festes

Bon Any 2026

Aquest Nadal, regala confiança: protegeix les teves dades personals i pensa abans de compartir.

Agència Andorrana de Protecció de Dades · www.apda.ad



Shantru Nikhi (l'Índia)



Maison Suzanna Bars (Moscou)

UN NADAL QUE TRAVESSA CONTINENTS MODA FESTIVA D'EUROPA I MÉS ENLLÀ

Text: Irina Rybalchenko
Fotos: Moscow Fashion Week

Lhivern 2025-2026 és el moment ideal per als experiments més valents, quan l'aire fred sembla creat perquè la moda brilli amb més intensitat. Fidels a la nostra tradició, us presentem dissenyadors d'arreu del món i ampliïem horitzons gràcies al BRICS+ Fashion Summit, celebrat aquesta tardor a Moscou.



Shantnu Nikhi (l'Índia)

Les col·leccions presentades a les passarel·les demostren una veritat indiscutible: avui la moda és un mirall dels nostres desitjos. Les tendències ja no descendeixen des de dalt; neixen de nosaltres, dels looks que triem, combinem i compartim a les xarxes socials, convertint-los en codis estètics globals.



DAVID TLALE (Àfrica del Sud)

Dissenyadors de Rússia, Espanya, l'Índia, Indonèsia, el Brasil, la Xina, Nicaragua, Turquia, Àfrica del Sud i molts altres països mostren com la cultura, l'artesania i la tecnologia digital poden unir-se per crear siluetes festives realment màgiques - des dels outfits festius fins als looks quotidians però igualment expressius.

Aquest hivern, el focus recau en teixits funcionals, ecològics i irresistiblement agradables: des de la llana més suau fins al caixmir més refinat, passant per materials del futur elaborats amb bolets, pinya o lotus. La roba "intel·ligent" amb sensors de temperatura, pressió i humitat converteix el vestuari en un laboratori personal de confort. I les tecnologies d'IA i disseny 3D permeten provar desenes de combinacions en qüestió de minuts sense renunciar a la individualitat ni al codi cultural.



Maison Suzanna Bars (Moscou)

Subai (China)



La sinergia internacional es fa especialment visible en la moda asiàtica, on les tècniques artesanals ancestrals, com el batik, la pintura manual sobre teixit o els brodats artístics, es fusionen harmoniosament amb el modelatge digital i la intel·ligència artificial. L'Índia, Indonèsia i Malàisia aposten per l'ecologia, les fibres naturals i una producció que redueix al mínim els residus, convertint la sostenibilitat en la nova llei del glamur.

BOREAND

El teu estil

Venda de teixits i roba feta a Andorra

Av. Doctor Mitjavila, 33-35, Tel.: +376 375700 Andorra la Vella
Horari: dilluns a divendres 10.30-13.00 i 15.30-19.00 h.



Duly Romero



Duly Romero



Duly Romero



Duly Romero

COM VESTIR-SE PER LES FESTES

Duly Romero és una reconeguda dissenyadora de moda hondurenya establerta a Madrid, amb una trajectòria marcada per l'alta costura artesanal. Va fundar la seva pròpia firma homònima i té el seu atelier a Majadahonda, Madrid. El seu estil es caracteritza per una estètica romàntica i refinada, amb un ús recurrent de materials com el tul, flors brodades i papallones tridimensionals.

Ha estat guardonada amb el premi «El Sueño de Madrid» per la seva trajectòria i l'èxit assolit com a immigrant. Així mateix, Casa de América la va reconèixer com una de les 50 creadores llatinoamericanes més destacades de la capital espanyola.

Duly Romero s'ha consolidat com un referent del talent emergent centreamericà a Europa, utilitzant la seva plataforma creativa per fusionar les arrels hondurenyes amb la sofisticació de la moda europea. El seu treball i la seva trajectòria han estat destacats en publicacions de prestigi com Vogue, Glamour, Forbes i ¡Hola!.

A la passarel·la a Moscou, la marca espanyola Duly Romero va donar vida a un jardí florit. Aplicacions inspirades en pètals decoraven molts dels looks, des de minivestits amb forma de flor fins a delicats adorns. Els detalls femenins es van amplificar amb tafetà i complements de plomes, tons pastel i siluetes etèries.

COMPANYIA INTERNACIONAL DEL BRILLANT



DIAMANTS I OR D'INVERSIÓ



EMPRESA MAJORISTA LÍDER
EN LA INVERSIÓ D'OR FÍSIC
A ANDORRA

*“Inverteix en Or,
Inverteix en el teu llegat,
Inverteix amb CIB.”*

Membre HRD (consell sup del diamant) Amberes. Col·legiat núm. 3139 Jorg



Una Companyia
amb experiència
des de l'any 1993
dirigida pel Gemmòleg
expert Manel Castillo



Avinguda Doctor Mitjavia,17 – Planta Baixa · Andorra la Vella

T. +376 **339 382** · macscib@gmail.com · www.companyiainternacionaldelbrillant.com



Per a les dones:

Lluentor, reflexos i un toc de luxe subtil. Tons metàl·lics, lluentons, textures brillants, vellut, caixmir, una elegant superposició de capes i, és clar, pells - tant naturals com sintètiques.

Joseph Mendoza (Nicaragua)



Vira Plotnikova (Moscou)



HAYK AVANESYAN (Moscou)



Mariandrée Gaitán (Guatemala)



Inniki (Yakutsk)



Addicted_to (Moscou)



Mulier (Moscou)



La paleta cromàtica és intensa i captivadora: tots els tons del vermell, l'esmeragda i el blau reial, capaços de convertir qualsevol nit en un moment inoblidable.

Per als homes:

un disseny elegant que desafia els clixés i la previsibilitat...

DAVID TLALE (Soughth Africa)



Maison Suzanna Bars (Moscou)



Pel que fa a la roba exterior, aquest hivern, **per a les dones**, els abrics esdevenen protagonistes absoluts: oversize, estructurats o fluides. Pels dies més freds, les pells — naturals o artificials— aporten un estil refinat, mentre que combinacions de vellut, caixmir i teixits innovadors creen un joc de contrastos subtil i sofisticat.

Flashin (Moscou)



Emre Erdemo lu (Turkey)



Elisabetta (Sant Petersburg)





Ekaterina (Moscou)



ZAZA (Sant Petersburg)



Tsyganova (Moscou)



Ekaterina (Moscou)

MONTEROSA

SPORT



AV. MERITXELL, 130, AD500 ANDORRA LA VELLA



Ermilov (ERMI), (Moscou)

La moda masculina i femenina d'aquest hivern és una poesia personalitzada, on el confort i la funcionalitat s'entrellacen amb les emocions, la cultura i l'actitud.

Quan triem la nostra roba, no triem només una peça: triem un estat d'ànim, una atmosfera i un missatge subtil sobre la nostra manera d'entendre el món.



Per als homes:

L'essència del streetstyle combinada amb siluetes elegants. Abrics oversize, vestits confeccionats amb materials tecnològics, una fusió de clàssic i esportiu, accessoris de pell natural i calçat creat amb tecnologia d'impressió 3D. Un estil que parla per si sol.



Inniki (Yakutsk)



Vira Plotnikova (Moscou)

TE AYUDAMOS
CON TUS
DESEOS

NOUS VOUS
AIDONS À
EXAUCER
VOS
SOUHAITS

T'AJUDEM
AMB ELS
TEUS
DESIJOS



gala

PERFUMERIES

**SORTEO
DE 250 €**

Del 5 de diciembre de 2025
al 9 de enero de 2026

**TIRAGE AU SORT
DE 250 €**

Du 5 décembre 2025
au 9 janvier 2026

Participar-hi és molt fàcil: compra a qualsevol Gala Perfumeries, escaneja el codi QR que surt al tiquet i registra els dades el mateix dia de la compra. Se sortejaran dues targetes regal de 250€ setmanalment entre les persones participants. Les targetes regal es podran bescanviar fins al 31 de març de 2026, de cop o parcialment, en qualsevol punt de venda GALA. | Bases legals a www.galaperfumeries.ad/promocions*.

EL JERSEI DE NADAL AMB EL QUAL L'EXCÉS ÉS LA GRÀCIA

L''ugly sweater' de Nadal ha passat de ser una peça gairebé oblidada al fons de l'armari a convertir-se en un autèntic protagonista de les festes. Lluny de buscar l'elegància, aquest jersei nadalenc celebra l'excés, l'humor i la falta total de subtilesa. Com més crida l'atenció, millor.

