

Datos destacables de alimentos y gastronomía sostenible en Andorra

A pesar de su reducida extensión, en el Principado de Andorra pueden encontrarse multitud de productos autóctonos de una calidad excelente.

La reputación de la carne del país, por ejemplo, traspasa nuestras fronteras. Hasta el punto de que cuenta con un distintivo de Indicación Geográfica Protegida avalado por la Unión Europea: la IGP Carne de Andorra. Esta certifica la calidad y reconoce el origen geográfico del alimento, así como sus características únicas. En la misma línea, contamos con el sello propio de control y garantía: "Carne de calidad controlada de Andorra", que ya ha cumplido los 25 años y "Vino de calidad controlada de Andorra" desde 2016. <https://www.agricultura.ad/igp>.

Además, en el Principado, la tradición de elaborar productos agrícolas, alimenticios y artesanales de todo tipo nunca se ha perdido y de hecho se dispone también de dos distintivos oficiales adicionales que permiten identificar y diferenciar nuestros productos agrícolas locales, así como otros productos elaborados en nuestro territorio a base de recetas tradicionales.

Es así que Andorra ha iniciado una firme apuesta por los productos del territorio.

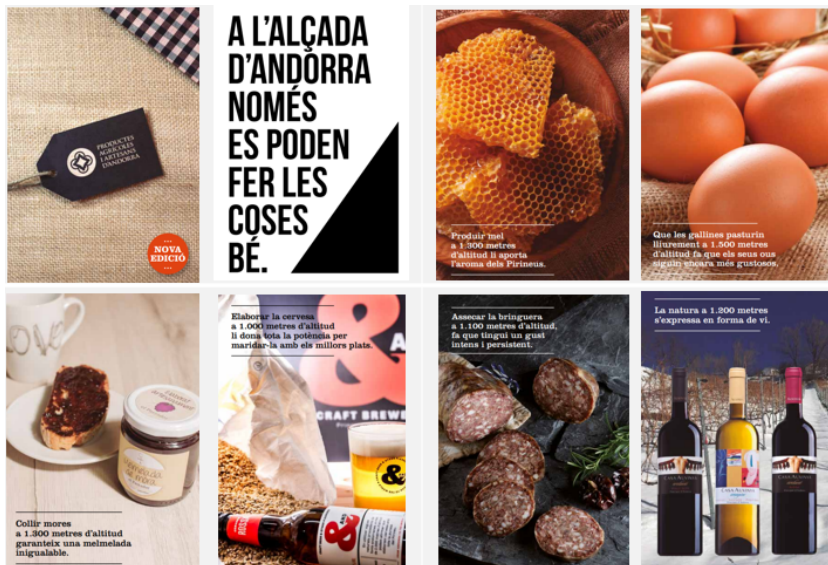
[Productos agrícolas y artesanos de Andorra](https://www.agricultura.ad/productes-agricoles-i-artesans-d-andorra) es una marca comercial creada el año 2014 desde el Departamento de Agricultura del Gobierno de Andorra para acoger bajo una denominación común las diferentes iniciativas de microempresas relacionadas con las producciones agroalimentarias locales y las producciones alimentarias artesanas. <https://www.agricultura.ad/productes-agricoles-i-artesans-d-andorra>

“En la altura de Andorra solo se pueden hacer las cosas bien” es la carta de presentación de los productos del país. Hay una gran variedad de ellos: carnes, vinos, miel, hortalizas y frutos del bosque, huevos, quesos y otros lácteos, confituras, cervezas, licores y jarabes, embutidos y chocolate.

Productos Agrícolas y Artesanos de Andorra es sinónimo de territorio, de montaña, de altura, de trabajo riguroso, de producciones de pequeño volumen, de un vínculo fuerte con la naturaleza, de prácticas sostenibles de tradición, de emprendimiento etc.

Cuenta en su catálogo con 27 productores andorranos, que se esfuerzan de forma individual y colectiva a representar los valores de la marca y aportar valor añadido al sector económico del país.

La iniciativa también tiene el objetivo de conseguir unos hábitos de consumo más responsable y respetuosos con nuestro medio ambiente, al tiempo que se promueve la diversificación de la economía andorrana.



En Andorra hemos realizado recientemente un Recetario de Gastronomía Andorrana con la colaboración de los restaurantes del país y de sus talentosos cocineros.

RECETAS TRADICIONALES

Entrantes

Ensalada de achicorias amargas

Escudella mezclada

Escudella de congrio o de Cuaresma

Sopas de pan

Puré de calabaza

Sopa o crema de ortigas

Trinxat con torrezno

Caracoles a la andorrana

Tortilla de espinacas de montaña

Platos principales

Arroz con confitado de cerdo

Canelones a la andorrana

Bacalao a la andorrana

Trucha de río a la andorrana

Agridulce de jamón

Civet de carne de jabalí

Muslo de cordero al horno

Pollo a la cazuela con setas

Conejo con senderuelas

Fricandó con setas

Postres y dulces

Crema a la andorrana

Coca de canal

Orelletes (orejitas)

Peras con vino

Membrillo

Buñuelos de viento

Torrijas

Bizcocho

Arroz con leche

Flan

Manzanas al horno