

el Periòdic 

d'Andorra

**ESPECIAL
PRIMAVERA-PASQUA
05.04.2026**



"LA RENDIBILITAT DE LES PINTURES DE SANT ESTEVE ÉS SOCIAL, NO NOMÉS ECONÒMICA"

RUT CASABELLA

CAP D'ÀREA DE MUSEUS I MONUMENTS

LAURA
**Gómez
Rodríguez**



Amb la incorporació de les pintures murals de Sant Esteve —una operació patrimonial que va suposar una inversió de prop de dos milions d'euros—, l'Espai Columba ha redefinit el seu paper dins del mapa cultural andorrà. L'equipament ha passat d'estar centrat exclusivament en l'art romànic a convertir-se en un espai que explica la recuperació i preservació del patrimoni del país, amb un discurs renovat i una museografia adaptada a aquest nou relat. L'impacte de l'arribada de les peces es va fer evident el 2024, amb un increment notable de visitants atrets per un retorn històric després de dècades fora d'Andorra.

Ara, una vegada superat aquest primer efecte d'atracció, el repte passa per consolidar aquesta aflluència i convertir l'Espai Columba en un equipament viu i dinàmic. La dinamització a través de propostes com 'Canya als Museus' busquen fidelitzar el públic i ampliar-ne la base, tot reivindicant la rendibilitat social d'una inversió que, més



MARVIN ARQUIÑIGO

enllà de les xifres, ha permès retornar a la ciutadania una part essencial del seu patrimoni. En parlem amb la cap d'Àrea de Museus i Monuments, Rut Casabella.

—Quina resposta van tenir les pintures el 2024?

—Va ser una resposta molt positiva, sobretot per part de la gent del país que volia veure les pintures de Sant Esteve. Vam fer moltes activitats per donar-les a conèixer i vam tenir moltíssima resposta. El 2025 ha baixat una miqueta, però és normal, és l'efecte inicial; les xifres, però, continuen sent bones. A veure, a

mi sempre m'agradaria que hi hagués més gent i sempre m'agradaria que ens desbordessin els visitants. És veritat que costa, i és picar pedra: programar activitats, desenvolupar el projecte didàctic de museus i monuments, difondre i estar presents a les xarxes socials.

—Quines xifres tenen de visitants anuals?

—L'any passat, el 2025, gairebé vam assolir la xifra de 20.000 visitants i, des del 2021, hi ha una línia ascendent que s'ha consolidat. I no només venen a la Casa Museu d'Areny-Plandolit,

sinó també a Casa Rull. Tot i això, s'ha d'apuntar que l'Espai Columba ha baixat una miqueta el 2025, perquè ho comparem amb el 2024, quan es van comprar les pintures de Sant Esteve, les quals van atreure moltíssima gent a aquest equipament de Santa Coloma, i l'efecte d'aquestes pintures el 2025 ha baixat una mica. Però sí, els museus creixen. Cada vegada tenen més visites, hi ha diversitat de públic i hem de continuar treballant per captar l'interès del visitant i del ciutadà, i perquè els museus no siguin espais com sagrats, sinó oberts a tothom.

—Aquesta davallada



"LES PINTURES SÓN EN UN EQUIPAMENT PÚBLIC I ES PODEN VISITAR SEMPRE"

potser és perquè els visitants relacionen les pintures de Sant Esteve amb un vessant molt religiós?

—Per a nosaltres, l'Espai Columba és un equipament centrat en l'art, però va més enllà. Quan es van incorporar les pintures de Sant Esteve i es van exposar conjuntament amb les de Santa Coloma, des de l'àrea de Museus i Monuments vam encapçalar una renovació total de l'Espai Columba. Aquesta renovació va incloure la renovació museològica: vam canviar l'eix, el focus del discurs. Va passar de ser l'art romànic a la recuperació del patrimoni.

L'Espai Columba és un equipament que presenta,

MARVIN ARQUIÑIGO

exposa i difon la recuperació del patrimoni dut a terme pel Govern a partir de dos exemples: les pintures de Santa Coloma i les de Sant Esteve. Amb aquesta renovació museològica també es va fer un canvi en la museografia. Es va retirar un 'videowall' on es presentava un vídeo que ara es pot veure a la planta baixa, i en aquest espai es van presentar les pintures de Sant Esteve. També es van reubicar diversos objectes per donar a conèixer la riquesa del patrimoni cultural d'Andorra i la singularitat de l'art romànic a través de les pintures de Santa Coloma i també de les de Sant Esteve, les quals no són ben bé romàniques, sinó que pertanyen a un moviment artístic que s'anomena 'Estil 1200'.



—Es pot dir que s'ha recuperat la inversió dels dos milions d'euros destinats a l'adquisició d'aquestes pintures?

—És cert que el 2025 han baixat una mica, però el 2024 el nombre de visitants va pujar. El retorn és positiu. El 2024 la gent venia a veure les pintures i a veure en què el Govern s'havia gastat els diners per recuperar el patrimoni. Però, més enllà de la xifra de visitants, més enllà d'aquestes xifres econòmiques, hem de pensar en la rendibilitat social de la compra d'aquestes pintures. I la rendibilitat social és que les pintures estan exposades en un equipament públic que es pot visitar sempre que es vulgui, que les noves generacions en podran gaudir, i que estan exposades amb unes condicions de conservació que permetran que es puguin



veure d u - rant molt de temps i es conservin en òptimes condicions.

—S'ha promogut programació també per incrementar les visites?

—Sí, també per engrescar l'entorn de les pintures de Sant Esteve s'ha fet tot un seguit d'activitats, entre les quals hi ha els tallers didàctics, els quals fan que aquestes pintures tinguin una funció per a la societat. Però, sobretot, destacaria el fet que estan en un equipament públic, que no estan tancades en una casa.

—Quin cost té l'entrada per visitar l'Espai Columba?

—El cost és de cinc euros; si es vol veure amb el 'vi-

deomapping' són set euros, però també hi ha moltes jornades amb entrada gratuïta. Per exemple, tots els dimecres i el primer i tercer dissabte de cada mes, els museus gestionats pel Govern tenen entrada gratuïta per afavorir que tothom pugui visitar-los.

Casa d'Areny-Plandolit, el Museu de l'Automòbil, Casa de la Vall i l'Espai Columba tenen entrada gratuïta en aquestes jornades i també fem moltes jornades de portes obertes. A tall d'exemple, el passat 14 de març vam obrir gratuïtament la Casa de la Vall i van venir gairebé mil persones per veure la remodelació que s'hi havia fet i que va estar encapçalada pel Consell General.

—Quins són els reptes principals de l'àrea de Museus per continuar en aquesta dinamització?

—Els reptes són aplicar les nou línies estratègiques del pla estratègic de museus i monuments que et comentava. Tenim com a objectius clau les progra-

macions d'activitats i continuar millorant la museografia d'equipaments com la Casa-Museu d'Areny-Plandolit.

Ara, per exemple, ens estem centrant molt en Casa Rull, ja que hem fet aquesta renovació a l'Areny-Plandolit i al Museu de l'Automòbil, el qual també hem transformat força en la seva presentació. Tot i la limitació de l'espai que tenim, és un projecte molt important. Hem de continuar creant projectes, preparant activitats i oferint tallers didàctics per als escolars, i volem potenciar sobretot la descoberta dels monuments.