Perquè un jersei pugui ser considerat un autèntic 'ugly sweater', ha de complir algunes característiques bàsiques. La primera és el disseny recarregat. Motlures impossibles, dibuixos grans i repetitius, colors intensos i combinacions poc harmòniques són gairebé obligatòries. Vermell, verd, blanc i daurat solen dominar, sovint tots alhora.

Els motius nadalencs són un altre element clau. Rens amb nassos exagerats, Pare Noels somrients, arbres de Nadal plens de boles, flocs de neu o frases enginyoses formen part de l'imaginari clàssic. Com més literal i evident sigui el missatge nada-

lenc, més punts suma.

La textura i els detalls també compten. Un bon 'ugly sweater' pot incorporar relleus, pompons, llaços, lluentons o fins i tot elements lluminosos. Tot allò que normalment evitariem en una peça de roba, aquí és benvingut. La sensació lleugerament incòmoda o excessiva forma part del seu encant.

Finalment, l'actitud és essencial. 'L'ugly sweater' no s'ha de portar amb vergonya, sinó amb orgull i sentit

de l'humor. És una peça pensada per compartir rialles, trencar el gel als sopars de Nadal i recordar que, per uns dies, la moda també pot ser divertida i sense normes.

Aquest Nadal, lletjor i estil poden anar de la mà. Només cal atrevir-s'hi. ◀



Plan B

ROOFTOPBAR · RESTAURANT · APARTHOTEL
ANDORRA LA VELLA



 [planb.andorra](https://www.instagram.com/planb.andorra)

PONT DE PARÍS, AV. DR. MITJAVILA, 4,
AD500 ANDORRA LA VELLA



CINC REGALS SOSTENIBLES PER FER UN NADAL AMB MÉS CONSCIÈNCIA I MENYS RESIDUS

Aquest Nadal, cada vegada més persones busquen regals que vagin més enllà del gest puntual i que tinguin un impacte positiu en el medi ambient i en la societat. Els regals sostenibles no només redueixen la petjada ecològica, sinó que també transmeten valors, consciència i una manera diferent de consumir. Aquí van cinc opcions de regals sostenibles que combinen utilitat, significat i responsabilitat.

1. Productes reutilitzables per al dia a dia

Ampolles d'aigua d'acer inoxidable, tasses tèrmiques, bosses de tela o embolcalls reutilitzables per als aliments són regals pràctics que ajuden a reduir residus. Són objectes pensats per durar i que substitueixen productes d'un sol ús, convertint-se en aliats quotidians per a un estil de vida més sostenible.

2. Cosmètica natural i sòlida

Sabons, xampús o cremes elaborats amb ingredients naturals, sense envasos de plàstic o amb 'packaging' reciclable, són una opció cada vegada més popular. A més de cuidar la

pell, aposten per processos de producció més respectuosos amb el medi ambient i, sovint, amb el comerç local o artesanal.

3. Experiències en lloc d'objectes

Regalar una experiència —com una escapada a la natura, un taller creatiu, una activitat cultural o gastronòmica— redueix el consum material i crea records duradors. És una manera sostenible d'entendre el regal, posant el valor en el temps compartit i en les vivències.

4. Roba i complements de producció responsable

Peces fetes amb materials orgànics, reciclats o de segona mà són una alternativa conscient a la moda ràpida. Bufandes, jerseis, bosses o accessoris elaborats amb criteris ètics demostren que és possible vestir amb estil sense renunciar al respecte pel planeta.

5. Regals solidaris

Fer una donació a una entitat social o ambiental en nom d'algú, o adquirir productes que destinen part dels beneficis a causes solidàries, és una manera directa de transformar el regal en ajuda real. És una opció especialment significativa per a aquelles persones que ja ho tenen tot. <



**Bon Nadal
i bones festes!**

Per un futur d'il·lusió
amb vosaltres!

 FUNDACIÓ PRIVADA
NOSTRA SENYORA
DE MERITXELL

Dibuix dissenyat per Josep Masa



Pintura i manteniment en general

CHOLO

**Treballs de paleta, lampisteria,
pintura, electricitat i fusteria**

Sol·liciteu pressupost sense compromís

E: sgcholo@hotmail.com
M: +376 365 016

CINC PEL·LÍCULES PER DEIXAR-SE PORTAR PER L'ESPERIT DE NADAL

Quan arriben les festes, hi ha rituals que es repeteixen any rere any: reunir-se amb la família, preparar àpats especials i buscar moments de calma entre celebració i celebració. En aquest context, el cinema esdevé un aliat perfecte. Les pel·lícules de Nadal formen part de la banda sonora visual d'aquestes dates i ajuden a crear ambient durant les tardes fredes o les nits tranquil·les a casa.

Entre totes les opcions, hi ha un títol que s'ha convertit en imprescindible. 'Sol a casa' és, per a molts, la pel·lícula nadalenca per excel·lència. L'aventura del petit Kevin McCallister, oblidat accidentalment pels seus pares, combina humor, enginy i espe-

'SOL A CASA' CONTINUA SENT UNA DE LES PEL·LÍCULES MÉS VISTES CADA NADAL, GENERACIÓ RERE GENERACIÓ

rit familiar en una història que continua funcionant dècades després de la seva estrena. És una cinta ideal per veure en família i un clàssic que no perd vigència.

Un altre títol habitual d'aquestes dates és 'Love Actually'. Aquesta comèdia romàntica coral entrellaça diverses històries ambientades durant el Nadal a Londres. Amb personatges de totes les edats i situacions, la pel·lícula posa l'accent en les relacions humanes, l'amor i les segones oportunitats, convertint-se en una opció recurrent per a qui busca emoció i optimisme.

Per als amants dels clàssics, 'Què bonic és viure' ocupa un lloc destacat. Aquesta pel·lícula, ambientada la nit de Nadal, ofereix un relat atemporal sobre la importància



BY 20TH CENTURY FOX



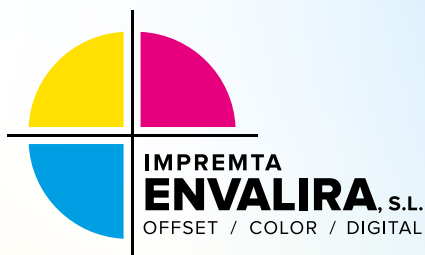
EL CINEMA NADALENC COMBINA HUMOR, EMOCIÓ I VALORS COMPARTITS AL VOLTANT DE LA FAMÍLIA

de les petites accions i del valor de la comunitat. Amb un missatge profund i esperançador, continua sent una de les propostes més recomanades quan es busca una història amb contingut emocional.

El cinema d'animació també té el seu espai durant les festes. 'Polar Express' transporta l'espectador a un viatge màgic cap al Pol Nord, amb una estètica cuidada i un relat pensat per despertar la imaginació dels més petits. És una pel·lícula que parla de creure, de la infància i de la màgia associada al Nadal.

Finalment, 'Elf' aporta un toc de comèdia desenfadada. La història d'un humà criat entre elfs que descobreix el món real combina situacions absurdes amb un missatge sobre la identitat i la importància de mantenir viva la il·lusió. És una opció lleugera i divertida, ideal per completar una sessió de cinema nadalenca.

Més enllà del gènere o l'edat, aquestes cinc pel·lícules comparteixen un element comú: conviden a aturar-se, compartir temps i deixar-se portar per l'esperit del Nadal. Un pla senzill, però efectiu, per fer de les festes un moment encara més especial. <



Bon NADAL i Felic 2026

Impressions offset i digital de tot tipus:

Targetes de visita
Talonaris · Revistes
Llibres · Passamans

Plastificats mate o brillant

Enquadernació de llibres en
rústica encolada pur

Segells

Troquelats

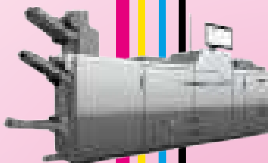
**SPEEDMASTER
SX 74**
(4 colors)



**SPEEDMASTER
52**
(2 colors)



**VERSAFIRE PRO
500**
4 colors + tintes
especials (blanc,
vernís, metàl·liques)



**Duplo
PFI Blade B2+**
Taula de tall



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



EL TIÓ TORNA A DESPERTAR LA MÀGIA DEL NADAL A LES LLARS I ALS CARRERS

El Tió continua ocupant un lloc central dins l'imaginari nadalenc de les nostres trobades. Arrelat a una tradició d'origen rural vinculada al solstici d'hivern, a la natura i als cicles de fertilitat, aquest tronc simbòlic ha travessat generacions i s'ha adaptat als nous temps sense perdre la seva essència. Any rere any, el Tió torna a les llars i als espais públics com una de les expressions més estimades de Nadal.

