
[ut]
Essencial
Empordà
Guia
Your inside guide to the Empordà www.utemporda.com
7€

CaixaBank
CAP ROIG FESTIVAL



The Corrs
12.JUL



Raphael
13.JUL



Guillem Gisbert
14.JUL



John Fogerty
19.JUL



Diana Krall
20.JUL



Sopa de Cabra
21.JUL



Estopa
26.JUL



Passenger
27.JUL



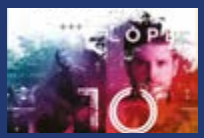
The Tyets
28.JUL



Andrés Calamaro
2.AG



Chris Isaak
3.AG



Pablo López
4.AG

VENDA D'ENTRADES
caproigfestival.com

PROMOTOR I ORGANITZADOR

CLIPPER'S LIVE

PATROCINADOR PRINCIPAL

CaixaBank

PATROCINADORS

HYUNDAI · ESTRELLA DAMM · mesoestetic · Coca-Cola · RACC Mobility Club · idealista · NINO ALVAREZ · KUMBRA YACHTS

L'has de viure!

Calella de Palafrugell, Girona

12.JUL.2024 | 16.AG.2024



Los Secretos
5.AG



Alvaro Soler
6.AG



Rozalén
7.AG



Taburete
8.AG



Miki Núñez
9.AG



Carles Sans
PER FI SOL!
10.AG



Sergio Dalma
11.AG



El Pot Petit
amb La Black Music Big Band
12.AG



Sara Baras
14.AG



Coque Malla
15.AG



Gossos
16.AG

MITJANS OFICIALS

LA VANGUARDIA · SER Ràdio Girona · Los 40 Catalunya · Los 40 Classic · dial

RESTAURANT

HERMANOS TORRES

VILLAGE

CAL BLAY DES DE 1982

TREN OFICIAL

renfe TREN OFICIAL

AMB EL SUPORT DE

Generalitat de Catalunya Departament de Cultura · Diputació de Girona · Costa Brava Girona Festivals · Institut de Promoció Econòmica de Palafrugell · Bo Cultura

HOTELS OFICIALS

CONDES DE BARCELONA HOTEL ★★★★ · MONUMENT



Dream house on Costa Brava

rent COSTA BRAVA

immogrupstar real estate

Platja d'Aro | 972 819 894 | www.immogrupstar.com | www.rentcostabrava.com

Revista Magazine
2024

SUMARI SUMMARY

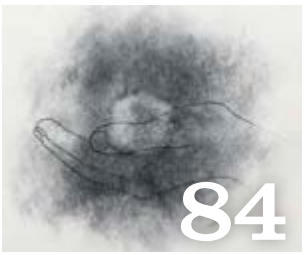
ENTREVISTES
INTERVIEWS

Josep Matés 8
Per Emma Aixalà
Rosa Regàs 12
Per Txema Seglers
Manolo Sierra 22
Per Eudald Camps
Yoyo Balagué 26
Per Tania Hirte
Jaume Subirós 38
Per Xavier Febrés
Parvine Curie 40
Per Eudald Camps
Tània Font 44
Per Clara Cardona
Francesc Ruiz Abad 56
Per Cesca Castellví
Jordi Serradell 64
Per Agus Izquierdo
Genís Bou 68
Per Martí Farré

EMPRENEDORS
ENTREPRENEURS

Mas Geli 16
Per Emma Aixalà
L'Arbreda 18
Per Emma Aixalà
Influenza Espais 30
Per Laura Masó

















OPINIÓ
OPINION

34 Atles lingüístic
Per Helena Borrell
48 Viure eternament
Per Josep Lluís Blàzquez
84 Mirades contemporànies
Per Eudald Camps

TERRITORI
LOCAL REGION

54 Girona de nit
Per Núria Riquelme
60 Del prat a taula
Per Cristina Gaggioli
72 Set paisatges
Per Cristina Gaggioli
80 Quan érem indians
Per Emma Aixalà
88 "Parant taula"
Per Laura Masó

MONOGRÀFICS
SPECIALS

92 Empordà km 0
Productes de l'Empordà

GUIA
GUIDE

122 Establiments i serveis

Guía Guide
2024

123 ARTE Y CULTURA
ARTS & CULTURE

133 CASA
HOME

149 COMER BIEN
DINING OUT

173 DORMIR BIEN
PEACEFUL SLEEP

187 EXPERIENCIAS
EXPERIENCES

204 MAPA
MAP

Índice guía Guide Index

Costa Brava Pirineu de Girona

impremtapagès des de 1945

fotovol ENERGIA SOLAR

Amb el suport i patrocini de col·laboradors especials



[ut] Essencial Empordà Guia

EDICIÓ I DIRECCIÓ
EDITOR AND DIRECTOR
Andrea Ferrés

DIRECCIÓ ADJUNTA
ASSISTANT DIRECTOR
Emma Aixalà

DISSENY GRÀFIC
GRAPHIC DESIGN
Vellut

COORDINACIÓ
COORDINATION
Cristina Gallardo

COL·LABORADORS REDACCIÓ
CONTRIBUTORS
Emma Aixalà, Helena Borrell, Josep Lluís Blàzquez, Eudald Camps, Clara Cardona, Cesca Castellví, Martí Farré, Xavier Febrés, Cristina Gaggioli, Tania Hirte, Agus Izquierdo, Laura Masó, Núria Riquelme, Txema Seglers

COL·LABORADORS GRÀFICS
GRAPHIC CONTRIBUTORS
Javi Almar, Albert Bertran, Arnau Elías, Nereis Ferrer, Andrea Ferrés, Maria Fonti, Vanessa Llinares, Toni Llobet, Paula da Lua, Àngel del Pozo, Erika Prüfert, Sergi Pujol, Pablo Tarrero, Dani Salvà, Bruna Valls

CORRECCIÓ I TRADUCCIÓ
PROOFREADING AND TRANSLATION
Iàmbic, Bryce Krause, Daniel Parsons

IMPRESSIÓ
PRINTING
Impremta Pagès.
Paper amb el certificat de sostenibilitat FSC

FOTO PORTADA
COVER PHOTO
Cala Montgó amb La Bella Cloti (llaüt de fusta fet a l'Empordà l'any 1966) gràcies a Welcome Empordà. Andrea Ferrés.

ENTITATS COL·LABORADORES
SPONSOR ORGANIZATIONS
Ajuntaments de Begur, Castelló d'Empúries, Girona, l'Escala, Llançà, Santa Cristina d'Aro i Torroella i l'Estartit
Associació de Ceramistes de la Bisbal d'Empordà
Diputació de Girona
La Cuina del Vent
Patronat de Turisme Costa Brava Girona

ESPAIS PATROCINATS
SPONSORED SPACES
Reportatges d'emprenedors i de territori, monogràfics, guia.

PUBLICACIÓ I DISTRIBUCIÓ
PUBLICATION AND DISTRIBUTION
[ut] Essencial Empordà Guia
guia@utemporda.com
www.utemporda.com
IG @utemporda

DIPÒSIT LEGAL
LEGAL DEPOSIT
Gi 1124-2015

FSC
www.fsc.org
MIXT
Paper procedent de fonts responsables
FSC® C110474



Il·lustració Bruna Valls

Editorial

Truly a pleasure

You can feel the Empordà. With all the senses, but especially through touch. You can feel the refreshing sea breeze, a bit damp and mixed with the scent of the sea and herbs on your skin. You can feel the light. Open spaces and horizons are everywhere. You can feel the tranquil energy flowing. Truly a pleasure. And the Mediterranean Sea is home, a warm welcome.

