



ATYP
ANDC

DADES
TURÍSTIQUES

CAI

ANDORRA TASTE

Gastronomia d'Alta Muntanya

PRESENTACIÓ DE RESULTATS







1. ANDORRA TASTE JORNADES PROFESSIONALS

PRIMER CONGRÉS MUNDIAL DE CUINA D'ALTA MUNTANYA

OBJECTIUS

- POSICIONAR ANDORRA EN EL MÓN GASTRONÒMIC A NIVELL INTERNACIONAL
- POSAR EN VALOR EL CONCEPTE DIFERENCIADOR "CUINA D'ALTA MUNTANYA"
- COMPARTIR EXPERIÈNCIES ENTRE ELS PARTICIPANTS (XEFS, CUINERS, ...)
- FOMENT DE SINÈRGIES I COL·LABORACIONS ENTRES CUINERS I PRODUCTORS

PONENTS AL CONGRÉS

40 PERSONES ENTRE RESTAURADORS I PRODUCTORS

15 ANDORRANS O AMB NEGOCI A ANDORRA

25 INTERNACIONALS

1.

SEGUIMENT DEL CONGRÉS

692 INSCRITS A LA PLATAFORMA EN STREAMING

39,4 % NACIONALS

60.6 % INTERNACIONALS

284 CONGRESSISTES PRESENCIALS INSCRITS

INTERNACIONALITAT

26 PAÏSOS CONNECTATS

FORMAT

3 DIES DE JORNADES PROFESSIONALS

3 DIES DE JORNADES POPULARS AMB DEGUSTACIONS I ACTIVITATS



2. ANDORRA TASTE JORNADES POPULARS

2.

Andorra Taste popular

PRESENTACIÓ DE RESULTATS

16 PARTICIPANTS

13 RESTAURADORS

2 PASTISSERS

1 ESPAI GOURMET

13.767 TAPES SERVIDES

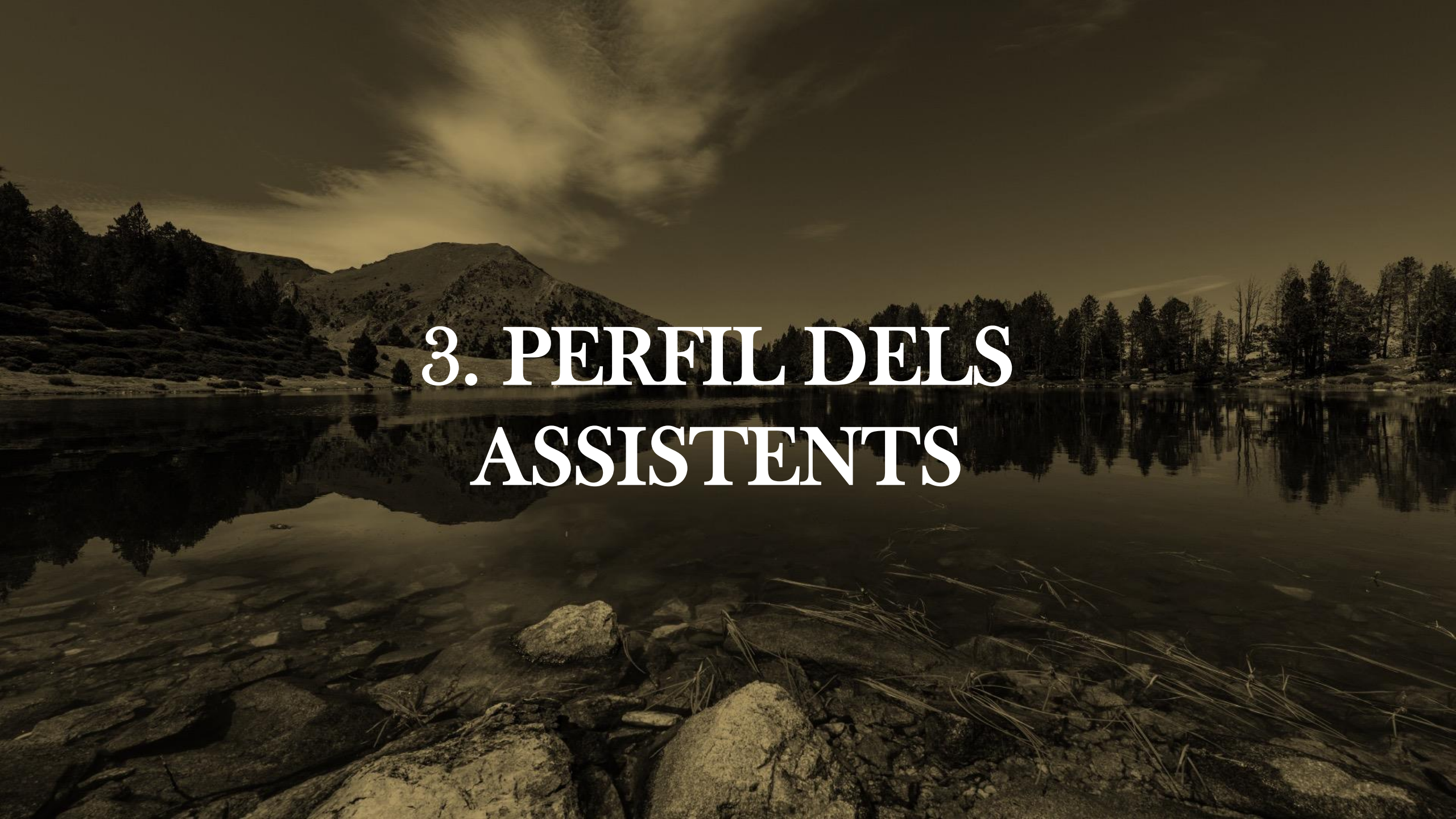
8.055 BEGUDES DISPENSADDES

AULAKIDS:

11 SESSIONS AMB 275 PARTICIPANTS

SHOWCOOKING:

12 SESSIONS AMB 300 PARTICIPANTS



3. PERFIL DELS ASSISTENTS

METODOLOGIA DE L'ESTUDI**MOSTRA**

343 enquestes

OBJECTIU:

Conèixer la valoració de l'esdeveniment i el grau de satisfacció dels assistents a les jornades populars de l'Andorra Taste 2022

ENQUESTA:

Enquesta presencial d'una durada aproximada de 10 minuts

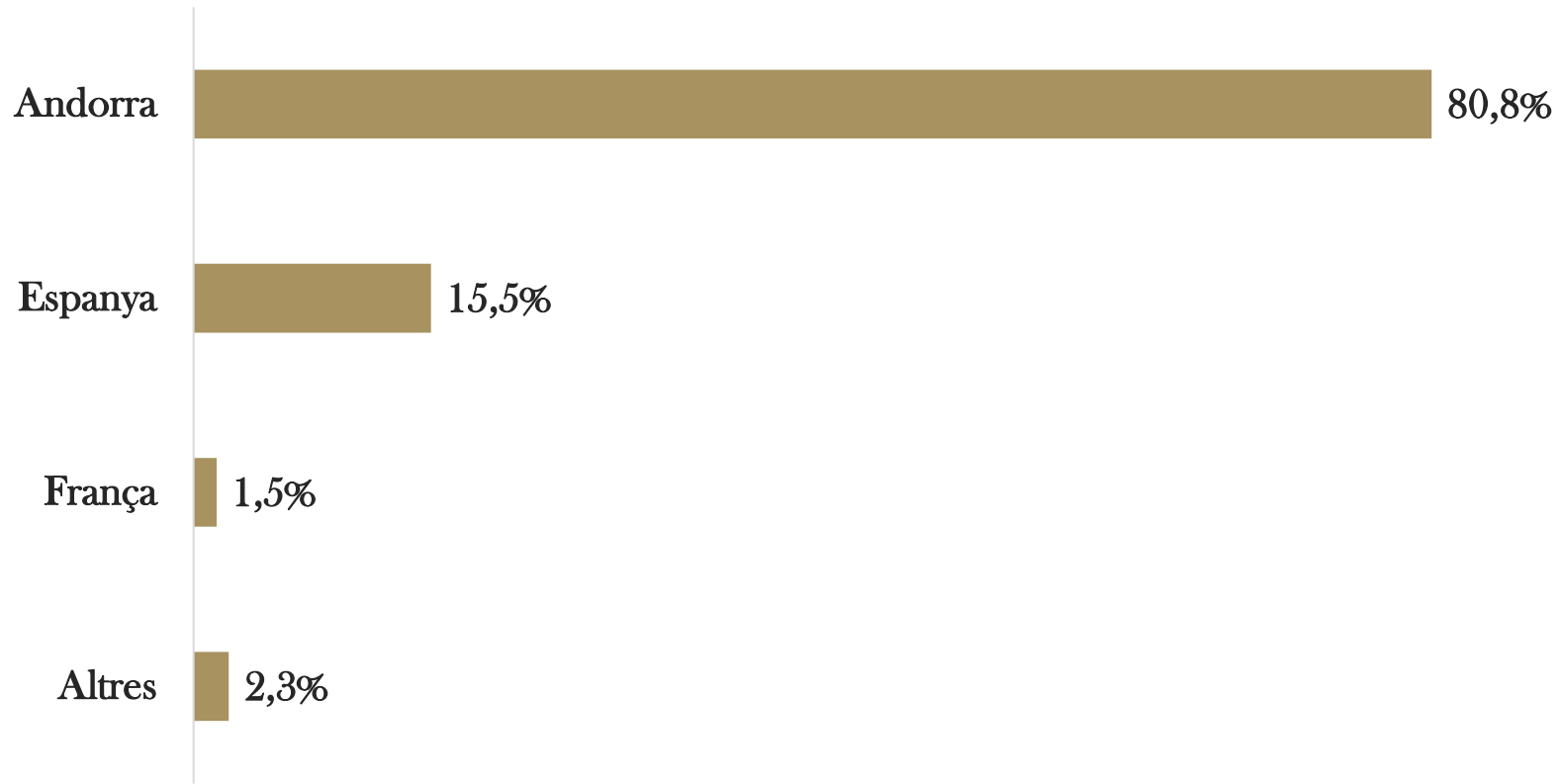
PERIODE REALITZACIÓ:

Del 16 al 18 de setembre de 2022

3.

