

OBERT DE 17.00 A 00 h

🕒 17 h 📍 ZONA ENTRADA  
Inauguració

Rebuda de la comitiva i recorregut per tots els espais del recinte.

🕒 17.30 h – 19.30 h  
📍 TALLER OBERT I ROTATIU  
Omplim la tarda de flors

Taller de flors de colors amb cartolina i materials diversos. A partir de 6 anys. A càrrec de Gemma Piera.

🕒 18 h – 20 h  
📍 ESPAI TAST BY MORABANC  
Taller Wine & Art

Taller de pintura per a adults amb degustació de vins. A càrrec de Judit Rodrigo i Susana Parellada. **Cal reserva prèvia.** Preu: 10 €.

🕒 18 h – 19 h 📍 ESPAI IOGA - RELAX  
Circuit training amb Komorebi Espai loga

Entrenament que combina força i coordinació per treballar tot el cos d'una manera dinàmica i motivadora. A càrrec de Sandra Cabanas. **Cal reserva prèvia.** Preu: 10 €.

🕒 18 h 📍 SOLÀRIUM  
Performance ‘El reflex del que consumim’

Exhibició artística a càrrec d'Emma Regada

🕒 18.30 h  
📍 ÀGORA SOSTENIBLE BY FEDA  
Àgora 1: Taller del fred extrem (nitrogen líquid) i Taller d'energia (electricitat)

És real tot el que veiem? Demostració científica pensada per a tots els públics. A càrrec del professor de ciències, Carlos Moreno Borrallo. Assistència lliure.

🕒 20.15 h 📍 ESPAI MÚSICA  
Actuació Chris Aguilar

Un viatge a través dels clàssics del funky i el pop-rock que van marcar una època.

🕒 22 h  
📍 CINEMA A LA FRESCA CINEMAS ILLA Grease

Protagonitzada per Olivia Newton-John i John Travolta, prepara't per cantar i ballar amb el musical més icònic de la història del cinema.

OBERT D’11.30 A 00 h

🕒 10 h – 11.15 h 📍 SOLÀRIUM  
Vinyasa flow amb Komorebi Espai loga

Una classe de ioga dinàmica i accessible per millorar la mobilitat, enfortir el cos i trobar calma i benestar. A càrrec de Suray Fernández. **Cal reserva prèvia.** Preu: 10 €.

🕒 11.15 h 📍 ESPAI IOGA - RELAX  
Arrela't: Taller del mètode Som Veu

Taller de cant i teràpia somàtica per alliberar les tensions de la veu a través del moviment i la consciència corporal. A càrrec de Laura Coll, soprano. **Cal reserva prèvia.** Preu: 20 € per persona.

🕒 17 h – 19 h 📍 TALLER OBERT I ROTATIU  
El poder de les teves emocions

Crea la teva esfera tridimensional de colors i descobreix el poder de les teves emocions en família. Taller creatiu familiar a càrrec de Girasol Blanco.

🕒 17.30 h  
📍 ESPAI TAST BY MORABANC  
Taller cuina Hotel Hermitage Resort & Spa: Plats fresquets per a una nit d'estiu

Aprèn a preparar plats frescos i fàcils per a l'estiu, degusta'ls durant el taller i emporta't un petit receptari. A càrrec del xef Jordi Grau. **Cal reserva prèvia.** Preu: 20 €.

🕒 18 h – 19h 📍 ESPAI IOGA - RELAX  
Pilates barre amb Komorebi Espai loga

Sessió de Pilates Barre per tonificar el cos, millorar la postura i l'equilibri amb moviments inspirats en la dansa. A càrrec de Fiona Fabrega. **Cal reserva prèvia.** Preu: 10 €.

🕒 18.30 h  
📍 ÀGORA SOSTENIBLE BY FEDA  
Àgora 2: Quina societat estem reflectint?

Xerrada i debat sobre el discurs públic i la responsabilitat col·lectiva. Una anàlisi crítica sobre com la societat és el reflex d'allò que acceptem, consumim i perpetuem.