And it's also a pleasure to discover and share the different projects unfolding here with you. Once again, you can find them within these pages, places that can be touched and observed. Art, culture, landscapes, restaurants, hotels, experiences, people, tradition, wild herbs, sustainable architecture, local products, the sea: it can all be found here.

Enjoying and appreciating the Empordà is truly a pleasure, and this publication seeks to inspire readers and visitors to do the same, respectfully.

This is the newest edition of our collective project, the [ut]. Ten years sharing the Empordà! Truly a pleasure.

Tot un plaer

L'Empordà es nota. Amb tots els sentits, però especialment amb el tacte. Es nota aquella brisa marina tan refrescant, amb la seva mica d'humitat i l'olor de mar barrejada amb herbes, algunes d'aromàtiques, sobre la pell (excepte quan ens inunden els purins…). Es nota la llum, es noten els espais oberts, els horitzons. Es nota una energia tranquil·la que flueix àgilment. Quin gust. I el seu mar, corregulador, mediterrani, és casa. Tot plegat, una càlida abraçada.

I quin gust, també, conèixer els diferents projectes que hi conviuen i el cuiden, i compartir-los amb vosaltres. Els trobareu, un any més, en aquestes pàgines, que podeu tocar i on també podeu deixar reposar la mirada. Parlen d'art, de cultura, de paisatge… d'on menjar i d'on dormir bé, d'experiències, de persones, d'antics oficis, de flors silvestres, d'arquitectura sostenible, de productes de km 0, del mar…

Quin gust poder gaudir de l'Empordà i tenir-ne cura, també, amb aquesta publicació, que el fa valdre i, per tant, inspira lectors i visitants a fer el mateix.

Aquesta és la novena edició d'aquest projecte col·laboratiu que és la [ut], i seria la desena si no hagués estat per la parada forçada del 2020. Deu anys compartint l'Empordà! Tot un plaer.

@utemporda | www.utemporda.com

Josep Matés

«Per mi la ceràmica no és una feina, és una manera de viure»

Per **Emma Aixalà** Foto **Andrea Ferrés**

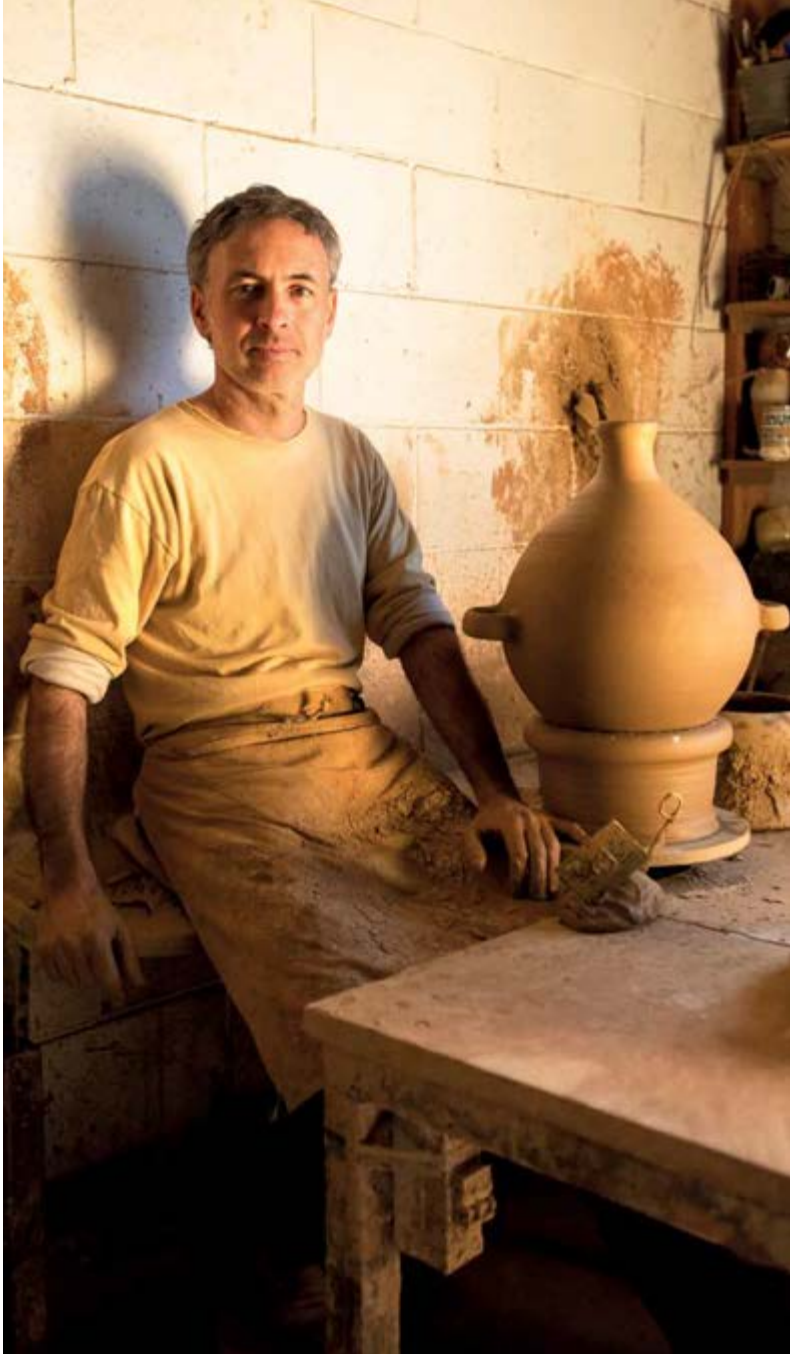
La llum del sol s'estén com una catifa per l'entrada del seu taller de Fonteta. No és un espai gaire gran i és ple de terra, prestatges, peces, fragments i idees que esperen ser capturades amb les seves mans. Josep Matés és terrisser, un apassionat arqueòleg de vells oficis i, per damunt de tot, un home feliç fent el que li agrada.

La necessitat de fer i desfer amb les mans l'he sentit sempre, ja de petit era feliç així, remenant coses, muntant, desmuntant, tocant el territori i els seus materials. Em sentia molt a gust i molt en pau.

I quan vas descobrir la ceràmica?
Fins a disset anys vaig estudiar delineació, però no encaixava en el sistema educatiu perquè no em va despertar ni interès ni curiositat, així que ho vaig deixar i vaig fer un curs de formació ocupacional a l'Escola de Ceràmica de la Bisbal pensant que, en tractar-se de coses manuals, me n'agradaria alguna.

Va ser així?
Sí, i al segon any vaig combinar la formació amb la feina d'aprenent en un taller de ceràmica. Cada vegada hi connectava més i al cap d'uns anys em vaig dir a mi mateix que potser sí que em podria guanyar la vida d'aquesta manera.

Què és el que més t'agrada?
Crec que és el fet d'utilitzar sentits que avui en dia ens fan creure menys necessaris, com el tacte, la visió o la intuïció. Aquesta feina em permet interactuar amb diversos elements fins al punt de considerar que la ceràmica no és una feina, és una manera de viure. Em desperto content pensant les peces que he de fer, sempre m'ofereix coses noves i moments agradables durant el procés d'elaboració. M'ho dona tot.







Dius que no et consideres artista, per què?
Perquè el que m'atrau de la meva feina no és la part de creació, sinó la connexió amb l'arrel utilitària i funcional. Jo soc terrisser, i això vol dir treballar els materials primaris per aconseguir un objecte intentant que el procediment sigui el més manual possible. Un objecte que sigui útil a una persona o a un animal. Ara estic treballant per al projecte Pop de la Fundació Alive fent uns cadups o recipients que posen al mar per contribuir a l'estudi d'aquesta espècie.