Perfil dels assistents

PROCEDÈNCIA DELS ASSISTENTS

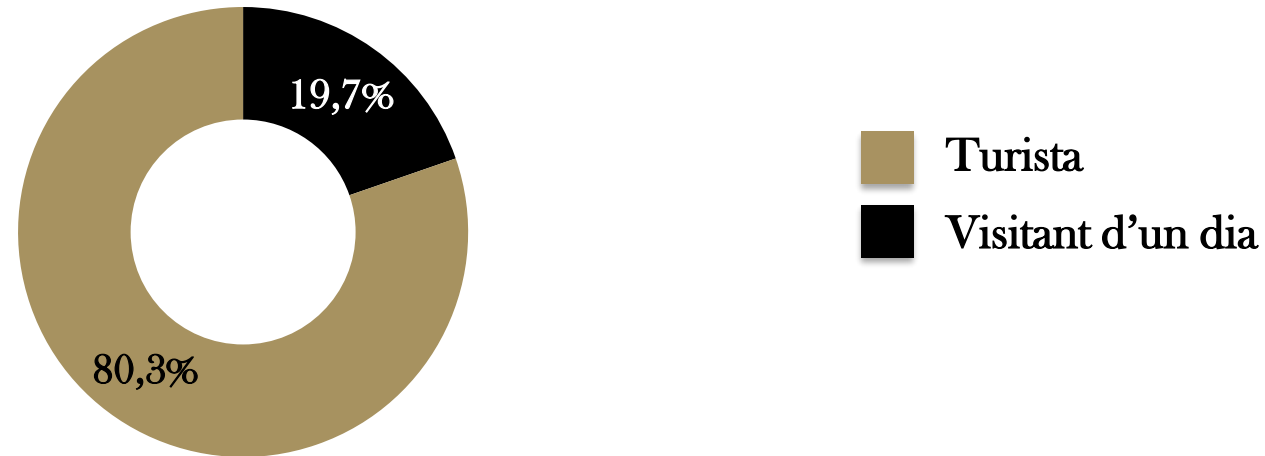


3.

Perfil dels assistents

PRESENTACIÓ DE RESULTATS

PERFIL DELS VISITANTS ESTRANGERS



PERNOCTACIÓ MITJANA

2,9

VALORACIÓ ESTADA
A ANDORRA

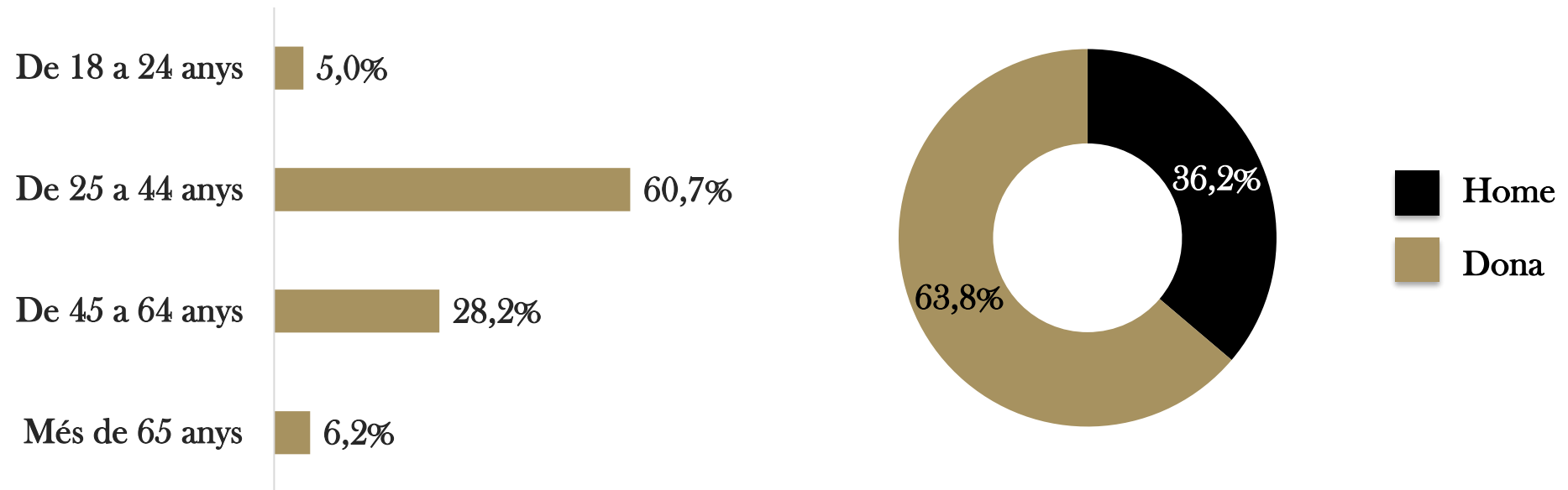
8,8

3.

Perfil dels assistents

PRESENTACIÓ DE RESULTATS

EDAT I GÈNERE



EDAT MITJANA

41



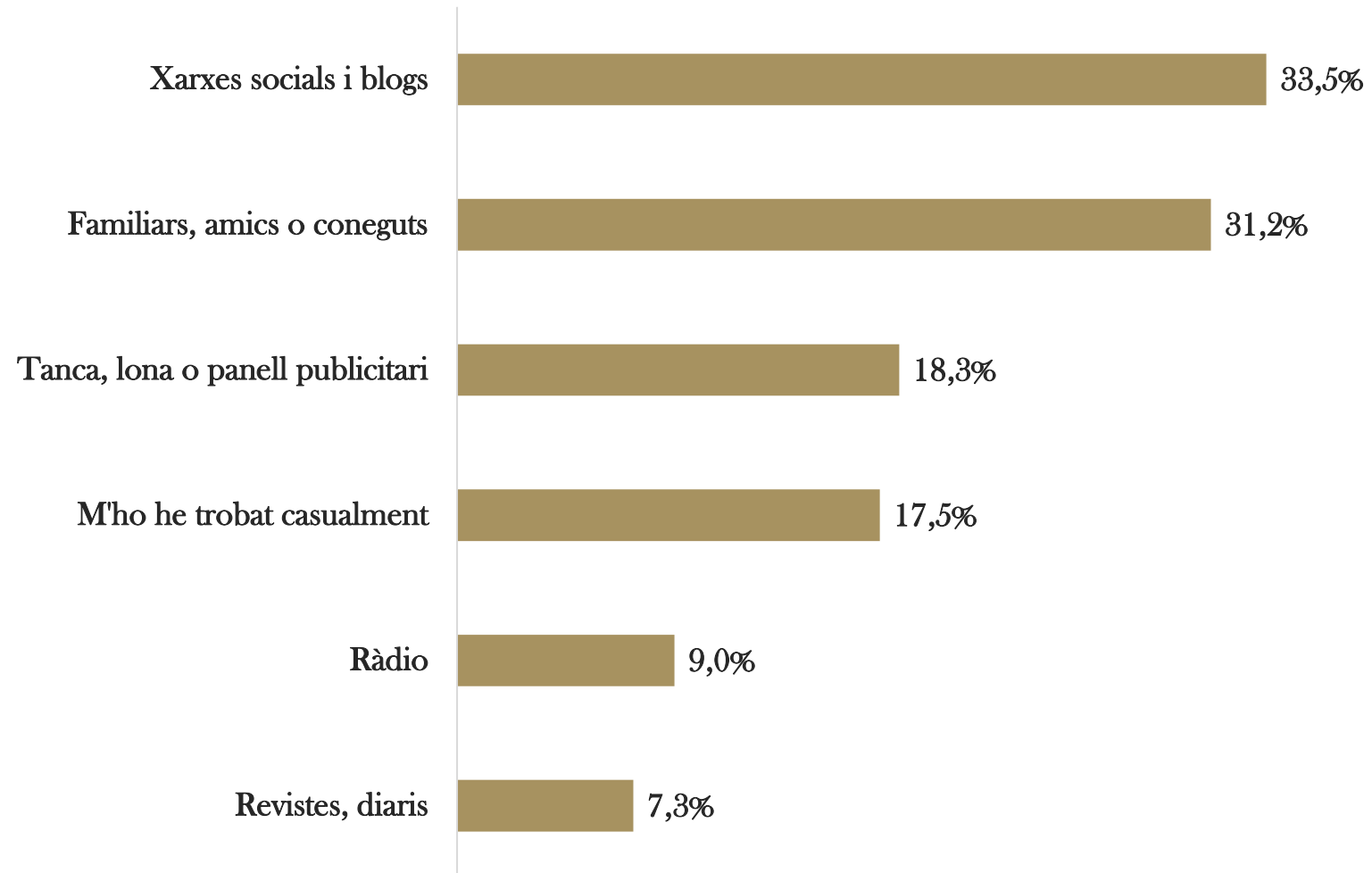
4. RESULTATS I VALORACIONS DE L'ANDORRA TASTE POPULAR

4.

Valoracions de l'Andorra Taste

PRESENTACIÓ DE RESULTATS

Els assistents van assabentar-se de la celebració de l'ANDORRA TASTE principalment per les xarxes socials i per familiars o amics

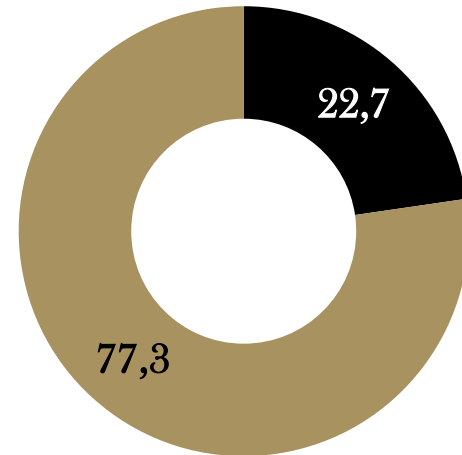


4.

Valoracions de l'Andorra Taste

PRESENTACIÓ DE RESULTATS

Pel 23 % dels assistents estrangers, l'ANDORRA TASTE va ser un dels principals motius de la seva visita a Andorra



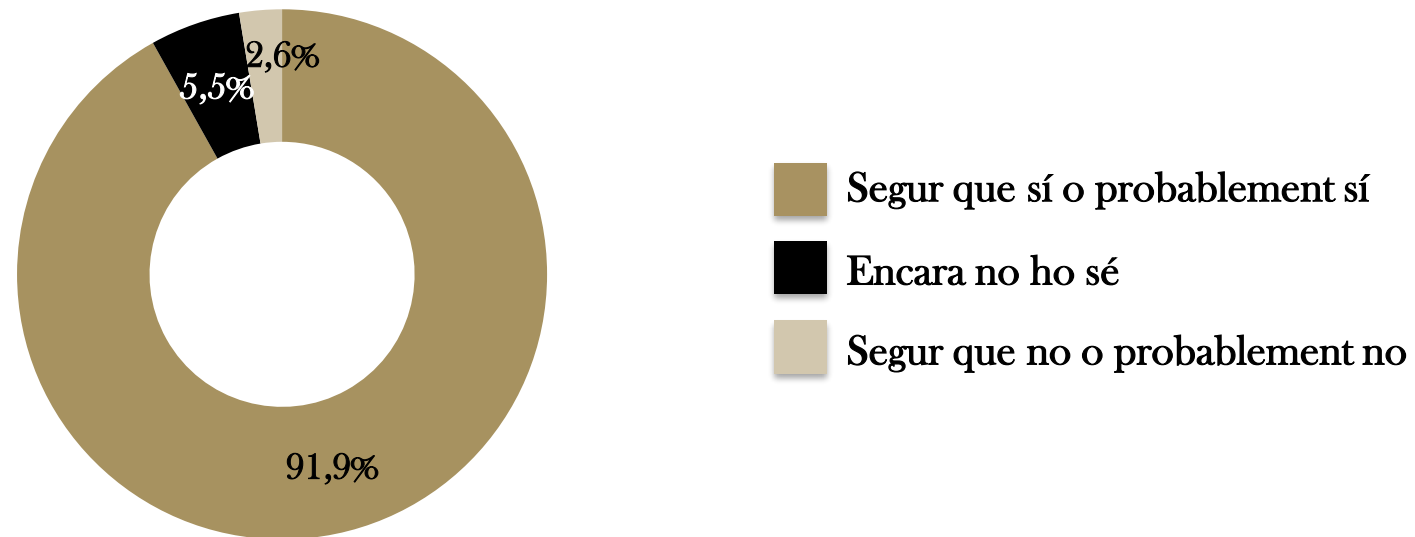
- ANDORRA TASTE principal motiu de visita
- Altres motius de visita a Andorra

4.

