

7€

Your inside guide to Empordà

www.utemporda.com



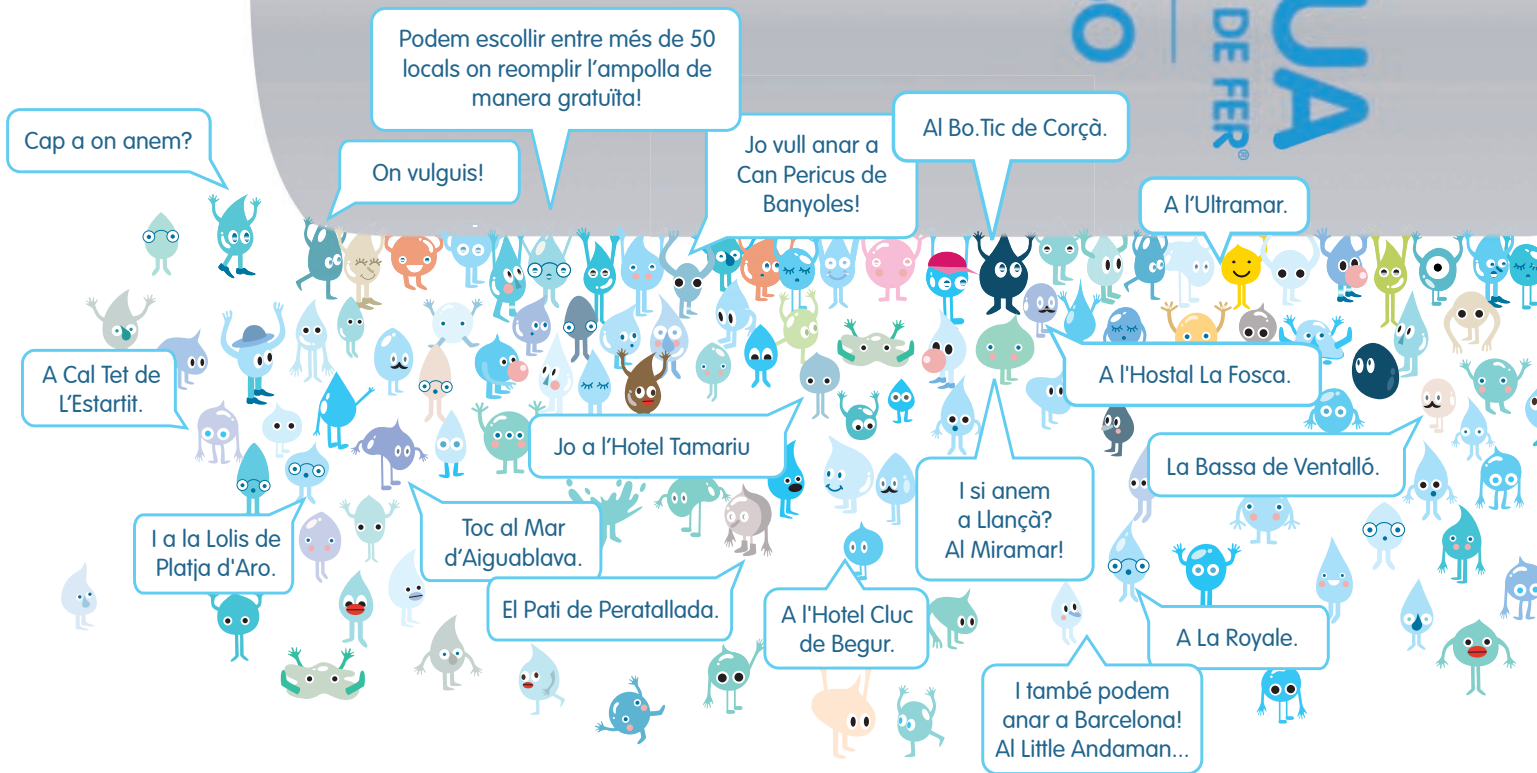
[ut]

Essencial
Empordà
Guia

AIGUA

ACABADA DE FER®

H₂O

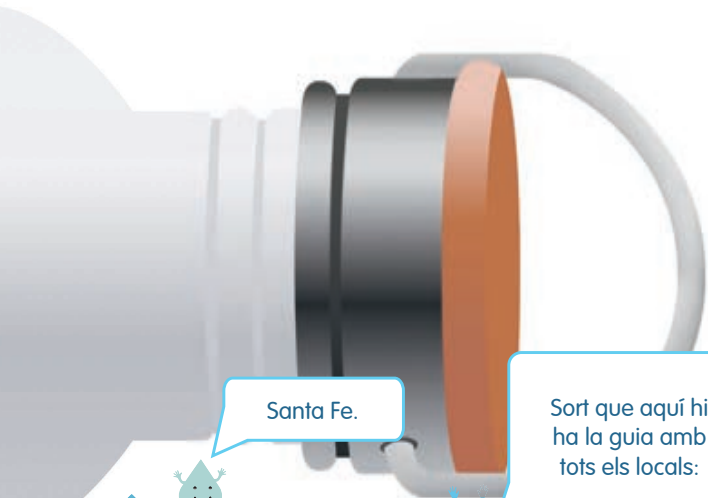


L'Aigua Acabada de Fer® ara es mou amb tu.

Fa més de 10 anys vam tenir la visió de transformar la forma de beure aigua.

I vam crear la solució per no haver de consumir envasos d'un sol ús a taula. S'iniciava un canvi.





Santa Fe.

Sort que aquí hi ha la guia amb tots els locals:



A Sa Tuna.

Restaurant Casa Lolea.

El Molí de L'Escala!

Chico Barcelona.

A Santa Clara.

OhBo Organic Café.

Granja Elena.

El Gat Blau.

El Puestu

Des de l'Empordà canviant el món gota a gota!

Com mola!

A l'Hotel Cotton House.

A Casa Ràfols.

Fins i tot a Formentera!
Al Tapas 24!

Avui estem contents d'haver creat una xarxa d'establiments pioners i compromesos amb la nostra salut

i la del planeta que ens fa possible consumir aigua d'excel·lent qualitat mentre ens movem.

emp^ordaigua

We Design Water

empordaigua.com - Tel. 972 110 872

[ut] Revista Magazine 2021

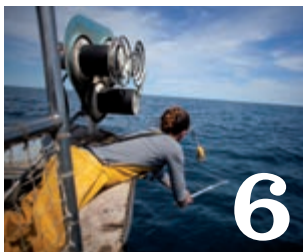
SUMARI SUMMARY

ENTREVISTES INTERVIEWS

- Pat Bros** 6
Per Lola Puig
- Marina Garcés** 10
Per Ignasi Rifé
- L'Horta de la Mercè** 14
Per Lola Puig
- Antoni Vila Casas** 22
Per Eudald Camps
- Carla Zaplana** 26
Per Lluca Rullan
- Mar Serinyà i
Marta Vergonyós** 34
Per Azucena Moya
- Pere Noguera** 48
Per Eudald Camps
- Enric Montefusco** 54
Per Agus Izquierdo
- Eulàlia Bosch** 114
Per Agus Izquierdo

EMPREDORS ENTREPRENEURS

- Viu Empordà** 18
Per Tània Hirte
- Pia Capdevila** 38
Despiral 52
Per Carrot Cake Studio



REPORTATGES REPORTS

- 30 Mas de Torrent**
Per Laura Masó
- 40 Sivana**
- 44 Premium
Costa Brava**
- 80 La Bruguera
de Púbol**
- 84 La coca de pa**

TERRITORI LOCAL REGION

- 58 Figueres**
- 116 Passejades
enogastronòmiques**
- 118 Turisme pesquer**
Per Laura Masó
- 120 Visit Empordanet**
Per Laura Masó
- 122 Turisme en caiaç**
Per Laura Masó

MONOGRÀFICS SPECIALS

- 62 Casa Home**
- 88 Empordà km 0**

[ut] Guía selección Guide Selections 2021

125 ARTE Y CULTURA
ARTS & CULTURE

189 EXPERIENCIAS
EXPERIENCES

139 COMER BIEN
DINING OUT

203 MERCADOS
MARKETS

173 DORMIR BIEN
PEACEFUL SLEEP

204 MAPA
MAP



Lo más nuevo
What's New



Exterior
Outdoors



En familia
Kid Friendly



Junto al mar
By the Sea



Eco y slow
Organic & Slow



Con menú
Menu



Lo mejor de la noche
The Best Nightlife



Mascotas
Pet Friendly



Abierto todo el año
Open all Year



Amb el suport i patrocini de col·laboradors especials que han fet possible aquesta publicació en un any tan extraordinari



**DIRECCIÓ
DIRECTOR**
Andrea Ferrés

[ut] Essencial Empordà Guia

**DIRECCIÓ COMERCIAL
SALES MANAGER**
Frida Teixidor

**FOTO PORTADA
COVER PHOTO**
'Caps d'olla negra a la Costa Brava'
Fran Arnau @raggafrandrone @dronecatalunya

**COL·LABORADORS REDACCIÓ
CONTRIBUTORS**

Eudald Camps, Tania Hirte, Agus Izquierdo,
Laura Masó, Irupé Miranda, Nagore Pardo,
Lola Puig, Ignasi Rifé, Lluca Rullan

**ENTITATS COL·LABORADORES
SPONSOR ORGANIZATIONS**

Patronat de Turisme Costa Brava Girona
Ajuntament de Begur
Ajuntament de Figueres
Ajuntament de la Bisbal d'Empordà
Ajuntament de l'Escala
La Cuina del Vent

**COL·LABORADORS GRÀFICS
GRAPHIC CONTRIBUTORS**

Javier Almar, Fran Arnau, Consuelo Bautista,
Vanessa Llinares, Hannah Martinell,
Irupé Miranda, Laia Roca, Joana Santamans,
Yayoi Sawada, Anna Pla Narbona

**PUBLICACIÓ I DISTRIBUCIÓ
PUBLICATION AND DISTRIBUTION**

[ut] Essencial Empordà Guia
Valls Nous, 9 · Ventalló · Girona
972 793 253 · 617 337 793
guia@utemporda.com
www.utemporda.com
IG @utemporda

**COL·LABORADORS WEB I XARXES
SOCIAL MEDIA & WEB DEVELOPERS**
Itemvirtual, Valentina Kalaydjian

**TRADUCCIÓ I CORRECCIÓ
TRANSLATION AND PROOFREADING**
Bryce Krause, Genís Poch

**DIPÒSIT LEGAL
LEGAL DEPOSIT**
Gi 1124-2015

**IMPRESSIÓ
PRINTING**

Impremta Pagès. Paper amb
el certificat de sostenibilitat FSC





**Print, definitely.
When the heart is aware.**

Despite the collective hangover we're experiencing due to recent events and upheavals, we feel that a better world is emerging organically.

Not long ago, I read an article that classified us as a fringe generation, those of us who had an analog childhood and live in a digital world as adults. We're the last generation that remembers what life was like before the internet as we have transitioned from an analog to a digital world. It seems like this transformation has suddenly accelerated, no?

Somehow, during this year of rethinking things and questioning everything in general, with our minds lost in the uncertainties, our hearts have been seeking new horizons.

With this renewed confidence, we are committed to continuing our support for the Empordà by printing this edition, the [ut] Paper edition, in tandem with the [ut] Online edition.

Like always, we hope that this year's edition full of incredible culture, projects, and places gives you great ideas to respectfully enjoy the Empordà year round!

Editorial

**Imprimir sí o sí.
Quan el cor ho sap.**

Tot i la ressaca que encara patim de la gran sacsejada que hem viscut, sentim que un món millor va emergint de manera orgànica.

No fa gaire, llegia un article que ens classificava com a generació frontissa als que vam tenir una infantesa analògica i vivim com a adults en un món digital. L'última, de fet, que recordarà com era la vida abans d'internet i la que fa el traspàs d'un món analògic a un de digital. De sobte, però, és com si aquesta transformació s'hagués accelerat, oi?

Tanmateix, durant aquest any de replantejament i qüestionament general, davant d'una ment perduda enmig de les incerteses, el cor s'ha anat obrint pas cap a nous horitzons.

Amb aquesta confiança renovada, apostem per continuar donant suport a l'Empordà imprimint aquesta edició, la [ut] Paper, tot fent tàndem amb la [ut] Online.

De bon començament, teníem clar què havien de representar els reculls especials: casa i proximitat. Esperem, doncs, que siguin ben útils en aquest camí en que avancem plegats cap a un món més just i sostenible.

Finalment, tampoc teníem cap dubte sobre què havia de representar la portada: la llibertat natural.

Com sempre, desitgem que aquesta edició plena de cultura, projectes i llocs increïbles us doni moltes idees per gaudir respectuosament de l'Empordà tot l'any!

**@utemporda
www.utemporda.com**



Pat Bros,

una empordanesa la mar de compromesa.

Per Lola Puig Foto Javier Almar

L'ofici de mar endins està farcit d'homes. A vegades veiem alguna fèmina remenant xarxes a port però no solen embarcar. La Pat, @patbros, és una de les poques pescadores que hi ha, pesca al Cap de Creus i és de Colera. Em trobo amb una noia jove, tota passió!, que parla de la mar i li brillen els ulls.

Com arribes fins aquí? Per què pescadora?

Des de petita he viscut davant del mar, el meu pare era patró d'una barqueta d'arts menors. Quan anava a l'escola, sortia del llit com un coet per poder acompanyar-lo a pescar a les 6 del matí. Tornàvem a les 9 per anar a l'escola però per a mi era vital començar el dia amb aquella adrenalina, aquell moment de tranquil·litat, aquell soroll del motor i estar a l'abadia del poble, veure'l des de l'aigua. Durant el confinament necessitava tenir un ofici en què hi poguéssim ser la mar i jo.



Què et fa anar mar endins?

L'emoció que sempre és un medi canviant, les diferents coses que poden passar i les coses que pots veure-hi, les diferents espècies que t'hi pots trobar sobretot si observes, oi? La incertesa de no tenir una seguretat. Surts sense saber què passarà, i això és un sentiment, una emoció que enganxa.

Quins avantatges tens com a dona en aquest ofici?

Com a dona he tingut una gran experiència perquè m'he pogut embarcar amb un patró que empodera les persones i, sobretot, té experiència de treballar i compartir la mar amb les dones. Les dones al sector pesquer han de fer-se un lloc i han de fer saber que poden ajudar i aportar molt dins d'una embarcació. Aportem valors i sentiments, emocions que poden fer-lo molt més agradable. M'encantaria que en fóssim més, ho estem promocionant des de l'Associació Catalana de Dones de la Mar.

Com vius la pesca, tu?

Evidentment ho visc amb patiment zero. Passi el que passi, el 85% de les vegades que torno n'estic igual de contenta. En el moment que surto del port veig la sortida del sol i veig que cada dia és diferent, pesquem al Cap de Creus, veiem els afloraments de pegmatita, calem, busquem els galls per xorrar, anem desclavant el peix de mica en mica i cada peix que puja me'l miro amb "carinyo". De vegades pugen estrelles o branques de gorgònia que han perdut la pedra i amb molt "carinyo" les desclavo de les xarxes, les poso en unes copes grans amb aigua de mar, i quan arribem a port les dono als biòlegs, i sé que tornen al mar. El meu patró té una frase que m'encanta i me la quedo al cor, diu: "A mar no existeixen horaris sinó que existeixen moments", i realment sí que tenim horari per sortir del port: les 5, les 6 o a les 7, segons època de l'any, del fred o de la llum, però tornem quan s'acaba la feina: les 12, la 1, les 3...

Pesqueu amb tresmall?

Sí, i amb nansa però sempre tresmall i solta, i un altre de molt tradicional que es diu la *bolitxa*, pocs mesos a l'any a Cala Prona, Cala Tavallera i Cala El Pas, on agafem bonítol i bacora.

Consideres que feu una pesca sostenible?

Intentem deixar al mar la menor empremta possible, no és una pesca que malmeti el fons i col·laborem amb bons biòlegs. Participem en un projecte que es diu Desmarees, que controla la pesca accidental d'algunes aus protegides, com els corbs marins, que podrien enganxar-se a la xarxa, i també amb el projecte Rescap, que consisteix a treure les gorgònies de les xarxes, recuperar-les i replantar-les. I encara un altre que es diu Miticap, pel qual tractem de pescar amb xarxes de tresmall amb mida molt més gran per no pescar peixos de mida petita.



El tema de les xarxes que es perden?

Fem neteja de fons marins al Port de la Selva per treure xarxes perdudes durant l'any.

Com veus el tema del peix a la nostra costa?

Al mar cal escoltar-lo, cal ser-hi present. Es recupera ràpid però necessita vedes. Algunes vedes ja les posa el temps i d'altres les hi hem de donar conscientment. També és important fer sinergies amb persones enteses, i continuar tenint una quota justa perquè els pescadors petits puguem viure millor. Hi ha coses petites que donen una riquesa i una biodiversitat molt gran.

On podem comprar el peix que pesques?

S'ha de prioritzar peix de la nostres costes provinent d'una pesca sostenible. Màxima proximitat. A la peixateria podem preguntar o mirar les etiquetes, d'on prové i de quin art de pesca. Nosaltres pesquem amb tresmall, pesca d'arts menors o artesanal que es diu, però també hi ha altres arts com l'encerclament, l'arrossegament, etc. I quan anem a un restaurant convé preguntar l'origen del peix i de quin art de pesca prové.

Des de www.empordamar.com donem a conèixer uns tallers divulgatius (Del Mar als Cims) sobre els arts de pesca, sobre la biologia, i les espècies de flora i fauna de Cap de Creus i del Mediterrani, i també tenim un espectacle familiar de clown @pescaplastik que fa referència a la problemàtica amb els residus i els plàstics a les nostres costes i a la nostra mar en clau d'humor. //

Pat Bros, a committed local fisherwoman

Men typically crew offshore fishing boats. We may sometimes see a woman handling nets in the port, but rarely on board a ship. Originally from Colera, Pat Bros, @pat-bros, is one of the few fisherwomen plying her trade around the Cap de Creus. I had the pleasure of meeting a young, passionate woman whose eyes shine when she talks about the sea.

How did you get to this point? Why did you become a fisherwoman?

I've lived next to the sea ever since I was a child, and my father owned a small boat. When I was in school, I would shoot out of bed like a rocket so I could join him to go fishing at six in the morning. We came back on shore at nine to go to school, but for me it was a vital way to start the day. During the lockdown, I knew I had to have a job where I could be one with the sea.

What drives you to go out to sea?

The feeling of an ever-changing environment, the different things that can happen, and the things that you can see, especially the different species. The uncertainty of not having security. You head out to sea without knowing what's going to happen, and that's a feeling that sticks with you.

What advantages do you have as a woman in this profession?

As a woman, I have had a great deal of experience because I have been able to go on board with an owner who empowers people and who has experience working and sharing the sea with women. Women in the fishing industry need to make a place for themselves and they need to make it known that they can help and have a lot to contribute. We bring values and feelings, emotions that can make it much more enjoyable. I would love for there to be more women out there, which is why we are promoting this through the Catalan Association of Women of the Sea.

What's the experience of fishing like for you?

When I leave the port I see the sunrise and how every day is different. We fish in Cap de Creus, passing by pegmatite rocks, and we head out to sea. We look for John Dories in the nets and we unload the fish slowly and I look at every fish caringly. Sometimes starfish or gorgonian corals get caught and I carefully pull them out of the nets and put them in big jars with sea water. I give them to biologists and I know they make it back to the sea.

Do you fish with gillnetting?

Yes, and with funnel nets, but always loose gillnetting. And another really traditional net called *bolitxa* a few months a year in Cala Prona, Cala Tavallera, and Cala El Pas.

Do you consider fishing sustainable?

We try to leave the smallest possible impact on the sea. Our fishing does not damage the seabed and we work with great biologists. We are participating in a project called Desmarees, which monitors if certain protected birds get caught in the nets accidentally, and also with the Rescap project which consists of removing gorgonian corals from the nets, restoring them, and replacing them. We also try to fish with much larger sized gillnetting so we don't catch small fish thanks to a project called Miticap.

What about nets that get lost?

We clean the seabed in Port de la Selva to remove lost nets throughout the year.

What's your view on the issue of fishing on our coast?

You have to listen to the sea and be present. It recovers quickly, but certain bans are needed. The weather already imposes certain restrictions, while we must consciously enact others. It's important to work alongside knowledgeable people and to continue with fair catching so we small-scale fishermen can live better. There are small things that bring great richness and biodiversity.

Where can we buy the fish you catch?

Fish caught with sustainable fishing in our seas must be prioritized. As local as possible. At the fishmonger's, you can ask or look at the labels to see where the fish comes from and how it was fished. We fish with gillnetting, traditional or artisanal fishing as it is called, but there are also other styles like circling, dragging, and so on. And when you go to a restaurant, it's worth asking about the origin of the fish and what fishing equipment was used.

The website www.empordamar.com offers informative workshops such as *From the Sea to the Peaks* about fishing equipment, biology, and the species of flora and fauna around the Cap de Creus and the Mediterranean. We also have a family-friendly clown show called @pescaplastik that talks about the issue of waste and plastics on our coasts and in our sea through humor. //

DES DEL 2017
ANTIC MAGATZEM REIAL DE LA SAL

EXPOSICIÓ PERMANENT
L'Escala i la mar d'Empúries
ARXIU HISTÒRIC DE L'ESCALA
ESPAI VÍCTOR CATALÀ dedicat a *Solitud*
XERRADES I EXPOSICIONS TEMPORALS



La història de l'Escala a través de l'evolució del seu paisatge

972 059 823 WWW.MUSEUDESAL.CAT

Foto. Josep Esquirol (AHE)





Marina Garcés

Marina Garcés Mascareñas (Barcelona, 1973), filòsofa i assagista catalana. Un dels conceptes centrals del seu pensament és la cerca del comú en el camí de desenvolupar alternatives per enfrontar-nos a les crisis actuals. Defensa la filosofia com una forma de vida, un art que neix al carrer i que continua sense interrupció a l'espai íntim i invisible. Recentment ha publicat 'Escola d'aprenents' (Galaxia Gutenberg, 2020).

“La filosofia té el poder de curar-nos dels falsos problemes i de les falses angoixes”

Per Ignasi Rifé Foto Andrea Ferrés

Em cito amb Marina Garcés a la font dels Lledoners, a la Selva de Mar. Aquesta font, situada dins del curs de la riera de la Selva, és coneguda per formar part del paisatge poètic de Tomàs Garcés (1901-1993), advocat i poeta arrelat a aquesta població des de la seva joventut.

Quins records et desperta aquest paratge, tan concorregut i estimat pel teu avi? Com descriuries la teva vinculació amb l'Empordà, tant biogràfica com emocional?

Per a mi, l'Empordà és el territori de la meua infància, és el meu paradís perdut. Concretament aquí, a la Selva de Mar, és on s'articula el vincle amb els meus avis, Tomàs Garcés i Pilar Brusés. Molts dels descendents d'aquesta unió continuem mantenint un estret vincle amb el poble. Aquí hi passàvem els tres mesos d'estiu; després de Sant Joan pujàvem cap aquí i ja ens hi estàvem fins que començava l'escola una altra vegada al setembre.

Parlant de l'Empordà, quina valoració fas dels canvis que la globalització, a grans trets, provoca en les idiosincràsies centenàries del món rural?

És evident que l'impacte del capitalisme global sobre tota mena de territoris, tant rurals com urbans, és d'unes dimensions i d'una intensitat molt gran i, a més, molt ràpida. Jo diria que una de les característiques comunes del nostre temps és que ja no sabem on és casa nostra. No em refereixo a una idea de casa atàvica o eterna, sinó simplement a aquell lloc on saps que hi podràs anar i tornar, un lloc que ens està sent expropiat continuament. A les grans ciutats d'una manera evident amb la violència immobiliària, i als entorns rurals amb una forta despoblació aquests darrers anys, conseqüència de la dificultat de conciliar món rural i món turístic. La indústria turística és una indústria extractiva intensiva que cada vegada més funciona per temps molt curts i molt intensos d'activitat, i provoca un fort impacte sobre ecosistemes molt fràgils.

“Crec més en la confiança que en l'esperança, més en les conviccions que en les expectatives”



Això penso que ens ha de fer reflexionar. A la vegada, però, hi ha noves generacions que decideixen repoblar pobles i entorns que no eren els del seu origen, i es plantegen la forma de relacionar-s'hi d'una manera no colonitzadora, sinó per aportar-hi vida, crear arrels i generar formes d'activitat, no només econòmica, sinó també cultural i social, i aquest fet representa una bona oportunitat per repensar el present i futur del món rural.

Al teu llibre ‘Fora de classe’ hi podem llegir: “Resistència és desobediència a un sistema legal que converteix en norma la injustícia i la violència en un monopoli”. Atès que tota ordenació és, d'alguna manera, una violentació de la realitat que pretén ordenar, seria preferible un caos ‘just’, o previ a tot anhel de justícia, a una ordenació ‘perpètuament’ injusta?

Sovint el poder, sigui econòmic, polític o familiar, s'exerceix des d'una mateixa amenaça: “O jo o el caos: o us plegueu a aquesta ordre que us oferim, encara que sigui injust o violent, o quedareu exposats a tot tipus d'amenaques catastròfiques”. Llavors acceptem fronteres, acceptem taxes abusives, lleis injustes. Aquesta dicotomia és un exercici molt típic del poder. Davant de la qüestió de quines són les relacions visibles que podem anar establint entre nosaltres, la pregunta és qui té la legitimitat i qui té les condicions —que no sempre van juntes— per poder-les generar, defensar i compartir. Això comporta dues visions d'ordre social que es contraposen: el poder des de dalt o la potència col·lectiva de

donar-nos maneres i formes de vida; tota convivència és fràgil, però almenys aquesta potència té la virtut de ser aquell ordre que ens podem donar a nosaltres mateixos. El perill s'esdevé quan un grup humà creu que el seu ordre només pot ser mantingut i defensat contra un altre, és a dir, que l'amenaça sempre és exterior. Això està passant ara a totes les escales de la nostra vida col·lectiva a Europa. Acceptem aquesta frontera mortífera al Mediterrani, en el fons, encara que no ho fem explícitament, sota aquest imaginari.

Si tota visió política de les relacions humanes desemboca en un joc de relacions de poder i, sobretot des del segle passat, aquest és un poder econòmic, fins a quin punt és legítim ser ric mentre hi ha persones que viuen en la pobresa?

No només no és legítim sinó que és violent, és una forma de violència. Una violència cada cop més extrema en termes de desigualtat; una desproporció irreversible entre la pobresa de molts i la riquesa de molt pocs. Hi ha hagut un cop d'estat econòmic i una presa del poder de les finances globals i la riquesa del món per part de molt pocs que no només han continuat creixent i acumulant, sinó que tenen a les seves mans el destí econòmic del món. Quan l'economia fa aquesta trampa de presentar els seus números gairebé com una llei natural provoca aquest miratge de despolititzar el que en realitat són relacions polítiques d'una gran violència.

Quin ha de ser el paper de la filosofia, del pensament i acció filosòfiques, en un món tan poc procliu a la reflexió i l'aprofundiment crític?

La filosofia té la capacitat d'ensenyar-nos a estar sense por en allò que no sabem, és a dir, pensar no és processar el que ja sabem, sinó aprendre-nos a allò que no sabem. Té una part de joc, una part d'alliberament i també una part de contínua curació respecte al domini de la por. Per això la filosofia és inquietant per als poders establerts que volen dominar les respostes i monopolitzar les preguntes. Crec, també, que la filosofia té el poder terapèutic de curar-nos dels falsos problemes i de les falses angixes.

Davant dels temps pandèmics que ens ha tocat viure, què és el que més t'inquieta del que estem vivint?

Que convertim aquesta sensació d'un abans i un després en un episodi. Ara tot sembla excepcional, que tot ho hem de pensar de nou, que tot ens ha de portar a un món diferent, a un després desconegut, sigui catastròfic o prometedor, i m'inquieta que un dia ens trobem que simplement la normalitat ha continuat i que el món no és tan diferent del que la pandèmia ens podia haver arribat a fer imaginar. I la decepció que això pot provocar. Haver viscut un esforç tan gran, una situació d'estrès, tant emocional, social i personal com planetari per veure que no hem fet els canvis necessaris perquè això no torni a passar pot ser un dur cop. Ja està passant i és part de l'actual desànim. Les nostres vides s'han aturat, però allò que fa moure el món, el capitalisme mundial, les relacions polítiques, no s'ha aturat.

És un parèntesi o un mentrestant?

Jo crec en els mentrestant. La pregunta és com convertim aquesta crisi en un trànsit, com fer del parèntesi una transició. Una transició cap a un món que no es destrueixi a ell mateix, que és el que vivim ara. El capitalisme global no és un sistema econòmic, que ens pot agradar o no; és una realitat social, política, ambiental, humana i no humana que basa la seva activitat en la devastació.

Algun motiu per a l'esperança?

Crec més en la confiança que en l'esperança, més en les conviccions que en les expectatives. Un present que ha rebut una sacsejada tan gran ens demana compromís, confiança, conviccions, no estar disposat a pagar qualsevol preu per sortir d'aquí. I tot això són exigències de present i de futur. Això és el que ens ha de guiar. El desig de no deixar-nos entristir, amansir i domesticar hi són, però s'ha de cuidar i acompanyar.

Tímida i seductora alhora, la veu de Marina Garcés dona forma a la denúncia permanent del seu discurs: la cerca d'un nosaltres, sempre canviant, però alhora potència i pal de pallar des d'on sortir del pou en el qual la humanitat transita desorientada. //

La font dels Lledoners

*Mare de somnis, font dels lledoners,
ombra i remor mesclades!
Els ocells hi trenaven els seus tebis llores
sota un cel de blavors desmaiades.*

*Com una flor nedava el meu esguard
en el llac dels teus ulls —estel i llac alhora—.
La penombra de cap al tard
ens estrenyia de la vora.*

*L'alè de la muntanya semblava perseguir
adeleradament la claror fugitiva
i el lledoner, per espià'ns, obrí
els mil ulls negres de sa fruita aspriva.*

*El banc de llosa i el cucut llunyà
nostre silenci d'aleshores saben:
sentíem amb nosaltres la terra sospirar
i pel riu sense vores els estels navegaven.*

Tomàs Garcés,
Poesia completa (pàg. 145)

Marina Garcés

“Philosophy has the power to help us overcome false problems and unfounded anxieties”

Marina Garcés Mascareñas (Barcelona, 1973), Catalan philosopher and essayist. One of the central concepts of her thinking is the search for common ground to seek alternatives in view of today's crises. She argues that philosophy is a way of life, an art that was founded in the agora and continues without interruption in intimate and invisible spaces. She recently published the work Escola d'aprenents (Galaxia Gutenberg, 2020).

I met up with Marina Garcés at the Lledoners fountain in La Selva de Mar. This fountain is well known for being part of the poetic landscape of her grandfather, Tomàs Garcés (1901-1993), a lawyer and poet who was deeply connected to this town from his earliest days.

What are your memories of this place your grandfather loved so dearly? How would you describe your connection with the Empordà?

For me, the Empordà is the land of my childhood, my lost paradise. La Selva de Mar is where my relationship with my grandparents, Tomàs Garcés and Pilar Brusés, took root. Many of their descendants, myself included, continue to maintain a close bond with the town. We spent all three months of our summer break here: we came after St. John the Baptist day in June and we stayed until school started again in September.

Speaking of the Empordà, what do you think of the changes that globalization is causing in general to the centuries-old idiosyncrasies of the rural world?

It's clear that the impact of global capitalism on all kinds of regions, both rural and urban, is vast, intense, and extremely rapid. I would say one of the common features of our era is that we no longer know where our home is. I don't mean the idea of an atavistic or eternal home, but simply the place where you know you can go back and forth, a place that is continually being expropriated from us. This is obvious in large cities with real estate aggression, and in rural areas with significant depopulation in recent years, a result of the difficulty of reconciling the rural and the tourist worlds. The tourism industry is an intensive, extractive industry that increasingly operates for very short and very intense times of

activity, leaving a strong impact on rather fragile ecosystems. I think that should make us step back and reflect. At the same time, however, there are new generations that have decided to repopulate villages and places that they didn't originally come from. They are questioning how to relate to these areas without colonizing them, bringing life to them, creating roots, and generating forms of not only economic, but also cultural and social activities. This reality represents a great opportunity to rethink the present and future of the rural world.

What should the role of philosophy, philosophical thought, and philosophical action be in a world that hardly takes time for reflection and critical engagement?

Philosophy has the ability to teach us to be fearless about what we don't know. In other words, thinking doesn't mean processing what we already knew, but delving into what we don't know. Part of it is playful, part is liberating, and part of it is also continuous healing in terms of mastering fears. That's why philosophy is troublesome for established powers that hope to dominate the answers and monopolize the questions. I also believe that philosophy has a therapeutic power to help us overcome false problems and unfounded anxieties.

What worries you most about what's happening with the ongoing pandemic?

That we're turning the feeling of a before and an after into an episode. Everything seems out of the ordinary now, and we have to think it all over again. Everything is taking us to a different world, to an unknown post-script, be it catastrophic or promising. I'm worried that one day we'll find that this normality has simply continued and that the world is not so different from what the pandemic might have led us to imagine. And I worry about the disappointment this can cause. Having lived through such extraordinary efforts and such a stressful emotional, social, personal, and global situation and seeing that we have not made the necessary changes to make sure it doesn't happen again could be a bitter pill to swallow. It's already happening and it's part of today's frustration. Our lives have stopped, but what makes the world go round – global capitalism, political relations, and so on – has not stopped.

Is there any reason for hope?

I believe in trust more than hope, in convictions more than expectations. The present time has received such a great shock that it demands commitment, confidence, conviction, and not being willing to pay any price to get out of this. A desire not to be saddened, tamed, or domesticated is there, but it must be cared for and nurtured.

Both timid and seductive at once, Marina Garcés's voice gives shape to the ongoing claims in her discourse: the search for a we that is always changing, yet at the same time a powerful starting point for getting out of the tunnel through which humanity is disjointedly travelling. //



L'Horta de la Mercè

10 anys de tomates de 100 colors



Per Lola Puig Foto Andrea Ferrés

L'Empordà està farcit de raconets amb encant, de personatges peculiars i llocs amagats amb molta estima a la terra, amb valors sostenibles. El nostre territori és un lloc perfecte per practicar en tot moment el km 0 de l'«slow food». En David i l'Imma han fet un oasi d'aliments de colors bons, nets i justos.

Com arribes fins aquí, Imma?

De petita l'avi em portava a recollir els millors tomàquets del seu hort, i jo somiava a viure a la natura i tenir un hort. En créixer, em vaig adonar dels problemes mediambientals i vaig voler posar el meu granet de sorra a ajudar a recuperar tot allò que s'estava malmetent. Vaig estudiar biologia, tot i que a vegades semblava antibiologia, vaig aprofundir en el coneixement de les plantes i vaig trobar la meua vocació: volia fer investigació sobre agricultura i me'n vaig anar a Mèxic per fer-hi les pràctiques en agricultura ecològica. Volia contribuir que la gent s'alimentés amb menjar de qualitat, de debò, ser un petit lloc de resistència i denúncia de totes aquelles pràctiques agrícoles que malden la terra, contaminen l'aigua, l'aire i produeixen menjar que emmalalteix.

I els somnis són esbossos de futures realitats...

Torno amb el desig de posar en pràctica tot allò que havia après i em retrobo amb en David, que també tenia moltes ganes de començar un projecte d'horta ecològica en un principi d'autoconsum experimental. Posteriorment, vam començar a produir i fer de l'horta el nostre mitjà de vida, de tot això ja fa 10 anys.

I tu, David, d'on vens?

Jo vinc d'una vida en societat molt convencional fins que un dia em vaig adonar del que passava i vaig canviar-ho tot. I ara fem això, que ens permet poder estar amb els nens aquí i penso que els donarà qualitat de vida. Tot és una suma de coses... I, certament, al final l'hort m'ha donat la vida... Saps?

A l'Horta els acompanyen 4 manetes més: en Wika i la Terra, dos éssers que neixen arrelats enmig de tomates de colors. Parleu-me de l'Horta de la Mercè. Qui és la Mercè?

El nom de la Mercè ve de la meua àvia, que va comprar aquest camp en temps de guerra perquè no li agafessin els diners que ella feia venent verdures a mercat. Actualment cultivem la totalitat del terreny, d'1,5 ha.

“La base de la vida és la biodiversitat, la variabilitat genètica”



Recupereu biodiversitat en honor als ancestres?

La base de la vida és la biodiversitat, la variabilitat genètica és el que fa que animals i plantes ens puguem adaptar a viure en indrets tant diferents. En el cas de les plantes, que no es poden moure del lloc on neixen, és molt important conservar la seva variabilitat genètica, ja que això fa que puguin adaptar-se a condicions adverses i a canvis en el clima. Per això treballem amb moltes varietats diferents i guardem les llavors antigues com a grans tresors. L'agricultura ecològica no busca eliminar tots els insectes que podrien esdevenir plaga, sinó que es generi un equilibri entre aquests i els seus enemics naturals. Utilitzem plantes aromàtiques i medicinals per fer preparats que millorin la salut dels cultius i que, així, puguin combatre les malalties; també moltes flors que atrauen insectes benèfics i pol·linitzadors i promouen la biodiversitat.

I a taula aquests gustos ens evoquen records?

Ens agrada ser un espai on reconnectar amb la terra, amb sabors d'abans, sentir que l'aliment fresc nodreix cos i ànima, que sigui saludable, fet amb consciència i amor i, a la vegada, recuperar el component humà en un món en què tot està tan digitalitzat. Gaudim de tenir un tracte directe amb els nostres clients.

Què hi podem trobar, a L'Horta de la Mercè?

Verdures ecològiques de temporada. El nostre fort són les varietats tradicionals de tomates, les tomates de colors: més de 100 varietats antigues, no híbrides de tomates de tot el món. També unes 15 varietats noves d'encreuaments d'aquí. A més a més tenim albergínies de varietats tradicionals xilenes, mexicanes, peruanes i tailandeses, així com una gran varietat d'herbes culinàries.

A qui veneu?

Comptem amb la confiança de restaurants com Sa Rascassa (Aiguafreda, Begur), Turandot (Begur), Tragamar (Calella de Palafrugell), Rakú (Corçà), Ca l'Amadeu (Palamós), La Barberia (Palamós), Bocatto (Palamós), Ca la Pepa (Platja d'Aro), Taverna Cal Barber (Sant Antoni de Calonge), entre molts d'altres. A tots ells hi podeu tastar les nostres tomates, que passen a formar part de les seves exquisides creacions!

També preparem cistelles per encàrrec (WhatsApp: 680 753 845) per recollir els dimarts. El nostre Instagram és @horta_de_la_merce. També fem mercat d'estiu a Peratallada (tardes), i les nostres verdures són presents a diversos mercats en col·laboració amb altres petits productors. //

Mercè's Garden

Ten years and hundreds of colors of tomatoes

The Empordà is full of charming spots, unique characters, and hidden places with great love for the land and sustainable values. Our region is the perfect place to take part in the farm-to-table and slow food movements. David and Imma have created an oasis of good, pure, and fair food with a wide array of colors.

How did you get here, Imma?

Ever since I was really young my grandfather brought me to pick the best tomatoes from his garden, and I dreamed of living surrounded by nature and having a garden. While I was growing up, I learned about environmental issues and I wanted to make my contribution to help restore everything that was going wrong. I studied biology and I learned a lot about plants and found my true calling: I wanted to do agricultural research. I wanted to give back so people can eat real, high-quality food. I wanted to create a small place of resistance and to fight against all the agricultural practices that are destroying the earth, polluting the water and air, and producing foods that make people unhealthy.

Dreams are outlines of the future, no?

I came back wanting to put into practice everything I had learned and I got back in contact with David, who was also excited about starting up an organic farm based on the principle of experimental self-sufficiency. Later, we started to produce and live off of what we grew on the farm.

Tell me about Mercè. Who is she?

The name Mercè comes from David's grandmother who purchased this land during the Spanish Civil War so money that she made selling vegetables at the market couldn't be taken away from her. Currently we farm the entire plot.

Are you restoring biodiversity in honor of your ancestors?

Life is based on biodiversity, on genetic variability. This is what makes it possible for plants and animals like us to adapt to living in such different places. Of course plants can't move by themselves from the place where they take root, which is why it's vitally important to preserve genetic variety. That's why we work with many different varieties and we preserve older seeds like prized treasures. Organic agriculture doesn't aim to get rid of every insect that could cause a problem. We use herbal and medicinal plants to make combinations to improve the health of our crops so we can fight against diseases. There are also many flowers that attract beneficial and pollinating insects that promote biodiversity.

What can people find at Mercè's Garden?

Seasonal organic vegetables. Our biggest strength lies in our traditional varieties of tomatoes, with a wide array of colorful tomatoes: we have more than 100 ancient varieties, not hybrids of tomatoes from around the world. But we also offer around 15 new cross-bred varieties from here. In addition, we grow traditional Chilean, Mexican, Peruvian, and Thai eggplant varieties, as well as a wide variety of herbs.

Who do you sell to?

We prepare baskets to go (WhatsApp 680 753 845) that customers can pick up on Tuesdays. Our Instagram account is @horta_de_la_merce. We also do the summer market in Peratallada. Our vegetables are also in the markets with other local producers.

We have also earned the trust of restaurants such as: Sa Rascassa (Aiguafreda, Begur), Turandot (Begur), Tragamar (Calella de Palafrugell), Rakú (Corçà), Ca l'Amadeu (Palamós), La Barberia (Palamós), Bocatto (Palamós), Ca la Pepa (Platja d'Aro), and Taverna Cal Barber (Sant Antoni de Calonge), among many others. You can taste our tomatoes at all of them. Our products are part of their exquisite creations! //

“
Life is based on biodiversity,
on genetic variability”

Begur

és autèntic
tot l'any



www.visitbegur.com | 972 624 520

 TurismeBegur  #BegurEsAutentic  Beguresautentic  beguresautentic



VIU EMPORDÀ

Una nueva manera
de vivir el Empordà

Por Tània Hirte Foto Anna Pla Narbona

Hablamos con Pablo Rovira, creador de @viu_emporda. VIU es una propuesta fresca, elegante e inspiradora que ofrece estancias en casas singulares y experiencias de la mano de expertos locales en el territorio ampurdanés. Al conversar con Pablo, conocí una persona curiosa, interesada en las personas, vibrante y ambiciosa en espíritu. Todos estos atributos son transmitidos en VIU. En nuestra entrevista quise descubrir qué es lo que le había impulsado a desarrollar este proyecto que ofrece una forma distinta de vivir el territorio, de revalorizar y de conectar con lo que tenemos cerca.



Pablo, ¿por qué hay que vivir el Empordà?

No hay un motivo concreto. El Empordà es una bonita mezcla de ingredientes en un marco incomparable. Un lugar discreto y privilegiado muy rico en paisajes, cultura y gastronomía. Un destino de destinos, con personas e iniciativas geniales. Una región con una energía especial que invita a sentirse bien y vivirlo durante cualquier época del año. Es un territorio que me apasiona y no deja de sorprenderme.

¿Qué tipo de actividades ofrece @viu_emporda para poder disfrutar de este territorio de forma única?

Proponemos actividades, experiencias y aventuras sin una mayor pretensión de que las personas que las realicen puedan disfrutar de buenos momentos, en entornos bonitos junto a viticultores, perfumistas, ceramistas, chefs o aventureros con ganas de compartir su pasión y sus conocimientos. Desde una cena entre viñedos a una caminata junto al mar o un taller de cerámica. Proponemos actividades que involucran a personas de diferentes ámbitos, por lo que el abanico de experiencias es amplio. Nos gusta diseñar y proponer planes diferentes para vivir lo esencial de manera original, y siempre con un gran respeto por preservar la autenticidad y el entorno. Buscamos ser creativos y mimar hasta el último detalle cada propuesta. El conocimiento del territorio y de sus posibilidades está adquirido desde hace años.

Y todo esto lo ofrecéis con vuestras casas, las casas VIU.

Sí. Para quienes busquen una estancia diferente proponemos una colección de casas singulares que pueden ser alquiladas por días o semanas. Casas de arquitectos, diseñadores, bodegueros o familias que nos las ceden para que nuestros clientes las disfruten. Algunas grandes para familias y amigos, otras más pequeñas para parejas. Cada una con su propia personalidad, en medio del campo, en pueblos con encanto o cerca del mar. En todas ellas ofrecemos diversos servicios y detalles personalizados para que nuestros invitados disfruten de la intimidad de estar en una casa particular sin renunciar a la comodidad de estar en un hotel boutique.

El Empordà es un lugar mágico, que nos atrapa y nos baña en su interior. ¿En qué momento consideraste que era necesario proponer un proyecto diferente y renovado como el vuestro?

Fue natural. Se trata de ofrecer algo diferente, fresco, divertido... Es un proyecto que viene desarrollándose desde "siempre". He pasado gran parte de mi vida en el Empordà, recolectando y coleccionando lugares, vivencias, momentos, compartiendo experiencias con personas... Todo ha sumado. Pero no fue hasta hace algo más de un año cuando sentí que era el momento de poner al alcance, tanto para los que ya lo conocen como para los que no, una nueva manera de vivirlo a través de propuestas que nos hagan sentir que somos afortunados por tener esto tan cerca.

VIU transmite valores únicos como las ganas de saborear todo lo que el Empordà entraña. En pocas palabras, ¿qué diferencia @viu_emporda de otros proyectos o iniciativas?

En el mundo del turismo, cada uno tiene su propio estilo. VIU intenta interpretar y mostrar el territorio a su manera, se guía por sensaciones. Tratamos de desmarcarnos de los programas turísticos típicos. Creemos que lo que nos hace diferentes es que VIU se plantea como una experiencia global que te permite conectar con el territorio de formas muy diversas. El mismo cuidado que tenemos a la hora de diseñar las experiencias, lo tenemos a la hora de escoger cada casa o las personas con las que colaboramos.

La experiencia con @viu_emporda es, entonces, completa. Une la sensibilidad, los sentidos con el entorno, las casas, los detalles...

Muchas veces ignoramos lo que tenemos cerca y buscamos la lejanía. De allí que funcione tanto el leit motiv de "escaparse". Nuestro eslogan, en cambio, es "re-descubrir".

@viu_emporda es un proyecto con alma.

Sí, es un proyecto apasionante, cuya alma está en hacer y actuar como lo sentimos. El territorio, las casas, el trato, las actividades, los detalles y los valores que se transmitirán con todo lo que de nosotros dependa es el medio para lograrlo. No pretendemos más que invertir en lo que creemos. Esta es nuestra apuesta. //



Casas y experiencias para estar, vivir y (re)descubrir la esencia de la región de la tramontana.





A new way of experiencing the Empordà

We're speaking with Pablo Rovira, creator of @viu_emporda. VIU is a fresh, elegant, and inspiring proposition that offers stays in unique homes and experiences straight from local experts in the Empordà. When I spoke with Pablo, I got to know a curious individual, one who is interested in people, vibrant, and ambitious. All these attributes are transmitted in VIU. During our interview, I wanted to find out what led him to start developing this project that offers a different way of experiencing the region, of re-evaluating and connecting with what we have nearby.

Pablo, why do we have to experience the Empordà?

There's no one specific reason. The Empordà is a beautiful mixture of ingredients in an incomparable setting. It's a modest, yet privileged place that is rich in landscapes, culture, and cuisine. An ideal destination, with brilliant people and initiatives. A region with a special energy that invites you to feel good and experience it any time of year. This is a region I'm passionate about and one that keeps surprising me.

What type of activities does @viu_emporda offer so visitors can have a unique experience in our region?

Our only aim is to offer activities, experiences, and adventures so that people can enjoy great times in beautiful surroundings alongside winemakers, perfume makers, ceramic artists, chefs, and adventurers who love sharing their passion and knowledge. It could be anything from dinner

in a vineyard to a walk along the sea or a pottery making workshop. We offer activities that involve people from all walks of life, which is why we offer a wide range of experiences. We like to design and propose different plans to experience the essentials in an original manner. We aim to be creative and take care of even the smallest detail in each proposal.

You also offer house stays, right?

Yes. For anyone seeking a different place to stay, we feature a collection of unique houses that can be rented by the day or the week in addition to our activities. Our clients can enjoy a wonderful stay in the homes of architects, designers, winemakers, and/or families. We offer large homes for friends and families or smaller ones for couples. Each one has its own personality: in the middle of the countryside, in charming towns, or near the sea. In all of them we offer a variety of services and personalized details so that our guests can enjoy the intimacy of being in a private house without missing out on the comfort of staying in a boutique hotel.

The Empordà is a magical place that captures our imagination and embraces us. When did you decide it was necessary to propose a different, innovative project like VIU?

It was a natural process. It's about offering something different, fresh, and fun. I've spent most of my life in the Empordà, remembering and collecting places, experiences, moments, and sharing them with people. It all added up. But it wasn't until a bit over a year ago when I felt it was the time to create a new way of experiencing the Empordà through proposals that make us realize that we are fortunate to have this right here.

VIU transmits unique values such as the desire to savor all that the Empordà entails. In a few words, what differentiates @viu_emporda from other projects or initiatives?

In the world of tourism, everyone has their own style. VIU aims to interpret and show the region in its own way, one that's guided by sensations. We try to stand out from the typical tourist offerings. We believe that what makes us different is that VIU is a global experience that allows you to connect with the region in very different ways. We take the same care when designing our experiences as when we have to choose each house and each person we want to collaborate with.

@viu_emporda is a project with soul.

It's truly an exciting project. The soul of VIU is in doing and acting how we feel. The land, the houses, the treatment, the activities, the details, and the values that we transmit with everything that depends on us is the means to achieve it. We don't aim to do anything more than invest in what we believe. This is our commitment. //

Museu Palau Solterra

Fotografia contemporània

Lluc Queralt

Soledad Córdoba

Pilar Aymerich i Manel Armengol

Exposicions del 20.06 al 21.11.2021

Església, 10 · Torroella de Montgrí (Girona)

www.fundaciovilacasas.com

FUNDACIÓ
VILA CASAS

VINT
ANYS

Antoni Vila Casas,

l'últim burgès il·lustrat

Per Eudald Camps Foto Consuelo Bautista

Farmacèutic, col·leccionista, promotor cultural i fundador, i actual president de la Fundació que porta els seus cognoms, Antoni Vila Casas és una de les personalitats culturals més destacades d'aquest país. En primer lloc, per la seva tasca filantròpica però, també, i potser de manera més especial, per una aguda visió de la realitat social i política d'una Catalunya que encara se somia il·lustrada i que, en cert sentit, corre el risc de desaparèixer. Des de principis dels anys seixanta del segle passat, la seva vinculació amb les terres empordaneses és innegociable: de fet, la primera seu de la Fundació va ser el Palau Solterra de Torroella de Montgrí, seguida del Museu d'Escultura Can Mario de Palafrugell. Barcelona, a diferència del que sol ser habitual, va venir després. Ens rep cordialment als despatxos dels Espais Volart de la capital catalana, on aprofitem per comentar la darrera notícia apareguda, a finals del 2019, als diferents mitjans de comunicació catalans...

Vostè acaba de donar un milió d'euros a la Fundació Miró. Què se sent?

Home, no és una cosa que faci cada setmana (riu). En qualsevol cas, forma part dels plantejaments de la Fundació Vila Casas: tenint en compte que el nostre objectiu principal és donar a conèixer els artistes catalans a partir del 1930, i que Miró és i ha estat un dels millors artistes de casa nostra, però també a escala internacional, aleshores és de sentit comú ajudar la institució que vetlla per la seva memòria. De fet, una de les principals característiques de Joan Miró fou la seva extrema generositat: l'origen de la seva Fundació es troba en la donació d'obra que ell va fer de manera totalment desinteressada. També va ser generós en Sert, l'arquitecte amb qui va treballar per fer el millor museu del món, i la resta de gent, començant per la seva muller d'aleshores, la Pilar Juncosa, i passant per galeristes i col·leccionistes com en Joan Prats o el japonès aquell, en Katsuta...