Al marge de col·laboracions com aquesta, de les reproduccions de peces d'excavacions i de la ceràmica que fas per a algun taller, quin és el camí que et distingeix?
Des del principi em vaig encaminar cap a una línia que continuo desenvolupant ara: fer la ceràmica que més m'agrada, la ceràmica negra, i coure-la com s'havia cuit sempre, amb foc.

Recuperar un antic ofici comporta recerca i investigació...
La possibilitat d'investigar i recuperar la memòria de la gent per mi és vital, m'aporta molta informació.

Els antics oficis i el foc vertebren un projecte que impulses amb un grup de voluntaris: la recuperació de vells forns de les Gavarres. Heu fet cuites tradicionals de rajoles i de calç i ara en prepareu una per extreure pega negra. Què en sabies, d'aquest material?
Al jaciment d'Empúries m'havien explicat que la pega s'usava per impermeabilitzar les àmfores de vi i així poder-les reutilitzar i sabia que era una activitat genèrica a tota la Península, concentrada en llocs d'alçària i presència de pi. Vaig trobar un testimoni que em va dir que a les Gavarres se n'obtenia, vaig localitzar l'Isidro Tarrés a la Seu d'Urgell i em va dir que el seu pare anava fins a Súria cada hivern per treballar en un forn de pega. Vaig anar fins a Burgos per aprendre el procés. Amb suport i permisos, la primera crema de la pega es farà a la pròxima Festa de la Carbonera de Forallac en un forn fet per nosaltres mateixos.

Com s'obté la pega negra?
Des de l'edat mitjana el sistema és aquest: del pi cal extreure la teia (que és la fusta més resinosa), s'ha d'anar col·locant d'una manera concreta dins d'un forat a terra que ha d'estar calent i, quan estigui ple, cal calar-hi foc per dalt. La teia ha de cremar de manera controlada perquè el suc negre vagi caient per efecte de la gravetat i es desplaci per un tub subterrani fins a un segon recipient. Aquest líquid negre és quitrà vegetal i, quan encara està calent, es torna a cremar fins que queda com un xiclet. Llavors el foc s'afoga i la pega líquida es fa baixar fins a un tercer recipient, on es deixa refredar. I ja tenim el producte final.

Quins usos tenia?
Se'n feien cataplasmes per a persones amb problemes pulmonars, perquè els pescadors poguessin extreure espines de les garoines, per calafatejar embarcacions de fusta, per impermeabilitzar ceràmica, cordes i veles dels velers, per marcar el bestiar fins a tornar-lo a esquilar... Imagina't, sense saber llegir ni escriure la gent era capaç de resoldre molts problemes del seu entorn!

Després d'aquest projecte en vindrà un altre igualment relacionat amb el foc?
[Somriu] Un forn de vidre. En conec un parell, aquí. De fet, l'historiador Pep Matas va escriure el llibre *El pont de les dobles*, en què recull els plets judicials al voltant d'aquest pont de Cruïlles, que portava a un forn de vidre.

Som al segle XXI, per què és tan important recuperar totes aquestes pràctiques?
Perquè el que ha funcionat, funcionarà sempre i, si ningú no ho recupera, ho posa en pràctica, ho aprèn i ho trasllada, es perdrà el coneixement transmès de manera oral al llarg dels segles. Tenim el deure de rescatar aquest patrimoni i poc temps per fer-ho: d'aquí a vint anys no en quedaran testimonis directes. //



Josep Matés

"For me, ceramics isn't a job, but a way of life"

The sunlight spreads across his workshop in Fonteta, full of clay, shelves, pieces, fragments, and ideas waiting to be crafted. Josep Matés is a potter, passionate about old trades, and happy doing what he likes.

I always felt the need to do things with my hands. It made me happy as a child: assembling, disassembling, touching the earth and its materials. I felt at peace.

When did you discover ceramics?
When I was seventeen. School wasn't for me, so I left and did a training course at the Bisbal ceramic school thinking it might be as it involved manual things. I combined schooling with an apprenticeship in a pottery workshop. The connection was growing, and after a few years I told myself that maybe I could make a living this way.

What do you like most?
Using senses like touch, vision, and intuition. My job allows me to interact with various elements and for me, ceramics isn't a job, but a way of life. I wake up happy thinking about the pieces I have to make and the production process is pleasant for me.

What sets you apart?
From the beginning I set out on a path on which I continue: making the ceramics that I like best, black ceramics, and using fire like always.

The old trades and fire are the backbone of a project you're doing: the recovery of old furnaces in the Gavarres. You've made traditional fired lime tiles and now you're working on extracting rosin. What did you know about this material?
At Empúries, I learned that rosin was used to waterproof wine jugs so they could be reused. I knew it was a regular activity throughout the peninsula, concentrated in areas with pine trees. I found an expert who told me that it was obtained in the Gavarres. Isidro Tarrés, who lives in the Seu d'Urgell, explained to me that his father went to Súria every winter to work a rosin oven, and I went to Burgos to see the process. The first firing of the rosin will be done at the next Carbonera de Forallac festival in a self-made oven.

How do you get the rosin?
Since the Middle Ages, the system has been this: the rosin must be extracted from the pine trees, then placed in a specific way inside hot clay, and when it's full, it must be burned. The rosin must burn in a controlled way so the resin falls and moves through an underground tube to a second container due to the effect of gravity. This tar is burned again when it's still hot until it's like a gum. Then the heat is smothered and the liquid paste is lowered to a third container to cool. Then we have the final product.

What were its uses?
Poultices were made for people with lung problems, fishermen used it to extract spines from sea urchins, to seal wooden boats, to waterproof ceramics, for ropes and sails on sailboats, to mark livestock, and more. Without knowing how to read or write, people were able to solve many problems in their environment!

What comes after this project?
A glass oven. I know a couple, here. In fact, the historian Pep Matas wrote the book *El pont de las dobles* about the facts around this bridge in Cruïlles that led to a glass oven.

Why is it so important to recover all these practices in the 21st century?
Because what worked will always work and if no one recovers it, puts it into practice, learns it, and shares it, the knowledge transmitted over the centuries will be lost. We have to preserve this heritage: twenty years from now there will be no direct witnesses. //

AIGUA

ACABADA DE FER®

ara a casa teva!

www.aguarecienhecha.com



Rosa Regàs

«Crec en la llibertat de tot cor, malgrat que un s'equivoqui»



Per **Txema Seglers** Foto **Andrea Ferrés**

Escriptora d'una època i fundadora de la mítica editorial La Gaya Ciència, Rosa Regàs (Barcelona, 1933) parla dels aprenentatges recollits al llarg dels anys: de la família i els nets, del fet d'escriure, de la llibertat. D'aquella nena que fou filla d'exiliats per la Guerra Civil, fins a la matriarca d'una família nombrosa al seu mas de Llofriu, en queda la dona rebel, sàvia i profunda. I enmig d'això, tota una vida dedicada a la literatura i a la cultura (premis inclosos), a la traducció (en diferents països treballant per les Nacions Unides) i a l'amistat, com aquelles nits màgiques de la Gauche Divine. Vestida de blau, com sempre, a Rosa Regàs el cap i el cor li bateguen alhora.

M'agrada quan expliques que ets filla de perdedors de la guerra, però que no has tingut mai cap sentiment de perdedora.
Mai; més aviat, al revés: jo sabia que els meus pares havien lluitat per uns valors democràtics, de voler ser qui ets de debò, de voler viure la pròpia vida.