Valoracions de l'Andorra Taste

PRESENTACIÓ DE RESULTATS

El 92 % dels assistents a l'ANDORRA TASTE tenen intenció de tornar a assistir a l'esdeveniment l'any vinent

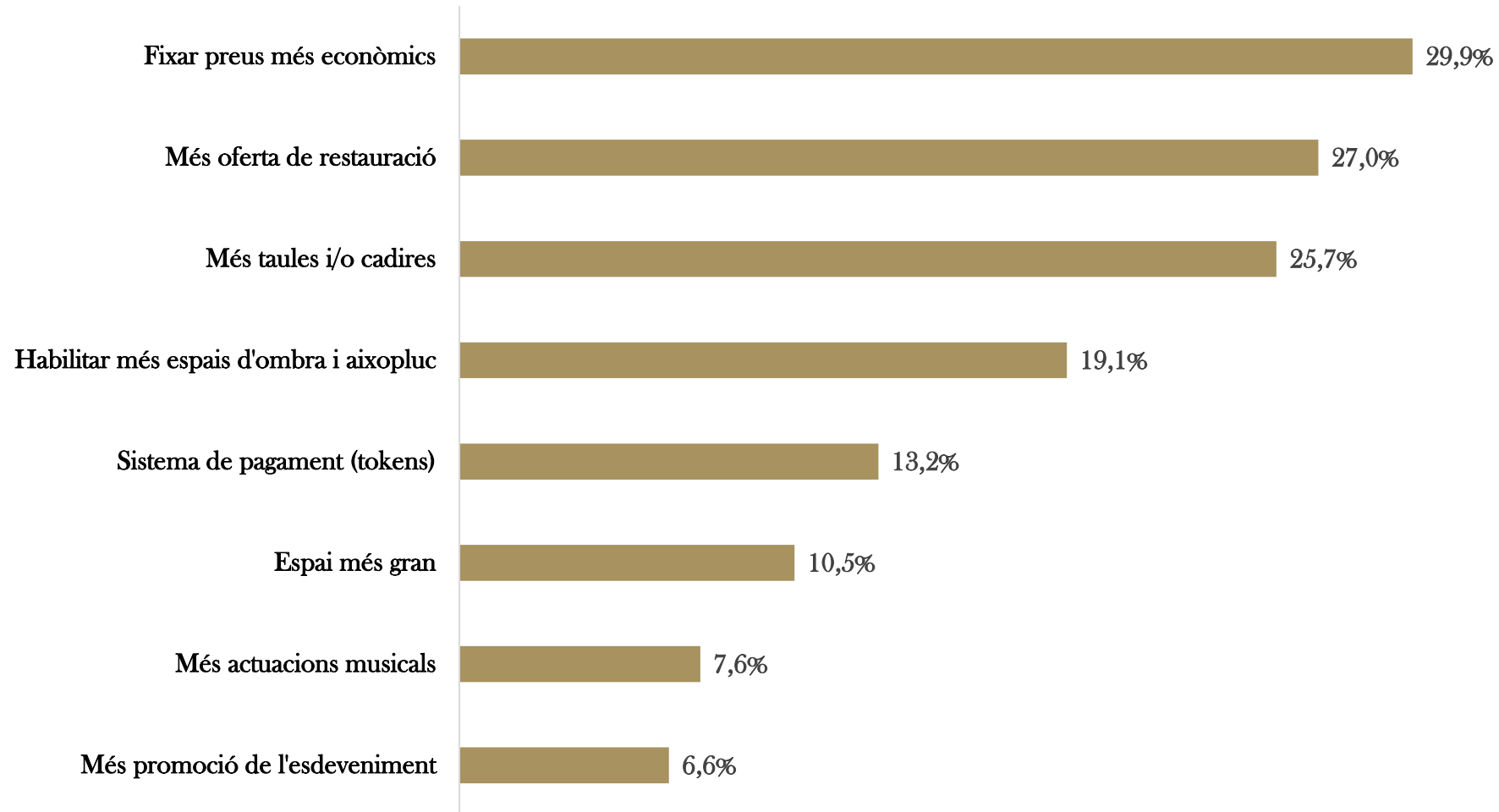


4.

Valoracions de l'Andorra Taste

PRESENTACIÓ DE RESULTATS

Si l'any vinent es tornés a celebrar l'ANDORRA TASTE, què milloraria?



4.

Valoracions de l'Andorra Taste

PRESENTACIÓ DE RESULTATS

QUALITAT DE LES
DEGUSTACIONS

8,9

PREU DE LES
DEGUSTACIONS

7,2

SISTEMA DE PAGAMENT
AMB TOKENS

8,6

ATENCIÓ REBUDA

9,5

SHOWCOOKINGS

9,2

AULAKIDS

9,0

4.

Valoracions de l'Andorra Taste

PRESENTACIÓ DE RESULTATS

BOTIGA AMB PRODUCTES
DEL PAÍS

8,4

MÚSICA EN DIRECTE

8,6

ESPAI ON S'HA CELEBRAT
L'ESDEVENIMENT

9,0

ACCÉS AL RECINTE

9,3

ORGANITZACIÓ DE
L'ESDEVENIMENT

9,0

VALORACIÓ GLOBAL DE
L'ESDEVENIMENT

8,7

5. RETORN MEDIÀTIC

A sepia-toned landscape photograph of a calm lake reflecting a forested shoreline under a dramatic, cloudy sky. The foreground shows rocky terrain with some dry grass.

2.517
NOTÍCIES PUBLICADES

66.969.797
AUDIÈNCIA ESTIMADA

ABC

14 Septiembre, 2022

La montaña reivindica su lugar en la gastronomía

Andorra acoge el primer gran congreso sobre ecosistemas de altura y cocina, con una mirada a las despensas endémicas

ADRIÁN DELGADO
ANDORRA

De alguna manera, la montaña se ha convertido en un símbolo de la superación. Idealizada como el lugar en el que aún no han calado algunos males que enraizan sin freno en cotas inferiores, es algo más que una bella construcción de pureza existencial. Se reivindica como un reducto de autenticidad, de dureza también, de arraigo con el territorio y, sobre todo, de un futuro que pasa inevitablemente por explorar y comprender hoy las oportunidades que ofrece en la alimentación. Un eje clave con casos únicos que van desde los Andes al desierto de Atacama, pasando por los Alpes Julianos o los propios Pirineos.

En ellos, Andorra dibuja un ejemplo singular a más de 1.020 metros. La capital a mayor altitud de Europa acoge de sede hoy hasta el domingo el primer encuentro internacional -organizado por Vocento Gastronomía y Turismo de Andorra- dedicado a la cocina de alta montaña con dos citas diferenciadas para profesionales y aficionados: Andorra Taste.

Por el pasará un centenar de cocineros, productores y profesionales de entornos montañosos de todo el mundo con el

objetivo de poner en valor la identidad de estos lugares. Espacios, aún inhóspitos en parte, como los Andes que participan como «territorio invitado» de la mano de chefs como el chileno Rodolfo Guzmán, el ecuatoriano Samuel Ortega o el colombiano Anibal Criollo.

Historias que tienen un denominador común con proyectos más cercanos, enamorados de estos ecosistemas -no solo en lo natural sino en lo social- como Diego Herrero. «Pasamos de alimentar esquiadores a abrir todo el año», explica el chef de Vidocq, sobre los inicios de su restaurante, hace 13 años, en Formigal. «La gente nos decía que era imposible», dice este bilbaíno que, de no ser por la cocina, «se hubiera quedado tirado en un banco» de joven.

Gestiona ocho trabajadores -lograr estabilidad allí es todo un éxito- para los 100 comensales que acogen sus mesas. «Cuando no hay nieve, vivimos 70 personas», explica sobre la complejidad de mantener un proyecto a 1.450 metros durante todo el año. «La idea es olvi-

damos de la nieve», apunta tras haber forjado una vida allí, con una hija de cinco años. «Hay prejuicios. Se puede estar más aislado en una gran ciudad que en un pueblo pequeño», afirma. Desmonta también algunas ideas preconcebidas sobre la cocina de alta montaña, como las recetas contundentes para reponerse del frío. «Hay cuchareo, pero no nos circunscribimos a platos para esquiadores», señala. El ya pasó por eso. Herrero ha aprendido a interpretar su estilo -marcado por los viajes- trabajando con productores de Huesca. «Nuestra historia es viajera, de montaña y de pueblo. Es lo que queremos contar: nuestro amor por el Alto Aragón y por la forma en la que vivimos», presume sobre su menú degustación, que no supera los 60 euros, reservado en la Guía Michelin.

Más allá del esquí Andorra Taste será también el espacio de los cocineros que nutren la importante oferta andorrana. Entre ellos, sus más destacados representantes: Nandu Jubany, Oriol Rovira o el dúo que forman Francis Paniego y Jordi Grau defendiendo el presente culinario del Principado. El riojano Paniego -dos estrellas Michelin en El Portal del Echaurren- lidera el proyecto con estrella del lujoso complejo Sport Hotel Hermitage, en Soldeu. «Este congreso es un paso más para poner Andorra en el mapa», destaca Grau.

Ibaya logró entrar en la guía roja



Oscar García, chef de Baluarte // ABC



Diego Herrero, chef de Vidocq, en Formigal. Arriba, uno de sus platos // ABC



Patricia Pérez, yerbera en El Atacama, participa en la cita



Grau y Paniego en Ibaya, el estrella Michelin de Soldeu. Abajo, uno de sus platos // ABC



Grau y Paniego en Ibaya, el estrella Michelin de Soldeu. Abajo, uno de sus platos // ABC



El Correo Bizkaia Jantuar

23 Septiembre, 2022



Diego Herrero, de Barakaldo, chef de Vidocq, en Formigal. Arriba, uno de sus platos // ABC



La esmoína Ana Roca, cocinera en el valle de Foca.



Miguel Cantamán, chef y concejal de Cultura.



Ruti Pérez, recolectora en el desierto de Atacama.

Ruti Pérez, recolectora en el desierto de Atacama.

Ruti Pérez, recolectora en el desierto de Atacama.

Ruti Pérez, recolectora en el desierto de Atacama.

Ruti Pérez, recolectora en el desierto de Atacama.

Ruti Pérez, recolectora en el desierto de Atacama.

Ruti Pérez, recolectora en el desierto de Atacama.

Ruti Pérez, recolectora en el desierto de Atacama.

Ruti Pérez, recolectora en el desierto de Atacama.

Ruti Pérez, recolectora en el desierto de Atacama.

Ruti Pérez, recolectora en el desierto de Atacama.

Ruti Pérez, recolectora en el desierto de Atacama.

Ruti Pérez, recolectora en el desierto de Atacama.

Ruti Pérez, recolectora en el desierto de Atacama.

Ruti Pérez, recolectora en el desierto de Atacama.

Ruti Pérez, recolectora en el desierto de Atacama.