Acció privada per compensar la desídia dels governants...

A Catalunya no hi ha diners i, en qualsevol cas, la cultura no sembla ser una prioritat. Pel que fa a l'Estat espanyol, només li interessa Madrid. La precarietat s'ha cronificat i ha esdevingut exasperant. Els problemes que cal afrontar s'han tornat molt bàsics, com ara els de conservació del patrimoni... En el fons, suposo que amb aquesta donació el que pretenia era aixecar la llebre.



“El que compta de debò és la voluntat de retornar a la societat una part del que, gràcies a ella, tu has aconseguit”

I ho ha aconseguit?

Em temo que no gaire. A Catalunya, la gent que té diners sol ser garrepa. Es parla molt de la manca d'una Llei de Mecenatge que aconsegueixi activar el sector cultural i coses per l'estil, però en el fons no deixen de ser excuses: si tens beneficis, pagues els impostos corresponents i punt. El que compta de debò és la voluntat de retornar a la societat una part del que, gràcies a ella, tu has aconseguit. Crec que s'ha perdut el costum de fer coses altruistes i, el més preocupant de tot, hem oblidat que la cultura és el nostre principal signe d'identitat. Com a societat civil, tots hem d'assumir una part de responsabilitat.

Vostè es vincula activament a una certa burgesia il·lustrada catalana que va veure en la cultura un motor i un vehicle per fer país i, al mateix temps, adquirir prestigi...

Suposo que sí. Jo vaig arreplegar genèticament la dèria cultural. De fet, el meu pare també era un gran col·leccionista, però de segells. Jo tenia 11 anys quan ell va morir, i la seva col·lecció ens va ajudar molt: la mare va poder vendre peces valuoses que ens van ajudar a tirar endavant. Crec que més que de dèria col·leccionista caldria parlar de vici: de ben petit vaig desenvolupar aquest desig per compilar objectes bells i que, a més, continguessin informacions rellevants... Vaig aprendre més geografia i història gràcies als segells que no pas a l'escola!

L'Antoni Vila Casas va començar col·leccionant segells?

Doncs no, i ara riuràs: la meua primera col·lecció van ser unes ampolletes de vidre de vacunes del tifus que jo omplia amb aigua tenyida de diferents colors. En tenia una varietat increïble! Els segells van venir després: el pare en col·leccionava d'Espanya i, és clar, per no trepitjar-nos, jo vaig optar per França. També m'interessaven els objectes relacionats amb la filatèlia, com ara les balances per pesar-los...

La qüestió era col·leccionar alguna cosa...

No ben bé. Abans t'he parlat d'objectes bells que continguessin informació rellevant. En aquest sentit, l'art era el punt d'arribada més natural. I el gust com a criteri estètic! Crec sincerament en la bellesa i en el gust del col·leccionista per deixar-me guiar. Per posar-ne un exemple, un gran col·leccionista que fa poc ens ha deixat, l'Ernesto Ventós, es guiava sempre per l'olfacte: olorVisual [nom proposat per Joan Brossa] és exactament això, una col·lecció feta des del nas o, si ho preferim, des de l'instint



d'una persona molt formada i amb una gran sensibilitat. Jo, dins de les meves limitacions i possibilitats, em centro en allò que m'agrada. La darrera cosa que he comprat, per exemple, és una mena de caps de cartró amb neons que tenia aparença de rostre: és una escultura contemporània gens convencional que, per alguna raó que se m'escapa, m'ha agradat...

També li 'agrada' el sector farmacèutic?

En aquest cas, la passió substitueix el gust. A la meua vida la casualitat hi ha jugat un paper important. És clar que jo havia nascut en una família vinculada al tèxtil, i que el meu pare era advocat, però per pur atzar vaig anar a parar a Farmàcia: un amic, en Santiago Oller, em va convèncer i la bona sortida professional, juntament amb la gran quantitat de noies boniques que hi havia, van fer la resta...



I un grapat de medicaments molt rendibles...

És clar. Però no només. L'arribada al poder dels socialistes el 1984 va millorar molt la sanitat pública i, de retruc, va ampliar la despesa farmacèutica del govern. Va ser un moment d'expansió que va culminar amb la creació del grup Prodesfarma i el descobriment de l'Airtal, un medicament contra el dolor que vam poder comercialitzar als 15 països que en aquell moment integraven la Unió Europea. A l'Airtal, que era un magnífic analgèsic i antiinflamatori que no feia mal a l'estómac, s'hi van sumar productes estrella com ara el Prodesmicina, que era un xarop, i el Diazepan Prodes...

La salut sempre va ser la seva gran aliada.

Segons com es miri. El 2004, quan tenia 74 anys, em van donar dos anys de vida a causa d'un limfoma. Gràcies a un medicament experimental que avui és fonamental en el tractament del limfoma, el Rituximab, me'n vaig sortir. D'aquell atzucac, però, en va sorgir una nova etapa: vaig vendre accions i vaig decidir retirar-me i centrar-me en la meua gran passió, l'art. Vaig ampliar una Fundació preexistent dedicada exclusivament a temes mèdics cap al sector cultural, i la resta ja és història...

Una història molt empordanesa!

És clar. L'any 60 vaig comprar una casa a l'Escala i, des d'aleshores, cada cap de setmana he anat a passar-lo a terres empordaneses, sense excepció. Sigui com sigui, les coses han canviat molt: quan vaig arribar a l'Escala, per exemple, a la farmàcia del poble hi despatxava en Joan Massanet, que fou un notable pintor surrealista, i a Pals, que era un poblet encantador, els *tocinos* campaven lliures pel carrer. Per cert: el meu primer intent de fer una cosa semblant a un museu va ser a Ca la Pruna, però quan vaig oferir-los d'omplir el vell casalot d'escultures no em van prendre seriosament i ho van rebutjar. Després va venir Torroella...

Un Palau és un bon inici...

A Catalunya, com a mínim fins al segle passat, hi havia tradició de fàbriques i de cases maques. D'alguna manera, jo he estat fidel a aquest principi: la primera seu va ser al Palau Solterra, que és un edifici meravellós, i la segona, Can Mario de Palafrugell, que era una gran fàbrica. A Barcelona, els espais també estan repartits entre edificis nobles i fabrils.

Ja per acabar: vostè ha dit en més d'una ocasió que la seva col·lecció abastarà l'arc que va del 1930 al 2030. És un arc vital?

Òbviament. Jo vaig néixer el 1930 i no sé quan moriré, però enguany faig noranta anys. Crec que un segle d'art català, en un període tan intens i marcat per uns canvis tan profunds, resultarà enormement interessant per a les generacions futures. I és que, al cap i a la fi, tota col·lecció adquireix el seu sentit si es projecta vers el futur... //

Antoni Vila Casas, the last enlightened bourgeois



A pharmacist, collector, cultural promoter, and founder and current president of the Foundation that bears his name, Antoni Vila Casas is one of the most prominent cultural figures in Catalonia. First, for his philanthropic work, but also for a keen vision of the social and political reality of a Catalonia that runs the risk of disappearing in spite of its dreams of becoming an enlightened state. His connection with the Empordà area has been strong since the early 1960s. In fact, the Foundation's first headquarters was the Palau Solterra in Torroella de Montgrí, followed by the Can Mario Sculpture Museum in Palafrugell. Barcelona came later. Vila Casas has kindly welcomed us to the offices of *Espais Volart* in Barcelona, where we are taking the opportunity to discuss the incredible donation he made to the struggling Miró Foundation.

In 2019 you donated a million euros to the Miró Foundation. What did you feel?

Well, it's not something you do every week (laughs). It forms part of the Vila Casas Foundation's approach. Our main goal is to make Catalan artists from the 1930s and onwards better known. Miró is one of the best artists not only in Catalonia, but also internationally. So it makes sense to help the institution that works to keep his memory alive. In fact, one of Joan Miró's strongest points was his extreme generosity.

Private action to compensate for governmental shortcomings, no?

There's no money in Catalonia and culture doesn't seem to be a priority. As to Spain, it's only interested in Madrid. Precariousness has become chronic and exasperating. What really matters is the desire to give back to society a part of what it has given you. I think we've lost the habit of altruism and, most worrying of all, we have forgotten that culture is our hallmark.

You are actively associated with a certain enlightened Catalan bourgeoisie that saw culture as an engine and a vehicle to strengthen Catalonia and gain prestige at the same time.

I suppose so, yes. I inherited my cultural obsession through my genes. My father was a serious stamp collector, actually. I was 11 when he died,

and his collection helped us a great deal. My mother was able to sell valuable pieces that helped us move forward. I think that, more than being mad about collecting, we should talk about vice. I developed a desire to collect beautiful and relevant objects at a very young age. Naturally, art was the perfect place to start and my aesthetic tastes were the best way to choose what I wanted. I sincerely believe that beauty and my personal tastes as a collector are the ideal guides.

Do you also enjoy the pharmaceutical industry?

Passion takes over from taste here. Of course, I was born into a family associated with textiles. My father was a lawyer, but I ended up studying pharmacy by chance.

Has health always been your greatest asset?

That depends on how you look at it. In 2004, when I was 74, I was given two years to live due to lymphoma. Thanks to Rituximab, an experimental drug that is now considered essential in treating lymphoma, I ended up beating it. However, after that stage came to an end I started on a new one. I sold the shares I held and decided to retire and focus on my greatest passion: art.

That's definitely an Empordà story!

Of course. In 1960 I bought a house in L'Escala and have spent every weekend in the Empordà region since then. But things have changed a lot. For example, when I first arrived in L'Escala, Joan Massanet, a notable surrealist painter, frequented the town pharmacy. And in Pals, a charming village nearby, pigs freely roamed the streets.

To wrap up, you've said on more than one occasion that your collection covers the era from 1930 to 2030. Is it a story of your life?

Definitely. I was born in 1930 and I don't know when I will die, but I'll turn ninety years old this year. I think that a century of Catalan art, in such an intense period marked by profound changes, will be enormously interesting for future generations. In the end, every collection gains meaning if it looks towards the future. //

“Menja saludable,
medita i respira
i veuràs com
se't regula tot”



Carla Zaplana,
nutricionista i
mentora de salut

Per Lluca Rullan Foto Harold Abellan

A pesar de la seva joventut, la Carla Zaplana ja porta un llarg recorregut en el món de la nutrició i és una pionera en el món 'healthy'. Originària de l'Empordà, després d'acabar la carrera va anar a viure als Estats Units, on es va nodrir tant dels referents del món de la nutrició com de les últimes tendències d'alimentació saludable. És autora de 6 llibres: 'Sucs verds', 'Batuts verds', 'Superfoods', 'Menja net', 'La caseta de fusta' i 'Dejuni intermitent', acabat de sortir del forn.

Què és per a tu una dieta saludable?

Una dieta basada en plantes sense comptar calories. Recomano no prendre lactis i reduir molt el consum de proteïna animal. Més que una dieta ho veig com una filosofia i un estil de vida.

Ens vas portar les últimes tendències dels Estats Units al nostre país: la col 'kale', els sucs verds, l'alimentació 'raw', els detox, la kombutxa... Vist en perspectiva, et consideres una avançada al teu temps?

El fet de viure als Estats Units m'ajudava a descobrir totes les tendències d'allà i les portava a Catalunya a través dels meus articles, conferències i programes.

Acabes de publicar el llibre 'Dejuni intermitent'. Quins són els principals errors o el que la gent no entén de la pràctica del dejuni?

Pensar que com més hores aguantis sense menjar, millor. No es tracta de patir ni de passar gana. És trobar la franja horària i la finestra d'hores sense menjar amb les quals el teu cos es beneficia sense patir ni causar més estrès del que portem ja tots a sobre.

Amb tots els anys que fa que treballes, què et sorprèn més de l'evolució de la nutrició?

La gent es deixa emportar per modes en lloc d'observar-se i escoltar més el cos. Hem perdut el sentit comú i la intuïció. *Menja saludable, medita, respira i veuràs com se't regula tot.*

Què opines del veganisme, la macrobiòtica, la paleo, el 'low carb', la 'ceto', etc.?

A mi, totes aquestes modes m'han passat de llarg. Me n'he informat, però no m'han ressonat i no els hi he fet mai cas. Tot el que he escrit és sobre pràctiques ancestrals. Per exemple, el dejuni intermitent és una pràctica religiosa i una filosofia medicinal. Simplement l'he recuperada i l'he posada en el context actual.



I tu, com a nutricionista, has canviat alguna creença a partir de nous coneixements o estudis científics?

Jo també he experimentat, però al final m'he quedat amb una alimentació més basada en plantes (filosofia "Menja net") perquè em trobo de meravella i també combrega amb mi des d'un punt de vista ètic i de sostenibilitat.

Ara em sento més relaxada i oberta. Hi va haver una època que no menjava res d'origen animal i ara tinc mel a casa, o si vaig a casa d'algú i hi ha sushi, si em ve de gust menjo algun maki. La clau de la salut és tenir flexibilitat i escoltar el cos dins d'un context saludable.

A part de l'alimentació, tu també li dones molta importància a la part més emocional i, fins i tot, espiritual. Creus que encara se li dona poca importància?

Per sort, cada vegada la gent n'és més conscient i l'estrès n'és la porta d'entrada. Encara que mengis espinacs, si tens un disgust la teva salut no millorarà.

El 2020 ha estat un any molt mogut per a tothom. Per a mi també, i ara em començo a trobar millor, encara que mengi el mateix, perquè gestiono més les emocions.

Què et fa reconnectar?

La natura, sens dubte. Em sento molt agraïda i beneïda per haver-me quedat confinada al Perú, a les falces del Pachatusan, una muntanya sagrada.

Per tenir contacte amb la natura no fa falta tocar l'arbre, és l'energia i la vibració que emana. Si pots viure en un lloc de natura, genial; si pots escapar-te un cop a la setmana o un cop al mes a un bosc o un parc, genial. Si no pots, compra't una planta i posa les mans a la terra.

Quina és per a tu la roda de la vida sana?

Dormir bé, menjar bé, fer exercici, tenir espais per cultivar-te (com la natura o meditar), i saber posar límits saludables amb les relacions que tenim. Val més poc de qualitat que molt per no sentir-te sol i agafar-te a qualsevol cosa. Tenir clar el que vols a la teva vida i el que no.

Ets una dona de món. Has viatjat a més de 35 països, a autèntics paradisos com ara Mèxic, Costa Rica o Cuba. Què t'aporta viatjar?

Vida! M'apassiona conèixer noves cultures, nous països, tastar menjars diferents, vestir-me com les cultures que visito. M'explota el cor! Em dona sentit.

Just quan vas decidir tornar a viure a Catalunya fas un viatge al Perú i t'hi quedes confinada. Creus que era el teu destí?

Jo crec que la meva ànima vol estar en aquesta banda del món. Vaig fer l'intent de tornar a Barcelona, però no vaig durar ni dos mesos i mig. Vaig venir de vacances al Perú i m'hi vaig quedar atrapada. No va ser una decisió, va ser com una ordre. Em vaig comprar un ordinador nou i és l'únic que necessitava per poder seguir treballant aquí. Per ara he decidit quedar-m'hi.

Què significa per a tu l'Empordà?

Estic enamorada de l'Empordà i estic orgullosa de ser de l'Empordà i de la Costa Brava. Els records més bonics que tinc són de quan era petita a la caseta de fusta de Mollet de Peralada, on anava a passar els caps de setmana amb els avis.

Sempre t'agrada tornar a casa. A on vas quan ets per aquí?

Quan vinc sempre vaig a la Bisbal d'Empordà a veure la meva família, però l'illa Roja és parada obligatòria. També m'encanten el camí de Ronda, Peratallada, Begur i Calella de Palafrugell. //



“Eat healthy, meditate, and breathe and you'll see how everything comes together for you”

Carla Zaplana, nutritionist and health mentor

Despite her young age, Carla Zaplana has a long track record in the world of nutrition and is a pioneer in the field of healthy living. Originally from the Empordà, Carla set off for the United States after finishing university. While in the US, she devoured the latest in the world of nutrition and healthy eating. She is the author of six books: *Green Juices*, *Green Smoothies*, *Superfoods*, *Clean Eating*, *The Wooden House*, and *Intermittent Fasting*, hot off the press.

What does a healthy diet mean to you?

A plant-based diet without counting calories. I recommend avoiding dairy products and greatly reducing animal protein intake. It's more than just a diet. I view it as a philosophy and a lifestyle.

You brought the latest trends from the US back home: kale, green juices, raw food, detox, kombucha, and more. You've recently published the book *Intermittent Fasting*. What are the biggest mistakes people make when trying out fasting?

Thinking that the longer you hold on without food, the better. It's not about suffering or going hungry. It's about finding the right time frame and schedule without food to benefit your body without suffering or causing more stress than we all have already.

After all your time working in the field, what surprises you most about the evolution of nutrition?

People get carried away by trends instead of observing and listening more to their body. Eat healthy, meditate, and breathe and you'll see how everything comes together for you.

I've tried out various things too but, in the end, I've ended up with a more plant-based diet (the “clean eating” philosophy). It makes me feel great and it also feels right to me in terms of ethics and sustainability.

Aside from food, you also place a lot of importance on more emotional and spiritual aspects.

Luckily, people are becoming increasingly aware of these aspects and how stress is the gateway. Even if you eat spinach, your health won't improve if you're dissatisfied. We need to address our emotions more.

What makes you feel connected?

Nature, without a doubt. Having contact with nature doesn't mean you need to hug trees. It's about the energy and vibration that nature exudes.

What does the healthy living cycle mean to you?

Sleep well, eat well, exercise, have spaces for growth (such as nature or meditation), and understanding how to set healthy boundaries with the relationships we have. Less is better than more. We don't need to just grab any old thing to feel less alone. Be clear about what you want in your life and what you don't.

You have traveled to over 35 countries including authentic paradises such as Mexico, Costa Rica, and Cuba. What does traveling give you?

Life! I'm passionate about discovering new cultures, new countries, tasting different foods, and embracing the cultures I visit. It makes my heart full! It gives me meaning.

Just when you decided to live in Catalonia again, you took a trip to Peru and got stuck in the lockdown there. Do you think it was your destiny?

I believe my soul wants to be in this part of the world. I tried to return to Barcelona, but it didn't last long. I took a vacation to Peru and ended up getting stuck there. It wasn't a decision, it was more like fate. I bought a new computer and it was all I needed to continue working here. I've decided to stay for the time being.

What does the Empordà mean to you?

I love the Empordà. My best memories are from when I was little and spent weekends with my grandparents in their wooden house in Mollet de Peralada. When I come home, I always go to La Bisbal de l'Empordà to see my family, but Illa Roja cove is a must too. I also love the Peratalada, Begur, and Calella de Palafrugell trail. //

collective.life
experience.makers

Creiem que la vida són
experiències, música,
art, gastronomia...

Donem veu a makers emergents
que tenen ganes de fer les coses
diferents, com nosaltres.

www.colibree.com



colibree

MAS DE TORRENT

cuando el lujo es tranquilo

MAS DE TORRENT

HOTEL & SPA

★★★★★

Por Laura Masó

La armonía de los espacios, primero los exteriores y después los interiores, te envuelve. Has llegado a Mas de Torrent, una masía del siglo XVII situada en el corazón del Empordanet. Ni muy lejos del mar, ni demasiado cerca de la vida urbana. El blanco, la luz y la sencillez te acompañan en todo momento, igual que lo hace la personalidad de este lugar, con sus arcos y muros de piedra, con los muebles robustos de tejidos naturales y las numerosas zonas verdes.



“El lujo es poder tener todas las comodidades de manera fácil. Hay que simplificar la vida para ser feliz, y eso es lo que se hace en Mas de Torrent”



Por todo el espacio se respira una combinación de modernidad y tradición, y lo mismo pasa en la cocina, firmada por Ramón Freixa, que ya trabajaba en otros hoteles del grupo, en uno de los cuales ha sido reconocido con dos estrellas Michelin. En Mas de Torrent la raíz la encontramos en la cocina catalana, utilizando productos locales pero dándole un toque contemporáneo, sin llegar a convertirse en un restaurante gastronómico. Como explica Sergi Fernández, **“queremos que sea un restaurante donde se come bien. Y eso implica que haya una cierta uniformidad, consistencia, equilibrio y producto de calidad”**. Una carta extensa que se convierte en una experiencia no solo para los huéspedes, sino también abierta a personas de fuera.

La reapertura de este hotel de lujo cerca de la Costa Brava ha tenido lugar en plena pandemia, después de una larga historia con la familia Figueras, los antiguos propietarios. En marzo de 2019 pasó a pertenecer al grupo Único Hoteles, que se ha encargado de diferenciar la oferta gastronómica de la hotelera y de rediseñar los interiores, dándoles un estilo más actual y relajante, siempre de manera discreta, tranquila, sin estridencias, explica Fernández.

Aquellos clientes que ya conocían el hotel antes del cambio de propietarios, casi no percibirán la diferencia, explica su director, ya que, a pesar de haber introducido mejoras en las habitaciones, se ha mantenido su espíritu. Las suites con terraza ubicadas en la masía, las suites con jardín, las suites con piscina, la suite residencial o la *nature* suite: en todas se cuida hasta el último detalle para ofrecer una estancia inolvidable. Pero no solo en las habitaciones se cuida el detalle. A media tarde, todos los días, se presenta una sorpresa sobre la antigua mesa de vendimia: una cata de vinos o quesos, una degustación de dulces ampurdaneses... Una merienda para los huéspedes que aprovechan la tranquilidad de la tarde para disfrutar del hotel.



Lo mismo pasa en su Mas Spa. Unas frutas nos reciben para ponernos en contexto de bienestar y salud. Cuatro cabinas donde se ofrecen tratamientos de todo tipo, un gimnasio, una zona de agua con hidromasaje, una piscina climatizada y otra fría. Un circuito completo que es una de las apuestas de la actual dirección. Y no has de ser cliente para descubrir este rincón acogedor, porque se ofrecen diversos abonos que combinan masajes con un día de spa, la piscina exterior y su restaurante.

La tranquilidad predomina, aunque la oferta de actividades es bastante extensa, desde retiros de yoga hasta talleres de pintura naturalista, de joyería o de cerámica. O deportes como tenis, pádel o ciclismo. **“Si te alojas en Mas de Torrent, tienes tantas cosas que uno de los mejores planes es no hacer nada y relajarte”**, explica Sergio con una sonrisa. Otra propuesta interesante es recorrer el caminito que lleva al huerto, un espacio que evoluciona con el paso de las estaciones y que sirve para sorprender a los huéspedes con sus sabores intensos, ya sea servido en un plato, ofrecido en las habitaciones o consumido directamente de la tierra. ¿Un terciopelo de guisantes con flor de huevo del restaurante? ¿Un racimo de moscatel servido en la habitación para almorzar? ¿Una fresa mientras se contempla la puesta de sol sobre Pals?

En definitiva, lo que se busca es que al marchar de Mas de Torrent se tenga la idea de haber estado en un lugar tranquilo y de calidad, con buena gastronomía, cerca de la costa pero con la calma del interior. La experiencia de estar en un sitio donde se cuida a los huéspedes, no solo con el trato del personal sino también con el restaurante, las experiencias o las visitas que se organizan. Un lugar que apuesta por productos de proximidad y políticas energéticas de ahorro. Y es que, como afirma Sergi Fernández, en Mas de Torrent son defensores de un lujo tranquilo y funcional. //



MAS DE TORRENT

where luxury meets peace of mind

The harmony of the spaces envelops you, first outside then inside. You have arrived at Mas de Torrent, a 17th century farmhouse located in the heart of the Empordanet. Cozily nestled between the sea and urban life, Mas de Torrent's clarity, light, and simplicity surround you at all times as does the character of its arches and stone walls, solid furniture made from natural materials, and numerous verdant areas.



The entire setting reflects a combination of modernity and tradition. This also true for the cuisine at Mas de Torrent, with signature meals signed off by Chef Ramón Freixa, who spent time working at other hotels in the group, one of which has earned two Michelin stars. At Mas de Torrent, the roots are in Catalan cuisine, using local products and a dash of a contemporary touch, yet remaining humble and true to its roots. As Sergi Fernandez explains: **“We want it to be a restaurant where people eat well, and that means balancing uniformity and consistency with quality results.”** The restaurant's extensive menu isn't an experience available to hotel guests alone, as outsiders are welcome as well.

This luxury hotel near the Costa Brava reopened in the midst of a pandemic, following the storied tradition of its former owners, the Figueras family. In March 2019 Mas de Torrent joined the Único Hoteles group, which has been in charge of making the hotel's culinary offering stand out and redesigning its interiors, giving them a more modern and relaxing style, always in a discreet, pleasant manner yet without fuss, explains Fernandez.

Clients who were already familiar with the hotel before the change of ownership will hardly notice the differences, explains its Manager, as the hotel's spirit has been maintained even though the rooms have undergone improvements. The hotel boasts suites with a terrace located in the farmhouse, garden suites, pool suites, a residential suite, and a nature suite, and Mas de Torrent has taken care of every last detail to offer an unforgettable stay in all of the suites. However, the rooms aren't the only places that have been upgraded. Every day in mid-afternoon, the hotel's vintage table showcases a surprise for guests: a wine or cheese tasting, a sampling of Empordà sweets, and many other delights.

The hotel's MAS SPA offers guests the same attention to detail. Visitors are welcomed inside with a mindset focused on health and well-being. The spa's four areas offer a wide array of treatments: a gym, a water area for hydro massages, a heated pool, and a cold pool. The hotel's new ownership has worked hard to make the spa's complete circuit a major attraction and you don't even have to be a guest at the hotel to discover this cozy spot: you can purchase one of several packages available that combine massages with a spa day, the outdoor pool, and the restaurant.

Peace of mind takes center stage, but the offer of activities is quite extensive: from yoga retreats to naturalist painting, jewelry, and ceramics workshops. Sports like tennis, paddle tennis, and cycling are all available as well. **“If you stay at Mas de Torrent, there are so many things you can do that one of the best ideas is to do nothing and just relax,”** Fernandez explains with a smile. You can also take a stroll on the path that leads to the garden, a space that surprises guests with its intense flavors, whether served in a dish, offered in the rooms, or plucked right off a branch. Fancy pea soup with poached egg at the restaurant? How about a bunch of muscat grapes served in your room for lunch? Or maybe some strawberries while watching the sunset over Pals?

In short, Mas de Torrent's desire is for guests to head back home after experiencing a quiet stay close to the sea but with the best of the interior all while enjoying excellent cuisine. Guests at Mas de Torrent return home knowing they've received top-notch care from the warm hotel and restaurant service, having soaked in the variety of experiences and visits the hotel offers. The hotel puts a premium on local products and boasts energy-saving policies. As Fernandez affirms, Mas de Torrent is the ideal setting for calm and functional luxury. //



Cossos amb voluntat de fer memòria

Per Azucena Moya Foto Andrea Ferrés

La Mar i la Marta es van conèixer d'una manera poètica. Un dia la Mar va oblidar el seu abric vermell al metro de Barcelona, i la Marta el va trobar. Arran d'aquesta anècdota van establir el primer vincle i van començar a treballar juntes. I no tan sols això, sinó que també van descobrir que les dues tenen ascendència del mateix poble empordanès; de fet, les seves famílies eren veïnes. De la mateixa manera, els seus noms són fruit capritxós de l'atzar però, com una matrioixca, formen part l'un de l'altre.



Taula Viva, Marta Vergonyós i Mar Serinyà

Marta: Entre les dues hi ha aquesta cosmovisió compartida. Som artistes formades a la ciutat, però que hem nascut en un mateix territori i hem decidit tornar-hi. Per això ens és molt fàcil treballar juntes. En la creació *Taula Viva*, la paraula i el menjar ens fa continuar amb el llinatge de les mares.

Mar: Ens adonem que la mare ho aprèn de l'àvia; i nosaltres, de la mare. En l'aliment hi ha alguna cosa que també compartim, se'ns traspassa per mitjà de la tradició heretada per les dones de les nostres famílies, una manera d'estar i de mirar.



Arrelant errant, Marta Vergonyós i Mar Serinyà

Marta: Un dia ens adonem que hi ha paraules que només fem servir quan som a l'Empordà o quan parlem amb les nostres mares o àvies. Hi ha tot un paraulari que té sentit en relació. I alhora veiem que els mots estan vinculats a una pràctica i una manera d'entendre la vida i el món. Perquè l'aliment és un element multidimensional, no només et parla de les receptes típiques (la beixamel, els bunyols, etc.), sinó que genera un diàleg sensorial. Aquestes paraules ens transporten a aquest simbòlic de la mare, i a la memòria del cos. A vegades ens passa molt desapercebuda però, de cop, a les papil·les gustatives se'ns obre tot un arxiu vinculat a les receptes de la teva o la meva mare: pels productes, per la manera de cuinar-los... i va més enllà de l'anècdota del menjar. T'adones que una de les grans pèrdues de la civilització actual és justament aquesta simbologia de la mare.

Azucena: Hem parlat del menjar, de la memòria i dels orígens en una manera de fer que sacralitza la paraula i els petits gestos per tornar-los a posar en valor, com la peça *Taula viva*. Quin paper té el cos en les creacions?

Mar: Penso en el meu *Pelant verdures* o el *Transmissions* de la Marta. Peles amb les teves mans i com ho feia la teva mare, i la teva mare com ho feia la seva. Des d'aquest punt de vista, entenem que sí que hi ha un cos que recull la memòria i acompanya la presència d'altres dones.

Marta: En realitat, què tenim sinó el cos? Som un cos al món. I al final hi ha una decisió radical en veure la necessitat de la corporalitat. En la societat actual hi ha un allunyament profund dels ritmes de la natura i

de la memòria dels cicles. Tornar al cos com a arxiu és tornar a un cos concret: cossos de dones amb voluntat de fer memòria. Som uns cossos que estan en uns territoris no tan visibles, aquests cossos tenen una memòria que no és èpica; si pelem verdures sembla que és el gest més irrellevant, però nosaltres creiem que aquest és el nucli de la bellesa.

Azucena: Quina és la presència del cos en una performance i com canvia quan treballem amb el vídeo?

Mar: Amb el vídeo-art sento que transmeto una presència molt íntima i, quan hi ha públic, és un altre tipus de presència. Amb el cant també em passa. No és el mateix treballar des del cant cap endins que cantar amb públic, perquè tot el que passa a dins s'ha de posar al servei del que passa a fora.

Marta: No és el mateix fer una vídeo-acció que una performance. Les dues tenen una forta presència però també hi intervé el llenguatge cinematogràfic. Aquests dos són llenguatges que tenen una forta càrrega simbòlica, tant el cos en la performance com el llenguatge audiovisual. I crec que una mica la Mar també anava per aquí. Sents que de cop necessites un espai d'intimitat i el repte de la presència amb públic és transferir aquesta intimitat enfora.

Azucena: Quin paper té la natura en les vostres creacions?

Mar: Sentim la natura des d'una certa sacralitat. És el lloc que em dona l'estar, i fins i tot, em fa de mirall. Un exterior que em parla i m'alimenta.

Marta: Sento que ens relacionem amb la natura i amb el paisatge com una mare més.

Mar: Hi ha una decisió profunda i radical per anar a les arrels. Veiem que a la natura hi ha una feina i un esforç que cal assumir, i llavors les recompenses són boniques.

Azucena: Teniu alguna mena de metodologia?

Marta: Crec que les metodologies són patriarcal: pensar que es pot sistematitzar la vida... Tenim un procés de creació similar a la natura i els seus cicles. Sentim que respectem els moments i els espais. Cuidem la peça i el procés d'una manera molt treballada. El que passa quan tornem a la ritualització és que tot agafa una dimensió més profunda. I la ritualització ens arriba a través del plaer.

Mar: Treballem d'una manera més calmada però des d'un espai més intens. Ens trobem per compartir tant el temps dilatat de la vida com també els moments de la creació. I això ens permet sintonitzar-nos. //



Bodies with memory

Mar and Marta met one day after Mar left her red coat in the Barcelona metro and Marta found it. They established their initial bond and began to work together. They also discovered that they both have ancestors in the same Empordà village.

Marta: Between us, we have a shared worldview. We are artists who were educated in the city, but we were born in the same area and decided to return there. With our creation *Taula Viva*, words and food make us carry on the lineage of our mothers.

Mar: We realize that our mothers learned from our grandmothers and we learned from our mothers. We also share something with food through the traditions we have inherited from the women in our families, a way of being and seeing.

Marta: One day we realized that there are words that we only use when we are in the Empordà or when we talk to our mothers or grandmothers. There's a whole vocabulary that only has meaning in relation to them. Food is a multidimensional item, it doesn't just include words about typical recipes, but it produces a dialogue based on the senses. These words transport us to a symbolism of the maternal, a remembrance of the body. Sometimes your taste buds recall a memory connected to your mother's recipes: products and the way they are cooked, going far beyond stories about food. You realize that one of the great losses in today's civilization is precisely this symbolism from mothers.

Azucena: What role does the body play in your creations?

Mar: It brings to mind my work *Pelant verdure*s or the piece *Transmissions* by Marta. You peel using your hands like your mother did, and your mother peels like her mother did. You can see that the body collects memories and carries the presence of other women.



Left. *Pelant verdure*s, Mar Serinyà | Above. *Transmissions*, Marta Vergonyós

Marta: In reality, what else do we have but the body? In today's society there is a profound distance from the rhythms of nature and the memory of cycles. Returning to the body means returning to a specific body: women's bodies and the desire to remember. Peeling vegetables may seem to be a mundane gesture, but we believe that this is the core of beauty.

Azucena: What is the body's presence in a performance? How does it change when you work with video?

Mar: With video art, I feel that I'm sharing a very intimate presence. When there is an audience, it's different. Singing inwardly is not the same as singing with an audience, because everything that happens inside must be expressed externally.

Marta: Recording a video is not the same as a performance. They are two languages that have a strong symbolic sense. You feel that you suddenly need an intimate space and the challenge of performing in front of an audience is sharing that intimacy externally.

Azucena: Do you have any sort of methodology?

Marta: We have a creation process that is similar to nature and its cycles. We take care of the piece and the process with great detail. What happens when we rely on ritualization is that everything takes on a deeper dimension.

Mar: We work calmly, but intensely. We get together to share both life and moments for creation, which allows us to be in harmony. //



PLATJA?



RURAL?

BUSQUIS LA CASA QUE BUSQUIS, A **LUCAS FOX**
T'AJUDAREM A TROBAR LA CASA DELS TEUS SOMNIS



LUCAS FOX
INTERNATIONAL PROPERTIES

www.lucasfox.es

LUCAS FOX COSTA BRAVA

Carrer de Forgas i Elias, 6
17255 Begur

T: +34 872 22 32 62

E: costabrava@lucasfox.com

LUCAS FOX GIRONA

Pujada de la Catedral, 10, 1er 3^a
17004 Girona

T: +34 872 22 32 62

E: girona@lucasfox.com

Pia Capdevila

Por Redacción

En el estudio de Pia Capdevila se dedican a diseñar ilusiones y, aunque pueda sonar a un simple y bonito juego de palabras, lo cierto es que la filosofía de la interiorista va de esto, de hacer realidad los sueños de sus clientes a la hora de crear nuevos espacios, ya sea una casa, un lugar de trabajo, un 'show-room' o un hotel. Ella y su equipo saben cómo trasladar esos deseos, esas necesidades a un escenario real y concreto que se puede ver, tocar y, sobre todo, vivir y disfrutar.



Empezan con lo fundamental, que es saber escuchar al cliente, adaptarse a sus peticiones y cuidar mucho hasta el más mínimo detalle. Solo así se alcanza ese resultado perfecto que a Pia Capdevila le hace sentirse orgullosa cuando entrega las llaves del proyecto ya terminado al cliente, feliz también de haber recorrido juntos todo ese interesante proceso, de principio a fin.

Y en cada uno de esos proyectos, no cabe duda de que la personalidad de la propia interiorista tiene mucho que ver. Natural, positiva, perfeccionista, cercana, inquieta... Conocerla es saber que el espacio desprenderá ese estilo suyo que permite reconocerlo a primera vista. Y ahí radica gran parte del éxito de sus trabajos, es su marca personal. Su particular visión de los espacios, de cómo sacarles el máximo partido a nivel funcional y que resulten, al mismo tiempo, ese lugar en el que quieres pasar el resto de tu vida por bonito y acogedor. Y esto es lo que esperan quienes contactan con ella.

“...ese lugar en el que quieres pasar el resto de tu vida, por bonito y acogedor”

Obviamente, la experiencia es un grado y, con los años, esa perfección innata, casi obsesiva de los inicios se ha ido transformando en un disfrute pleno que va creciendo con cada proyecto. Además, la combinación de las distintas disciplinas que implementa el estudio —arquitectura, paisajismo y diseño gráfico, además de la organización de eventos— no ha hecho sino potenciar unos trabajos ya aplaudidos también fuera de nuestras fronteras.

Es un equipo joven e innovador que aporta nuevas ideas al interiorismo y la decoración, capaz de abarcar una gran variedad de proyectos integrales, adaptándose a cualquier petición, siendo este su punto fuerte. Ofrecen servicio de diseño y arquitectura de interiores; proyectos de interiorismo en reformas totales o parciales; rehabilitación de espacios; redistribución y restauración de piezas; estilismos con elección de todos los elementos que acabarán conformando el espacio: climatización, telas, pavimentos, mobiliario, cocinas...; iluminación interior y exterior con la selección de las luminarias más acordes al espacio como creadoras de nuevas sensaciones; montajes efímeros como escaparatis; trabajos de estilismo para eventos puntuales, y asesoramiento en compras en materia de decoración e interiorismo con orientación, criterio y tiendas recomendadas. //

Pia Capdevila's studio specializes in designing dreams. Although that may sound like a cute, simple play on words, the truth is that her interior design philosophy is about just that: it involves making her clients' dreams come true by crafting new spaces. Pia and her team know how to translate desires and needs into a concrete setting that can be seen, touched, and experienced above all.

In each project, Pia's interior design personality itself undoubtedly has a lot to do with it. Pia is natural, positive, a perfectionist, approachable, and restless: if you know her, you understand that the space will showcase her style and enable you to recognize it at first glance. This is the source of a large part of her work's success, because it is her personal brand. Her unique vision of spaces and how to get the most out of their functionality turns them into a charming and cozy place where you want to spend the rest of your life. And this is precisely what her clients expect.

Pia's studio offers interior design and architecture services, interior design projects for total or partial reforms, renovating spaces, redistributing and restoring pieces, and style with a choice of all the elements that will end up shaping the space: air conditioning, fabrics, flooring, furniture, kitchens, and so on. In addition, staff at the studio are experts in interior and exterior lighting with a selection of the most suitable lights for a space to create new sensations, ephemeral storefront displays, styling work for specific events, and giving advice on purchases for decorations and interior design, offering guidance, wisdom, and a select list of recommended stores. //



Un oasi de platja, bosc i experiències

Per Redacció

En una carrera sense fons cap a un èxit buit de sentit, una acumulació absurda de bens materials i experiències de felicitat efímera, cada cop són més les persones que busquen sortir d'aquest marc mental, persones com el Miquel i el Guillem, que proposen quelcom diferent, més proper i autèntic. No és casualitat que la marca que engloba els seus projectes porti per nom Sivana, que, en sànscrit, significa “oasi” o “esclarament de la ment”. Això vol ser Sivana: una pausa, viure el present amb modestia i consciència. Una manera de connectar persones amb persones, i aquestes amb l'entorn més immediat.



“Creiem en la bellesa de la imperfecció”





SIVANA PLATJA

Miquel, fill de la Bisbal d'Empordà, és un enamorat de la seva terra. Cul inquiet des de ben petit, va començar de jove creant una empresa de serveis esportius per a càmpings. Aquesta primera experiència li va fer perdre la por a emprendre, i amb el grau just de temeritat, i rodejat d'un equip de persones que el complementen, va començar a donar forma al seu somni de materialitzar la seva manera d'estar al món, els seus valors i principis, en un conjunt de serveis, productes i experiències.

El projecte Sivana neix a la platja de Pals el 2016 en una guingueta on la gastronomia, l'ambient despreocupat i el paisatge són els protagonistes principals. Després de convèncer el seu amic i cuiner Guillem perquè s'associessin, van aconseguir crear una carta amb estil propi, un restaurant a la platja, amb modèstia però sense renunciar a res, i donant una importància especial al servei, distès i honest abans que res. Amb el pas de temps, l'experiència acumulada i el retorn dels clients, **Sivana Platja** es va anar convertint, a poc a poc, en un estil de vida, en una manera d'entendre la vida i, sobretot, en un imprescindible de la Costa Brava i l'Empordà. La primera pedra d'un projecte que tot just acabava de començar.

SIVANA BOSC

L'evolució de la marca els va portar, de manera natural, a obrir un nou espai al bell mig del bosc, en un antic berenador, amb la idea de portar la frescor i la informalitat de la platja a un lloc idíl·lic envoltat de natura, i construir així el restaurant **Sivana Bosc**, a la muntanya de Begur, que va obrir fa poc més de dos anys, amb en Guillem com a director gastronòmic. L'espai, especialitzat en brasa i amb un aforament de 160 persones, permet barrejar l'oferta gastronòmica amb esdeveniments culturals, concerts amb artistes locals emergents, *chill-out*, sobretaula infinites...

En Miquel ho té clar: **“La nostra filosofia és combinar llocs idíl·lics amb ambients distesos, estimar molt el producte local i donar-li una importància especial a la nostra terra. Busquem innovar i experimentar però alhora les nostres bases s'inspiren en la tradició. Apostem per un tracte proper i familiar. Creiem en la bellesa de la imperfecció”.**

SIVANA TALLER

Després d'aquest nou èxit i de constatar que Sivana no és només gastronomia sinó un estil de vida, en Miquel i en Guillem, incorporant a aquest nou projecte en Pere i la Maria, han decidit reunir talents locals i expandir-se en el món de la moda i el disseny. Així sorgeix la marca **Sivana Taller**, una línia de moda, joieria i complements, tant per a dona com per a home, inspirada en l'Empordà. En la línia de plata, per exemple, hi ha anells inspirats en les roques del Montgrí, les illes Medes o la tramuntana. Tots els productes són creats i confeccionats per artistes i dissenyadors locals, atès que és clau per al projecte partir del comerç de proximitat i sostenible. Així, la filosofia Sivana arribarà, també, per mitjà de la manera com vestim. No és casualitat que a l'etiqueta de la seva roba hi puguem trobar una frase de Mazoni: “D'on venim i com vestim? De l'Empordà”.

Aquesta nova marca, acabada de crear, arriba acompanyada d'un munt de novetats, entre les quals la pròxima celebració d'un seguit de passarel·les que, com no podria ser d'una altra manera en la filosofia de Sivana, estaran acompanyades d'una experiència més àmplia, una explotació dels sentits a través de la música, la gastronomia, la performance, l'artesanía i les persones que formen part d'aquesta gran família. El futur pròxim de Sivana promet, pas a pas i amb les idees clares. **“Crec que estem fent les coses bé, m'imagino una marca consolidada. No som una moda, sinó que representem uns valors que mai passaran de moda. El nostre punt fort és la capacitat de reinventar-nos.” //**



A beach, forest, and experience-filled oasis

In a never-ending race towards meaningless success, an absurd accumulation of material goods, and experiences that only bring ephemeral happiness, more and more people are looking to get out of this mindset, people like Miquel and Guillem who are unique, closer, and more authentic. It's not a coincidence that the brand that encompasses their projects is called Sivana, which means "oasis" or "enlightenment of the mind" in Sanskrit. That's what Sivana aims to be: a pause, living in the present with modesty and consciousness to connect people with others and with their surroundings.

SIVANA PLATJA

Originally from La Bisbal de l'Empordà, Miquel loves his region. At a precocious age he set up a sports services business for campsites. This initial experience made him lose his fear of entrepreneurship and, with a dash of daring and a solid team behind him, he began to shape his dream of making his values and principles a reality through offering services, products, and experiences.

The Sivana project was founded in Pals in 2016 as a beach bar where gastronomy, a carefree atmosphere, and the views are the main attractions. After convincing his friend Guillem to join him as the chef, they managed to craft a menu with their own style: a restaurant on the beach that is modest yet doesn't sacrifice anything, with a special emphasis on service and a relaxed setting. Over time, **Sivana Beach** slowly became a way of life, a way of understanding life, and an essential part of the Costa Brava and the Empordà.

SIVANA BOSC

The evolution of the brand led Miquel to open a new site in the middle of the forest with the idea of bringing the freshness and informality of the beach to an idyllic area surrounded by nature, resulting in the restaurant **Sivana Bosc** in the mountains of Begur, which opened just over two years ago with Guillem as the culinary director. The restaurant, which specializes in grilling and can seat 160 people, mixes gastronomy with cultural events, concerts with emerging local artists, relaxation, and endless conversation.

As Miquel states: **"Our philosophy is to combine idyllic sites with carefree environments, to truly appreciate local products, and to give our region the recognition it deserves. We seek to innovate and experiment, but at the same time our foundation is inspired by tradition. We believe in the beauty of imperfection."**

SIVANA TALLER

After this new success and realizing that Sivana is not just food, but a lifestyle, Miquel and Guillem, have brought together local talent and expanded into the world of fashion and design. This is how the **Sivana Taller** brand came about, a fashion, jewelry, and accessories line for both women and men, inspired by the Empordà. All products are created and made by local artists and designers, as local and sustainable trade are key for the project. The Sivana philosophy now encompasses the way we dress as well. It is no coincidence that the label bears a phrase from Mazoni: "Where are we from and how do we dress? From the Empordà."

This recently-created brand is also featuring an upcoming series of fashion shows which will be accompanied by a broader experience featuring music, gastronomy, performances, crafts, and the people who form part of this great family. Sivana's future is promising, with clear ideas every step of the way. **"I think we're doing things well, we've produced a solid brand. We aren't a fad. We represent values that will never go out of style. Our strongest point is the ability to reinvent ourselves." //**



UNA LLAR A LA COSTA BRAVA ÉS UN GRAN TRESOR

A HOME ON THE COSTA BRAVA IS A BIG TREASURE



helenajorner
FINQUES

WWW.HELENAJORNET.COM

On l'autenticitat i l'excel·lència van agafades de la mà



Patrocinat pel Patronat de Turisme
Costa Brava Girona

Per Redacció Foto Anna Pla Narbona

Les platges amb més encant del **Mediterrani**, al costat de les muntanyes més desafiantes. La costa que va inspirar Dalí al costat dels cims que van travessar Anníbal o Carlemany. Una de les millors gastronomies del món al costat de la cultura romana del vi de l'Empordà. Al llarg i ample del territori que ocupa la província de Girona hom pot trobar un equilibri perfecte de tot allò que li agrada i gaudir d'una oferta completa: gastronomia, volcans, mar, esports, art, neu, platja, parcs naturals, història, enoturisme, sol, tradició...

El paisatge ideal on deixar descansar la vista sobre l'horitzó, fer una pausa i deixar volar la imaginació



El **Club Unique Premium**, organisme obert i dinàmic, es dedica a la recerca permanent d'aquelles experiències lligades al territori i als seus sabors, al benestar, a les tradicions de la **Costa Brava i del Pirineu de Girona**. Un autèntic viatge dels sentits que procura estades on el luxe rau a connectar amb el ritme vital, amb una manera de ser i de fer amb arrels profundes, amb la pulsó d'un territori que ofereix grans actius en lleure, hostaleria i restauració. **Premium Costa Brava Pirineu de Girona** concentra aquesta valuosa herència i la posa al servei del territori per promocionar experiències exclusives i colpidores, vivències que deixen marca a la memòria i a l'esperit.

Experiències exclusives gràcies als artesans que les fan possibles. Com en Josep Maria, quarta generació de flequers del forn de pa **Casa Dalmau**, a Rupià. El seu és un dels forns més antics i tradicionals de la zona, un lloc on trobar el pa de tota la vida. Entrar al seu establiment és un viatge en el temps que, tant de bo, perduri en la voluntat de les noves generacions. Res més agradable que llevar-se amb l'olor de pa.

La tradició va de la mà de la innovació en les postres de **Jordi Roca**, el petit dels germans Roca, reconeguts mundialment per la seva art culinària. Abraça la rebosteria com els rajos de llum incideixen al Mediterrani. La seva particular manera d'observar, la necessitat de materialitzar en un plat tota la vida que ens envolta, i que només ell sap veure així, és apassionant.

Experiències, artesans, tradició... i paisatge, un paisatge infinit que desborda l'ànima. Un paisatge que té com a element vertebrador la tramuntana, vent fort i fred que ve del nord, i bufa amb tanta intensitat que et pot fer tornar boig, tot i que també és un vent que cura, que s'emporta el passat per deixar espai i temps al que ha de venir. La **tramuntana** fa ballar la natura sencera a l'uníson.

Paisatge de neu i muntanyes, paisatge de camps i boscos, de mar i platja... i de volcans. A la comarca de la **Garrotxa** hi podem trobar la zona volcànica més important de la península Ibèrica, un paisatge de cràters i història en forma de pedres foradades. A la colada del volcà de Santa Margarida hi trobem la **Fageda d'en Jordà**, un bosc de faigs excepcional, un passeig hipnòtic entre la frondositat que deixa passar la llum, un regal inoblidable per als sentits.

I per als que us agrada caminar, el **Camí de Ronda** s'estén des de Blanes fins a Portbou esperant a ser vorejada a peu. Entre terra i aigua emergeix la Costa Brava, entre pensaments amb gust de sal i l'íntim goig de formar part de l'escena sense destorbar.

Pobles costaners, catedrals, artesanía local, paisatges de carretera, viles medievals... Un tros de terra amb llum pròpia i personalitat magnètica. **Els Pirineus** que cauen a la mar, boscos ancestrals, cales recòndites i camins secrets. Vestigis antiquíssims i genis contemporanis: el pinzell de Dalí, la ploma de Pla, la taula dels germans Roca. La comunió entre l'home i la natura es respira arreu: tramuntana i vins amb caràcter, la màgia de la gastronomia i un teixit d'artesans, guardians de l'ahir que preserven la identitat més profunda i arrelada.

Girona, també, és una terra de pas, i d'acollida. Que no rep turistes sinó convidats. Una terra bella i de contrastos, de mar en calma i de mar brava, de brisa suau i de tramuntana. La seva gent és un reflex d'aquesta terra: generadors d'alegria, guardians de la tradició, mestres del temps lliure, fabricants d'experiències, artesans de la il·lusió. El paisatge ideal on deixar descansar la vista sobre l'horitzó, fer una pausa i deixar volar la imaginació. //



Authenticity and excellence, hand in hand



The most charming beaches of the **Mediterranean** lie under mountain peaks. The coast that inspired Dalí sits alongside the summits that Hannibal and Charlemagne crossed. Some of the world's best cuisine with Roman wine culture in the Empordà. Throughout the province of Girona you can find the perfect balance of everything: gastronomy, volcanoes, the sea, sports, art, snow, beaches, natural parks, history, wine tourism, the sun, traditions, and more.

The **Club Unique Premium** is an open and dynamic entity that constantly searches for experiences associated with the region and its flavors, wellbeing, and the traditions of the Costa Brava and the Pyrenees. It's a veritable journey of the senses for stays where luxury connects with the rhythm of life, a local impulse that offers great assets in leisure, hospitality, and dining.

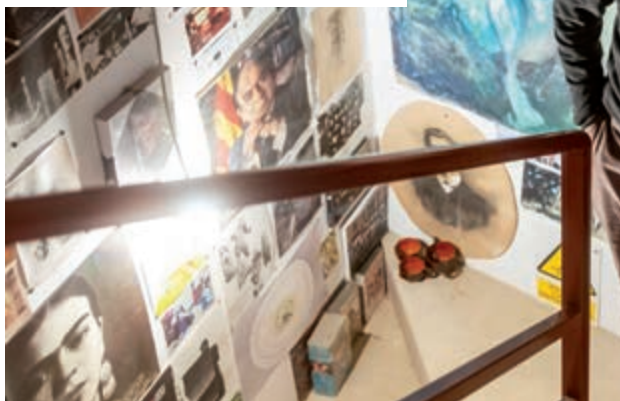
Experiences, artisans, traditions, and an infinite landscape fill the soul. A landscape whose hallmark is the **Tramuntana**, a strong, cold north wind that blows with enough intensity to drive people mad, but it is also a healing wind that wipes away the past to clear way for the future.