El ritual comença habitualment pels volts de la Puríssima, quan les famílies escullen el tronc que esdevindrà el Tió. Situat en un racó de la casa i cobert amb una manta, el personatge és alimentat diàriament pels infants fins que arriba el moment més esperat: fer-lo "cagar" regals la vigília o el dia de Nadal. La cerimònia, acompanyada de cançons populars i del vers tradicional, combina joc, espera i sorpresa, i culmina quan el carbó posa fi al ritual.

Més enllà de l'àmbit familiar, la tra-

dició també s'ha traslladat a l'espai públic. Diverses parròquies han instal·lat tions gegants a les places perquè petits i grans puguin participar col·lectivament d'aquest costum. Enguany, l'activitat s'ha pogut viure a Canillo, Ordino, Andorra la Vella i Sant Julià de Lòria, convertint el Tió en un element de trobada i celebració compartida.

A Ordino, la figura del Tió ha pres una dimensió narrativa i educativa al 'Bosc Viu', situat a la zona del bosc de l'Esquella. Aquest espai immersiu proposa un recorregut pensat especialment per als més petits, on es descobreix la llegenda del Tió a través d'arbres encantats, criatures màgiques i escenografies integrades a l'entorn natural. El camí, senyalitzat i accessible per a infants a partir de tres anys, permet endinsar-se en un relat que transmet valors de respecte i conservació del medi.

El recorregut es completa amb

prop de trenta escultures creades per Àngel Calvente per a l'exposició 'Arrels', peces que dialoguen amb el paisatge i reforcen el missatge de cura dels espais naturals. La visita pot durar des de deu minuts fins a una hora, segons el punt d'inici, i s'ha concebut com una experiència lúdica i pedagògica.

A Canillo, la tradició adopta forma d'aventura amb la 'Gran Ruta dels Tions'. La proposta convida les famílies a recórrer la parròquia a la recerca de dotze tions amagats pels carrers. Amb un passaport, endevinalles i un petit mapa, els participants descobreixen històries i racons del poble fins a completar la ruta i rebre una recompensa.

Entre rituals domèstics, propostes col·lectives i recorreguts a la natura, el Tió continua sent un dels símbols més vius de Nadal al país, capaç de combinar tradició, joc i transmissió de valors en un mateix gest. <



L'equip d'
URCOSA

Des del 1971

us desitja
Bones festes

UN NADAL PER BRINDAR DIFERENT AMB L'ESSÈNCIA DEL PAISATGE ANDORRÀ

El Aquest Nadal, les taules andorranes s'omplen de brindis, però també d'una nova manera d'entendre les begudes festives. Més enllà del vi escumós o dels destil·lats tradicionals, guanya pes una tendència que combina creativitat, territori i benestar: les begudes sense alcohol pensades per gaudir amb la mateixa profunditat i complexitat que una copa clàssica.

En aquest context s'emmarca la presentació, durant el congrés Andorra Taste, d'un destil·lat sense alcohol creat a partir de l'essència del país. Lluny de ser una simple alternativa, es tracta d'una proposta gastronòmica amb identitat pròpia, concebuda per acompanyar àpats especials i moments de celebració com els que marquen les festes de Nadal.

El projecte parteix d'una idea clara: Andorra com a territori d'aigua, muntanya i natura viva. A partir d'un procés de destil·lació del qual s'elimina l'alcohol, s'extreuen aromes que evocuen el paisatge pirinenc i que es transformen en una beguda subtil, elegant i sorprenent. El resultat és un destil·lat que parla de bosc, de desgel i de silenci hivernal, amb notes de pi, herbes, fusta, fonoll, ginebre, molsa i records de fum que remetent a les xemeneies enceses durant els mesos freds.

Aquesta beguda, batejada com Terroir del Desglaç, s'obre pas com una nova opció per als brindis nadalencs. Es pot degustar sola, amb calma, o combinada amb refrescos suaus, convertint-se en una alternativa real i gastronòmica per a aquelles persones que opten per no consumir alcohol sense renunciar al plaer de la copa ni al ritual del brindis.

UN DESTIL·LAT SENSE ALCOHOL INSPIRAT EN EL PAISATGE PIRINENC OBRE NOVES POSSIBILITATS PER ALS BRINDIS

El Nadal és, precisament, un moment idoni per explorar aquest tipus de propostes. Sopars llargs, dinars familiars, retrobaments entre amics i celebracions que s'allarguen demanen begudes que acompanyin sense saturar, que dialoguin amb el menjar i que permetin gaudir de tots els moments de la festa amb plenitud. El destil·lat sense alcohol presentat a Andorra Taste respon a aquesta necessitat amb una mirada contemporània i arrelada al territori.

Més enllà de la innovació tècnica, aquesta proposta també connecta amb una manera de viure les festes més conscient, on la qualitat preval sobre la quantitat i on el producte explica una història. Una història que, en aquest cas, neix de les muntanyes, del desgel i de la natura andorrana.

Aquest Nadal, el brindis pot tenir gust de bosc, d'aigua i de paisatge. I demostrar que celebrar també pot ser sinònim de descobrir noves sensacions, sense alcohol però amb tota l'ànima de la festa. ◀



LA PAU FINGIDA PER NADAL: LLUITES DE PODER, GERMANS EN GUERRA I SILENCIS DE PARELLES QUE JA NO S'ESTIMEN



ROSER COLL

El Nadal és un temps que demana Epau, però sovint és el moment en què les famílies mostren les seves esquerdes amb més claredat. quan hi ha lluites de poder entre germans o matrimonis trencats que aguanten per inèrcia, les festes no són una celebració, sinó un exercici de resistència emocional. el que hauria de ser un retrobament acaba convertint-se en un escenari carregat de silencis tensos i somriures forçats.

Quan l'herència, les responsabilitats familiars o els records tornen a emergir, el Nadal pot fer-ho explotar tot.

Als germans no només els separen els béns o les decisions: els separa la

necessitat de sentir-se validats. qui va fer més? o qui va rebre menys? qui ha estat més proper als pares? tothom a la mateixa taula i aquestes preguntes tornen a flotar entre els plats i els brindis.

El Nadal no destrueix famílies. només les mostra com són. mostra germans que ja no són aliats, sinó adversaris. mostra parelles que ja no són parella, sinó companys d'escenografia.

Mostra ferides que no han cicatritzat, absències que encara couen i silencis que feien temps que clamaven per sortir. i per molt que s'encenguin llums, l'arbre brillant no pot tancar el que la llum revela.

El Nadal deixa de ser una festa i es converteix en un escenari d'autòpsia emocional: allà si veu clarament què està viu, què està en coma... i què fa temps que és mort. Els fills ho noten, els germans ho saben i els avis ho intueixen.

Un comentari passiu-agressiu, un retret disfressat de broma, un regal llençat amb mala intenció. les lluites de poder no sempre són explícites: són subtils, repetitives i desgasten. Les converses són educades, el gestos calculats. tot està pensat per no trencar la imatge davant de la família extensa. però aquest esforç es converteix en un mirall incòmode on es reflecteix la distància emocional.

Parelles que fa temps que van deixar d'estimar-se, però que per Nadal juguen a ser família, només perquè toca. Perquè encara no han explicat la separació. Perquè volen fer creure als fills que tot està bé. Perquè la mirada crítica d'algú de la família pesa més que la pròpia felicitat.

No són baralles. són guerres de baixa intensitat que duren anys...

Alguns lligams familiars només deixen cendra: silencis i disputes que carreguen l'ànima i minen qualsevol intent de pau. trencar amb aquests vincles no és fracassar ni perdre el que estimàvem, sinó sobreviure, recuperar la pròpia llibertat i prioritzar-la salut emocional, encara que sigui Nadal. "Quan la família converteix els diners en l'únic llenguatge possible, tot el que és humà s'hi mor: l'afecte es corromp, la lleialtat es ven i la sang es torna moneda. En aquestes curses d'herències, ningú estima; només es calcula. En aquest escenari brut, quedar-s'hi és deixar-se consumir a foc lent per persones que només valoren allò que poden posseir o controlar. perquè qui queda atrapat en aquesta lluita perd molt més que diners, perd salut, la pau i la capacitat de confiar. desde la meua mirada terapèutica, ho diré sense cap tremolor: tallar amb una família que utilitza el patrimoni com a arma no és un acte extern, és un acte d'autodefensa radical. Els béns s'esgarren; la dignitat, quan la perds, ja no té hereus."



Bon Nadal i Bones Festes!