De molt jove volies formar una família.
Sí, però, llavors, jo no sabia quina mena de família. Només tenia clar que, mentre educava els meus fills, també m'educava a mi mateixa. Jo no sabia què era una família, perquè mai n'havia tingut una.

Ara tens cinc fills, disset nets i vuit besnets. Què és important perquè tot encaixi?
És molt difícil dir-ho. Cadascú ha de formar aquella que vol tenir. Ara bé, si comences a imitar la dels altres, estàs fotut; vaja, com en tot, és clar. Jo estic molt contenta de la meva. M'hi entenc prou bé i, si hi ha alguna baralla, ens reconciliem amb serenitat i sentit crític.

[Aleshores pren un petit llibre artesanal. Duu el títol *El nostre Llofriu*. Me l'apropa. L'obro. És un llibre amb fotos d'ella i dels seus nets. Hi ha un text d'inici, en castellà, que dedica als seus nets.]

Llegeix aquest fragment.

Llegeixo, sí: «Y mientras seguimos caminando en silencio, me emociono al pensar que mi regalo de cada verano durará más que yo misma, y de la profundidad de su memoria, siempre habrá un rincón en que el encanto de estas vacaciones repetidas años tras años formará un territorio inmarcesible de amor y complicidad. En esa memoria yo estaré con ellos, aunque entonces no me sea dado disfrutarla porque mi turno ya habrá pasado. Mi turno toca ahora en el presente, no en el futuro. ¿Qué otra cosa puedo dejar yo a mis nietos?»


Loris Omedes



M'emociona. Els nets són com espurnes de tendresa que t'han faltat durant la teva infància. És allò que et donen els nets. A tothom li falta una espurna, i aquesta espurna és la de la infància. Amb els fills és diferent. Jo els deixo llibertat.

Creus en la llibertat?
A partir d'una certa edat, crec en la llibertat de tot cor, malgrat que un s'equivoqui, i, si deixes de fer una cosa per por d'equivocar-te, tampoc importa, perquè t'equivocaràs igualment. Per tant, és igual. Crec en la llibertat pròpia, sí, de conèixer la vida, la vida sexual, de patir-la, de viure-la, de transformar-la.

I d'on et ve aquest desig intens per la llibertat?
Vaig tenir la sort d'anar a l'escola del pedagog francès Célestin Freinet i, quan les coses m'anaven malament, m'ho prenia d'una altra manera. De seguida, vaig aprendre que **la llibertat no era l'objectiu, sinó que ho era el camí de la llibertat**. Si trobes la llibertat, ja t'hi quedes i t'atures. En canvi, el camí de la llibertat et porta per un milió de llocs, a conèixer altres persones que també són en el camí de la llibertat. Quan jo era petita, ningú ens la va ensenyar, la llibertat. De fet, la llibertat no s'aprèn en un col·legi. Ho vaig anar entenent després de rumiar-hi molt, de mica en mica, sobretot quan havia de prendre una decisió.

Ara que travesses els noranta anys, tens la sensació que has viscut una sola vida, o moltes vides diferents?
Moltes vides, no les he viscudes. I una vida sencera tampoc, o no l'he viscuda tan bé com hauria volgut. He tingut errors. El que passa és que he tingut la sort que els he sabut arreglar; com també he sabut engegar a la merda quan calia començar per una altra banda, inclús quan era casada i tenia fills i m'oferien una feina de traductora a l'ONU a Ginebra o a Moscou, i me n'hi anava. El que cal és protegir la manera pròpia de comprendre el món i acollir allò del món que t'ajuda en el camí de la llibertat, de relacionar-se amb tothom, sense por. I t'ho dic perquè jo vaig viure anys en què tot era pecat.

M'agrada molt quan expliques com surt l'escriptora de dins teu.
El més difícil és entrar-hi a dins. Costa. Però, quan hi entres, de sobte, recordes un dia, un somriure, un paisatge, una conversa, i estires i estires i ho manipules fins que ho fas teu, i s'enllaça finalment amb la pròpia vida. I d'aquí surten les novel·les.

Has voltat pel món, però sempre, aquesta casa de l'Empordà.
Tinc la mateixa passió per l'Alt Empordà que pel Baix Empordà. Em va costar, perquè soc molt de la llum de Cadaqués. Era un espai d'artistes. Aquella llum... [Rosa Regàs tanca els ulls com si evoqués el passat] Recordo quan jugava a escacs amb Marcel Duchamp, un dels millors artistes del segle XX. Érem veïns. Vivia damunt de casa i em cridava: «Rosa, vine, que xerrem una estona».

Per acabar, què t'agradaria inspirar als teus nets, als teus besnets, a les properes generacions?
La manera d'educar els meus fills és plena d'errors, però hi he encertat dues o tres coses. I ho veig en la manera com tracten la gent. Parlo de valors. Potser que s'inspiressin en el bon gust, que no s'aprèn perquè l'has heretat, sinó perquè dins teu has desenvolupat el teu criteri. I també, que no es deixin enganyar per coses ja establertes. Que les noves generacions busquin dins seu, malgrat que els faci mal, per trobar el camí de la llibertat, tot i que s'equivoquin. **El que és important a la vida són els descobriments que facis tu**, no Cristòfor Colom, sinó tu, tu mateix. //

Rosa Regàs

"I believe in freedom with all my heart, even if we make mistakes at times"



An era-defining author and the founder of the legendary publishing house La Gaya Ciència, Rosa Regàs (Barcelona, 1933) speaks with us about the knowledge she has gained over the years: about family and grandchildren, writing, and freedom. From being a little girl who was the daughter of exiles due to the Spanish Civil War, to becoming the matriarch of a large family at her home in Llofriu, she remains a rebellious, wise, and profound woman. In the midst of all this, she has dedicated her entire life to literature and culture (including several awards), translation (in different countries working for the United Nations), and friendship, like those magical nights with the Gauche Divine. Dressed in blue like always, Rosa Regàs's heart and mind beat to the same rhythm.

I like it when you explain that you are the daughter of people who lost a war, but that you never felt defeated.
Never. In fact, it's the other way around: I knew that my parents had fought for democratic values, for wanting to be who you really are, and for wanting to live their own lives.

You wanted to start a family when you were quite young.
Yes, but I didn't know what kind of family at the time. I was only certain that I was also raising myself while I was raising my children. I didn't know what a family was, because I had never had one.

You now have five children, seventeen grandchildren, and eight great-grandchildren. How do you make it all fit together?
It's hard to say. Everyone must form the family they wish to have. However, if you start imitating others, you're out of luck – just like with everything else, of course. I'm very happy with my family. We get along together really well and, if there's a fight, we try to be calm and handle things objectively.

[Then, she grabs a small handcrafted book: *El nostre Llofriu*. It's a book with photos of her and her grandchildren. There is an introductory text.]

So I read: "And as we continue walking in silence, I'm thrilled to think that my gift of each summer will outlast me, and from the depth of our memory, there will always be a spot in which the charm of this yearly vacation will form an unfading space of love and complicity. I will always be with them in that memory. Although by then I will not be able to enjoy it because my time will have already passed. My time is now in the present, not in the future. What else can I leave my grandchildren?"

The text is very moving. Grandchildren are like sparks of tenderness that were missing during your childhood. That's what grandchildren give you. Everyone lacks a spark, and it's the spark of childhood. It's different with your children. I am giving them freedom. I believe in personal freedom. Discovering life, living it, and transforming it.