A landscape of snow and mountains, fields and forests, seas and beaches, and even volcanoes. The most important volcanic area of the Iberian Peninsula can be found in the **Garrotxa**. In the shadows of the Santa Margarida volcano, discover the **Fageda d'en Jordà** beech forest and enjoy a peaceful walk in the woods, an unforgettable gift for the senses.

Coastal towns, cathedrals, local crafts, drives in the country, medieval villages, and more await. The land has its own light and magnetic personality. **The Pyrenees** fall into the sea along with ancestral forests, secluded coves, and secret trails. Ancient vestiges and contemporary geniuses: Dalí's brush, Pla's pen, the Roca brothers' cuisine. The communion between man and nature is felt everywhere: the Tramuntana and wine, magical gastronomy, and countless artisans preserve the region's deepest and most ingrained identity.

Girona is a crossroads that welcomes guests, not tourists. //





Per Eudald Camps Foto Yayoi Sawada

L'Empordà arran de terra

Nascut a la Bisbal d'Empordà (1941), localitat amb una llarga tradició terrissera, **Pere Noguera** ha dut a terme, des dels seus inicis artístics, una revisió contemporània d'aquest material ancestral. Format a l'Escola Massana de Barcelona al costat de l'escultor Eudald Serra, ha exposat als principals museus i centres d'art del país. La tardor passada, va presentar a l'Espai Volart de Barcelona (Fundació Vila Casas) *A tot li cal una paret*, una exposició comissariada per Vicenç Altaió que, en paraules del poeta i traficant d'idees, mostrava com “en una època de grans canvis, l'artista, a la perifèria del vell sistema artístic, proposa una relació inèdita de l'art del res amb les restes d'una societat rural, artesanal, industrial, turística i tecnològica, tot assumint la irreversible acció dinàmica de la natura, el llenguatge i la vida”. I encara més: “De fet, més que produir art, Noguera en tant que artista provoca paradoxes, pensament i coneixement”.

Aquest és Pere Noguera: un artista situat “a la perifèria del vell sistema artístic” que, justament gràcies al fet de no trobar-se atrapat en el centre de res, ha pogut desplegar una visió crítica i a voltes escèptica de tot plegat. I, com no podria ser de cap altra manera, ho ha fet anticipant-se a allò que després, en mans d’altres artistes de mirades menys afinades, hauria esdevingut manierisme contemporani. Per entendre’ns: Noguera prefigura, durant la dècada dels seixanta del segle passat, l’atenció que l’anomenat *art povera* dedicarà, poc temps després, als objectes aparentment intrascendents i d’ús quotidià; als setanta, serà pioner en la utilització de fotocòpies i, més important encara, situarà la idea d’arxiu en el centre dels seus plantejaments, i al llarg dels vuitanta, i sense deixar de banda el substrat precedent, explora totes les possibilitats de l’art d’acció i de la instal·lació a l’hora que assumeix, des d’una perspectiva irònica i crítica, la resta de formats genuïnament contemporanis, començant pel vídeo i acabant per l’escenografia teatral...

Tot plegat, insistim, té encara més sentit quan es fa des de la perifèria o evitant el centre: en un panorama cultural en què la capital, Barcelona, sembla imposar-se a la resta del territori (eclipsada, al seu temps, per París, Londres i Nova York), Noguera inverteix les dinàmiques i exporta el seu “localisme militant” als espais desinfectats de la cultura més institucional. La gràcia, en qualsevol cas, és que aquest “exportar” es pot fer des de dins mateix, és a dir, posant en valor allò que hauria estat proscribit pel centre tot i formar part del centre. Ens referim a les restes d’un naufragi com les que l’artista va escampar pels magatzems del Serrallo tarragoní (2002), o als plats de terra crua que va deixar que es dissolguessin, lentament, a la Torre Muntades del Prat de Llobregat (2006): l’objecte descartat, la rampoina, la runa, la resta industrial inservible recuperen el seu sentit instal·lant-se en el buit.

Del sentit del buit al silenci: en la majoria d’instal·lacions de Noguera hom té la sensació de formar part d’allò que, a partir del Renaixement italià, passaria a anomenar-se *sacra conversazione*, un diàleg silenciós entre els figurants d’una escena aparentment estàtica però amb una forta càrrega transcendental (allò que Borges anomenava “imminència reveladora”). Noguera converteix qualsevol objecte, per quotidià que sigui, en un contenidor de pulsions poètiques i d’existència relacional. Per això no hauria de ser estrany mirar les seves obres “a vol d’ocell”: tota la seva producció defineix un únic paisatge que ret homenatge a tot allò que s’anima gràcies a l’acció de la mirada. Una “obreda”, com diria Perejaume, amb aparença de bosc i proveïda de nombroses espècies que arreen a la mateixa terra.

Pura poesia feta de matèria ordinària:

“No he volgut fer cap estudi ni reflexió antropològica —confessava Pere Noguera amb motiu de la mostra al Tinglado 2 de Tarragona abans esmentada—, ni crear cap narrativa, propera a l’etnografia artística, ni caure en l’espai fàcil i sovint excessivament nostàlgic de la memòria i l’àlbum documental, sinó que he volgut portar aquest món real més aviat cap a una percepció poètica i de lloc, a partir de l’observació de la física d’un lloc, que sembla no ésser de ningú: l’espai flotant, una altra forma de gravitació, que genera un altre comportament humà i de vida”.

No cal donar-hi massa voltes: el problema de fons, com ens recorda Lyotard, és que la teoria estètica sembla ser “la temptativa mitjançant la qual l’esperit procura desfer-se de la matèria. Afortunadament —conclou el filòsof de Versalles—, aquest intent no té cap possibilitat d’èxit. Mai ens alliberem de la Cosa. Sempre oblidada, és inoblidable”. Artistes com Pere Noguera no deixen de recordar-nos-ho, des de l’Empordà, però arran de terra. //





From the Earth of the Empordà

Born in 1941 in La Bisbal d'Empordà, a town with a timeless pottery tradition, **Pere Noguera** has revitalized this ancient material with a contemporary outlook since his beginnings as an artist. Noguera studied at the Escola Massana in Barcelona with the sculptor Eudald Serra, and has exhibited his work in leading museums and art centers across the country. Last autumn, he presented *Everything Needs a Wall* at the Espai Volart in Barcelona (Fundació Vila Casas), an exhibition curated by the poet and thinker Vicenç Altaió. In Altaió's words, the exhibition showed how "in an era of great change, the artist, on the periphery of the old artistic system, offers a unique relationship between the art of nothing with the remnants of a rural, artisanal, industrial, touristic, and technological society, all while taking on the irreversible dynamic action of nature, language, and life." He continued: "In fact, beyond producing art, Noguera – as an artist – evokes paradoxes, thought, and knowledge."

Pere Noguera is an artist located "on the periphery of the old artistic system" who has been able to reveal a critical and sometimes skeptical view of everything. His work has naturally stayed ahead of the curve, with less-refined artists later turning his notions into contemporary Mannerism. Put simply, in the 1960s, Noguera foreshadowed the attention that so-called *arte povera* (poor art) would later dedicate to seemingly insignificant daily objects. In the 1970s, he pioneered the use of photocopies and, more importantly, put the idea of archiving at the center of his approach. Throughout the 1980s, and building upon the layers of his previous work, he explored all the possibilities of action and installation art while taking on other genuinely contemporary formats from an ironic and critical perspective, from videos to theatrical scenography.

From the meaning of emptiness to silence: in most of Noguera's installations, one feels they are part of what became known as "sacred conversation" in the Italian Renaissance, a silent dialogue between the figures in a seemingly static scene yet with a strong transcendental power (what Borges called the "imminence of a revelation"). Noguera transforms any object, however mundane, into a recipient of poetic beats and relational existence. It is not strange to view his works from a "bird's eye" perspective: his entire collection defines a single landscape that pays homage to everything that is animated by the action of the gaze. An *oeuvre*, as Perejaume would say in his work *Obreda*, with the appearance of a forest and full of numerous species that take root in the same land.

There is no need to go too far: the underlying problem, as the French philosopher Lyotard reminds us, is that aesthetic theory seems to be "the attempt by which the spirit seeks to get rid of matter. Fortunately, this attempt has no chance of success. We never free ourselves from It. Always forgotten, it is unforgettable." Artists like Pere Noguera keep reminding us of this, from the earth of the Empordà. //



(+34) 972 213 004
 SANTA CLARA 43, GIRONA
 HORARIS: 10:00 A 14:00H & 16:30 A 20:30H

@DESPIRALSTORE
 WWW.DESPIRAL.COM

DESPIRAL

“Si detrás de una marca no hay emoción, no hay nada”

Por Carrot Cake Studio

Jordi Bayé lleva 27 años al frente de Despiral, una de las 'boutiques' de referencia de Girona. Movido por una búsqueda constante y respaldado por un pequeño equipo de confianza, Bayé ha dado forma a una propuesta que combina la sofisticación y la excelencia con la cercanía y el trato familiar.

¿Cómo nace y cómo se ha desarrollado Despiral?

Venimos de ser un negocio familiar de los años 70 con mucho arraigo en la ciudad, hasta que en 1994 abrí esta tienda en la calle Santa Clara. La evolución nos ha llevado a que casi todo nuestro catálogo esté enfocado a un público femenino, aunque en ciertos casos, como con las *sneakers* de la marca Veja, potenciamos también determinados productos para hombre.

Zapatillas, bolsos, artesanía, perfumes, todo tipo de complementos... Y, sin embargo, da la sensación de que lo que Despiral ofrece va más allá.

Nuestra tienda es una experiencia. El valor añadido es el trato personalizado y el asesoramiento. Ofrecemos calidad, algo intemporal y perdurable en el tiempo. Realmente, lo que nos mueve es que a nuestras clientas les sucedan cosas bonitas con nuestros productos.

¿Cómo es esa clientela?

En la ciudad tenemos una clientela habitual, fantástica. No podemos estar más agradecidos. Quien visita Despiral, también desde fuera de Girona, sabe que lo que nosotros proponemos es algo especial. Son personas con gusto que vienen a sorprenderse y a sentirse cómodas.



¿Dónde encontráis la inspiración para vuestro catálogo?

Partimos de la búsqueda, de la curiosidad y, en este sentido, viajar es una fuente de inspiración constante. Busco cosas que me sorprendan. Por eso también colaboramos habitualmente con artistas, ya desde el primer diseño de la tienda, a cargo de Javier Mariscal, hasta los creadores más jóvenes de hoy en día.

¿Cuál el secreto para que una propuesta tan personal llegue a la treintena en tan buena forma?

Mi sistema de trabajo es ser siempre muy autocrítico, cada temporada intento superarme. Hemos trabajado con todas las marcas más importantes (Paul Smith, Etro, Dolce & Gabbana...), pero si detrás de las marcas no hay alguien que te da una emoción, no hay nada.

¿Con qué marcas y artistas estáis trabajando ahora mismo?

Son muchas pero, sobre todo, están muy escogidas. Contamos con firmas internacionales como Golden Goose, Sessùn, Soeur, Zadig&Voltaire, APC... También hay marcas nacionales como Masscob y proyectos de más autoría, como Circo, los bolsos de Mietis o los complementos de Beatriz Furest. Creemos en el comercio de proximidad. Ahora, por ejemplo, vamos a incorporar al taller Teixidors, que crea un producto excelente hecho exclusivamente por personas discapacitadas.

¿En qué dirección estáis volcando más esfuerzos actualmente?

Ahora estamos muy implicados en la sostenibilidad. Implicados de verdad. Hay muchas marcas que, por ejemplo, reutilizan materiales como las botellas del fondo del mar, residuos de maíz... Hemos comprobado que nuestros clientes exigen ese compromiso y queremos impulsarlo. Está en nuestro ADN. Hay que apretar más y ser más exigentes. //

“If there's no feeling behind a brand, there's nothing”

For 27 years Jordi Bayé has been running Despiral, one of Girona's leading boutiques. Driven by a constant search for improvement and backed by a trustworthy team, Bayé has shaped an offering that combines sophistication and excellence.

You offer footwear, bags, crafts, perfumes, and all kinds of accessories, yet I get the feeling that Despiral's offer goes much further.

Our store is an experience. The added value we offer is personalized treatment and advice. We offer quality, something that is timeless and durable.

What's the secret for making it nearly thirty years in such great shape?

My work method involves always being very self-critical. I aim to improve every season. We've worked with all the leading brands (Paul Smith, Etro, Dolce & Gabbana, etc.) but if there's no feeling behind a brand, there's nothing.

What brands and artists are you working with right now?

Many, but they're all carefully selected. We rely on international firms such as Golden Goose, Sessùn, Soeur, Zadig & Voltaire, APC, and more. We also feature national brands such as Masscob and more artisanal projects such as Circo, Mietis bags, and Beatriz Furest accessories. We believe in local commerce. Soon we are going to incorporate the Teixidors workshop, which creates excellent products made exclusively by disabled individuals.

Where are you currently investing the most effort?

We're really involved in sustainability now. Many brands reuse materials such as plastic waste from the sea and other things. We've seen that our clients demand this commitment and we want to promote it. It's in our DNA. You have to push harder and be more demanding. //

Enric Montefusco:

“Tinc la sensació d'estar al lloc adequat”

Per Agus Izquierdo

Verges té aquell encant del lloc de pas, de transició. Un paratge on res s'atura i, alhora, on tot queda alentit per una tramuntana seca, aspre i silvestre. Un lloc ideal per trobar-nos amb Enric Montefusco (Barcelona, 1977), que, després de vint anys de carrera amb Standstill, va iniciar una nova ruta en solitari publicant dos discos: 'Meridiana' (2016) i 'Diagonal' (2019). Montefusco és un d'aquells somiadors lúcids, intransigent amb la injustícia, que té la mirada suspensiva del pensador i també la robustesa de l'excombatent renegat que no compleix directrius. El juliol del 2021 presenta 'Viaje al centro de un idiota', a la Sala Hiroshima i dins de la programació del Festival Grec.

Foto. Gustaff Choos



Viaje al centro de un idiota, David Ruano | Rafa Castañer



Foto. Javier Almar

Fa anys que vius a l'Empordà. Com portes el contrast entre el tempo bucòlic i el frenesí metropolità?

Jo identifico la gran ciutat i el bullici amb la neurosi i els mals de cap, i a atendre necessitats que potser no són prioritàries. I viure aquí, al poble, per a mi és atendre qüestions essencials, com ara cuidar amb les millors eines el meu fill i cuidar-me a mi també, evidentment. El cas és que, sense buscar-la, m'he trobat amb aquesta tessitura: en un moment donat vaig haver d'escollir si continuar a la ciutat o venir aquí, i ho vaig tenir clar. Ara no hi ha marxa enrere.

Has passat de deixar l'electricitat del hardcore i el punk a un estadi on predomina un so més acústic, d'arrel, gairebé folkloric.

L'estil amb el qual em vaig identificar de jove tenia a veure amb la frustració, amb la incomprensió i amb la ràbia. No estava bé a casa meua, ni al meu barri, ni en general, i en aquesta energia hi vaig trobar un lloc on expulsar aquests sentiments. Amb el temps, un canvia la manera d'expressar-se, perquè ho veu tot des d'un punt més elevat. Ara no només es tracta d'expulsar, sinó d'intentar construir, en positiu. M'esforço per trobar la meua veu com a artista i com a persona. Una recerca llarga, que s'ha reflectit disc a disc.

La vida empordanesa ha determinat la teua música?

M'he interessat d'una manera inesperada i espontània amb la música popular, i això té a veure a tornar al poble. En una ciutat estàs més distret, i ser al camp t'empeny a lluitar amb tu mateix, amb les coses realment importants, perquè aquesta pau relativa és entomar l'essència, i això no vol dir evadir-se, sinó més aviat el contrari.

El teu projecte artístic sempre ha lligat amb nus mariner la literatura i la música.

Llegir m'ha fet prendre consciència de moltes coses, i m'ha fet veure que hi ha altra gent que ha passat pel mateix que jo. Això m'ha ajudat a no sentir-me tan sol ni arraconat. També penso que no tot va d'acumular i consumir cultura: a mi, el que al final m'ha interessat més són aquelles obres que m'han ajudat a desaprendre. Hi ha un camí que no es pot desfer.

Hi ha una cançó de Berri Txarrak que diu: "Aprendre a desaprendre el que s'ha après".

A *Meridiana* parlo del context en el qual vaig créixer. El barri ve a ser un símbol de com se'ns ha presentat el món d'una manera subòptima. Les coses importants de la vida tenen molt a veure amb interessos que no són els nostres. I això passa amb l'escola, amb els valors familiars assumits i amb la televisió. En part, tota la meua carrera parteix d'aquesta frustració per haver desatès i silenciats tot allò que per a mi era realment important.

I vas deixar la banca per la música.

Fins als vint-i-dos anys no vaig tenir, ni a casa ni enlloc, cap referent artista, ni cap pista que em digués que d'allò que sortia de mi se'n podia fer una carrera i fins i tot guanyar diners. Amb la feina al banc tenia un grup en paral·lel, Standstill, on hi posava tota la il·lusió. Però el meu cap estava dissociat, i ho va deixar d'estar només quan vaig començar a conèixer un entorn artístic de persones amb vides interessants, de les quals aprenia perquè tenien coses a dir de veritat. Per sort, la música em va anar prou bé i vaig tenir l'opció de trencar amb l'altra vida.

“Únicament aspiro a seguir aquest caminet, i que no s’aturi”



Foto: Javier Almar

T'has plantejat mai com seria la teva vida si no t'hagués sortit bé la carta de músic?

Cada dia de la meua vida recordo el moment que vaig deixar el banc i em vaig dedicar a fer gires per cases ocupades d'Europa, vivint en les pitjors condicions. Allò em va canviar la vida de cop. Tinc la sensació d'estar al lloc adequat, i aquest és un sentiment que no té preu perquè, precisament, sé com se sent en la posició contrària. M'hi vaig llançar amb milions de problemes, obstacles i sense garantia de res. Però el més important és aquest llegat que li puc donar al meu fill: que vegi que no he cedit amb això.

El de la cultura també és un paisatge sovint hostil, capriciós i exigent, supeditat a normes i regles de mercat. Com xoques amb això?

Allà on hi ha poder i diners, hi ha també una força centrípeta que t'atrau, que t'exigeix. Res no és de franc, i de fet estàs pagant un preu molt car, directament o indirecta. I, si et despistes, acabes sent víctima d'una dinàmica on tot es fa per generar *cash*. El món de la cultura institucional també té perills: és molt elitista, autocomplaent, i molt sovint es perd l'autenticitat. Quan un no vol ser ostatge d'això, es pot trobar poc emparat. Però quan no tens ascensos ràpids ni fas servir autopistes ja traçades, cada petita passa que dones és per sempre, en ferm, perquè l'has feta tu i no algú altre. Ets més lliure i més adaptable.

Vint anys són molts. No et sents exhaust o avorrit?

Sento que he expressat el que havia d'expressar, que no m'he deixat res a dir. No canviaria cap disc ni cap espectacle, siguin millors o pitjors. Soc molt exigent, i això la gent que treballa amb mi ho sap: em costa molt deixar anar un projecte, però quan ho faig, ho faig definitivament i en pau. D'altra banda, m'il·lusiono i m'estimulo contínuament i successiva. Únicament aspiro a seguir aquest caminet, i que no s'aturi. No vull arribar enlloc. Només m'avorreixo i quedo exhaust quan faig coses que no vull fer, com ara llevar-me a les set del matí per anar a treballar a un banc.

T'has capbussat en l'ecosistema de la cultura a Catalunya. Què és per a tu “cultura catalana”?

És un instrument, com ho és la cultura espanyola. La llengua m'és indiferent, sempre que es parli de manera autèntica. I considero que és molt perillós que s'instrumentalitzin i es posi l'accent en quin idioma t'expresses. És cert que, a Espanya, la percepció que es té envers tot el que es diu en català és absolutament anòmala. Els sembla estrany, marcià, una ofensa. Si tinguéssim una mínima normalitat, ens hauríem de veure com pobles germans, no com si fóssim adversaris.

També penso en el rock català, que, amb l'objectiu de normalitzar i incentivar, va ser contraproduent. Es van fer conegudes bandes que no tenien el talent necessari. Van ser esclaus fins que no va arribar Antònia Font, que estava fora de tot això, i va trencar prejudicis per canviar el paradigma.

Tens un discurs intrínsecament polític, tot i que sovint s'expressa de manera més subtil i al·legòrica.

Em barallo amb tot per no perdre el control, el posicionament. És una manera de fer-me fort per no deixar que m'empenyin cap a llocs on no voldria ser. A *Diagonal* ja parlo de l'Espanya feixista o de morts al Mediterrani. La naturalitat no existeix, i a mi m'agrada el compromís amb un mateix. Sempre he pensat que és molt arriscat i perillós comprometre's amb alguna opció política o partidista, per molt revolucionària que pugui semblar. Qualsevol aspirant al poder tendeix a simplificar per resoldre, i jo crec que l'artista ha de fer el contrari, ha de veure el revers de les coses, anar a la contra.

Quina herència deixem a les noves generacions?

Quan jo vaig començar amb el hardcorde i el punk, i qüestionàvem l'estat del benestar, els familiars i els companys ens miraven malament. Estàvem en una bombolla i les crítiques eren marginals. Ara el que passa és que les bombolles estan petant. El meu fill tindrà problemàtiques més crues i violentes, i viurà en un món menys innocent. Però també seran generacions més ben preparades, i només espero que nosaltres comencem a treballar en alternatives que canviïn les maneres de relacionar-nos, i la prioritat dels valors. //

(...) Llegeix l'entrevista sencera a / Read the interview www.utemporda.com

Deixa't envoltar per la brisa del mar

TERRAZA[®]

HOTEL & SPA



Av. de Rhode, 32 · 17480 ROSES (COSTA BRAVA) | T. 972 256 154 | info@hotelterraza.com | www.hotelterraza.com | #hotelterraza    



Torre Galatea Foto. Jordi Puig

FIGUERES, la ciutat de l'Empordà

Per Redacció

En un dels reservats del restaurant Motel gaudeixo de l'experiència d'una de les rutes enogastronòmiques que enguany s'organitzen a la ciutat: *Dels clàssics a l'avantguarda*. I mentre tasto unes antològiques espines d'anxova arrebossades, miro de reüll la taula 26. Durant anys aquesta taula estava reservada a l'il·lustre escriptor Josep Pla, que es va convertir en assidu de l'establiment durant les dècades dels 60 i 70. Famoses són les llargues i sucoses converses de sobretaula amb l'amo de l'establiment, Josep Mercader, i després amb el seu gendre i successor, Jaume Subirós, actual xef del Motel.

El restaurant Motel, que enguany celebra 60 anys, juntament amb el restaurant Duran, que compta amb una història que es remunta a l'any 1823, i el restaurant Can Jeroni, entre d'altres, són els percussors de la prestigiosa cuina de Figueres, que conjuga la més genuïna tradició gastronòmica alt empordanesa amb la innovació que Ferran Adrià tan bé va saber dur a l'excel·lència. Es tracta d'una cuina lligada a la qualitat de les seves matèries primeres, provinents del mar, de la muntanya i de l'horta. Els elements principals són el peix, el porc, l'embotit, l'aviram i les verdures. Un dels productes més destacats és, sens dubte, la ceba de Figueres; de coloració rosada, lleugerament lilosa i sabor dolcenc, es pot menjar crua i amanida amb oli d'oliva verge, també escalivada, o cuinada en diferents plats. També destaca, com un dels ingredients bàsics, l'oli d'oliva verge extra, de gran sabor i qualitat, que es produeix de manera artesanal en els nombrosos trulls de la comarca. El maridatge perfecte per acompanyar aquesta cuina són els vins de l'Empordà, posseïdors d'una àmplia gamma de notes de color i sabor.

Avui dia podem trobar a Figueres un bon grapat de restaurants que ofereixen una cuina variada i d'alt nivell, com ara el Bocam, l'Integral (vegà i vegetarià), el Sang-Hai (el primer xinès de Catalunya), Can Badó, el Kombu o el Dynamic, entre molts d'altres. I per als amants de la cervesa artesana, és d'obligada visita l'obrador de la cervesera Rufa, al bell mig de la ciutat. Que sou més de dolços? Doncs no podeu deixar de provar la Baldufa de Figueres, una iniciativa impulsada pel Museu del Joguet, Comerç Figueres i Pastissers de Figueres, que consisteix en una baldufa de xocolata amb una sorpresa a dins. Les podreu trobar a les pastisseries de Figueres, o demanar-les com a postres a una vintena de bars i restaurants de la ciutat.

La gastronomia és, sens dubte, un dels punts forts d'aquesta ciutat, que destaca, també, pel paisatge, la cultura i la història. Situada a quinze quilòmetres del mar Mediterrani, als peus dels Pirineus i envoltada per tres parcs naturals, Figueres, capital de l'Alt Empordà, constitueix el principal punt de convergència de comunicacions comarcals i supra-comarcals. El terme municipal s'estén per les petites elevacions sense cap barrera geogràfica que ho impedeixi, sent la zona de contacte entre la plana al·luvial empordanesa i els primers vessants de les Garrotxes d'Empordà. El terme és drenat al sud-est pel Manol, que forma en aquest sector un seguit d'amplis meandres que fan de límit amb el Far d'Empordà, i per la riera de Galligants, que el travessa d'est a oest per la part central, passant, soterrat, per l'interior del nucli urbà i desembocant a la Muga.

Al centre de la ciutat hi trobem la Rambla, amb els seus 26 plataners que, des del 1864, contemplen, silenciosament, l'anar amunt i avall de generacions de figuerenques i figuerencs. Al final de la Rambla hi trobem el monument a un fill il·lustre de la ciutat: Narcís Monturiol, cèlebre per ser l'inventor del primer submarí tripulat. I pocs metres més avall, al carrer que porta per nom el citat Monturiol, hi nasqué, l'11 de maig de 1904, Salvador Dalí Domènech, pintor surrealista i el més universal dels figuerencs. Després de dos anys de rehabilitació, l'immoble obrirà les portes al públic com a espai museïtzat el segon semestre d'enguany.

Ciutat de mercats, a Figueres les botigues i els establiments de tota mena proliferen per influència del turisme, molt nombrosos atès que, sent la primera gran població que hom troba en travessar la frontera, ofereix una gran oferta cultural i de serveis ben a prop de la Costa Brava. La intensa activitat social i cultural ha estat, i continua sent, un dels pilars característics de la vida figuerenca.



Ciutat de mercats

Plaça Catalunya. Mercat de fruita i verdura Foto. Iglésies Associats



El museu més important, i un dels més visitats del país, és el Teatre-Museu Dalí, inaugurat el 1974 i instal·lat a l'antic Teatre Principal de Figueres. Conté un conjunt de dibuixos i pintures representatives de l'obra del pintor, objectes pròxims al món oníric de Dalí i, des de la mort del pintor, també el seu mausoleu. En aquest sentit, serà imprescindible l'exposició temporal *Dalí de Figueres*, que aquest estiu han organitzat la Fundació Dalí i l'ajuntament de Figueres. Al centre de la ciutat s'hi podran trobar deu siluetes de Salvador Dalí distribuïdes pels espais que el pintor acostumava a transitar. I, a més, hi haurà quatre edificis singulars il·luminats amb elements dalinians cada nit durant l'estiu.

Dins l'oferta museística de la ciutat també destaquen el Museu del Joguet de Catalunya, inaugurat el 1982, amb més de 4.000 peces exposades de gran interès aplegades pel seu creador, Josep M. Joan i Rosa, i el Museu de l'Empordà, que compta amb col·leccions d'història, arqueologia i pintura catalana, i un seguit d'interessants exposicions temporals com la que es pot visitar actualment, en què l'art de Tura Sanglas i Rosa Tharrats conflueixen en un diàleg al voltant de la hibridació i diversitat de tècniques, de llenguatges i d'estils. A més, la ciutat disposa del Museu de la Tècnica de l'Empordà, un espai de memòria per reviuir i entendre els canvis que es van dur a terme durant la Revolució Industrial.

De visita obligada, pel seu encant i paisatge, és el castell de Sant Ferran, construït a mitjans del segle XIII i que és la fortalesa abaluartada més gran d'Europa. Paradoxos de la història, Figueres, que sempre rebé protecció reial i fou escenari de l'enllaç nupcial de Felip V, va ser per un dia, l'1 de febrer de 1939, la capital de la República Espanyola, quan les cavallerisses del castell van acollir la darrera sessió de les Corts abans d'exiliar-se.

Castell de Sant Ferran



Figueres és la ciutat de l'Empordà per excel·lència, però, com descriure'n l'essència? Ningú millor per fer-ho que el comensal de la taula 26, quan, amb poc més de 20 anys, escrivia en el seu quadern gris:

“

Aquesta clara Figueres és una flor de l'agricultura i del comerç, que són activitats humanes de primera categoria. És una ciutat típica de mercat setmanal.

[...] Quan vaig a Figueres, em passejo per la Rambla i pels carrers. La ciutat és acollidora i neta. Vaig a veure la plana de l'Alt Empordà des de la pujada del Castell. Paisatge prodigiós, d'una bellesa fascinant. Quina meravella de cel, de mar i de terra! Els dies grisos afinen el paisatge fins a extrems indicibles. L'aire de tramuntana li dona una llum, una precisió diamantina. Aquest paisatge us fa sentir l'orgull de formar part d'aquest país. Després, de retorn a la vila, parlo amb la gent. Els figuerencs són una gent que parlen d'una manera natural, sense alterar la veu, sense fer gaires postures, d'una manera amable, dolça i tranquil·la. Gent polida. Les hores passen suaument. Què es pot demanar més?

”

Josep Pla, *El quadern gris* (1966)

Comerç al centre de la vila



FIGUERES, the heart of the Empordà

In a prime spot at the Motel Restaurant, I'm savoring the experience of one of the food and wine routes held in Figueres this year: "From classics to avant-garde." As I'm tasting some delectable breaded anchovies, I glance over at table 26. For years, this table was reserved for the illustrious author Josep Pla, who was a regular at the establishment during the 60s and 70s. The long and piquant post-meal conversations Pla held with the owner of the establishment, Josep Mercader, and then with his son-in-law and successor, Jaume Subirós, the current chef of the Motel, were celebrated events.

The Motel Restaurant, which is celebrating its 60th anniversary this year, the Duran Restaurant, which dates back to 1823, and the Can Jeroni Restaurant, among others, are the precursors of the prestigious Figueres cuisine, which combines the most genuine culinary traditions of the Alt Empordà with the innovation that Ferran Adrià brought to such prominence. Figueres cuisine is connected to the quality of local raw materials from the sea, the mountains, and the fields. The main ingredients include fish, pork, sausage, poultry, and vegetables. One of the area's most outstanding products is, without a doubt, the Figueres onion: shimmering with a pink, nearly lilac hue and famous for its sweet taste, it can be eaten raw in a salad with extra virgin olive oil as well as roasted or cooked in a variety of dishes. Another star among the basic local ingredients is extra virgin olive oil: with its robust flavor and top-notch quality, this olive oil is produced by hand at countless presses across the region. The perfect pairing to accompany Figueres cuisine is wine from the Empordà, home to a wide range of notes, colors, and flavors.

The Rambla, the city's main artery, can be found in the heart of the old town, graced by 26 plane trees that have silently looked over the comings and goings of generation after generation of Figueres residents since 1864. The end of the Rambla is the setting for the monument to one of the city's most illustrious sons: Narcís Monturiol, renowned as the inventor of the first manned submarine. Salvador Dalí Domènech – the world's best-known surrealist painter and Figueres's most famous export – was born in a house just a few steps away from the Rambla on May 11, 1904. Following two years of renovation, the property will open its doors to the public as a museum in the latter half of this year.

The most important museum in Figueres, and one of the most visited ones in all of Spain, is the Dalí Theater-Museum, inaugurated in 1974 and located in the city's Old Theater. It contains a series of representative drawings and paintings of the artist's work, objects from Dalí's dream world, and his mausoleum following his death.

The Toy Museum of Catalonia also stands out among the city's offering of museums, as well as the Empordà Museum, which is home to collections of Catalan history, archeology, and painting in addition to a series of fascinating temporary exhibitions. The city also boasts the Technical Museum of the Empordà, a space where visitors can relive and fully understand the changes that took place during the Industrial Revolution.

Thanks to its charm and the stunning landscape, another must-see in Figueres is the Sant Ferran Castle, which was originally built in the middle of the 13th century and later became the largest fortress in Europe. As a historical paradox, Figueres, which always held royal protection and was the scene of the wedding of Philip V, was the capital of the Spanish Republic for one day on February 1, 1939, when the stables of the castle hosted the last session of Parliament as its members made their way towards exile.

Figueres is the heart of the Empordà par excellence, but how can its essence be described? No one could sum it up better than the diner at Table 26 did when, at the tender age of 20, he jotted down in his *quadern gris*, or gray notebook:

"Figueres is a clear flower of agriculture and trade, which are first-class human activities. It is a typical weekly market town. (...) When I go to Figueres, I stroll along the Rambla and the streets. The city is welcoming and clean. I can see the plain of the Alt Empordà from the path to the Castle. It is a breathtaking landscape with fascinating beauty. What a wonder of heaven, sea, and earth! Cloudy days sharpen the landscape to unspeakable extremes. The mountain air gives it light, a diamond-like precision. This landscape makes you proud to be part of this country. When I get back to town, I talk with the people. The residents of Figueres are people who speak naturally, without altering their voices or making many gestures, in a friendly, sweet, and calm way. They are refined people. The hours pass by like a breeze. What more could you ask for?"

Josep Pla, *El quadern gris* (1966)

CREADORES DE ESPACIOS EN EL EMPORDÀ

UNIQUE SPACE CREATORS IN THE EMPORDÀ

CASA. Una palabra que actualmente ha adquirido valores importantes. Es donde pasamos la mayor parte de nuestra vida, un lugar que nos afecta en todos los sentidos. Algunas personas con conocimientos apropiados nos pueden ayudar, y mucho, a crear ese nido que nos acoge. Tienen un talento especial para hacer que nuestra casa sea algo más que un sitio donde pasar el tiempo, que se convierta en un espacio vital de bienestar, belleza y armonía, adecuado a nuestra vida.

HOME. A word that has currently taken on greater importance. It's where we spend most of our lives, a place that affects all of our senses. With the right knowledge, certain people can help us to truly create that welcoming nest. They have a special talent for making our home more than just a place to spend time, turning it into a vital space for wellbeing, beauty, and harmony that suits our lives.





Foto: Antonio Navarro Wijkmark @wijkmarkphoto

Arquitectura tradicional contemporánea Contemporary traditional architecture

BANGOLO

Estudio experto en el uso de técnicas tradicionales. Proyectos 100% personalizados y adaptados al contexto. Recuperan el valor del artesano y usan materiales sostenibles. ¡Bioconstrucción, estética y sentido común!

Home décor studio experts in traditional techniques. 100% personalized projects. Artisans using sustainable materials. Bio-construction, aesthetics, and common sense!

ARTINTEGRAT EMPORDÀ

Casa Àurea es una propuesta arquitectónica inspirada en la proporción áurea y basada en la bioconstrucción, con presupuesto cerrado, materiales naturales y adaptable al cliente y la ubicación.

Casa Àurea offers unique architectural projects inspired by the golden ratio and based on bio-construction, with fixed estimates and natural materials that are adapted to the client and the location.

Vivienda modular ecoeficiente Eco-efficient modular housing





Tradición y artesanía
Tradition and craftsmanship

MAX MADERA

Maestro carpintero, trabaja con pasión y creatividad en la construcción de casas bioclimáticas, grandes estructuras, diseño y fabricación de pérgolas originales, escaleras, trabajos exclusivos, locales públicos...

Master carpenter. Passionate and creative, he builds bioclimatic houses and big structures, designs and builds original pergolas, stairs, exclusive pieces, restorations, public spaces...



ANNA PODIO ARQUITECTURA

Estudio dedicado al desarrollo de proyectos residenciales, públicos y privados. La obra nueva les ilusiona y les reta, pero el Alt Empordà les da el placer de emocionarse rehabilitando su patrimonio.

Architecture studio dedicated to carrying out residential, public, and private projects. New construction projects inspire and challenge them, but their greatest pleasure comes from renovating their heritage in the Alt Empordà.

Diseño y calidad de vida
Design and quality of life



AUQUER PRATS ARQUITECTURES

40 años utilizando un lenguaje integrador con el medio, en equilibrio entre el pasado y la vanguardia. Sistemas constructivos tradicionales aprovechando al máximo los recursos naturales.

40 years blending construction with the environment and striking a balance between the past and the avant-garde. Traditional construction systems making the most of natural resources.

Arquitectura de sensaciones
Architecture with sensations

GARRIGUELLA 872 207 528 IG @LAPERGOLA_FUSTAVERDA WWW.LAPERGOLA.CAT

LA PÈRGOLA

Se adaptan a las necesidades del cliente para ofrecerle un proyecto de exterior a la altura de sus expectativas. Un equipo multidisciplinar trabaja para proyectar, coordinar y ejecutar toda la obra íntegramente. *La Pergola adapts to clients' needs to offer them outdoor projects that exceed their expectations. Their multidisciplinary team works to design, coordinate, and execute the entire project comprehensively.*



Espacios para disfrutar todo el año
Ideal spaces to enjoy year round



LLARS DE FOC VALLS

Solucions tècniques i estètiques en llars de foc, estufes i barbacoes a tot Girona. Més de 50 anys d'experiència en realitzacions íntegrals, manteniments i servei tècnic. Pressupost sense compromís. *Technical and aesthetic solutions in fireplaces, stoves, and barbecues all over Girona. Over 50 years of experience in installations, service, and maintenance. Free quotes with no obligation.*

Espais entorn del foc
Spaces around the fireplace

FIGUERES EMPORDÀ 74 · CTRA. D'OLLOT 972 501 820 IG @LLARSDEFVALLS WWW.LLARSDEFVALLS.COM



D'AUSSY INTERIORS

Proyectos ambientados en el Empordà, integrando el espacio en el entorno mediterráneo y creando viviendas exclusivas para las necesidades de sus propietarios. Sus espacios respiran calma y encanto
Projects set in the Empordà, blending the space within the Mediterranean environment and creating exclusive homes to meet their owners' needs. Their creations exude calm and charm.

Calma y encanto
Calm and charm



ASILVESTRADA

Acompaña a particulares y empresas a que consigan integrar la naturaleza en su vida. Basado en su experiencia como jardinera, paisajista y diseñadora, ha desarrollado un método propio para que saques el máximo partido a los espacios que habitas.
Based on their experience as gardeners, landscapers, and designers, they have developed their own method to help individuals and companies integrate nature and get the most out of their spaces.

El poder de las plantas es transformador
The power of plants is transformational



Arquitectura interior Interior architecture

SUSANNA COTS INTERIOR DESIGN

Mínima expresión, máxima emoción. Arquitectura de interiores a través de los elementos invisibles que refuerzan el bienestar emocional de las personas. Estudio de interiorismo, deco boutique y galería de arte.
Minimum expression, maximum emotion. Interior architecture through the invisible elements that enhance people's emotional wellbeing.



PIA CAPDEVILA INTERIORISMO

Estudio de diseño, arquitectura de interiores y estilismo con proyectos repletos de dedicación, pasión, cuidado por el detalle, perfección y naturalidad. Creación de espacios especiales para cada cliente.

Design studio, interior architecture, and styling. Their projects are full of dedication, passion, attention to detail, perfection, and naturalness. Creation of special spaces for each client.

Diseñan ilusiones
They design dreams



SMÖ PROJECTS

Plantean los proyectos con serenidad, ordenando prioridades y necesidades. En su *show-room* encontrará los materiales y las técnicas artesanales para llenar los espacios de autenticidad con respeto por las personas y el medio ambiente.

Smö starts each project with serenity, ordering the client's priorities and needs. Their showroom features the materials and artisanal techniques you need to authentically craft spaces with respect for people and the environment.

Arquitectura interior
Interior architecture



Funcionalitat, estètica i estratègia
Functionality, aesthetics, and strategy

JORDI GINABREDA STUDIO

Interpreten les necessitats i desitjos del client i junts busquen l'estratègia per tal d'afavorir notablement la seva activitat econòmica. S'adapten i respecten els pressupostos i els temps d'execució d'obra.
 They interpret clients' needs and desires seeking the right strategy to help out their business, adapting to and following estimates and project execution timelines.



EMPORDÀ INTERIORS

Es una manera de mirar, de entender la vida, de buscar la esencia... Espacios, luz, colores, materiales, texturas... Interiorismo, decoración, paisajismo; mobiliario de exterior de corte, proyectos globales y únicos. A unique way of looking at life and seeking the essence in spaces, light, colors, materials, and textures. Interior design, decoration, landscaping, and outdoor furniture in unique projects.

Espacios con alma
Spaces with soul



GLA EMPORDÀ

Su estilo capta el espíritu del Empordà y del Mediterráneo. Interiorismos y rehabilitaciones que reflejan el equilibrio *in-out* con los materiales naturales y la unicidad del arte de creadores locales. Their style captures the spirit of the Empordà and the Mediterranean. Interior design and renovations that reflect the in-out balance with natural materials and the uniqueness of local creators' art.

El concepto 'raw'
The raw concept



Un espai inspirador
An inspiring space

DADÀ INTERIORS

Creació d'espais i mobles fets a mida per reinventar espais. Treballen únicament amb materials naturals i de km 0 com fusta recuperada, fibres naturals, llins i ferro. *Show-room* obert al públic.

Creation of custom-made spaces and furniture crafted only with local, natural materials such as reclaimed wood, natural fibers, linens, and iron. Showroom open to the public.

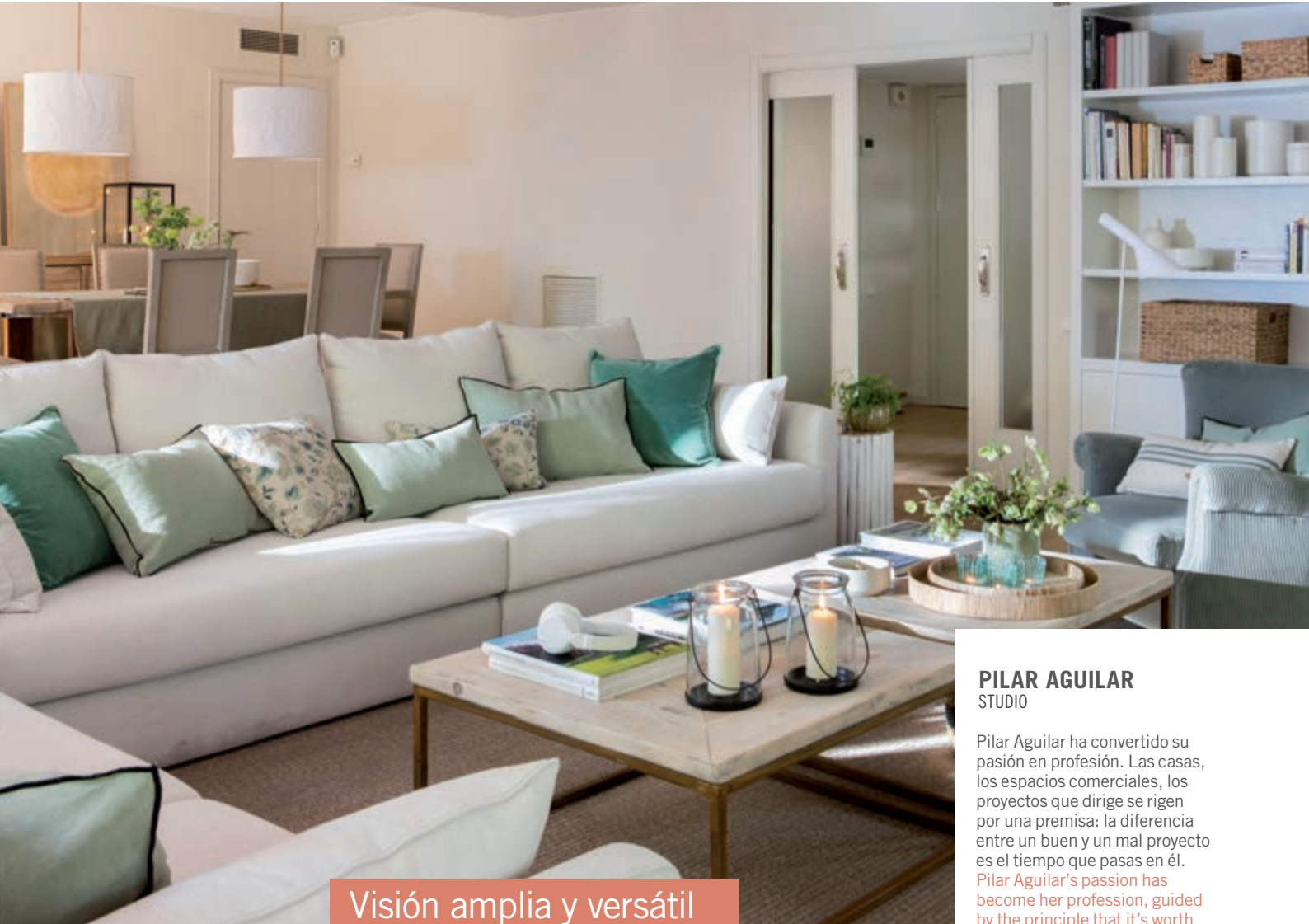
ZARCO INTERIORISME

Equipo especializado en proyectos de interiorismo, diseño de espacios y línea de estilo completos, dirección de obra y ejecución. Focalizan sus proyectos en la creación de interiores de hogares, masías, *contract* y restaurantes.

Specialized team for interior design projects, space design, and a complete style line with construction management and execution. They focus their projects on creating interiors for homes, farmhouses, and restaurants.

Arquitectura humana
Human architecture





Visión amplia y versátil
Wide and versatile vision

PILAR AGUILAR STUDIO

Pilar Aguilar ha convertido su pasión en profesión. Las casas, los espacios comerciales, los proyectos que dirige se rigen por una premisa: la diferencia entre un buen y un mal proyecto es el tiempo que pasas en él.

Pilar Aguilar's passion has become her profession, guided by the principle that it's worth spending time to get the perfect houses, businesses, and projects with a wide and versatile vision.

DARMOAD

Interiorismo, alfombras, cerámica, lana y barro, Marruecos, el medio atlas, el desierto, hecho a mano, tonos naturales, materiales sostenibles, artesanía, *vintage*, decoración diferente, interiores contemporáneos con carácter.

Interior design, carpets, ceramics, wool and clay, Morocco, the Middle Atlas Mountains, the desert, handmade, natural tones, sustainable materials, handicraft, vintage, distinctive decoration, and contemporary interiors with character.

Objetos únicos con una historia
Unique objects that tell a story



DECOBRUC

Aloha y Santi trabajan artesanalmente con maderas de proximidad y en gran parte provenientes de la gestión forestal de sus propios campos. También emplean hierro y piedra. Piezas únicas y asesoramiento.

Aloha and Santi work by hand with local wood, largely from forests managed on their own land. They also use iron and stone. Unique pieces and consulting.

La naturaleza en casa
Nature at home

CORÇÀ 972 630 001 AV. COSTA BRAVA 48 IG @HABITADDECORA WWW.HABITADDECORA.COM

HABITA&DECORA

2.000 m² con una cuidada selección de mobiliario, iluminación y decoración estilo Empordà, mediterráneo-provenzal e industrial. Especialistas en macetas de gran tamaño de terracotta tradicional y contemporánea.

Over 2,000 m² with a tasteful selection of furniture, lighting, and decoration Empordà style. Specialists in large jars made from traditional and contemporary terracotta.

Esencia ampurdanesa
Empordanese essence



VIVERS | GARDEN MONER

La familia Moner inició en 1984, con empuje y dedicación, la creación de este centro de 14.000 m² que ofrece una extensa gama de productos y servicios de jardinería y decoración.

Moner's family created their gardening and décor project in 1984 and since then they haven't stopped growing and improving. 14,000 m² full of top-quality products and services.

Jardinería y decoración
Gardening and décor

L'ESCALA CTRA. ORRIOLS 15 972 771 326 IG @VIVERSGARDENMONER WWW.VIVERSGARDENMONER.COM



PORDAMSA

Diseño y elaboración de vajilla creativa de porcelana. Especialistas en piezas únicas inspiradas en las formas y texturas de la naturaleza. *Show-room* abierto de lunes a domingo para profesionales y particulares. *Designers and manufacturers of creative porcelain tableware. Specialists in unique pieces inspired by natural shapes and textures. Show-room open from Monday to Sunday for professionals and individuals.*

Porcelana creativa
Design for chefs



TEIXITS EMILIA

Gran experiència en teixits per a la llar per a particulars i professionals. Especialitzats en cortines, tenen cura de tot el procés: des de la presa de mesures a domicili, la confecció i la instal·lació. *Vast experience in home textiles for individuals and professionals. Specialized in curtains, they look after the entire process: from taking measurements at home to crafting and installing.*

Teixits, creativitat i qualitat
Fabrics, creativity, and quality



Antigüedades siglo XX
20th century antiques

FINS DE SIÈCLES

Especializados en mobiliario, iluminación y objetos decorativos del siglo XX. Su pasión ha estado siempre marcada por el diseño, la calidad de materiales, la originalidad y la elegancia.
They specialize in furniture, lighting, and decorative objects from the 20th Century. Their passion has always been design, quality materials, originality, and elegance.



LA BRUGUERA DE PÚBOL,

la regeneració com a pal de paller

Per Redacció

“La diferència entre sostenibilitat i regeneració és que la primera tracta de satisfer la demanda humana sense destruir el planeta i, en canvi, per a la segona en primer lloc no hi ha la humanitat, sinó que el centre de l’equació és el planeta, el medi ambient. Per això m’agrada parlar de regeneració.” En Mike sap de què parla. Després de dedicar mitja vida a projectes de sostenibilitat a gran escala per a grans organitzacions, va decidir, juntament amb la Michelle, art-terapeuta, aterrar a l’Empordà per portar a terme el seu propi projecte. D’origen canadenc i sud-africà respectivament, han viscut al llarg de quatre continents, fins que l’amor els va trobar a Londres. Durant anys alternaven visites puntuals a la terra empordanesa, fins que, el 2015, van decidir fer-hi niu i crear el segon gran projecte de la seva vida (després de la seva filla, esclar). Durant aquest temps han invertit tots els seus esforços a convertir la Bruguera de Púbol en una casa rural ecològica que sigui la viva imatge de la seva filosofia, de la seva manera de veure —i viure— el món.

La finca, totalment reformada i modernitzada aquests darrers anys, va ser construïda entre 1978 i 1981 per Francesc d’Assís Casademont *Le Vieux*, pintor i amic de Salvador Dalí, i va esdevenir durant anys la seva casa familiar, estudi de pintura i galeria d’art. Es troba al capdamunt d’un petit turó amb vistes panoràmiques al massís de les Gavarres, els Pirineus i els camps d’oliveres i xiprers que l’envolten. L’aigua és un element comú a totes les àrees, amb estanys units per un rierol on es poden veure peixos i altres espècies aquàtiques, com ara granotes i salamandres. Al bosc hi ha diverses zones vallades, perfectes per fer-hi conferències a l’aire lliure, ioga, meditació, estiraments o senzillament prendre’s un temps de reflexió personal per connectar amb un mateix. També hi podem trobar dos horts on s’hi cultiven verdures, arbres fruiters i plantacions de vinya. Fins i tot s’hi poden trobar, passejant pels camins forestals, un banc i una font amb el característic estil del trencadís de Gaudí, una tribuna de vidre hexagonal i la típica cabina de telèfon antiga... Curiositats!