UNA BANDA SONORA FETA DE TRADICIÓ I GRANS VEUS



El Nadal també es canta en català, i moltes llars inicien les festes amb melodies que formen part del patrimoni musical de generacions. El 25 de desembre, coneguda popularment pel seu tornaveu fum, fum, fum, és una de les nades més emblemàtiques del repertori català. Present a taula, a l'escola i a les trobades familiars, el seu ritme alegre i la seva lletra tradicional la converteixen en una cançó imprescindible per compartir aquests dies. Al seu costat, El noi de la mare completa aquest imaginari musical que connecta la música amb les tradicions i els costums més arrelats.

Aquestes nades, transmeses de pares a fills, marquen sovint el primer compàs de qualsevol 'playlist' nade-

lenca. Són peces que evocuen records, reunions familiars i moments compartits, i que situen la música com a element central de les celebracions. A partir d'aquí, la llista s'obre a altres sons que completen la banda sonora de les festes.

En l'àmbit internacional, hi ha veus que s'han convertit en sinònim de Nadal. Mariah Carey va llançar el 1994 una cançó que, amb el pas dels anys, s'ha consolidat com un autèntic himne nadalenc. Les campanetes, la melodia enganxosa i l'energia festiva fan que torni a ocupar els primers llocs de les llistes cada desembre, convertint-se en una presència gairebé obligada a qualsevol selecció musical d'aquestes dates.

Michael Bublé, per la seva banda, ha sabut reinterpretar els clàs-

sics amb un estil elegant i atemporal. El seu àlbum Christmas, publicat el 2011, combina influències de jazz i swing amb l'esperit nadalenc. Cançons com It's Beginning to Look a Lot Like Christmas o Santa Claus Is Coming to Town creen una atmosfera acollidora, ideal per acompanyar àpats llargs, converses tranquil·les o tardes d'hivern.

La 'llista de reproducció' perfecta també reserva espai per a altres clàssics que mai passen de moda. Last Christmas de Wham!, continua despertant nostàlgia amb la seva melodia reconeixible, mentre que Jingle Bell Rock de Bobby Helms aporta un ritme animat que convida a celebrar.

DES DE 1994, MARIAH CAREY HA SITUAT UNA DE LES SEVES CANÇONS ENTRE LES MÉS ESCOLTADES DE CADA NADAL ARREU DEL MÓN

Entre les peces més icòniques, White Christmas de Bing Crosby destaca per la seva calidesa i per haver marcat una època dins la història de la música nadalenca.

En els darrers anys, artistes contemporanis han aportat nous colors al repertori. Propostes com Santa Tell Me d'Ariana Grande o les cançons de l'àlbum Everyday Is Christmas de Sia ofereixen una mirada actual a Nadal, connectant amb públics més joves sense perdre l'essència festiva.

A l'hora de crear una bona 'playlist', la clau és combinar estils, llengües i èpoques. Alternar cançons tradicionals amb temes moderns i equilibrar ritmes vius amb balades suaus permet adaptar la música a cada moment de les festes. Al cap i a la fi, la música acompanya, uneix i dona sentit a moltes de les emocions que es viuen aquests dies.

Aquest Nadal deixa que les cançons marquin el ritme de les celebracions i construeix una banda sonora que barregi tradició i actualitat. Perquè un Nadal sense música no seria el mateix. <



Fes que se'ls il·luminin els ulls.

*Una marca que emociona no competeix.
Destaca.*



**NO ET ROBARÉ
EL NADAL...**

*PERÒ EL TEU
MÀRQUETING
POT ESTAR ROBANT-TE
CLIENTS.*



*Vols saber què t'està robant clients?
Escaneja i descobreix-ho.*

COMÚ D'ESCALDES-ENGORDANY



FIGURES, VEUS I ESCENES QUE TORNEN A EXPLICAR EL NADAL

Aquest desembre, el pessebre ha tornat a ocupar un espai central dins les celebracions nadalzenques del país, ja sigui a través de representacions teatrals, muntatges a l'aire lliure o produccions col·lectives als escenaris. Lluny de limitar-se a un únic format, les propostes han mostrat la diversitat d'aproximacions a una mateixa tradició, combinant expressió artística, implicació comunitària i continuïtat cultural.

Un dels punts destacats s'ha vis-

cut a Escaldes-Engordany, on la sala del Prat del Roure ha acollit una nova edició del Pessebre vivent durant el cap de setmana del 13 i 14 de des-

CANILLO MANTÉ VISITABLE EL SEU PESSEBRE MONUMENTAL FINSA L'11 DE GENER DEL 2026

embre. La proposta s'ha estructurat en quatre funcions repartides entre els dos dies i ha comptat amb la participació d'un ampli grup d'actors i actrius del Principat. L'espectacle ha incorporat la dansa de l'Esbart Santa Anna, aportant moviment i força visual als diferents quadres escènics. La direcció artística, a càrrec de Juanma Casero i Irina Robles, ha articulat una representació que s'ha consolidat com una cita habitual del calendari festiu de la parròquia, amb un format accessible que ha facilitat l'assistència de públic divers.

Més enllà de l'escenari, Canillo ha tornat a convertir el poble en un gran pessebre a cel obert. El muntatge monumental, integrat per més de dos-cents personatges de mida natural, s'ha desplegat en una trentena d'escenes repartides per diferents punts emblemàtics del nucli urbà. El recorregut inclou espais com el passeig Carlemany, el nucli antic o el carrer Major, mentre que l'escena central del naixement s'ubica a l'església de la Santa Creu, al costat de l'antic camí ral de Prats. Pastors, pagesos, animals de granja i els Reis Mags completen un conjunt que manté també la presència simbòlica del caganer. El pessebre es pot visitar del 5 de desembre fins a l'11 de gener del 2026, integrant-se de manera natural en la vida quotidiana del poble.

La tradició nadalzenca també ha arribat als escenaris teatrals amb una nova edició d'"Els Pastorets", impulsada per l'escola de teatre Entreacte. L'obra, basada en el text de Folch i Torres i adaptada per Mercè Canals, ha reunit tots els grups de l'escola en una producció conjunta que ha permès compartir escenari a infants, joves i adults. Les funcions, celebrades els dies 15 i 16 de desembre al Teatre Comunal, han mantingut l'essència del clàssic tot incorporant noves propostes escèniques, reafirmant el vessant formatiu i creatiu del projecte.

En conjunt, els pessebres han tornat a ocupar un lloc central en el Nadal andorrà. A través del teatre, la representació en viu o els muntatges a gran escala, aquestes iniciatives han contribuït a preservar una tradició arrelada i a reforçar el vincle entre cultura, territori i comunitat. <

Què és ENTREACTE?

És una escola de teatre fundada l'any 2016 a càrrec de MERCÈ CANALS PARELLADA.

Mercè Canals és actriu, professora i directora de teatre; també pedagoga en educació teatral. S'ha format amb diferents actors i directors/es del món de l'espectacle. Forma part de la companyia An-danda-ra, la qual ha representat obres com "Pedra de Tartera", "La casa de Bernarda Alba", "Bruixes", o darrerament "Garses".

Entreacte és un lloc on, des del més petit al més gran, hi té cabuda. Una manera d'aprendre teatre d'una manera divertida i lúdica.

Qui no ha somiat mai de fer del dolent de la història? O bé de follet, llop o la Gran Reina Cleopatra? Entreacte és una escola on evadir-se del món i poder interpretar el paper de la teva vida.

Com puc apuntar-m'hi?

INSCRIPCIONS

Les podeu passar a buscar a l'escola situada a l'Avinguda Príncep Benlloch 16; o bé, descarregar-les per la pàgina web:

www.entreacteandorra.com

També podeu demanar més informació enviant un mail a entreacte1@gmail.com, o trucant al +376 341 597.



Quan es fa?

HORARIS, PREUS I GRUPS DE L'ESCOLA:

DILLUNS	17:30 - 19:30h ----- "ATREZZO" Edat: 8-13 anys Preu : 63 €
DIMARTS	17:30 - 19:30h ----- "PROSCENI" Edat: 11-17 anys Preu : 63 €
	21:00 - 22:30h ----- "CLACA" Grup Adults Edat: a partir 18 anys Preu : 63 €
DIMECRES	15:30 - 17:00h - "SHAKESPEARE" Edat: 12-17 anys Preu : 53 €
	17:30 - 18:30h - "BAMBALINES" Edat: 4-9 anys Preu : 43 €
	18:30 - 20:00h - "TRAMOISTES" Edat: 9-15 anys Preu : 53 €
	21:00 - 22:30h - "MAKING OFF" Grup avançat Edat: a partir 18 anys Preu : 63 €
DIJOUS	17:30 - 19:30h ----- "MOLIÈRE" Edat: 12-17 anys Preu : 63 €
DIVENDRES	TALLERS ESPECÍFICS DURANT L'ANY

Si ets nou a l'escola... MATRICULA DE 45€

A més a més...