Ruti Pérez, recolectora en el desierto de Atacama.

Ruti Pérez, recolectora en el desierto de Atacama.

Ruti Pérez, recolectora en el desierto de Atacama.

Ruti Pérez, recolectora en el desierto de Atacama.

Ruti Pérez, recolectora en el desierto de Atacama.

Ruti Pérez, recolectora en el desierto de Atacama.

Ruti Pérez, recolectora en el desierto de Atacama.

Ruti Pérez, recolectora en el desierto de Atacama.

Ruti Pérez, recolectora en el desierto de Atacama.

Ruti Pérez, recolectora en el desierto de Atacama.

Ruti Pérez, recolectora en el desierto de Atacama.

Ruti Pérez, recolectora en el desierto de Atacama.

Ruti Pérez, recolectora en el desierto de Atacama.

Andorra Campo base de los cocineros de altura

Michel Bras, el más espartano de los chefs franceses, se convierte en ariete de la cocina de montaña, un movimiento de resistencia alentado por Vocento



Julián Méndez Moland

activar el evocador resorte del olfato.

«Como sabe, soy maratonista. He corrido durante 50 años de mi vida. Pero aún recuerdo la primera vez que, trotando en L' Aubrac bajo un cielo plomizo, pesado, oli el aroma de la Bruma de los prados (la flor donde se encontró el principio activo de la aspirina). Era un olor a almendra amarga, potente, denso. Creí que alguien muy perfumado me seguía. Volví sobre mis pasos, la olí. Quise llevarme ese olor a casa, fijarlo para siempre en una crema helada porque antes que cocinero quise ser científico. Lo vegetal es mi mundo. El hecho de vivir en un desierto de basalto y granito me hizo descubrir la esencialidad de las cosas y me obligó a saber quién soy. En mi tierra, si no disfrutas del color de una flor, del silencio o de los ruidos del cielo, solo te queda morir», confiesa Bras entre los bosques de abetos rojos de Andorra, cuyas pinas convierten los paisajes en niebla, en miel.

Tan presente tuvo siempre sus orígenes, ese desierto de basalto colonizado por arbustos oleosos y mirtos, que cuando abrió su restaurante (Le Siroquet, 3ª estrella en 1999), Bras quiso que la silueta de aquel edificio farragoso recordara a los 'baumes', las casas de los pastores de L' Aubrac.

La yerbera de Atacama nació de pie Junto al edificio queda para la historia de la gastronomía el valor de servir en 1978 el primer menú 100% vegetal y platos como el Garguillón de pezones ligeros (1980) o

VINOS Y RESTAURANTES

1 Septiembre, 2022



Andorra Taste Cocina de altura

Nace Andorra Taste, unas jornadas para debatir, argumentar y construir a través de la gastronomía sobre identidad, sostenibilidad y proyección de los territorios de alta montaña como entornos de vida natural y generadores de riqueza.



Andorra Taste es el primer Encuentro Internacional de Gastronomía de Alta Montaña, que reunirá del 14 al 18 de septiembre en Escaldes Engordany a un centenar de profesionales de entornos montañosos de todo el mundo para singularizar los ecosistemas de altura como ejes de una vida natural e identitaria basada en conceptos y valores que abren tiradas en la gastronomía mundial: autenticidad, sostenibilidad, territorio y producto de cercanía.

Se trata de un evento responsable y comprometido con el territorio de alta montaña que apuesta por la particularidad, la reflexión, la conciliación, el relato singular de los territorios de alta montaña y el factor humano, del que Andorra es un buen exponente. Un evento, organizado por Vocento Gastronomía-grupo GSR y Andorra Turisme, que pretende además poner en valor la gastronomía andorrana, sus productos autóctonos, su influencia gastronómica y su relación culinaria con Francia y España.

Los Andes, territorio invitado Los Andes serán el territorio invitado destacado en esta edición de Andorra Taste, que contará con la presencia de los chefs Rodolfo Guzmán, del restaurante Baragü, en Santiago de Chile (Chile); Samuel Ortega, del restaurante ShamuCo Espal Gastronómica (Ecuador), y Anibal Criollo, del restaurante Naturalia en La Cocha, Nariño (Colombia), reconocidos por su cocina de altura. Sus experiencias mostrarán cómo logran trabajar las recetas de las elaboraciones tradicionales con los productos de la zona culti-

SIV-8

5. Retorn mediàtic

PRESENTACIÓ DE RESULTATS

ABC Blogs

SUSCRIBETEInicio sesión | Registro>Menú

ABCOPINIÓNBLOGSCorresponsalesActualidadDeportesCienciaCulturaDelegacionesGente & VideoblogsEconomíaTecnologíaViñetasBienestarGastronomía & OcioEstilo



Salsa de chiles

por **Carlos Maribona**

InicioSobre el autorRestaurantes InternacionalesRestaurantes EspañolesProductos GourmetMás

Andorra y su cocina de alta montaña

El congreso Andorra Taste ha puesto en valor la gastronomía de este pequeño país pirenaico



Pollo al horno de la borda de la borda Les Pardines 1819

Carlos Maribona
el 21 sep, 2022



La celebración del congreso Andorra Taste, organizado por Vocento y centrado en la gastronomía de alta montaña, me ha permitido regresar después de muchos años a este pequeño país pirenaico. Ha cambiado mucho desde mi última visita, sobre todo en el tema inmobiliario, pero también en el gastronómico. A las tradicionales bordas se han unido restaurantes modernos, asesorados muchos de ellos por importantes cocineros españoles como Francis Paniego, Nandu Jubany, Oriol Rovira o Hideki Matsuhisa (que obviamente no es español, pero como si lo fuera). Todos ellos han participado en el congreso, tanto con ponencias

LO MÁS LEIDO

Salsa de chiles

ABC Blogs

- 1 Santi Santamaría, diez años (2)
- 2 Alameda, la elegante cocina de Gorka Txapartegui
- 3 Guisanderas asturianas
- 4 Una cena con fuego
- 5 Granada, historia y cocina

Guía Repsol

ComerViajarSolesSoletesRutasPromocionesRecetas

Regístrate

Andorra Taste: Gastronomía de Alta Montaña

La cocina de altura es presente y futuro

Texto: **Alejandro Toquero**

11 min de lectura — Actualizado: 21/09/2022

No es fácil resumir en un solo concepto lo que une a la gastronomía de alta montaña de todo el mundo. Por lo menos hacen falta dos: escasez y temporalidad. Lo describe el chef de 'El Portal de Echaurren', Francis Paniego: "Independientemente de sus coordenadas geográficas, toda la cocina de montaña está marcada



ACTUALIDAD

La espectacular respuesta de público ratifica el éxito de Andorra Taste

El pasado domingo finalizó Andorra Taste, un evento único. "La primera vez que nos juntamos los restauradores del país para ofrecer nuestra propuesta a vecinos y turistas", explicaba el chef del único estrella Michelin del país, Jordi Grau. Andorra Taste Popular pone la guinda a un congreso "que tendrá continuación y que marcará un antes y un después en la gastronomía del país", comentaba en el acto de clausura Betim Budzaku, CEO de Andorra Turismo.

70 Redacción | 19/09/2022

Tras tres días de ponencias y otros tantos de fiesta gastronómica para todo el mundo, este domingo ha finalizado en el recinto del Prat del Roure de Escaldes-Engordany la primera edición de Andorra Taste, el I Congreso

Suscríbete a nuestra newsletter

Quiero recibir comunicaciones comerciales de 7 Caníbales según mi perfil.
Quiero recibir comunicaciones comerciales y novedades, por cualquier medio, de terceros, entidades dedicadas a los sectores por parte de 7 Caníbales según mi perfil.

GASTRONOMÍA

Cocinar la montaña: Andorra Taste visibiliza una gastronomía resiliente

Viajamos al pequeño país pirenaico, que se ha erigido como epicentro de la gastronomía de altura gracias a Andorra Taste, el I Encuentro Internacional de Cocina de Alta Montaña, para adentrarnos en una peculiar idiosincrasia basada en la naturaleza, los pequeños productores y el aprovechamiento radical.

POR MARINA VEGA
3 de octubre de 2022



LV GASTRO

UNIVERSI

Gastronomía Recetas ▾ Dónde comer Qué beber Restaurantes con descuento Opinión A

La montaña se reivindica como despensa de futuro en la clausura de Andorra Taste

Ana Ros, Samuel Ortega y chefs andorranos cierran la jornada profesional del congreso



La chef Ana Ros, durante la clausura de Andorra Taste.

GUILLERMO ELEJABEITIA

Andorra Lavella

Viernes, 16 septiembre 2022, 18:59



La cocina de montaña es el futuro». La chef eslovena Ana Ros lo tiene muy claro. La propietaria de Hisa Franko y mejor cocinera del mundo en 2017 clausuró este viernes el congreso profesional Andorra Taste con un alegato a favor de ese recetario de supervivencia y aprovechamiento que se impone en las alturas.

Fue la última de una serie de ponentes que a lo largo de tres días han contribuido a dibujar el paisaje culinario de las alturas. Un panorama agreste, duro y cargado de limitaciones, que sin embargo abriga una cocina responsable y conectada con su entorno. «Usamos los ingredientes en su totalidad, nos abastecemos de lo que tenemos cerca y por tanto

europapress / catalunya / andorra

Publicado 18/09/2022 19:35

El Andorra Taste cierra su primera edición con 23.000 consumiciones servidas



Primera edición del Andorra Taste - ANDORRA TASTE

ANDORRA LA VELLA (ANDORRA), 18 Sep. (EUROPA PRESS) -

El congreso gastronómico Andorra Taste ha cerrado este domingo su primera edición con 23.000 consumiciones servidas en una veintena de stands de restaurantes y entidades del país.