Creuen amb el que fan, i això es nota en la sinceritat de la seva mirada.

La regeneració és el pal de paller de la Bruguera, la prioritat d'en Mike i la Michelle. Tota l'energia que fan servir prové de fonts renovables; ho han dissenyat i pensat tot perquè els hostes puguin gaudir d'una autèntica experiència de turisme sostenible a la Costa Brava. Produeixen electricitat a partir de plaques solars, i en guarden l'excés en bateries per poder-la utilitzar durant la nit. L'aigua calenta també prové d'energia solar tèrmica, de bombes de calor d'aire calent i d'una caldera de biomassa que s'alimenta dels troncs i fullaraca dels mateixos boscos de la finca. Els jardins els reguen amb aigua de la pluja que es recull de les teulades. A més, per si no n'hi hagués prou, els vehicles que fan servir són elèctrics, és a dir, vehicles impulsats per l'energia del sol de la Costa Brava!



“El nostre objectiu és oferir un espai en què els hostes es puguin centrar en el seu benestar i la seva desconexió, garantint-los en tot moment que això suposa un impacte mínim per al medi ambient.”

Rere aquesta filosofia, a la Bruguera de Púbol s'hi poden fer un munt d'activitats: retirs de ioga, estades de ciclisme, escapades empresarials, experiències gastronòmiques, de nutrició i fitnes, senderisme, banys de bosc, activitats d'art-teràpia, casaments... O simplement per desconectar del dia a dia. I tot això acompanyat d'una variada selecció de productes “metro 0” (més que “km 0”), des de l'aigua potable que prové del pou de la finca, amb un alt contingut mineral, fins a kombutxes, fermentats, quefirs, verdures, fruites i l'oli d'oliva dels seus olivers. L'exquisida llista de begudes inclou cervesa artesanal produïda a tan sols un quilòmetre de la finca, vi que es produeix a 4 quilòmetres i sidres que es fan a només 10 quilòmetres. Tots els vins es produeixen de manera ecològica, alguns fins i tot són naturals o vegans, i també s'ofereixen una selecció de productes artesans de temporada, com el limoncello, per als més valents, o melmelades i *chutneys* de préssec i nespres.



Mentre passegem pels voltants de la finca, en Mike i la Michelle m'expliquen amb entusiasme un munt de coses més. Creuen amb el que fan, i això es nota en la sinceritat de la seva mirada. Quan li pregunto a en Mike què és el que més li agrada de l'Empordà, em respon: **“El que més m'agrada és que té dues primaveres.” //**

LA BRUGUERA DE PÚBLOL (+34) 630 802 901
PÚBLOL (LA PERA), GIRONA WWW.LABRUGUERADEPUBOL.COM

LA BRUGUERA DE PÚBOL, wellbeing with a light footprint

“The difference between simple sustainability and a regenerative approach is that sustainability is about satisfying humanity’s demands now, without destroying the planet, whereas a regenerative approach doesn’t revolve around humanity, but puts the planet, and the goal of regenerating its environment, first.” Mike knows what he is talking about. After dedicating half of his life to large-scale sustainability projects in the developing world, he decided, with his wife Michelle, an art therapist, to come to the Empordà to start their own project. Since then, they have poured their time and effort into converting La Bruguera de Púbol into a rural and ecological guest house that embodies their philosophy and their way of seeing and living on the planet.

The estate, which they have refurbished and modernized over the last few years, was built between 1978 and 1981 for Francesc d’Assís Casademont, a painter and friend of Salvador Dalí’s. You’ll find it perched atop a small hill with panoramic views of the Gavarres hills, the Pyrenees, and olive and cypress fields. Water runs throughout the estate, with many ponds and creeks where you’ll find fish and other aquatic species. In the forest garden there are a variety of “outdoor rooms,” perfect for open air meetings, yoga, meditation, stretching, or simply to take time for personal reflection. You’ll also find two different vegetable gardens, an agro-forestry zone with fruit trees, and a stunning grape vine pergola.

Regeneration is the watch word at La Bruguera – Mike and Michelle’s guiding principle. All the estate’s energy comes from renewable sources. Watering is done using rainwater and the estate’s vehicles – including one for guests to use – are electric cars, charged from the energy of the Costa Brava sun.

“Our goal is to create a place where people can focus on their personal wellbeing, relaxation, or chosen activity, knowing they are not doing so at the environment’s expense.” In keeping with this philosophy, guests at La Bruguera can enjoy countless activities: yoga retreats, cycling trips and training camps, corporate getaways, culinary experiences, nutrition and fitness events, hiking, forest bathing, and art and eco therapy sessions, not to mention weddings or a simple family vacation! All of this is accompanied by a varied selection of “zero meter” produce, water from the estate’s high mineral content well, and everything from kombuchas, kefirs, vegetables, fruit, jams, ferments, and olive oil from the estate. All the wines are produced ecologically, and many are natural and/or vegan. The estate’s private chef cooks vegetarian food with a Mediterranean option including sustainably sourced fish.

As we wander along the estate’s forest paths, Mike and Michelle enthusiastically tell me about other inspiring projects at La Bruguera. They truly believe in what they are doing, and I can see the sincerity in their eyes. When I ask Mike what he likes the most about the Empordà, he responds, “The best thing about the Empordà is that it has two spring growing seasons.” //

(...) Read the entire interview www.utemporda.com



conté sensacions

SANT PERE PESCADOR Av. d'Empuriess/n 972520379 @masguso www.masguso.com

MG
masGusó



Els millors productes de la comarca

MG market



Una imponent col·lecció de vins i licors

MG vinoteca



LA COCA DE PA DE FORNER O COCA FORADADA

Camallera
FLECA CAN PEP



Cadaqués
FORN SANÉS



Casavells
FLECA CASAVELLS



Sant Feliu de Guíxols
CA LA NATI

Colomers
CAN LLENÇ



Port de la Selva
PASTISSERIA QUER



Rupià
CASA DALMAU



Terrades
EL PETIT FORN DE PA DE TERRADES



Palafrugell
FORN DE PA JORDI



Agullana
FORN DE PA CORTADA

LA COCA DE PA DE FORNER O COCA FORADADA

Per Redacció Foto Javier Almar

Els forns de pa hi són des de sempre, i a l'Empordà encara queden alguns mestres forners artesans que fan servir forns i maneres de treballar tradicionals, sovint transmeses de generació en generació. Són forns de pa de debò, dels de tota la vida, els que no es van rendir a la industrialització... Fleques on el temps sembla que s'hagi aturat.

Al Fornet de Ruplà, regentat ja per quatre generacions de mestres forners, elaboren un pa de llenya centenari i unes preuades coca de pa i coca de sucre. Queda poc temps per tastar les seves creacions, ja que en Josep Maria ha decidit de jubilar-se quan se li acabi la llenya!

N'hi ha d'altres, com l'antiquíssim forn de Can Cortada, a Agullana, documentat des del 1898, on fan el foc dins del forn, escampen les brases, les treuen i, aleshores, hi posen la coca, que es fa en uns 10 minuts fins que la temperatura baixa a 180 °C, que és quan es comença a coure el pa. Jaume, la cinquena generació que continua la tradició familiar, encén el foc cada dia a les 3 de la matinada per tenir el pa acabat de fer amb el sol ixent.

Al Petit Forn de Pa de Terrades també fa tres generacions que fan pans especials amb farines de molí de pedra i mètodes artesanals al seu forn de llenya centenari, i també fan el foc dins del forn de pedra.

A Ca la Nati, a Sant Feliu de Guíxols, encara conserven un dels forns de llenya més grans i antics —centenari—, i també una pastera de fusta d'una sola peça, amb la qual continuen maurant el pa cada dia.

Són els herois del dia: es lleven abans de l'alba, recullen llenya, encenen un petit foc que aviat serà una foguera viva i, mentrestant, amb les mans van donant forma a les masses reposades del dia anterior, fins que arriba el moment just en què, amb pales llargues, les treuen del forn, que és quan desprenen aquesta aroma embriagant de pa acabat de fer.

I de les moltes menes de pa sorgides d'aquests forns, avui ens centrem en la dita coca de pa de forner o coca foradada o de torna, perquè amb un tros de coca s'acaba d'ajustar el pes exacte del pa. Té una història curiosa, ja que aquest pa amb forma de reixa es va inventar per saber si



el forn estava a punt o no quan no hi havia termòmetres. És una tècnica que fan servir molts forns però, tanmateix, a l'estudi fotogràfic de les deu fleques que vam triar d'entre totes les que en fan a l'Empordà, hi queda reflectit la personalitat i el caràcter de cada forner; la forma, el color, el gust, la textura i l'aroma són únics i diferents en cadascuna.

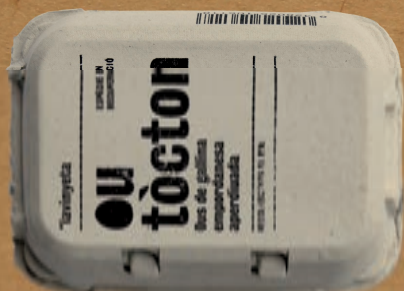
És el primer que fa cada forner de matinada, perquè es fa de pressa i se serveix per esmorzar. En general, la coca és un pa sobtat, sense vaporitzar, fet amb farina de km 0 i amb massa mare natural, sense additius i amb una llarga fermentació; de 20 a 26 hores de repòs en armaris de fusta entre drapets de lli i cotó. Després es maura amb les mans i se li dona la seva forma peculiar, abans d'introduir-la en un forn alimentat amb llenya de bosc i amb flama viva.

Les coques de pa surten del forn torrades i calentones, cruixents per fora i amb una molla densa i consistent per dins. El seu gust, textura i resistència al pas del temps les diferencia, però totes tenen la seva característica peculiar que les fa irresistibles. //



Empordà km0

CONSUM CONSCIENT
I DE PROXIMITAT



Cadascú de nosaltres escull cada dia a quins projectes dona suport. Una decisió que té conseqüències immediates sobre nosaltres i el nostre entorn més proper (per després repercutir també més enllà, al medi ambient, al benestar animal, etc.).

Per poder triar conscientment com consumim cal tenir la informació apropiada. Si ens volem cuidar i alimentar d'una manera saludable, sabent el que consumim i mengem, és important no només llegir les etiquetes dels productes i aliments sinó que ens demanem qui hi ha darrera i com està fent les coses, conèixer les persones que treballen i viuen cada projecte.

Amb aquest recull de petits productors i artesans de proximitat aquesta tria serà molt més conscient.

Apostem pel coneixement i per donar suport als petits productors i artesans. Ens encanta conèixer de més aprop els seus projectes, que no tan sols són sostenibles, sinó que amb cadascun dels seus productes transmeten un estil de vida, una passió que podem sentir fins i tot energèticament.

Aquest reportatge ha estat possible gràcies a la col·laboració especial i patrocini de la **Impremta Pagès**. Gràcies per ajudar als petits productors i productores de l'Empordà!

ESSÈNCIES I COSMÈTICS NATURALS



ÀMBAR BOTANICALS

CADAQUÉS

IG @AMBARBOTANICALS

Cosmètica conscient, bellesa i cura personal. Sabons botànics *slow*, artesans, naturals, vegans, sense oli de palma, sense perfum i sense tòxics.

COSMÈTICS GIURA

CALONGE

IG @COSMETICSGIURA

Olis i cremes corporals, olis essencials, xampús, línia de nadons... Productes naturals i ecològics per a una millora estètica i també pel benestar físic.

EMPORDANETA NATURAL

CISTELLA

IG @EMPORDANETA.NATURAL

Cosmètics naturals i artesans fets amb matèries primeres locals, lliures de tòxics i sostenibles. Beneficiosos per a la salut i el planeta.

FLORS I PLANTES MEDICINALS

ECOMERCATS MÓN EMPORDÀ

TERRADELLES

IG @MARIA_CULUBRET

Cultiu orgànic de flors i plantes medicinals amb les quals la Maria prepara tisanes, infusions, olis, ungüents, cremes, hidrolats purs i tintures.



Hidrolats
biodinàmics
artesans
100%
ecològics

EL JARDÍN DE LAS LILAS

GARRIGOLES

607 833 283

IG @ELJARDINDELASLILAS_HIDROLATOS

WWW.LASLILASYLALUNA.BIO

Un projecte de permacultura on l'Ana i l'Alberto destil·len de forma artesanal una petita i molt cuidada línia d'aigües florals, o hidrolats, i olis essencials utilitzant plantes mediterrànies com ara roses antigues, romaní, espígol, helicriso, farigola... També fan cursos de cosmètica i visites guiades. Un oasi al cor de l'Empordà.



ESSÈNCIES I COSMÈTICS NATURALS



JUTTA LANGE

GAÜSES
IG @JLCSMETICANATURAL

Cosmètics ecològics elaborats en harmonia amb la natura, utilitzant tecnologies sostenibles per garantir la màxima qualitat dels seus productes.

LA MUGA SABONS NATURALS

SANT LLORENÇ DE LA MUGA
IG @LA_MUGA_SABONS_NATURALS

Sabons suaus, hidratants i amb propietats regeneradores. Fets artesanalment amb oli d'oliva del seu entorn, aigua infusionada i essències aromàtiques.

NAOH SABONS

SANT SADURNÍ DE L'HEURA
IG @NAOH_SABONS

La Neus elabora sabons naturals i artesans, fitocosmètica i tallers. Tot amb filosofia km 0, zero waste i eco friendly.

ALQVIMIA

TORTELLÀ
WWW.ALQVIMIA.COM

Fusiona ciència i art per elaborar una àmplia gamma de productes corporals i facials totalment naturals.

ESENCIAS DE LUNA

VILADAMAT
IG @ESENCIAS_DE_LUNA

Essències creades per equilibrar les emocions en el cicle lunar femení a través de les dones arquetip: la donzella, la mare, la xamana i l'anciana.

LAS LILAS Y LA LUNA

GARRIGOLES

607 833 283
IG @LASLILASYLALUNA_COSMETICA_BIO
WWW.LASLILASYLALUNA.BIO

Cosmètica ecològica certificada on es fa tot el procés de recol·lecció de les plantes de manera artesanal, fins a transformar-les en trossos de bellesa tant pel cos com per l'ànima. Saviesa ancestral i coneixements profunds en l'ús tradicional de les plantes. Elaboració d'una cuidada línia de xampús i gel a granel i al detall, cremes facials i pasta dental, entre d'altres, que fan possible el projecte de permacultura on es cultiven.

Un tresor
per a la pell
i la teva
ànima



Fragàncies
naturals de
recol·lecció
salvatge

BRAVANARIZ

PONTÓS

633 224 205
IG @BRAVANARIZ
WWW.BRAVANARIZ.COM

Creació i elaboració de perfums i fragàncies naturals a partir de les essències aromàtiques de la naturalesa i segons la diversitat de cada paisatge a cada època de l'any: Muga, Bosc, Cala, Silvestre, Inside Scents (Octubre, Gener, Maig, Agost)... A més, ofereixen experiències olfactivas a la natura i "captures de paisatge".



ESSÈNCIESCAT

PONTÓS

607 184 300
IG @ESSENCIESCAT
WWW.ESSENCIESCAT.CAT

100% orgànic o silvestre, natural, local i artesanal, tot fet a mà. Els seus productes contenen totes les propietats de la planta per tractar la nostra salut mental i física, l'equilibri i el benestar. A més, la Frances i l'Oriol comparteixen amb cadascú de nosaltres els seus coneixements i recomanacions fruit de molts anys d'experiència i investigació.

Olis
essencials
i hidrolats
artesans
purs



HERBES I INFUSIONS



Cosmètica sensible

AMARTA

VILADAMAT
636 001 091
IG @AMAR_TA_NATURAL

Un projecte que neix de la pròpia experiència en la cura de pells sensibles, a través de la medicina de les plantes. La base dels productes són els hidrolats de les pròpies destil·lacions i els principis actius de l'aromateràpia que actuen sobre el cos mental, emocional, físic i espiritual. Es personalitzen tractaments.



TEGUST

LA BISBAL D'EMPORDÀ
IG @TEGUSTINFUSIONS

Infusions, tes i instants aromàtics. Les piràmides són creades amb fulles de certificació ecològica provinents de plantes del nostre entorn.

MARIA CULUBRET
ECOMERCATS MÓN EMPORDÀ
TERRADELLES
IG @MARIA_CULUBRET

Flors i plantes medicinals ecològiques. Salut orgànica sostenible. Microorganismes regeneratius. Elaboració de preparats terapèutics i cosmètica.

EL DRAC VERD
TORROELLA DE FLUVIÀ
WWW.ELDRACVERD.COM

Cultiu ecològic de plantes aromàtiques, medicinals i culinàries. Safrà, calèndula, orenga, romaní, farigola, pioliol, espigol, marialluïsa...

Aromes de l'Empordà

EMPORAROM

L'ESCALA
IG @EMPORAROM
WWW.EMPORAROM.COM

Emporarom és una empresa que neix de la unió de diferents productors empordanesos de plantes medicinals i aromàtiques. A Emporarom recuperen el coneixement sobre les plantes del nostre entorn que tradicionalment s'han utilitzat amb finalitats curatives, culinàries o aromàtiques, les cultiven en diferents terrenys ubicats a l'Empordà, i ho transformen en productes atractius actualment.



L'essència del paisatge

HERBES DE L'EMPORDÀ
BY GLA EMPORDÀ

LA BISBAL D'EMPORDÀ
656 160 395
IG @HERBESDELEMPORDA
WWW.GLAEMPORDASHOP.COM

Barreja de plantes aromàtiques cultivades per petits productors de l'Empordà i la Costa Brava. Producte gourmet i de proximitat que incorpora l'essència del paisatge a la nostra gastronomia. La combinació de les herbes amb sal marina i amb escates de sal esdevé un ingredient ideal que potencia el gust de qualsevol plat.



MEL



MAS ENTRESERRA

CASAVELLS
IG @MELMASENTRESERRA
Empresa familiar que amb molta cura i dedicació elaboren mel, pol·len i altres derivats de les abelles.

MEL CAN LUTRES

FONTANILLES
610 034 032
Obtenen la seva mel multifloral dels ruscos que tenen a Fontanilles, Gualta i Ullastret, amb molt de respecte per l'entorn.

ABELLAIRES EMPORDANESOS

GARRIGUELLA
IG @ABELLAIRES_EMPORDANESOS
Projecte familiar de recol·lecció i venda directa de diverses classes de mels i pol·len de collita pròpia.

VA DE MEL

GARRIGUELLA
680 523 753
En Pau Noguera, seguint la tradició familiar, produeix mel, pol·len fresc i algun derivat com l'hidromel i el vinagre de mel.

MELS FLORS DE L'EMPORDÀ

MAÇANET DE CABRENYS
972 544 088
La seva mel Muntanya procedeix de la mel de melada dels boscos de l'entorn (alzina, roure, castanyer...).



DOLÇA ABELLA

CRESPIÀ
633 923 195
IG @DOLCAABELLA
WWW.DOLCAABELLA.COM

Les seves mels, pròpolis, pol·len..., de producció pròpia, són produïts en paratges d'alt interès ecològic —lluny d'insecticides, plaguicides i contaminants—, que són zones naturals i vitals per a les abelles. Fan la transhumància des de la Costa Brava fins als Pirineus, per traslladar les abelles sempre a zones bones per a elles, i recol·lecten petites collites úniques cada any.

Collita de mel de paratges i parcs naturals



Mel artesanal i pol·len fresc

MEL BEEDAL

PALAMÓS
699 796 354
IG @MELBEEDAL

Elaboren mel artesanal i pol·len fresc d'alta qualitat i natural de les muntanyes de l'Empordà. Treballen amb mètodes tradicionals, molta paciència i dedicació. Gran part del dia se'l passen als seus apiaris revisant i facilitant la vida de les seves abelles.



MIL* MOLLET DE PERALADA

IG @CELLERLAVINYETA
És la mel que fan les abelles del celler La Vinyeta amb les flors que envolten les vinyes. Etiquetatge sense cola.

MEL RIBERA GIRONELL

VILAMANISCLE
667 635 719
La Mel de Milflors es produeix a les muntanyes de l'Albera, plenes de romaní, timó i farigola. Respecten la natura i les tradicions.

CONFITURES I CONSERVES



FIL D'OR AGULLANA

WWW.FILDOR.NET
Melmelades, confitures, geleses, salses..., artesanes i tot elaborat manualment amb productes de proximitat.

LA MARÀNDULA

AMER
IG @LAMARANDULA
Kimchis, xucruts i kombutxa. Recettes variades de verdures fresques de proximitat, fermentades en sal marina i aromatitzades amb espècies i herbes.



Elaboració artesanal d'anxoves de Cadaqués

ES SALAÓ DE CADAQUÉS

CADAQUÉS
IG @ESSALAODECADAQUES

Ressuscita un mite amb unes anxoves curades durant un any com marca la tradició a Cadaqués, amb sal i pebre negre, el qual li dona un aroma exquisit. Proposa també uns seitons al punt perfecte de vinagre i uns tomàquets secs amb oli d'oliva extra verge. Conserves sanes i delicioses.



JOIA
CADAQUÉS
IG @JOIA.CADAQUES

Elaboren els seus gelats 100% naturals amb productes de proximitat.

S'ANXOVA DE CADAQUÉS
CADAQUÉS
IG @SANXOVADECADAQUES

Elaboració artesanal d'anxoves de Cadaqués en sal i oli d'oliva.

LES EROLES
CASTELL D'ARO
WWW.LESEROLES.COM

Varietat en melmelades i gelees naturals del temps, sense conservants ni additius, amb productes del seu hort.

CANELA DOLÇA
ECOMERCATS MÓN EMPORDÀ
IG @ _CANELADULCE

Elabora conserves de fruites, confitures, torrons i, per encàrrec, pastissos personalitzats, tot ecològic i artesanal.

DE BOSC ELABORATS SILVESTRES
ECOMERCATS MÓN EMPORDÀ
IG @DEBOSC.ELABORATSSILVESTRES

Creacions gastronòmiques del bosc del Montseny: formatges vegans, torrons aromàtics, Hoshigaki...

CHOCOLALA BELGA
ECOMERCATS MÓN EMPORDÀ
IG @CHOCOLALABELGA3

Xocolata artesana, ecològica, sense sucre i amb estèvia. Xocolata negra, amb llet, trufes, bombons...



LA MARIETA VERDA
ECOMERCATS MÓN EMPORDÀ
MADREMANYA
644 883 352

La Luciana elabora tofu, seitan i crestes (*empanadilles*) veganes. Tot ecològic, artesanal i de proximitat.

DELICIES MARY READ
ECOMERCATS MÓN EMPORDÀ
IG @DELICIESMARYREAD

Elaboren codonyat, allioli, ratafia de codony, ametlles garrapinyades, gomasio amb ortigues, coques, cervesa... Tot ecològic, km 0 i artesanal.

EL REBOST DE L'EMPORDANET
EL FAR D'EMPORDÀ
IG @REBOSTEMPORDANET

Un petit obrador en què la Carne elabora conserves vegetals. Melmelades, llàgrimes i salses amb un toc innovador i creatiu.

PASTISSERIA QUER
EL PORT DE LA SELVA
IG @PASTISSERIA_QUER

A més de pans clàssics i especials elaboren conserves d'anxoves i bonítol amb peix local, oli d'oliva verge extra i melmelades artesanes.

CAN BECH
FONTANILLES
IG @CANBECH

Delicades melmelades, salses, *chutneys*, gelees i figues en almívar, tot elaborat amb productes 100% naturals i mestratge artesà.

HORTA DE SANTA CLARA
FORTIÀ
IG @HORTADESANTA CLARA

Patés vegetals i confitures ecològiques amb un objectiu social. Productes artesanals fets amb les fruites i verdures del seu hort.



La casa dels fermentats ecològics

ESPAI & SENY

ECOMERCATS MÓN EMPORDÀ
GASERANS
652 942 371
IG @ESPAISENY
ESPAISENY.CAT

Son pagesos, artesans de l'alimentació i uns apassionats dels fermentats vegetals, un mètode de conservació tradicional que potencia els beneficis per a la salut de les verdures i que les fa delicioses. Rics amb minerals, vitamines C i B i enzims, desintoxiquen, alimenten la microbiota i ajuden al sistema immunitari.



CONSERVES



BONÍSSIM

LA BISBAL D'EMPORDÀ
IG @BONISSIM_LABISBAL

Xocolateria artesana, bombons, torrons, rajoles amb 100, 90, 80 i 70% de cacau i el seu tradicional pa de figues.

SOFREGIT QUIM MATAS

LA BISBAL
IG @SOFREGITQUIMMATAS

Elaboren el seu empordanès sofregit de ceba, base de múltiples receptes locals, amb un 90% de cebes de Figueres i un 10% d'oli d'oliva verge extra.

ANXOVES DE L'ESCALA

L'ESCALA
IG @ANXOVAESCALA

Envasa anxoves en oli d'oliva, en sal i en vinagre, també amb oli d'oliva verge ecològic. La tonyina, en oli i en escabetx.

ANXOVES EL XILLU

L'ESCALA
IG @ANXOVESELXILLU

Elaboren amb artesanía ancestral anxoves a la sal, filets en oli d'oliva, olives farcides i seitons. Un espai agradable per a degustacions.

ANXOVES SOLÉS

L'ESCALA
IG @ANXOVES_SOLES

Filets d'anxova en oli d'oliva verge extra ecològic, en vinagre i en sal, a més de calamars amb all i julivert.



Dolços
més
saludables

LA CANDÍVORA

PALAFRUGELL
633 910 429
IG @LACANDIVORA

L'Eva elabora artesanalment caramels vegans amb productes ecològics i naturals. Caramels, laminades de pectina vegetal, piruletes silvestres amb flors comestibles (que recol·lecta, cultiva i asseca ella mateixa) i sense sucre (endolcides amb bedoll, aptes per a diabètics). Personalitzables i ideals per a esdeveniments.



MUSEU DE LA CONFITURA

TORRENT
972 304 744
IG @MUSEUDELACONFITURA
WWW.MUSEUCONFITURA.COM

Confitures sorprenents elaborades artesanalment. Més de 100 sabors per esmorzar i maridar. Cítriques, mediterrànies, verdures i *chutneys*, i fruits vermells. Una visita interessant a aquest museu gastronòmic, un espai on pots conèixer tots els secrets que amaga un pot de confitura artesana. Botiga *online*.

Confitures
artesanes
gourmet



CA LA CONXITA

LES ESCAULES
IG @CALACONXITA_LESESCAULES

Elaboren, amb fruites i verdures ecològiques de temporada, conserves, melmelades, *chutneys* i xarops.

SOFREGIT ANTONI IZQUIERDO

PALAMÓS · REST. MAS DELS ARCS
IG @ANTONIIZQUIERDOGOURMET

Sofregit empordanès (tradicional o amb tinta de sèpia), sofregit de gamba de Palamós i cranc, salsa de tomàquet amb marialluïsa...

SOFREGIT SOL BLANC

PALS · RESTAURANT SOL BLANC
WWW.SOLBLANCSHOP.COM
Elaborat amb ceba de Figueres (80%), tomàquet natural (10%) i oli d'oliva verge extra (10%).

VIRTUTE NATURAE

PARLAVÀ
IG @VIRTUTENATURAE.OFFICIAL

Pebrots farcits amb varietat de sabors i olivada elaborats amb ingredients 100% naturals fets com a casa per artesans gastronòmics.

ANXOVES DE ROSES

ROSES
IG @ANXOVESDEROSES_PEIXOSMARPLA

Elaboració artesanal des de fa més de 50 anys d'anxoves en oli d'oliva i en vinagre.

ESCATA

ROSES
IG @ESCATAGARUM

L'essència de l'anxova. Reinterpretació contemporània, del xef Pere Planagumà (Rom), de la llegendària salsa garum, apreciada per grecs i romans.

PESCADORS DE ROSES

ROSES

IG @PESCADORSDEROSES

Envasen i venen directament al port anxoves en oli, fumet i sopa de peix, carpaccio de gambes i de pop.

GELATINA D'ALLIOLI

SANT CLIMENT SESCEBES

IG @CARNISSERIA_PELAI

Làmina d'allioli d'uns tres mil·límetres de gruix, feta amb gelatina. Amb perfum d'all, és ideal per acompanyar carns, peixos i verdures.

PASTANT DIVERSITAT

SANT SADURN DE L'HEURA

ECOMERCATS MON EMPORDÀ

872 006 030

Treballen de forma agroecològica tot el cicle del cereal, des de la recuperació de les llavors antigues, fins a l'elaboració del pa i la pasta seca i fresca, passant pel cultiu al camp i l'elaboració de farina fresca de molí.

L'OLIVET DE MAS FERRAN

TERRADES

IG @OLIVETDEMASFERRAN

Elaboren oli d'oliva verge extra, melmelades artesanals, *chutneys* i també fruita fresca de temporada: prunes, figues, albercocs, préssecs, cireres...

GELATS ANGELO

ULLÀ

IG @GELATSANGELO

Gelats artesans amb ingredients naturals seleccionats i una acurada tècnica d'elaboració. Sabors innovadors i tradicionals. Obrador i botiga-museu.



OLI D'OLIVA VERGE EXTRA



BELLVERD

BORRASSÀ

IG @BELLVERD

Oli d'oliva verge extra elaborat a força d'olives arbequines. És ecològic, fi i saborós, suau i amb personalitat.

TRULL YLLA

CABANES

IG @TRULLYLLA

Olis d'oliva premsats en fred i elaborats amb mètodes ancestrals en el seu antic molí de pedra.

MAS DE LA SENYORA

CADAQUÉS

IG @MASDELA SENYORA

Projecte complet d'agricultura i ramaderia sostenible. Entre els seus productes, destaca l'oli d'oliva verge extra ecològic d'extracció en fred.

OLI MANEL COBOS

CANTALLOPS

IG @OLIMANELCOBOS

Petit productor d'oli d'oliva verge obtingut directament d'olives només mitjançant procediments mecànics.



OR DE L'ALBERA LLAGRIMES DEL CANIGO

AGULLANA

IG @CANIGOOIL

WWW.CANIGOOIL.COM

Olis d'oliva verge extra aromatitzats. Fets amb plantes autòctones de l'Alt Empordà per aconseguir unes aromes úniques i delicades. Oli de bitxo, all i pebres, de farigola, de ceps, de taronja i canyella, de llover i eucaliptus, de llimona i fonoll... I, evidentment, el seu oli d'oliva verge extra de sempre argudell 100%.

Olis d'oliva verge extra aromatitzats



FORMENTALS

ESPOLLA

WWW.CELLERESPOLLA.COM

L'oli d'oliva verge Formentals procedeix d'arbres centenaris de les varietats corivell i argudell, característiques de la zona protegida de l'Albera.

MAS AURÓ

ESPONELLÀ

IG @MASAUROOLI

Producció ecològica i socialment responsable. Oli d'oliva verge extra equilibrat, aromes a verdures fresques i gust afruitat.

CLOS DE LA TORRE

GARRIGUELLA

WWW.CLOSELATORRE.COM

Oli d'oliva verge extra afruitat i equilibrat, fet amb olives, produïdes a la mateixa finca, en el seu punt òptim de maduració.

MASETPLANA

GARRIGUELLA

WWW.MASETPLANA.COM

De les seves oliveres i per mitjà de procediments mecànics en fred produeixen ecològicament oli d'oliva verge extra.

ERMEDÀS

PALAFRUGELL

WWW.ERMEDAS.CAT

Oli d'oliva verge extra que reflecteix la personalitat de les terres que en presencien l'evolució.

BRUGAROL

PALAMÓS

IG @BRUGAROL

Oli verge de primera premsada produït artesanalment, amb caràcter i personalitat, qualitat i propietats organolèptiques. Producció ecològica.



OLI D'OLIVA VERGE EXTRA



MAS SIMÓ

PALAU SAVERDERA
WWW.MASSIMO.CAT

Oli d'oliva produït a la seva finca. Varietat argudell de categoria superior, elaborat en fred i embotellat sense filtrar.

OLI DE PAU

PAU
IG @EMPORDALIA

Oli d'oliva verge extra, afruitat i verd. S'obté d'olives de tres varietats: argudell, corivell i arbequina.

TERRA ELAIA

ROSES
ECOMERCATS MÓN EMPORDÀ
IG @TERRAELAIA

Producció d'oli d'oliva verge extra, i altres productes naturals, de manera responsable amb el medi ambient, el comerç sostenible i la divulgació.

OLI D'EN GRAU

SANT CLIMENT SESCEBES
IG @OLIDENGRAU

Oli d'oliva verge extra, 100% argudell i ecològic, fruit de la recuperació d'oliveres velles de l'Albera.

EL TRULL DEL MONTGRÍ

TORROELLA DE MONTGRÍ
IG @TRULLDELMONTGRÍ

Oli d'oliva 100% natural, de primer raig, fet en molí de pedra i premsat amb cofins. 150 anys elaborant oli amb tècniques ancestrals.



OLI DE VENTALLÓ

VENTALLÓ
972 793 076
IG @OLIDEVENTALLO
WWW.OLIVENTALLO.COM

Havent crescut entre oliveres mil·lenàries, som productors dels olis d'oliva verge extra Serraferran i Anna Sala, amb olives de la varietat Argudell i Arbequina, fruit d'olivars centenaris i tècniques tradicionals. Son molt adequats per a menjar en cru, enaltint el sabor dels aliments als que acompanya, sense dominar-los. Visites guiades originals i pícnic ultralocals. Venda directa i *online*.

Llegat i
passió
oleícola



CAN SOLIVERA

VULPELLAC
IG @CAN_SOLIVERA

Oli extra verge d'oliva arbequina. Elaboren productes derivats com ara sabons, cremes i perfums.

GOZOS MUNDANOS

ROSES
IG @GOZOSMUNDANOS

Oli d'oliva verge extra que es produeix ecològicament amb olives arbequines a l'Alt Empordà. Afruitat, verd, lleuger.

VINS



MASSÍS DE L'ALBERA

ALT EMPORDÀ
IG @CELLERMASSISDELALBERA

Vins de muntanya. Entre boscos, bancals, turons i barraques de pastor, discorren les seves vinyes de garnatxes i carinyenes centenàries.

CÒSMIC VINYATERS

AGULLANA
WWW.COSMIC.CAT

Viticultura ecològica i biodinàmica. Vins i caves naturals, purs, fets d'una sola varietat de raïm amb una intervenció mínima.

CELLER MARTÍN FAIXÓ

CADAQUÉS
IG @CELLERMARTINFAIXO

Vins del Cap de Creus de vinyes recuperades en un terreny mineral de pissarra. Enoturisme, allotjament i paisatge.

CLOS D'AGON

CALONGE
972 661 486
IG @CLOSDAGON
WWW.CLOSDAGON.COM

Clos d'Agon és un celler situat a Calonge, on comença l'espai natural protegit de Les Gavarres. Les seves vinyes s'enfilen pels contraforts d'aquest paisatge, mirant al Mediterrani, formant un paratge excepcional. Els seus vins, reconeguts i premiats internacionalment, són frescos, fins i elegants i amb una excel·lent capacitat de guarda.

Respecte,
excel·lència,
paisatge



AMIC ROSAT

CELLER VINÍRIC

CALONGE

IG @VINIRIC_CELLER

Evolució i experimentació. Rutes d'enoturisme i degustacions.

MAS PONSJOAN

CALONGE

IG @MASPONSJOAN

Celler familiar amb vins naturals i ecològics. Vi de pagès. També horta i fruita ecològica.

CELLER ARCHÉ PAGÉS

CAPMANY

IG @CELLER_ARCHE_PAGES

Les seves vinyes creixen en sòl granític. Criança dels vins en botes de roure francès. Recol·lecció en gran part manual.

CELLER MARIÀ PAGÉS

CAPMANY

IG @CELLERMARIAPAGES

Des del 1870. Varietats autòctones al cor de l'Albera. Criança dels vins en botes de roure americà, francès i hongarès.

VINYES D'OLIVARDOTS

CAPMANY

IG @VINYESDOLIVARDOTS

Elaboren vins singulars seguint una viticultura ecològica i biodinàmica, i recuperant varietats autòctones.

MASIA SERRA

CANTALLOPS

IG @MASIASERRA

Aquesta bodega es caracteritza per la personalista dels seus vins, marcada pel terrer granitosilfícic en el qual arrelen els ceps. Allotjament i enoturisme.

VINYES DELS ASPRES

CANTALLOPS

IG @VINYESDELSASPRES

De tradició familiar, elaboren vins saborosos i amb molta personalitat. Els dolços, immillorables.



MAS VIDA CELLER

CISTELLA

IG @MASVIDACELLER

Elaboren vi i oli ecològics mitjançant l'agricultura regenerativa. Visites guiades per la propietària. Organitzen concerts i esdeveniments.

CELLER HUGAS DE BATLLE

COLERA

IG @CELLER_HUGAS_DE_BATLLE

Les terrasses de pedra seca vora el mar, les pissarres i llicorelles del sòl, així com el clima marcat per la tramuntana, són característiques intrínseques dels seus vins.

SOTA ELS ÀNGELS

CRUÏLLES

IG @SOTAELSANGELS

Vins amb ànima d'agricultura ecobiodinàmica.

CELLER ESCLANYÀ

ESCLANYÀ

IG @CELLER_ESCLANYA

Els raïms es recullen a mà, amb l'objectiu d'aconseguir més qualitat i només elaboren vi amb el raïm de les seves vinyes.

CARRIEL DELS VILARS

ESPOLLA

IG @CARRIEDELSESVILARS

Petit celler artesà que elabora vins de màxima puresa i expressió natural amb mètodes ancestrals. Vins i caves naturals obtinguts per fermentació espontània en tines de ceràmica vidriada.



CERCIVM



XAREL·LÓ

Excellèn-
cia i perso-
nalitat

CELLER MAS LLUNES

GARRIGUELLA

972 552 684

IG @CELLERMASLLUNES

WWW.MASLLUNES.ES

Celler familiar que elabora vins amb un marcat caràcter empordanès, utilitzant únicament raïm de les pròpies vinyes, totes elles cultivades de manera ecològica. Els seus avantpassats ja treballaven les terres a Garriguella el 1389. Avui segueixen el somni que ells van començar. Realitzen visites guiades al celler i les vinyes tot l'any.

CELLER BRUGAROL

PALAMÓS

972 316 203

IG @BRUGAROL

WWW.BRUGAROL.COM

Situat a unes terres de conreu de vi autòcton, s'ha construït amagat sota terra just a sota de les vinyes. Aquestes càmeres subterrànies ens endinsen cap als enigmes del celler descobrint la criaça del vi i al mateix temps el joc de llums i ombres que generen l'arquitectura de RCR. Tasts de vins, reunions d'empresa i esdeveniments enogastronòmics.

Qualitat i
artesanía
sense
additius



VINS



LÓPEZ SCHLECHT

FONTETA
697 210 712

Vins naturals. Fermentació en àmfores d'argila. Petites vinyes velles recuperades.

CELLERS DE MADREMANYA

ECOMERCATS MÓN EMPORDÀ

És un celler jove, amb una producció molt petita i artesana, on es treballa, tant a la vinya com al celler, amb tot el respecte possible per la natura i el medi ambient, per oferir vins naturals únics.

LA VINYETA

MOLLET DE PERALADA
IG @CELLERLAVINYETA

Seguint el sistema de producció integrada, elabora vins guardonats, oli, mel, ous... Allotjament i enoturisme.

VINS DE GROU

MOLLET DE PERALADA
IG @VINS_DE_GROU

Fruit d'una aventura entre amics que van decidir plantar les seves pròpies vinyes l'any 2005 neix aquest petit celler de l'Albera.

MAS GELI

PALS
IG @MASGELIPALS

Mitjançant la pràctica de l'agricultura ecològica i la verema manual, seleccionen la millor matèria primera per elaborar els seus vins.

PERELADA

PERALADA
IG @C_PERELADA

L'heterogeneïtat dels sòls on creixen les seves vinyes els permeten obtenir uns raïms amb una àmplia gamma de matisos. Vins i caves.

CELLERS D'EN GUILLA

RABÓS D'EMPORDÀ
IG @CELLERS DE'N GUILLA

Vinyes velles que concentren tota la potència del raïm. Producció limitada d'honestos vins empordanesos de varietats autòctones.

RIM, VINS I VINYES

RABÓS D'EMPORDÀ
IG @RIM.VINYESEMPORDA

Petita explotació de vinya ecològica que elabora vins de petit format. Vins de paisatge, viticultura sostenible.

VINYES TORTUGA

RABÓS D'EMPORDÀ
IG @VINYESTORTUGA

Producció familiar de vins orgànics, biodinàmics i naturals.

CELLER LA GUTINA

SANT CLIMENT SESCEBES
IG @CELLERLAGUTINA

Producció artesana de vins naturals i ecològics. Alojamiento. Enoturismo.

CELLER MARTÍ FABRA

SANT CLIMENT SESCEBES
IG @CELLERMARTIFABRA

Respectuós cultiu de vinyes velles en terrenys molt pobres de pissarra i granit, ventilats per la tramuntana, per crear vins de gran equilibri ecològic. Destaca el seu Masia Carreres Negre 2015.



ALUCA

Celler històric de l'Albera

CELLER CASTELLÓ-MURPHY

RABÓS D'EMPORDÀ
972 563 247
IG @CELLERCASTELLOMURPHY
CELLERCASTELLOMURPHY.COM

Tots els seus vins són ecològics i elaborats artesanalment. Són una expressió del paisatge, de la seva història i de la passió amb la qual treballen. Formen part de la Ruta del Vi de la DO Empordà i ofereixen visites guiades amb degustacions amb cita prèvia.



CAMINO

TERRA REMOTA

SANT CLIMENT SESCEBES
972 193 727
IG @TERRAREMOTA
WWW.TERRAREMOTA.COM

En el camí, caminant, trobem tot tipus de plantes, fruites, dones i homes, que són l'equilibri de la seva vida de cada dia, Camino és un concentrat d'aquestes trobades.

L'equilibri i l'elegància com a camí





LA NATURAL

SANT JORDI DESVALLS, DIANA
IG @LANATURAL.WINE

Elaboració de vins sense cap intervenció i provinent de vinyes petites ecològiques de Pau, com el vi etiquetat amb la Figa o el Virra, el primer orange de l'Empordà.

ECCOCIWINE

SANT MARTÍ VELL
IG @ECCOCIVI

Vins ecològics que expressen el marcat caràcter de la terra al peu de les Gavarres.

JOC

SANT MORI
IG @VINOJOC

Elaboració personal de vins per Jordi Oliver Conti.

L'ÀMFORA DE S'AGARÓ

SANT FELIU DE GUÍXOLS
IG @LAMFORADESAGARO

Criança submarina de vi i cava. Vins envellits en el fons de la mar, fet que els aporta un toc mineral molt especial.

MAS ESTELA

SELVA DE MAR
IG @MAS_ESTELA

Vins d'agricultura ecològica i biodinàmica. Segueixen el ritme lunar i planetari, sense herbicides, pesticides, fungicides, insecticides ni adobs de síntesi, per fer possible l'expressió del "Terroir".



SOMNI D'ISTIU

SELVA DE MAR
IG @SOMNIDISTIU

De la unió d'un viticultor i una sommelier en sorgeixen uns vins singulars. Creen experiències enogastronòmiques a la carta.

MAS OLLER

TORRENT
IG @BODEGAMASOLLER

Vins que s'elaboren en sòls argilosos, sorrencs i pissarrencs i tradició vinícola de l'Empordà amb una interpretació moderna del concepte del vi. Enoturisme.

APOIKIA VINYES DE MAHALTA

ULLÀ
IG @BODEGAMASOLLER

Enguany tindrem un nou vi Apoikia fermentat i cultivat en àmfora. Nascut de la seva vinya ecològica i biodinàmica, fermentat amb llevats autòctons i sense cap mena de tractament aclaridor ni filtrador. Un vi d'essència mediterrània.

100%
ecològic,
100%
biodinàmic

VINS DE TALLER

SIURANA

972 525 578 / 629 773 917
IG @VINSDETALLER
WWW.VINSDETALLER.COM

Vins de Taller mostra el seu respecte per la terra i l'entorn mitjançant pràctiques d'agricultura ecològica i biodinàmica. Condueix de la mà de la natura els vinyets i s'alia amb ella per tal que el petit ecosistema de Siurana d'Empordà esdevingui un espai d'àmplia biodiversitat.

GRIS



ESPELT VITICULTORS

VILAJUÏGA

972 531 727
IG @CELLERESPELT
WWW.ESPELTVITICULTORS.COM

L'Empordà és on han nascut i decidit viure. Fan vi en ecològic i pensant sempre en la preservació de la biodiversitat d'aquest paisatge únic. El Quinze Roures és un vi blanc ecològic fet de lledoner roig i blanc. Equilibri, mineralitat i fruita són el tret d'aquest vi d'elegància desbordant. Sala de tasts i activitats culturals.

Estimen la
terra, són
paisatge

QUINZE ROURES



BEGUDES



KOMBUCHA ALMA

AIGUAVIVA

IG @KOMBU.ALMA

Beguda artesanal, ecològica i natural. La kombutxa és una beguda mil·lenària, que s'obté mitjançant un procés delicat de fermentació. Treballen amb mètodes tradicionals utilitzant fulles de te i infusions seleccionades.

COOPERATIVA CERVESERA

CADAQUÉS

IG @COOPERATIVACERVESERA-CADAQUES

Amerikan Amber Ale. Cervesa artesana de Cadaqués, d'alta fermentació, i inspirada en la tramuntana i la força de la mar del Cap de Creus.

RUFA CERVESERA DE L'EMPORDÀ

FIGUERES

IG @RUFACERVESERA

Autèntica cervesa artesana ecològica feta amb llúpul empordanès. La seva última creació és la Confined Edition.

FONDI

FONTETA

WWW.FONDIMC.COM

La unió entre l'artesania i la tecnologia explica l'èxit d'aquesta cervesa que sempre és garantia de plaer.

LIMBIK CO.

FIGUERES

610 828 742 WHATSAPP

IG @LIMBIK.CO

WWW.LIMBIK-CO.COM

Cervesa Artesana feta amb amor per beure't l'Empordà. Cerveses artesanes de qualitat pensades al cor de l'Empordà. La intenció és que cada una ens dugui a un lloc diferent de l'Empordà, i puguem assaborir a cada glop els seus paisatges. Obre una Limbik i deixa't tocar per la tramuntana.

Cerveses
tocades
per la tra-
muntana



VERMUT OBREBOQUES

GARRIGUELLA

IG @COOPERATIVAGARRIGUELLA

Obtingut del raïm de la varietat garnatxa roja i envellit en botes de roure. Maceració d'herbes aromàtiques, flors, espècies i cítrics.

PERAFITA VERMUT

CADAQUÉS

IG @CELLERMARTINFAIXO

Envelliment de 14 mesos en bota de roure, amb una selecció d'herbes naturals aromàtiques del Cap de Creus.

AIGUA DE SALENYS

LLAGOSTERA

IG @AIGUA_DE_SALENYS

Abans anomenada l'aigua de la Costa Brava, es torna a comercialitzar aquesta aigua naturalment carbonatada amb propietats mineromedicinales.

NORAY GIN

LLANÇÀ

IG @NORAYGIN

London Dry Gin artesana destil·lada al costat del mar amb plantes aromàtiques de recol·lecció pròpia.

QUEVALL

LLANÇÀ

IG @QUEVALL_LICORS

Destil·leria on elaboren licors naturals de manera totalment artesanal amb herbes i fruites de la terra, tal com feien les àvies.

CERVESA LA LLUITA

PALAFRUGELL

IG @CERVESALALLUITA

Cervesa artesana catalana amb caràcter empordanès i reivindicatiu.

La cervesa
compro-
mesa

BDEGUST BEER

GIRONA

628 771 707

IG @BDEGUSTBEER

WWW.BDEGUST.BEER

Projecte social que treballa amb col·lectius en risc d'exclusió i elabora cerveses ecològiques, veganes, amb ingredients de collita pròpia i de km 0. Ofereix cerveses de gran qualitat i alhora genera impacte positiu en el seu entorn. Disponible en restaurants, hotels i botigues especialitzades. Entrega a domicili i visites guiades a l'estiu.



SIDRERIA MOOMA

PALAU SATOR
IG @MOOMA

Visites guiades per conèixer el procés d'elaboració i tastar la sidra i els sucus de poma monovarietals 100% naturals elaborats amb pomes autòctones, la ratafia i el vinagre. Restaurant.

CDR CERVESA DE ROSES

ROSES

IG @CERUSA_DE_ROSES

Cervesa artesana somiada, lluitada i elaborada a l'Alt Empordà amb productes de proximitat. Coriandre, taronja, mandarina, pastanagues, mel de l'Empordà...

QUEFIR D'AIGUA DE FRUITS MEDITERRANIS

SIURANA

IG @PERALADAMASMARCE

Peralada Mas Marcè elabora aquesta nova beguda refrescant i saludable totalment vegana.

CERVEZA GRADIVA

ULLASTRET

608 868 542

Cervesa artesana d'autor elaborada amb llúpul fresc i molta saviesa.

AIGUA DE VILAJUÏGA

VILAJUÏGA

IG @VILAJUIGA

Ancestral aigua mineral natural lleugerament gasificada, amb notables propietats terapèutiques i gastronòmiques. L'aigua de l'Empordà.

LA BRAVA BEER

VULPELLAC

IG @LABRAVABEER

Cervesa inspirada a la Costa Brava, elaborada amb una selecció d'ingredients 100% naturals i una llarga fermentació.



Aigua
Acabada
de Fer®

EMPORDAIGUA

L'ESCALA

872 204 717

IG @EMPORDAIGUA

WWW.EMPORDAIGUA.COM

La millor aigua per a la nostra salut i la de tot el planeta. Conscients que l'aigua és vida i que no volem omplir paisatge i oceans de residus, creem un servei d'aigua premium feta 'in situ' que pots gaudir als establiments més especials de la Costa Brava i a casa teva.

DOSKIWI'S BREWING MICROCERVESERIA

GIRONA

IG @DOSKIWISBREWING

WWW.DOSKIWISBREWING.COM

Doskiwis Brewing és una fàbrica de cervesa i espai de tast al cor del Baix Empordà. Fabriquen diversos estils com ara Pale Ales, IPAs i Sour Ales. Destaquem la Rupianum, amb malta catalana ecològica i 100% llúpul gironí ecològic i també la Sometimes Always i la Summer Teeth, que aquest any han rebut el segell Girona Excel·lent.

Cervesera
Empordà



Destil·lant
paisatges
al cor de
l'Empordà

GIN NUT

VULPELLAC

872 180 077

IG @GINNUT

WWW.GINNUT.COM

La família Nut ha crescut. Ara, a més de la seva primera Nut Premium London Dry Gin, tenim la Basic, un gin essencial amb sis botànics, la Nut Clitoria Infused Gin, la Nut Green Apple i la Nut Hibiscus & Orange, totes elaborades artesanalment amb botànics naturals de l'Empordà i a l'Empordà.



HORTES ECO



LA COROMINA ALBONS

IG @LACOROMINA
Fruites i verdures, conserves, farines, llegums, pa i fruita seca. Treballen seguint els principis de l'agroecologia. Cistelles a domicili.

L'HORT DE L'ÀNGELA CALONGE

IG @HORTDELANGELA
Conreu d'hortalisses i fruita de temporada i ecològiques. Amb parada al mercat de Palamós, també entreguen cistelles a domicili.

PRODUCTES DE LLUENA CAMALLERA

WWW.PRODUCTESDELLUENA.COM
Fruits secs i caragols ecològics criats de manera natural, amb garantia de qualitat i respecte per la natura.

VESSANA

CASTELLÓ D'EMPÚRIES
IG @VESSANAECOLOGICA
Fruites i verdures ecològiques del seu hort. Venda directa, cistelles i mercats.