🕒 18.45 h – 20.15 h  
📍 ESPAI TAST BY MORABANC  
Taller Wine & Art

Taller de pintura per a adults amb degustació de vins. A càrrec de Judit Rodrigo i Susana Parellada. **Cal reserva prèvia.** Preu: 10 €.

🕒 20.30 h 📍 ESPAI MÚSICA  
Ian

El nou talent andorrà que va conquerir el públic a Eufòria, arriba ara en primícia a la Serenalla.

🕒 22 h 📍 ESPAI MÚSICA  
DJ Hector +

Funky, disco, electro, house, techno... Una sessió plena d'energia i bon rotllo.

OBERT D’11.30 A 1.00 h

🕒 9.30 h – 11.15 h  
📍 SOLÀRIUM / ESPAI TAST BY MORABANC  
loga aroma amb Komorebi Espai loga i brunch amb Restaurant Norantatres

Harmonia energètica amb Alqvimia i brunch del restaurant vegetarià NORANTATRES.

Equilibra els teus xacres a través del moviment, la respiració i l'aromateràpia. A càrrec de Paula Ayet. **Cal reserva prèvia.** Preu: 22 €.

🕒 11.30 h 📍 SOLÀRIUM  
Sessió de Dansa Viva

Evangelina Constable ens transporta al món de la Dansa Viva, un espai d'expressió lliure a través del cos.

🕒 12.15 h – 14.15 h  
📍 TALLER OBERT I ROTATIU  
Casa, finestra i roba estesa

Taller creatiu amb pintura, llapis o collage, en què els infants experimenten per crear la seva pròpia obra. A càrrec d'Alfons Valdés.

🕒 12.30 h  
📍 ÀGORA SOSTENIBLE BY FEDA  
Àgora 3: Amistat, el mirall on ens reconeixem

Debat sobre com es construeixen i ens defineixen les amistats, com evolucionen amb els canvis vitals i quins "acords invisibles" sostenen els vincles.

🕒 13.30 h 📍 ESPAI TAST BY MORABANC  
Taller de cuina by Beç Restaurant

Els embotits d'alta muntanya en un restaurant d'excel·lència gastronòmica. De la tradició a la cuina creativa. A càrrec del xef Rodrigo Martinez. **Cal reserva prèvia.** Preu: 15 €.

🕒 14.30 h 📍 SOLÀRIUM  
Paella amb Abundi Monterde

Descobreix els secrets d'una bona paella amb Abundi Monterde, mestre paeller, i gaudeix-ne després d'una degustació.

🕒 16.30 h 📍 ESPAI MÚSICA  
Pai Nai Project

Pai Nai ofereix un concert amb versions de jazz, latin, blues i soul en un ambient alegre i relaxat.

🕒 17 h – 19 h 📍 TALLER OBERT I ROTATIU  
Taller Rostres

Explorem el retrat i les expressions a través del dibuix i l'observació. A càrrec d'Emma Regada.

🕒 17.30 h 📍 ESPAI TAST BY MORABANC  
Taller de cuina by Ambrosia

Degustació-maridatge d'Autèntic Mel d'Andorra i les creacions de xocolata Ambrosia Andorra. A càrrec de Mathieu Garaud i Sergi Adame. **Cal reserva prèvia.** Preu: 12 €.

🕒 18.30 h 📍 ÀGORA SOSTENIBLE BY FEDA  
Àgora 4: Ciència i consciència

La IA i els nous descobriments ens transformen? Un repàs inspirador sobre com els darrers avenços científics impacten en la nostra percepció de la realitat i en els límits del coneixement humà.

🕒 20 h 📍 ÀGORA SOSTENIBLE BY FEDA  
Àgora 5: Directe de Fvck&Lloc. Buscant la meva ombra sobre l'asfalt

Podcast en directe amb joves sense pèls a la llengua. Humor, opinió i actualitat en format radiofònic, amb un toc fresc i descarat.

🕒 20.30 h 📍 ESPAI TAST BY MORABANC  
Club Dones Vi: Quan les dones van canviar les regles del vi

Una descoberta entre copes dels personatges femenins més fascinants. Tast a càrrec d'Emma Benet del Club Dones Vi.