Este congreso de gastronomía de alta montaña se ha celebrado desde el miércoles en el recinto del Prat del Roure de Escaldes-Esgordany, ha informado la organización en

DADES
TURÍSTIQUES

ATYP
ANDC

CAI

BALANÇ ESTIU

DADES RELLEVANTS



9 mercats

ESPANYA
FRANÇA
REGNE UNIT
IRLANDA
BÈLGICA
PAÏSOS BAIXOS
ALEMANYA
ITÀLIA
SUÈCIA

i 106 dies de campanya



Creativitat
reconeguda amb el
primer premi als *Kantar
Creative Effectiveness
Awards 2022*



11 missatges cobrint
tota l'oferta turística
del país

BRAND
NATURA
SENDERISME
CICLOTURISME
ESCALADA
CULTURA
SHOPPING
BENESTAR
FAMÍLIA

OBE HOTELS
(Cercador d'allotjaments)

CIRQUE DU SOLEIL

ANDORRA TASTE

BALANÇ ESTIU

DADES RELLEVANTS



7 grups de televisió nacional

MOVISTAR+
MEDIASET
ATRESMEDIA
TF1
FRANCE TV
DISNEY CHANNEL
NATIONAL GEOGRAPHIC*

***amb la creació d'un documental exclusiu**



Una potent campanya online

+ DE **257 MILIONS** D'IMPRESSIONS

+ DE **14,5 MILIONS** DE
VISUALITZACIONS
DELS VÍDEOS DE CAMPANYA

**Enviament de 6
newsletters a la base de
dades dels
AndorraWorldFans
generant
3,3M d'impactes**



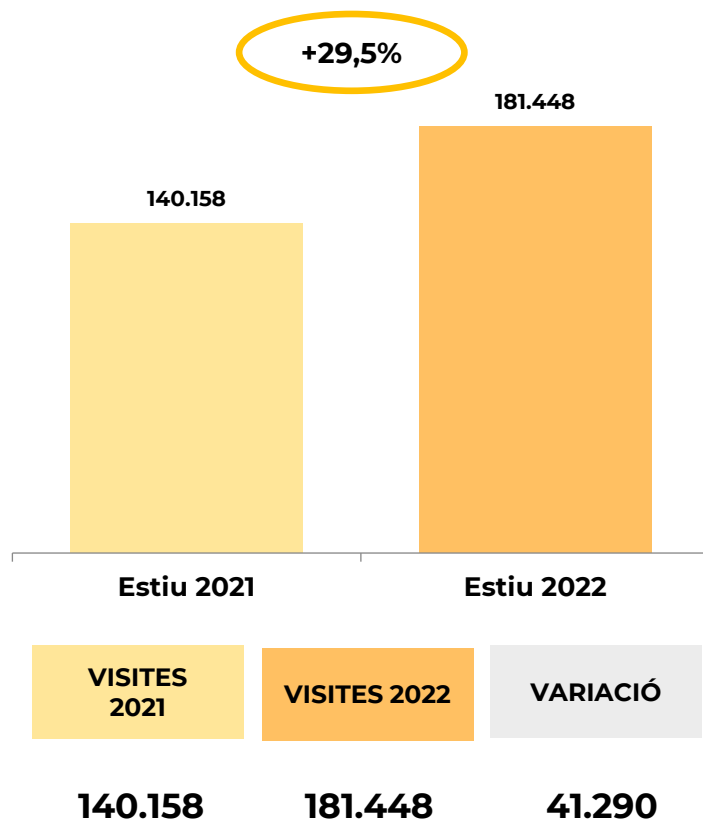
11 operadors turístics a 6 mercats

ESPANYA
FRANÇA
REGNE UNIT
BÈLGICA
ALEMANYA
SUÈCIA

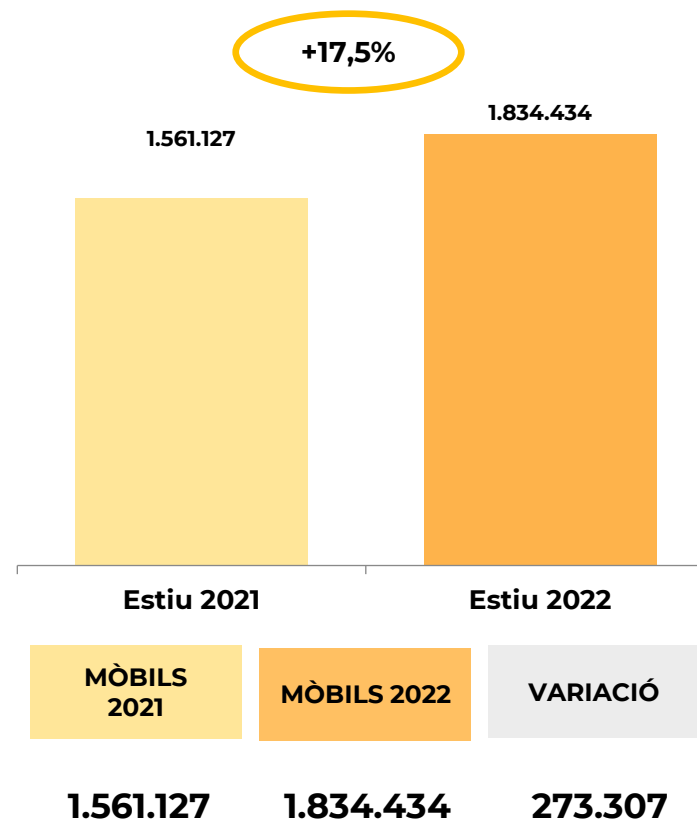
DADES TURÍSTIQUES

DADES TURÍSTIQUES DEL SECTOR

OFICINES DE TURISME*



MÒBILS ACTIUS**



* Font: visites a les oficines de turisme de l'1 de juny al 30 de setembre ** Font: Andorra Telecom. Mòbils actius de l'1 de juny al 30 de setembre.

DADES TURÍSTIQUES

MACARULLA

EL BOSC DELS
MENAIRONS

Usuaris 2022
20.866



9,3

Usuaris 2022
72.382

ON SÓN ELS
BOLETS?

Usuaris 2022
19.484

LA POCCIÓ DE LA
BRUIXA QUELA

Usuaris 2022
19.320

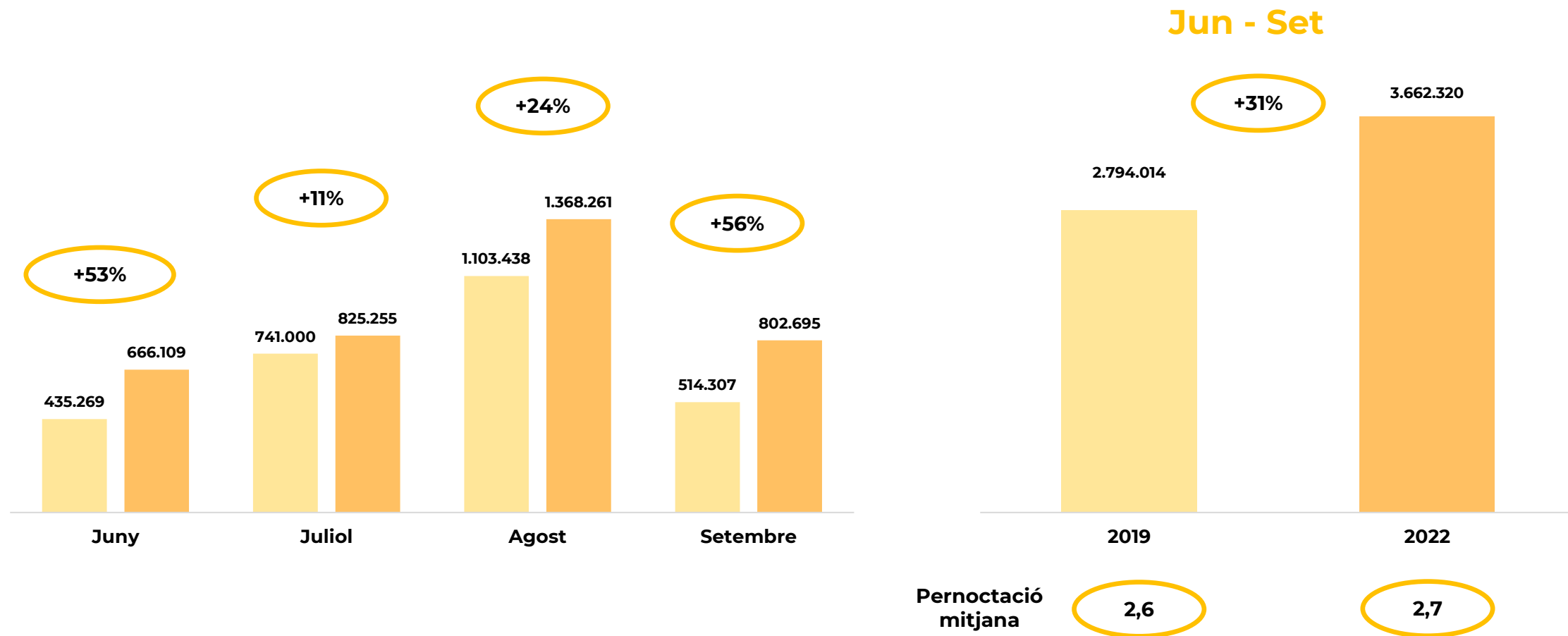
Rastres i
PETJADES

Usuaris 2022
12.712

DADES TURÍSTIQUES

PERNOCTACIONS ESTIU

2022 vs 2019

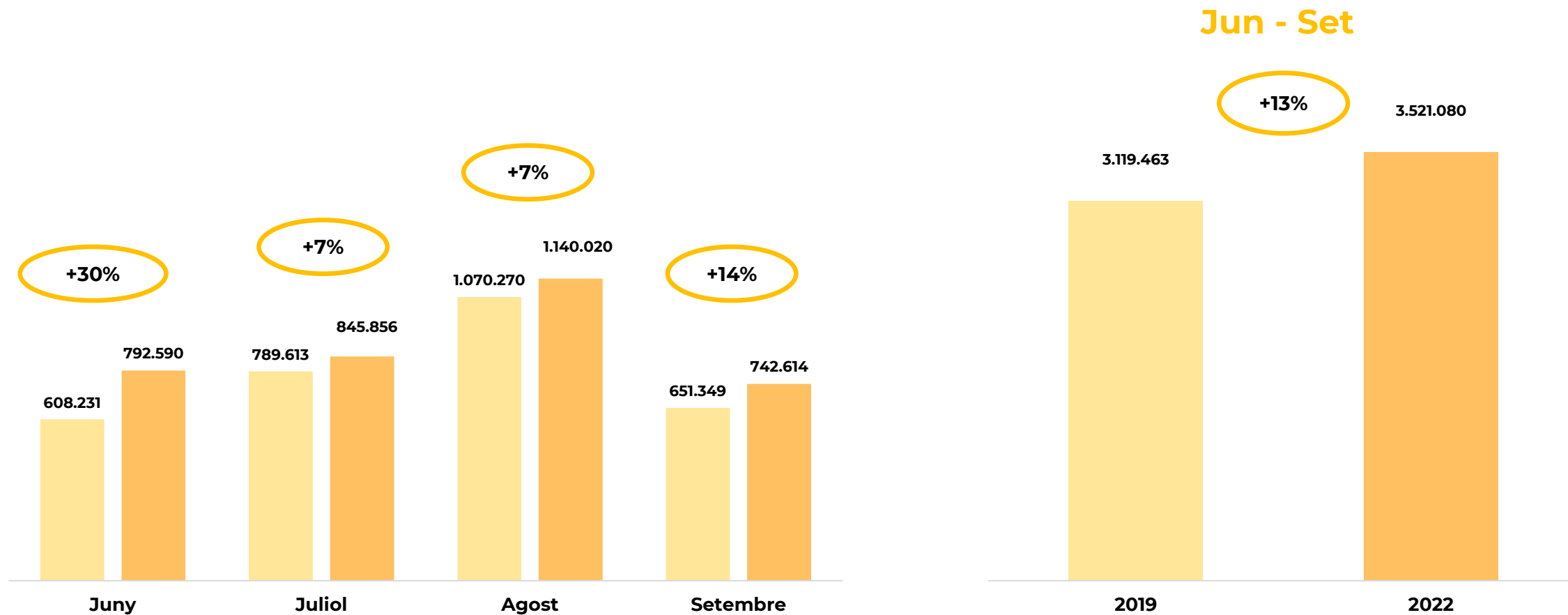


Font: Departament d'Estadística del Govern d'Andorra. Volum de pernoctacions de l'1 de juny al 30 de setembre.