A Andorra tenim romànic. Aquest romànic es pot veure en l'arquitectura, en la pintura i en l'escultura, sobretot en set esglésies repartides per les set parròquies del país. Aquestes esglésies les obrim al públic i les dinamitzem amb el projecte 'Romànic de bat a bat', i continuarem abocant-hi esforços perquè, a l'estiu i més enllà dels mesos de juliol i agost, tothom que vulgui pugui visitar aquests monuments que conserven un patrimoni excepcional. <

“EL CASTELL DE CIUTAT’: UN HOTEL AMB MOLT CARÀCTER PROPI”

KATJA RAUTENBERG
MEMBRE DE LA FAMÍLIA TÀPIES,
PROPIETÀRIA DE L’HOTEL EL CASTELL DE CIUTAT

IRINA
Rybalchenko



Katja Rautenberg és una destacada professional del sector hotelier, d’origen alemany, i membre de la família Tàpies, propietària de l’Hotel El Castell de Ciutat, situat a la Seu d’Urgell, un establiment amb una rica trajectòria històrica estretament vinculada al castell medieval de la vila.

Amb més de tres dècades d’experiència al capdavant de l’hotel, Rautenberg ha exercit un paper fonamental en la seva modernització i gestió, sabent conjugar amb sensibilitat la preservació del patrimoni històric amb les exigències del turisme contemporani. L’hotel acull també el restaurant Tàpies, reconegut per una proposta gastronòmica d’alta gamma que posa en valor els sabors i la tradició del territori.

‘El Castell de Ciutat’ acull també esdeveniments de formats diversos, des de petites trobades corporatives i seminaris d’empresa fins a



ALL PYRÉNEES

casaments de gran format, amb servei de restauració propi. Els hostes hi troben habitacions acollidores i estilitzades, totes amb terrassa privada, en un entorn lluminós i privilegiat, en una de les zones més assolellades del Pirineu.

En definitiva, si vols fer una escapada en família, en parella o amb amics, en un dels indrets més assolellats del Pirineu, impregnats d’història i encant, aquest és



‘EL CASTELL DE CIUTAT’ ÉS UN LLOC ON CADA RACÓ EXPLICA UNA HISTÒRIA, AL COR DEL PIRINEU

el teu lloc. Gaudiràs d’una proposta gastronòmica d’alt nivell, de balneari, de vistes espectaculars i d’una atmosfera única d’estil clàssic que evoca l’elegància d’altres temps.

—Quins són els orígens d’aquest indret i quina història s’hi amaga al llarg dels segles fins a convertir-se en l’hotel actual?

—Els primers que es van establir aquí van ser els ro-

ALL PYRÉNEES



ALL PYRÉNEES

mans, quan van conquerir la península Ibèrica i van travessar aquesta zona. La part de dalt del castell és del segle IX, amb més de 1.000 anys, mentre que la part inferior data aproximadament del 1650, uns 400 anys enrere. L'edifici té molt caràcter propi, el qual es reflecteix tant en les pedres com en l'ambient històric.

L'hotel porta el nom de 'El Castell de Ciutat' i forma part del conjunt històric. La zona té molta història: en aquella època, formava part del territori francès, mentre que el territori espanyol arribava fins al Château de Salses cap als anys 1490-1500, una fortificació molt sòlida anterior a les construccions de Vauban. La frontera dels Pirineus no es va establir fins als Tractats dels Pirineus del 1659, quan es va definir la frontera actual entre Espanya i França.

Els murs del castell són molt resistents, formats per dues parets amb terra al mig, que absorbeix els impactes de les bales de canó. Aquesta fortalesa ha estat sempre un punt estratègic



“

**EL MEU SOGRE
VA ADQUIRIR
EL CASTELL
PER UNS DOS
MILIONS DE
PESSETES**

fins després de la Guerra Civil Espanyola, quan les tècniques de guerra van canviar.

El castell va ser fortificat pels francesos sota la direcció de l'arquitecte Ambrosio Borsano, qui aplicava les teories de fortificació del conegut arquitecte militar francès Vauban.

Avui dia, els clients poden pujar al castell i conèixer la seva història. L'hotel ofereix vistes a tot el conjunt, i

l'herència històrica és molt present en tot l'espai.

—Com va arribar el castell a formar part de la seva família?

—Després de la Guerra Civil, el castell va continuar sent una propietat militar, però el règim de Franco necessitava recursos i va començar a vendre les propietats que ja no utilitzava.

El meu sogre va saber que el castell sortia a subhasta i el va adquirir per uns dos milions de pessetes. Ningú el volia, ja que era una ruïna. Ell i la seva família ja eren propietaris de l'Hotel Nice de la Seu, i volia dur a terme un projecte millor. Durant el servei militar al castell havia somiat moltes vegades amb convertir-lo en hotel. Des que hi va fer el servei militar, havia somiat repetidament en convertir aquest castell en un hotel.

No li van donar permís per construir dins del castell, així que l'hotel es va fer en aquesta zona, amb una estructura baixa per no tancar el castell. Inspirat pels Estats Units, va decidir fer un motel; de fet, molta gent enca-

ra ens coneix com 'El Motel de la Seu'.

—És a dir, abans aquí hi havia una esplanada amb barracons i camps d'exercicis per als militars. Després s'hi van construir el motel i el pàrquing, i avui hi trobem habitacions estilitzades i un gran restaurant amb la terrassa molt assolada.

—De fet, l'hotel es va inaugurar el 25 de juliol de 1973, Dia de Sant Jaume, el nom del meu sogre. Des de llavors, l'hotel ha anat evolucionant contínuament, adaptant-se i millorant. Durant la Covid vam haver de tancar, però ja hem reobert i reprenem les millores.

Totes les habitacions tenen sol tot el dia. També disposem de piscina exterior i interior, oferim massatges i tractaments de bellesa, tenim un gimnàs i els jardins. Som 40 persones i encara continuem treballant per millorar-lo i oferir la millor experiència possible.

—És veritat que aquí hi ha un clima específic, fa més calor i plou menys?

—Aquí estem només a 700 metres d'altitud. Aquesta vall és est-oest, no nord-sud, i per això té un microclima molt particular, molt més mediterrani que el d'Andorra o la Cerdanya. Allà pot ploure i aquí fa sol.

A més, aquest és el punt més baix de la part est dels Pirineus per travessar-los. Per això hi van passar romans, àrabs i també Carlemany, qui els va expulsar per aquesta vall.

Diuen que en aquell moment, un poble anomenat "andosins" els va donar suport i, com a mostra d'agraïment, els va concedir la vall, fet que està en l'origen d'Andorra.

—Ara comença la temporada alta: la primavera i l'estiu. Quines activitats proposeu durant aquests mesos?

—Fem concerts, sopars temàtics i aprofitem tota la infraestructura del castell per a activitats dels hostes. Aquest any, per exemple, tenim un concert el 5 d'agost dins del Festival de Música Antiga dels Pirineus. També oferim visites guiades: els nostres clients poden passejar pel centre històric de La Seu d'Urgell. És molt interessant que la Seu també tingui una ca-



AL RESTAURANT SEMPRE TENIM UN CARRO DE FORMATGES LOCALS, AMB PRODUCTORS DE LA ZONA

ró, on es poden fer passejades, rutes amb bicicleta de carretera o BTT. Fins i tot, s'hi proposeu activitats com volar en globus, jugar a golf o practicar ràfting.