Una terra viva en tots els sentits

PARC AGROECOLÒGIC DE L'EMPORDÀ

ALBONS
616 693 710
IG @PARC_AGROECOLOGIC

Agricultura ecològica. Fruita, verdura i elaborats propis. Venda directa (dimecres tarda tot l'any i dissabtes tarda els mesos de juliol i agost) i als mercats de Palamós i Torroella de Montgrí. Cistelles setmanals a domicili. Visites i activitats de descoberta. El projecte ha transformat una plana de monocultiu en un espai amb una gran biodiversitat, amb més de 30 conreades i unes 50 més a les tanques vegetals.



NOUS CRESPIANES

CRESPIÀ
IG @NOUS_CRESPIANES
El maneig acurat de les nogueres en permet la maduració adequada per obtenir unes nous exquisides. Capses de cartó.

ARBORECO

CRUÏLLES
IG @ARBORECOVIVER
Més de 170 varietats antigues de fruiters ecològics. Recuperació, conservació i propagació de varietats tradicionals de fruiters i fruits silvestres.

LA XIRIVIA HORTA ECOLÒGICA ECOMERCATS MÓN EMPORDÀ CRUÏLLES

WWW.LAXIRIVIA.CAT
Horta ecològica, de temporada i de km 0, sense intermediaris ni càmeres. Agricultura ecològica i natural. Cistelles a domicili.

LA RUFA HORTA ECOLÒGICA GARRIGUELLA

IG @LARUF AHORTAECO
Horta ecològica. Venen als mercats de Figueres i Llançà i també en línia. Verdura i fruita ecològica de la terra al teu plat.

PRAT MURELL

MASARAC
WWW.PRATMURELL.NET
Cultiven productes naturals de la terra en ecològic: fruites i verdures, fruites del bosc, bolets, vi i oli d'oliva verge extra.



CAN GARÚS

LLERS
972 193 564
IG @CANGARUS
WWW.CANGARUS.COM

Són referents en el cultiu i venda de microbrots. Àmplia gamma de microgreens ecològics: microbrots, flors comestibles, fulles comestibles, microbrots vius, verdures baby o micro, micro-mesclums... El millor verd que aportarà un toc de sabor, textura i originalitat únic a cada plat.

Micro-
greens
ecològics





L'HORTA DE LA VIOLA

PALAFRUGELL
IG @HORTADELAVIOLA

Conreen una gran i meravellosa varietat de flors ecològiques, organitzen tallers i creen art floral per a esdeveniments.

ARRÒS L'ESTANY DE PALS

PALS
IG @ARROSESTANYDEPALS

Arròs ecològic 100% natural de Pals. Producció, elaboració i envasat combinant la tècnica antiga amb el millor de la nova. Visites.

EBIO VEGETAL

PALS
IG @EBIO_VEGETAL

Hidenori Futami cultiva des de fa sis anys verdures ecològiques típiques de la gastronomia japonesa.

HORTA DE TRAMUNTANA

PAU
IG @HORTADETRAMUNTANA

Producció d'horta ecològica de varietats antigues i tradicionals. Verdures amb els màxims valors nutricionals i un sabor i textura excepcionals.

MAS TRES PUIG

RABÓS D'EMPORDÀ
IG @MAS3PUIG

Horta ecològica i zona d'acampada. Cistella setmanal a domicili.

MAS OBERT

RUPIÀ
IG @MASOBERT

Nexe entre productors ecològics locals i consumidors. Entrega dels productes ecològics a domicili.



TOMATÍSSIMS

SANT PERE PESCADOR
651 825 439

Practiquen l'agricultura ecològica i biodinàmica per produir una extraordinària varietat i qualitat de tomàquets ecològics.

CIRERA DE TERRADES

TERRADES
684 224 305

Productors de cireres, albercocs, préssecs i pruna de Sant Joan. Venda directa a la seva finca.

BIO FALGÀS

TORROELLA DE FLUVIÀ
IG @LAPARADETABIO

Producció de fruita i verdura ecològica. Venda al mercat de l'Escala i a l'estiu a la rotonda de Viladamat, amb un espai on aturar-se i prendre un bon batut.

FRUITES SALIS SERRADELL

TORROELLA DE MONTGRÍ
IG @FRUITES.SALIS.SERRADELL

Conreen una gran varietat de fruites i verdures ecològiques que venen als mercats de Palafrugell i Platja d'Aro, i dilluns i dijous a la tarda a Torroella.

CAN BOSC DEL BARÓ

VERGES
696 377 770

Producció ecològica especialitzada en verdures, hortalisses i llavors autòctones. En Pere treballa els camps com a cultiu intensiu certificat ecològic.

HORTA MAS COLL

VILABERTRAN
IG @HORTACANCOLLVILABERTRAN

Producte propi i de proximitat, fruites i verdures que venen al mercat de la plaça del Gra de Figueres.



BIOBOSCH POMA ECOLÒGICA

SANT PERE PESCADOR

670 520 310
WWW.BIOBOSCH.CAT

Projecte familiar, agrícola, ecològic, sostenible i respectuós amb el medi ambient, de cultiu de tres varietats de pomes, Golden, Gala i Granny Smith, saboroses i nutritives, escollides per la seva resistència, perquè es conserven de manera natural. Aquestes pomes ecològiques conserven les seves característiques organolèptiques i propietats nutritives.

Pomes ecològiques



Tomàquets de 100 colors

L'HORTA DE LA MERCE

VULPELLAC

680 753 845
IG @HORTA_DE_LA_MERCE

Horta familiar on conreen ecològicament unes 100 varietats de tomàquets, 40 de xilis picants i unes 10 d'albergínia de tots els colors i formes. Llavors antigues no híbrides. Es poden recollir les verdures directament de l'hort. Obert des de les 18 h fins que es fa fosc, excepte dilluns. Venda a l'engròs i a particulars.



OUS



GALLINES FELICES

CASAVELLS
688 891 985

Venda directa d'ous de gallines camperes, en llibertat a la natura.

OUS ECOLÒGICS TRENACLOSQUES

FONTETA
IG @OUS_TRENACLOSQUES

Ous ecològics de l'Empordà. Boníssims, saludables i de proximitat. Visites i venda directa dissabte al matí.

OUS GALLARETS

LA PERA
655 842 819

Ous ecològics de gallines que viuen amb respecte i llibertat. De fet, les mimen: música clàssica, aromàtiques, banys de sorra...

OUTÒCTONS* I ESTRELLATS*

MOLLET DE PERALADA
IG @CELLERLAVINYETA

Al celler hi ha un petit galliner a l'aire lliure on les gallines camperes viuen sota el cel estrellat, entre vinyes, pins i oliveres.



OUS EMPORDÀ

SANT LLORENÇ DE LA MUGA

696 958 882
IG @OUS_EMPORDA
WWW.OUSEMPORDA.COM

Un mas en un entorn privilegiat on les gallines gaudeixen directament del contacte amb la natura. La tranquil·litat i la bellesa d'aquest paratge fa que la qualitat del seu producte esdevingui excel·lent. Granja d'ous ecològics i agrobotiga oberta cada dia.

Ous eco-
lògics de
l'Empordà



FORMATGES I LACTICS



EL REBOST DEL PASTOR ECOMERCATS MÓN EMPORDÀ ROMANYÀ DE LA SELVA

Formatges ecològics de cabra de pastura de les Gavarres. També elaboren cervesa i aprofiten altres recursos del bosc.

MAR DE FORMATGES

EL PORT DE LA SELVA
IG @MARDEFORMATGES

Formatges artesans d'inspiració francesa, de vaca i cabra de l'Alt Empordà.

RECUITS DE FONTETA

FONTETA
IG @RECUITSDEFONTETA

Làctics artesans de cabra i de vaca: recuits, iogurts, flams, quefir... A més de diverses menes de formatges.

LE BOLUT

GALLINERS
IG @LEBOLUT

Elaboració artesanal de formatges de llet crua ecològica de vaca, ovella i cabra.

LÀCTICS PAUET

JAFRE
IG @RECUITPAUET
Recuit de drap i mató, iogurts, formatge fresc, formatge de pastor i quallada làctica. Elaboració pròpia amb llet de les seves cabres.



Tot al
voltant
d'una
ovella

MAS CASAS CRUÏLLES

CRUÏLLES
678 306 608
IG @MASCASASCRUÏLLES

Família ramadera compromesa amb el paisatge de l'Empordà i la salut de la seva gent, amb venda directa de làctics (llet, iogurts, recuit, quefir i formatges), carn de xai, llana i cosmètica natural a base de llet d'ovella del seu ramat. Ofereixen visites a la granja i experiències a pagès durant tot l'any!





PASTURABOSC

GAÜSES

629 418 483

IG @PASTURABOSC

Ramat ecològic de cabres de llet que gestionen el bosc per prevenir incendis forestals. A més, venen un tendre cabrit i una varietat de productes làctics ecològics, naturals i sostenibles, com el deliciós i suau recuit, llet de cabra, formatge fresc i d'untar i l'Eixorit, un formatge tendre amb llet crua.

Ecològics de cabra



RAPHAEL LLADÓ

MAIÀ DE MONTCAL
IG @RAPHEL_LLADO

Elaboració de llet fresca, formatges, iogurt i mató de les seves vaques, criades i cuidades de manera sostenible i ecològica.

PERALADA MAS MARCÉ

SIURANA
IG @PERALADAMASMARCE

Elaboren en ecològic derivats lactis d'ovella ripollesa, una raça autòctona en perill d'extinció, i de vaca, a més del xai lletó i l'oli d'oliva, tot artesanal.

MAS ALBA TERRADELLES

IG @AGROMASALBA

Formatges artesanals fets amb la llet de les seves pròpies cabres, que pasturen en els seus camps.

RECUI TS NURI

ULLASTRET
IG @RECUI TS.NURI

Elaboren productes làctics de llet de cabra de manera tradicional. Entre d'altres, el seu reconegut recuit de drap.



PETITS RAMADERS I CARN ECOLÒGICA



CARNS DE MUNTANYA CABANELLES

IG @CARNS_DE_MUNTANYA

Petita explotació familiar ubicada a l'Alt Empordà. Produeixen carn de xai, cabrit i vedella de manera sostenible, en règim extensiu i lligada al territori.

CAL PASTOR

CAMALLERA
972 794 013

Petita carnisseria i xarcuteria on ofereixen la carn de xai dels seus propis ramats.

VEDELLA DELS AIGUAMOLLS

CASTELLÓ D'EMPÚRIES
IG @VEDELLADELSAIGUAMOLLS

Carn de vedella ecològica certificada i de km 0. Els vedells mamen de les seves mares i s'alimenten de pastures ecològiques.



Ramat en llibertat, carn ecològica



MUDA AGULLANA

AGULLANA

647 209 135

IG @MUDAAGULLANA

WWW.MUDA.CAT

El ramat (Mu)DA viu en llibertat, al bosc i els prats. Les vaques i els vedells s'alimenten a les pastures i amb farratge ecològic que produeixen sense adobs ni tractaments químics. La ramaderia extensiva facilita la prevenció d'incendis tot l'any. Per tancar el cicle, confien en productors, escorxadors i obradors de l'Empordà. Envasos compostables.





Recuperació de la vaca de l'Albera

MAS CASAS CRUÏLLES CRUÏLLES

IG @MASCASASCRUÏLLES

Granja familiar dedicada a la cria d'ovelles. Venda de carn de xai i productes derivats de la seva llet i llana.

BIOGRASSFED FIGUERES

WWW.BIOGRASSFED.COM

Carnisseria ecològica de vedella, xai i cabra 100% de pastura i producció pròpia.

CAN MARTÍ FIGUERES

IG @CANMARTIFIGUERES

Els seus xais són de pastor del mas La Pujada de Llers. També ofereixen altres carns seleccionades de proximitat.

PASTURABOSC GAÏSES

IG @PASTURABOSC

Ramat de cabres de llet que gestionen el bosc per prevenir incendis. Cabrit i productes làctics ecològics.

MAS MUXACH L'ESTARTIT

WWW.MUXACH.COM

Pasturen xais que formen part dels Ramats de Foc. Escola de natura.

VEDELLA DE L'ALBERA

ESPOLLA

679 166 045 / 667 496 743

IG @VACADELALBERA

WWW.BAUSSITGES.COM

La Marta Carola, biòloga, fa onze anys que defensa el projecte de salvar una raça autòctona catalana en perill d'extinció, la Vaca de l'Albera. Consumint la carn dels seus vedells, molt saborosa i saludable, donem suport a la ramaderia extensiva i al benestar dels animals criats en llibertat. Venda al detall de carn de vedella ecològica a particulars, restauradors i carnisseries.



CARNISSERIA SART

L'ARMENTERA

IG @CARNISSERIASARTARMENTERA

Elaboren una gran varietat de productes amb la carn dels seus ramaders ecològics de confiança i de proximitat: vedella, porc, xai.

CARNS ROSA

CABANES

WWW.CARNSROSA.COM

Crien els seus propis animals en llibertat. Elaboren embotits i carns de manera tradicional.

TRES POLLETS

PALAFRUGELL

669 232 528

Carn de pollastre ecològic i els seus derivats.

WAGYÚ EMPORDÀ

PARLAVA

IG @WAGYUEMPORDA

Fan que la paraula proximitat sigui sinònim de qualitat. Carn de vedella km 0 de l'Empordà.

XAI ECOLÒGIC DE L'EMPORDÀ

PAU

675 551 343

Els germans Colls són petits ramaders que pasturen els seus ramats de xais en ecològic.

PLANESES

SANT FERRIOL, LA GARROTXA

WWW.PLANESES.COM

Projecte d'agricultura regenerativa en aquesta finca ecològica amb pollastres, ànecs i conills de pastura. Els pollastres de pastura es belluguen diàriament perquè en cada moment puguin disposar d'una pastura nova.



Carn de porc ecològica

LLAVORA

VENTALLÓ

620 067 692

IG @LLAVORA_ECO

WWW.LLAVORA.CAT

Projecte agrícola i ramader. Agricultura de proximitat per a una ramaderia de proximitat. Qualitat en tot el procés de cria i elaboració. Benestar animal i envasos compostables. Porc ecològic: botifarres, salsitxes, llonganissa, fuet, sobrassada... Comandes online i punts d'entrega propers: Albons, Banyoles, Castelló d'Empúries, Figueres, Girona, l'Armentera, la Bisbal d'Empordà, Olot, Palafrugell i Vilajuïga.



CAN ROCA

VENTALLÓ

IG @XARCUTERIAROCA

Criança i elaboració pròpia des del 1825, venda directa i carn de proximitat. Set generacions dedicades a la carnisseria i l'elaboració d'embotits artesanals.

XAI TRAMUNTANA

VENTALLÓ

IG @XAITRAMUNTANA

Xai lletó de qualitat excel·lent criat a la plana de l'Empordà. De tast fi, lleuger i amb un caràcter singular.

EMBOTITS SOLATGES

VILANOVA DE LA MUGA

WWW.EMBOTITSSOLATGES.COM

Elaboren embotits artesanals del bestiar que ells mateixos crien, com el seu pollastre de pagès. També són productors de nous i albercocs.

EL RAMAT D'EN JEP

ULLASTRET

690 107 683

Ramaderia ecològica de xais i cabrits. Els xais creixen al seu ritme natural.



CARNISSERIA PLANAS

VILADAMAT

972 788 068 / 679 272 762

IG @CARNISSERIAPLANAS

WWW.CARNISSERIAPLANAS.CAT

Carnissers artesans i petits productors, que elaboren els productes de la seva granja. Criança pròpia de porc i contacte directe amb petits ramaders de xai i vedella ecològics de proximitat. Evolucionant cap a l'envàs zero i el cycle complet de producció ecològica. Benestar animal i traçabilitat. Membres del petit escorxador de l'Armentera. Els seus embotits artesanals són excepcionals. A destacar el seu pernil cuït, bull de fetge i botifarres fresques. Tenen sempre carn de la millor qualitat així com verdures ecològiques.

Criança i elaboració pròpia

PEIX DE PROXIMITAT I SOSTENIBLE



EMPESCAT

IG @EMPESCAT

Agrupació de pescadors artesanals de l'Escala i l'Estartit amb passió per l'ofici. El peix va de la barca al teu plat (sense passar per llotges). El seu producte està degudament marcat amb etiquetes de traçabilitat. Pesquen amb embarcacions petites i arts menors tradicionals, variats i d'impacte baix.

ANGULES DEL RIU TER

IG @ANGULAS_DELTER

Directament del pescador al consumidor. Pesca artesanal i sostenible des de 1950. Un producte de proximitat i de qualitat que pots degustar als restaurants de la zona i a casa teva.



Allà on anem podem demanar l'origen del peix i de quin art de pesca prové

Per consumir peix fresc conscientment tan sols cal demanar a la teva peixateria més propera peix de la Costa Brava i, preferiblement, provinent de la pesca d'arts menors. També és més sostenible consumir peixos menys populars com peix de roca, maire, bis, penegal, aranya, rata, lluernà, rascassa, cananes... A més de les llotges a l'Empordà hi ha altres iniciatives de venda directa amb sensibilitat per l'entorn.



ARTESANS



LIGHTHOUSE SURFBOARDS

ALBONS
IG @LIGHTHOUSEURFBOARDS
Taulas de surf lleugeres fetes a mà i sostenibles, pensades per a les onades del Mediterrani.

DEBOSC

ANGLÈS
IG @BYDEBOSC
Creen en fusta el que ells anomenen "imprescindibles per viure i treballar." Objectes de disseny essencial.

IKOCAT

AGULLANA
IG @IKOCAT_CERAMIQUE
Ceràmica per cuinar i per a la taula. Col·leccions tradicionals catalanes i actuals.

JOGUINES GRAPAT

CABANES
IG @JOGUINES_GRAPAT
Joguines de fusta per a tota la vida, sense manual d'instruccions, gènere o idees preestablertes. Obertes a la imaginació i al joc lliure.

MARIA BONNIN

CADAQUÉS
IG @MABONNIN
Ceràmica *slow* de disseny sensible, minimalista i il·lustrades a mà amb estampats senzills.



Delicats rams de flors seques

ROSA CADAQUÉS

CADAQUÉS
IG @ROSACADAQUES
WWW.ROSACADAQUES.COM

En un dels carrers empedrats, entre buguenvil·lies roses i els tons blaus i verds dels porticons, trobem aquest petit taller de flors seques. Antigament, les semprevides adornaven les parets blanques dels carrerons, penjades cap per avall perquè el vent les s'assequés. D'aquesta pràctica va néixer la idea d'assecar les flors a la botiga, penjant al llarg de les parets limoniums, jazildes, cards, eucaliptus...



El refina- ment de l'austeritat

EUGENI PENALVA

ECOMERCATS MÓN EMPORDÀ
IG @EUGENIPENALVA
WWW.EUGENIPENALVA.COM

Ceràmica de gres utilitària, apta per a microones i rentaplats, tornejada a mà a la roda de terrisser i cuita a 1.280 °C. Els esmalts són d'elaboració pròpia, fent servir cendres d'alzina i d'olivera de l'Empordà. L'Eugení és especialista també en peces de gran format i en intervencions per a paisatgisme i interiorisme.



TROPPOPARTICOLARE

CAMALLERA
IG @TROPPOPARTICOLARE
De la fusta creen mobles, objectes, miralls i marcs singulars. En tots els processos fan servir materials respectuosos amb el medi ambient.

TRAMUNTANA RIDERS

FIGUERES
IG @TRAMUNTANA_RIDERS
Primera marca de longboard i old school skate de l'Empordà. 100% artesanal i producte local.

JOSEP MATÉS

FONTETA
659 169 146
Mestre ceramista que manté la tradició de la terrissa negra, sense vernís ni esmalt. Aprofita els combustibles forestals i les argiles de proximitat.

RANA CERAMICS

LLERS
IG @RANA_CERAMICS
IG @RAMONFORTCERAMIC
Laboratori de ceràmica creativa i útil. Ramon Fort i Anna Admetlla combinen la docència amb la creació ceràmica. Cursos i tallers

DECOBRUC

LA BISBAL D'EMPORDÀ
IG @DECOBRUC
Disseny artesanal, ecològic i sostenible. Treballen amb fustes velles, pals de mar, ferro, vidre i altres materials reutilitzats.

ESTORA PERE BATLLE

LA BISBAL D'EMPORDÀ
972 643 070

Manufatura d'estores, catifes i peces d'espert com a complements per a la llar. Innovadors i a la recerca permanent de les fibres vegetals més exclusives.

FANK FREAK

LA BISBAL D'EMPORDÀ
IG @FANKFREAK

Porcellana de ficció. La Marta Martínez Hortet i en Quim Rifà incorporen en el seu procés creatiu icones de la gran pantalla i objectes de la vida quotidiana.

MONTANA EL TALLER

LA BISBAL D'EMPORDÀ
IG @MONTANAELTALLER

A més d'una gran varietat de flors fresques i plantes, preparen rams i composicions per a esdeveniments i rams de flors seques, que són més sostenibles.

SAMPERE

LA BISBAL D'EMPORDÀ
IG @SAMPERE_BARCELONA

Vaixelles sostenibles per a la gastronomia d'avantguarda. De disseny elegant i minimalista, són produïdes amb gres de qualitat, que passa més de 20 hores al forn a altíssima temperatura, per obtenir una gran resistència.

CISTELLERIA LEO

PALAFRUGELL
620 597 670

Exposició i taller on elaboren les peces utilitzant únicament materials naturals com el vímet, la canya, l'espert, la balca, la manila, etc. Ofereixen cursos i tallers oberts a tothom.



'Show-room'
taller de
ceràmica

ANNICK GALIMONT

LA BISBAL D'EMPORDÀ
IG @ANNICK_GALIMONT
WWW.ANNICKGALIMONT.COM

En una casa blava, un *show-room*. En el *show-room*, vaixelles, objectes decoratius, petites escultures, totes fetes amb gres. Un món que recorda el mar, el bosc i la tranquil·litat d'un dia d'estiu. Al fons un petit taller on es fabriquen totes aquestes peces, amb molta precisió, cura i amor. Exposició i venda.



HORTA DE LA VIOLA

PALAFRUGELL
IG @HORTADELAVIOLA

Arranjaments florals de flor fresca i seca, per encàrrec, dels seus propis cultius de flors ecològiques. Agrobotiga i tallers creatius.

SIVANA TALLER

PALS
IG @SIVANA_TALLER

Línia de roba d'estil desenfadat, còmode i natural. Complementos i joies de plata.

VAIVE CERÀMICA

PONTÓS
IG @_VAIVE

Taller de ceràmica artesanal. Recuperant tècniques ancestrals crea peces de ceràmica minimalistes d'estil zen i textures argiloses.

CATERINA ROMA

PÚBOL
IG @CATERINAROMA

Estudi ceràmic contemporani. Peces úniques en un entorn únic. Argiles salvatges i ceràmica cuita al forn de llenya. Refugi de cultura, art, bellesa i patrimoni per a la humanitat. Experiències d'art ceràmic al seu gran jardí.

PORDAMSA DESIGN FOR CHEFS

SANT CLIMENT DE PERALTA
IG @PORDAMSADESIGNFORCHEFS

Fabricant de porcellana que marca tendències amb dissenys innovadors per a un mercat global en constant canvi.



Fusteria
silvestre

SLOWFUSTA

SANT MARTÍ VELL
696 922 657
IG @SLOWFUSTA

Fusteria amb ànima, sostenible i respectuosa. Creació a mida de mobiliari i projectes per a la llar amb fusta d'origen sostenible, prioritzant la proximitat i amb acabats ecològics. Objectes de disseny càlids i naturals. En Roger ofereix regularment tallers de fusteria silvestre per a grups.



ARTESANS

ONA TREPAT

SERINYÀ

IG @ONATREPATRUBIOLA

De la cistelleria a l'art. Tallers d'estructures amb vimet.

TRAMATS

TORROELLA DE MONTGRÍ

IG @TRAMATS

La Magda i en Josep treballen amb les mans i amb materials naturals: vimet, olivera, bambú, boga, canyes i joncs. Creen cistelleria tradicional, projectes especials, peces a mida, tramats vegetals... Comparteixen els seus coneixements en cursos i tallers.

VIVALDI FLORS

TORROELLA DE MONTGRÍ

IG @VIVALDIFLORS

Taller de flors que prepara originals i elegants arranjaments de flor fresca i seca, per a qualsevol ocasió adaptant-se a cada moment.

ESTUDI RAVENTÓS

VULPELLAC

IG @JOANRAVENTOSART

Ceràmica, gres i porcellana per a l'arquitectura interior i exterior amb una paleta infinita de colors i textures a les seves rajoles.



Ceràmica amb caràcter

ESTUDI CERÀMIC [BA_RO]

VULPELLAC

620 405 085

IG @ESTUDICERAMIC

WWW.ESTUDICERAMIC.COM

Disseny i producció ceràmica. Vaixelles úniques per atendre les necessitats de cada xef i experiència gastronòmica. Fetes a mà, amb argiles locals i esmalts totalment exempts de plom. Gràcies a la seva exclusiva tècnica de cocció, aconseguen plats únics de qualitat, vitrificats, durs, resistents i pràcticament sense porositat. Creativitat, experiència i ofici.



JOIES I MODA



LEITMOTIF JOIES

ALT EMPORDÀ

IG @LEITMOTIF_JOIES

Laura Fernández crea joies de plata artesanals inspirades en la naturalesa i el paisatge del seu entorn.

ARTSANDSEAMS

ALBONS

IG @ARTSANDSEAMS_MODAECO

Moda ètica, ecològica i de proximitat. Tallers de costura creativa al seu espai La Divina.

INOCENCIA SWIM

ALBONS

IG @INOCENCIA.SWIM

Banyadors i biquinis elegants i atemporals. Dissenyats amb calma i fets amb cura a l'Alt Empordà.

GUALBA ROJO

BEGUR

669 926 228

Taller d'orfebreria al casc antic. Disseny contemporani de joies de plata a través de tècniques ancestrals de diferents cultures.

ANNA MATA I RIERA

CADAQUÉS

IG @RIERART_JOIES

Joieria artesanal amb tresors de la mar que troba amagats a la sorra de les platges. Petits vidres de colors arrodonits per la mar es convertiran en delicades joies.



Enjoia't, enjoy

GEMMA RIDAMEYA

CADAQUÉS

972 159 441 / 609 007 485

IG @GEMMARIDAMEYA_JOIES

WWW.GEMMARIDAMEYA.COM

Joies que inspiren un vincle emocional amb l'entorn. Jugant amb línies simples, enmarquen formes, textures i colors de la natura perquè puguem portar sempre amb nosaltres l'essència d'aquest paisatge. La joieria contemporània entesa com a escultura en petit format.





ISABEL BONNIN

CADAQUÉS
IG @BONNINISABEL

Bosses, totebags, motxilles, coixins, lligacues, ... fets a mà amb teixits naturals i estampats gotaku.

LA PETITE ZOÉ

CADAQUÉS
IG @LAPETITEZOE.CDQ

Marca de roba infantil atemporal, elaboració 100% *handmade in* Cadaqués. Peces fetes a partir de teixits ecològics. Col·leccions limitades i peces úniques a demanda. *Slow fashion & Upcycling*.

TRAMUNTANA REPUBLIK

CADAQUÉS
IG @TRAMUNTANAREPUBLIK

Una marca de roba sentida i nascuda a Cadaqués (produïda a Catalunya) que recull tota l'energia positiva de la geografia única on vivim i ens la porta a les persones per a que vibrem amb ella allà a on anem!

MAÏ JOIES

ECOMERCATS MON EMPORDÀ
IG @MERCEFERREJOIES

Taller de joieria creativa, són joies d'autor totalment artesanals que es basen en les formes orgàniques i colors capritxosos que ofereix la naturalesa.

RITA ROW

FIGUERES
IG @RITAROW

Moda sostenible mediterrània. A la Rita li agrada la comoditat, la qualitat i les peces úniques, és una dona moderna, treballadora, sensible als detalls, i lliure.

Swim-wear & Intimates

ALL THAT SHE LOVES

CALONGE
626 479 127
IG @ALLTHATSHELOVES
WWW.ALLTHATSHELOVES.ES

Marca ètica de roba de bany, íntima i *homeware* feta a la Costa Brava. Peces senzilles, sofisticades i còmodes sense perdre autenticitat, inspirades en les cales i pobles de la Costa Brava per a una dona moderna, lliure i empoderada, seguint un procés de creació ètic, artesà i sostenible. Clara Esteve, la seva dissenyadora, fa "moda bonica per a gent bonica, feta amb respecte per la gent que estima la seva feina."



VLADIMIR JOIA

FIGUERES
IG @VLADIMIR_JOIA

Joies d'autor concebudes com a expressió ornamental i artística. Àmplia mostra i també venda *online*.

AUVÀ CREACIONS

FONTETA
IG @AUVACREACIONS

Roba feta a mà personalitzada. Reutilització de retalls de roba. Colls de lli, cotó i mussolina, barrets, roba infantil, calcetes mensuals, bosses de bedoll i més.

BELLA LOLA SWIMWEAR

L'ESCALA
IG @BELLALOLABIKINIS

Banyadors i biquinis amb ànima mediterrània, inspirats en dones reals i de producció local.

CREACIONES EN COLOR Tlapali

LA BISBAL D'EMPORDÀ
IG @CREACIONESENCOLORTLAPALI

Art tèxtil i estampació artesanal i sostenible. Bosses de roba estampades, il·lustracions i segells personalitzats.

S.STUDIO

LA BISBAL D'EMPORDÀ
IG @S.STUDIO_

Sana López Abellán és joiera i antropòloga. En el seu estudi ofereix les seves inspiradores joies atemporals i tallers molt especials.

COOLTRUN

PALAFRUGELL
IG @COOLTRUN_

Utilitzen pigments orgànics de flors i plantes de l'Empordà per crear els seus estampats en teixits i peces úniques mitjançant tècniques d'estampació ancestrals i sostenibles.



Il·lustrant i dissenyant moda i cultura

LISA COCA DESIGNS

ULLÀ
629 783 139
IG @LISACOCADISIGNS
WWW.LISACOCA.COM

Il·lustra motius culturals i els transforma en moda. L'inspiren els racons d'un poble o ciutat, la natura, les tradicions, la cultura. S'estampen damunt de samarretes, o bé mocadors que es venen a les botigues dels Museus d'arreu de Catalunya. També dissenya altres peces de moda. Confeccionades amb cura per proveïdors de proximitat.



JOIES I MODA

BINTA ARTESANIA

PALS

IG @BINTA_ARTESANIA

Joguines artesanes. Nines i ninots de drap únics, algunes embarassades i amb un nadó, que representen les realitats de cada família. Teles 100% de cotó.

SANDRA ROURA

PERALADA

IG @SANDRAROURAJOIES

A la botiga taller d'aquesta artesana es poden contemplar tot tipus de joies i gadgets en metalls preciosos. Treballa també per encàrrec.

ORGANIC COTTON COLOURS

SANTA CRISTINA D'ARO

IG @ORGANICCOTTONCO

Proveïdors de teixits i peces de cotó orgànic des de 1992. El seu color natural puja de to en cada rentada i protegeix dels raigs UVA. Producció ètica, sostenible i responsable.

ISABEL LÓPEZ LAMADRID

SOBRESTANY

IG @ISALOPEZLAMADRID

Joyas artesanas úniques de plata, piedras semipreciosas antiguas, cristales... y carácter.

DECALAIX

VENTALLÓ

IG @DECALAIXSTORE

Laura Fernández crea joies de plata artesans inspirades en la naturalesa i el paisatge del seu entorn.



玉

Joyas alquímicas

GIADA GENARD

ULLÀ

@GIADAGENARD

WWW.GIADAGENARD.COM

Toscana de nacimiento y ampurdanesa de adopción, es joyera y alquimista: artista ecléctica en continua búsqueda de la Grande Belleza. Sus colecciones nacen a partir de un diseño ideal y son moldeadas a la cera perdida según la antigua tradición greco romana. VITRIOL.



COMPRAR A GRANEL



GAIA BOTIGA SOSTENIBLE

FIGUERES

IG @GAIABOTIGASOSTENIBLE

Botiga de detergents i sabons lliures de tòxics i a granel. També productes de neteja per a la llar, d'higiene personal i de cosmètica vegana.

EL REBOST

LA BISBAL D'EMPORDÀ

IG @ELREBOSTLABISBAL

Aliments naturals a granel: fruits secs, grans, llegums, farines, cereals, espècies, sobretot de proximitat i sostenible.

GRANEL PALAMÓS

PALAMÓS

IG @GRANELPALAMOS

Productes a granel i ecològics: alimentació conscient i saludable, neteja i higiene. Residu zero.

EL REBOST DE SANT FELIU

SANT FELIU DE GUIXOLS

IG @RESIDUZERO.CAT

Granel, proximitat i residu zero. Productes sostenibles i durables per la vida quotidiana així com aliments nutritius, de proximitat i lliures d'envasos.



Granel, ecològic i de proximitat

EL QUE EM DONA LA GRANA

L'ESCALA

872 207 686

IG @ELQUEMDONALAGRANA

Una agradable botiga dedicada a l'alimentació natural i sostenible. Ofereixen un ampli ventall de productes a granel com farines, llavors, espècies, grans, fruits secs, pastes, sabons artesanals, detergents... tot ecològic o de proximitat. Receptes preparades per fer risottos i fideus a la cassola. També llegums cuites. Farines baixes en gluten i productes sense gluten per encàrrec.



**Converteix-te en un gran xef!
Compra al Montserrat.**

LES MILLORS MARQUES GASTRONÒMIQUES



EMPURIABRAVA — CASTELLÓ D'EMPÚRIES

www.smontserrat.com



Fipte del Primer Coto.

Eulàlia Bosch

(Barcelona, 1949),
filòsofa, escriptora i
curadora de l'exposició
'De l'Església a l'Auditori'

Per Agus Izquierdo Foto Martí Artalejo Il·lustració Pol Montserrat

Amb l'itinerari expositiu 'De l'Església a l'Auditori' el Festival de Torroella de Montgrí celebra el seu 40è aniversari. Com neix tot plegat?

De fet, estava previst que fos una exposició al Museu de la Mediterrània i que s'inaugurés el juliol del 2020, coincidint amb la programació de concerts d'aquell any, però la pandèmia va desviar aquest projecte i es va transformar en un projecte expositiu que, com en una simfonia, es componia de quatre moviments que s'anirien presentant al llarg del curs 2020-2021.

Com s'ha articulat la commemoració a partir d'aquests quatre moviments que comentes?

El primer moviment va iniciar-se el desembre del 2020, al Palau Solterra de la Fundació Vila Casas. El monjo benedictí Anselm Viola, fill de Torroella, va fer d'amfitrió de Ludwig van Beethoven a la vila, en el 250è aniversari del naixement del músic alemany. El segon moviment va coincidir a l'abril amb l'arribada de la primavera i, en aquest cas, l'escenari va ser la casa Galibern de la Fundació Mascort, que va fer de pont entre la magnífica col·lecció d'ocells que custodia i els grups de músiques tradicionals i populars vinguts d'arreu que, al llarg dels anys, han anat omplint carrers i places de Torroella amb les seves veus tan diverses.

Aquests dos moviments inicials són l'entorn idoni per a la presentació de la història del Festival, que obrirà les portes el mes de juliol vinent a Can Quintana coincidint amb la nova programació de concerts, i que donarà lloc a un tercer moviment. Tota activitat cultural ha de tenir el seu dia de després, aquell moment de silenci que permet interioritzar tot allò de nou que ens ha arribat. Aquest serà el quart moviment. L'itinerari complet de l'exposició estarà obert fins al Nadal del 2021.

Quin vincle tens tu, amb el Festival i la vila?

Un seguit de casualitats em van portar a Torroella de Montgrí l'any 2015 i em va captivar la gosadia de Joventuts Musicals d'organitzar un festival de música clàssica a la plaça de la Vila acceptant el so de les campanes, el soroll dels carrers, els lladrucs dels gossos... Ben aviat vaig conèixer els responsables del Festival i les autoritats municipals, i quan em van demanar d'ajudar-los a concebre una exposició per celebrar el seu 40è aniversari, ja no hi havia marxa enrere: m'havien seduït amb la seva història.

Per què el títol 'De l'Església a l'Auditori'?

Va ser per a mi el títol indiscutible d'aquest itinerari expositiu. El Festival com a tal també havia nascut sense avisar. Havia trobat aixopluc a l'església, n'havia sortit quan la programació ja no hi cabia, s'havia estès com un taca d'oli per carrers i places i havia estat capaç de convèncer l'ajuntament de la necessitat d'un auditori. Avui, l'Espai Ter acull grans noms del circuit internacional: no només per fer-hi concerts, sinó fins i tot per enregistrar la seva música amb les millors discogràfiques. //



Portada autògrafa de l'*Heroica* de Beethoven, 1806.
Bibliothek und Sammlungen der Gesellschaft der Musikfreunde in Wien

'De l'Església a l'Auditori', exposició oberta fins al 31.12.2021
Exposició virtual a: www.festivaldetorroella.cat

Eulàlia Bosch (Barcelona, 1949), philosopher, writer, and curator of "From the Church to the Auditorium."

The Torroella de Montgrí Festival is celebrating its 40th anniversary with the exhibit "From the Church to the Auditorium." How did all of this start?

Actually, there was supposed to be an exhibit at the Museum of the Mediterranean that would open in July 2020, but the pandemic changed the project and transformed it into an exhibit made up of four movements, like a symphony, that would be presented throughout 2020-2021.

How did the commemoration start based on these four movements?

The first movement started in December 2020, in Palau Solterra at the Vila Casas Foundation. The Benedictine monk Anselm Viola, a native son of Torroella, presented Ludwig van Beethoven's music in the town on the 250th anniversary of the German musician's birth. The second movement started in April with the arrival of spring. The stage was Casa Galibern with the Mascort Foundation this time.

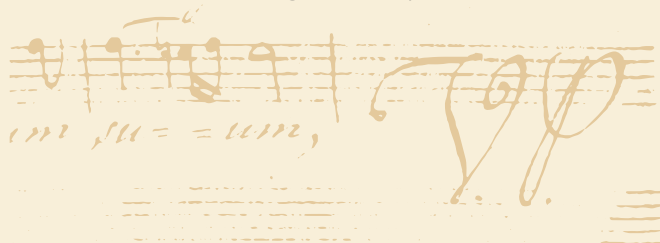
These two initial movements are the ideal space to present the Festival's history, which will open its doors in July in Can Quintana at the same time as the new concert schedule, and also give rise to a third movement. The complete itinerary of the exhibit will be open until Christmas 2021.

What is your connection to the Festival and the manor?

A series of coincidences brought me to Torroella de Montgrí in 2015. I was fascinated by the audacity of Joventuts Musicals in organizing a classical music festival in the Town Square. Shortly after that I met the Festival directors and the municipal authorities. When they asked me to help them come up with an exhibit to celebrate its 40th anniversary, there was no turning back: they seduced me with their story.

Why did you name it "From the Church to the Auditorium?"

For me this was the obvious title of this exhibit. The Festival had started like this without notice. It found shelter in the church, it left the church when the schedule no longer fit its dimensions, it spread like wildfire through the streets and squares, and it convinced the City Hall that an auditorium was needed. Today, the Espai Ter welcomes famous musicians from the international circuit not only to give concerts, but also to record their music with leading record companies. //





Passejades eno- gastronòmiques, més enllà del vi

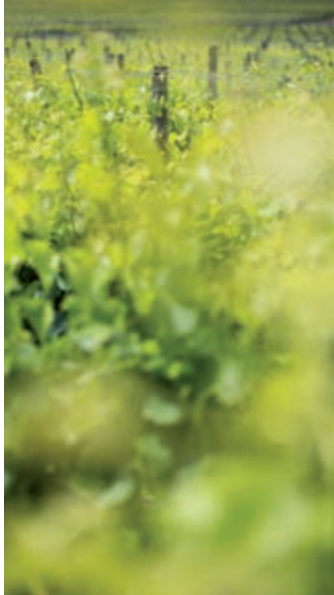


Patrocinat pel Patronat de Turisme Costa Brava Girona
Per Redacció Foto **Javier Almar**

L'Empordà és un paisatge fet de temps. No hi ha plaer més gran, si hom té la sort de viure-hi, que fondre's en el transcurs de les estacions en cada tros de terra, en cada núvol, en cada flor, en cada onada. Des del punt més alt del Celler Mas Geli, als Masos de Pals, un paratge privilegiat a redós de les muntanyes de Begur i del Montgrí, puc gaudir d'unes visites excepcionals.

En Lluís, un dels impulsors d'aquest recent i prometedor projecte familiar, ens guia en un passeig entre les vinyes mentre ens explica secrets de la terra sorrenca, de la salinitat de la marinada, de l'aqüífer soterrat, dels ratpenats... En definitiva, del vi que serà: un objecte viu, amarat del seu entorn, essència d'un territori, fruit de l'agricultura ecològica i la verema manual.

La passejada conclou al celler, on ens espera la xef experta en cuina botànica, **Iolanda Bustos**. Orgullosa amfitriona de l'Empordà, li agrada definir-se com a recol·lectora silvestre, i no és per menys: els seus plats, basats en les flors, brots i fruits de l'entorn que ella mateixa recull, són autèntics fragments del paisatge que ens envolta, tastos de flora i fauna. Cuina biodinàmica que és naturalisme màgic, que no es veu, però se sent i emociona. Autora de diversos llibres sobre divulgació culinària, el seu objectiu com a cuinera ha estat, és i serà connectar les persones amb la naturalesa, amb el paisatge.



Food and wine routes beyond wine

The Empordà is a landscape that has been built through time. There's no greater pleasure than diving into the passing of the seasons in every piece of land, passing cloud, and gentle wave. The Mas Geli winery in the Masos de Pals is a privileged spot surrounded by the mountains of Begur and Montgrí. Lluís, part of this family project, guides us on a walk through the vineyards while telling us about the gravelly land, the salinity of the sea breeze, and the underground aquifer. He speaks of what the wine will become: a living object bathed in its environment, the essence of the land.

The walk ends at the winery, where the expert chef in botanical cuisine, **Iolanda Bustos**, awaits us. A proud resident of the Empordà, she defines herself as a wild gatherer, and her dishes are based on what she harvests from the surrounding area. Her biodynamic cuisine presents magical naturalism that isn't seen, but felt. The author of several books on culinary wisdom, her objective as a chef is to connect people with nature. Between dishes, she tells us about one of her new projects to offer a food and wine route through the rice fields and vineyards in Pals.

Sandra Bisbe, the official guide of the Baix Ter Montgrí park, explains the history of rice cultivation in Pals while accompanying visitors on an hour-long walk. We eventually reach the Mas Geli vineyards. Anna Pérez, the sommelier and owner, greets us and describes her wines and offers a tasting that is a fixture every Tuesday evening for both locals and visitors to the Empordà.

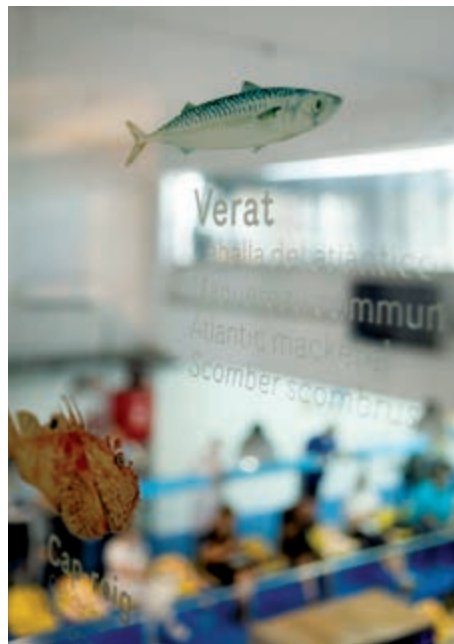
This is one of the many unique **DO Empordà Wine Route** experiences that unites 32 wineries throughout the Empordà. These wine tourism experiences include visits to wineries, meals set in vineyards, guided walks among beautiful landscapes, visits to food and wine museums, and numerous activities all with the aim of discovering and enjoying the landscape from up close, a way to genuinely immerse yourself in a tradition deeply rooted in this land. //



Entre plat i plat ens parla d'un dels seus nous projectes en què s'ha embarcat, després de tancar el restaurant Calèndula, a Regencós: **"Hem ajuntat el talent a tres bandes per proposar una passejada enogastro-nòmica pels arrossars i vinyes de Pals. La Sandra Bisbe, guia oficial del parc del Baix Ter Montgrí, és qui explica la part històrica del cultiu de l'arròs de Pals mentre acompanya el visitant en un passeig d'una hora. S'arriba a les vinyes de Mas Geli. Allà l'Anna Pérez, sommelier i propietària, explica els seus vins i en fa un tast. I l'experiència acaba amb mi. I en lloc de fer un àpat estàndard proposo diferents tastets amb diferents menes d'arròs, de cocccions i de temperatures"**. És una bona manera de conèixer l'Empordà per a la gent que ve de fora, però també ho és per al públic local; cada dimarts al vespre, no us ho podeu perdre.

Aquesta és una de les moltes experiències singulars que proposa la **Ruta del Vi DO Empordà**, que aglutina 32 cellers, entre l'Alt i el Baix Empordà. Experiències enoturístiques que inclouen visites a cellers, àpats entre vinyes, passejades guiades enmig de bells paratges naturals, tractaments de vinoteràpia, visites a espais museístics d'interès enogastro-nòmic i nombroses activitats experièncials, amb el propòsit de donar a conèixer i gaudir del paisatge amb els cinc sentits, de manera propera i sostenible; una genuïna manera d'endinsar-nos en una tradició molt arrelada a aquesta terra. //

Turisme amb gust de mar, turisme pesquer



Patrocinat pel Patronat de Turisme Costa Brava Girona
Per **Laura Masó** Foto **Javier Almar**

Tens curiositat pel món de la pesca, tant en passat com en present? T'agrada menjar peix però estàs cansat que siguin sempre les mateixes espècies? Imagines com deu ser per a un pescador una jornada a bord? Aquestes i moltes més incògnites es poden resoldre gràcies a les diverses iniciatives de turisme pesquer promogudes per diversos municipis del litoral català, de Roses a Blanes, passant per l'Escala, Llançà i Palamós, i que pretenen dinamitzar l'economia per mitjà de projectes relacionats amb la pesca.

El reflex de l'aigua del mar et fa tancar els ulls en entrar a l'Espai del Peix de Palamós, on avui assistiràs a un *show-cooking* de cuina marinera, una demostració i degustació que avui tindrà el pop blanc i les cananes com a estrelles. I és que en aquest espai només s'hi cuinen receptes elaborades amb peix del territori i seguint l'herència dels pescadors de la Costa Brava. Si esteu de sort, fins i tot pot ser un pescador, qui us faci la recepta. Els fogons s'engeguen i els assistents observem des de les taules, plenes d'il·lustracions dels peixos de les nostres costes, les pantalles on es projecten tots els moviments del cuiner per no perdre'ns el que està passant. Del primer a l'últim detall, tot està pensat per promoure i revalorar els nostres peixos, aquells que arriben a les barques, però que els consumidors no demanem perquè desconeixem.

Marxem encara amb l'olor del pop amb ceba i patata i l'arròs a la cassola amb cananes que s'han cuinat, i anem a veure la subhasta del peix just a sota, al mateix port de Palamós. Aquesta activitat, que ja s'ha estès a altres llotges catalanes, ens permet veure el procés que segueix el peix des del moment que arriba al port fins que es distribueix a les peixateries i restaurants. Sobta el silenci que hi ha, els colors vermells dels números que van passant pels panells situats just a sobre la línia de caixes plenes de peixos, que entren i surten i que, gràcies a l'audioguia, aconseguim entendre el conjunt del procés.

Els esmorzars de taverna amb pescadors, els tallers de cuina i els *show-cookings*, les visites a les subhastes i els mercats de peix o les jornades a bord d'una barca pesquera, tot són experiències pensades per donar a conèixer la cultura de la pesca, la seva autenticitat i la importància que té per al territori, sobretot per a aquells municipis amb una forta tradició pesquera. Sigui quina sigui l'activitat que triem, de ben segur que tornarem amb una visió canviada del món de la pesca i ens acostarem a la peixateria amb ganes d'aprendre'n més, de demanar verat, cananes, maires o molles en lloc dels peixos de sempre. **Som-hi!**

Per gaudir d'aquestes activitats podeu consultar xarxabrava.cat.



Fishing tourism: tourism with a taste of the sea

Are you curious about the world of fishing and its history? Do you like to eat fish, but you're tired of always eating the same species? Can you imagine what a day on board a ship is like for a fisherman?

Find answers to these questions and more thanks to the various fishing tourism initiatives promoted by towns all along the Catalan coast that aim to boost the local economy through fishing-related projects.

The reflection from the sea makes you squint your eyes when you enter the Palamós Fishing Center, where you can attend a cooking show featuring seafood cuisine, a demonstration, and a tasting of white octopus and flying squid. Only recipes using local fish and following the traditions of Costa Brava fishermen are cooked here. If you're lucky, a fisherman might even cook for you. The grill is fired up and attendees watch screens from their tables – covered in illustrations of local seafood – to see all the chef's movements so they don't miss a thing. Every last detail is designed to support local seafood that consumers often don't ask for because they're unfamiliar with it.

Savor the smell of octopus cooked with onion and potato in a rice dish with flying squid that has been prepared and enjoy the fish auction in the Palamós port. This activity, which has already spread to other Catalan fish markets, allows us to see the seafood process from the moment the catch arrives in port until it is distributed to fishmongers and restaurants. See the boxes full of fish come and go and follow the entire process thanks to the audio guide.

From breakfasts with fishermen, cooking workshops, and cooking shows to visits of the auctions, fish markets, or going on board a fishing boat, all of these experiences are designed to promote the fishing culture, its authenticity, and its importance for the region, especially for towns with a strong fishing tradition. Whatever activity you choose, you will surely return with a changed view about the world of fishing and approach the fishmonger's with a desire to learn more and order mackerel, flying squid, blue whiting, or mussels instead of the same old fish! //

Visit xarxabrava.cat to enjoy these activities.

Trenca amb tot, viu l'experiència! VISIT EMPORDANET

Patrocinat pel Patronat de Turisme Costa Brava Girona
Per **Laura Masó** Foto **Fons VisitEmpordanet**

Amb la campanya “Trenca amb tot i viu l'experiència! Hola, Visit Empordanet!” s'ha engegat la temporada de descobertes autèntiques de l'Empordà. Des de la marca Visit Empordanet, que agrupa els municipis de la Bisbal d'Empordà, Ullastret, Corçà, Forallac i Monells, Cruïlles i Sant Sadurn de l'Heura, s'ha reprès aquesta iniciativa que té per objectiu principal donar a conèixer l'autèntica terra empordanesa a partir de la seva essència: la seva gent.

Un “Hola!” darrere l'altre que encara es pot sentir als carrers, tant entre coneguts com desconeguts de qualsevol dels pobles. Des del primer moment, tens la sensació de ser a casa, entre família. No només en posar els peus en un d'aquests poblets, amb pedres que emmagatzemen llargues històries, sinó en descobrir les experiències que Visit Empordanet s'ha encarregat d'organitzar per poder posar en contacte la població local i les seves activitats amb les persones interessades a conèixer-les. D'aquesta manera, podem entrar a tallers d'artesans, fer passejades a peu, en bicicleta, a cavall o en globus, entrar als obradors que s'hi troben o, fins i tot, visitar una granja d'ovelles o escalar en família.





Break from your routine and visit the Empordanet!

With the campaign “Break from your routine and visit the Empordanet!”, the season for making authentic Empordà discoveries has kicked off. The Visit Empordanet brand and initiative, uniting the towns of La Bisbal d'Empordà, Ullastret, Corçà, Forallac i Monells, Cruïlles, and Sant Sadurn de l'Heura, has been re-launched with the objective of making the essence of the Empordà – its people – known to everyone.