Continue reading at utemporda.com/en/magazine



Te proponemos una nueva forma de vivir, (re)descubrir y disfrutar de l'Empordà

viuemporda.com *@viu_emporda*

Viu Empordà es una colección de +20 casas con encanto, ubicadas en lugares especiales de la Costa Brava y l'Empordà. Todas ellas disponibles para alquilar por días o semanas. Personalizamos la estancia de nuestros huéspedes ofreciendo una selección de experiencias y servicios únicos: salidas al mar, talleres con artesanos, chefs en casa y mucho más.





Mas Geli, deu anys "in crescendo"

A pocs quilòmetres del conjunt monumental de Pals, just allà on la silueta del massís del Montgrí és perfecta, hi ha un camí de terra. És agradable, tranquil i sinuós com l'aventura del celler que trobem al final del trajecte, Mas Geli.

Per **Emma Aixalà**

Aquesta és una història familiar que comença l'any 2014, però que va esclatar en forma de somni molt abans. Va ser quan la Maribel Cansell i en Lluís Pérez es van establir a Granollers els primers anys de la seva vida en comú i enyoraven el seu Empordà natal cada minut. La fantasia va anar creixent a mesura que ho feien els seus fills, en Lluís i l'Anna, i va anar prenent forma amb cada viatge que feien junts per passejar entre vinyes, visitar cellers i entaular-se en restaurants. Fa deu anys, quan tots quatre van posar les mans a terra per plantar el primer cep, el celler Mas Geli es feia definitivament realitat.

«Des de ben petits els pares ens han traslladat la idea d'aquest projecte familiar: viure junts a l'Empordà, tenir una petita vinya i elaborar un vi propi», resumeix l'Anna amb el seu inseparable somriure. Transmet un amor per la feina que no pot ser més profund: «Ens van educar amb la convicció que treballar és una manera de satisfer les passions, així que ens hem espavilat a trobar la nostra afició i convertir-la en un estil de vida». Ho han fet amb el món del vi, però també amb l'art i la música, que entusiasma els dos germans: ell és compositor de bandes sonores de pel·lícules i director d'orquestres i corals, i ella té la carrera d'Art Dramàtic i una trajectòria musical al grup vocal In Crescendo, compartida amb en Lluís. Inevitablement, **la música embolcalla Mas Geli de la mateixa manera que**





una clau de sol enllaça les línies soltes del pentagrama. Ho fa quan bufa la tramuntana, quan plou sobre el terròs eixut, quan poden les vinyes, quan premsen el raïm, quan omplen cada ampolla i bategen cada vi amb noms com Solista, Notes o La Gran Nit. Aquest darrer celebra els deu anys del celler i és tot un espectacle perquè s'ha elaborat en ous de granit i amb mínima intervenció.

El balanç d'una dècada

Amb la mirada fixada en el futur, tota la família del celler Mas Geli es pot reivindicar agricultora perquè han aconseguit plantar **quinze hectàrees de vinya ecològica amb varietats autòctones, com les garnatxes blanca, roja i negra, el samsó blanc i negre o el subirat parent**. Les cuiden com si es tractés d'un jardí. També es poden reivindicar sommeliers, perquè en tenen la formació i perquè de mica en mica han dissenyat un pla de visites guiades i degustacions que deixen empremta. I poden continuar reivindicant-se músics, perquè han impulsat el **Mas Geli Fest, un festival d'estiu amb vi, gastronomia i música just en aquell moment en què el sol s'amaga darrere les muntanyes del Canigó**. Lluny de ser un final, és el preludi d'una llarga història d'amor per l'Empordà. //

Mas Geli,
ten years "in crescendo"

There's a dirt road just a few kilometers from the monumental complex of Pals, right where the silhouette of the Montgrí massif is absolutely perfect. It's pleasant, quiet, and winding just like Mas Geli, the winery at the end of this adventure.

This is a family story that began in 2014, although it started out as a dream much earlier. "Since we were young, our parents shared the idea of making this family project a reality with us: living together in the Empordà, running a small vineyard, and making our own wine," Anna states with her characteristic smile. She conveys a deep love for her work. **"We were raised by parents who believed that working hard is a way to satisfy passions. We were able to take our hobby and turn it into a lifestyle."**

They have done it within the world of wine, but also with art and music which they're passionate about as well: he is a composer of film soundtracks and an orchestra and choir conductor, and she has a degree in dramatic art and a musical career in the vocal group "In Crescendo" along with Lluís. Inevitably, **music envelops Mas Geli in the same way that a clef brings together the loose lines on a staff. It does so when the tramuntana winds howl, when it rains on the dry land, when the vineyards are pruned, when the grapes are pressed, when each bottle is filled and each wine is christened with the name of Soloist, Notes, or La Gran Nit**, a wine that is quite a spectacle because it has been aged in granite amphoras with minimal intervention.

This year, the Mas Geli winery is celebrating its tenth anniversary, caring for fifteen hectares of organic vineyards as if it were a garden with native varieties such as red and white Grenache, red and white Cinsaut, and Malvasia. //

Celler Mas Geli
Pals
629 694 428
www.masgelipals.com
IG @masgelipals

Les noves vides de l'Arbreda

Per **Emma Aixalà**

Una frondosa vegetació de ribera custodia la riera de Llémena a la vall del mateix nom, entre el Gironès i la Garrotxa. Són freixes, oms, aurons blancs, plàtans i també pollancres que avui que fa vent escampen les seves llavors amb una silenciosa pluja de cotó fluix. Una imatge poètica que afegeix més màgia al lloc on ens trobem, L'Arbreda, un antic mas del segle XVII que fa uns anys que ha recuperat la vida agrícola i ramadera. La gestió sostenible que hi fan comença a donar fruits: olis, formatges, mels, melmelades, carns i vins que comparteixen la millor qualitat i un segell de nom inoblidable, L'Amant.

Quan Isaac Parés va posar els peus en aquesta finca envoltada de boscos i cingles se'n va enamorar. El gerent de Gosbi, empresa especialitzada en menjar gourmet per a animals, va pensar que era el lloc idoni per obrir el refugi per a gossos que imaginava feia temps. Aquella primera idea, però, va evolucionar ràpidament cap a una altra de més adequada a l'entorn: **seria un refugi, sí, però per a espècies catalanes autòctones en perill d'extinció**. Just llavors va arribar la pandèmia, que ens va tancar tantes hores a casa, i l'equip les va aprofitar per arrodonir el projecte: també apostarien per una gestió sostenible de la finca perquè agricultura i ramaderia fossin les dues parts d'un tot.

Així ho explica la Raquel Mora, la responsable del mas, meravellosa amfitriona i guia que avui ens passeja amunt i avall. Encomana la seva il·lusió per la **transformació que ha viscut el paisatge: del desordre i les bardisses al mosaic ordenat d'oliveres i tofoneres, l'hort envoltat de plantes aromàtiques i els tancats dels il·lustres habitants.** Els repassa com qui passa llista a classe: «Tenim exemplars de vaca de l'Albera, vaca bruna i vaca pallaresa… Ovella aranesa, ripollesa i xisqueta… També exemplars de cabra de Rasquera, la reconeguda com a autòctona… Allà hi ha el cavall del Pirineu i, més enllà, el burro català. Tenim la gallina empordanesa, la flor d'ametller, la penedesenca i la del Prat. I exemplars d'oca empordanesa, com aquesta». Per la cridòria i l'estesa d'ales, suposem que no li complau gaire la nostra presència, a l'oca. «Són molt territorials», riu la Raquel, «als masos les tenien precisament per la seva funció protectora». Continua intacta la seva vocació guardiana, en aquest petit món on es treballa en ecològic.