—Quina és la proposta gastronòmica de l'hotel aquesta primavera i com es treballa amb els productes locals?

—Al restaurant sempre tenim un carro de formatges locals, amb productors de la zona: Formatgeria Abadesa, Cooperativa del Cadí, Formatgeria Mas d'Eroles, Formatgeria Castell Llebre,

ALL PYRÉNÉES



ALL PYRÉNÉES



tedral fortificada, on la població es podia refugiar en cas d'invasions. La catedral disposa d'un pou d'aigua al claustre i fins i tot d'un forn

de pa.

Oferim classes de ioga, aquagym i castelfit. A més, al costat de l'hotel hi ha el parc natural del Cadí Moixe-

entre d'altres. Aquesta primavera oferim una amanida de mandarina amb burrata i una mica de fenoll, xai lletó, peix Sant Pere, crema de pèsols i plats amb molta verdura, com, per exemple, albergínia fumada i altres plats de temporada.

Si parlem de vins, disposem d'un celler amb unes 400 referències, que inclou vins locals, de Rioja, Ribera del Duero, Rueda, França i altres països. També comptem amb vins emblemàtics, com alguns de Pomerol i

ALL PYRÉNEES

el prestigiós Petrus, alguns dels quals conservem fora del celler per la seva elevada valoració. Aquestes ampolles poden arribar fins als 3.000 euros.

Oferim també cerveses artesanes, com Estrella Andorra, San Miguel de Lleida i Alhambra del sud. Els clients acostumen a gaudir tant del vi com de la cervesa. Aquí a Espanya, molts dels nostres clients són veritables experts en vins i cerveses.

—La primavera i l'estiu són les temporades tradicionals de casaments. La idea de celebrar un casament en un castell, amb tota la seva elegància i encant històric, està força estesa, oi?

—L'hotel rep molta demanda per organitzar bodes dins del castell, amb jardí i vistes espectaculars. La celebració pot tenir lloc tant al mateix castell com al restaurant. Mai reescallem cap plat; la cuina del castell està equipada amb broquetes especials, i els convidats poden veure en directe el procés de cocció.

A l'estiu hi fa calor, però els murs de pedra del castell mantenen una agradable frescor. Cada pedra té la seva història, i al vespre el jardí s'omple de música en directe. Les vistes de la posta de sol des d'aquí són realment impressionants.

També celebrem aniversaris al restaurant i disposem de sales privades. Per exemple, l'equip femení de bàsquet del Cadí hi ve sovint per gaudir dels àpats i de l'ambient.

A més, organitzem sòpars temàtics i grans esdeveniments, com la gala de Cap d'Any, on els clients es vesteixen amb vestits llargs i esmòquing.



ALL PYRÉNEES



ALL PYRÉNEES



—Per acabar, com presentaria 'El Castell de Ciutat' amb poques paraules?

—'El Castell de Ciutat' no és només un hotel, sinó una experiència en què el temps sembla aturar-se. Entre murs carregats d'història, paisatges oberts i una atmosfera cuidada fins al més mínim detall, cada estada es converteix en un viatge entre passat i present.

'El Castell de Ciutat' és un lloc on cada racó explica una història, al cor del Pirineu. <

Centres de Pasqua de l'Hotel Castell de Ciutat, creats per la Sra. Ludi.

PRODUIR A CASA EN UN MÓN GLOBAL, EL REPTA DELS ARTESANS DEL PRINCIPAT

En un context cada vegada més globalitzat, en què els productes viatgen milers de quilòmetres abans d'arribar al consumidor, Andorra reivindica el valor del que és propi. La XIV Mostra de Productes Agrícoles i Artesans, celebrada a mitjans de març a Escaldes-Engordany, s'ha consolidat com un aparador d'aquesta identitat productiva que sovint queda en segon pla darrere del turisme, el comerç o la neu. Però, tal com recorda el ministre de Medi Ambient, Agricultura, Ramaderia i Pesca, Guillem Casal, la voluntat és clara: "Explicar que, més enllà de ser un país turístic, comercial i de neu, també som un país de producció d'alta muntanya".

La mostra, la qual va coincidir amb un moment de forta afluència turística, es va convertir en un punt de trobada entre productors i visitants. "És un moment important turístic i aquesta mostra s'organitza com un punt de trobada dels artesans i agricultors", destacava Casal, incidint en el fet que no només s'adreça al públic local, sinó també als visitants. "Serveix per mostrar que tenim productes d'aquí d'Andorra", afegia. Amb sis parades i una trentena de productors del país representats, l'esdeveniment va evidenciar la vitalitat d'un sector que, tot i les dificultats, continua arrelat al territori.

Més enllà de la fira en si, el valor recau en els productes. Des de l'hidromel



EN UN MÓN GLOBALITZAT, MANTENIR UNA PRODUCCIÓ LOCAL ÉS CLAU PER PRESERVAR LA IDENTITAT I LA GASTRONOMIA DEL TERRITORI

artesà d'Asgard fins a les infusions de l'Ànima del Bosc, passant pels dolços de la pastisseria Estopiñan o la xocolata de Xocland, cada proposta aporta una peça més a la construcció d'una gastronomia pròpia. Enguany, a més, s'hi han sumat novetats com la cervesa artesana d'Estrella Andorra o les espelmes de Tipur, exemples de com el sector continua evolucionant i diversificant-se.

En el cas de la cervesa, la voluntat és clara: fer créixer un producte propi en un àmbit amb poca tradició al país. "La idea és que la

gent la comenci a conèixer i vagi creixent per poder entrar al mercat", explicava un dels responsables de la marca, qui veu en Andorra una oportunitat per desenvolupar un producte vinculat al territori. Una línia similar segueix Tipur, que aposta per una producció local malgrat les dificultats d'accés a la matèria primera. "És una gran oportunitat per donar a conèixer que hi ha marques que produeixen dins d'Andorra, no només compren a fora", destacaven des de la parada.

A q u e s t t i p u s d'iniciatives no només tenen un impacte econòmic, sinó també social i cultural.

Casal ho resumeix en la necessitat de donar visibilitat a "una part de la identitat del nostre país", vinculada a la producció local i a l'artesania. En aquest sentit, la consolidació de la mostra, la qual ja ha arribat a la seva catorzena edició, és també un indicador de la seva utilitat. "És la millor mostra que aquesta fira funciona", afirmava el ministre, tot subratllant que la repetició dels productors any rere any n'és la millor prova.

La ubicació, en ple eix comercial i en un cap de setmana de gran afluència, tampoc és casual. "És el millor termòmetre de l'èxit de l'esdeveniment", apuntava Casal, en referència a la capacitat de la mostra per atraure tant residents com turistes. Una combinació que permet, alhora, reforçar el consum de producte local i projectar-lo cap a l'exterior.