Si no saps que fer durant les vacances escolars, Entreacte t'ofereix una **gran varietat d'intensius** on riuràs, aprendràs, actuaràs i, sobretot, on t'ho passaràs genial!



i també... COLÒNIES TEATRALS!

per Setmana Santa i l'última setmana d'Agost



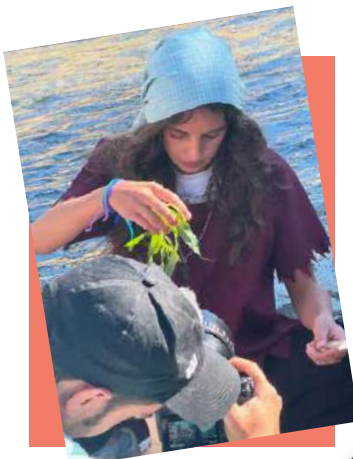
Novetat!

PROJECTES TRIMESTRALS

Aquest curs, els divendres a la tarda s'omplen de creativitat amb els nous projectes trimestrals d'Entreacte: proposes úniques per descobrir, experimentar i viure el teatre com mai abans.

Obert a tothom

*Us anirem informant durant el curs de totes les activitats



Per a més informació i inscripcions
www.entreacteandorra.com
entreacte1@gmail.com
 Tel. +376 341 597
 Av. Príncep Benlloch, 16 (Andorra la Vella)

El Nadal també es viu a taula, i les festes queden marcades per receptes que es repeteixen any rere any i que formen part de la memòria col·lectiva. La cuina nadalenca va més enllà del menjar: és temps compartit, transmissió de tradicions i llargues sobretaulas que defineixen l'esperit d'aquestes dates. Cada plat explica una manera de celebrar i de retrobar-se.

El dinar de Nadal té com a protagonista indiscutible l'escudella i carn d'olla. El brou, cuinat a foc lent durant hores, se serveix amb els galets, mentre que la carn d'olla —amb la pilota, les carns i les verdures— completa l'àpat en un segon servei. És una recepta que simbolitza la cuina reposada i generosa, aquella que requereix dedicació i que obre oficialment les celebracions.

L'endemà, Sant Esteve gira al voltant d'un altre clàssic: els canelons. Nascuts com a plat d'aprofitament de les carns del dia anterior, amb el pas del temps s'han convertit en una recepta pròpia i esperada. Gratinats i servits en grans safates, els canelons són sinònim de continuïtat festiva i de cuina familiar, amb receptes que sovint es transmeten com un llegat domèstic.

A moltes taules nadalenques actuals, la tradició conviu amb propostes d'inspiració internacional. L'entrecot Wellington s'ha fet un lloc com a plat principal en àpats especials, aportant un toc solemne i elegant. La combinació de carn, pasta de full i farcits aromàtics encaixa amb celebracions que busquen sorprendre sense perdre el caràcter festiu.

Les postres posen el punt final al recorregut gastronòmic, i aquí el panettone s'ha consolidat com un clàssic imprescindible. Aquest dolç d'origen italià, de textura esponjosa i aromes intensos, es comparteix a trossos al final de l'àpat, sovint amb cafè o una copa, allargant la conversa i la sobretaula.

Més enllà de les receptes concretes, la cuina de Nadal és un espai de trobada. Entre plats tradicionals i incorporacions més recents, la gastronomia continua sent una de les expressions més vives i compartides de les festes. <

ELS SABORS QUE EXPLIQUEN EL NADAL A TAULA





DAVID CEPO

**AL CENTRE DE CONGRESSOS
D'ANDORRA LA VELLA**
DISSABTE
10 DE GENER
A LES 21:30

**ENTRADES A
COMEDIA.AD**

Lira PRODUCCIONS en ETIQUETA NEGRA

[somm] casa arthotel actahotels L'ALTERNATIVA ZONA ASSEURANCES myandbank

fleQ' HERACLES elPeriòdic Diabolo PIZZA all pyrenees

ENTREVISTA

Raúl García Shibinskiy

Esportista d'alt rendiment en patinatge artístic sobre gel

ANDORRA CLUB GEL

“Progressar en el patinatge artístic sobre gel exigeix molta constància i molt de sacrifici. Són moltes hores sobre el gel i fora del gel. Caient i tornant-te a aixecar tants cops com sigui necessari i fins que el salt o la pirueta surti”

Medalla de Bronze al Campionat d'Espanya Absolut de Patinatge Artístic sobre Gel 2025 celebrat a Jaca (Sots-Campió l'any 2024 i Campió l'any 2022), en Raül, amb 17 anys, en fa 11 que patina, i mira a l'horitzó amb l'expectativa d'arribar el més lluny possible en aquesta difícil disciplina esportiva.

—Per què vas escollir el patinatge sobre gel?

—La veritat és que la meva germana gran ja patinava i els meus pares varen provar que ambdós practiquéssim la mateixa disciplina, i així, sense adonar-me'n vaig començar a aprendre, sense cap expectativa concreta al principi, però desenvolupant a poc a poc un esperit competitiu i de superació que fa que avui estigui molt motivat per veure fins on puc arribar en aquest esport.

—Tot i haver-te format a l'Andorra Club Gel i haver entrenat al Palau de Gel de Canillo, aquest any passat has decidit anar a entrenar-te a Torí. Per què?

—Certament, des de fa temps, m'he pres molt seriosament aquest esport i parlant amb la gent més entesa, se m'han recomanat al llarg del temps diverses formacions amb altres clubs internacionals, tant a Espanya, com Turquia o Itàlia, però potser la de més impacte ha estat a Rússia, on

he tingut la sort de comptar amb l'assessorament de l'equip de la famosa entrenadora Eteri Tutberidze al seu centre de Moscou, durant els estius de 2023 i 2024, equip que em va fer els programes de competició curt i lliure amb els que he competit internacionalment del 2023 al 2025. Tot i això, la manca de mitjans del nostre club i del país en general, m'ha obligat, si volia donar un impuls a la meva carrera esportiva, a buscar un programa d'alt rendiment que em permetés alhora continuar els meus estudis, i de fet ho he trobat a l'Ice Club Torino, mercès per també a la col·laboració de l'escola Àgora Internacional d'Andorra.

—I que t'aporta de diferent Itàlia per a la teva formació com a esportista?

—A Andorra de moment no hi ha un programa especial d'alt rendiment per esportistes com jo, i me l'he hagut de crear d'alguna forma. Així, la meva jornada diària em permet poder compatibilitzar un entrenament constant durant cada matí de dilluns a dissabte i estudiar en línia a les tardes i nits, a més de les classes presencials quan puc estar a Andorra. És dur, però val la pena! Aprofito per donar les gràcies a l'escola Àgora, que tot i ser molt exigent amb mi, m'ha permès flexibilitzar dates d'exàmens sobretot, aquest

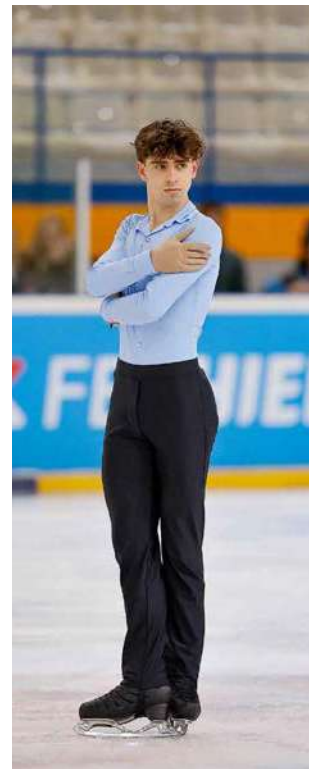
any, que justament he de fer la selectivitat a Espanya per entrar a la Universitat.

—Però no trobes a faltar la família? Com és això de viure sol tan jove?

—És clar que els trobo a faltar! Visc tot sol en una residència universitària. A més, he hagut d'aprendre a moure'm per una ciutat desconeguda fins ara com Torí, però en general, està essent una bona experiència i he après a valer-me per mi mateix, a comprar, a cuinar, a rentar-me la roba, o a organitzar els meus estudis. Cal dir també que en els entrenaments tinc a tècnics de diferents disciplines que vetllen per mi i molts companys, alguns de talla internacional, amb qui entrenem junts i amb els que he fet amistat i compartim experiències. A més, vinc sovint a Andorra, per seguir les classes i fer exàmens. Per a mi és tan important l'esport com els estudis i crec que s'han de poder comptabilitzar encara que suposi un esforç addicional.

—En quines competicions has participat i a què aspirem en el futur?