One “Hello!” after another can be heard on the streets of the towns, from acquaintances and strangers alike. Set foot in one of these old stone villages to enjoy the experiences that Visit Empordanet has organized to make local residents and activities known to people who are interested in discovering them. Visit artisanal workshops or take a stroll on foot, by bicycle, on horseback, or in a hot air balloon or visit a sheep farm or go climbing with your family.

The experiences are listed and updated on the visitempodanet.com website where you can also find participating accommodations – all recognized as charming establishments – and restaurants featuring tableware crafted in La Bisbal. The Visit Empordanet initiative is part of the Culture and Identity Club with the Girona Costa Brava Tourism Board, a public entity that organizes and promotes the area's cultural and tourism offerings. **“This project benefits both people who visit us and locals. It's an extraordinary way to share knowledge about the region and involve tourists in our culture as told by our people,”** says Anna Sàbat, the head of Visit Empordanet.

Get your hands dirty with clay, taste cupcakes, olive oil, or cheese curds, take part in a sensory textile experience, enter a sculptor or interior designer's workshop, or see the land from a bird's eye view or on foot. Many more experiences could be listed, so break from your routine and discover the activities on the website! Choosing just one won't be easy, but you'll surely want to experience everything that Visit Empordanet has to offer! //

L'agenda d'experiències es recull i s'actualitza a visitempodanet.com, on també es poden consultar els allotjaments que hi estan adherits —tots reconeguts com a establiments amb encant, i els de restauració, amb vaixella de la marca d'origen la Bisbal. I és que aquest territori té molt a oferir. La iniciativa Visit Empordanet forma part del club Cultura i Identitat del Patronat de Turisme Costa Brava Girona, organisme públic que estructura i promou l'oferta cultural del territori en clau turística. **“En aquest projecte hi ha un benefici tant per a la gent que ens visita com per a la gent local i és una manera extraordinària d'ensenyar el territori i fer participis els turistes de la nostra cultura explicada per la nostra gent”**, explica Anna Sàbat, responsable de Visit Empordanet.

Embrutar-se les mans de fang, fer un tast de magdalenes, d'oli o de recuit, viure una experiència tèxtil-sensorial, entrar al taller d'un escultor o d'una interiorista, veure el territori a vista d'ocell o interpretat pas a pas són algunes de les propostes que s'hi poden trobar. Ens queden moltes més experiències per explicar, per això us convidem a visitar el web, trencar l'olla i veure tot el conjunt d'activitats que us plouran! Us costarà decidir quina triar, però de ben segur que us vindran ganas de viure tot el que Visit Empordanet us ofereix! //



TERRITORI LOCAL REGION



Patrocinat pel Patronat de Turisme Costa Brava Girona
Per **Laura Masó** Foto **Alex Gosteli**

Deixes el caiac a la sorra de la platja encara amb la visió única de la Costa Brava que has pogut descobrir durant la ruta. El contacte amb l'aigua en tot moment, l'esforç de cada palejada i els paisatges canviants persistiran a la teva memòria un cop a casa. Avui, has vorejat els alts penya-segats de pinedes mediterrànies fins a una cala amagada i solitària on t'has pogut submergir per descobrir el fons marí. Una experiència que, a més a més, t'ha permès omplir el bidó que t'han donat a l'inici amb les deixalles que has anat trobant al llarg del recorregut, col·laborant a deixar l'entorn millor del que l'has trobat. Una activitat espectacular que, a més, tindrà una empremta positiva!

I és que descobrir el territori en caiac és una de les maneres més completes de conèixer el territori. Des del litoral gironí que va del Cap de Creus a Blanes, fins als cursos fluvials del Ter i el Fluvià o l'estany de Banyoles, cada vegada són més les empreses que ofereixen propostes respectuoses amb l'entorn i allunyades de les grans multituds. El Club de Natura i Turisme Actiu, per exemple, ha preparat un ventall molt ampli de propostes d'activitats amb formats ben diversos i, per tant, adients per a qualsevol nivell i edat, des dels més avançats fins als que es volen iniciar en el caiac, sempre amb guies experts que ens acompanyaran o ens donaran les indicacions necessàries per garantir-ne el bon funcionament.

Veure sortir el sol des de les illes Formigues, fer un descens pel riu Ter i observar la varietat d'ocells que hi nien, sortir de Portbou cap a l'Albera marítima sobre un caiac fet de plàstics reciclats o participar en una neteja col·lectiva del riu Fluvià poden convertir-se en una experiència que, a banda de fer-nos conèixer l'increïble entorn natural del nostre país, ens permet posar un granet de sorra a la seva preservació, i convertir així el nostre impacte en positiu.

Fins ara, l'acollida del turisme en caiac ha estat molt positiva des de tots els àmbits, tant per part dels usuaris com de les empreses. I és que descobrir l'entorn de la mà d'empreses de turisme sostenible, expertes i alhora respectuoses amb el medi ambient, fa que l'experiència sigui inoblidable. Segons Pau Calero, responsable d'una de les empreses de caiac, "garantir la qualitat ambiental del territori és la millor manera de garantir una bona experiència a tothom". **Què, t'hi animes?**

Turisme en caiac:

descobrir el territori des d'un altre punt de vista

Kayak tourism: discover the region from another point of view



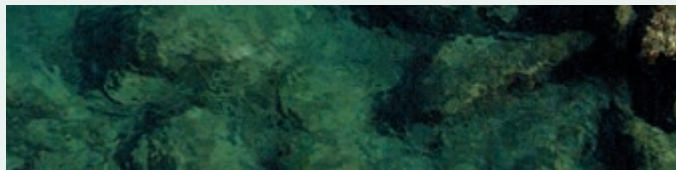
Imagine leaving your kayak on a sandy beach with the unique view of the Costa Brava that you were able to discover on your way here. Constant contact with water, the effort of each paddle stroke, and changing landscapes will long remain in your memory once you return home. Today, you skirted the high cliffs of Mediterranean pine forests to discover a hidden and secluded cove where you went diving to explore the seabed. During your experience, you also played your part in leaving the environment better off than you found it by gathering waste you found along the way in the sea. Your spectacular journey also makes a positive impact!

Discovering the region by kayak is one of the best ways to get to know it. Along the Girona coast that goes from Cap de Creus to Blanes, to the meandering Ter and Fluvià rivers, or the lake of Banyoles, more and more companies are offering tours that respect the environment and avoid large crowds. The Nature and Active Tourism Club has prepared an extraordinarily wide range of activities and different formats that are suitable for any level or age, from the most advanced kayakers to true beginners. All trips are led by experts who guide you and give you the necessary instructions to ensure that everything goes well.

Watch the sun rise from the Formigues Islands, paddle down the Ter river and observe the variety of birds nesting there, leave Portbou for the coastal Albera on a kayak made of recycled plastic, or take part in cleaning up the Fluvià river. Make a positive impact on preserving the river while discovering the incredible natural beauty of our region.

Individuals and companies alike have warmly welcomed kayak tourism and given it rave reviews. Experience a truly unforgettable trip as you discover the local environment led by sustainable tourism companies, experts, and environmentalists. In the words of Pau Calero, head of one of the kayak companies, “safeguarding the region’s environmental quality is the best way to guarantee a great experience for everyone.”

Ready to join the adventure?



[ut] Guía selección Guide Selections 2021

125 ARTE Y CULTURA
ARTS & CULTURE

139 COMER BIEN
DINING OUT

173 DORMIR BIEN
PEACEFUL SLEEP

189 EXPERIENCIAS
EXPERIENCES

203 MERCADOS
MARKETS

204 MAPA
MAP



Lo más nuevo
What's New



Exterior
Outdoors



En familia
Kid Friendly



Junto al mar
By the Sea



Eco y slow
Organic & Slow



Con menú
Menu



Lo mejor de la noche
The Best Nightlife



Mascotas
Pet Friendly



Abierto todo el año
Open all Year



El alimento para el alma. Recuerdos e historias de otras épocas y propuestas contemporáneas y experimentales. Espacios y galerías de arte, talleres de artista, exposiciones, performances, conciertos, museos, visitas culturales... Diversidad y eclecticismo en esta tierra de acogida de artistas.

#ARTISTASLOCALES #ARTECONTEMPORÁNEO #LANDART
#PERFORMANCES #ARTESPLÁSTICAS

Food for the soul. Memories and stories of other times and contemporary and experimental proposals. Art galleries and sites, artist workshops, exhibitions, performances, concerts, museums, and cultural visits: diverse and eclectic in this welcoming land for artists.

#LOCALARTISTS #CONTEMPORARYART
#LANDART #PERFORMANCES #VISUALARTS

**Arte y cultura
Arts & Culture**



CASA-MUSEU SALVADOR DALÍ

CADAQUÉS
972 251 015
WWW.SALVADOR-DALI.ORG

La casa que fue hogar de Dalí y Gala en Portlligat. Dalí and Gala's home in Portlligat.



TALLER GALERÍA FORT

CADAQUÉS
972 258 549
HORT D'EN SANÉS 9
WWW.MINIPRINT.ORG
IG @miniprintcadaques

El arte del grabado en todas sus especialidades. Prints by artists from around the world.



EL TALLER DE TABAKOV

CADAQUÉS
RIBA PITXOT 5
IG @tallerdetabakov.cadaques

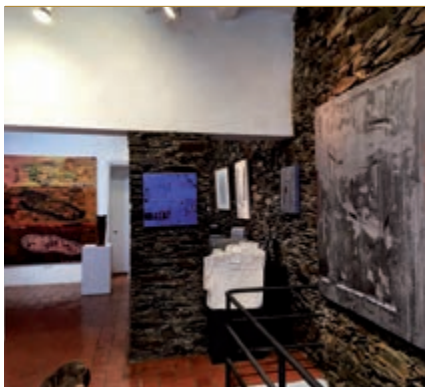
Obras de Ilich Roimeser, Javi Aznárez y Loiseleur. Works by Ilich Roimeser, Javi Aznárez, and Loiseleur.



GALERÍA PATRICK DOMKEN

CADAQUÉS
654 424 772
HORT D'EN SANÉS 11
IG @patrickdomken

Exposiciones temporales de arte contemporáneo. Contemporary art temporary exhibitions.



MARGES-U

CADAQUÉS
687 548 453
UNIÓ 12
IG @marges_u_gallery_cadaques

Pintura, escultura, arquitectura y talleres. Painting, sculpture, architecture, and workshops.



PHOTO FESTIVAL INCADAQUÉS

CADAQUÉS
IG @in_cadaques
30 SEP – 10 OCT

Encuentro fotográfico y exposiciones variadas por todo el pueblo. Photography and a variety of exhibitions around town.

**GALERIA
CADAQUÉS**
CADAQUÉS

HORT D'EN SANÉS 7
ABRE CADA DIA DE 18,30 A 21,30H
WWW.GALERIACADAQUES.COM

Fundada el 1973 per Lanfranco Bombelli i dirigida per Huc Malla des del 2003, exposa artistes contemporanis i de les avantgurades històriques. Col·labora amb institucions i museus a nivell nacional i internacional. Founded in 1973 by Lanfranco Bombelli and directed by Huc Malla since 2003, the gallery exhibits contemporary and historical avant-garde artists and collaborates with national and international institutions and museums.


**exposicions
2021**
24.06 - 21.07
jordi mitjà
24.07 - 22.08
francesc ruiz abad
25.08 - 12.09
bruno munari
01.10 - 10.10
**oliver chanarin
jordi barón rubí**
DALÍ DE FIGUERES
FIGUERES

972 032 200
WWW.VISITFIGUERES.CAT

Exposició temporal durante julio y agosto por toda la ciudad de Figueres. De día habrá escapadas por la ciudad encontrando diez figuras a tamaño real del pintor. De noche, algunos edificios se iluminarán con video *mapping*, entre otras actividades paralelas.

Temporary exhibition in July and August throughout the city of Figueres. During the day there will be scavenger hunts around the city to find ten life-size figures of Dalí. At night, certain buildings will be illuminated with video mapping and other related activities.





NAU CÒCLEA

CAMALLERA
637 880 565
IG @naucoclea

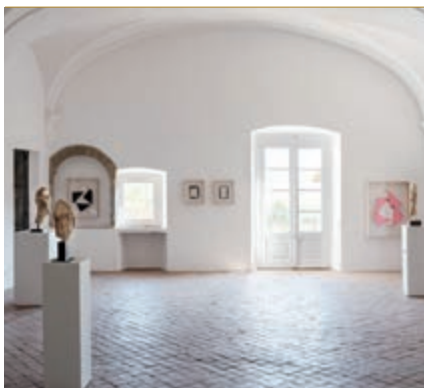
Arte contemporáneo e intervenciones artísticas. Contemporary art and artistic activities.



ECOMUSEU FARINERA

CASTELLÓ D'EMPÚRIES
972 250 512
ECOMUSEU-FARINERA.ORG

Conserva y difunde la fabricación de la harina. Preserving and sharing the art of flour production.



GALERIA MIQUEL ALZUETA
PALAU DE CASAVELLS

CASAVELLS
638 721 553
PALAUDECASAVELLS.ES

Arte contemporáneo, antigüedades y diseño. Contemporary art, antiques, and design.



HORIZON

COLERA
972 389 185 · 655 659 412
IG @galeriahorizon

Exposiciones de arte y eventos culturales de la mano del artista Ralph Bernabei. Art exhibitions and cultural events.



GALERIA LOLA VENTÓS

FIGUERES
655 111 612
IG @galerialolaventos

Exposiciones de arte actual y talleres. Modern art exhibitions and workshops.



TEATRE-MUSEU DALÍ

FIGUERES
972 511 800
WWW.SALVADOR-DALI.ORG

Una gran obra de Salvador Dalí. Salvador Dalí's masterpiece.



MUSEU CAN MARIO

PALAFRUGELL

972 306 246
 PLAÇA CAN MARIO 7
 WWW.FUNDACIOVILACASAS.COM
 IG @fundacio.vila.casas

El Museu d'Escultura Contemporània de la Fundació Vila Casas acull al voltant de 300 escultures de diversos artistes nascuts o residents a Catalunya. També organitza exposicions temporals.

The Vila Casas Foundation's Museum of Contemporary Sculpture holds around 300 sculptures belonging to artists born or living in Catalonia. It also organizes temporary exhibitions.



CATERINA ROMA STUDIO & GALLERY

PÚBOL

972 020 139
 PLAÇA DE PÚBOL 6-11
 WWW.CATERINAROMA.COM
 IG @caterina_roma

Al nou espai d'art de l'Empordà, en una casa emblemàtica de Púbol, la ceramista Caterina Roma obre un espai d'exposició, activitats i experiències d'art al jardí.

The new Empordà art space, in an iconic house in Púbol, where the ceramic artist Caterina Roma has opened an exhibition area, activities, and art experiences in the garden.



CAN GUSTÀ

BÀSCARA
650 144 656
IG @ESTEVE.IGNASI

Casa taller del pintor y paisagista Ignasi Esteve.

SANTA RITA

CADAQUÉS
645 464 507
IG @SANTARITACADAQUES

Espai d'art col·laboratiu fundat per @laia_armengol i @valerie_prot

MUSEU DE LA NINA

CASTELL PLATJA D'ARO
972 817 179
WWW.PLATJADARO.COM

Más de ochocientas muñecas de todas las épocas.

MUSEU DE L'ELECTRICITAT

FIGUERES
972 508 820
WWW.FUNDACIONENDESA.ORG

Propuesta experiencial para conocer la llegada de la electricidad.

ESPAI CAP DE CREUS

CAP DE CREUS
972 193 191
WWW.PARCSNATURALS.GENCAT.CAT

Espacio de divulgación científica sobre este entorno.

LOS JARDINES DE CAP ROIG

CALELLA DE PALAFRUGELL
972 614 582
WWW.FUNDACIONLACAIXA.ORG

Jardín botánico lleno de arte, cultura e historia.

MUSEU CÚRIA-PRESÓ

CASTELLÓ D'EMPÚRIES
972 250 859
WWW.CASTELLO.CAT

Edificio gótico de 1336 donde revivir pasajes de historia medieval.

MUSEU DE L'ANXOVA I DE LA SAL

L'ESCALA
972 776 815
WWW.MUSEUDELESCALA.CAT
Historia de la pesca y la salazón de pescado azul.

GALERIA D'ART ITURRIA

CADAQUÉS
972 259 232
WWW.GALERIAITURRIA.COM

Galeria de arte gestionada por Juan Risso.

LAURENT MARTIN "LO"

CAMALLERA
649 568 548
WWW.LAURENT-LO.COM

Escultor que trabaja con bambú, imaginación y calma. Visitas concertadas.

BASÍLICA GÒTICA STA. MARIA

CASTELLÓ D'EMPÚRIES
972 158 019
WWW.BASILICASANTAMARIA.COM

Conocido como El Tesoro. Valiosa colección de orfebrería religiosa.

CASTELL PALAU

LA BISBAL
972 645 500
WWW.VISITLABISBAL.CAT

Una de las muestras más importantes del románico civil catalán.

MUSEU DE CADAQUÉS

CADAQUÉS
972 258 877
WWW.VISITCADAQUES.ORG

Dedicado a Salvador Dalí, ofrece exposiciones temporales.

PALAU DE CASAVELLS

CASAVELLS
678 447 376
WWW.PALAUDECASAVELLS.ES

Diálogo constante entre arte contemporáneo, arquitectura y diseño.

MUSEU RASET

CERVIÀ DE TER
972 496 261
WWW.MUSEURASET.ES

Arte moderno. Colección familiar suiza-holandesa Bueler-Bernard.

CENTRE D'INTERPRETACIÓ DEL PARATGE DE L'ALBERA

LA JONQUERA
972 55 52 58
WWW.PARCSNATURALS.GENCAT.CAT
Centro divulgativo y exposición permanente.

ATELIER NATALIA TOMÁS

CADAQUÉS
619 792 059
IG @NATALIATOMAS3

Estudio y taller de la escultora Natalia Tomás.

MUSEU DE LES AIXETES

CAPMANY
972 549 012
WWW.GRUPOLIVEDA.COM

Más de cuatro mil grifos y herramientas relacionadas con el vino.

MUSEU DEL JOGUET

FIGUERES
972 504 585
IG @MUSEUDELJOGUETDECATALUNYA

Viaje al mundo mágico de los juguetes.

FUNDACIÓ RODRÍGUEZ AMAT

LES OLIVES
697 761 874
WWW.RODRIGUEZ-AMAT.CAT
Estudio y exposición de las obras de este artista.

PATRICIA SICARDI

CADAQUÉS
657 611 705
WWW.PATRICIASICARDI.COM

Exposición de la obra de esta artista plástica.

MUSEU DEL VI

CAPMANY
972 549 033
CELLER SANTA MARÍA

Utensilios, maquinaria y elementos para cultivo y elaboración del vino.

MUSEU DE LA TÈCNICA

FIGUERES
972 508 820
WWW.MTE.CAT

Objetos cotidianos relacionados con la mecánica y la tecnología.

EL PATI DE L'ABAT

LLANÇÀ
WWW.ELPATIDELABAT.CAT
IG @ELPATIDELABAT

Cicle d'activitats culturals de petit format.



AIREARTE
ART MUSIC GALLERY CLUB

SANT JORDI DESVALLS

666 461 791
GENERALITAT 17
IG @airearteairearte

Un espacio cultural para abrir tus sentidos y dejar a un lado la razón. Un lugar donde todo es posible. Expos. Talleres. Ropa. Libros. Terracita. Coworking. Interiorismo. Charlas. Eventos privados. Rodajes...

A cultural space to open your senses and forget the world. A place where anything is possible. Exhibitions, workshops, clothing, books, terrace, co-working, interior design, talks, private events, filming, and more.



**MUSEU
PALAU SOLTERRA**

TORROELLA DE MONTGRÍ

972 761 976
ESGLÉSIA 10
WWW.FUNDACIOVILACASAS.COM
IG @fundacio.vila.casas

El Museu de Fotografia Contemporània de la Fundació Vila Casas acull al voltant de 300 fotografies contemporànies d'artistes de diverses parts del món. Exposicions temporals. The Vila Casas Foundation's Museum of Contemporary Photography holds about 300 photographs of contemporary artists from around the world. It also organizes temporary exhibitions.





MUSEU DE L'EMPORDÀ

FIGUERES

972 502 305
LA RAMBLA 2
MUSEUEMPORDA.ORG
IG @museuemporda

Exposiciones de arte catalán y actividades.
Catalan art exhibitions and activities.



ALFOLÍ DE LA SAL

L'ESCALA

972 059 823
MUSEUDELESCALA.CAT

Exposición permanente, temporales y actividades.
Activities and permanent and temporary exhibitions.



MAC EMPÚRIES

L'ESCALA

972 770 208
WWW.MACEMPURIES.CAT

Yacimientos griegos y romanos.
Greek and Roman ruins.



TERRACOTTA MUSEU

LA BISBAL

972 642 067
TERRACOTTAMUSEU.CAT

Conserva y difunde el mundo de la cerámica.
Preserving and sharing the world of ceramics.



MUSEU MEMORIAL DE L'EXILI

LA JONQUERA

972 556 533
WWW.MUSEUEXILI.CAT

Un espacio para la memoria, la historia y la reflexión.
A space for remembrance, history, and reflection.



MUSEU DE LA PESCA

PALAMÓS

972 600 424
MUSEUDELAPESCA.ORG

El hombre y el mar.
Visitas, talleres...
Man and the sea.
Visits, workshops...





**MY SQUARE
GALLERY
& SHOP**

PALS
MYSQUAREGALLERY.COM

Moda, muebles, arte,
música y *drinks*.
Fashion, furniture, art,
music, and drinks.



**CASA-MUSEU
CASTELL
GALA DALÍ**

PUBOL
WWW.SALVADOR-DALI.ORG

Edificio medieval pen-
sado por Dalí para Gala.
Medieval building de-
signed by Dalí for Gala.



**ESPAI
CARMEN
THYSSEN**

**SANT FELIU
DE GUÍXOLS**
972 820 051
ESPAICARMENTHYSSEN.COM

Exposiciones temporales.
Temporary exhibitions.



**MUSEU
DE LA MEDI-
TERRANIA**

TORROELLA DE MONTGRÍ
972 755 180
WWW.MUSEUDELAMEDITER-
RANIA.CAT

Exposiciones de arte
y eventos culturales.
Art exhibitions and cultural
events.



**MAC
ULLASTRET**

ULLASTRET
972 642 421
WWW.MACULLASTRET.CAT

Actividades didácticas
sobre el mundo ibero.
Educational activities
about the Iberians.



ESPAI TÒNIC

VULPELLAC
972 642 421
WWW.ESPAI.TONIC.CAT

Galería y centro de
investigación artística.
Gallery and center for
artistic research.



LLANÇÀ

CARLES BROS
669 884 934
IG @CARLESBROS

Espacio donde este pintor expone y vende sus obras.

MUSEU DE L'AQUAREL-LA

LLANÇÀ
972 121 470
WWW.MDA.CAT

Donación del pintor José María Martínez Lozano.

NONI FONT

PALAFRUGELL
WWW.NONIFONT.COM
IG @NONI_FONT

Exposición de las esculturas de este artista: criaturas recicladas.

FUNDACIÓ CUIXART

PALAFRUGELL
619 857 859
WWW.FUNDACIOCUIXART.COM

Entidad que vela por la figura y la obra de Modest Cuixart.

FUNDACIÓ JOSEP PLA

PALAFRUGELL
972 305 577
WWW.FUNDACIOJOSEPPLA.CAT

Exposición sobre Josep Pla y su obra. Visitas guiadas y actividades.

MUSEU DEL SURO

PALAFRUGELL
972 307 825
WWW.MUSEUDELSURO.CAT

Antiga fàbrica surera de Palafrugell. Museo del Corcho.

MUSEU RURAL MAS POU

PALAU-SATOR
972 634 125
WWW.MASPOU.COM

Colección particular de herramientas y máquinas rurales.

MUSEU DEL CASTELL DE PERALADA

PERALADA
972 538 934
WWW.MUSEUCASTELLPERALADA.COM

Visitas guiadas a las dependencias del castillo, jardines y bodegas.

MUTTE CULTURAL

PONTÓS
669 744 029
IG @MUTTE_CULTURAL

Espacio cultural. La fresca del convent de Pontós.

MONESTIR SANT QUIRZE DE COLERA

RABÓS D'EMPORDÀ
972 563 082

En verano exposiciones, conciertos y actividades culturales.

CA L'ANITA

ROSES
972 25 24 00
WWW.ROSESCULTURA.CAT

Centro cultural donde organizan talleres y exposiciones de arte.

MUSEU DE LA CIUTADELLA

ROSES
972 252 400
WWW.ROSESCULTURA.CAT

Yacimiento arqueológico de amplia cronología. Organizan actividades.

CERÀMICA A RUPIÀ

RUPIÀ
972 769 174
WWW.TALLERSKERAMICA-RUPIA.BLOGSPOT.COM

Exposición de cuencos pintados por artistas del Empordà.

UNA MIRADA ESPAI D'ART

SANT FELIU DE BOADA
972 634 230
WWW.UNAMIRADA.ES

Exposiciones varias y obra de la artista Pepa Mach.

CASA IRLA

SANT FELIU DE GUÍXOLS
972 117 439
WWW.IRLA.CAT

Centro cultural con todo tipo de exposiciones y actos culturales.

ESPAI CARMEN THYSSEN

SANT FELIU DE GUÍXOLS
972 820 051
WWW.ESPAICARMENHYSSEN.COM

Centro de arte dedicado a exposiciones temporales.

MUSEU D'HISTÒRIA

SANT FELIU DE GUÍXOLS
972 821 575
WWW.MUSEU.GUIXOLS.CAT

Exposiciones permanentes y temporales, talleres y actividades en este monasterio benedictino.

MUSEU DE LA JOGUINA

SANT FELIU DE GUÍXOLS
972 822 249
WWW.MUSEUDELAJOGUINA.CAT

Colección de 3.500 juguetes, datados entre 1875-1975.

LA SCALA SHOWROOM

SANT MARTÍ VELL
667 490 237
WWW.LASCALASHOWROOM.COM

Espacio singular de arte y muebles *vintage*. Exposiciones temporales.

LA CASA MÀGICA

SANTA CRISTINA D'ARO
667 292 500
WWW.GRANMUSEUDELAMAGIA.COM

El ilusionista Xevi expone su colección de aparatos y objetos de ilusionismo.

KM 7

SAUS
630 916 584
WWW.JOSELUIPASCUALKM7.COM

Espacio de exposiciones del artista José Luis Pascual.

ATRIUM

TORROELLA DE MONTGRÍ
690 326 970
WWW.ROCASANS.COM

Exposición de la obra de Joan Carles Roca Sans.

FUNDACIÓ MASCORT

TORROELLA DE MONTGRÍ
972 758 057
WWW.FUNDACIOMASCORT.COM

La Casa Galibern, de estilo colonial, acoge un museo y exposiciones temporales.

FUNDACIÓ L'OLIVAR

VENTALLÓ
646 081 608
WWW.LOLIVAR.CAT

Proyecto transversal bajo el concepto: amor por el arte y la naturaleza.



**FUNDACIÓ
PER RAMON**
ART CONTEMPORANI

VENTALLÓ

972 793 900
DEL POU 11

**Una visión del arte
de nuestro tiempo**

En un entorno privilegiado alberga una exposición permanente de más de 150 obras de 30 artistas significativos catalanes del arte contemporáneo, desde los años sesenta hasta la actualidad.

Permanent art exhibition of the modern era in several glorious spaces. Hosts a sample of more than 150 works by 30 significant artists from the sixties to the present.

Entrada gratuita. Free entry. Abierto de martes a domingo de 16 a 21 horas. Cerrado del 7/01 hasta setmana santa.

Teatro, fusión, poesía y música,
los días 2, 3, 9 y 10 de julio a las 19.30h.





FESTIVAL PORTALBLAU

L'ESCALA
972 770 603
WWW.PORTALBLAU.CAT
16 JULIO – 15 AGOSTO

Música y artes escénicas en lugares de interés.
Music and performing arts in sites of interest.



49 FESTIVAL INTERNACIONAL DE MÚSICA DE CADAQUES

CADAQUÉS
FESTIVALCADAQUES.COM

Conciertos en diferentes espacios de la población.
Concerts throughout the town.



FESTIVAL DE CAP ROIG

CALELLA DE PALAFRUGELL
932 400 520
CAPROIGFESTIVAL.COM
23 JUNIO – 21 AGOSTO

Festival de música y danza.
Music and dance festival.



FESTIVAL DE MÚSICA DE SANT PERE DE RODES

EL PORT DE LA SELVA
FESTIVALSANTPERE.COM
17 JULIO – 28 AGOSTO

Conciertos en la iglesia de este monumento.
Concerts in the monument's church.



LA SCHUBERTIADA DE VILABERTRAN

VILABERTRAN
673 732 357
WWW.SCHUBERTIADA.CAT
12 – 29 AGOSTO

Cita musical dedicada al lied.
Musical event dedicated to Lied.



FESTIVAL INTERNACIONAL DE LA PORTA FERRADA

SANT FELIU DE GUÍXOLS
FESTIVALPORTAFERRADA.CAT
16 JULIO – 21 AGOSTO

Talentos emergentes de la escena mundial.
Emerging global talents.

#40T

ETS

EL QUE
ESCOLTES40è FESTIVAL DE
TORROELLA 20/21

www.festivaldetorroella.cat

31.07-22.08

40 FESTIVAL
TORROELLA,
DE MONTGRÍ

TORROELLA DE MONTGRÍ

WWW.FESTIVALDETORROELLA.CAT
IG @festivaldetorroella

El Festival de Torroella culmina la celebració del seu 40è aniversari recorrent cinc segles de música amb 17 concerts. La millor música clàssica de l'estiu a Costa Brava, a Torroella de Montgrí.

The Torroella Festival is celebrating its 40th anniversary through five centuries of music with 17 concerts. The summer's best classical music on the Costa Brava, in Torroella de Montgrí.

FESTIVAL INTER-
NACIONAL DE MÚSICA
CASTELL DE PERALADA

PERALADA

972 538 292
WWW.FESTIVALPERALADA.COM
IG @festivalcastellperalada

El Festival Castell de Peralada presenta una edició intensa amb les millors veus de la lírica i grans estrelles de la dansa, nits d'estiu màgiques.

The Peralada Castle Festival is presenting an intense edition with leading musical voices and top dance stars for magical summer nights.

FESTIVAL CASTELL PERALADA			
16-17 JUL BÉJART BALLET LAUSANNE	22 JUL BALLET DE BARCELONA	23 JUL BALLET UNDER THE STARS	24 JUL BENJAMIN BERNHEIM
24 JUL RUFUS WAINWRIGHT	25 JUL TOSCA, PUCCINI OPERA VERSIÓ CONCERT	29 JUL OPERA FOLLOWERS	30 JUL ORLANDO, HÄNDEL OPERA-NUVA PRODUCCIÓ
31 JUL LISE DAVIDSEN	31 JUL SÍLVIA PÉREZ CRUZ	1 AGO WILLIAM CHRISTIE & LES ARTS FLORISSANTS	1 AGO JAVIER CAMARENA

FESTIVAL ACÚSTICA

26 – 28 AGO

FIGUERES

WWW.FESTIVALACUSTICA.CAT

IG @FESTIVALACUSTICA

Impulso al talento de artistas y grupos emergentes en Figueres.

FESTIVALS DE CALONGE

TODO EL AÑO

CALONGE

WWW.FESTIVALSDECALONGE.CAT

IG @FESTIVALSDECALONGE

Música, cultura y artes escénicas. Con “caliu” de pueblo.

27 FESTIVAL DE JAZZ

16, 17 Y 18 JUL

FIGUERES

WWW.JMFIGUERES.CAT

IG @FIGUERESJAZZ

Las actuaciones se celebran en diferentes espacios del centro.

26 FESTIVAL DE JAZZ

8 – 12 OCT

PALAFRUGELL

972 300 228

WWW.PALAFRUGELLCULTURA.CAT

Combinación del jazz más tradicional y nuevos grupos emergentes.

FESTIVAL ISTIU

5 – 11 JUL

CASTELLÓ D'EMPÚRIES

WWW.ISTIU.COM

IG @ISTIUFESTIVAL

Doce conciertos para todos los públicos en espacios emblemáticos.

FESTIVAL INDRETS

2 JUL – 11 SEP

CADAQUÉS

WWW.FESTIVALINDRETS.COM

IG @FESTIVALINDRETS

Música en lugares especiales y entrada gratuita. Primera edición.

FRINGE FESTIVAL

15 – 18 JUL

TORROELLA DE MONTGRÍ

WWW.FRINGETORROELLA-ESTARTIT.CAT

El punto de encuentro musical del talento emergente de Catalunya. Más de 16 conciertos gratuitos.

FIRA DEL CIRC AL CARRER

16 – 18 JUL

LA BISBAL D'EMPORDÀ

WWW.FIRADECIRC.ORG

IG @FIRADECIRC

Festival de circo y teatro, encuentro entre artistas, compañías y público.

FIRA DEL CLOWN

ÚLTIMO SÁBADO DE MAYO

VILANOVA DE LA MUGA

WWW.PERALADA.ORG/CULTURA/FIRA-CLOWN / FB @CLOWNVILANOVA

Espectáculos y talleres relacionados con el clown y el circo.

FIMAG

4 – 6 JUN

TORROELLA DE MONTGRÍ

WWW.FIMAG.CAT

IG @FIMAGMAGIA

Festival internacional de magia.

Í-TACA CULTURA I ACCIÓ

4 JUN – 17 JUL

BAIX EMPORDÀ

WWW.ITACACULTURA.CAT

IG @ITACACULTURA

Cultura y Acción. Música para reivindicar la cultura como derecho básico.

INDI LLETRES

4 Y 5 DIC

LA BISBAL D'EMPORDÀ

IG @INDILLETRES

WWW.FIRAINDILLETRES.CAT

Feria del libro de editoriales independientes.

JAZZ FESTIVAL

22 – 25 JUL

L'ESTARTIT

WWW.JAZZESTARTIT.CAT

Cuatro días con el mejor jazz en un marco incomparable con las Islas Medas de telón de fondo.

PETIT FESTIVAL DE MÚSICA

23 JUL – 13 AGO

BEGUR

972 200 122

WWW.FESTIVALBEGUR.CAT

Las actuaciones tienen lugar en el Pati de les Escoles Velles.

SONS DEL MÓN

23 JUL – 7 AGO

ROSES

WWW.SONSDELMON.CAT

IG @SONSDELMON

Música para noches de verano en la ciudadela de Roses.

19º VESPRES SOTA EL CAMPANAR

4 JUL – 10 SEP

VERGES

IG @VESPRESSOTAELCAMPANAR

Programación cultural para público transversal. Entrada gratuita.

04/07 CESK FREIXAS

18/07 CLÀUDIA CABERO

25/07 PALMIRA JAQUETTI

AL BAIX TER

01/08 ROGER MAS

08/08 TONA GAFAROT

22/08 NORA BAULIDA

I RITA BAULIDA

04/09 COMBAT DE GLOSSADORS

10/09 LES ANXOVETES

40 FESTIVAL TORROELLA DE MONTGRÍ

31 JUL – 22 AGO

TORROELLA DE MONTGRÍ

972 760 605

WWW.FESTIVALDETORROELLA.CAT

IG @FESTIVALDETORROELLA

Siguen celebrando el 40 aniversario con diecisiete conciertos de artistas consagrados y talentos emergentes.

30/07 BALLET CONTEMPORANI DE CATALUNYA

31/07 JOYCE DIDONATO

01/08 DANIEL HOPE

04/08 PABLO FERRÁNDEZ

05/08 QUARTET GERHARD

06/08 CAPELLA DE MINISTRERS & CARLES MAGRANER

07/08 RAQUEL ANDUEZA

& LA GALANÍA

08/08 SPANISH BRASS

12/08 CONDUCTUS ENSEMBLE

13/08 FORMA ANTIQVA

14/08 AMANDINE BEYER

PRESENTA KITGUT QUARTET

15/08 JAKUB JÓZEF ORLINSKI

& IL POMO D'ORO

18/08 TRIO DA VINCI

19/08 JOAQUÍN ACHÚCARRO

20/08 I MUSICI

21/08 MARIA JOÃO PIRES

22/08 PARADE,

EL CIRC DELS VALENTS

22/08 ORQUESTRA SIMFÒNICA DEL

VALLÈS · MARCO MEZQUIDA



Pasión por la gastronomía. Tradición y vanguardia, cocina honesta, de aquí y de allí, con respeto por el producto, siempre fresco y de proximidad. Diversidad para todos los paladares y bolsillos.

#VERDURASFRESCAS #SLOWKMO #PESCADODELDÍA
#ARROCES #TAPAS #SUSHI

Passion for gastronomy. Tradition and avant-garde, honest cuisine, from all over, respect for products, always fresh and local. Diversity for all palates and wallets.

#FRESHVEGGIES #SLOWANDLOCAL #DAILYCATCH
#RICEDISHES #TAPAS #SUSHI

**Comer bien
Dining Out**



OSTRENS!

DONDE TÚ QUIERAS

620 307 421

IG @ostrens.infoostrens.com

Catering y *show*
degustativo de ostras.
Catering and oyster
tasting show.



MAS FALGARONA

LA CUINA DEL VENT

AVINYONET DE PUGVENTÓS

972 546 628

IG @masfalgarona

Cocina de temporada con
productos ecológicos.
Seasonal cuisine with
organic products.



CAN KAI

BEGUR

972 623 560

IG @cankaibegur

Cocina japonesa con pro-
ductos de proximidad.
Japanese cuisine with
local products.



LA RECTORIA

HOTEL EL CONVENT

BEGUR

972 623 091

CTRA. PLATJA DES RACÓ 2
LARECTORIADEBEGUR.COM

Arroces y platos de tempo-
rada con producto local.
Seasonal rice dishes and
more with local products.



UM BEGUR

BEGUR

618 920 165

PLATJA DEL RACÓ

IG @ultramar_begur

Cuina fresca, còctels
d'autor, gandules i bona
música.
Fresh food, cocktails, sun
loungers, and great music.



EL LOCAL SOCIAL DE BELLCAIRE

BELLCAIRE D'EMPORDÀ

696 502 928

IG @ellocalsocialdebellcaire

Cocina griega, platos, tapas
y actividades musicales.
Greek food, dishes, and
tapas and musical events.



SA GARROFA

BEGUR

972 179 860
CAMI DE MAS ROSTEI S/N
WWW.SAGARROFA.COM
IG @sagarrofa

Multiespacio ecológico y zen

Restaurante con productos eco de su propio huerto y de proximidad, carnes de Girona, pescado de la Costa Brava... Cocina mediterránea, vegetariana, vegana, siempre sana y sabrosa. Zona *chill-out*, aperitivos, cócteles, copas, zumos naturales, tienda de productos sostenibles... La Nave es una agradable sala para sesiones de yoga, meditación, talleres y actividades varias.

Mediterranean cuisine, vegetarian & vegan dishes—always tasty, healthy, and cooked with love. Terraces with flowers, chill-out area, aperitifs, cocktails and drinks, natural fruit-juices, eco shop...



COMER BIEN DINING OUT

AIGUABLAVA

BEGUR
972 622 058
WWW.HOTELAIGUABLAVA.COM

Cocina mediterránea con vistas a la bahía.

TOC AL MAR

BEGUR, AIGUABLAVA
972 113 232
WWW.TOCALMAR.CAT

Pescados a la brasa y arroces, a pie de arena.

CASA ANITA

CADAQUÉS
972 258 471
IG @CASAAINITA_CDQ

Un clásico de toda la vida con pescado fresco y buen ambiente.

ESPAI GASTRONÒMIC

CALONGE
972 036 394
WWW.ESPAIGASTRONOMIC.CAT

Activitat social al voltant de la cuina. Restaurant, cursos, tallers...

AIGUACLARA

BEGUR
972 622 905
WWW.HOTELAIGUACLARABEGUR.COM

Carta sencilla y moderna, productos de calidad, proximidad y temporada.

TURANDOT

BEGUR
972 622 608
WWW.TURANDOT.ES

Cocina elaborada, fresca y con un toque personal.

COCO CUINA VIVA

CADAQUÉS
872 204 055
IG @COCO_CUINAVIVA

Cocina vegana. Trabajan con productos 100% ecológicos y locales.

CAN MUNI

CALONGE
972 650 220

Muy acogedor, con una elaborada cocina casera y producto local. Cuatro mesas.

DIFERENT

BEGUR
972 622 872
WWW.DIFERENTRESTAURANT.COM

Espacio gastronómico con cocina de autor, platos sanos y creativos.

RUSTIK

BELLCAIRE
650 554 267
IG @RUSTIK.EMPORDA

Bread, trail, coffee, cycle.
Desayunos inmejorables.

ES BALUARD

CADAQUÉS
972 258 183
WWW.ESBALUARD-CADAQUES.NET

Referente gastronómico. Especialidades marineras de proximidad.

EL CARGOLET

COLOMERS
972 768 420
WWW.ELCARGOLET.NET

Productos de temporada y proximidad. Cocina tradicional y fusión.

MAS SES VINYES

BEGUR
972 301 570
WWW.MASSESVINYES.COM

Cocina mediterránea con toques de autor en un hotel magnífico.

BEIRUT

CADAQUÉS
MIQUEL ROSSET 21

Cocina de fusión entre el Mediterráneo y Oriente. Ir sin reservar.

LUA

CADAQUÉS
972 159 452
IG @LUA_CADAQUES

Cocina fusión, con platos sabrosos y excelente presentación.

BO·TIC

CORÇA
972 630 869
WWW.BO-TIC.COM

Exponente de la nueva cocina catalana con estrellas Michelin.

RECER DE LA MAR

BEGUR, SA RIERA
972 622 384
WWW.RECERDELAMAR.COM

Gastronomía mediterránea, cocina del mundo y pasta fresca casera.

CAN RAFA

CADAQUÉS
972 159 401
WWW.MARTINFAIXO.COM

Auténtica cocina marinera y de mercado con vinos de su bodega.

FIEGO

CALELLA DE PALAFRUGELL
972 615 996
WWW.RESTAURANTFIEGO.CAT

Carta tradicional y marinera. Platos con leyenda.

BÒ DE LA BÒBILA

CORÇA
972 630 359
WWW.BOBILA.COM

Decoración, arquitectura, organización de eventos y restauración.

SA TUNA HOSTAL

BEGUR, SA TUNA
972 622 198
WWW.HOSTALSATUNA.COM

En una cala idílica, arroces, fideuás y risottos con producto fresco.

CAN TITO

CADAQUÉS
972 259 070
IG @JOANCANTITO

Cocina mediterránea sencilla con productos frescos de temporada.

SA JAMBINA

CALELLA DE PALAFRUGELL
972 614 613
WWW.RESTAURANTSJAMBINA.COM

Cocina mediterránea elaborada con excelente producto de la lonja.

ELS METGES

CRUÏLLES
972 196 102

Cocina de payés y familiar en medio de Les Gavarres. Preciosas vistas y amplio exteriores para ir en familia.



SA RASCASSA
HOSTAL RESTAURANT

BEGUR

972 622 845
CALA D'AIGUAFREDA 3
HOSTALSARASCASSA.COM
IG @hostalsarascassa

En una cala tranquil·la, el restaurant del hotel ofereix cocina mediterrània amb els millors productes de la zona, elaborats d'una manera senzilla i sense artificis. Acogedora terrassa. Se pot arribar pel mar.
In a quiet cove, the hotel's restaurant serves Mediterranean cuisine with the best local produce, prepared in a simple manner and without fuss. Cosy terrace. It can be reached by sea.



VERT
HOTEL SOL IXENT

CADAQUÉS

972 251 043
AV. SANT BALDIRI 10
WWW.HOTELSOLIXENT.COM
IG @vertrestaurant

Brasa, llenya i llumins. Neix el seu concepte de restaurant. Producte de temporada passat pel foc de tota la vida, creat amb la màgia d'una ment amant de la cuina.
The restaurant was founded on the idea of coals, firewood, and flame. Seasonal products on a traditional fire, crafted with the magic of a food lover's mind.





L'HORTA

BELLCAIRE

972 788 591
MAJOR 41
IG @hortabelcaire

Cocina catalana muy cuidada y varios menús.
Elegant Catalan cuisine and various menus.



CAP DE CREUS

RESTAURANT

CADAQUÉS

972 199 005
WWW.RESTAURANTCAP
DECREUS.COM

Cocina con sabores orientales y pescado fresco.
Cuisine with Asian flavors and fresh fish.



COMPARTIR

CADAQUÉS

972 258 482
COMPARTIRCADAQUES.COM

Productos de calidad con un tratamiento novedoso.
Quality products with a new feel.



ES RACÓ

CADAQUÉS

972 159 480
IG @esracocadaques

Cocina mediterránea de proximidad, pescado local.
Local Mediterranean cuisine and seafood.



MARITIM

CADAQUÉS

636 198 475
IG @maritimbarcadaques

Mític, tapes originals, acurada carta de vins i caves.
Legendary, original tapas and select wine and cava.



TALLA

CADAQUÉS

972 258 739
IG @tallacadaques

Buenos ingredientes y una selecta gastronomía actual.
Great ingredients and select modern cuisine.





EL BALCÓ DE CALELLA

HOTEL SANT ROC

CALELLA DE PALAFRUGELL

972 614 250
WWW.SANTROC.COM

Pescados, arroces, carnes, gastronomía de fusión.
Fish, rice dishes, meat, and fusion cuisine.



LA BLAVA

CALELLA DE PALAFRUGELL

972 614 160
WWW.LABLAVA.COM

Productos locales. Cocina sencilla y respetuosa.
Local products, simple and respectful cuisine.



TRAGAMAR

CALELLA DE PALAFRUGELL

972 614 336
IG @tragamarcostabrava

Cocina marinera y de mercado junto al mar.
Market fresh seafood next to the sea.



LA LLAR DEL PAGES

CAPMANY

972 549 170
LALLARDELPAGES.COM

Cocina de autor con materias primas de calidad.
Signature cuisine with quality raw materials.



EMPÒRIUM

LA CUINA DEL VENT

CASTELLÓ D'EMPÚRIES

972 250 593
IG @emporiumhotel restaurant

Gastronomia km 0 con estrella Michelin.
Local cuisine with a Michelin star.



LA LLÚDRIGA 3.0

GASTROCARFT & LOUNGE

COLOMERS

872 098 219
IG @lalludriga3.0

Cocina de fusión con productos de proximidad.
Fusion cuisine with local products.





EL RAKÚ DE CORÇÀ

CORÇÀ
972 630 240
RAKU-RESTAURANT.COM

Carta intrépida en una terraza muy agradable. Bold menu and a delightful terrace.



NORAY RESTAURANTE

EMPURIABRAVA
972 456 640
IG @portsalins_noray
restaurante

Cocina de autor muy imaginativa y actual. Imaginative and modern signature cuisine.



CAN JERONI LA CUINA DEL VENT

FIGUERES
972 500 983
IG @canjeroni_figueres

Cocina de mercado basada en recetas catalanas. Market fresh cuisine based on Catalan recipes.



EL MOTEL

FIGUERES
972 500 562
IG @motelemporda

Mítica cocina de mercado. Un clásico que sorprende. Legendary market fresh cuisine. A surprising classic.



INTEGRAL

FIGUERES
972 516 334
IG @integral_figueres

Cuina ecològica i de proximitat 100% vegetal i vins naturals. Organic, 100% local vegetable cuisine and natural wines.



LA TAVERNA DEL BARRIVELL LA CUINA DEL VENT

FIGUERES
972 539 419
IG @latavernadelbarrivell

Gastronomía de km 0 en el corazón de Figueres. Local cuisine in the heart of Figueres.





DURAN
RESTAURANT
LA CUINA DEL VENT

FIGUERES

972 501 250
LASAUCA 5
WWW.HOTELDURAN.COM
IG @hotelduran

La cuina de l'hotel Duran, de 4 estrelles, guarda el sabor i la tradició del receptari empordanès amb productes de proximitat i qualitat. A més, és un dels establiments més emblemàtics de la gastronomia catalana. The 4 star Hotel Duran's cuisine retains the flavours and traditions of Empordanese recipes, using quality and local products. It is one of the most symbolic restaurants of Catalan gastronomy.



MAS SORRER

GUALTA

677 458 854
CTRA. DE TORROELLA A
PARLAVÀ, GI 643 KM 0,5
IG @massorrer

Un espacio privilegiado con dos restaurantes únicos. Uno con productos de alta calidad y el otro, una arrocería donde poder degustar excelentes arroces de la zona. Mas Sorrer es naturaleza, cocina mediterránea, Empordà y girasoles.

A privileged space with two unique restaurants: one featuring top quality products, and the other serving up excellent rice dishes from the region. Mas Sorrer means nature, Mediterranean cuisine, the Empordà, and sunflowers.





TINTS FIGUERES

FIGUERES
972 519 020
TINTS 10
IG @tintsfigueres

Cuina de temporada amb opció vegetariana.
Seasonal cuisine with vegetarian options.



SAÓ RESTAURANT

BY VICENÇ FAJARDO

FONTETA
872 001 511 · ESTRET 3
WWW.SAOCATERING.COM

Nueva apertura. Cocina de autor, divertida y sana.
New opening. Signature, fun, and healthy cuisine.



A-PUTT

GUALTA
972 755 122
RESTAURANT@GUALTA.COM

Cuina mediterrània dins del Pitch&Putt Gualta.
Mediterranean cuisine at the Gualta Pitch&Putt.



ESTRIBOR

L'ESCALA
699 176 690
IG @estribor_restaurant

Pescado y marisco fresco, tapas y platillos.
Fresh fish and seafood, tapas, and meals.



VINILO

WINE BAR & BISTRÓ

L'ESCALA
972 771 632
IG @vinilo_winebar

Vinos naturales, cocina de temporada y huerto eco.
Natural wines, seasonal cuisine, and organic garden.



KORPILOBOLO

L'ESCALA
972 773 295
IG @restaurantkorpilobolo

Platos y platillos de cuidada cocina mediterránea.
Carefully prepared Mediterranean dishes.



TRITÓN
 RESTAURANTE

GUALTA

972 757 038
 CTRA. TORROELLA A PALAFRUGELL C-31
 WWW.RESTAURANTTRITON.COM
 IG @tritongualta

Frutos del mar y de su huerto

Un clásico, muy concurrido por su estupendo menú diario y un trato familiar. Carta basada en productos de proximidad, mariscos y pescados de primera calidad cocinados en su punto, arroces sublimes, así como los mejillones a la plancha, erizos, ensaladas con tomates del huerto y cebolla aderezada con una receta familiar que destaca por su sabor. A true classic renowned for their popular and excellent daily menu based on local produce. Top-quality seafood and fish, tasty rice dishes, mussels, sea urchins, salads from the garden, and family recipes.





CAN MIQUEL
RESTAURANT

L'ESCALA
972 771 002
CALA MONTGÓ
IG @canmiquelrestaurant

Cocina marinera de temporada y proximidad. Seasonal and local seafood cuisine.



N'GRUNA

L'ESTARTIT
972 752 152
IG @ngruna

Cocina mediterránea con toques creativos. Mediterranean cuisine with creativity.



LA CANTONADA

LA BISBAL D'EMPORDÀ
972 643 413
IG @lacantonada_

Honesta y excepcional cocina de mercado. Honest, excellent market fresh cuisine.



DRAC
HOTEL CASTELL D'EMPORDÀ

LA BISBAL D'EMPORDÀ
972 646 254
WWW.HOTELCASTELL
EMPORDA.COM

Reinterpretación de los clásicos con productos km 0. Reinterpreted classics with local products.



TRES MARGARIT
HOTEL CASTELL D'EMPORDÀ

LA BISBAL D'EMPORDÀ
972 646 254
IG @hotelcastellemporda

Romántico, platos frescos e innovadores. Romantic, innovative, and fresh meals.