DADES TURÍSTIQUES

VISITANTS ESTIU

2022 vs 2019

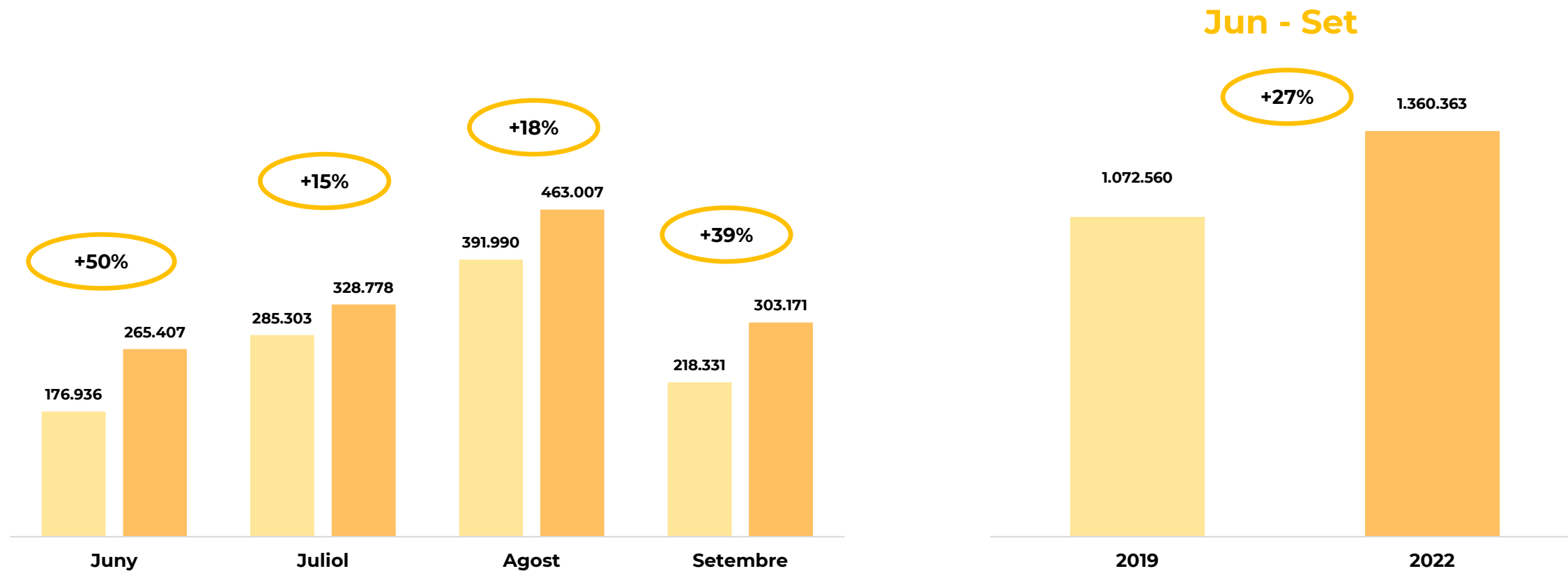


Font: Departament d'Estadística del Govern d'Andorra. Volum de visitants de l'1 de juny al 30 de setembre.

DADES TURÍSTIQUES

TURISTES ESTIU

2022 vs 2019

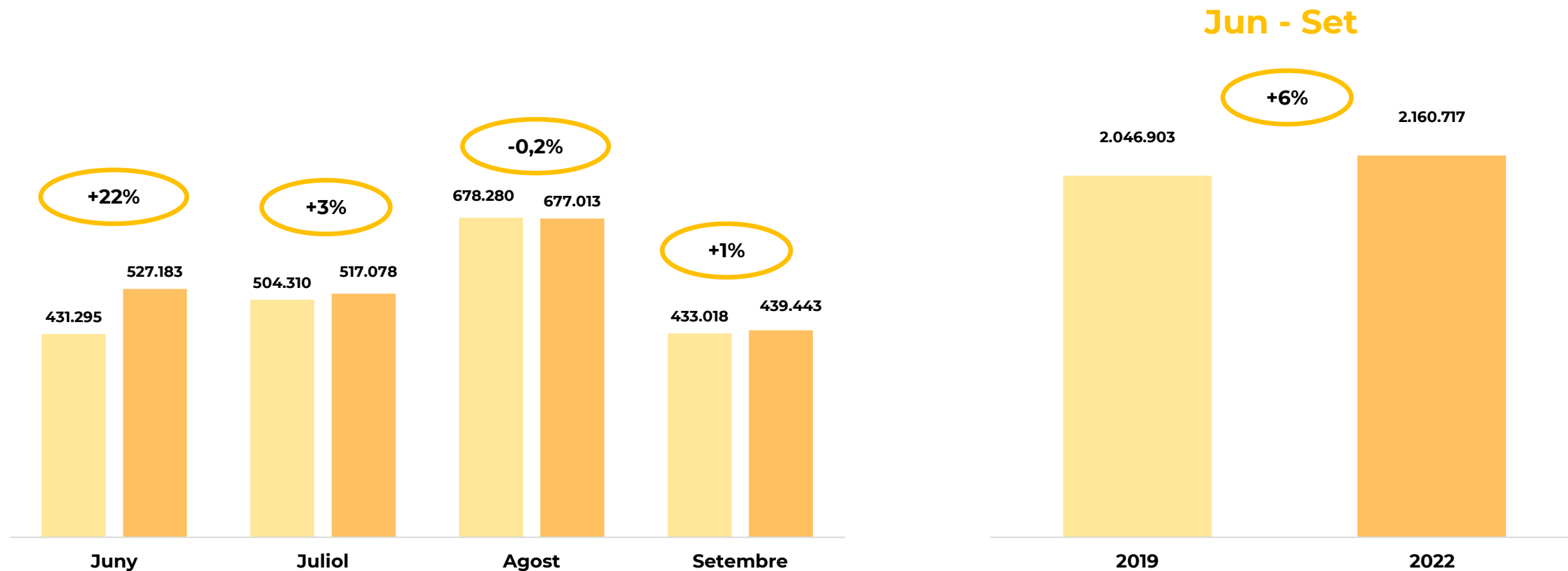


Font: Departament d'Estadística del Govern d'Andorra. Entrades de turistes de l'1 de juny al 30 de setembre.

DADES TURÍSTIQUES

EXCURSIONISTES ESTIU

2022 vs 2019

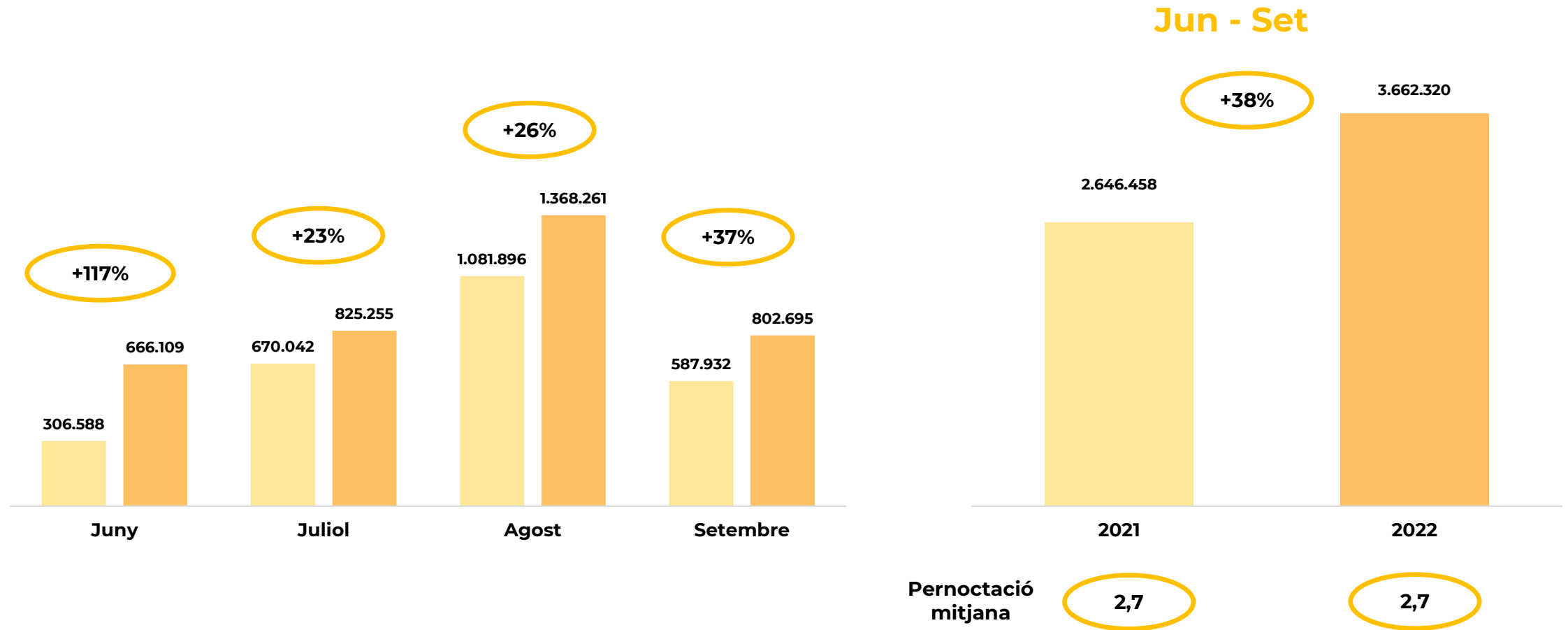


Font: Departament d'Estadística del Govern d'Andorra. Entrades d'excursionistes de l'1 de juny al 30 de setembre.

DADES TURÍSTIQUES

PERNOCTACIONS ESTIU

2022 vs 2021

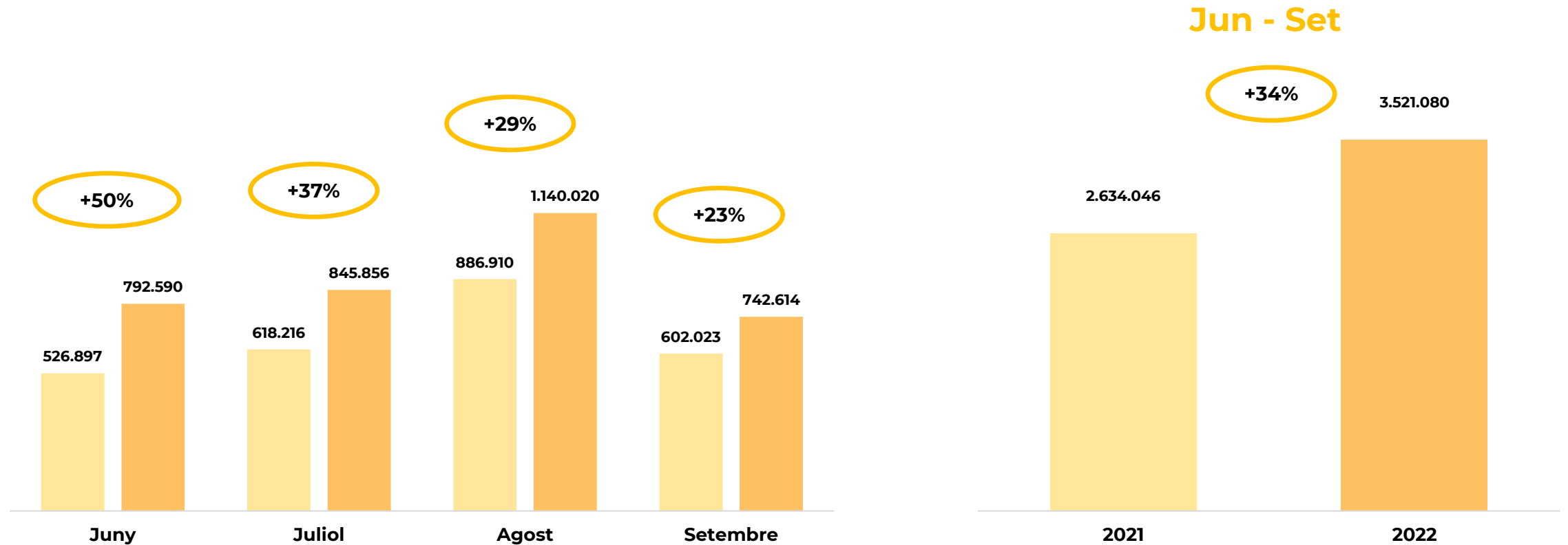


Font: Departament d'Estadística del Govern d'Andorra. Volum de pernoctacions de l'1 de juny al 30 de setembre.