—Des de fa 4 anys participo al Campionat d'Espanya Absolut. Al 2022 vaig ser Campió en la categoria novice advance. Al 2023 vaig saltar a categoria Junior ISU i al 2024 vaig ser



Sots-Campió d'Espanya, i aquest 2025 he estat medalla de bronze a la mateixa categoria però amb un nivell de competidors, fins a 10 més, de molt nivell. Altrament, he pogut participar en diferents competicions internacionals i sobretot, en ser ISU he pogut participar durant 3 anys a diferents Grand Prix, on he après molt i on he estat al costat d'autèntiques figures del patinatge en la meva categoria en l'àmbit mundial. Pel futur ara queda fer les mínimes per a participar en el Campionat del Món, i l'objectiu final són els Jocs Olímpics d'hivern del 2030. Seria un somni poder representar a Andorra en un esdeveniment d'aquest nivell.

—Justament arribes ara d'aquest Campionat d'Espanya Absolut on has fet un meritori tercer lloc, però quines sensacions et deixa aquesta competició?

—Sento que encara em falta una mica per assolir el meu millor nivell. Val a dir que els programes curt i el lliure, així

com els vestits que porto per competir, són nous, tots creats aquest estiu passat i encara em manca treballar-ho més, però he tingut bones sensacions i penso que en el que resta de temporada puc millorar ostensiblement. De fet, voldria començar a afrontar tots aquells detalls tècnics que m'ajudin a assolir prou nivell com per a fer mínimes. I per això cal completar tots els salts "triples" i polir algunes cosetes més de les piruetes i la coreografia. Del campionat em quedo amb la sensació de millora i amb les estones que he compartit amb tècnics i competidors, tots amics i gent amb qui compartim la passió per un esport que estimem i és part de la nostra vida.

—Per això que fas és molt difícil no? Aquests salts, aquestes piruetes! Com s'entrena tot plegat?

—Progressar en el patinatge artístic sobre gel exigeix molta constància i molt de sacrifici. Són moltes hores sobre el gel i fora del gel. Caiem i tornant-te a aixecar tants cops com sigui necessari i fins que el salt o la pirueta surti. però de cop un dia surt en un entrenament i després al cap d'un temps ho proves a una competició i allí costa més, però després de moltes competicions un dia surt i aquell dia és màgic i és el que et motiva a continuar-ho provant i a seguir entrenant!

—Ara per ara ets una referència per tots els patinadors d'Andorra. Què els recomanaries a aquells que estan començant i que els agradaria seguir el teu exemple?

—Doncs que òbviament, si els agrada patinar i volen aprendre i arribar tan amunt com puguin, que sobretot siguin constants, que entrenin cada setmana, que hi posin moltes ganes i que tinguin molta paciència, i si tenen unes mínimes aptituds que aprenguin a caure i a

aixecar-se tants cops com faci falta, fins que les coses surtin, ja que no és un esport fàcil, però justament per això la satisfacció és encara major quan comences a fer salts, primer simples, després dobles, més tard triples, i piruetes, primer de nivell bàsic, després de més nivell i així a poc a poc fins al límit de les teves possibilitats. Ah i molt important, els estudis són sagrats, i s'han de poder compatibilitzar sempre.

—I parlant d'estudis, que t'agradaria estudiar quan acabis el batxillerat?

—La meua idea és continuar entrenant al més alt nivell. Per això, he pensat a fer uns estudis que em permetin continuar vinculat a l'esport i que siguin prou flexibles per a continuar competint. Penso en un grau de management esportiu i tot allò que ho complementi i així poder en un futur continuar vinculat a projectes esportius, espero que a Andorra, on encara resta molt per fer en l'àmbit de l'alt rendiment esportiu.

—Què me'n dius de l'Andorra Club Gel?

—Què puc dir? És el meu Club, el de tota la vida, on m'he format i al que li ho dec tot. Continuaré competint sempre representant aquest Club i al meu país per gratitud i compromís. És una gran escola per tots aquells que volen aprendre a patinar i fins i tot competir en aquest difícil esport. Hi ha un equip tècnic fantàstic que sap tractar tant als més petits com als més exigents competidors. Tenen un programa esportiu super complet i en col·laboració amb el Palau de Gel es plantegen donar un impuls important al patinatge sobre gel al país. Qui hagi pensat algun cop en patinar, els ha de conèixer i provar. Ho recomano i molt! Especialment per la qualitat de l'equip humà que hi trobaran.



Vols començar a patinar?

L'Andorra Club Gel ofereix formació per a diferents edats i nivells, amb un entorn ideal per aprendre, créixer i gaudir del gel.

Més informació i inscripcions a la nostra web.



Vall del
Madriu-Perafita-Claror



La Vall del Madriu-Perafita-Claror fa un balanç molt positiu del 2025, un any marcat per una gran participació ciutadana i per la consolidació d'activitats que ja formen part del calendari cultural i natural del país.

Com sempre, les propostes del programa anual han posat el focus en donar a conèixer la vall i els seus valors a tots els participants. Les activitats, diverses i pensades per a tots els públics, han anat des de xerrades sobre plantes medicinals fins a sortides temàtiques o activitats familiars com l'espectacle

“Contes i Llegendes”. L'objectiu principal és apropar el ric patrimoni material i immaterial de la vall i afavorir que tothom en pugui descobrir la singularitat. Ja estem treballant en el calendari d'activitats del 2026, que es podrà consultar ben aviat a la nostra web: www.madriu-perafita-claror.ad.

Aquest dinamisme coincideix amb un canvi important: l'obertura del nou Centre d'Atenció al Visitant a la Borda Gabriel, al carrer de l'Obac d'Escaldes-Engordany. Com sempre, aquest espai ofereix tota






la informació vinculada a la vall de manera accessible i propera, i la seva nova ubicació, just a una de les portes d'entrada més utilitzades, reforça encara més la tasca de divulgació i acollida. El Centre treballa de manera complementària amb les oficines de turisme dels comuns que formen part del territori de la vall.

Amb aquesta nova etapa, la vall enceta el 2026 amb l'objectiu de seguir acostant el seu paisatge cultural, natural i històric a la ciutadania i de reforçar les activitats que posen en valor un dels tresors patrimonials més singulars del país.



Més informació www.madriu-perafita-claror.ad

Segueix-nos a

 vall_madriu_perafita_claror (#vmpc)
  Vall del Madriu-Perafita-Claror
  MadriuPerafitaClaror (@VMPC_Andorra)






 Vall del
Madriu-Perafita-Claror

UNA NIT DE NADAL PER ASSABORIR AL NOU ROSTA DE LA PLAÇA DEL POBLE

El Nadal també es viu a taula, i aquest any Andorra suma un nou escenari gastronòmic per celebrar-lo com cal. El Rosta, el nou restaurant situat a la plaça del Poble, proposa una Nit de Nadal pensada per a aquells que volen gaudir d'un sopar especial, amb producte de qualitat, cuina honesta i un ambient acollidor en ple centre del país.

La proposta gastronòmica del Rosta combina tradició i una mirada actual, amb un menú dissenyat per compartir i assaborir sense presses. L'experiència comença amb una selecció d'entrants que marquen el to de la vetllada: pa de vidre amb tomàquet i oli d'oliva, anxoves Matxitxako i un foie micuit fet a casa, elaborat amb cura i respecte pel producte.

A continuació arriba un dels imprescindibles d'aquestes dates, la sopa de Nadal, reconfortant i plena de records, abans de donar pas al moment central del sopar. El menú ofereix un plat principal a escollir, perquè cada comensal pugui adaptar l'experiència al seu gust: llobarro a la bilbaïna, fresc i equilibrat, o bé espatlla de xai cuinada a baixa temperatura, melosa i intensa, ideal per a una nit especial.

