



la pitavola del **COMAPEDROSA**

2022 - 19è aniversari



16, 17 | 18
DE SETÈMBRE
ARINSAL

FIRA - MERCAT
TALLERS I ACTIVITATS
SORTIDES GUIADES
RUTA DE LA TAPA
MENÚS GASTRONÒMICS



AGENDA

16, 17 I 18 DE SETEMBRE



DIVENDRES 16 DE SETEMBRE

- 18.00 h Obertura de la Fira-Mercat
- 18.00 h Meditació a la natura (My World of Experiences)
- 18.30 h Escape room Borís I, Rei d'Andorra
- 19.00 h Jornada per l'excel·lència: Fora estigmes! La salut mental al Pirineu
- 19.00 h El Niu de la Pitavola, un espai per desconnectar: cervesa artesana i música chill-out en directe
- 21.00 h Inauguració oficial i encesa de llums
- 22.00 h Tancament Fira-Mercat

Casc Antic
Caseta del Parc
Casc Antic
Teatre de les Fontetes
Camí de Percanella
Casc Antic
Casc Antic

DISSABTE 17 DE SETEMBRE

- 08.30 h Sortida guiada Roc de la Cauba (Terra Mágica)
- 09.30 h Sortida guiada Circuit interpretatiu del Comapedrosa (Andorra Sostenible)
- 10.00 h Obertura Fira-Mercat
- 10.00 h Sortida Les pitavoles del Parc (Jordi Nicolau-BIOCOM)
- 10.00 h Bany de Salut al Comapedrosa (My World of Experiences)
- 10.00 h Escape room Borís I, Rei d'Andorra
- 11.00 h Emporta't el teu record de la Pitavola d'11 a 14 h (Foto Booth Atelier)
- 11.30 h Taller infantil de plastilina "Descobreix els bolets"
- 12.00 h Inauguració de l'exposició "Mirades del Comapedrosa" de Jaume Riba
- 12.00 h Presentació del mural "Projectes d'energia renovable" de Nord Andorra
- 12.15 h Visita teatralitzada de la Fira-Mercat
- 12.30 h Taller educatiu nens entre 7 i 14 anys "Connectat amb la biodiversitat" (Andorra Sostenible)
- 12.30 h Taller adults "Aprèn a fabricar biomaterials a partir de residus orgànics" (Agro Biomaterials)
- 12.30 h Escape room Borís I, Rei d'Andorra
- 12.30 h El Niu de la Pitavola, un espai per desconnectar: cervesa artesana i música tradicional en directe
- 13.00 h Inici Ruta de la Tapa de 13 a 15 h
- 16.00 h Taller de "Fotografia de paisatges" (Esteve Argelich)
- 16.00 h Escape room Borís I, Rei d'Andorra
- 16.30 h Xerrada "Fauna d'Andorra: gestió i protecció" (Departament de Medi Ambient i Sostenibilitat - Govern d'Andorra)
- 17.00 h Xerrada "Una estratègia territorial de valorització dels productes i el saber fer local per afavorir el desenvolupament sostenible" (Lucile Chamayou - PNR des Pyrénées Ariégeoises)
- 17.00 h Taller infantil de pintacares de 17 a 19 h
- 17.30 h Xerrada "La gestió forestal com a eina adaptativa al canvi global" (Marta Domènech - ARI)
- 18.00 h Xerrada "Protecció del cel fosc" (Georgina Servén - MIZAR XP)
- 18.00 h Actuació de l'Esbart Dansaire Valls del Nord
- 18.00 h Marxa nòrdica (My World of Experiences)
- 18.30 h Escape room Borís I, Rei d'Andorra
- 19.00 h El Niu de la Pitavola, un espai per desconnectar: cervesa artesana i música chill-out en directe
- 22.00 h Sortida nocturna per veure els estels (MIZAR XP)
- 22.00 h Tancament Fira-Mercat

Camí de Percanella
Caseta del Parc
Casc Antic
CIC
Caseta del Parc
Casc Antic
Jardins del CIC
Sala del Quart
CIC
CIC
Casc Antic
CIC
Sala del Quart
Casc Antic
Camí de Percanella
Poble d'Arsinal
CIC+ PNC
Casc Antic

CIC
CIC
Jardins del CIC
CIC
CIC
Sala del Quart
Caseta del Parc
Casc Antic
Camí de Percanella
Mirador Roc de la Sabina
Casc Antic