BAR L'ESCOLA
LOCAL SOCIAL

LA PERA
972 488 114
IG @bar_lescola

Sabrosos tapes, plats, coques... i quins postres! Delicious tapas, meals, cocas, and great desserts!





LA BLANCA

LLAFRANC
972 300 104
IG @lablanca.llafranc

Cocina de autor ampurdanesa con *Michelin. Signature Empordà cuisine with a Michelin star.



CA LA MARIA

LLAGOSTERA
972 831 334
IG @calamaria

Slow food km 0 y materias primas ecológicas. Local slow food and organic raw materials.



ELS PESCADORS

LA CUINA DEL VENT

LLANÇÀ
972 380 125
IG @elspescadorsllanca

Cocina con productos de la Mar d'Amunt. Cuisine with products from the Mar d'Amunt.



MIRAMAR

LLANÇÀ
972 380 132
IG @pacoperezmiramar

Junto al mar y con dos estrellas Michelin. Two Michelin stars next to the sea.



MONKI RESTAURANT

MONELLS
617 510 757
VILANOVA 1
IG @monkiemporda

Cocina de fusión con toques asiáticos. Fusion cuisine with Asian touches.



REINA DE PORTLLIGAT

LA CUINA DEL VENT

MOLLET DE PERALADA
972 545 188
REINAPORTLLIGAT.COM

Cocina tradicional, de autor, con ingredientes km 0. Traditional, signature cuisine with local ingredients.



BLAUCEL

EMPURIABRAVA
872 203 040
WWW.BLAUCELRESTAURANT.COM

Bona gastronomia gaudint de l'espectacle dels salts en paracaigudes de l'Skydive Empuriabrava.

LA FARIGOLA

EMPURIABRAVA
972 453 451
IG @LAFARIGOLAEMPURIABRAVA

Pescado y marisco fresquísimo, y arroces. Tartas y pasteles caseros.

SA POMA

ESPINAVESSA
972 193 137
WWW.MASIALPALMA.COM

Cocina catalana mallorquina de temporada, alimentos elaborados en una antigua masía.

CAN BADÓ

FIGUERES
972 505 011
WWW.CANBADOPEREMPORTAR.ME

Reconocido chef especializado en arroces. Producto local. Para llevar.

CHEZ LOUISETTE

GARRIGUELLA
972 531 916
IG @CHEZ_LOUISETTE

Cocina de proximidad, local con encanto y terraza.

L'HORTA DE CAN PATXEI

GUALTA
872 009 048
WWW.CANPATXEI.COM

Espacio rural junto al río. Cultivan productos de temporada.

MALA HERBA

L'ARMENTERA
644 072 571
IG @RESTAURANTMALAHERBA

El espacio ajardinado de la chef rural Toni Quiñones.

CUNA SPOON

L'ARMENTERA
658 588 621
WWW.CUNAPROJECT.COM

Platos sencillos y naturales, con productos de cultivo propio.

EL ROSER 2

L'ESCALA
972 771 102
WWW.ELROSER2.COM

Gastronomía marinera de temporada. Elaborada carta de vinos.

LA GRUTA

L'ESCALA
972 776 211
WWW.RESTAURANTLAGRUTA.COM

Cocina de mercado bien elaborada. Interesantes menús.

MAROKKO

L'ESCALA, MONTGÓ
927 059 502
IG @MAROKKOMONTGO

Aperitivos, tapas, platos y música. Restaurant, *beach club* y bar.

MEDUSA LOUNGE BAR

L'ESCALA
872 984 209
IG @MEDUSALESCALA

Cocina ligera, copas y vermuts, música en directo... frente al mar.

MERY LOU

L'ESCALA
607 951 936
IG @MERYLOUJACAS

Platos marineros sin complejos. *Show-cooking* y comedor con terraza.

LA BARRA DEL PORT

L'ESCALA
972 770 674
WWW.ABARRADELPORT.COM

Marisco y platos marineros frente al mar. En el club náutico.

DIVINUM

LA BISBAL
628 198 828
IG @DIVINUM_LA_BISBAL

Menú diario km 0, montaditos, cazuelitas... Bajo las arcadas.

MÖNDO

LA BISBAL
972 663 170
IG @MONDOLABISBAL

Cocina casera innovadora con ingredientes de temporada.

CA LA PILAR DUMINGU

LA BISBAL
633 754 714
IG @CALAPILARDUMINGU

En la plaza, para el vermut, el platillo y el menú bio.

CARLES ANTONER

LLADÓ
972 553 711
IG @CARLESANTONERRESTAURANT

Auténtica cocina de temporada con productos km 0.

LA SIRENA

LLAFRANC
972 301 138

Muy auténtico. Especialistas en pescado fresco.

JANI

LLAFRANC
972 302 585
WWW.RESTAURANTJANI.COM

Cocina mediterránea y de proximidad, cuidada todos los detalles.

TERRAMAR

LLAFRANC
972 300 200
WWW.HTERRAMAR.COM

Productos frescos, de proximidad. Especialidades de pescado y arroces.

LA PLAÇA

MADREMANYA
972 490 487
WWW.HOTELMADREMANYA.COM

Magnífica terraza, cocina de la felicidad, sencilla, enraizada y alegre.

LA QUADRA

MAÇANET DE CABRENYS
972 544 032
WWW.LAQUADRA.COM

Cocina tradicional catalana con productos locales de temporada.

KOMOTOLOKO

MONT RAS
667 542 700
WWW.KOMOTOLOKO.COM

Comida japonesa en su local, *food-truck* o para llevar.

LA MOD

L'ESCALA

972 059 544
PASSEIG DEL MAR 19
IG @lamodemporda

La mOd tast & jazz club

Frente a la playa de Riells para degustar una excelente pasta italiana, ensaladas, *carpaccios*, gran variedad de tapas y *cocktails*, amenizado con música de jazz, blues y soul. Con una decoración exclusiva disfrutaréis de un ambiente único en un lugar privilegiado. Enjoy excellent Italian pasta, salads, carpaccios, tapas, and cocktails facing the Riells beach to the tune of jazz, blues, and soul in a charming and unique setting.





ES PORTAL

PALS
972 636 596
IG @esportalhotel

Cocina de mercado
ampurdanesa actualizada.
Modern and market fresh
Empordà cuisine.



SIVANA BOSCH

PALS
628 604 833 - 972 637 111
FONT DE LA BRUIXA, SN
IG @sivana_bosc

Cocina de calidad y buen
ambiente todo el día.
Quality cuisine and great
atmosphere all day.



SIVANA PLATJA

PALS
618 521 900
PLATJA DE GRAU
IG @sivana_platja

Cocina de calidad y buen
ambiente todo el día.
Quality cuisine and great
atmosphere all day.



VICUS RESTAURANT

PALS
972 636 088
IG @vicusrestaurant

Cocina catalana contem-
poránea de temporada.
Modern and seasonal
Catalan cuisine.



FARNOMO

PALAFRUGELL
972 301 521
GRUPONOMO.COM

Oferta gastronómica
japonesa de calidad.
Top quality Japanese
cuisine.



ENTRE DOS MONS

PALAMÓS
972 315 289
TAULER I SERVIÀ 21
WWW.ENTREDOSMONS.ES
IG @entredosmons.oficial

Cocina peruana-catalana
con productos de la zona.
Peruvian-Catalan cuisine
with local products.





EL REMANSO

Este restaurante argentino frente al mar, de una joven pareja emprendedora, está especializado en una exquisita selección de carnes y verduras de temporada, que cocinan con amor y brasas.

Argentinian restaurant by the sea run by two young entrepreneurs offering an exquisite selection of meats and seasonal vegetables lovingly cooked in their charcoal and fire-wood ovens.

L'ESCALA

872 201 779
PG. DR. JESÚS MARIA
ISERN 10
IG @elremanso.lescala



ORIGENS RESTAURANT

Una extensió del Mediterrani que l'envolta. El producte local, de temporada, de fusió, km 0 i la cuina mediterrània com a font d'inspiració. Enoteca i terrassa *chill out* amb vistes espectaculars del Golf de Roses.

An extension of the Mediterranean. Local, seasonal, and fusion products and Mediterranean cuisine are our inspiration. Wine bar and chill out terrace with spectacular views of the gulf of Roses.

L'ESCALA

972 770 245
AVE MARIA 1
RESTAURANTORIGENS.ES
IG @restaurantorigens





LA BARBERÍA

PALAMÓS
650 540 446
AV. ONZE DE SETEMBRE 89
IG @labarberiadelmuro

Taverna bohèmia empordanesa vi-cultural. Bohemian Empordà wine and culture tavern.



ECO PIZZA BOCATTO

PALAMÓS
644 214 633
WWW.ECOPIZZA.CAT
IG @ecopizzabocatto

Máxima calidad, artesana, eco y km 0. *Take away.* Top quality, artisanal, organic, local. *Take away.*



CA L'AMADEU

PALAMÓS
972 313 743
IG @calamadeupalamos

Cocina marinera, menú diario y carta. Producto km 0. Seafood cuisine, daily menu, and local products.



LA CALA TAVERNA

PALAMÓS
601 901 190
IG @lcalataverna

Mucho más que la gamba de Palamós y su atún. Much more than Palamós prawns and tuna.



MAS POU

PALAU SATOR
972 634 125
PLAÇA MOTA 4
IG @maspou

Cuina catalana de qualitat. Gran masia i jardí. Quality Catalan cuisine. Large farmhouse and garden.



NOU FUSION

PALAU-SAVERDERA
972 530 727
680 865 969 WHATSAPP
WWW.NOU-FUSION.COM
IG @nou_fusion

Fusión de culturas con productos de proximidad. Cultural fusion with local products.





JORDI TAPES
BAR RESTAURANT

Cuina fusió. Especialista en tapes creatives amb influència calatanoandalusa, sushi i una delicada selecció de plats orientals. Una proposta curiosa i divertida. Es recomana reservar.

Fusion cuisine specializing in creative tapas with a Catalan-Andalusian influence, sushi, and a delightful selection of Asian dishes. Unique and fun. Book in advance.

LA BISBAL D'EMPORDÀ

617 510 757
AIGÜETA 118
IG @jorditapesbar



ULTRAMAR
COCTELERÍA RESTAURANTE

Cocina de mercado basada en la calidad del producto. Restaurante en lo alto y, en la planta baja, tapas y elecciones más informales. Consolidado referente de la noche, con conciertos en vivo todo el año, es también una coctelería de autor. Jazz, DJ, *dance-floor*...

Market fresh cuisine with quality products. Restaurant on the top floor and tapas and informal options on the ground floor. Well-established night spot with live concerts year round. Signature cocktails, jazz, DJs, dance floor...

L'ESCALA

872 201 421
DE LA TORRE 1
WWW.ULTRAMARCLUB.COM
IG @ultramarcub



COMER BIEN DINING OUT

EL CANIGÓ

NAVATA
972 566 700
WWW.HOTELTORREMIRONA.COM

Ingredientes frescos de mercado en recetas de la cocina catalana.

LA GAMBA

PALAMÓS
972 314 633
WWW.LAGAMBAPALAMOS.COM

Un clásico de la cocina marinera en Palamós.

MAS SALVI

PALS
972 636 478
WWW.MASSALVI.COM

Restaurante en este hotel en medio de la naturaleza.

BONAY

PERATALLADA
972 634 034
WWW.RESTAURANTBONAY.COM

Cuidada y elaborada cocina tradicional ampurdanesa.

EL PATI DE LA ESTRELLA

PALAFRUGELL
972 300 005
WWW.HOSTALESTRELLA.CAT

Vermutería, tapas, desayunos, música en directo.

MAS DELS ARCS

PALAMÓS
972 315 135
WWW.MASDELSARCSPALAMOS.COM

Productos de proximidad y de temporada. Especialistas en gambas y arroces.

SA PUNTA

PALS
972 636 410
WWW.HOTELSAPUNTA.COM

Buena cocina mediterránea elaborada con ingredientes de calidad.

D.O. LA CANDELARIA

PERATALLADA
972 634 172
WWW.DOCANDELARIATAPES.COM

Cocina de autor que cuida cada detalle.

L'ARC

PALAFRUGELL
972 303 419
IG @RESTAURANTLARC

Cocina catalana con productos frescos y de proximidad con un toque especial. Postres caseros.

SA ROQUETA

PALAMÓS
972 318 034
IG @SA_ROQUETA_PALAMOS

Cocina tradicional y mallorquina. Abierto de martes a domingo.

SOLIMAR

PALS
972 636 419
WWW.RESTAURANTSOLIMAR.COM

Situado en la misma playa, ofrecen una cocina marinera de calidad.

CA L'HERMINDA

PORT DE LA SELVA
972 387 075
WWW.GRUPHERMINDA.COM

Pescado fresco y arroces memorables frente al mar.

LA XICRA

PALAFRUGELL
972 305 630
WWW.RESTAURANTLAXICRA.EU

Restaurante de cocina clásica catalana actualizada.

MOOMA

PALAU-SATOR
972 755 689
WWW.MOOMA.CAT

Sidrería, zumos naturales y buen restaurante con terraza.

CAL SAGRITÀ

PERALADA
972 538 301

Un restaurante con solera y tradición. Con productos de primera calidad desde el año 1986.

CAN PEPITU

PORT DE LA SELVA
640 724 746
IG @CANPEPITU

Especialista en vermouths, tapas y raciones frente al mar.

PA I RAÏM

PALAFRUGELL
972 304 572
WWW.PAIRAIM.COM

Cocina mediterránea con productos de calidad y un encantador patio..

ANTIC CASINO

PALS
636 993 883
WWW.ANTICCASINORESTAURANT.COM

Cocina de mercado, *friendly* y sin pretensiones.

EL BORINOT

PERATALLADA
972 634 007
IG @EL_BORINOT

Cocina de temporada con toques especiales, ensaladas refrescantes, brasa, tapas...

AURUM

PLATJA D'ARO
972 828 429
WWW.HOTELCALADELPI.COM

Exquisita cocina empordanesa de autor. En el hotel Cala del Pi.

DVISI

PALAMÓS
972 113 161
WWW.RESTAURANTDVISI.COM

Honesta cocina creativa y de proximidad.

GRAVA

PALS
676 146 941
IG @GRAVAPALS

Desayunos, *brunch* todo el día, saludable, patio y jardín del vino.

EL PATI

PERATALLADA
972 634 069
WWW.HOTELELPATI.NET

Ofrece una cocina muy cuidada con productos de primera calidad.

LA LOLIS

PLATJA D'ARO
972 826 210
IG @LALOLIS_BYELDORADOPETIT
Cocina mediterránea española actual y sabrosa en un ambiente relajante y acogedor.



LA FOSCA
RESTAURANT

Quieren ofrecer a sus clientes la satisfacción de comer bien, a la vez que presentan propuestas gastronómicas que se adecuan a sus productos B, de Brugarol.
They aim to give their customers the satisfaction of eating well all while presenting culinary offerings adapted to their B products, from Brugarol.

PALAMÓS

972 601 071
PASSEIG DE LA FOSCA 24
HOSTALLAFOSCA.COM



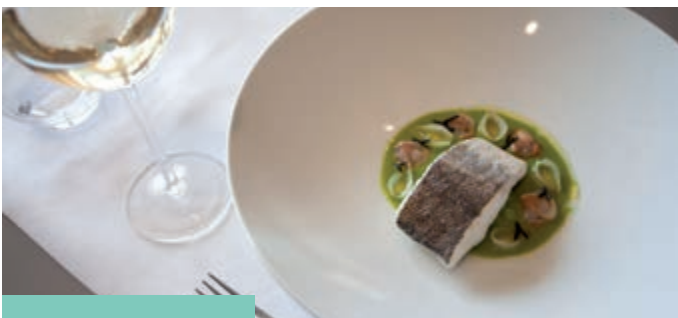
SOL BLANC
RESTAURANT

Cocina basada en los sabores del recetario tradicional catalán. Es una cocina con personalidad, con toda la esencia del pasado y productos locales de hoy. Una masía rodeada de los campos de arroz de Pals con una amplia terraza para disfrutar de la sobremesa.
Cuisine based on traditional Catalan flavors with character, a traditional essence, and fresh local products in a farmhouse featuring a large terrace surrounded by rice fields in Pals.

PALS

972 667 365
BARRI MOLINET 14
RESTAURANTSOLBLANC.COM
IG @sol_blanc





L'OLIVERA
HOTEL PERALADA 5*

Paco Pérez reflecteix a L'Olivera l'essència del Mediterrani amb una proposta de plats de cuina contemporània que recullen els millors productes de l'Empordà, i ofereix així una experiència gastronòmica i enològica única. Paco Pérez reflects the essence of the Mediterranean at L'Olivera, cooking up contemporary meals that combine top products from the Empordà and offer a unique culinary and wine tasting experience.

PERALADA

972 538 830
AV. ROCABERTÍ S/N
HOTELPERALADA.COM



SHIRO
BY PACO PÉREZ

Shiro Peralada, cuina asiàtica sota el cel de l'Empordà. El xef Paco Pérez ha creat una proposta a peu del Castell, on plats asiàtics es fusionen amb ingredients mediterranis. Shiro Peralada, Asian cuisine under the Empordà sky. Head chef Paco Pérez has created a treat right at the foot of the castle featuring delicious Asian and Mediterranean fusion dishes.

PERALADA

972 538 363
SANT JOAN S/N
SHIROPERALADA.COM



CASTELL PERALADA

PERALADA

972 522 040
 SANT JOAN S/N
 WWW.CASTELLPERALADARESTAURANT.COM
 IG @castellperaladarestaurant

Cocina ampurdanesa contemporánea

Castell Peralada Restaurant, reconegut amb una Estrella Michelin i un Sol de la Guia Repsol. El xef Xavier Sagristà i el cap de sala i sommelier Toni Gerez han dissenyat una oferta d'alta gastronomia que reinterpreta la tradició culinària de l'Empordà de manera creativa i amb propostes avantguardistes. Recognized with a Michelin star and a Repsol Guide sun, Castell Peralada Restaurant's chef Xavier Sagristà and sommelier Toni Gerez serve up haute cuisine that creatively reinterprets Empordà culinary traditions.





EL GRILL PERALADA

PERALADA
972 538 263
CASINOPERALADA.COM

Cuina mediterrània
i carns a la brasa.
Mediterranean cuisine
and grilled meat.



MARISQUERÍA XACO

PLATJA D'ARO
972 816 563
IG @xaco.marisqueria

Pescado y marisco fresco
de la zona.
Fresh and local seafood
and fish.



U35 SUSHI AND DRINKS

PLATJA D'ARO
972 071 090
IG @u35_sushi

Máxima calidad en el
producto que se ofrece.
Top quality in the products
served.



AMIEL & MOLINS

LA CUINA DEL VENT

PONT DE MOLINS
972 529 358
IG @restaurant_amielmolins

Cocina mediterrànea con
pequeños toques de autor.
Mediterranean cuisine
with signature touches.



VORAMAR

LA CUINA DEL VENT

PORTBOU
972 390 016
IG @voramarportbou

Cocina de autor contem-
porànea, raiz tradicional.
Modern signature cuisine,
traditional roots.



L'ENCESA

EL PORT DE LA SELVA
656 301 622
IG @encesa_restaurant

Brasa de mar amb gustos
únicos i vistes panoràmiques.
Rice, fish, and seafood
dishes facing the sea.





EL CAIMAN

Un lloc mític amb història, la seva terrassa davant del mar és el centre de la vida local. Les tapes i el peix fresc de Roses són la base d'una excel·lent cuina de mercat amb productes km 0.

This legendary place with a stunning terrace by the sea is the local meeting point. Tapes and fresh fish from Roses are the basis of their excellent, local, and market fresh cuisine.

ROSES

972 152 441
PLAÇA CATALUNYA 10
ELCAIMANROSES.COM
IG @elcaimanroses



SANTA LLÚCIA RESTAURANT

En la misma playa, para disfrutar de la vista y su excelente gastronomía basada en productos de temporada, ensaladas, paellas, fideuás... y pescado fresco de la lonja de Roses.

Right on the beach, enjoy the view and their excellent cuisine, based on seasonal produce, salads, paellas, noodle dishes, and fresh fish from Roses.

ROSES

972 150 558
AVDA. DÍAZ PACHECO 72
WWW.SANTALLUCIA.COM





ÉS! CARXOFA
RESTAURANT

PÚBOL
872 098 253
IG @carxofapubol

Cuina del territori.
Arrossos autèntics.
Entorn únic.
Local cuisine. Authentic
rice dishes. Unique setting.



**EL CORRAL DE
SANT QUIRZE**
LA CUINA DEL VENT

RABÓS D'EMPORDÀ
972 193 186
IG @corraldesantquirze

Cocina ampurdanesa en el
paraje natural de l'Albera.
Empordà cuisine in a na-
tural setting in the Albera.



FALCONERA
LA CUINA DEL VENT

ROSES
972 256 445
IG @falconera_roses

Especializado en arroces
con productos km 0.
Rice dish specialties with
local products.



**GOZOS
MUNDANOS**

ROSES
972 458 371
IG @gozozmundanos

Tapas gastronòmiques
para compartir.
Gourmet tapas to share.



NORAT
RESTAURANT GASTRONÒMIC
HOTEL SPA TERRAZA
LA CUINA DEL VENT

ROSES
972 256 154
WWW.HOTELTERRAZA.COM

Gastronomía km 0 sorpren-
dente en todos los sentidos.
Stunning local cuisine in
every sense.



ROM
LA CUINA DEL VENT

ROSES
972 151 194
IG @romrosesrestaurant

Cocina vanguardista con
respeto por la tradición.
Avant-garde cuisine res-
pecting tradition.





CAL GALL

SANT FELIU DE BOADA

972 634 841
PLAÇA DE L'ESGLÉSIA 3
WWW.CALGALL.COM
IG @calgallrestaurant

Ubicado en una masía catalana del siglo XVI, rehabilitada conservando su esencia, con una terraza en la plaza de la iglesia, ofrece una cocina catalana tradicional con productos locales y tecnologías actuales. Located in a 16th century Catalan farmhouse that has been restored to preserve its essence and featuring a terrace in the church square, Cal Gall offers traditional Catalan cuisine with local products and modern technology.



LAS PALMERAS RESTAURANT

SANT PERE PESCADOR

972 520 506
CTRA. DE LA PLATJA S/N
WWW.CAMPINGLAS PALMERAS.COM
IG @campinglaspalmeras_costabrava

Cocina de mercado, como lo haría tu abuela. Arroces, cazuelas, pescados, fideuà, galdas, todo con productos de proximidad. Lo contrario de lo que te imaginarías en el restaurante de un camping. Abierto para todos. Market-fresh cooking, just like grandma used to make. Rice dishes, casseroles, seafood, noodle dishes, and meat dishes all using local products. Not what you would expect from a campsite restaurant. Open to everyone.





SUMAC
LA CUINA DEL VENT

ROSES
972 154 802
IG @restaurantsumac

Jordi Dalmau presenta sus elegantes creaciones.
Jordi Dalmau presents his elegant creations.



CANDLELIGHT
BY ROMAIN FORNELL

S'AGARÓ
972 321 100
IG @candlelight_sagaro

Inmejorable cocina de autor. Ambiente romántico.
Unbeatable signature cuisine. Romantic setting.



LA TAVERNA DEL MAR

S'AGARÓ
972 821 669
IG @latavernadelmar

Pescados y mariscos, cocina marinera en la playa.
Fish and seafood cuisine on the beach.



TAVERNA CAL BARBER

SANT ANTONI DE CALONGE
650 540 447
IG @tavernacalbarber

Origen, tradició i evolució.
Source, tradition, evolution.



EL GINJOLER
A L'HORT DEL RECTOR

SANT FELIU DE GUÍXOLS
620 623 454
IG @elginjoler

Buena cocina natural y menú degustación.
Delicious natural cuisine and tasting menu.



CASA TEVA

SANT FELIU DE GUÍXOLS
615 223 421
IG @casateva_restaurant

Cocina de autor, de producto y de fusión.
Signature cuisine with fusion products.



MAS GUSÓ
RESTAURANT

SANT PERE PESCADOR

972 550 610
AV. D'EMPÚRIES S/N
WWW.MASGUSO.COM
IG @masguso

**Saviesa, tradició
i modernitat**

En un entorn meravellós, perfecte per gaudir en diferents ambients durant el dia i la nit. El restaurant ofereix una variada cuina catalana amb productes de proximitat unint saviesa, tradició i modernitat. El xef proposa saboroses carns a la brasa, peix fresc de llotja, arrossos succulents, selectes postres casolanes i plats per la canalla. Deliciós! Mas Gusó offers a wonderful setting, perfect to enjoy at all times. The restaurant serves up tasty grilled meats, fresh fish, succulent rice dishes, homemade desserts, and children's meals.



EL TEATRE

REGENCÓS
972 303 859
WWW.HOTELDELTEATRE.COM

Restaurante gastronómico.
Producto del paisaje ampurdanés,
combinando tradición y vanguardia.

CAN ROQUET

ROMANYÀ DE LA SELVA
972 833 081
WWW.CANROQUET.COM

Restaurante singular que fusiona
cocina catalana con cocina francesa.

CAL CAMPANER

ROSES
972 256 954
WWW.CALCAMPANER.CAT

Pescado y marisco fresco a la
plancha o en la brasa de encina.

RAFA'S

ROSES
972 254 003
FB RAFA'S

Un maestro del pescado fresco,
especial para gourmets.

TRAMONTI PLATJA

ROSES
972 150 599
IG @TRAMONTIPLATJAROSES

Cocina reconfortante sobre la arena.
Cocina de mercado y de temporada.

DOS KIWIS BREWERING

RUPIÀ
636 554 463
WWW.DOSKIWISBREWING.COM
Espacio para la elaboración de
cerveza artesanal y su degustación.
Con jardín y *food-truck*.

VILLA MAS

S'AGARÓ
972 822 526
WWW.RESTAURANTVILLAMAS.COM

Frente al mar, cocina de autor ba-
sada en productos de temporada.

SIMÓN

SANT ANTONI DE CALONGE
972 652 322
WWW.RESTAURANTSIMON.ES

Cocina tradicional catalana
en primera línea de mar.

ALÀBRIGA SEA CLUB

SANT FELIU DE GUÍXOLS
872 200 616
WWW.ALABRIGASEACLUB.ES
Un club marinero con piscina,
restaurante, jardines, copas, música
en vivo...

EL DORADO MAR

SANT FELIU DE GUÍXOLS
972 321 818
WWW.GRUPELDORADO.COM

Cocina mediterránea tradicional de
proximidad, con toques innovadores.

LA LOCANDA DI NONA FLO

SANT FELIU DE GUÍXOLS
972 820 803
WWW.LALOCANDADINONNAFLO.COM
Cocina italiana y pizzas al horno
de piedra en un acogedor local con
vistas al mar.

HOSTAL DE L'AIGUA

SANT LLORENÇ DE LA MUGA
972 569 225
WWW.HOSTALDELAIGUA.COM
Gastronomía de proximidad,
creativa y con toques de cocina
tradicional catalana.

LA RIERA

SANT MARTÍ VELL
635 541 655
WWW.JIMENAAPELLANIZ.COM

El producto de la tierra con grandes
dosis de creatividad.

LA TERRASA D'EMPÚRIES

SANT MARTÍ D'EMPÚRIES
972 773 204
IG @TERRASSA_STMARTI

Excelentes arroces, también
para llevar. Buen menú.

L'ESCULAPI

SANT MARTÍ D'EMPÚRIES
972 770 053
WWW.LESCULAPI.COM

Ensaladas, pizzas, cocina mediter-
ránea en un entorno único.

LA FORNAL DELS FERRERS

TERRADES
972 569 095
WWW.LAFORNAL.COM

Ambiente acogedor para disfrutar
de una cocina moderna y sabrosa.

CAN CARCAN

TORROELLA DE MONTGRÍ
972 755 739
IG @CARCANRESTAURANT

Amplio menú a mediodía, carta
y tapas de calidad.

EL CRUIXENT

TORROELLA DE MONTGRÍ
872 983 636
WWW.ELCRUIXENTDETORROELLA.COM

Cafetería, dolços, crepes, entre-
pans, amanides, gelats artesanals...

LA SALA

TORROELLA DE MONTGRÍ
972 757 853
IG @LASALATDM

Bar de copas, sala de juegos, tapas
y cocina informal.

HOSTAL LA GOLA

TORROELLA DE MONTGRÍ
972 759 243
WWW.HOSTALLAGOLA.COM

Destaca por su enclave y la calidad
del producto.

PICASSO

TORROELLA DE MONTGRÍ
972 757 572
WWW.HOTELPICASSO.NET

Auténticos sabores del Ter, el mar
y el ampurdán. Angula y arroces.

PALAU LO MIRADOR

TORROELLA DE MONTGRÍ
644 576 099
WWW.PALAULOMIRADOR.COM

Gastronomía empordanesa.
Carta y menú en un palacio.

IBÈRIC

ULLASTRET
972 757 108
WWW.RESTAURANTIBERIC.COM

Cocina catalana de calidad,
con carnes y pescados locales.

L'OLIVAR

VENTALLÓ
972 793 005
WWW.LOLIVAR.CAT
Productos locales, pizzas al horno
de leña, cervezas artesanas,
y programación cultural.



MENJOTECA

TORROELLA
DE MONTGRÍ

872 263 480
658 278 639
ULLÀ 7
WWW.MENJOTECA.COM
IG @menjoteca

En la Menjoteca disfrutaréis de una gran variedad de arroces, guisos, tapas y postres elaborados con deliciosa imaginación, productos de calidad y mucho esmero. Y con el trato más exquisito y cercano para haceros sentir como en casa.

Enjoy a variety of rice dishes, stews, tapas, and desserts at the Menjoteca, all crafted with imagination, quality products, and care in a warm setting where you'll feel at home.



LA SAL RESTAURANT

SALDET, VENTALLÓ

972 521 874 RESERVAS
CTRA. DE L'ARMENTERA S/N
LASALRESTAURANT.COM
IG @restaurantlasal

Encantadora terraza jardín en una masía del siglo XVII. Equilibrio armónico de espacio, servicio y cocina de siempre con toques de todas partes: aperitivos, tapas, platos y vinos seleccionados. Y por las noches, en el Salao, copas y música bajo las estrellas.

A lovely terrace-garden in a 17th century farmhouse. Mediterranean cuisine made with love and a mix of traditional and contemporary flavors: appetizers, tapas, dishes, and select wines under the stars.





SABORS

SANT FELIU DE GUÍXOLS

972 049 757
IG @sabors_sf_guixols

Gastronomia amb la cuina -passió del xef Víctor Serra. Chef Victor Serra's passion and gourmet cuisine.



MESÓN DEL CONDE

SANT MARTÍ D'EMPÚRIES

972 770 306
IG @mesondelconde

Cuina empordanesa des del 1965. Empordà cuisine since 1965.



CAN PERLETA

SELVA DE MAR

972 126 360
IG @canperleta

Tasca gallega con buenos pinchos y vinos. Galician tavern with great tapas and wine.



EL CLOT DELS MUSSOLS

TAMARIU

972 620 154
PASSEIG DEL MAR 2
WWW.TAMARIU.COM

Cocina mediterrànea especializada en arroses. Mediterranean cuisine and rice dish specialties.



LA BASSA

VENTALLÓ

972 793 857
IG @labassarestaurant

Carta de temporada en un encantador jardí. Seasonal menu in an enchanting garden.



MAS PI

VERGES

972 780 612
OBERT CADA DIA
DE 8:30H A 00:00H
IG @maspiverges

Un concepte gastrocultural en constant evolució. Constantly evolving cultural and culinary concept.



MAS DE TORRENT

HOTEL & SPA

TORRENT

972 303 292
 AFORES DE TORRENT S/N
 WWW.HOTELMASTORRENT.COM
 IG @masdetorrent

El lujo de la calidad del producto

En un enclave tan exclusivo como Mas de Torrent y con la exigencia que aporta la pertenencia a Relais Châteaux, la gastronomía debía llevar una firma de Lujo. El prestigioso y biestrellado chef Ramón Freixa asume la dirección gastronómica del restaurante. Una exquisita combinación de producto, territorio, raíces, modernidad e imaginación. The prestigious, two-star Michelin chef Ramón Freixa is the head of the exclusive Mas de Torrent restaurant, part of Relais Chateaux and its outstanding reputation. Exquisite local products, tradition, modernity, and imagination.





www.utemporda.com
[@utemporda](https://www.instagram.com/utemporda)

Troba-ho a l'Empordà



Llocs autèntics que has de conèixer i idees
per a gaudir de l'Empordà tot l'any!



De cómo y dónde duermas durante tu estancia en el Empordà dependerá tu experiencia. Junto al mar, en un pueblo medieval, en plena naturaleza, más exclusivo, más rural, todo a la vez... Con nuestra selección podrás vivir sus distintos hogares, siempre durmiendo bien.

#JUNTOALMAR #ENELCAMPO #CONENCANTO
#HOTELSPA #DELUJO #SILENCIOTAL

Your experience will depend on how and where you sleep during your stay in the Empordà. Next to the sea, in a medieval village, right in nature, more exclusive, more rural, all at once... With our selection, experience a variety of places to stay, always with a good night's sleep.

#NEXTTOTHESEA #COUNTRYSIDE #CHARMING
#HOTELSPA #LUXURY #TOTALSILENCE

Dormir bien
Peaceful Sleep

NATURAKI

ALT I BAIX EMPORDÀ
972 498 030
WWW.NATURAKI.COM

Casas rurales cuidadosamente
escogidas y gestionadas en exclusiva.

HOTEL SPA MAS SES VINYES

BEGUR
972 301 570
WWW.MASSESVINYES.COM

Masía ampurdanesa rodeada de
bosque y jardines. Piscina con vistas.

MAS LA GINESTA

BORRASSÀ
621 225 398
WWW.MASLAGINESTA.COM

Finca rural ideal para familias y
grupos. Con certificación ecológica.

SA PERAFITA

CADAQUÉS
972 258 954
WWW.MARTINFAIXO.COM

Masía del siglo XIV. Alojamiento
exclusivo en la bodega Martín Faixó.

CAN SORT

BÀSCARA
972 560 335
WWW.CANSORT.COM

Alojamiento rural y centro ecuestre
con piscina y muchas comodidades.

HOTEL AIGUABLAVA****

BEGUR
972 622 058
WWW.HOTELAIGUABLAVA.COM

Privilegiadas vistas al mar, gran
piscina y restaurante *gourmet*.

CASA NERETA

CADAQUÉS
619 275 496
IG @ CASANERETA

Casa de pueblo con salón biblioteca,
patios y terrazas, muy personal.

ARRELS HOTEL

CADAQUÉS
972 258 860
WWW.ARRELSHOTELCADAQUES.COM

Emblemático punto de encuentro para
Dalí en los sesenta. Magníficas vistas.

LA BIONDA

BEGUR
621 315 283
WWW.LABIONDABEGUR.COM

Edificio del siglo XVII reconvertido
en un inspirador hotel *boutique*.

HOSTALET ELS INDIANS

BEGUR
652 199 604
WWW.HOSTALETDELSINDIANS.ES

Bed & Breakfast. Romántica y cén-
trica casa histórica indiana de 1866.

HOTEL BLAUMAR

CADAQUÉS
972 159 020
WWW.HOTELBLAUMARLLAFRANC.COM

Sobre la bahía de Cadaqués, de
estilo mediterráneo y con piscina.

RESTAURANT CAP DE CREUS

CADAQUÉS, FAR DE CAP DE CREUS
972 199 005
WWW.RESTAURANTCAPDECREUS.COM

Tres rústicos, sencillos y acogedores
apartamentos en el fin del mundo.

CLASSIC BEGUR

BEGUR
656 906 995
WWW.HOTELCLASSICBEGUR.COM

Casa indiana restaurada como hotel
con encanto en el casco antiguo.

HOTEL L'HOSTALILLO***

BEGUR, TAMARIU
972 620 228
WWW.HOTELHOSTALILLO.COM

Amplias terrazas con vistas pano-
rámicas. Acceso directo a la playa.

HOTEL VILLA GALA****

CADAQUÉS
872 228 000
WWW.HOTELVILLAGALA.COM

Pequeño y con encanto, una joya
situada entre callejuelas y calas.

SOL IXENT

CADAQUÉS
972 159 307
WWW.HOTELSOLIXENT.COM

En un maravilloso paraje junto al mar
con piscina y el restaurante Vert.

HOTEL CLUC

BEGUR
972 624 859
WWW.CLUC.CAT

Pequeño hotel boutique donde reina
la belleza por encima de lo simple.

HOSTAL SES NEGRES

BEGUR, SA RIERA
649 715 171
WWW.HOSTALSESNEGRES.COM

Habitaciones, apartamentos
y restaurante, a pie de playa.

LLANÉ PETIT

CADAQUÉS
972 251 020
WWW.LLANEPETIT.COM

Tranquilo y familiar, con bar y terraza
frente al mar.

MAS PLA DE CALABUIG

CALABUIG
HOLA@MASPLADECALABUIG.COM
IG @MASPLACALABUIG

Villa de diseño con siete habitaciones
y piscina de agua salada.

HOSTAL L'AIXART

BEGUR, AIGUABLAVA
972 622 480
WWW.LAIXART.CAT

Pequeño hotel con encanto y
habitaciones con vistas al mar.

SA TUNA

BEGUR, SA TUNA
972 622 198
WWW.HOSTALSATUNA.COM

Restaurante y cinco habitaciones
con encanto en una cala idílica.

PORTLLIGAT HOTEL

CADAQUÉS, PORTLLIGAT
972 258 162
WWW.PORT-LLIGAT.NET

En un paraje único y a pocos metros
de la casa-museo Salvador Dalí.

GARBÍ

CALELLA DE PALAFRUGELL
972 614 040
WWW.HOTELGARBI.COM

Mítico hotel familiar con un buen
restaurante, piscina y gran jardín.



HOTEL CONVENT

BEGUR

972 623 091 · 972 622 724
CTRA. PLATJA DEL RECÓ 2
WWW.HOTELCONVENTBEGUR.COM

Hotel con encanto, confort, naturaleza...

Bienvenidos al Convent, un antiguo convento del siglo XVIII maravillosamente reformado. La piscina, el spa, el gimnasio, los magníficos desayunos y las confortables habitaciones te llevarán a vivir una experiencia inolvidable en un entorno natural único.

Welcome to Convent, an enchantingly restored convent from the 18th century. The pool, spa, gym, delicious breakfasts, and charming rooms offer you an unforgettable experience in a unique natural setting.



HOTEL ALGA****

CALELLA DE PALAFRUGELL
972 617 080
WWW.ALGAHOTEL.COM

Hotel tranquilo y familiar con piscina e instalaciones deportivas.

PARK HOTEL SAN JORGE****

CALONGE
972 652 311
WWW.PARKHOTELSANJORGE.COM

Con el sabor de los años cincuenta y las comodidades de hoy. Junto al mar.

YEGUADA SENILLOSA

CASTELLÓ D'EMPÚRIES
683 349 109
WWW.YEGUADASENILLOSA.COM

Genuinas casas rurales en un Parque Natural entre caballos. Ideal bodas.

MAS DE LA LLOSA

ESPOLLA
IG @MASDELALLOSA
WWW.BAUSSITGES.COM

Sencillos, ecológicos e integrados alojamientos en pleno parque natural.

LA TORRE

CALELLA DE PALAFRUGELL
972 614 603
WWW.LATORRE.CAT

Establecimiento histórico y familiar rodeado de jardines y sobre el mar.

ENCÍS DE L'EMPORDÀ

CASAVELLS
646 098 009
WWW.HOTELRURALENCISDEMPORDA.COM

Tranquilidad y naturaleza. Siete amplias y luminosas habitaciones.

CAL NOU 9

CORÇÀ
695 967 852
WWW.CALNOU.COM

Gastronomía km 0 y confort en un entorno rural medieval.

MASIA LA PALMA

ESPINAVERSA
972 193 137
WWW.MASIALAPALMA.COM

Masia de 1830 convertida en hotel gastronómico, spa, piscina y jardines.

HOTEL MEDITERRANI***

CALELLA DE PALAFRUGELL
972 614 500
WWW.HOTELMEDITERRANI.COM

Situado en primera línea de mar, hotel familiar con buen servicio.

CORTAL AVINYÓ

CASTELLÓ D'EMPÚRIES
621 217 644
IG @CORTAL_AVINYÓ

Masia modernista de 1903, en un Parque Natural. Ideal para bodas.

LLIMONA SUITES

CORÇÀ
872 993 123
WWW.LLIMONASUITES.COM

Hotel rural con especial cuidado al diseño y comodidad de los espacios.

HOTEL EMPORDÀ****

FIGUERES
972 500 562
WWW.HOTELEMPORDA.COM

Con el histórico restaurante El Motel. Cómodas habitaciones.

SANT ROC

CALELLA DE PALAFRUGELL
972 614 250
WWW.SANTROC.COM

En una colina, casi sobre el mar, confortable y con un buen restaurante.

HOTEL DE LA MONEDA****

CASTELLÓ D'EMPÚRIES
972 158 602
WWW.HOTELDELAMONEDA.COM

Mansión del siglo XVIII que mantiene elementos arquitectónicos de la época.

CASA MATILDA

CORÇÀ
972 630 361
WWW.CASAMATILDA.ES

Bed & Breakfast. Casa rústica con encanto y habitaciones con carácter.

MAS TORROELLA

FORALLAC
619 101 194
WWW.MASTORROELLA.COM

Masia del siglo XIV, con jardines, piscina, spa. Ideal para bodas.

MAS ROSELLÓ

CALONGE
972 652 452
IG @MASROSELLOHOTEL

Masia catalana con piscina, barbacoa, bosque y árboles frutales.

HOTEL EMPORIUM ***

CASTELLÓ D'EMPÚRIES
972 250 593
WWW.EMPORIUMHOTEL.COM

Hotel gastronómico con una estrella Michelin, y un sol en la guía Repsol.

MAS TEIXIDOR

CRESPIÀ
625 990 102
WWW.ELMASTEIXIDOR.COM

Masia del siglo XIV con 5 alojamientos rurales, jardines, huerto, granja...

VINYES DE L'EMPORDÀ

FONTETA
630 890 781
WWW.VINYESDELEMPORDA.COM

Bonita casa rodeada de viñedos y de los jardines botánicos del Empordà.

HOTEL MAS 1670

CALONGE
653 664 366
WWW.HOTELMAS1670.COM

Masia centenaria convertida en un hotel rural ideal para ciclismo y senderismo.

PALAU MACELLI****

CASTELLÓ D'EMPÚRIES
637 234 637
WWW.PALAU-MACELLI.COM

Un paraíso en la tierra. Entre piedras góticas y jardines. Con Spa.

HOTEL PORT SALINS ****

EMPURIABRAVA
972 456 640
WWW.HOTELPORTSALINS.COM

Confortable hotel con salida a los canales. Restaurante Noray.

CA L'ESTIU

FONTENTA
699 964 884
WWW.CALESTIU.COM

Acogedoras casas rurales y apartamentos totalmente equipadas.

VIU EMPORDÀ

A TOT L'EMPORDÀ

HOLA@VIUEMPORDA.COM
WWW.VIUEMPORDA.COM
IG @viu_emporda

Casas de pueblo, masías aisladas o estudios con encanto. VIU propone una colección de alojamientos singulares para alquilar por días o semanas.

Village houses, farmhouses, or charming studios. VIU offers a collection of unique accommodations to rent by day or by week.



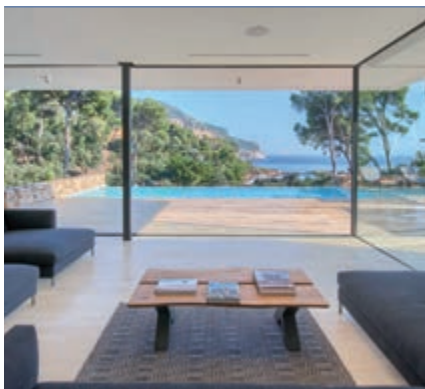
HOSTAL SA TEULA

LLAFRANC

872 988 589
WWW.HOSTALSATEULA.COM
IG @hostalsateula

Recién reformado en sus 18 habitaciones y espacios comunes combina modernidad y tradición. Su notable restaurante, dirigido por Vicenç Fajardo, ofrece platos viajados, frescos y divertidos. Interesante menú entre semana. With its 18 recently renovated rooms and common areas, Sa Teula combines modernity and tradition. Its remarkable restaurant, run by Vicenç Fajardo, offers traditional, fresh, and fun dishes every day.





CHARMING VILLAS CATALONIA

A TOT L'EMPORDÀ
972 590 389
CHARMINGVILLAS.NET

Allotjaments turístics selectes.
Select tourist accommodations.

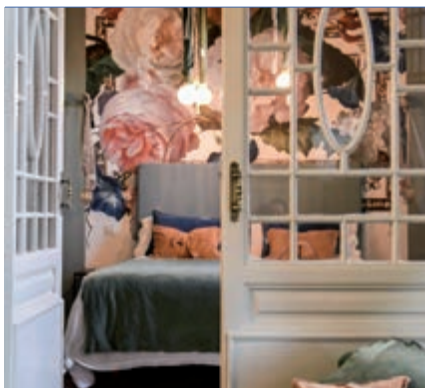


MAS FALGARONA

HOTEL BOUTIQUE

AVINYONET DE PUIGVENTÓS
972 546 628
MASFALGARONA.COM

Masía del siglo XV situada en el Alt Empordà.
15th century farmhouse in the Alt Empordà.



AIGUACLARA

HOTEL RESTAURANTE

BEGUR
972 622 905 - 619 253 692
HOTELAIGUACLARABEGUR.COM
IG @hotelaiguaclara

Palacete colonial de 1866 en el centro de Begur.
Colonial palace from 1866 in the center of Begur.



PARADOR D'AIGUABLAVA

BEGUR
972 622 162
WWW.PARADOR.ES

Immejorable, renovado, con la calidad de siempre.
Unbeatable, renovated, and longstanding quality.



SA RASCASSA

HOSTAL RESTAURANTE

BEGUR
972 622 845
HOSTALSARASCASSA.COM
IG @hostalsarascassa

Junto a una pequeña cala 5 tranquilas habitaciones.
5 peaceful rooms next to a little cove.



HOTEL HANOI

BEGUR
972 622 724
HOTELHANOIBEGUR.COM

Edificio indiano con encanto en el centro.
Charming colonial building in the center.





EL PETIT CONVENT

BEGUR
972 622 724
WWW.PETITCONVENT.COM

Romántico, con encanto y muy cuidado, en el centro. Romance, charm, and class in the center.



VILLA PYRENEES

BOLVIR DE Cerdanya
682 481 258
WWW.SARM.ES

Tranquilidad, naturaleza, gastronomía y deporte. Peacefulness, nature, cuisine, and sports.



HOTEL PLAYASOL

CADAQUÉS
972 258 100 · 972 258 140
WWW.PLAYASOL.COM
IG @playasolcadaques

Céntrico, tocando a la playa, piscina, restaurante... By the beach in the center with a pool, restaurant...



TRAMUNTANA HOTEL

CADAQUÉS
DE LA TORRE 9
972 259 270
INFO@TRAMUNTANA HOTEL.COM

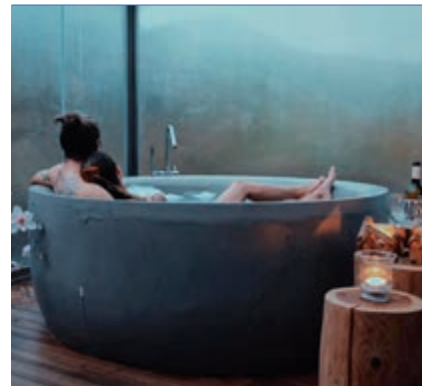
Regala Tramuntana... Estareu com a casa! Give the gift of Tramuntana...like home!



PGA CATALUNYA RESORT

CALDES DE MALAVELLA
972 181 020
WWW.HOTELCAMIRAL.COM

El hotel del resort ofrece una vivencia inolvidable. An unforgettable experience at the resort's hotel.



EL RECER MASIA SERRA

CANTALLOPS
972 316 203
WWW.MASIASERRA.COM

Una estancia romántica y tranquila en una bodega. A romantic and peaceful stay at a winery.



MAS GENERÓS

FONTETA
972 195 593
WWW.MASGENEROS.COM

Alojamiento rural sostenible con oferta cultural, en un entorno natural.

HOTEL CAN MIQUEL

L'ESCALA, CALA MONTGÓ
972 771 452
WWW.CANMIQUEL.COM

Tranquilo y familiar frente al mar, con jardines, piscinas y su restaurante.

BLAU MAR****

LLAFRANC
972 610 055
WWW.HOTELBLAUMARLLAFRANC.COM

Situado en la playa de Llafranc, con piscinas y vistas al mar.

CALA CÈLIA

MAÇANET DE CABRENYS
609 580 413
WWW.CALACELIA.COM

Casa rural rodeada de un jardín con piscina, paz y tranquilidad.

CAN BAYRE

FORTIÀ
972 534 324
WWW.CANBAYRE.COM

Casa rural del siglo XVI restaurada con gran variedad de actividades.

HOSTAL SPA EMPÚRIES

L'ESCALA, PORTITXOL
972 770 207
WWW.HOSTALEMPURIES.COM

Distingido hotel en una idílica cala, con spa y restaurante.

EL FAR HOTEL REST.****

LLAFRANC
972 301 639
WWW.HOTELELFAR.COM

Paraje romántico situado en un acantilado junto al faro de Sant Sebastià.

EL RACÓ DE MADREMANYA

MADREMANYA
972 490 649
WWW.ELRACODEMADREMANYA.COM

Hotel rural con encanto. 14 habitaciones, jacuzzi, piscinas, jardines.

MAS VERMELL

FONTANILLES
687 313 685
WWW.MASVERMELL.COM

Finca rural que ofrece cinco apartamentos con piscina y jardín compartidos.

HOTEL L'ESCALA CENTRE

L'ESCALA
872 201 414
WWW.HOTELESCALACENTRE.COM

Hotel céntrico con una decoración moderna y vintage, trato familiar.

LLAFRANCH***

LLAFRANC
972 300 208
WWW.HLLAFRANCH.COM

Hotel histórico de carácter familiar. Habitaciones y apartamentos.

MAS TARRÉS

MADREMANYA
607 663 882
WWW.MASTARRES.COM

Masía reformada con 3 alojamientos en pleno bosque, al pie de las Gavarres.

EXUS NATUR

FONTCLARA
972 634 159
WWW.EXUSNATUR.COM

Alojamiento rural *adults only*, filosofía slow holidays & green care. Relax.

CORTAL GRAN

L'ARMENTERA
639 327 431
WWW.CORTALGRAN.COM

Castillo medieval para bodas y eventos exclusivos.

LLEVANT

LLAFRANC
972 300 366
WWW.HOTEL-LLEVANT.COM

Habitaciones con piscina privada frente al mar. Lugar con historia.

ARCS DE MONELLS

MONELLS
872 987 069
WWW.HOTELARCSMONELLS.COM

Hotel rural y familiar con encanto en el corazón del Empordanet.

HOTEL SPA VILAMONT ***

GARRIGUELLA
972 531 757
WWW.HOTELSPAVILAMONT.COM

Moderno hotelito con spa, piscina y sauna en el centro del pueblo.

CUNA PROJECT

L'ARMENTERA
658 588 621
WWW.CUNAPROJECT.COM

Experiencia ecológica en una masía con cinco apartamentos y restaurante.

TERRAMAR

LLAFRANC
972 300 200
WWW.HTERRAMAR.COM

Familiar y confortable, frente al mar con restaurante.

TORREMIRONA RELAIS HOTEL GOLF & SPA****

NAVATA
972 566 700
WWW.HOTELTORREMIRONA.COM

Completo hotel de lujo con spa.

HOTEL EMPORDÀ GOLF *****

GUALTA
972 782 030
WWW.HOTELEMPORDAGOLF.COM

Magnífico y moderno hotel en el campo de golf, con restaurante.