Perquè, en definitiva, més enllà de la mostra puntual, el que està en joc és la capacitat d'un país petit de preservar i potenciar allò que el fa únic. I en aquest camí, la gastronomia i els productes artesans esdevenen una peça clau per connectar territori, cultura i comunitat. <



ANDORRANA DE PUBLICACIONS
President
Enric Dolsa Font

Direcció general
Irina Rybalchenko

Coordinació general
Nona Muñoz

Caps de redacció
Laura Gómez Rodríguez
Alex Montero Carrer

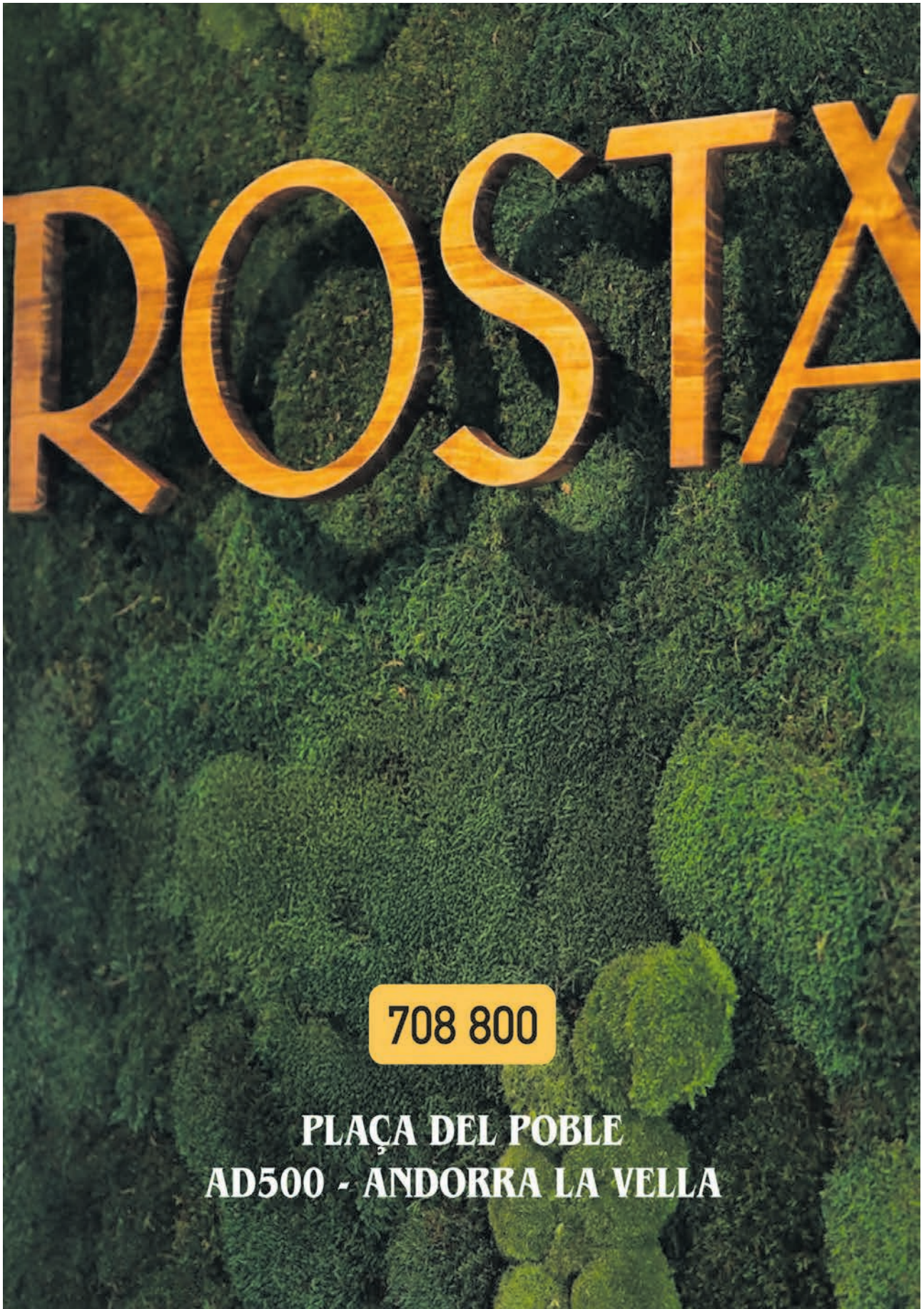
Redacció
Laura Gómez Rodríguez
Pol Forcada Quevedo

Assessora comercial
Irene Izquierdo

Maquetació i Edició gràfica
Pako Temprado

Fotografies
Marvin Arquiniño,
All Pyrenees

Publicitat
comercial@elperiodic.ad
Tel +376 736 200



708 800

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

“PER ANIMAR-NOS, TOTS NECESSITEM UN PETIT PLAER: UN PASTÍS”

BTISSAM DILIZ

PROPIETÀRIA DE LA PASTISSERIA DOLÇA

IRINA
Rybalchenko



La trajectòria personal de Btissam Diliz comença a França. Nascuda a Châteaurox, a la regió Centre, hi va créixer i formar-se. Ben aviat, el seu esperit emprenedor la va portar a crear les seves primeres empreses a l'Île-de-France, a París.

Més endavant va optar per un camí més artesanal: obrir una sala de te a Blois, la qual va dirigir durant deu anys. Una dècada que li va permetre entendre de debò què implica treballar en el sector alimentari: el ritme exigent, la càrrega de feina, la pressió constant i la gestió del dia a dia. Alhora, aquest període va ajudar la jove emprenedora – esposa i mare de dos fills – a definir un projecte vital: trobar un entorn més atractiu. Aquest entorn seria Andorra.

Parlem amb la Btissam sobre el concepte que hi ha darrere de la seva pastisseria Dolça, la seva identitat pròpia, el seu enfocament familiar i la relació de confiança que ha anat construint, pacientment, amb la clientela local.

—Què la va convèncer a

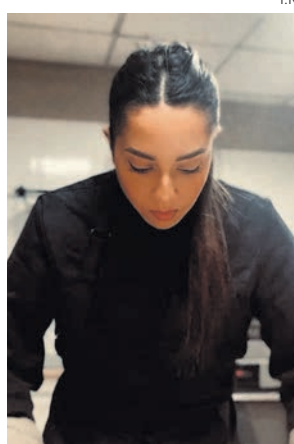
deixar França i instal·lar-se a Andorra?

—Una amiga em va parlar del país i em va dir: «T'encantarà, hauries de venir». Hi vaig anar com a turista, només per curiositat... i me'n vaig enamorar immediatament.

Des d'aleshores hi torna cada mes, com una manera d'escapar de la rutina de Blois, on regentava la meua pastisseria i treballava intensament. Em concedia uns dies per respirar. Fins que un dia vaig entendre l'evidència: si hi anava tan sovint, era perquè, en el fons, ja volia viure-hi. Va ser aleshores quan vaig decidir tancar el negoci i traslladar-m'hi definitivament.

També hi vaig trobar un entorn especialment adequat per als infants, un aspecte essencial per a mi, ja que en tinc dos. Vaig posar en una balança tot el que deixava i tot el que podia guanyar: la pastisseria funcionava des de feia deu anys, tenia una clientela fidel i anava bé. Però darrere la imatge seductora dels aparadors i dels dolços hi ha una realitat exigent, i la normativa francesa s'havia anat tornant cada vegada més pesada.

—**Com va ser l'obertura de la seva pastisseria, des dels preparatius fins al dia de la inauguració?**



I.R.

—Per a mi, tot va anar molt bé. Vaig recórrer a una empresa que es va encarregar de tot el procés, de principi a fi. Una vegada instal·lada al país, al cap d'uns mesos vaig començar a buscar local, i tot va anar força de pressa: vaig arribar a principis d'abril i vaig signar el contracte de lloguer a principis de juny.

Després van venir les obres, perquè l'espai era una antiga botiga de roba i calia adaptar-lo completament a les exigències sanitàries: ventilació, normativa, accessibilitat... En només dos mesos tot va quedar a punt i vaig poder fer realitat el meu projecte. Tot va passar molt ràpidament.