DIUMENGE 18 DE SETEMBRE

- 08.30 h Sortida Els bolets del Comapedrosa (Manel Niell - ARI)
- 09.00 h Sortida Les Bordes del Parc (Terra Mágica)
- 10.00 h Obertura Fira-Mercat
- 10.00 h Relaxació a la natura (My World of Experiences)
- 10.00 h Sortida d'orientació i seguretat (JJ Supervivència)
- 10.00 h Escape room Borís I, Rei d'Andorra
- 11.00 h Emporta't el teu record de la Pitavola d'11 a 14 h (Foto Booth Atelier)
- 11.15 h Taller adults "Creació d'ungüents medicinals amb plantes remeieres" (Elena Gómez - Sol y Nieve)
- 11.30 h Taller infantil "Flower power" (Wildisards)
- 12.00 h Descoberta de l'escultura de la Serenalla per Jordi Illamola
- 12.30 h Taller de la cuina del bolet amb la xef Claudia Coma
- 12.30 h El Niu de la Pitavola, un espai per desconnectar: cervesa artesana i música tradicional en directe
- 12.30 h Escape room Borís I, Rei d'Andorra
- 13.00 h Inici Ruta de la Tapa de 13 a 15 h
- 17.00 h Tancament Fira-Mercat i clausura

Caseta del Parc
Caseta del Parc
Casc Antic
Caseta del Parc
Camí de Percanella
Casc Antic
Jardins del CIC
Sala del Quart
Sala CIC
Caseta del Parc
Sala del Quart
Camí de Percanella
Casc Antic
Poble d'Arsinal
Casc Antic

Activitats subjectes a la meteorologia

L'organització es reserva el dret d'efectuar canvis sense preavís

-  Activitat de pagament amb inscripció prèvia obligatòria +376 837 111 / mediambient@comumassana.ad
-  Activitat gratuïta amb inscripció prèvia obligatòria a +376 837 111 / mediambient@comumassana.ad
-  Activitat gratuïta amb aforament limitat



LA PITAVOLA GASTRÒNOMA



Els restauradors d'Arinsal han creat propostes especials per a l'aniversari del Parc Natural del Comapedrosa. Tot el cap de setmana podràs degustar plats i menús elaborats amb productes de quilòmetre zero i de temporada. Suggestiments únics per a tots els gustos.

L'HORT DE CASA

"Remenat d'ous de Rialb amb bringuera Els Escaubells"
"Cassoleta de pollastre de gra amb cervesa rossa AND i ametlles torrades" / "Pastís de formatge Cadí amb confitura de mora El Pastorador"

26,50 €

EL CABIN

"Paté de llebre amb torradetes i xarop de fruites del bosc" o
"Torradeta de salmó fumat amb salsa tàrtara" / "Fricandó de vedella andorrana amb ceps del Comapedrosa"

18,50 €

EL MOLÍ DE LA PLAÇA

"Trinxat" o "Escudella"
o "Torrada d'escalivada" /
"Botifarra amb mongetes" o
"Fricandó de vedella" o "Truita de riu a l'andorrana"

19,00 €

CALIFORNIA GRILL

"Plat d'arancini de birria de vedella andorrana amb el seu brou"

11,50 €

EL BOSC

"Crema de tomàquets rostits i oli d'alfàbrega" / "Raviolis de bolets a l'antiga amb salsa roquefort" / "Mel i mató"

22,80 €

OOLONG COFFEE & BRUNCH

"Fusta d'embotits de Cal Jordi"

15,00 €

HOTEL MONTANÉ

"Amanida de l'hort amb xarop de pinyes d'avet i mel del Comapedrosa" ó "Crema de trumfa amb cansalada i tòfona" /
"Filet de vedella andorrana amb Parmentier i farigola" / "Brownie de xocolata del país amb nous" ó "Tiramisú de Ratassia"

29,00 €

FACTORY PIZZERIA

"Bondiola de porc amb reducció de cervesa negra Alpha i mel d'Autèntic Abelles del Comapedrosa, acompanyat amb moniato i oli d'oliva"

16,50 €

COFFEE MOUNTAIN

"Torradeta de vedella d'Andorra desmetxada amb carbassa flamejada i gratinada amb allioli de codony"

11,00 €

FUGAZETTA

"Taula d'embotits del pagès"
"Soufflé de formatges de Casa Raubert amb les seves verdures"

22,00 €

LA LLUM D'OLI

"Fideus a la cassola amb carns i verdures de pagès"

11,50 €



LA RUTA DE LA TAPA

3,50€
1 TAPA +
1/5 ESTRELLA

DIES 17 i 18 DE SETEMBRE A LES 13.00 H

Amb el patrocini de



FES LA RUTA, VOTA I ENTRA EN EL SORTEIG

- 1 FORFET D'ESQUÍ TEMPORADA 22-23
- 1 LOT DE PRODUCTES ESTRELLA DAMM
- 1 LOT DE PRODUCTES ARTESANS D'EMBOTTITS PIRINEU

HOTEL PRINCESA PARC

"Mos de xampinyó amb farcit de vedella del país, foie gras i ceba caramel·litzada"