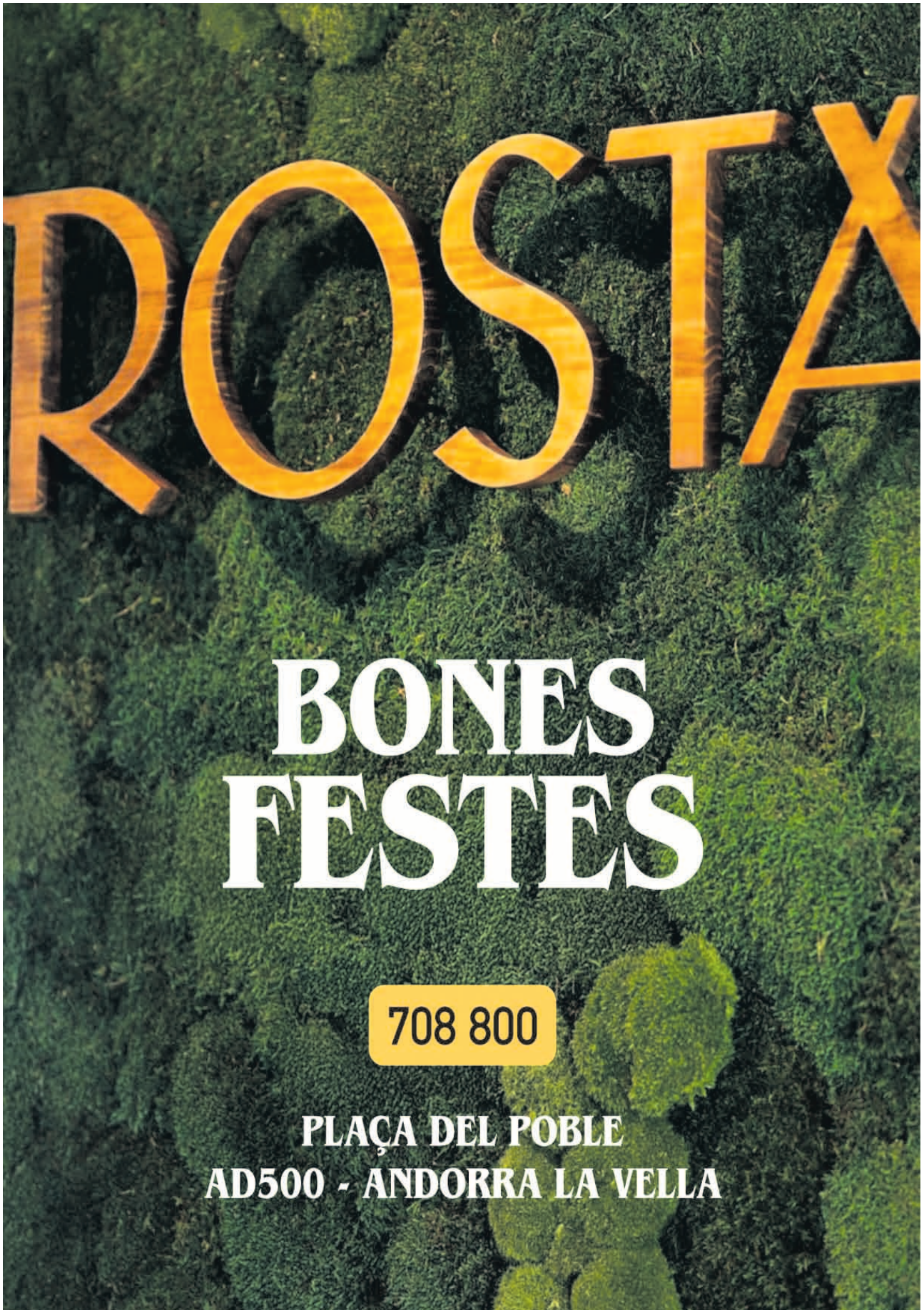
**PLATS PRINCIPALS
A ESCOLLIR:
LLOBARRO A
LA BILBAÏNA O
ESPATLLA DE
XAI A BAIXA
TEMPERATURA**

El final del sopar manté l'esperit nadalenc amb un toc dolç i festiu: tronc de Nadal i torrons, posant el punt final a una proposta pensada per celebrar, compartir i gaudir de la taula com a espai de trobada.

El Rosta neix amb la voluntat de convertir-se en un nou referent gastronòmic a plaça del Poble, un lloc on les celebracions tenen gust de bona cuina i d'ambient proper. La seva proposta de Nit de Nadal, amb un preu de 75 euros per persona (beguda no inclosa), és una invitació clara a viure la vigília de Nadal d'una manera especial.

Les reserves ja estan obertes i les places són limitades. Per assegurar taula, es pot contactar al 708 800. Aquest Nadal, regala't una nit per recordar al voltant d'una bona taula.





ROSTAX

**BONES
FESTES**

708 800

**PLAÇA DEL POBLE
AD500 - ANDORRA LA VELLA**

LA DOLÇA TRADICIÓ QUE ES COU A FOC LENT

El Nadal no només s'anuncia amb llums, nades i retrobaments familiars. També ho fa amb l'aroma inconfusible de galetes acabades de fer i de pastissos que apareixen puntualment a les taules, any rere any, com un ritual compartit. La rebosteria nadalenca és memòria, transmissió i identitat: receptes que passen de generació en generació i que converteixen la cuina en un espai de trobada.

Les galetes són, sovint, el primer gest del Nadal. Senzilles en aparença, concentren una càrrega simbòlica enorme. Les de mantega, les especiades amb canyella, gingebre o clau, o les tallades amb formes tradicionals es preparen dies abans, pensades per ser compartides, regalades o guardades en llaunes que només s'obren en ocasions especials. El seu valor no rau només en el gust, sinó en el temps que exigeixen i en el fet de

fer-les plegats.

Els pastissos nadalencs, en canvi, marquen els grans moments. El tortell de Reis, els pans dolços enriquits, els bescuits densos i plens de fruits secs o les elaboracions amb mel, fruita

**LA REBOSTERIA
NADALENCA
ÉS MEMÒRIA
COMPARTIDA:
RECEPTES QUE
PASSEN DE
GENERACIÓ EN
GENERACIÓ I
CONVERTEIXEN LA
CUINA EN UN ESPAI
DE TROBADA**

ta confitada i espècies són peces centrals dels àpats festius. Són postres que parlen d'hiverns llargs, de cuines que aprofitaven ingredients duradors i d'una rebosteria pensada per celebrar quan la celebració era escassa.

Més enllà de les variants locals o familiars, totes aquestes galetes i pastissos comparteixen una mateixa funció: crear continuïtat. En un món que canvia ràpid, el Nadal manté intacta la litúrgia de les receptes de sempre. Fer-les, menjar-les i reconèixer-ne el gust és una manera de tornar, encara que sigui per uns dies, a un lloc conegut.

Per això, parlar de galetes i pastissos de Nadal no és parlar només de sucre i farina. És parlar de temps, de paciència i de comunitat. I, sobretot, d'una tradició que, mentre es continuï coent al forn de casa, continuarà viva. ◀



*Bon Nadal
i Bones Festes!*

 **BEÇ**
Cuinem Andorra

**MICHELIN
2026**

GESTOS COMPARTITS PER DONAR LA BENVINGUDA A L'ANY NOU

La nit de Cap d'Any és un moment de pas que, més enllà de la celebració, concentra un conjunt de rituals que es repeteixen any rere any. Són costums arrelats socialment que combinen superstició, tradició i necessitat col·lectiva de començar de zero. En famílies, entre amics o en espais públics, aquests gestos esdevenen una manera compartida de tancar una etapa i obrir-ne una altra.

Les dotze campanades i els raïms: un ritual àmpliament estès que



marca el ritme del canvi d'any. Menjar un raïm amb cada campanada simbolitza el desig de prosperitat i bona sort per als dotze mesos vinents, i converteix el

compte enrere en un acte col·lectiu.

• **El brindis de mitjanit:** aixecar la copa amb cava o xampany és un gest de celebració, però també de reconeixement mutu. El brindis simbolitza el desig compartit de salut i continuïtat, i reforça el caràcter social del moment.

• **Estrenar roba o accessoris:** portar alguna peça nova, sovint roba interior vermella, respon a la idea d'afrontar l'any amb renovació i energia. És un costum que combina creença popular i ritual domèstic.

• **Entrar amb el peu dret:** un gest senzill però carregat de simbolisme, que expressa la voluntat de començar l'any amb bon peu, tant en sentit literal com figurat.

• **Fer propòsits per a l'any nou:** escriure o verbalitzar desitjos i objectius és un ritual íntim que, en molts casos, es comparteix. Més que compromisos fermes, aquests propòsits reflecteixen una aspiració col·lectiva a millorar. <

El Periòdic d'Andorra
Us desitja un
Bon Nadal





 (+376) 747 747



PROJECTE DE CASES ORDINO

Dormitoris: 3
Bany: 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
Bany: 3
Places de pàrquing: 3
Plantes: 3
Metres construïts: 460m²

Carretera general, Xixerella
Preu: 2.200.000€



Us desitgem un Bon Nadal!