DADES TURÍSTIQUES

VISITANTS ESTIU

2022 vs 2021

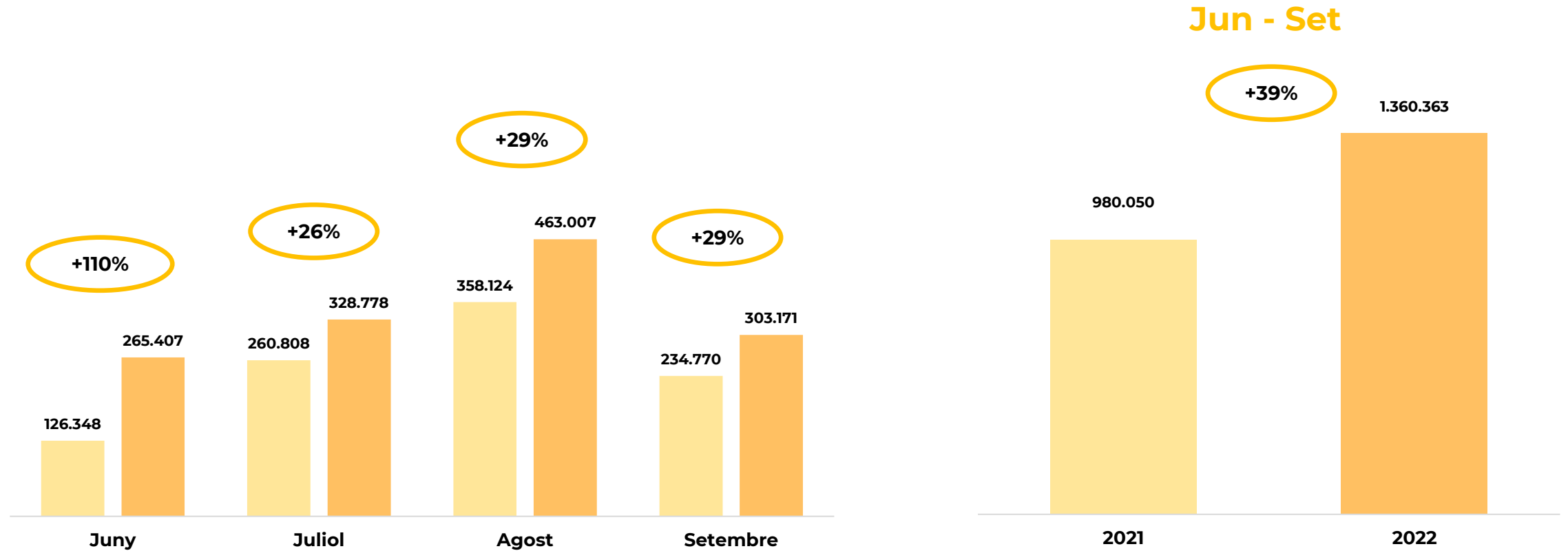


Font: Departament d'Estadística del Govern d'Andorra. Entrades de visitants de l'1 de juny al 30 de setembre.

DADES TURÍSTIQUES

TURISTES ESTIU

2022 vs 2021

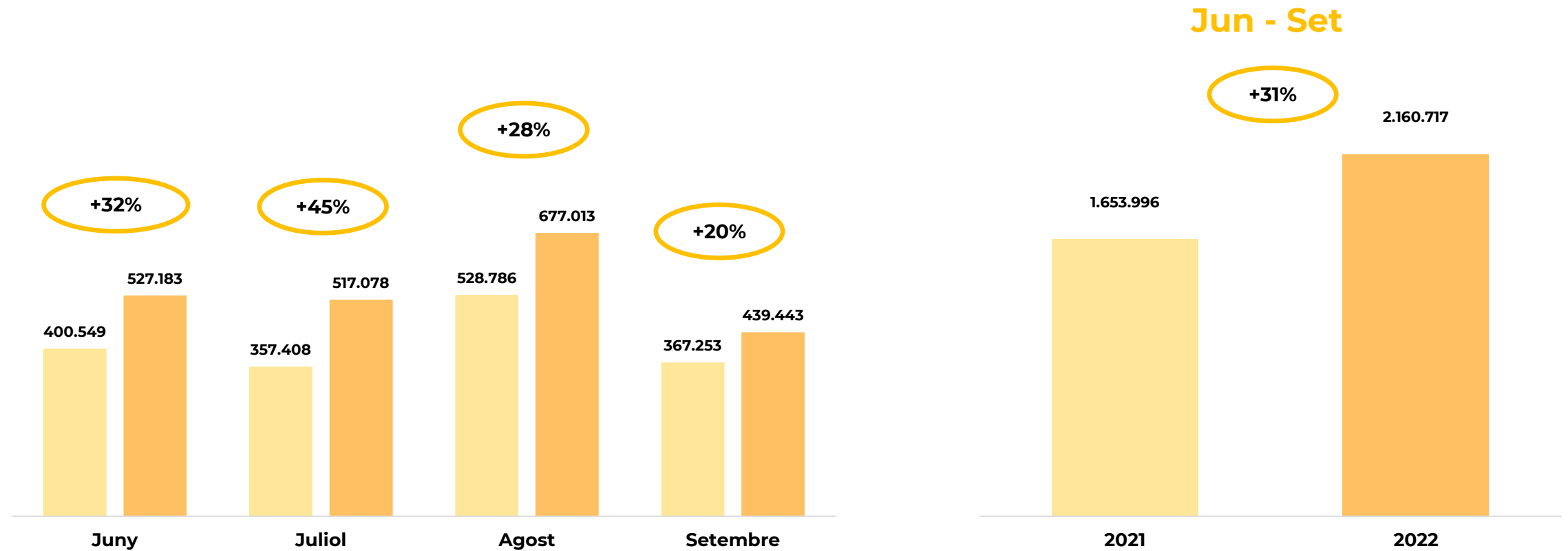


Font: Departament d'Estadística del Govern d'Andorra. Entrades de turistes de l'1 de juny al 30 de setembre.

DADES TURÍSTIQUES

EXCURSIONISTES ESTIU

2022 vs 2021

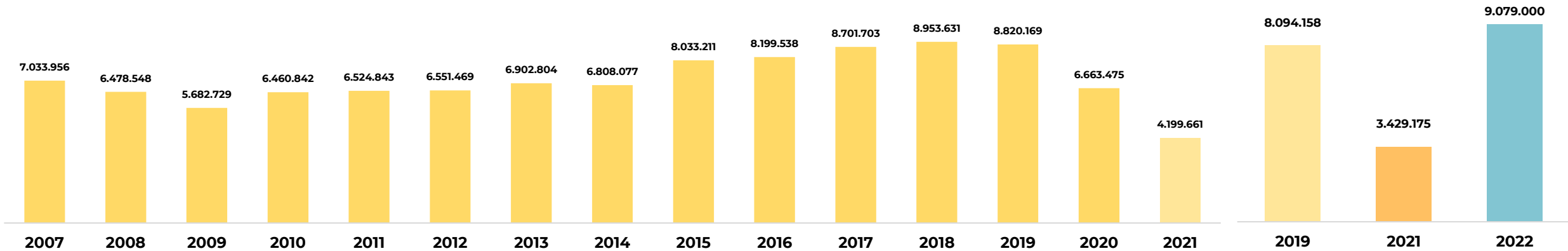


Font: Departament d'Estadística del Govern d'Andorra. Entrades d'excursionistes de l'1 de juny al 30 de setembre.

DADES TURÍSTIQUES

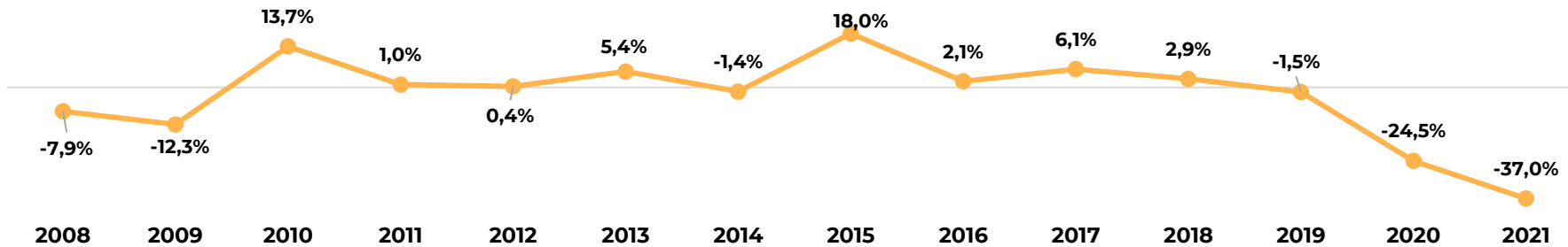
PERNOCTACIONS ANUALS

TOTAL ANUAL ACUMULAT DE DESEMBRE A NOVEMBRE



DES - SET

+12% vs 2019
+165% vs 2021

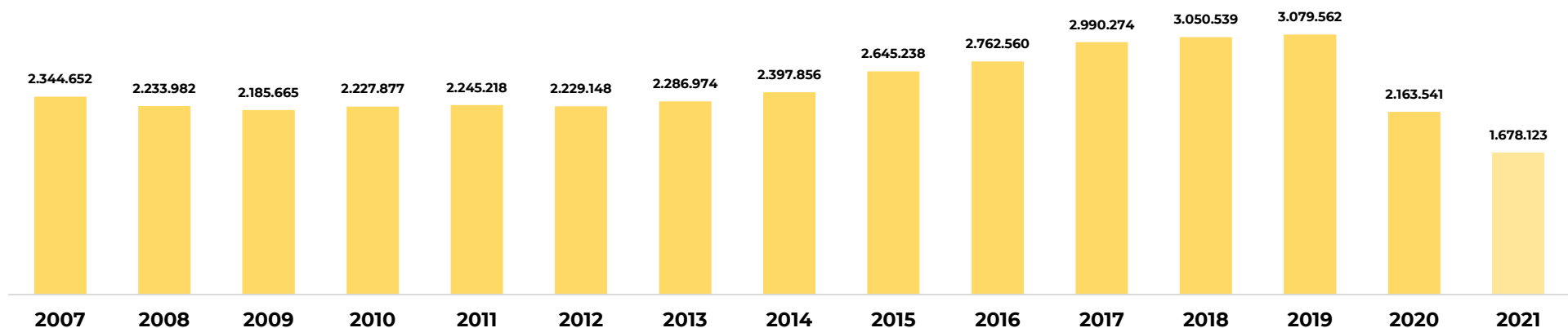


Font: Departament d'Estadística del Govern d'Andorra. El període anual està calculat de desembre de l'any anterior a novembre.