OOLONG COFFEE & BRUNCH

"Llesqueta amb donja, formatge i mel"

HOTEL MONTANÉ

"Croqueta de bolets amb toc de mel i romaní"

FACTORY PIZZERIA

"Verdures al forn sobre focaccia amb xampinyons arrebossats i salsa de formatge blau"

COFFEE MOUNTAIN

"Torradeta de vedella d'Andorra desmetxada, amb carbassa flamejada i gratinada amb allioli de codony"

FUGAZETTA

"Torradeta de filet de porc senglar sobre llit de ceba caramel·litzada"

LA LLUM D'OLI

"Sorpres mediterrània"

HOTEL ST. GOTHARD

"Arrels d'Andorra"

HOTEL ARINSAL (LA TASCA)

"Els 3 mosqueters"

EL CABIN

"Miniburger de calamarsó amb allioli d'all negre i xarrup de sorbet de llimona"

EL MOLÍ DE LA PLAÇA

"Xoriç a la sidra"

TAVERNA COMAPEDROSA

"Palometa"

CALIFORNIA GRILL

"Mos d'arancini de 'birria' de vedella andorrana"

EL BOSCH

"Pastís de salmó amb maionesa de ruca i el seu cruixent"

BAR ST. ROMÀ

"Margarito"

ESCANEA EL
QR EN ELS
ESTABLIMENTS I VOTA

- La millor tapa
- La tapa més ben presentada
- La tapa més innovadora

Preus amb IGI inclòs

PLÀNOL DE LA FIRA-MERCAT



la pitavola del COMAPEDROSA

2022 - 19è aniversari



- PRODUCTORS ARTESANS
- PRODUCTORS ANDORRANS
- PRODUCTORS CATALANS
- PRODUCTORS DE L'ARIÈGE
- OFICIS

- 1 PARC DE LES 3 NACIONS I PUNT D'INFORMACIÓ
- 2 SALA DEL QUART (TALLERS I ESBART D'ANSAIRE)
- 3 CIC (XERRADES I EXPOSICIONS)
- 4 INFLABLES
- 5 FOTO BOOTH ATELIER + TALLER DE PINTACARES
- 6 ESPAI VALLNORD
- 7 CAIXER AUTOMÀTIC
- 8 CONFITURES MARIA TERESA (MELMELADA)
- 9 XAVI CASALS (IL·LUSTRADOR)
- 10 LE SOUFFLE D'ADORE (MEL)
- 11 FORN HUGO PA
- 12 PRODUCTES ARTESANS D'ANDORRA
- 13 XOC LAND (XOCOLATA)
- 14 AUTÈNTIC ABELLES (MEL)
- 15 DAMIÀ DE NAGOL (HORTALISSES)
- 16 FORMATGE CASA RAUBERT (FORMATGE)
- 17 POIONS DE LLUNA NOVA (COSMÈTICA NATURAL)
- 18 BBHOMEAND (JOIES)
- 19 AGRO BIOMATERIALS (BOSSES BIO)
- 20 BE ART (JOIES)
- 21 WELLI (ARTESANIA EN FUSTA)
- 22 SARDINETTE (MACRAMÉ)
- 23 SOL Y NIEVE (HERBES REMEIERES)
- 24 EL SISÈ SENTIT (ROBA DE COTÓ)
- 25 NAINTY9 COSETES (COMPLEMENTES ARTESANS)
- 26 NWPD (TÈXTIL)
- 27 CERVESA TRAPELLA - LA BIRRERIA
- 28 CERVESA ALPHA
- 29 GOURMANDISES DE BLOURS (SUCS I MELMELADES)
- 30 ROSERAIE DE BEL AIR (OLIS NATURALS)
- 31 CAL SENZILL (MELMELADES)
- 32 FORMATGES CAMPS
- 33 XOLÍS D'ADONS (EMBOTITS)
- 34 BOLETS DEL PIRINEU
- 35 CAL CABASSET (CISTELLAIRE)
- 36 FORJATS LIF
- 37 LE PAYS DES TRACES (FUSTA)
- 38 LES SOUFFLEURS DE L'ARIZE (BUFADOR)
- 39 LA VELLA DEL ROMADRIU (CERÀMICA)



la pitavola del **COMAPEDROSA**

2022 - 19è aniversari

Organitza



La Massana



CIM DELS CIMS
COMAPEDROSA
Parc Natural

Amb el suport de



Més info: www.comapedrosa.ad - Tel. +376 837 111

