

Andorra Taste Popular del 16 al 18 de septiembre

La oferta del evento en la calle incluye degustaciones de platos, sesiones gratuitas de showcooking, talleres de cocina infantil y música.

Más de una quincena de restaurantes del Principado participarán con sus elaboraciones gastronómicas en esta primera edición de Andorra Taste Popular.

Víctor Gonzalo y Sofía Janer, exconcursantes de Masterchef 6, estarán al frente de los talleres de cocina para niños.

Andorra será en septiembre la capital mundial de la **cocina de alta montaña** con la celebración de **Andorra Taste**, un doble evento que contará con unas jornadas profesionales, en las que se debatirá sobre identidad, [sostenibilidad y proyección](#) de los territorios de **alta montaña** a través de la gastronomía; y un encuentro popular con espacio para las degustaciones, así como para una interesante agenda de actividades para todas las edades.

Andorra Taste Popular

Después de compartir con grandes nombres de la **gastronomía internacional** y nacional sobre cocina, autenticidad, sostenibilidad, territorio y producto de cercanía durante los primeros días del evento (del 14 al 16 de septiembre), Andorra Taste Popular convertirá la calle Veedors de Escaldes-Engordany los días 16, 17 y 18 de septiembre en un espacio gastronómico para todos los públicos diseñado para disfrutar de lo mejor de la **gastronomía andorrana** y sus productos autóctonos, de la mano de reputados **cocineros** de **Andorra**.



Andorra Taste Popular del 16 al 18 de septiembre en Escaldes-Engordany

Con un recinto con paradas al aire libre donde será posible degustar platos de cocina a precios populares y donde se podrá disfrutar además de múltiples actividades gratuitas, como sesiones de showcooking y una programación especial para niños, todo **aderezado** con la mejor música en directo.

Más de una quincena de restaurantes participarán en esta primera edición de Andorra Taste Popular.

Cada uno de ellos ofrecerá un plato diferente para configurar una gran oferta de sabores y recetas que van desde canelones o arroz de montaña al fricandó de ternera con setas o el conejo de bosque escabechado.

Entre la oferta, también encontraremos degustaciones dulces elaboradas por reconocidas pastelerías andorranas. Los restaurantes que han confirmado su presencia en el recinto de Escaldes-Engordany son Borda Raubert (La Massana), Restaurant Mínim's (Andorra La Vella), Can Manel (Andorra La Vella), Celler d'en Toni (Andorra La Vella); Restaurant de L'Isard (Andorra La Vella), Plató Restaurant (Andorra La Vella), Odetti Bistró (Escaldes-Engordany), Kao Soldeu (Canillo), Koy Hermitage (Soldeu), TOC – Anyós Park (La Massana), L'Era d'en Jaume (Llorts) y Kökosnøt (Andorra La Vella).



iA ellos se les suman la tienda gourmet Ana Cerezo Pernilea! (Andorra La Vella) y las pastelerías Sauleda by Júlia Onix (Andorra La Vella) y Youcake by Estopiñán (Escaldes-Engordany).

Será la gran fiesta popular de la gastronomía durante todo el fin de semana, una fiesta que estará amenizada con actuaciones musicales en directo y que abrirá al público de 12 a 22h el viernes y el sábado, y de 12 a 20h el domingo 18 de septiembre.

Pago con tokens

Para poder degustar las diferentes elaboraciones de la propuesta gastronómica de este encuentro gastronómico se tendrán que comprar tokens, la moneda oficial del evento, en las taquillas que estarán habilitadas en el recinto.

Cada token equivale a un euro y todos los platos tendrán el mismo precio, cuatro tokens.

Además de la oferta gastronómica en Andorra Taste Popular se podrá asistir gratuitamente a una amplia programación de sesiones de showcooking y catas de pastelería, vinos, embutidos, cervezas artesanales andorranas o ratassia, el licor a base de nueces y hierbas medicinales cosechadas a mano de las montañas de Andorra.

Cocina para niños

Víctor Gonzalo y Sofía Janer, exconcursantes del talent show Masterchef 6, estarán al frente de las sesiones de cocina para niños. Sábado y domingo impartirán talleres para los más pequeños con recetas dulces y saladas. Ambos han formado parte del equipo gastronómico del restaurante de Jordi Cruz (ABaC***) y ahora están al frente de un proyecto propio, La Dramerie, una pastelería en Barcelona. En 2019, Víctor Gonzalo fue elegido mejor pastelero de postres de restaurante en el concurso The Best Dessert Restaurant del Fórum Gastronómico de Barcelona.

Andorra Taste Popular será la extensión en la calle y el mejor cierre de las jornadas profesionales del evento, el primer

Encuentro Internacional de Gastronomía de Alta Montaña, evento organizado por Vocento Gastronomía y Andorra Turisme.