Les oliveres i les ovelles. Haurien pogut plantar les oliveres de la varietat corbella a poca distància les unes de les altres com es fa habitual-





L'Amant, L'Arbreda i Vins de Taller
Siurana d'Empordà
972 525 578
www.lamant.cat
IG @lamant_gastronomic

ment, «però hi hem deixat més espai perquè hi puguin passar els ramats d'ovelles; elles ens fan el tallat de l'herba mentre van menjant i fertilitzen el sòl amb els seus fems».

El bosc i la vaca de l'Albera. Aquesta fabulosa raça els ajuda a gestionar les 50 hectàrees de massa forestal que els envolten i a reduir-hi el risc d'incendi, perquè el seu hàbitat natural és la muntanya, no el prat: «Hem de canviar el xip i pensar que potser no interessa per criar vedells, aquesta vaca, però sí per aquesta funció ecològica tan valuosa».

L'hort ecològic i les gallines. «Tenim uns galliners mòbils que anem bellugant quan l'hort està a ple rendiment. Amb ells es mouen les gallines i així desparasiten i fertilitzen.»

El cicle de l'aigua. Totes les aigües de la finca van a parar a una depuradora ecològica i després a una petita bassa, «i aquesta és l'aigua que utilitzem per regar».

La conclusió és que si agricultura i ramaderia van de bracet, s'evita la compra de molts recursos externs o industrials que ja s'obtenen de manera natural. «Els residus es converteixen en recursos», resumeix la Raquel, que només té bones paraules per als tècnics que els assessoren a cada pas.



Productes artesans amb sentit

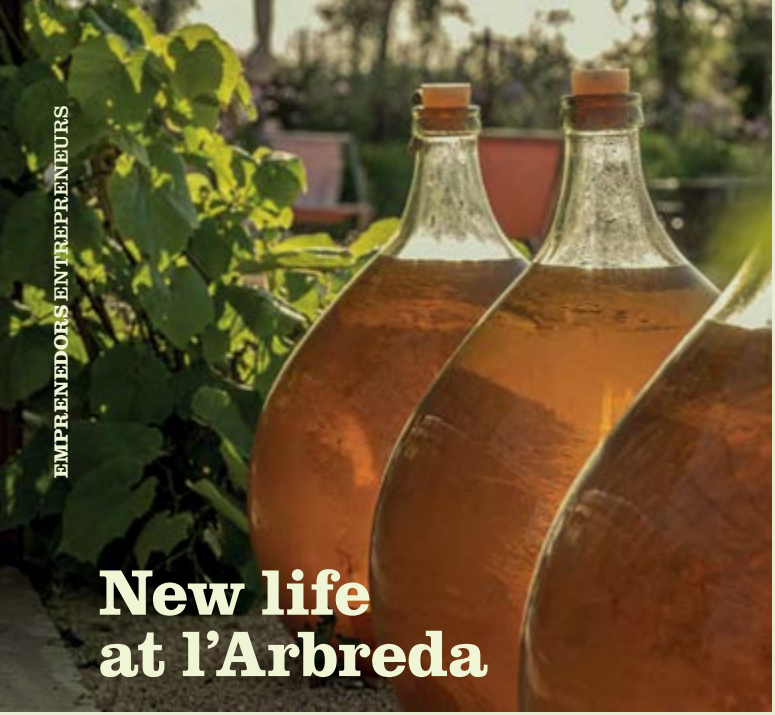
Potser el full de ruta inicial no ho preveia, però era evident que L'Arbreda prendria forma amb petites delícies artesanes. Així ha estat. De moment, comercialitzen l'oli d'oliva verge extra L'Olivina, els formatges de llet crua de vaca i de cabra L'Aubreda, la vedella L'Atrevida, les mels L'Anhel, les melmelades L'Antull… **L'Amant és el segell que les abraça totes, també les que no s'elaboren aquí, però que, com aquestes, busquen l'excel·lència respectant els cicles naturals i el ritme de la natura.** És el cas de Vins de Taller, un celler ubicat a Siurana d'Empordà que s'hi ha integrat fa uns mesos.

El futur de la masia

Acabem la visita davant la vella masia i l'antiga pallissa. Estan en obres i és fàcil endevinar el seu futur. **«Hi ha una distància molt gran entre el món urbà i el rural», fa la Raquel, «i la volem escurçar amb l'hotel i el restaurant».** Recita un munt d'experiències que els hostes podran viure a la formatgeria, a l'hort, amb la mel, amb l'oli… «Els convidarem a collir olives al matí i a omplir la seva pròpia ampolla d'oli a la tarda». Divulgar per valorar, valorar per estimar.

Marxem de L'Arbreda amb mitja dotzena de carxofes acabades de collir. Són fermes, brillants i rodones. També ho és aquest projecte que alimenta l'amor pel territori lliure d'asfalt. No hem trobat a faltar les pantalles, ni la pressa que ens empaita cada dia, més aviat hauríem volgut preguntar més, aprendre més, badar més. Esperarem pacients que hotel i restaurant estiguin a punt, per tornar-hi i tancar el cercle perfecte que dibuixen L'Arbreda i L'Amant. //





New life at l'Arbreda

L'Arbreda is an old 17th century farmhouse that has renewed its agricultural and livestock life in recent years. Their sustainable management is beginning to bear fruit: artisanal products that boast top quality and an unforgettable seal called L'Amant.

When Isaac Parés set foot on this estate surrounded by cliffs, he fell in love. The manager of Gosbi, a company specializing in gourmet food for animals, thought it was the ideal place to open the dog shelter he had long dreamed of. However, that initial idea quickly evolved into **something more appropriate to the environment: a refuge for native Catalan species in danger of extinction and a sustainably managed farm where agriculture and livestock form two parts of a whole.**

Raquel Mora is responsible for the farmhouse and is delighted with the transformation of the landscape: from the disorder and the brush to the orderly mosaic of olive trees, truffles, the orchard, and the pens for its illustrious inhabitants. "We have specimens of Albera, Bruna, and Pallaresa cows... Aranese, Ripollesa, and Chisqueta sheep... Rasquera goat... Pyrenean horse... and Catalan donkey. And Empordà, flor d'ametller, and Penedès hens and the meadow. And Empordà geese too." **When agriculture and livestock go hand in hand, purchasing many external resources that are already obtained naturally can be avoided, and "waste becomes resources".**



Olive trees and sheep. "We've left more space between the olive trees so the flocks of sheep can pass through, eat grass, and fertilize the soil with their manure."
The forest and the Albera cow. This fabulous breed helps them manage 50 hectares of forest around the estate and reduce the risk of fire since their natural habitat is mountains, not meadows.
The organic orchard and the hens. "We have mobile chicken coops that we keep moving around when the orchard is at full capacity. The hens move with them, deworming and fertilizing."
The water cycle. All the water from the farm goes to an ecological treatment plant and then to a small pond, "and this is the water we use to irrigate."

Meaningful artisanal products

It was evident that L'Arbreda would take the form of small artisanal delicacies. Now they sell L'olivina extra virgin olive oil, L'aubreda raw cow and goat milk cheeses, L'atrevida beef, L'anhel honey, L'antull marmalade, and more. L'Amant is the seal that embodies them all, even things not made here yet also seeking excellence in the same way by respecting natural cycles and rhythms.

The future of the farmhouse

We wrap up the visit in front of the old farmhouse and barn. They are being worked on and we can glimpse the future. "There is a vast distance between the urban and rural worlds and we want to shorten it with the hotel, restaurant, and many experiences." Awareness to appreciate, appreciation to love.