—**Quin és el concepte de Dolça?**

—El cor de Dolça són els pastissos. Es nota des del primer moment que entreu: la vitrina posa en primer pla les postres, i no hi veureu

productes salats a simple vista.

Tot i això, també oferim un menú salat, pensat especialment per al dinar: torrades, bagels, creps salades... Però l'atenció sempre torna als pastissos i a les begudes. Apostem per begudes saludables i naturals: sucros casolans i infusions calentes com la llet daurada (cúrcuma), el matcha o el chai, totes elles elaborades amb espècies naturals. I, per descomptat, tots els nostres pastissos són 100% casolans.

Els productes salats no apareixen a la vitrina perquè els preparam per encàrrec, garantint així la màxima frescor. Les paraules que defineixen cada pas del nostre projecte són casolà i natural, sempre.

—**Més enllà del menú, van tenir en compte l'espai per fer-lo apte per a famílies com a part del concepte?**

—Sí. La meua clientela ha anat canviant, però també reflecteix la meua personalitat: l'ambient està molt orientat a les famílies i als nens. Només cal entrar-hi per adonar-se del públic objectiu d'un cafè.

En molts altres llocs hi ha moltes taules individuals i preses de corrent, i és fàcil imaginar que la clientela són estudiants o gent que treballa. Aquí, en canvi, hem creat una petita biblioteca amb lli-

bres de receptes i llibres infantils, un armari ple de joguines, trones... Tot està pensat perquè les famílies se sentin còmodes, fins i tot amb nadons.

És clar que durant el dia i la tarda també hi ha gent que ve a treballar o a estudiar amb els seus ordinadors. Però a partir de les cinc de la tarda i els caps de setmana es nota molt bé: els qui omplen l'espai són els nens i, per tant, les famílies.

—Quin tipus d'univers gastronòmic han triat per al seu menú?

—No ens hem limitat a un estil concret. Si mireu el menú, veureu que la majoria dels pastissos s'inspiren en la cuina angloamericana: brownies, pastissos de pastanaga (*carrot cakes*), rosquilles (donuts)...

Però els hi donem un toc francès. Als Estats Units, per exemple, sovint fan servir molt de *buttercream*; jo prefereixo pastissos més subtils, amb cremes més lleugeres, com el mascarpone i altres preparacions típiques de

França.

Pel que fa als sabors, ens agrada variar: pistatxo, xocolata, fruita... També oferim opcions casolanes sense gluten, algunes alternatives sense sucre i postres sense lactosa. I quan diem "sense sucre", no volem dir que sigui sense gust: es pot gaudir d'un bon postre de xocolata d'una manera diferent i deliciosa.

—Hi ha alguna recepta familiar que tingui un lloc especial per a vostè? Alguna cosa exclusiva, especial?

—Sí, els *cupcakes*. Els servia a la meua pastisseria a França, però aquí encara no n'he explotat tot el potencial. Poden semblar senzills, com un petit *muffin*, però eren els pastissos més populars a França. N'hi fèiem un centenar cada dia, sempre frescos, fets aquell mateix matí.

Avui els he adaptat aquí, però només per encàrrec. Alguns clients ja me'ls demanen, i aquesta especialitat aviat

tornarà al menú de manera regular.

—I pel que fa al gust, hi ha diferència entre França i Andorra? Què agrada més a la gent d'aquí?

—Tot mantenint l'esperit que tenia a França, vaig haver d'adaptar-me a una clientela diferent, amb hàbits diferents. El meu aparador a França no era el mateix que el d'aquí.

Em vaig adonar que la gent d'Andorra valora molt els pastissos i el pa. Alhora, tenim una clientela fidel que ve exclusivament pels pastissos.

El que funciona especialment bé són els pastissos per compartir. Tot i la seva forma bastant clàssica, el fet que siguin casolans els fa acollidors i agradables, la qual cosa els clients valoren molt.

—Va ser difícil guanyar-se la confiança al principi?

—Diria que el concepte es va adoptar força ràpidament. Des del primer moment, els clients tastaven els pastissos, feien preguntes i mostraven curiositat.

Les xarxes socials m'han ajudat molt.

M'encarrego de tot jo mateixa i sovint rebo comentaris de clients que em diuen que poden notar l'amor que poso en els meus pastissos a través de les meves publicacions.

Pel que fa als ingredients, procuro treballar amb el menor nombre possible de proveïdors i sempre prioritzar la qualitat: moltes matèries primeres són fran-

ceses, però també utilitzo productes d'Itàlia o l'Iran per als pistatxos, i vainilla de Madagascar. Podríem fer servir aromatzants artificials, és clar, però això no forma part dels meus valors.

La confiança ha crescut de manera gradual i natural. Comunico en català i ens assegurem que tothom tingui, com a mínim, un coneixement bàsic de la llengua. L'objectiu és arribar també a clients catalans i andorrans, aquells que viuen aquí.

—Per què és bo menjar pastissos de tant en tant?

—Perquè a tots ens fa falta. Estic a favor de reduir el sucre i de portar-se'n bé. Per exemple, oferim pastisseria sense sucre, com el pa de plàtan, endolcit de manera natural amb plàtans.

Però, per al nostre ànim, tots necessitem un petit caprici. La xocolata fa sentir bé. Treballem tota la setmana, vigilem el que mengem... així que un petit caprici els caps de setmana, sense sentir-se culpable, és essencial.

I si no voleu pastissos, podeu triar un bol de iogurt natural i fruita fresca. És un caprici més lleuger, però continua sent un petit plaer per gaudir.

—I per acabar, algunes paraules sobre el seu equip. Quantes persones són?

—Avui, Dolça compta amb cinc empleats (eren set al desembre, durant el període del mercat de Nadal). Continuem sent una organització petita, treballant en un projecte coherent: transformar un canvi de vida en un espai concret, acollidor i sostenible al cor d'Andorra. ◀



QUAN LA BICICLETA EXPLICA VIDES

Al Bici Lab Andorra, la primavera arriba amb una proposta que posa les persones al centre. L'exposició 'Un negoci sobre rodes' transforma la bicicleta en un fil conductor d'històries de vida, connectant oficis, generacions i realitats socials diverses en un mateix relat. Així, i lluny d'una mirada tècnica, la mostra —la sise-
na del museu— reuneix 15 testimonis que expliquen com aquest vehicle ha estat, i continua sent, una eina de treball i supervivència. "Parteix de la relació de la bicicleta amb el treball, però intentem que vagi més enllà i acabem parlant de persones reals", explica el cap d'àrea del Bici Lab, Eduard Tarrés.

Aquest enfocament es tradueix en un recorregut íntim i proper, en què cada història aporta una mirada diferent.

Des de rea-

litats quotidianes com la de Joan Faus, que fa dècades que utilitza la bicicleta per anar a treballar i que avui continua pedalant amb una elèctrica carregada de quilòmetres, fins a trajectòries marcades per la migració i l'esforç, com la d'Ismaïla Gadjigo, qui es desplaça en bici per treballar al camp després d'arribar a Espanya des del Senegal.

La bicicleta també apareix com a eina de transformació professional. És el cas d'Òscar Lacueva, qui ha convertit la seva passió pel descens en una feina vinculada al disseny de circuits arreu del món. Històries diverses que, tot i la distància, comparteixen un mateix element: dues rodes capaces de generar oportunitats.