DADES TURÍSTIQUES

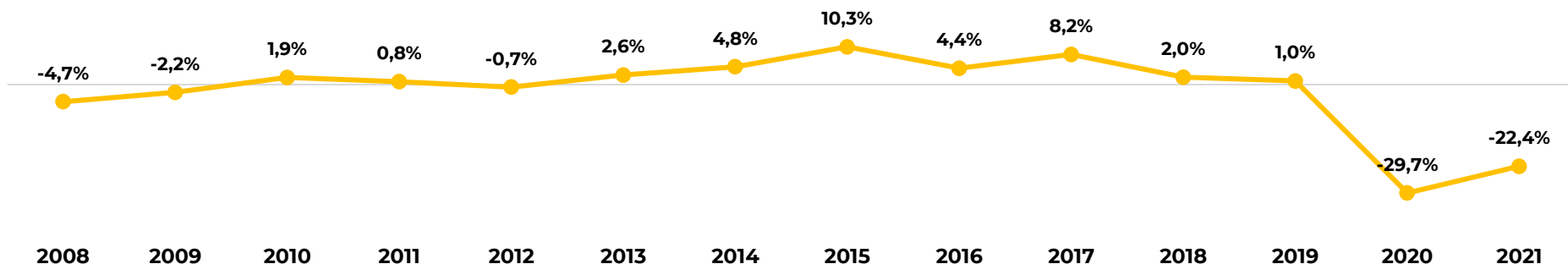
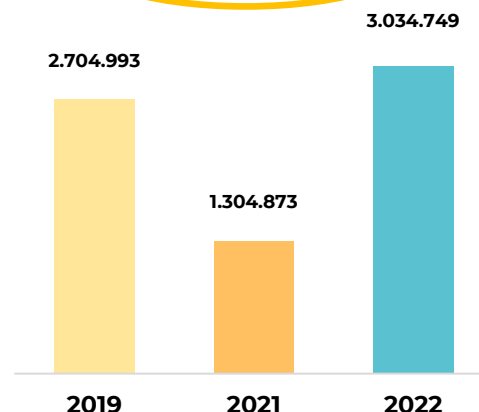
TURISTES ANUALS

TOTAL ANUAL ACUMULAT DE DESEMBRE A NOVEMBRE



DES - SET

+12% vs 2019
+133% vs 2021

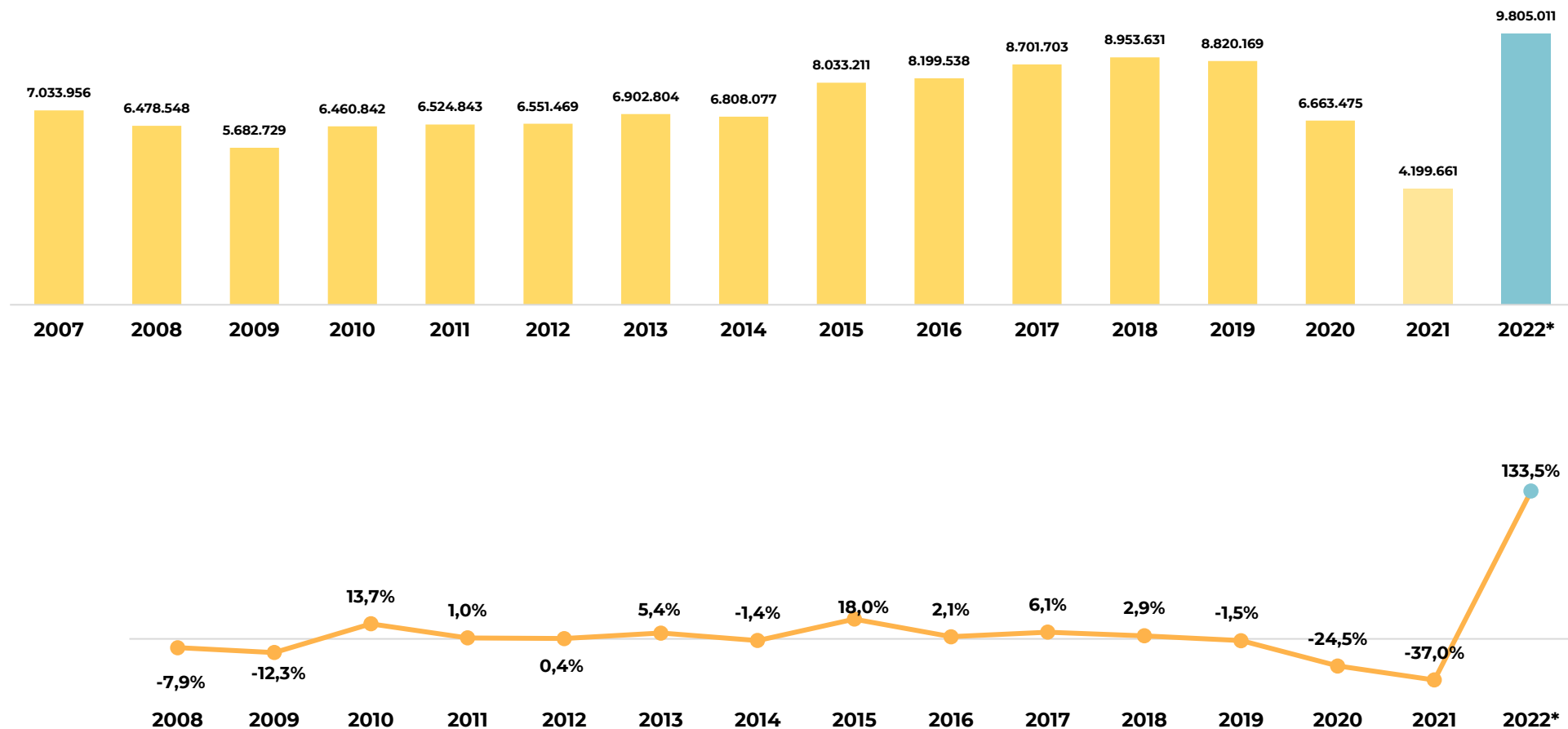


Font: Departament d'Estadística del Govern d'Andorra. El període anual està calculat de desembre de l'any anterior a novembre.

DADES TURÍSTIQUES

PERNOCTACIONS ANUALS

TOTAL ANUAL ACUMULAT DE DESEMBRE A NOVEMBRE I ESTIMACIÓ DE 2022



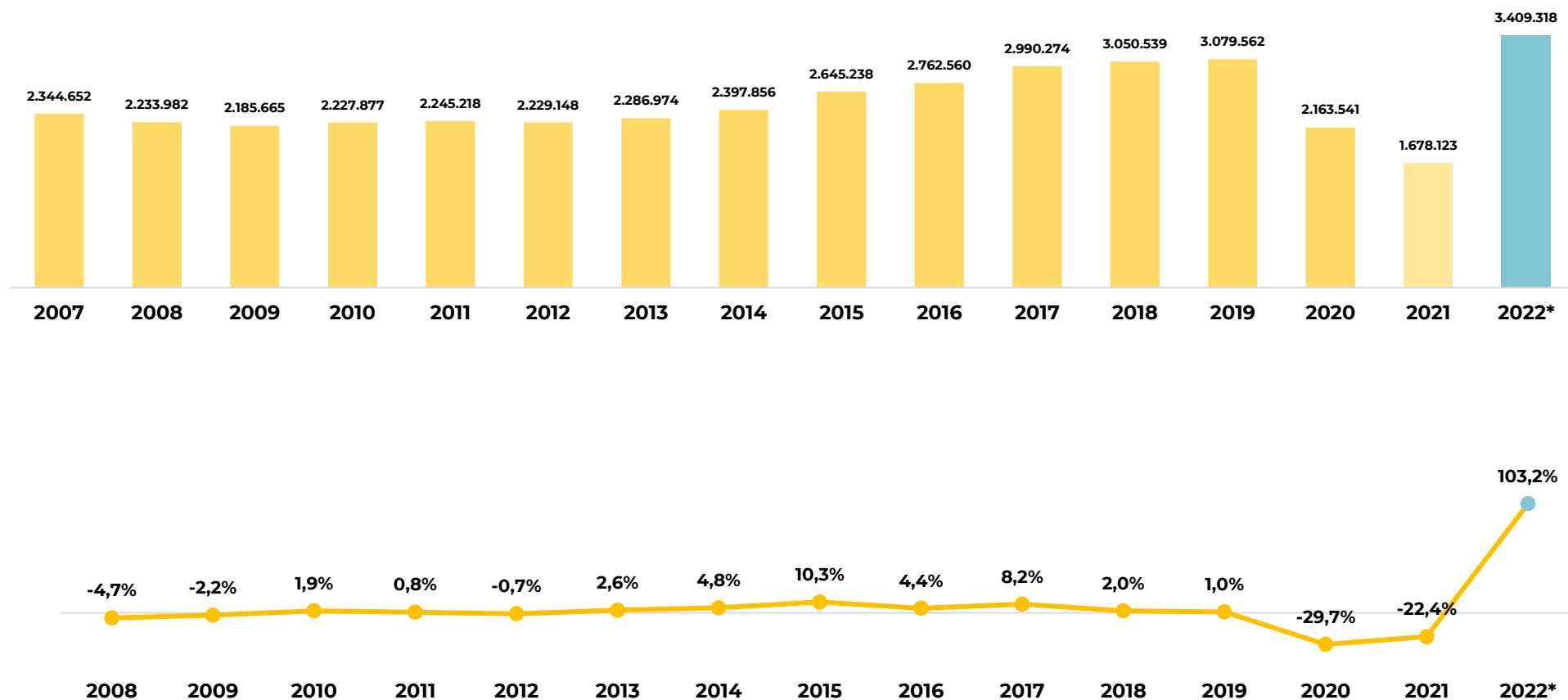
Font: Departament d'Estadística del Govern d'Andorra. El període anual està calculat de desembre de l'any anterior a novembre.

* Per 2022: dades reals de desembre a setembre de 2022 més l'estimació basada en les dades d'octubre i novembre de 2019.

DADES TURÍSTIQUES

TURISTES ANUALS

TOTAL ANUAL ACUMULAT DE DESEMBRE A NOVEMBRE I ESTIMACIÓ DE 2022



Font: Departament d'Estadística del Govern d'Andorra. El període anual està calculat de desembre de l'any anterior a novembre.

* Per 2022: dades reals de desembre a setembre de 2022 més l'estimació basada en les dades d'octubre i novembre de 2019.



WTYP
WND C

GRÀCIES

CVI