We leave L'Arbreda with half a dozen freshly harvested artichokes. They are firm, glistening, and well-rounded, like this project that feeds a love for asphalt-free territory. We didn't miss our screens, and we would have liked to ask more questions and look around more. We're ready for the hotel and restaurant to return and close the perfect circle drawn by L'Arbreda and L'Amant. //

visitlescala.com
@visitlescala

L'Escala-Empúries
Turisme

Ajuntament
de L'Escala



Sergi Pujol · Arxiu Històric de l'Escala

L'Escala-Empúries, *un paisatge cultural únic.*

El nucli històric de Sant Martí d'Empúries, a l'Escala, és un dels llocs amb més història del país, el seu entorn ha estat testimoni del pas de diferents cultures i civilitzacions.



Manolo Sierra

Pablo Tarrero

El faroner de l'Empordà



Per **Eudald Camps** Foto **Pablo Tarrero / Paula da Lua**

Manolo Sierra (Cadis, 1973) fa anys que viu i treballa a l'Empordà, on ha format una família catalana i on continua dedicant-se al seu «gran problema», la pintura. El seu estudi té dues dècades i és, des de l'estiu passat i gràcies a la sensibilitat del productor i creatiu britànic Nic Alderton i la historiadora de l'art Thaïs Botinas, un espai amb vida pròpia: Secret Mill. Mig a cobert i mig a cel obert, aquest antic molí de Sant Pere Pescador és senzillament màgic i embriagador: la pintura del gaditá es fon amb l'entorn, i a la inversa. I és que Sierra pinta, però sobretot dibuixa. Entre finals d'agost i setembre, presentarà els seus nous treballs. La cita, no cal dir-ho, és ineludible.

En els nombrosos quaderns de viatge que Manolo Sierra tresoreja a la seva casa d'Albons, hi batega tot un món en forma de diccionari emotiu i visual: es tracta de compilacions tan impossibles com les realitzades per John Wilkins, aquell personatge imaginat per Borges que dilatava el concepte d'enciclopèdia gràcies a la seva infinita capacitat per subvertir les categories, per canviar les etiquetes i per improvisar les taxonomies més insospitades. De fet, **Manolo Sierra ben bé podria ser un dels herois que el mestre argentí va descriure al seu genial «El congreso del mundo»**, homes entestats a recol·lectar la totalitat de les coses visibles i invisibles, tot el coneixement que el pas dels segles ens ha llegat i, per què no, tot el desconeixement que continua doblegant la història sencera de la humanitat.





Les grans empreses, però, quasi sempre finalitzen en un gran incendi: «Algo de lo que entrevimos perdura —el rojizo paredón de la Recoleta, el amarillo paredón de la cárcel, una pareja de hombres bailando en una esquina sin ochava, un atrio ajedrezado con una verja, las barreras del tren, mi casa, un mercado, la insondable y húmeda noche— pero ninguna de esas cosas fugaces, que acaso fueron otras, importa», va escriure el pare d'*El Aleph*: «Importa haber sentido que nuestro plan, del cual más de una vez nos burlamos, existía realmente y secretamente y era el universo y nosotros». Com els quaderns de viatge de Manolo Sierra, que són un autoretrat i, al mateix temps, un atles universal fet de retalls de vida que ell destil·la gràcies a una **sensibilitat quasi innata per la plàstica i a una habilitat pel dibuix de ressonàncies remotament renaixentistes.**

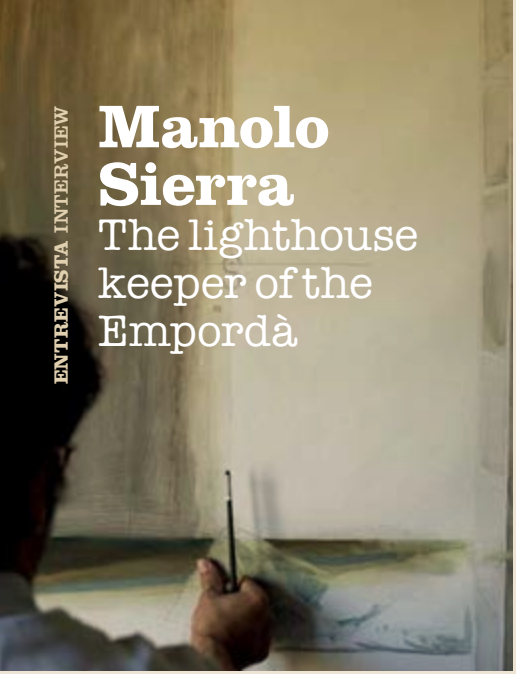
I parlem dels quaderns perquè, en darrera instància, tota l'aventura creativa de Manolo Sierra podria formar part d'un únic llibre (el «plan unitario» del qual parla Borges i que només descobrim al final): el seu paisatge natal —«ese anfibio lugar de tierra y mar, ese indeciso desatino geológico, muestra evidente de la incesante lucha entre contrarios en que el litoral mismo consiste», va escriure Suárez Japón a propòsit de les maresmes gaditanes— es confon amb els paisatges que ha conegut durant els seus periples americans —des de la Patagònia fins a Mèxic— i, de manera molt més subtil, amb els llocs que sempre ha imaginat: «Des de molt petit», explica Sierra, «**m'agradava imaginar que els paisatges que contemplava eren d'indrets llunyans**: si veia un pi, pensava que em trobava al Canadà; si mirava el mar, em traslladava als antípodes...». **Es tractava, continua Sierra, d'alliberar la ment a la recerca de les formes i dels estímuls necessaris per poder seguir viatjant, un verb que, en el seu cas, és sinònim de seguir vivint.**

Sabut això, resulta molt més senzill endinsar-nos en la seva pintura: la superposició de plans aparentment contradictoris; la convivència de zones perfectament descrites des d'un punt de vista figuratiu amb amplis territoris devastats per un tsunami de color; els horitzons esglaonats coronats per cels bipolars; els regalims espontanis impugnats per les eixutes línies pròpies del dibuix més meditat; el gest automàtic acotat per les regles compositives més elementals; el silenci dels espais buits i diàfans assetjats per la cacofonia jazzística i hipercromàtica del Sierra més desinhibit... **Tot plegat conviu en aquella rara forma d'equilibri que només és possible dins l'espai autàrquic de l'obra d'art.**

Potser és per això, per aquest gust pels espais de representació que es dicten les seves pròpies lleis, que en les pintures de Manolo Sierra sol aparèixer gent entaulada: com els personatges d'*El convit* platònic —entès com una forma de socialització i de coneixement—, **els treballs de Sierra existeixen amb aquella rara dignitat aristocràtica pròpia de les espècies en perill d'extinció i, al mateix temps, amb la fragilitat inquietant que acompanya el conjunt de les construccions humanes.** Pintura, al cap i a la fi, entesa com a contenidor de vida i, seguint Borges, com la imminència d'una revelació que potser mai s'acaba produint. //

Manolo Sierra

The lighthouse keeper of the Empordà







Manolo Sierra (Cadiz, 1973) has lived and worked in the Empordà for years, where he has formed a Catalan family and where he continues to dedicate himself to his "great issue," painting. His studio has been around for two decades and, thanks to the encouragement of British producer and creative Nic Alderton and the art historian Thaïs Botinas, it has been a space with a life of its own since last summer: Secret Mill. Half covered and half open, this old mill in Sant Pere Pescador is simply magical and intoxicating: the paintings of the Cadiz native blend with the environment and vice versa. Sierra paints, but above all he draws.