🕒 20.30 h – 21.30 h 📍 ESPAI MÚSICA  
Actuació de Green Note

Concert de bossa nova i jazz a càrrec del duo musical massanenc.

🕒 22 h 📍 ESPAI MÚSICA  
Festa Studi 54 NY amb DJ Lisa Rose

DJ Lisa Rose condueix la festa de La Serenalla Market amb una col·lecció de ritmes provinents del soulful house i el melodic house. Una experiència musical inoblidable per a tothom.

OBERT D’11.30 A 1.00 h

🕒 9.30 h 📍 ZONA ENTRADA  
Sortida social d'Andona Club

Sortida de bicicleta de carretera amb Andona Club. **Inscripció prèvia obligatòria a la bio d'Instagram** d@andona\_club.

🕒 9.30 h – 10.30 h 📍 SOLÀRIUM  
Hatha ioga, meditació i concert tibetà (kyomu) amb Komorebi Espai loga

Una pràctica suau de ioga i meditació per relaxar cos i ment, seguida d'un concert de bols tibetans que convida a la calma i a la connexió interior. A càrrec de Marta Rosinach. **Cal reserva prèvia.** Preu: 10 €.

🕒 10.30 – 12 h  
📍 ÀGORA SOSTENIBLE BY FEDA  
Kyomu, el somni que es fa realitat

Electronic mystic sound. Concert meditatiu i vibracional amb bols tibetans. A càrrec del mestre Thubten Samten de Kailash, la Casa del Tibet Andorra.

🕒 10 h – 11 h 📍 ESPAI IOGA RELAX  
Taller de respiració conscient amb Lodge Park Hotel

Regala't un moment per connectar amb tu i recuperar la calma mitjançant tècniques de respiració conscient. A càrrec de Lola Martí, de Lodge Park Hotel i Andorra Health Destination.

🕒 12.15 h – 14.15 h  
📍 TALLER OBERT I ROTATIU  
Taller pintacares

Maquilla't per convertir-te en un animal o en el teu personatge preferit. A càrrec d'Emma Regada. **Preu: 5 €.**

🕒 12.30 h 📍 ÀGORA SOSTENIBLE BY FEDA  
Àgora 6: El cos com a mirall: l'escoltem o el corregim?

El cos entès com un termòmetre emocional, mental i social, més enllà de la salut física. Una reflexió sobre la nostra relació real amb la pròpia imatge.

🕒 13.30 h 📍 ESPAI TAST BY MORABANC  
Taller de cuina by Kao Lodge Park Hotel: Com fer una pasta xinesa

Taller degustació sobre l'elaboració amb paper d'arròs i pasta wonton. A càrrec del xef Josep Maria Kao. **Cal reserva prèvia.** Preu: 15 €.

🕒 14.30 h 📍 SOLÀRIUM  
Paella amb Abundi Monterde

Descobreix els secrets d'una bona paella amb Abundi Monterde, mestre paeller, i gaudeix-ne després d'una degustació.

🕒 16.15 h 📍 ÀGORA SOSTENIBLE BY FEDA  
Àgora 7: Sound Experience & Mantras

Una experiència sonora immersiva que combina la veu, els mantres, l'arpa i els bols de quars per crear un espai profund de calma i connexió interior.

🕒 17.30 h 📍 ESPAI TAST BY MORABANC  
Taller de cuina: L'estiu de la Borda del Pi

Tast de producte andorrà amb croqueta de botifarra negra, hot dog de botifarra i mini burger de peus de porc, maridat amb licor de pi de la Borda del Pi. **Cal reserva prèvia.**

🕒 18 h 📍 ÀGORA SOSTENIBLE BY FEDA  
Àgora 8: Club de Lectura

Una conversa compartida sobre com la literatura ens ajuda a comprendre qui som. Espai conduït per Elena Aranda. Actuació a càrrec de Tuc de Neu.