Però l'exposició no es limita al present. Tal com apunta Tarrés, el recorregut permet observar "oficis que s'han perdut, altres que han reascut i altres que tot just estan naixent", dibuixant així una evolució constant del vincle entre bicicleta i treball.

En aquesta lí-

nia, el cònsol major d'Andorra la Vella, Sergi González, destaca la voluntat de "rescatar" pro-



**L'ENFOCAMENT ES
TRADUEIX EN UN
RECORREGUT ÍNTIM
I PROPER, EN QUÈ
CADA HISTÒRIA
APORTA UNA
MIRADA DIFERENT**

fessions antigues que ja feien ús d'aquest vehicle, aportant una mirada que combina memòria i futur.

La mostra també incorpora històries amb un fort component social, com la del fotògraf Lewis Hine, qui va documentar el treball infantil, o la de David Mungía, repartidor de llet a Mèxic que manté viu un ofici tradicional.

Amb aquest mosaic de vides, 'Un negoci sobre rodes' converteix la bicicleta en molt més que un mitjà de transport, en un mirall de la societat, capaç d'explicar com treballem, com vivim i com ens adaptem als canvis de temps. <



UN CARRER MÉS VERD I MÉS AMABLE: AIXÍ CANVIARÀ PRADA MOTXILLA

En el dia a dia accelerat de la ciutat, cada vegada pren més importància trobar espais que convidin a aturar-se, caminar amb calma o simplement respirar. Amb aquesta mirada, Andorra la Vella continua transformant racons quotidians per fer-los més amables i habitables. És el cas del carrer Prada Motxilla, a la zona del Lycée, el qual es convertirà en un corredor verd pensat per a les persones, en què el verd, la mobilitat soste-

EL PROJECTE TRANSFORMARÀ EL CARRER EN UN ESPAI MÉS VERD, CONFORTABLE I PENSAT PER AL DIA A DIA DE LES PERSONES

nible i el confort guanyaran protagonisme.

El projecte, amb una inversió de 239.921,78 euros, vol donar una nova vida a aquesta via, connectant-la amb el passeig del riu i les zones de lleure. La idea és clara: crear un espai més agradable, especialment per als veïns i els estudiants que hi passen cada dia. "Fem un pas més per convertir Prada Motxilla en un espai pensat per a la qualitat de vida de les persones", ha explicat el conseller de Serveis Públics i de Medi Ambient i Patrimoni Natural, Jordi Cabanes, destacant que serà "més verd, més saludable i amb



COMÚ D'ANDORRA LA VELLA

un carril bici".

Aquest carril bici, d'1,20 metres d'amplada, serà un dels elements centrals de la transformació. Pintat sobre el paviment actual i connectat amb altres itineraris, vol facilitar que moure's en bicicleta sigui una opció real i segura. "És una peça clau", ha remarcat Cabanes, posant l'accent en la voluntat d'oferir alternatives sostenibles, especialment en un entorn escolar.

Però més enllà de la mobilitat, el projecte aposta per fer del carrer un espai més fresc i agradable. La plantació d'arbres com el bedoll, el roure vermell

LA CREACIÓ D'UN CORREDOR VERD I UN CARRIL BICI VOL FER DE PRADA MOTXILLA UN ENTORN MÉS SALUDABLE I SOSTENIBLE

o el freixe aportarà ombra a l'estiu i llum a l'hivern, ajudant a crear un ambient més confortable. "Creem un refugi climàtic al centre de la parròquia", ha apuntat el conseller, en referència a aquesta necessitat creixent d'adaptar la ciutat a les altes temperatures.

També es preveuen petits canvis que, sumats, transformen l'experiència: nous espais de descans, passos de vianants accessibles, paviments renovats i una millor integració del verd. Tot plegat pensat perquè el carrer deixi de ser només un lloc de pas i esdevingui un espai per viure'. <



Bikes elit

UNA NOVA REFERÈNCIA PER AL CICLISME

Bikes Elit és una botiga on es pot trobar tot el necessari per al món del ciclisme.

L'espai reuneix producte, servei i assessorament per donar resposta a les necessitats de cada ciclista, tant si busca equipament com si necessita manteniment o ajustos per a la seva bicicleta.

A la botiga s'hi poden trobar bicicletes de carretera, de muntanya i elèctriques, així com roba de ciclisme, sabates, cascos i equipament complementari.

A més de la part de botiga, Bikes Elit també ofereix servei de mecànica, biomecànica del ciclisme i taller multimarca. El servei de biomecànica és un dels seus punts diferencials, un valor afegit que els dona els elements per assegurar-se que el client marxa amb la talla correcta i la bicicleta posada a mida per a cada client.

Bikes Elit es presenta així com un espai pensat per cobrir diferents necessitats del ciclista en un mateix lloc, combinant bicicleta, equipament i serveis especialitzats.



Av. Dr. Mitjavila, 38
AD500 Andorra la Vella
Principat d'Andorra

Tel.: +376 881 700
WhatsApp: +376 613 700
info@bikeselit.com
www.bikeselit.com

Horari: Dill. a div. 10 h. -13 h. i 16 h. -20 h.



UNA TAULA PER COMPARTIR MENJAR I COMBATRE LA SOLITUD



A Sant Julià de Lòria, el gest quotidià de seure a taula pren una nova dimensió. Amb la posada en marxa de 'La cullera de la llar', la parròquia recupera molt més que un servei de menjador, ja que construeix un espai de trobada per a una generació que sovint viu en silenci la solitud.

El projecte, ubicat a la Llar de Lòria i adreçat a persones majors de 60 anys, tot i que s'hi poden adreçar des de tot el país, neix amb una doble vocació clara: garantir àpats equilibrats i, sobretot, fomentar la convivència. "Hi ha gent al poble que està sola i volem que vinguin a socialitzar i fer amistats", explica la consellera de Social laurediana, Eva Ramos.

Després d'un mes en funcionament, el servei s'ha inaugurat oficialment com

una resposta a una necessitat real. No és la primera vegada que Sant Julià disposa d'un menjador per a la gent gran, però l'anterior model, basat en càtering, no va acabar d'arrelar i va tancar el 2024 per manca d'usuaris. Ara, la proposta canvia de rumb i aposta per la cuina casolana, recuperant el valor dels plats de sempre i l'experiència compartida al voltant de la taula.

