

# ANDORRA, DESTINO TURÍSTICO GASTRONÓMICO ANDORRA, GASTRONOMIC TOURIST DESTINATION



Andorra ha sido desde siempre un destino turístico para el mundo del deporte, especialmente del esquí, la montaña y los amantes de las rutas de senderismo, así como un destino cultural y de compras, el gran complemento de la escapada. Además, comparte un fuerte vínculo cultural con los países de Iberoamérica, muy especialmente, en el aspecto gastronómico.

Una de las primeras acciones que se ha llevado a cabo para la promoción gastronómica de Andorra es la firma de un convenio de colaboración entre el Park Piolets MountainHotel & Spa de Soldeu y la Academia Iberoamericana de Gastronomía, con el fin de impulsar diferentes actividades en el ámbito gastronómico. En el marco de ese acuerdo, el hotel ha contratado al chef Andrea Tumbarello para ejercer como asesor gastronómico.

**Rafael Ansón Oliart**

Presidente de la Academia Iberoamericana de Gastronomía  
President of the Ibero-American Academy of Gastronomy

Andorra has always been an adventurous tourist destination for skiers, mountain climbers and lovers of hiking routes, as well as a cultural and shopping hub, providing the perfect complement to a sporty getaway. It also shares a strong cultural link with the countries of Latin America, especially when it comes to gastronomy.

One of the first actions carried out to promote Andorra's gastronomy was the signing of a collaboration agreement between Park Piolets MountainHotel & Spa in Soldeu and the Ibero-American Academy of Gastronomy. Its aim is to promote different activities within the field of gastronomy. To this end, the hotel has hired chef Andrea Tumbarello to serve as its gastronomic adviser.

EL EXPERTO THE EXPERT



**JORDI PARÍS**

Director general del Park Piolets MountainHotel & Spa y presidente de la Unió Hotelera d'Andorra (UHA)  
Director General of the Park Piolets MountainHotel & Spa and president of the Unió Hotelera d'Andorra (UHA) hoteliers' organisation

**“Hemos adquirido el compromiso de hacer un esfuerzo conjunto con la Academia Iberoamericana para apoyar las exigencias de la nueva gastronomía del siglo XXI: saludable, solidaria, sostenible y satisfactoria”**

**“We have made a commitment to make a joint effort with the Ibero-American Academy to support the demands of the new, 21st-century gastronomy to be healthy, supportive, sustainable and satisfactory”**