🕒 19.30 h 📍 ESPAI TAST BY MORABANC  
Taller de cuina by Coure: Postres d'estiu

Dos postres ben frescos i fàcils de fer a casa. A càrrec de Albert Ventura. **Cal reserva prèvia.**

🕒 21 h – 22 h 📍 ESPAI MÚSICA  
Concert de Vibrand Quartet

Vibrarem a ritme de funk, soul, swing, rock i jazz, amb els millors èxits musicals de Vibrand Quartet i el seu toc personal.

🕒 22.15 h 📍 ESPAI MÚSICA  
Festa de clausura: Pista de fusta iCat per Miqui Puig

Tots a ballar al ritme de la música que punxa aquest DJ de Barcelona i que ens acompanya cada dia des del programa Pista de fusta a iCat.

Reserves prèvies de les activitats

Komorebi Espai loga & Komorebi Estètica Natural

Inscripció obligatòria en línia: escaneja el QR o truca al +376 682 268.

Tenim estores disponibles, però et recomanem portar la teva per a més comoditat.

Amb la col·laboració de @alqvimia\_official i @noranta\_tres.

16/7: Cirtcuit Training  
17/7: Vinyasa loga  
17/7: Pilates Barre  
18/7: loga Brunch  
19/7: Concert Hatha



16 i 17/7: Taller Wine & Art

Cal reserva prèvia. Preu: 10 €.  
Contacte: juditrodrigolopez@gmail.com

17/7: Taller Cuina Hotel Hermitage Resort & Spa by Jordi Grau

Cal reserva prèvia. Preu: 20 €.  
Contacte per WhatsApp: +376 330 365.

17/7: Taller de mètode Som Veu.

Cal reserva prèvia.  
Preu: 20 € per participant.

16 i 17/7: Taller Wine & Art

Cal reserva prèvia. Preu: 10 €.  
Contacte per WhatsApp: +376 381 646.

18/7: Taller Cuina by Beç Restaurant.

Cal reserva prèvia. Preu: 15 €  
Contacte per WhatsApp: +376 343 744.

18/7: Taller Cuina by Ambrosia.

Cal reserva prèvia. Preu: 12 €.  
Contacte per WhatsApp: +376 633 311.

19/7: Taller Cuina by Kao Lodge Park Hotel.

Cal reserva prèvia. Preu: 15 €.  
Contacte per WhatsApp: +376 328 212.

19/7: Taller de Cuina by Borda del Pi.

Cal reserva prèvia: info@bordapi.com

19/7: Taller Cuina by Restaurant Coure.

Cal reserva prèvia: marta.canet@ext.groupepvc.com

19/7, 10 h: Sortida social d'Andona Club.

Inscripció prèvia obligatòria a la bio d'Instagram @andona\_club.

Per reserves del taller de respiració conscient;

a la carpa d'Andorra Health Destination i/o per WhatsApp + 376 388 918. Places limitades. Cal portar roba còmoda.





# Llegenda Mapa

## Parades de producte

- 1 KOMOREBI YOGA-ESTÈTICA NATURAL.** Classes de ioga. Estètica natural, estores i accessoris artesanals.
- 2 NARFRAGANCIA.** Fragàncies veganes, espelmes, elements decoratius amb resina ecològica.
- 3 LITEN JEWELS.** Joies úniques creades de forma artesanal i sostenible amb plata i plata amb bany d'or.
- 4 MUIMONI.** Roba femenina.
- 5 SÔR PARFUM.** Perfums.
- 6 OLI AMB LLUM.** Espelmes ecològiques fetes amb aigua, oli, paper i suport porta-metxes.
- 7 SUMI.** Quimonos autèntics transformats. Bosses i complements fets amb teixits japonesos i africans.
- 8 SOM DE BOSCH.** Joies creades amb matèria orgànica i resina dels boscos d'Andorra.
- 9 BeArt.** Joies artesanals de micromacramé amb plata i gemmes semiprecioses.
- 10 SURIA COLLECTION EYE WEAR.** Ulleres de sol vintage.
- 11 ÁMATE.** Bijuteria i joieria.
- 12 LECOEURDELAMADAME.** Tèxtil i accessoris.
- 13 De La Tes.** Bijuteria, bosses i necessers de cotó fet a mà.
- 14 TITELLAESPUMA.** Titelles i altres productes infantils.