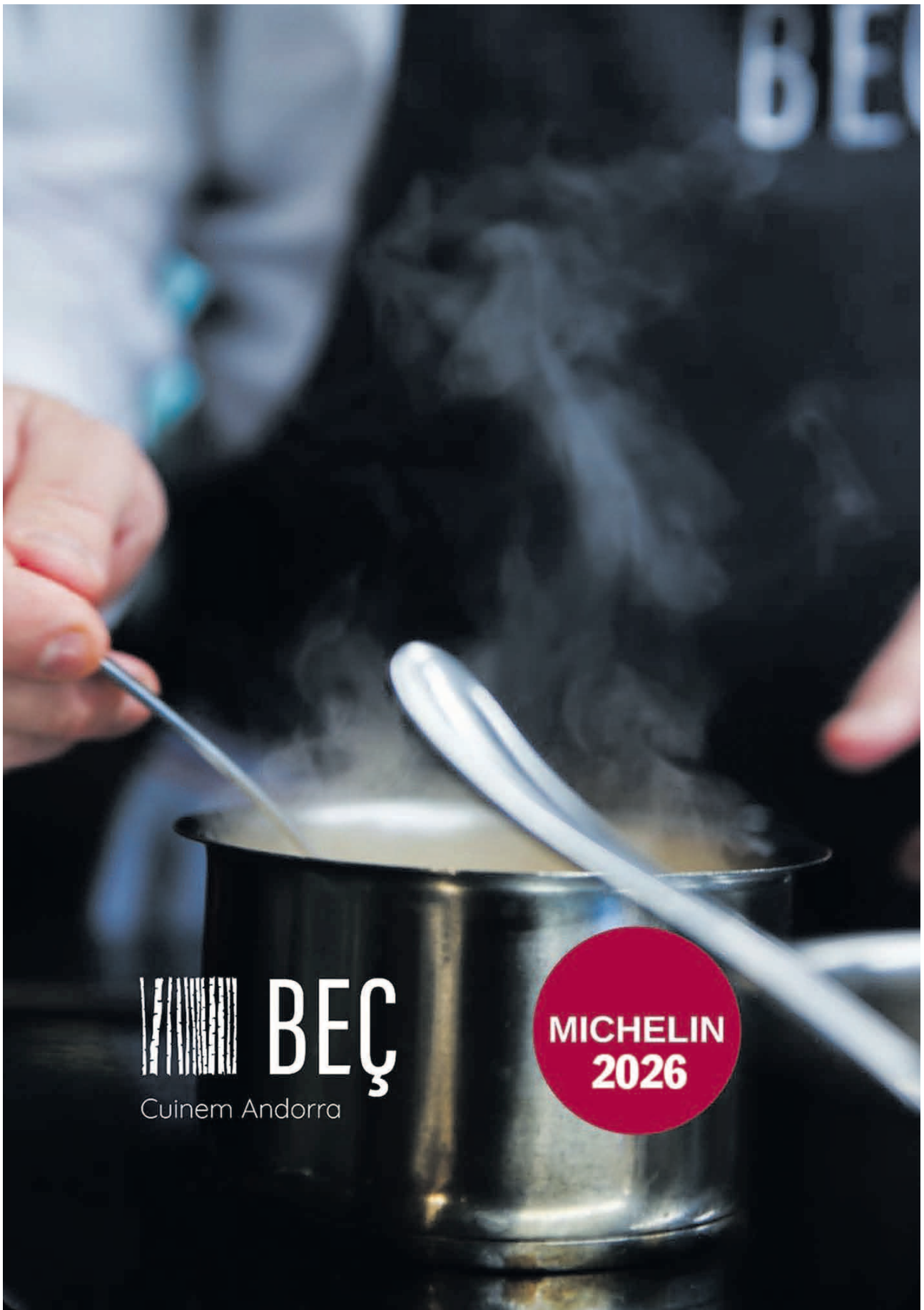
El resultat és un espai viu, on el menjar esdevé excusa per conversar, retrobar-se i crear vincles. Entre setmana, els usuaris poden accedir a un menú complet, el qual consta d'un primer, segon, pa, postres i cafè o infusió, per un preu assequible, i alguns ja hi acudeixen diàriament.

Però més enllà de les xifres, el valor del projecte es troba en les petites històries

NO ÉS LA PRIMERA VEGADA QUE SANT JULIÀ DISPOSA D'UN MENJADOR PER A LA GENT GRAN, PERÒ L'ANTERIOR MODEL, BASAT EN CÀTERING, NO VA ACABAR D'ARRELAR

que hi comencen a néixer. Padrins que tornen després d'anys sense el servei, d'altres que hi arriben per primera vegada guiats pel boca-orella i la confiança. "Me n'han parlat molt bé", comenta una usuària en la seva primera visita, reflectint una energia comunitària.

La iniciativa també vol obrir-se a tot el país, convertint-se en un punt d'agermanament més enllà de la parròquia. Un espai on compartir temps i rutina, però també experiències i companyia. Així doncs, en una societat cada vegada més accelerada, la iniciativa reivindica el valor de les coses senzilles, un àpat calent, una conversa pausada i la sensació de no estar sol. A Sant Julià de Lòria, la primavera també es cuina a foc lent, amb cullera i amb comunitat. <



BEÇ
Cuinem Andorra

**MICHELIN
2026**

HISTÒRIA RENOVADA PER A UNA PRIMAVERA CULTURAL

A Andorra la Vella, la primavera convidava a mirar enrere per entendre el present. La recent reforma de la Casa de la Vall obre una nova etapa per a un dels espais més simbòlics del país, el qual recupera protagonisme com a punt de trobada entre patrimoni i ciutadania.

Construïda el 1580 com a casa senyorial i convertida en seu del Consell General durant segles, la Casa de la Vall forma part de la memòria col·lectiva andorranca. Avui, després d'un procés de reforma i restauració, l'edifici es presenta més accessible, actualitzat i preparat per acollir visitants sense perdre la seva essència històrica. Cal recordar que les

obres han tingut un objectiu clar, adaptar l'espai als nous temps respectant-ne el valor patrimonial.

Aquest equilibri entre passat i present és precisament el que converteix la visita en una experiència singular. Travessar les seves estances és recórrer la història institucional del Principat, des de la sala del Consell fins al simbòlic armari de les set claus, testimoni d'un sistema polític únic. Però més enllà de l'edifici, la reforma també respon a una necessitat social, la de mantenir viu el patrimoni i fer-lo accessible a noves generacions.

Ara, amb la reobertura progressiva, el monument es reivindica com un espai viu. No només com a sim-

ÉS UN LLOC ON LA CIUTADANIA I ELS VISITANTS PODEN RECONNECTAR AMB LA HISTÒRIA DEL PAÍS EN UN CONTEXT MÉS CONTEMPORANI

bol institucional, sinó com un lloc on la ciutadania i els visitants poden reconnectar amb la història del país en un context més contemporani.

En aquest sentit, gaudir de la Casa de la Vall és també una invitació a redescobrir Andorra des d'una mirada pausada. A passejar pel centre històric, a entrar en un edifici que ha vist passar segles de decisions i a entendre que el patrimoni no és només passat, sinó una manera de construir identitat col·lectiva.

Entre pedra i silenci, la Casa de la Vall torna a obrir portes. I ho fa amb una nova llum, la d'un espai que s'adapta al present sense deixar de ser memòria. <



QUAN ELS JOVES DONEN NOM AL SEU PROPI ESPAI

A Sant Julià de Lòria, la primavera també parla en veu jove. L'antic Espai Jove ha deixat pas a L'Espurna, un nou nom que no només redefineix un equipament, sinó que simbolitza una manera diferent d'entendre el vincle entre els joves i el seu entorn. El canvi neix d'una demanda clara, sentir-se part d'un lloc propi. "És una proposta que ens van fer fa temps els nois que venen a utilitzar l'espai, perquè no es trobaven prou identificats només amb la denominació d'Espai Jove", explica la consellera de Social de la parròquia, Eva Ramos.

Amb aquest gest, aparentment senzill, el comú ha volgut fer un pas més enllà: escoltar i incorporar la veu dels usuaris en la construcció d'un espai que vol ser seu. El nom, escollit pels mateixos joves, evoca energia, inici i creativitat, però sobretot pertinença. "Volien una cosa que fos més seva", remarca Ramos, subratllant la necessitat de passar d'un concepte genèric a un lloc amb identitat pròpia.