MASOVERIA DE LLADÓ

LLADÓ
639 508 587
WWW.MASOVERIADELLADO.COM

Casa rural sostenible envuelta de naturaleza y con animales. Ideal familias.

LA GOLETA

LLANÇÀ
972 380 125
WWW.HOTELLAGOLETA.COM

Hotel tradicional con ambiente marino y restaurante.

CASA PEYA

PALAFRUGELL
972 663 252
WWW.CASAPEYAHOTEL.COM

Edificio histórico restaurado con nueve habitaciones y jardín en el centro.



FINCA BELL LLOC

PALAMÓS

972 316 203
CAMÍ A BELL-LLOC 63
WWW.FINCABELL-LLOC.COM

Esta finca ampurdanesa está impregnada de una filosofía enraizada en la tierra, que aprovecha los avances para aportar calidad, sin restar esencia y autenticidad.

This Empordà farmstead is imbued with a philosophy rooted in the land, which takes advantage of recent advances to provide quality, without losing spirit and authenticity.



HOTEL PERALADA 5* WINE SPA & GOLF

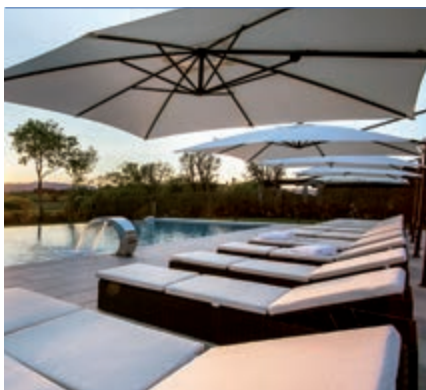
PERALADA

972 538 830
ROCABERTÍ S/N
WWW.HOTELPERALADA.COM
IG @hotelperalada

Hotel Peralada 5* situat al cor de l'Empordà. Amb 54 habitacions i 10 suites d'ensomni, els seus espais plens de calma i tranquil·litat el converteixen en l'indret perfecte per desconectar.

Hotel Peralada is a 5-star hotel located in the heart of the Empordà. Featuring 54 rooms and 10 enchanting suites, its calm and tranquil spaces make it the perfect place to relax.



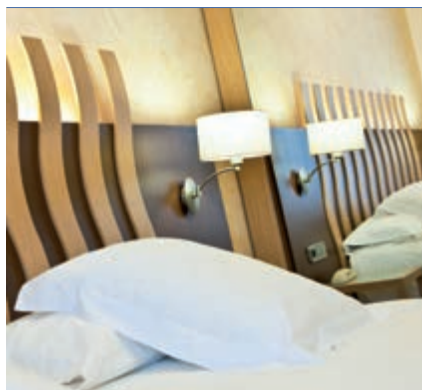


MAS ROSSET

CORNELLÀ DEL TERRI

972 595 049
WWW.MASROSSET.COM

Masía del siglo XVIII en una zona única y privilegiada. 18th century farmhouse in a unique, privileged area.



HOTEL DURAN

FIGUERES

972 501 250
WWW.HOTELDURAN.COM
IG @hotelduran

Un hotel de prestigi completament reformat. Exclusive, fully renovated hotel.



HOTEL NORD 1901

GIRONA

972 411 522
WWW.NORD1901.COM

¡Sentirse como en casa!
Feel like you're home!



CASTELL D'EMPORDÀ

LA BISBAL D'EMPORDÀ

972 646 254
WWW.HOTELCASTELL
EMPORDA.COM

Un castillo romántico con un moderno diseño. A romantic castle with modern design.



SANT PERE DEL BOSC

HOTEL & SPA

LLORET DE MAR

972 361 636
WWW.HOTELSANTPERE
DELBOSC.COM

Para disfrutar de un verdadero "viaje emocional." Enjoy a truly "exciting journey."



HOTEL SANTA MARTA

LLORET DE MAR

972 364 904
HOTELSANTAMARTA.ES

En un lugar privilegiado a pocos metros de la arena. A privileged site just steps away from the sand.



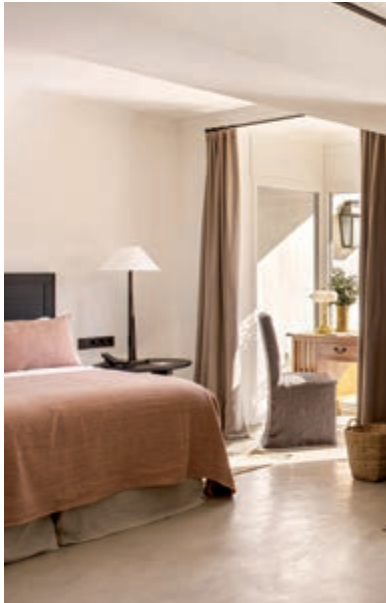
MAS DE TORRENT HOTEL & SPA

TORRENT

972 303 292
 AFORES DE TORRENT S/N
 WWW.HOTELMASTORRENT.COM
 IG @masdetorrent

Con 39 *suites* (varias con piscina privada), se aloja en una masía catalana del siglo XVIII convertida en un exclusivo hotel *boutique* de 5 estrellas donde se respira felicidad, calma, elegancia y exclusividad.

With 39 *suites* (some with a private pool), enjoy your stay at a Catalan farmhouse from the 18th century that has been converted into an exclusive, boutique 5-star hotel that exudes joy, tranquility, elegance, and exclusiveness.



LES HAMAQUES

VILADAMAT

972 788 458
 ALBONS 6
 INFO@LESHAMAQUES.COM
 IG @les_hamaques

Les Hamaques es un hotel *boutique* escondido en el tranquilo pueblo de Viladamat. Situada en el Alt Empordà, esta sobria joya rural inspira descanso, bienestar y convivencia en la naturaleza.

Les Hamaques is a boutique hotel hidden in the quiet village of Viladamat. Located in the Alt Empordà, this understated rural gem inspires rest, wellbeing, and living within nature.





HOTEL SPA LA CENTRAL

MAÇANET DE CABRENYS
972 535 053
IG @hotelspalacentral

Hotel rural en plena natura-
leza y buen restaurante.
Rural hotel and good res-
taurant in nature.



EL PALAUET DE MONELLS

MONELLS
972 630 012
ELPALAUETDEMONELLS.COM

Pequeño y con encanto,
5 habitaciones, spa, jardín.
Small and charming with
5 rooms, spa, garden.



ARKHÈ HOTEL BOUTIQUE PALS

PALS
681 035 739
WWW.ARKHEDEPALS.COM

Nutrició conscient, con-
fort, art i tranquil·litat.
Conscious nutrition, com-
fort, art, and peace.



SALLÈS HOTEL SPA CALA DEL PI

PLATJA D'ARO
972 828 429
HOTELCALADELPI.COM

Con acceso directo
a la tranquila cala el Pi.
Direct access to the
Cala del Pi cove.



LA BRUGUERA DE PUBOL

PÚBLOL
630 802 901 · 638 118 569
LABRUGUERADEPUBOL.COM
FB IG @labrugueradepubl

Finca ecológica para vaca-
ciones, eventos, retiros...
Ecological farm for vaca-
tions, events, retreats...



LA FARINERA SANT LLUÍS

PONT DE MOLINS
872 609 014 · 672 142 651
LAFARINERASANTLLUIS.COM

Intimidad y exclusividad en
un espacio emblemático.
Intimacy and exclusivity in
an iconic setting.





RECTORIA DE REGENCÓS

REGENCÓS
616 410 006
RECTORIADEREGENCOS.COM

Casa Rural de 4 aparta-
mentos turísticos.
Rural cottage with
4 tourist apartments.



HOTEL VISTABELLA

ROSES
972 256 200
HOTELVISTABELLA.COM

Romántico hotel boutique
con vistas espectaculares.
Romantic boutique hotel
with spectacular views.



1935 HOTEL & APARTAMENTS

ROSES
972 459 960
WWW.HOTEL1935.COM
IG @hotel1935

Disfruta de una escapada
en tu casa de la playa.
Enjoy a getaway at your
beach home.



HOSTAL DE LA GAVINA

S'AGARÓ
608 749 823
WWW.LAGAVINA.COM

Josep Ensesa y Gubert
creó una leyenda.
Josep Ensesa y Gubert
created a legend.



LOVELY HOUSES DIANA

SANT JORDI DESVALLS
608 244 345
VEÏNAT DE DIANA 4
LOVELYHOUSESDIANA.COM

Acogedoras, conforta-
bles casas de alquiler.
Comfortable, welcoming
rental homes.



HOSTAL LA LOLITA

SANT MARTÍ VELL
972 490 744
IG @hostallalolita

Tranquil·litat i natura en
una casa rural del s. XVIII.
Peace and nature in an
18th century rural cottage.



LA MALCONTENTA *****

PALAMÓS
972 312 330
WWW.LAMALCONTENTAHOTEL.COM

Lugar privilegiado y confortable. Hotel *boutique* de lujo con helipuerto.

HOTEL TRIAS*****

PALAMÓS
972 601 800
WWW.HOTELTRIAS.COM

Hotel y restaurante de estilo marinero, muy céntrico, frente a la playa.

ES PORTAL*****

PALS
972 636 596
WWW.ESPORTALHOTEL.COM

Hotel gastronómico sólo para adultos con piscina y grandes jardines.

MAS SALVI*****

PALS
972 636 478
WWW.MASSALVI.COM

Moderno hotel boutique rodeado de naturaleza, con un buen restaurante.

SA PUNTA*****

PALS
972 667 376
WWW.HOTELSAPUNTA.COM

Un clásico con mucha clase, buen restaurante y cerca del mar.

SES GARITES

PALS
646 490 395
WWW.SESGARITES.COM

Hotel rural. Historia, comodidad y bienestar en un paisaje especial.

MAS LAZULI BOUTIQUE *****

PAU
872 222 220
WWW.HOTELMASLAZULI.ES

Elegante interiorismo y un restaurante bien situado para el enoturismo.

CAN CASI HOUSE

PARLAVÀ
639 356 660
WWW.CANCASI.COM

Encantador hotelito eco *slow*. Próxima apertura en el 2022.

CASTELL DE VALLGORNERA

PERALADA
670 281 840
WWW.CASTELLDEVALLGORNERA.COM

Alojamiento rural del siglo XIII lleno de paz e historia. Ideal para eventos.

HOSTAL BLAU

PERATALLADA
972 634 185
WWW.HOSTALBLAU.ES

Pequeño hotel con encanto de seis habitaciones en este pueblo medieval.

CALA DEL PI HOTEL & SPA*****

PLATJA D'ARO
972 828 429
WWW.HOTELCALADELPI.COM

Elegante hotel de cinco estrellas en primera línea de mar.

COSMPÓLITAN

PLATJA D'ARO
972 816 333
WWW.COSMOPOLITAGROUP.COM

Hotel con spa junto al mar. Ofrece tratamientos y restaurante japonés.

COSTA BRAVA***

PLATJA D'ARO
972 817 070
WWW.HOTELCOSTABRAVA.COM

Vistas increíbles y acceso directo a la playa. Restaurante Aradi.

NM SUITES HOTEL*****

PLATJA D'ARO
972 825 770
WWW.NM-SUITES.COM

Moderno y acogedor con un buen restaurante. Habitaciones familiares.

EL MOLÍ***

PONT DE MOLINS
972 529 271
WWW.HOTELELMOLI.ES

Hotel rural de diseño situado junto al río y con restaurante. *Bike friendly*.

HOTEL PORTO CRISTO*****

EL PORT DE LA SELVA
972 387 062
WWW.HOTELPORTDELASELVA.COM

Antigua bodega convertida en hotel. Habitaciones exteriores con hidromasaje.

MAR D'AMUNT HOTEL*****

EL PORT DE LA SELVA
972 126 058
WWW.HOTELPORTDELASELVA.COM

Frente al mar, en una antigua casa señorial con terraza y bodega.

HOTEL TERRAZA

ROSES
972 256 154
WWW.HOTELTERRAZA.COM

Completo, con spa, el restaurante Norat y vistas al mar.

ALMADRABA PARK HOTEL

ROSES
972 256 550
WWW.ALMADRABAPARK.COM

Confort en un paraje privilegiado sobre el mar. Piscina, terraza y restaurante.

HOTEL CALA JONCOLS

ROSES, CALA JONCOLS
972 253 970
WWW.CALAJONCOLS.COM

Un edificio integrado en el entorno. Casi sin cobertura para el móvil.

CAN PARDALET

RUPIÀ
RESERVAS@CANPARDALET.COM
WWW.CANPARDALET.COM

Preciosa casa vacacional diseñada por Sandra Tarruella Interioristas.

S'AGARÓ HOTEL*****

S'AGARÓ
972 325 200
WWW.SAGAROHOTEL.COM

Spa & Wellness en un lugar único. Confort y relax en las mejores playas.

MAS FALET 1682

SANT ANTONI DE CALONGE
609 894 319
WWW.MASFALET1682.COM

Hotel de lujo en masía del siglo XVI. Parque de cultura y negocios.

HOTEL ROSAMAR***

SANT ANTONI DE CALONGE
972 650 548
WWW.ROSAMAR.COM

Familiar con habitaciones con vistas al mar y jacuzzi. Cenas temáticas.

MAS RABOL

SANT CLIMENT DE PERALTA
972 634 296
WWW.MASRABOL.COM

Masía del siglo XVI reformada en hotel rural. Propuesta sostenible.

LA GUTINA

SANT CLIMENT DE SES CEBES
671 191 956
WWW.CELLERLAGUTINA.COM

Casita rural del Cellar La Gutina, rodeada de viñedos y montañas.

HOSTAL CHIC

SANT FELIU DE GUÍXOLS
972 328 728
WWW.HOSTALCHIC.COM

Pequeño, céntrico y encantador. Con restaurante y terraza muy cerca del mar.

ELKE SPA HOTEL****

SANT FELIU DE GUÍXOLS
872 202 120
WWW.ELKEHOTEL.COM

Hotel de lujo en primera línea del mar en la Costa Brava.

HOTEL OMA****

SANT FELIU DE GUÍXOLS
972 320 968
WWW.HOTELOMA.NET

Confort, ternura y detalle en el centro de Sant Feliu.

TORRE LAURENTII HOTEL

SANT LLORENÇ DE LA MUGA
667 080 311
WWW.TORRELAURENTII.COM

Acogedor, en el centro de este pueblo medieval. Reapertura para el 2022.

MAS DEL MAR

SANT PERE PESCADOR
659 021 336
WWW.MASDELMAR.COM

Tocando al mar, completísimo y elegante alojamiento rural.

CASA MAS GRAN

SANTA CRISTINA D'ARO
681 303 133
IG@HOTELCASAMASGRAN

Hotel en un antiguo castillo restaurado. Con jardines y pistas deportivas.

MAS ESTELA

SELVA DE MAR
972 126 176
WWW.MASESTELA.COM

En la bodega Mas Estela entre vinos ecológicos y biodinámicos.

HOTEL HOSTALILLO***

TAMARIU
972 620 228
WWW.HOTELHOSTALILLO.COM

Acogedor, con vistas y acceso directo a la playa. Restaurante con terrazas.

HOTEL TAMARIU

TAMARIU
972 620 031
WWW.TAMARIU.COM

Hotel tranquilo y familiar en la misma playa de Tamariu.

LA FORNAL DELS FERRERS

TERRADES
972 569 094
WWW.LAFORNAL.COM

Hotel rural con encanto, restaurante gastronómico y jardín aromático.

L'HORT DE SANT CEBRIÀ

TORROELLA DE FLUVIÀ
972 550 067
WWW.HORTDESANTCEBRIA.COM

Casa rural, agradable, elegante y acogedora. A partir de 12 años.

EL MOLÍ DEL MIG****

TORROELLA DE MONTGRÍ
972 755 396
WWW.MOLIDELMIG.COM

Molino del s. XVI cuidadosamente rehabilitado en hotel. *Bike friendly*.

PALAU LO MIRADOR****

TORROELLA DE MONTGRÍ
972 758 063
WWW.HOTELPALAULOMIRADOR.COM

Majestuoso edificio con restaurante. Salones y terrazas de palacio.

PICASSO

TORROELLA DE MONTGRÍ
972 757 572
WWW.HOTELPICASSO.NET

Restaurante y hotel muy cerca de la playa de La Gola del Ter.

CA LA SOLITA

ULLASTRET
HELLO@CALASOLITA.COM
WWW.CALASOLITA.COM

Masía con un interiorismo exquisito. Pensado para disfrutar y descansar.

MAS TOMÀS

VALL-LLOBREGA
644 885 657
WWW.MASTOMAS.COM

Masía del siglo XIV rodeada de un gran terreno natural y buenas vistas.

EL MAS NUALART

VERGES
609 520 296
WWW.ELMASNUALART.COM

El encanto de una masía con todas las comodidades para tus vacaciones.

EL PUNT I APART

VERGES
645 924 164
WWW.NATURAKI.COM

Masía moderna con piscina, rodeada de campos. Decoración fresca y cálida.

L'OLIVAR DE VENTALLÓ

VENTALLÓ
646 081 608
WWW.LOLIVAR.CAT

Preciosas suites en un campo de olivos reconvertido en proyecto artístico.

MAS RIBAS

VENTALLÓ - MONTIRÓ
696 003 715
WWW.MASRIBAS.COM

Masía rural del siglo XV, acogedora y ecológica, con huerto propio.

SOMNIS DE L'EMPORDÀ

VILACOLUM
680 829 724
WWW.SOMNISDELEMPORDA.COM

4 románticas suites con duchas de lluvia y chimeneas de bioalcohol.

MASÍA LA CAPSA DE LLUM

VILANANT
656 288 206
WWW.MASIALACAPSADELLUM.COM

Casa rural grande, con sala de cine, billar, biblioteca, chimenea y jardín.



ALÀBRIGA
HOTEL & HOME SUITES 5 * GL

SANT FELIU DE GUÍXOLS
872 200 600
WWW.HOTELALABRIGA.COM

Es el sueño ideal de unas vacaciones en familia.
The ideal dream vacation for your family.



SALLÉS
HOTEL & SPA
MAS TAPIOLAS

SANTA CRISTINA D'ARO
972 837 017
WWW.SUITESNATURA.COM

Para vivir una experiencia de la máxima exclusividad.
Enjoy an experience with unbeatable exclusivity.



CAN BUCH
ECO HOTEL RURAL

SANT ANIOL DE FINESTRES
608 888 480
WWW.CANBUCH.COM

Masia autosuficient.
Bio piscina i SPA.
Self-sufficient farmhouse,
bio pool, and spa.



CORREDOR MATO

TAMARIU
972 620 016
WWW.CORREDORMATO.COM

Professionalidad y seguridad en casas vacacionales.
Professionalism and safety in vacation homes.



CAN DISPÈS
HOTEL RURAL

VILADAMAT
972 788 055 - FIGUERES 11
WWW.CANDISPES.COM
IG @candispes

6 habitacions d'ensomni,
jardí, piscina i gimnàs.
6 peaceful rooms and a
garden, pool, and gym.



MAS VIVENT

VILAMANISCLE
607 643 022 - 606 310 463
WWW.MASVIVENT.COM

Rincones con encanto, terrazas, piscinas, jardines...
Charming spots, terraces, pools, gardens...





Ideas para disfrutar al máximo de tu tiempo libre en el Empordà. ¿Un paseo silvestre o un salto en paracaídas? ¿Una inmersión en el mar o una ruta de montaña en *e-bike*? ¿Un taller de cosmética natural o una sesión de SUP yoga? ¿Un baño de bosque o un mercado? Conecta con el ritmo vital de esta tierra y de su gente.

#EXPERIENCIASSINGULARES #CAPTURASOLFACTIVAS
#CATASDEPAISAJE #ENOGASTRONOMÍA #OCIOACTIVO
#GENTELOCAL #HISTORIAS

Foto. Fran Arnau

Ideas to enjoy your free time in the Empordà to the maximum. A hike in nature or a parachute jump? Diving in the sea or a mountain trail by e-bike? A natural cosmetics workshop or a SUP yoga session? Forest bathing or a trip to the market? Connect with the people and the rhythm of life in this region.

#UNIQUEEXPERIENCES #TASTYCATCHES #COUNTRYSIDETASTINGS
#WINETOURISM #ACTIVELEISURE #LOCALPEOPLE #STORIES

Experiencias
Experiences



GLOBUS EMPORDÀ

EN TODO EL EMPORDÀ
620 846 742
IG @globusemporda

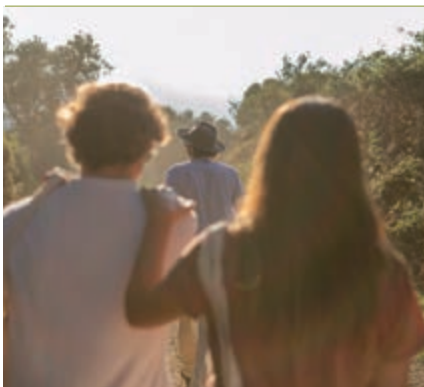
Para relajarte y vivir una experiencia inolvidable.
Relax and enjoy an unforgettable experience.



EMPORDÀ LOVERS

A TOT L'EMPORDÀ
676 360 616
IG @emporda_lovers

Ets un EmpordàLovers? Viu una experiència autèntica!
Are you EmpordàLovers? Enjoy an authentic experience!.



VIU EMPORDÀ

EN TODO EL EMPORDÀ
WWW.VIUEMPORDA.COM
IG @viu_emporda

Experiencias para (re)descubrir l'Empordà.
Experiences to (re)discover the Empordà.



VIES BRAVES

EN LA COSTA BRAVA
699 289 758 - 618 864 466
WWW.VIESBRAVES.COM
IG @viesbraves

Itinerarios marinos para nadar y bucear en equipo.
Sea adventures for swimming and diving as a team.



COSTA BRAVA YACHT PORTS

COSTA BRAVA
972 208 401
WWW.COSTABRAVACRUISE PORTS.COM

Serveis exclusius per a iots de gran eslora als ports.
Exclusive in-port services for large yachts.



LA GASTRONÒMICA

COSTA BRAVA
685 195 519
WWW.LAGASTRONOMICA.CAT

Va de vino, cocina, salud y de activar los sentidos.
Wine, cuisine, and health engaging all your senses.





CADAQUÉS BOATS

Alquiler de embarcaciones semirrígidas y laúd. La mejor opción para conocer el Cap de Creus desde el mar. Ofrecen un óptimo servicio e información sobre rincones y calas del parque natural.

Rental of semi-rigid boats and traditional fishing boats. The best way to explore Cap de Creus from the sea. Offering the best service and information about the nooks and coves of the natural reserve.

CADAQUÉS

637 874 741 - 615 419 199
PLATJA D'ES PIANC
CADAQUESBOATS.COM
IG @cadaquesboats



CLUB NÀUTIC L'ESCALA

Actividades náuticas: vela, kayak, SUP, remo de mar, jet ski, diving, chárter. Navega a precios asequibles. ¿Te gusta el mar? ¡Este es tu club! Actividades accesibles para personas con discapacidad.

Nautical activities: sailing, kayaking, SUP, rowing, jet skiing, diving, and chartered boats. Sail away at affordable prices. Do you like the sea? This club is for you! Accessible activities for people with disabilities.

L'ESCALA

972 770 016
PORT DE LA CLOTA
WWW.NAUTICESCALA.COM
IG @nauticescala



COSTA BRAVA WALKS

EN TODO EL EMPORDÀ
WWW.COSTABRAVAWALKS.COM
IG @COSTABRAVAWALKS

230 km de rutas por la Costa Brava, acomodación y *transfer*.

ECOTURISME EMPORDÀ

EN TODO EL EMPORDÀ
WWW.ECOTURISME-EMPORDA.CAT
IG @ECOTURISME_EMPORDA

Propuestas ecoturísticas que contribuyen a la preservación de la riqueza biológica.

EMPORDÀ RIDES

EN TODO EL EMPORDÀ
663 034 496
IG @EMPORDARIDES

Rutas de cicloturismo, mtb o enduro. Alquiler, reserva y traslado.

GISFERA

EN TODO EL EMPORDÀ
621 219 634
WWW.GISFERA.COM

Experiencias ecoturísticas de conservación de la biodiversidad y educación ambiental.

CLAUDIA ARIAS

EN TODO EL EMPORDÀ
WWW.CLAUDIAARIASYOGA.COM
IG @CLAUDIAARIASYOGA

Costa Brava Yoga Tour, *workshops* y retiros. Yoga & Brunch en el Mas Sorrer.

IAEDEN SALVEM L'EMPODÀ

EN TODO EL EMPORDÀ
972 670 531
WWW.IAEDEN.CAT

Actividades en defensa de la naturaleza. Más info en web.

NINA MANICH

EN TODO EL EMPORDÀ
WWW.MOMOYOGA.COM/NINAMANICH
IG @NINAMANICH @AEROCUBYOGA
Profesora de Jivamukti Yoga. Sesiones en el Aeroclub Empordà (Pals), Golf Empordà (Gualta)...

SANDRA BISBE

EN TODO EL EMPORDÀ
WWW.SANDRABISBE.CAT
IG @SBSANDRABISBE

Rutas guiadas con cultura, paisaje, historia, gastronomía y emoción.

TAO SILVESTRE

EN TODO EL EMPORDÀ
647 115 007
WWW.TAOSILVESTRE.COM

Actividades para conectar la salud con la naturaleza. Qi Gong en contacto con los elementos.

THE WELL CO.

EN TODO EL EMPORDÀ
WWW.THEWELLCO.ES
IG @THEWELLCO_

Retiros de yoga. Programas de rebalance. Talleres de nutrición. Stage de ciclismo.

TRAMUNTANA YOGA

EN TODO EL EMPORDÀ
WWW.TRAMUNTANAYOGA.CAT
IG @TRAMUNTANAYOGA

Mezcla entre una escuela tradicional de yoga y tu plataforma de series preferida.

SUP YOGA

COSTA BRAVA
670 837 095
@SUPYOGACOSTABRAVA

Clases diarias de StandUpPaddleYoga®.

TOP SAILING CHARTER

COSTA BRAVA
972 759 290
WWW.TOPSAILINGCHARTER.COM

Alquiler de todo tipo de embarcaciones.

LA DIVINA

ALBONS
IG @LADIVINAESPAICRETIU

Arte, cultura y entorno. Propuestas inclusivas, abiertas y experimentales. Monográficos actuales, creativos y divertidos.

EQUUS EMPORDÀ

ALBONS
688 820 097
WWW.EQUUSEMPORDA.COM

Aprender a amar y entender a los animales de una manera armónica con el entorno.

CADAQUÉS CHARTER

CADAQUÉS
696 189 229
WWW.CADAQUESCHARTER.COM

Pescaturismo en el Cap de Creus, pesca, snorkel, paddle surf, baños nocturnos... y lo que se te ocurra.

DIVING PORTLLIGAT

CADAQUÉS
972 258 412
WWW.DIVEPORTLLIGAT.COM

Buceo con aire enriquecido Nitrox, que proporciona más tiempo de fondo sin descompresión.

YOGA ÇADAQUÉS

CADAQUÉS
IG @MARIONA_YOGACADAQUES

Hatha Vinyasa, terapéutico, Yin, *online*, presencial y eventos. Sesiones al aire libre en Cadaqués.

SOTAMAR

CADAQUÉS
972 258 876
WWW.SOTAMAR.COM

Disfruta del submarinismo desde el Cap Norfeu hasta el Cap de Creus.

SUP YOGA

CALELLA DE PALAFRUGELL
677 461 687 (WHATSAPP)
@SUPYOGA_CALELLADEPALAFRUGELL

Flotar sobre las olas y deslizarse por el agua. Dejar que todo fluya.

CELLER CLOS D'AGON

CALONGE
972 661 486
WWW.CLOSDAGON.COM

Visitas, catas y otros eventos en la bodega.

CARLES PONGILUPPI

CASAVELLS
609 251 848
IG @CARLESPONGI

Rutas culturales a la carta, a pie o en bicicleta por el Empordà.

HÍPICA COSTA BRAVA

CASTELL D'ARO
670 813 106
@HIPICACOSTABRAVA

Rutas con vistas al mar, pupilajes, clases de doma y salto, casal de verano.

DIVING CENTER COLERA

COLERA
972 389 018
WWW.DIVINGCENTERCOLERA.COM

Inmersiones desde la Costa Brava Norte hasta la Côte Vermeille.



CHARTER & COMMANDER

L'ESTARTIT

653 056 586
PORT DE L'ESTARTIT
WWW.CHARTERAND
COMMANDER.COM
IG @charterandcommander

En Charter & Commander trabajan para que disfrutes de una experiencia de lujo y a tu medida navegando por el entorno único que nos ofrece la Costa Brava y sus pueblos costeros. Comodidad, exclusividad y naturaleza a bordo de sus yates.

Charter & Commander works hard so you can enjoy a luxury, tailor-made experience as you cruise through the unique environment that the Costa Brava and its coastal towns offer. Find comfort, exclusivity, and nature on board their yachts.



DIVING TRITON LLAFRANC

LLAFRANC

620 530 036
PLAÇA DELS PINS 3
WWW.TRITONLLAFRANC.COM
IG @tritondiving

¿Quieres descubrir algunos de los mejores puntos de buceo de la Costa Brava? Un bautizo de buceo, snorkeling, cursos, biosalidas... este centro es lo que buscas si quieres conocer el mundo submarino.

Want to discover the best Costa Brava diving spots? Jump into diving, snorkeling, courses, bio-outings, and more. If you want to see life under water, this is for you.





PREMIUM TRAVELER BARCELONA

COSTA BRAVA
932 225 510
WWW.PREMIUMTRAVELER
BARCELONA.COM

Creación de viajes a medida y vivencias singulares. Create unique experiences and customized trips.



OBSERVATORI ASTRONOMIC ALBANYÀ

ALBANYÀ
972 542 020
IG @observatoriastro
micalbanya

Experiencias memorables conociendo nuestro cielo. Unforgettable experiences under the heavens.



CHARTER SANT ISIDRE

CADAQUÉS
626 960 298
IG @chartersantisidre

Excursiones en una histórica embarcación. Trips in a historic ship in Cap de Creus.



SA PERAFITA CELLER MARTIN FAIXÓ

CADAQUÉS
972 258 954
WWW.MARTINFAIXO.COM

Una finca donde se respira Cap de Creus. Breathe in the Cap de Creus at this estate.



KAYAK DEL TER

COLOMERS
662 159 469 - 621 230 162
PARC DEL TER
WWW.KAYAKDELTER.COM

Navega pel Ter en caiac, canoa o SUP. Paddle the Ter in kayak, canoe, or SUP.



LA TERRA DEL CEL

EMPURIABRAVA
872 222 224
AIREMPURIABRAVA.COM

Vols ser pilot per un dia? Descubreix-ho! Do you want to be a pilot for a day? Find out how!





TORTUGUES DE L'ALBERA

CENTRE REPRODUCTOR

GARRIGUELLA
972 552 245
WWW.TORTUGUES.CAT

Visitas adaptadas a la actividad de las tortugas. Adapted visits all about turtles.



EL JARDÍN DE LAS LILAS

GARRIGOLES
607 833 283
LASLILASYLALUNA.BIO
IG@eljardindelasilas_hidrolatos

Talleres de cosmética biológica y artesana. Bio and artisanal cosmetics workshops.



BURRICLETA

GUALTA
972 755 082
WWW.BURRICLETA.COM
IG@burricleta

Rutes autoguiades en la bicicleta rural elèctrica. Self-guided rural e-bike tours.



OCITÀNIA

GUALTA
972 755 082
WWW.OCITANIA.CAT
IG@ocitania

Rutes guiades en segway i combat làser en família. Guided Segway tours and laser tag for families.



WINE & TAPAS

TOURS GASTRONÓMICOS

L'ESCALA
666 885 207
WINEANDTAPASTOURS.COM
IG@wineandtapastours

Vive la cultura local del tapeo al atardecer. Taste the local tapas culture as the sun goes down.



SK KAYAK

LLANÇÀ
627 433 332
KAYAKCOSTABRAVA.COM
IG@kayakcostabrava

Kayak, snorkel y actividades para la familia. Kayaking, snorkeling, and family activities.



EL JARDÍN TERAPÉUTICO

CREIXELL
619 329 787
WWW.ELJARDINTERAPEUTICO.COM

Un lugar mágico donde disfrutar de retiros y talleres espirituales.

MAS CASAS CRUÏLLES

CRUÏLLES
678 306 608
WWW.MASCASASCRUILLES.CAT

Visita a la granja familiar con oferta de talleres y *mindfulness*.

SEA EXPLORER

EMPURIABRAVA
646 806 306
WWW.EMPURIABRAVASEAEXPLORER.COM

Alquiler de toda clase de barcos con licencia y sin ella.

EMPURIA SPORTS

EMPURIABRAVA
626 168 973
WWW.EMPURIASPORTS.COM

Cursos de kitesurf y Efoil para principiantes y avanzados.

WINDOOR REAL FLY

EMPURIABRAVA
972 454 040
WWW.WINDOOR-REALFLY.COM

Incríbles sensaciones volando con monitor o a solas.

CLÀSSICS FLORIDA

FIGUERES
619 366 367
WWW.CLASSICSFLORIDA.COM

Alquiler y rutas en coches clásicos para eventos.

EMPORDÀ GOLF CLUB

GUALTA
972 760 450
WWW.EMPORDAGOLF.COM

Uno de los clubes de golf más completos del Empordà.

PAR3 PITCH & PUTT GUALTA

GUALTA
972 760 338
WWW.GUALTA.COM

Escuela y campo de golf, con tienda, restaurante y terrazas.

BURRO TREK

GARRIGUELLA
633 576 272
WWW.BURROTREK.COM

Paseos por la naturaleza acompañados por burros y guías.

ESCOLA DE CERÀMICA

LA BISBAL D'EMPORDÀ
972 642 514
WWW.ESCEMICBISBAL.COM
Pasión por el barro para inspirar a artistas y artesanos. Centro polivalente de formación.

VISIT EMPORDANET

L'EMPORDANET
IG @VISITEMPORDANET
WWW.VISITEMPORDANET.COM

Artes y oficios, gastronomía y paisaje. Escoge entre muchas opciones.

DIVE PARADIS

L'ESCALA
972 773 187
WWW.DIVEPARADIS.COM

Centre de submarinisme, immersions, cursos, batejos i *snorkel trips*.

CAMP DE LES AROMES

L'ESCALA, EMPÚRIES
WWW.EMPORAROM.COM
IG @CAMPDELESAROMES

Actividades sobre plantas aromáticas, medicinales y culinarias. Infusiones Emporarom.

AGRO RURAL SURF

L'ESTARTIT
660 895 260
WWW.AGRORURALSURF.COM

Escuela, espacio de entrenamiento y campamentos de surf.

CLUB NÀUTIC ESTARTIT

L'ESTARTIT
972 751 402
WWW.CNESTARTIT.COM

Actividades náuticas. Alquiler de embarcaciones de vela, motor y remo.

EOLIS KITE

L'ESTARTIT
663 884 868
WWW.EOLISKITE.COM
Escuela de kitesurf, SUP, windsurf y catamarán con las Illes Medes de fondo.

SOM MAR

LLANÇA
IG @SOMMAR.COSTABRAVA
WWW.SOMMAR.CAT

Actividades y experiencias de salud integral relacionadas con el mar.

CELLER LA VINYETA

MOLLET DE PERALADA
647 748 809
WWW.LAVINYETA.ES

Visitas guiadas a la bodega, catas de vino, picnic entre viñas...

CELLER BRUGAROL

PALAMÓS
972 316 203
WWW.BRUGAROL.COM

Eventos gastronómicos en su espectacular bodega bajo tierra.

CLUB NÀUTIC COSTA BRAVA

PALAMÓS
972 314 324
WWW.CNCOSTABRAVA.COM

Escuela de vela ligera, cursos y puerto deportivo.

NÀUTICA COSTA BRAVA

PALAMÓS
972 317 710
WWW.NAUTICACOSTABRAVA.COM

Venta y alquiler de embarcaciones, nuevas y de ocasión.

PESCATURISME COSTA BRAVA

PALAMÓS
972 600 424
PESCATURISMEPALAMOS.ORG
Jornada de pesca a bordo de una embarcación profesional de pesca.

TELA MARINERA

PALAMÓS
609 307 623
WWW.TELAMARINERA.ES
Organizan salidas y excursiones en un antiguo barco de vela latina perfectamente restaurado.

VELA COSTA BRAVA

PALAMÓS
629 718 638
WWW.VELACOSTABRAVA.COM
La Goleta Pepa Bandera II tripulada por profesionales, se alquila por horas o días.

GENERAL NÀUTIC

PALAMÓS

972 318 596
 MOLI VELL S/N
 WWW.GENERALNAUTIC.COM
 IG @generalnauticpalamos

Descobrir paisatges de manera conscient

Una experiència per viure la Costa Brava més autèntica i descobrir els racons més verges i les cales més romàntiques des d'una de les seves embarcacions, per exemple, el Popi, que va ser restaurada per celebrar-hi esdeveniments: tasts de vins, jornades gastronòmiques, sortides personalitzades, aniversaris, garinades a l'hivern...
 A fantastic way to experience the Costa Brava at its most authentic. Celebrate events including wine tastings, culinary outings, and personalized trips. Birthdays, seafood meals in winter, and much more!



HÍPICA AIGUAMOLLS

PALAU SAVERDERA
639 787 732
WWW.HAIGUAMOLLS.COM

Pupilaje y clases para todos los niveles.

CELLER MAS GELI

PALS
629 694 428
WWW.MASGELIPALS.CAT

Vino ecológico. Visitas guiadas a la finca y experiencias *gastrowine*.

PROJECTE SÈPIA

PALS
650 430 757
WWW.PROJECTESEPIA.COM
Actividades para sensibilizar sobre el mar y fomentar un turismo sostenible.

CAVALLS DE TERRAPRIM

PARETS D'EMPORDÀ
633 337 468
WWW.TERRAPRIM.ES

Para convivir y relacionarse con los caballos con respeto y delicadeza.

ADOSVELES WIND WATER SPORT

EL PORT DE LA SELVA
650 390 909
WWW.ADOSVELES.COM

Escuela de deportes marítimos, windsurf, stand-up paddle, kayak...

ECO XIRI MAR D'AMUNT

EL PORT DE LA SELVA
657 207 322
@ECO.XIRI.MAR.DAMUNT

Servicio de bar, paseos y taxi entre calas y puertos.

EL JARDI DE L'ÀNIMA

RUPIÀ
625 432 302
IG @ELJARDIDELANIMA
Organizan talleres de remedios, tradiciones y rituales según los ciclos naturales.

VELA SANT POL

S'AGARÓ
609 070 996
WWW.VELASANTPOL.COM
Escuela de vela, windsurf, paddle, catamarán, kayaks tradicionales y transparentes.

CLUB NÀUTIC SANT FELIU DE GUIXOLS

SANT FELIU DE GUIXOLS
972 321 700
WWW.CNSFG.CAT
Con todos los servicios, actividades marítimas y centro de buceo.

CAVA HORSE

SANT MARTÍ VELL
972 491 046
WWW.CAVAHORSE.COM

Centro hípico en medio de la naturaleza, clases y excursiones en carro.

SLOW FUSTA

SANT MARTÍ VELL
696 922 657
WWW.SLOWFUSTA.COM

Talleres de carpintería silvestre. Creaciones y muebles a medida.

KITE EXPERIENCE

SANT PERE PESCADOR
637 374 275
IG @KITEEXPERIENCE_OFICIAL
Escola d'esports de lliscament en un entorn natural. SUP, surf, windsurf, kitesurf i wing foil.

FASE WIND CENTER

SANT PERE PESCADOR
621 014 083
WWW.FASEWIND.COM
Windsurf, wingfoil, kitesurf, stand-up paddle, catamarán, ckimboard. En el Camping Las Dunas.

ION CLUB ROSES

SANT PERE PESCADOR
687 455 182
WWW.IONCLUBGOLFDEROSES.COM
Windsurf, Kitesurf, surf & SUP. Espacio *chill-out*, tienda... En el Camping la Ballena Alegre.

LA WIND

SANT PERE PESCADOR
972 520 180
IG @LAWIND_SANTPEREPESCADOR
Kitesurf, windsurf, catamarán, vela, SUP, snorkeling & biking en el Camping Aquarius.

GOLF COSTA BRAVA

SANTA CRISTINA D'ARO
972 667 739
WWW.GOLFCOSTABRAVA.COM

Campo de golf de 27 hoyos divertido y exigente.

LA NATURAL

SANT JORDI DESVALLS, DIANA
659 418 595
WWW.LANATURAL.CAT

Vino, gastronomía y cultura al natural. Y otras propuestas clandestinas.

LES FEIXES HÍPICA

SANT SADURNÍ DE L'HEURA
651 468 997
IG @PETITCENTRELESFEIXES

Centro hípico. Clases y paseos a caballo en plena naturaleza.

AEROCLUB EMPORDÀ

TORROELLA DE MONTGRÍ
625 746 742
WWW.AEROCLUBEMPORDA.COM

Vuelos turísticos y escuela de pilotos. Sunset bar y yoga en verano.

VILADAIR AEROSERVICE

VILADAMAT
685 906 151
WWW.VILADAIR.COM

Taller, escuela y tours aéreos. Alquiler y venta de aeronaves.

CLUB ESQUÍ NÀUTIC

VENTALLÓ
972 179 192
WWW.XAVIMILL.COM

Para deportistas de esquí náutico. Clases y práctica.

MIREIA CANALDA

VENTALLÓ
@MIREIACANALDA
WWW.LEKOHWELLNESS.COM

Todo *wellness*. Talleres, ceremonias, clases y retiros de yoga.

TIFFANY'S EMPORDÀ

VENTALLÓ
678 518 055
WWW.TIFFANY.S.CAT

Sesiones de entrenamiento rural donde quieras.

XAVIER PUNSOLA

VERGES
646 049 718
IG @XAVIERPUNSOLAIOGAGIRONA
WWW.XAVIERPUSOLA.COM

Consultar horarios de clases.

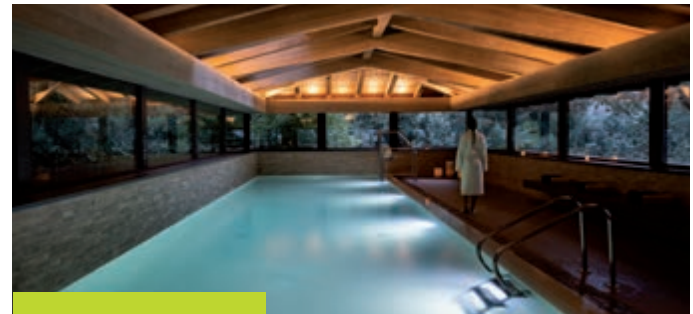


**WINE SPA
PERALADA**
HOTEL PERALADA

PERALADA

972 538 830
ROCABERTÍ S/N
HOTELPERALADA.COM
IG @hotelperalada

Descobreix un món de sensacions i relaxació. Cos, ment i ànima es troben en completa harmonia en aquest centre de benestar inspirat en la tradició vinícola de Peralada. Discover a world of sensations and relaxation. Your body, mind, and soul reach complete harmony in this wellbeing center inspired by Peralada's winemaking tradition.



MAS SPA
HOTEL MAS DE TORRENT

TORRENT

972 303 292
AFORES DE TORRENT S/N
HOTELMASTORRENT.COM
IG @lmasdetorrent

El Spa Mas de Torrent cuenta con piscina interior climatizada, 4 salas de tratamientos, sauna seca y hamam, circuito de aguas, *fitness*, solárium y sala de yoga y pilates. The Mas de Torrent Spa features a heated indoor pool, four treatment rooms, a dry sauna and hammam, a water circuit, a fitness room, a solarium, and a yoga and pilates room.





IOLANDA BUSTOS

PALS
627 525 617
WWW.IOLANDBUSTOS.COM
IG @iolandabustos

Sabors silvestres i maridatges amb el paisatge!
Wild flavors and pairings with the countryside!



COSTA BRAVA PARC D'AVENTURA

PALS & PLATJA D'ARO
697 764 194 - 972 825 769
IG @costabravaparcaventura

El bosc de les tirolines on el límit el poses tu!
Zip line forest where you set the limit!



COSTA BRAVA LUXURY CARS

PALAFRUGELL
872 220 202
WWW.COSTABRAVALUXURY CARS.COM

Destinos llenos de encanto por descubrir. ¡Dejate llevar!
Charming destinations to discover. Let yourself go!



GOLETA ÀRAN

PALAMÓS
634 341 899
IG @goleta.aran

Nave històrica con capacidad para 39 pasajeros.
Traditional ship with space for 39 passengers.



GOLF PERALADA

PERALADA
972 538 287
WWW.GOLFPERALADA.COM

Gaudeix de la teva passió!
Golf, P&P, acadèmia...
Enjoy your passion! Golf, P&P, academy...



BRAVANARIZ

PONTÓS
633 224 205
BRAVANARIZ.COM
IG @bravanariz

Pasea y vive el paisaje a través del olfato.
Walk and experience the landscape through smell.





SET SAIL COSTA BRAVA

PLATJA D'ARO
666 537 700
SETSAILCOSTABRAVA.COM

Charter, vela, windsurf, kayak, SUP en Platja d'Aro. Platja d'Aro charters, sailing, windsurf, kayak, and SUP.



LA BBUGUERA DE PUBOL

PÚBOL
630 802 901 · 638 118 569
LABRUGUERADEPUBOL.COM

Tallers de ciclisme, ioga, nutrició, permacultura i fermentació. Cycling, yoga, nutrition, permaculture, ferments.



RESTLESS SPIRIT

ROSES
607 504 721
WWW.RESTLESSSPIRIT.CAT

Naturaleza en estado puro. Nature in its purest state.



RUCS DE LES GAVARRES

ROMANYÀ DE LA SELVA
605 856 580
RUCSDELESGAVARRES.CAT

Senderismo con burros, ideal para familias. Treks by donkey, ideal for families.



CONNEMARA PONY CLUB

SANT MORI
689 109 533
CONNEMARAPONYCLUB.COM

Escuela de equitación, colonias, paseos... Horse riding school, camps, and more.



ACTIVANS

VILADAMAT
661 132 750
WWW.ACTIVANS.COM
IG @activansrental

Para parejas y familias. Material deportivo disponible. For couples and families. Sports materials available.





www.utemporda.com
[@utemporda](https://www.instagram.com/utemporda)

Find it in the Empordà



All the places you can't miss in the Empordà
and Costa Brava

MERCADOS SEMANALES

LUNES

BÀSCARA
CADAQUÉS
COLERA
TORROELLA DE MONTGRÍ

MARTES

CASTELLÓ D'EMPÚRIES
FIGUERES
PALAMÓS
PALS
SANTA CRISTINA D'ARO
VERGES

MIÉRCOLES

BEGUR
LLANÇÀ
MAÇANET DE CABRENYS
PALAFRUGELL
SANT ANTONI DE CALONGE
SANT PERE PESCADOR

JUEVES

AVINYONET DE PUIGVENTÓS
CALONGE
FIGUERES
L'ESCALA
L'ESTARTIT
LLAGOSTERA

VIERNES

DARNIUS
GARRIGÀS
LA BISBAL
PLATJA D'ARO
EL PORT DE LA SELVA
PORTBOU

SÁBADO

AGULLANA
EMPURIABRAVA
FIGUERES
L'ESCALA
SANT MIQUEL DE FLUVIÀ
VILAFANT
VILAMALLA
MÓN EMPORDÀ EN RUPIÀ,
CORÇÀ O TORROELLA

DOMINGO

BÀSCARA
L'ESCALA
LA JONQUERA
PALAFRUGELL
ROSES
SANT FELIU DE GUÍXOLS

MERCADOS ECOLÓGICOS

MÓN EMPORDÀ

TODO EL AÑO
SÁBADOS DE 9H A 14H
WWW.MONEMPORDA.ORG
IG @MONEMPORDA

RUPIÀ, 1^{er} sábado de mes.
CORÇÀ, 2^o y 3^{er} sábado de mes.
TORROELLA DE MONTGRÍ, 4^o y 5^o
sábado de mes.

Mercados semanales donde comprar directamente al productor productos locales, ecológicos y de calidad. Son también un espacio para el arte, conciertos, recitales de poesía, talleres, conferencias... Recuperar los valores de nuestra tierra y el respeto por el medio ambiente. Y para comer ofrecen paella o fideuà bio al aire libre!

MERCADILLOS "VINTAGE" Y DE 2ª MANO

JUEVES

VERGES
L'ENCANT DE L'EMPORDÀ
IG @2_EMES

TODOS LOS SÁBADOS

CELRA
PARLAVÀ

3º SÁBADO DE MES

SANT FELIU DE GUÍXOLS

TODOS LOS DOMINGOS

TORROELLA DE FLUVIÀ
CORÇÀ
VERGES
L'ENCANT DE L'EMPORDÀ
IG @2_EMES

ALGUNOS DOMINGOS

SANTA CRISTINA D'ARO
1ER DOMINGO DE MES

CADAQUÉS

MERCAT DE BROCANTERS
18/25 JUL, 29 AGO, 3/31 OCT

MIÉRCOLES Y VIERNES

PLATJA D'ARO
FIRA DE BROCANTERS
23 JUN – 15 SEP

FERIAS DE ARTESANÍA

MARTES, VIERNES Y DOMINGOS:

BEGUR
13 JUL – 29 AGO

MIÉRCOLES Y VIERNES:

PLATJA D'ARO
23 JUN – 15 SEP

DOMINGOS:

L'ESCALA
MOLA MERCAT
Pequeños productores de km 0

SÁBADOS DE VERANO:

CADAQUÉS
MUESTRA DE ARTE
10/24 JUL, 7/21/28 AGO, 11 SEP
CALELLA DE PALAFRUGELL
PERATALLADA
SANT PERE PESCADOR

TODOS LOS DÍAS:

EMPURIABRAVA
MERCAT DE NIT
17 JUN – 3 OCT
SANT FELIU DE GUÍXOLS

OTRAS CITAS CURIOSAS

ARRELS DEL VI, SANT MARTÍ DE EMPÚRIES

10 Y 11 JUL
IG @ARRELSDELVI
Feria profesional de vinos D.O. Empordà.

FIRA DE PINTORES, BEGUR

16 JUL – 27 AGO

BEGUR INDÍÀ

3, 4 Y 5 SEP
IG @FIRAINDIANSBEGUR
Propuestas culturales y musicales para todos los públicos.

LA SANTA MARKET

SANTA CRISTINA D'ARO
16 JUL – 29 AGO
WWW.LASANTAMARKET.COM
IG @LA_SANTAMARKET
Moda, tendencias, gastronomía, copas, música, DJ y talleres.

WHITE SUMMER MARKET

PALS
31 JUL – 29 AGO
WWW.WHITESUMMER.ES
IG @WHITESUMMER
La edición 2021 ofrecerá cultura, diseño, gastronomía y talento musical emergente. Emprendedores creativos, *food-trucks* y propuestas gastronómicas para los más *foodies*, conciertos acústicos y espectáculos de circo, teatro y danza.

LA INDUSTRIAL MARKETS

PALAFRUGELL
24 – 27 JUN
S'AGARÓ
4 – 8 AGO
CALONGE
17 – 22 AGO
GIRONA
9 – 12 OCT
WWW.LAINDUSTRIALEVENTS.COM
IG @LAININDUSTRIALMARKET



FRANCIA

Ceret (Céret)

Sierra de la Albera

PARQUE NATURAL DE INTERÉS NACIONAL DE LA ALBERA

La Jonquera

ALT EMPORDÀ

Figueras

Castell d'Empúries

PARQUE NATURAL DELS AIGUAMOLLS DE L'EMPORDÀ

Golfo de Roses

Sant Pere Pescador

L'Escala

PARQUE NATURAL DEL CABO DE CREUS

Figueras-Castell

L'Escala

Figueras

L'Escala

Figueras

L'Escala

Figueras

colibree

@colibree.collective
www.colibree.com