vinetur

Andorra Taste bate su récord con más de 70.000 consumiciones en su feria popular

La venta creció un 25% tras ampliar el recinto y eliminar los tokens de pago

lunes 21 de septiembre de 2026



Andorra Taste cerró el pasado 20 de septiembre su quinta edición con un récord en la feria popular: más de 70.000 consumiciones vendidas en tres días, un 25% más que en 2025, cuando se superaron las 56.000 degustaciones. La cita, celebrada en el entorno del Prat del Roure, en Escaldes-Engordany, puso fin a una semana de actividades

profesionales y abiertas al público con un balance que la organización vincula a la buena respuesta de visitantes y vecinos.

La cifra incluye tapas y platillos preparados para la ocasión por los restauradores andorranos, además de vinos, cavas, cervezas, vermuts y refrescos. Desde Andorra Turisme, su director general, Betim Budzaku, afirma que los datos confirman que “el evento está ya completamente instaurado en el país”, y añade que una parte del público repite y recomienda la cita. También subraya que se trata de una propuesta pensada para públicos muy distintos.

La edición de 2026 introdujo dos cambios en la parte popular. Por un lado, la feria estrenó una distribución distinta a la de años anteriores, con un recinto más amplio, más mesas y más puntos de apoyo. La nueva organización del espacio permitió repartir mejor a los asistentes y redujo las acumulaciones frente a los puestos, que esta vez se dividieron en dos áreas.

Por otro, Andorra Taste sustituyó el sistema de tokens por el pago directo con tarjeta, teléfono móvil o reloj inteligente. La organización sostiene que esa modificación acortó de forma clara las colas, ya que evitó el paso previo por taquilla antes de comprar en los restaurantes o en los puestos de bebida. Ese cambio operativo, unido a la nueva disposición del recinto, buscaba hacer más fluida la visita en las horas de mayor afluencia.

Entre las propuestas con más demanda durante los tres días figuraron el brioche de pato Pekín de Kao Soldeu, el pan bao con ternera andorrana rellena de foie y boletus con jarabe de piña de abeto y canela de Mood Sensorial Restaurant, y el ravioli de pollo con colmenillas a la crema y foie de Celler d’en Toni. La oferta se completó con elaboraciones de otros participantes de la restauración andorrana y con la presencia de tres pastelerías, además de un puesto de productos agrícolas y artesanos del país.

En total participaron 24 establecimientos. La relación incluía, entre otros, Ana Cerezo Pernilea, Beç, Can Manel, Isard Restaurant, Mínim’s, Odetti Bistro, Plató Restaurant, Sol i Neu Hermitage, Jou La Borda, Unnic Casino, El Racó del Simó, Hotel Starc Coure Andorra, ToC Restaurant & Cocktail Bar, Diamant Espai Gastronómic, Instants Grand Plaza Hotel, Kram Andorra, NØR Restaurant y Fismuler, junto a las pastelerías Sauleda

by Júlia Onix, Youcake by Estopiñán y Les Delícies del Jimmy.

La parte abierta al público no se limitó a la venta de degustaciones. Entre el 18 y el 20 de septiembre también hubo talleres de cocina para niños, sesiones de cocina en directo, catas de vinos, cervezas y vermuts, además de actuaciones musicales de grupos andorranos. Ese programa amplió el perfil de asistentes y reforzó el carácter popular de una cita que combina gastronomía, ocio y promoción del producto local.

Junto a esa vertiente, Andorra Taste mantuvo su bloque profesional, centrado en la cocina de montaña. La organización cifra en cerca de un millar los inscritos, entre asistencia presencial y seguimiento en línea, con participantes de más de veinte países. En esas jornadas se reunieron cocineros andorranos y chefs de otros territorios de montaña para compartir experiencias sobre producto, memoria culinaria y adaptación al entorno.

Francia fue el país invitado de esta edición y tuvo un peso especial en el programa con nombres como Emmanuel Renaut, de Flocons de Sel, en Megève; Vivien Durand, de Le Prince Noir, en Lormont; y Dennys Teixeira, de La Coopérative Domaine Ribercah, en Bélesta. También participaron el austriaco Julian Stieger, de Rote Wand Chef’s Table, en Lech am Arlberg, y el italiano Riccardo Gaspari, de SanBrite, en Cortina d’Ampezzo.

El cartel incluyó además al peruano Virgilio Martínez, reconocido este año con el Andorra Taste Award. La representación española reunió a cocineros como Javier Torres, Iris Jordán, Iván Cerdeño, Juanlu Fernández y Paco Roncero. La presencia de estos profesionales sirvió para reforzar el perfil internacional de un encuentro que se presenta como foro de cocina de montaña.

Benjamín Lana, director general de Vocento Gastronomía, vincula la evolución del evento con el trabajo realizado en Andorra en los últimos años. A su juicio, las propuestas de los restauradores del país mejoran edición tras edición y el nivel visto en 2026 da margen para seguir en la misma línea. La organización enmarca esa evolución en la apuesta del Govern d’Andorra por la gastronomía como motor de cambio, con la colaboración del sector de la restauración del Principado.

Uno de los ejes de las jornadas profesionales fue la idea de convertir las limitaciones propias de la alta montaña en una oportunidad para trabajar con la despensa cercana. La programación giró alrededor del paisaje como ingrediente de la cocina de montaña y de la capacidad de los cocineros para apoyarse en el producto local, la memoria y las nuevas preferencias del público.