 Casa Nova Olivet 10, Ordino

 laportella@andorra.ad

 (+376) 353 424 / 379 769

 www.laportella.ad



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



*... té el millor
sabor*

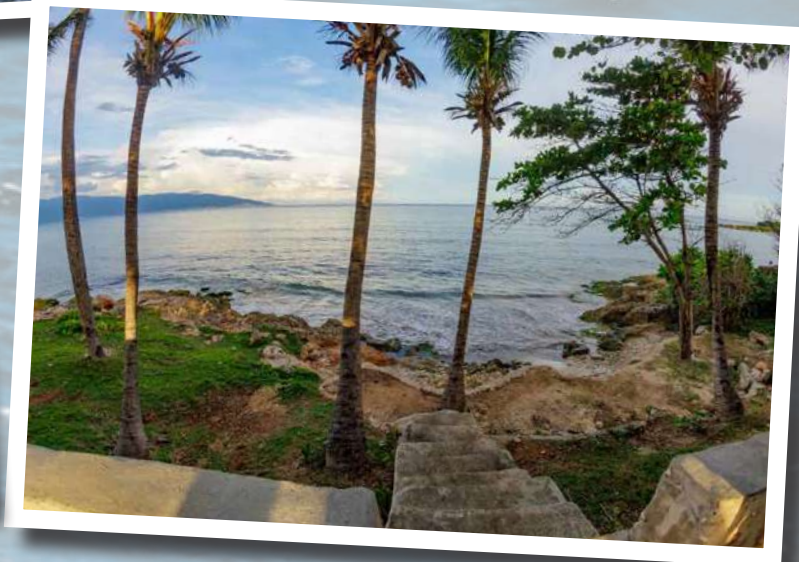


Carrer de la Vall, 2
Andorra la Vella, Andorra
Tel.: +376 829 470

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



La Saladilla Beach Club
HOTEL



Carretera Barahona, Paraiso



+1 (809) 663-2429



lasaladilla 17



beachclubsaladilla@gmail.com

REPÚBLICA DOMINICANA

“ANDORRA DISPOSA D'UNA DE LES XARXES MÒBILS MÉS EXTENSES I FIABLES DEL SUD D'EUROPA”

XAVIER AGULLÓ

DIRECTOR ESTRATÈGIC DEL DEPARTAMENT DE CLIENTS D'ANDORRA TELECOM

IRINA
Rybalchenko



El comportament dels visitants ha canviat profundament. Avui, la connectivitat forma part de l'experiència del viatge: és essencial per orientar-se, compartir moments, informar-se o gestionar qualsevol imprevist. El visitant actual no només és 'digital-first', sinó que és 'connectivity-first'. Abans fins i tot d'arribar al país, vol tenir assegurada una connexió fiable i transparent. Parlem amb Xavier Agulló, director estratègic del departament de clients, sobre com es pot donar resposta a aquesta necessitat real del país i de les persones que ens visiten.

—Quins serveis digitals (mapes, xarxes socials, pagaments, aplicacions) tenen demanda entre els visitants del país?

—Els serveis més utilitzats són els més immediats: mapes i navegació per carretera o muntanya, xarxes socials i plataformes de missatgeria, i cada vegada més els pagaments digitals. Són eines que for-

men part de la quotidianitat i que només funcionen amb una bona connectivitat. Per això garantim que el visitant tingui accés fàcil i ràpid a aquests serveis des del primer moment.

—Amb quines dificultats principals es troben els viatgers quan arriben a Andorra sense una SIM o eSIM local?

—Quan algú arriba al país sense connectivitat, es troba amb dues friccions clares: primer, no pot utilitzar mapes, reservar serveis o contactar amb la família; i segon, la sensació de dependència i de desorientació inicial. La nostra voluntat és eliminar aquesta fricció i oferir un servei que permeti estar connectat fàcilment, tant si el dispositiu és compatible amb eSIM com si necessita una SIM física.

—Amb quina freqüència els turistes utilitzen el Wi-Fi públic i quina és la seva qualitat?

—El Wi-Fi públic és útil en punts concrets, però la realitat és que el visitant demana connectivitat contínua i sense interrompre la seva experiència. El Wi-Fi no substitueix la necessitat

ANA/R.S.



de tenir dades mòbils pròpies. Per això apostem per una xarxa mòbil molt robusta que acompanyi la persona durant tota l'estada.

—Com desenvolupa Andorra Telecom, en termes generals, la infraestructura digital per als visitants? Hi ha moltes zones al país sense cobertura?

—Andorra disposa d'una de les xarxes mòbils més extenses i fiables del sud d'Europa. Tenim cobertura de qualitat en la pràctica totalitat del territori, incloent zones d'alta muntanya i espais naturals que, en altres països, serien difícilment coberts. Aquesta és una de les forteses del país: poder oferir una experiència de connectivitat estable i de qualitat, allà on vagi el visitant.

—És veritat que una bona connexió mòbil s'ha con-

vertit en part essencial del servei turístic?

—Sí, absolutament. Igual que esperem que un allotjament tingui aigua calenta o que el transport sigui fiable, avui esperem que la connectivitat funcioni sempre. Forma part de l'experiència del viatge i condiona la percepció del país. Per això, a Andorra, garantir aquesta connectivitat és part de la nostra manera d'entendre el servei al visitant.

—Com va néixer la idea de llançar una eSIM local per als turistes? Quins avantatges ofereix en comparació amb una SIM tradicional per a estades curtes?

—La idea neix de l'observació d'una necessitat clara: cada vegada més dispositius admeten eSIM i moltes persones volen estar connectades abans fins i tot d'instal·lar-se al seu allotjament. L'eSIM és pràctica perquè s'activa ràpidament i sense necessitat de components físics. Ara bé, som conscients que aproximadament la meitat de visitants encara no disposen d'un dispositiu compatible. Per això oferim totes dues opcions — eSIM o

SIM física— i deixem que la persona triï la manera que li sigui més còmoda.

—Quines tarifes tenen més demanda i per què? Teniu previst ampliar la gamma de tarifes o incorporar nous serveis digitals per als turistes?

—Les tarifes més sol·licitades són les que combinen facilitat d'ús, flexibilitat i un bon volum de dades. Les persones volen una solució que no requereixi pensar-hi massa i que cobreixi tota la seva estada.

Actualment la tarifa més sol·licitada és la de tres dies amb 10GB. Teníem clar que l'estada mitjana al país és de tres o quatre dies i per això ens vam enfocar a que aquesta tarifa fos la que tingués un valor més rellevant. Tot i així, anirem ajustant aquesta i les altres tarifes en funció de les necessitats dels nostres visitants.

—Amb quina rapidesa es pot activar l'eSIM d'Andorra a l'arribada al país?

—És un procés molt ràpid: en pocs minuts la persona pot tenir el servei actiu, tant si ho fa des del web **esimandorra.ad**, l'app d'eSim Andorra com a través d'alguns dels punts físics que hi ha repartits pel territori. La simplicitat és part del valor que volem oferir.

—Quin és el canal que els turistes prefereixen per adquirir l'eSIM — mitjançant l'aplicació, el web o els punts físics? I quin és el mètode més còmode?

—Hi ha perfils molt diferents. Molts visitants prefereixen comprar-la abans d'arribar mitjançant els canals digitals. D'altres opten per la compra física en establiments del país. El que



EL WI-FI NO SUBSTITUEIX LA NECESSITAT DE TENIR DADES MÒBILS PRÒPIES

és important és que oferim les dues vies: online i una xarxa creixent de més de 30 punts físics repartits pel país, amb molt interès d'empreses locals per afegir-s'hi. Aquesta combinació fa que el servei sigui accessible per a tothom.

—Hi ha assistència in situ si el turista té dificultats en la implicació?

—Sí. Els nostres punts físics, així com la botiga d'Andorra Telecom, ofereixen suport si una persona necessita ajuda. L'objectiu és que ningú es quedi sense connectivitat per una qüestió tècnica.

—Com avalua Andorra Telecom la popularitat global de les eSIM turístiques? En què és millor la solució local respecte als operadors internacionals?

—Les eSIM i les solucions de connectivitat instantània estan creixent molt a escala global. La nostra principal diferència és que som l'operador del país i co-

neixem el territori, la xarxa i les necessitats reals dels visitants. Oferim un servei dissenyat específicament per a Andorra, amb qualitat de xarxa garantida i amb el suport de punts físics i equips locals. És una solució pensada per a fer l'experiència més fàcil i més propera.

—Com veieu l'evolució de la connectivitat mòbil a Andorra en els pròxims anys, tenint en compte el creixement del nombre de visitants?

—La connectivitat seguirà sent un element central de l'experiència del visitant. El país aposta per un model on la tecnologia ajuda a millorar serveis i fer més agradable l'estada. Continuarem reforçant la xarxa, ampliant opcions de servei i treballant perquè estar connectat a Andorra sigui tan fàcil com gaudir del Principat. La nostra missió és acompanyar les persones i fer que la connectivitat sigui un valor afegit més del país. ●



all pyrenees

EN FR RU CA

**La vostra referència multilingüe
dels Pirineus i més enllà**



all-andorra.com