- 15 PLANETA VERD.** Dietètica i material de medicina tradicional Xinesa.
- 16 ANDORRA HEALTH DESTINATION.** Producte Salut.
- 17 MAMINAT.** Cosmètics naturals.
- 18 SHIORI.** Joies d'autor. Tèxtil amb teixits naturals.
- 19 TI.PUR.** Espelmes ecològiques Espelemes de soja, aromàtiques i esculturals. Articles de decoració.
- 20 TICA MICA.** Accessoris per a infants i nadons fets a mà.
- 21 PANICANELA.** Bijuteria i bosses de Colòmbia fets a mà.
- 22 OLDWOOD FITT.** Roba i complements de ioga i d'esport per a home i dona.
- 23 BIJÚ-CERÀMICA/ ALFONS VALDÉS.** Bijuteria en ceràmica i pintura.
- 24 SONIA CABEZA ATTELIER.** Artesania tèxtil, bolsos i coses per la llar.
- 25 ARCO IRIS ARTESANIA.** Pedres i minerals. Encens.
- 26 ROCKEROL.** Manyoples d'esquí, bolsos i accessoris de cuir vegetal Itàlia de la Toscana.
- 27 EMMA REGADA.** Escultura i joieria en metall.

## Gastronomia

- G1 HOTEL HERMITAGE RESORT & SPA By Jordi Grau.** Hermitage Roll's Tour 2026 del xef Jordi Grau, patates fregides cruixents amb pell fetes a casa i pastissos de formatge de San Sebastian.
- G2 BEÇ RESTAURANT.** Alta gastronomia. Melós de xai amb guarnició, linguini cacio e pepe i magret d'ànec a la brasa, vieira i branguera amb guarnició i tàrtar de truita del Pirineu amb guarnició.
- G3 LODGE PARK HOTEL.** Trio de mini broquetes, bikini ànec pekín, ànec pekín per emportar, menjar xinès i mochi.
- G4 BORDA DEL PI.** Cuina Borda andorrana. Croqueta de botifarra negra de Cal Jordi, hot dog de botifarra d'Andorra, mini burger de peus de porc.
- G5 FORA PIZZA.** Pizzes al forn de llenya.
- G6 AMBROSIA.** Xocolata i pastisseria artesanal amb degustació de bombons, algun d'ells fets especialment per la Serenalla.
- G7 DEMASIE.** Espirals de canyella i galetes.
- G8 DESTIL·LERIA FORA.** Ginebra artesanal d'Andorra. Terroir, clàssic i negroni.
- G9 VINE VINS I PLATETS.** Vins i tapes.
- G10 CERVESES ARTESANALS.** Cerveses, empanades.
- G11 CASA BERGE.** Fruits secs, aperitius, vins i vermut.
- G12 FAMILYGINS.** Còctels artesanals amb fruites.

- G13 RESTAURANT COURE.** Entrepans de l'Albert, de rostit de pollastre de pagès, de cua de bou, de caponata i de pastrami.
- G14 ODETTI i RAIMON BREVATGES.** Aperitius, vins, vermut, embotits gurmet i pernil tallat a mà.
- G15 SENTRO'20.** Cuina Filipina-Asiàtica.
- G16 PATATA ARTESANA ANDINA.** Xips de patata i moniato, vermutet.

## Foodtrucks

- F1 ERMESSEDA.** Gofres, bikinis, smoothies.
- F2 DYLANDS.** Menjar ràpid gurmet amb opcions sense gluten.
- F3 L'ESCENARI DE PIZZES.** Pizzes artesanals i ecològiques sense gluten. Empanades.
- F4 DJANGO.** Hamburgueses d'autor i choripan.
- F5 LOVE CREPS.** Creps salades i dolces.

## Associacions

- S1 ARPA. Associació rescatista i protectora dels animals.** Productes artesanals i naturals. Bijuteria.
- S2 GosSOS.** Marxandatge solidari de l'entitat.

## Tallers

- T1 ESPAI TALLERS ROTATIU**