Tanmateix, la transformació no s'ha quedat en el nom. També s'ha renovat la imatge i els colors de l'espai, adaptant-los als gustos dels joves, els quals reclamaven una estètica més propera. Tot i això, l'essència es manté intacta, amb un espai obert on fer deures, jugar, participar en activitats o simplement passar-hi l'estona.

En el dia a dia, L'Espurna continua sent un punt de trobada viu, especialment a les tardes i durant períodes de vacances com Carnaval o Pasqua, quan l'afluència creix. El perfil majoritari és el d'adolescents d'entre 12 i 18 anys, estudiants que troben

NO NOMÉS REDEFINEIX UN EQUIPAMENT, SINÓ QUE SIMBOLITZA UNA MANERA DIFERENT D'ENTENDRE EL VINCLE ENTRE ELS JOVES I EL SEU ENTORN

aquí un espai de pausa entre classes, activitats i rutines.

Però més enllà de les xifres, el projecte revela una realitat social més profunda: la necessitat del jovent de tenir espais propis, on construir identitat i comunitat. En aquest sentit, el dinamitzador Joel Tomé i l'equip de la Ludoescola treballen per oferir activitats que reforcin aquest sentiment i amplii la participació.

Un dels reptes pendents és aconseguir una presència més equilibrada entre nois i noies. "Sempre demanem que vinguin, però a vegades, quan hi ha tants nois aquí, els fa una certa angúnia", admet Ramos, tot apuntant que tracta d'una situació canviant.

Amb aquesta nova eta-



pa, Sant Julià de Lòria no només reanomena un equipament: encén una espurna. Una que neix de l'escolta

i que busca convertir-se en refugi, punt de trobada i espai de creixement per a tota una generació. <

AGENDA CULTURAL



CANILLO

Cicle Creatiu Espai Galobardes

'Pintura a ritme de piano'

<https://www.agenda.ad/activitat/canillo/cursos-i-tallers/cicle-creatiu-espai-galobardes-pintura-a-ritme-de-piano>

ENCAMP

Club de lectura

<https://www.agenda.ad/activitat/encamp/mes-cultura/club-de-lectura-23443>



ORDINO

Exposició d'art Sylvia Prieto
'Mirades'

<https://www.agenda.ad/activitat/ordino/exposicions/exposicio-dart-sylvia-prieto-mirades>

LA MASSANA

Exposició 'Ocurrió cerca de tu casa'

<https://www.agenda.ad/activitat/la-massana/exposicions/ocurrio-cerca-de-tu-casa>



REFERENTS
Lita Cabellut + Maseda



ANDORRA LA VELLA

Exposició '[Referents]. Lita Cabellut + Maseda'

[https://www.agenda.ad/activitat/andorra-la-vella/exposicions/exposicio-\[referents\]-lita-cabellut-maseda-](https://www.agenda.ad/activitat/andorra-la-vella/exposicions/exposicio-[referents]-lita-cabellut-maseda-)

BIBLIOVACANCES
PASQUA 2026

ACTIVITATS GRATUÏTES Per a infants a partir de 3 anys, acompanyats d'un adult

DILLUNS 30 DE MARÇ · 17 h · TALLER DE MATEMÀGIA*

A càrrec de La Màgia de Cristina
*Per a nenes a partir de 6 anys

DIMARTS 31 DE MARÇ · 17 h · CONTACONTES

"La nena que va aturar el trànsit amb la seva bicicleta"
A càrrec de Vanessa Silva

DIJESMES 1 D'ABRIL · 17 h · GIMCANA LITERÀRIA*

"Gaudí i la seva obra"
de Bernat Cussó, editor d'Editorial El Pirata, escriptor i contacontes
*A partir de 7 a 11 anys

DIJESMES 1 D'ABRIL · 17 h · CONTACONTES

"Les fadas"

SANT JULIÀ DE LÒRIA

Bibliovacances Pasqua: Gimcana literària 'Gaudí i la seva obra', a càrrec de Bernat Cussó, editor d'Editorial El Pirata, escriptor i contacontes

<https://www.agenda.ad/activitat/sant-julia-de-loria/activitats-infantils/bibliovacances-de-pasqua-%C2%A0gimcana-literaria-%E2%80%9Cgaudi-i-la-seva-obra%E2%80%9D-a-carrec-de-bernat-cusso-editor-deditorial-el-pirata-escriptor-i-contacontes>

ESCALDES-ENGORDANY

Exposició 'Celebrant Marilyn 1926 -2026'

<https://www.agenda.ad/activitat/escaldes-engordany/exposicions/exposicio%C2%A0celebrant-marilyn-1926-2026>





COM QUEDARÀ EL PREU DEL LLOGUER DESPRÉS DE LA DESCONGELACIÓ? T'HO EXPLIQUEM!

La futura descongelació dels lloguers començarà a partir del gener del 2027 i s'allargarà fins al 2030, en un procés progressiu que afectarà prop de 20.000 contractes que actualment es mantenen amb el preu congelat. La mesura, impulsada pel Govern amb l'actualització de la llei, vol acostar aquests lloguers a la realitat del mercat, en què el preu mitjà ja se situa en els 13,50 euros per metre quadrat, segons dades del SICAR.

Aquest ajust es farà de manera gradual, però ja permet dibuixar una idea clara de com podrien quedar els preus segons la parròquia. Les zones centrals

del país continuaran sent les més cares. Andorra la Vella i Escaldes-Engordany es posicionen al capdavant, amb una previsió de 10,70 euros per metre quadrat. Són, de fet, els territoris amb més pressió residencial i on l'impacte de la descongelació serà més visible.

Per darrere, però encara en una franja elevada, hi ha la Massana (9,56 euros per metre quadrat) i Encamp (9,47 euros per metre quadrat). Sant Julià de Lòria se situaria en 9,22 euros per metre quadrat, mentre que Ordino quedaria en 8,81 euros. Canillo tancaria la llista amb el preu més baix, amb 7,95 euros per metre quadrat.

Tot i aquests increments, les xifres continuen per sota del preu mitjà del mercat actual. Des del Govern remarquen que "el preu mitjà de tots els contractes de lloguer és de 13,50 euros per metre quadrat", un fet que evidencia la diferència entre els contractes antics i els nous.

La voluntat de la mesura és precisament reduir aquesta distància de manera progressiva, evitant pujades sobtades i facilitant una adaptació gradual tant per a propietaris com per a llogaters. En aquest sentit, des de l'Executiu defensen que el text vol crear "un escenari estable, previsible i equilibrat" i remarquen que el procés progressiu "pretén evitar tensions sobre les famílies i alhora retornar progressivament la normalitat al mercat del lloguer". <

PREU / M²

CANILLO

7,95 €

ENCAMP

9,47 €

ORDINO

8,81 €

LA MASSANA

9,56 €

ANDORRA LA VELLA

10,70 €

SANT JULIÀ DE LÒRIA

9,22 €

ESCALDES- ENGORDANY

10,70 €



(+376) 747 747



PROJECTE DE CASES ORDINO

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

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

CASA A XIXERELLA LA MASSANA

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

Carretera general, Xixerella
Preu: 2.200.000€



📍 Casa Nova Olivet 10, Ordino

✉️ laportella@andorra.ad

☎️ (+376) 353 424 / 379 769

🌐 www.laportella.ad

La mona que
busques és a
**Fleca
Font!**



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

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