In Manolo Sierra's numerous travel notebooks, he crafts an entire world in the form of an emotional and visual dictionary: these are compilations as impossible as those made by John Wilkins, the character imagined by Borges who expanded the concept of the encyclopedia thanks to his infinite ability to subvert categories, change labels, and improvise the most unexpected taxonomies.

The notebooks are significant because Manolo Sierra's entire creative adventure could ultimately form part of a single book: his native landscape blends with the landscapes he has discovered during his journeys through the Americas and, in a much more subtle way, with the places he has always imagined. "Ever since I was young," Sierra explains, "I liked to imagine that the landscapes I saw were from distant places: if I saw a pine, I thought I was in Canada; if I looked at the sea, I moved towards the opposite direction." It was a matter, Sierra claims, of freeing his mind in search of the forms and stimuli necessary to be able to continue traveling. In his case, this verb is synonymous with living.

Knowing this, it is much easier to delve into his painting: the overlapping of apparently contradictory plans; the coexistence of areas perfectly described from a figurative point of view with large territories devastated by a tsunami of color; staggered horizons crowned by bipolar skies; spontaneous trickles contested by the vague lines of the most meditated drawing; automatic gestures bounded by the most elementary compositional rules; the silence of empty and open spaces beset by the jazzy and hyperchromatic cacophony of Sierra's most uninhibited self. **All this coexists in a rare form of balance that is only possible within the autarchic space of a work of art.**

Perhaps it is for this reason, for this taste for spaces of representation that pass their own laws, that people seated at tables often appear in Manolo Sierra's paintings: like the characters in *The Symposium*, understood as a form of socialization and knowledge, **Sierra's works exist with that rare aristocratic dignity typical of a species in danger of extinction and, at the same time, with the disturbing fragility that accompanies the gamut of human constructions.** After all, painting can be understood as a vessel of life and, as Borges said, as the imminence of a revelation that may never end up happening. //

Leopold Samsó

Tan lluny, tan a prop

29.06.2024 — 17.11.2024 | Palau Solterra, Torroella de Montgrí



Albert Vidal, performer i actor 1988

FUNDACIÓ VILA CASAS

PALAU SOLTERRA TORROELLA



Yoyo Balagué
La bellesa natural de l'error

Per **Tania Hirte** Per **Nereis Ferrer**

Yoyo Balagué treballa immersa en el paisatge exuberant del Baix Empordà. Disposa del seu estudi a Torroella de Montgrí. Va estudiar Belles Arts i té un currículum previ en la indústria de la moda. Yoyo Balagué es defineix com una «artista terrestre». Amb un enfocament multidisciplinari, s'ha especialitzat en ceràmica, utilitzant la tècnica ancestral del *pit firing* (cocció en fossa) per fusionar la terra i els elements amb la seva creativitat. En les seves creacions incorpora matèries com la fusta, el foc, l'aigua i l'aire; cada obra és una fusió entre les essències dels recursos naturals i la mestria humana.

Deies que, per a tu, un producte perfecte no és mai només un objecte, sinó una fusió natural entre l'essència dels recursos naturals i la humanitat. De tots aquests elements que col·lecciones, quin és el medi que més t'inspira?
El mar, sobretot. En el mar hi ha molt de moviment, hi ha variacions i, això, m'apassiona. En les meves obres hi ha la naturalesa marítima, elements de la Gola del Ter, tot aquest entorn m'inspira molt. El fons del mar és fosc, hi ha densitat, no és com la superfície. La meva mare, quan veu les meves obres, sempre diu: «De la manera que tu ets alegre, i que fosc que pintes!». Però jo crec que hi ha un balanç gairebé oníric en la meva obra. Un balanç vital que equilibra els contrasts, per això m'inspira tant el paisatge empordanès, perquè és confrontant en si mateix. No busco agredir ni interceptar amb els colors i les textures de la meva obra, sinó arrelar-me en el paisatge. Per aquest motiu passo tant de temps vora el mar; investigo, el descobreixo. L'escenari que m'envolta és tan canviant que sempre l'estic revisitant.

Em pregunto quin és el teu procés de creació i com hi has arribat.
Jo vinc del món de la moda. Em dedicava al desenvolupament de teixits i de tendències. Sempre tenint la pintura en paral·lel, pintant, creant... Fèiem fornitures, estampació, tot el que estava relacionat amb les matèries i la producció de teixits. Però un dia vaig dir prou, hi va haver un moment de claredat. Crec que, amb el temps, vaig anar evolucionant lluny d'aquell món, la meva filosofia de vida es va imposar a la professió i em va conduir a dedicar-me completament





a l'art. Ara, des de la meva petita parcel·la, observo. Respecto molt el meu passat i hi estic molt agraïda.

Què és el que t'atrau més a l'hora de crear?
El procés és el que més m'atrau, tot el procés en general. Tocar alguna cosa que no hi estic acostumada, sortir de la zona de confort i entrar en alguna cosa que desconec. El fet de descobrir. La curiositat.

M'imagino que, potser, per dedicar-te completament a l'art, el teu procés personal ha sigut de treure's capes i arribar a l'essència, no?
Sí, tornar al principi, a aquest balanç de la vida que busco en la meva obra. Tot i que també m'impulso a sortir de la zona de confort i mesclar tècniques. Hi ha poca gent que sàpiga que pinto, però primer vinc de la pintura. He fet gravat, he estudiat per ser terrissaire, ceràmica…

Les esferes semblen sorgides d'un procés geològic natural i primitiu, gairebé còsmic. Quin simbolisme o significat amaguen les teves obres?
M'encanta el Déu Ra, és el sol egipci. Signo sempre amb «RA» les peces ceràmiques. Les pintures no, però la ceràmica sempre duu aquesta inscripció. Crec que, d'alguna manera involuntària, he fet aquesta associació.

Creus que les teves obres troben la bellesa en la imperfecció?
M'agrada que l'error formi part de la peça. Les esquerdes i les taques són benvingudes. El concepte genèric de la bellesa és, gairebé, impecable, com si no hi hagués cap mena de formació, ni cap mena de trencadís.

És sorprenent l'habilitat de traslladar la creació en tots els aspectes de la vida de l'artista, com en el teu cas: l'obra té una gran càrrega, física i emocional.
Succeeix, sobretot, amb la ceràmica. El fang l'has de dominar. Jo, per exemple, no tinc torn. Ho faig tot a mà, amb la tècnica de tota la vida, els rulls, l'ordit. S'ha de tenir molta paciència i no frustrar-se quan es trenquen peces, perquè la ceràmica és imprevisible. Quan hi treballes, és un experiment constant, una feina d'investigar amb la plasticitat i de conèixer què tens entre les mans, deixar-te portar, fer formes… El *pit firing*, per exemple, implica un desgast físic i emocional molt pesat. Quan em vaig formar com a terrissaire em van fer treballar molt el desarrelament, perquè tot el que produeixes ho has de llençar. Vaig estar gairebé dos anys formant-me a l'Escola de la Bisbal. Hi ha peces que he hagut de deixar anar, altres que les mantinc a prop. Altres que neixen de l'error i ha quedat una peça espectacular. És la bellesa natural de l'error, i passa quan hi conflueixen tantes coses que no controles, però formes part d'aquest procés creatiu.

Yoyo Balagué s'expressa a través de l'art. El seu llenguatge d'expressió és la curiositat. Treballant, busca l'erosió de la matèria com la naturalesa ha forjat l'escenari empordanès de coves, cales esberlades i penya-segats abruptes. El seu procés és un ritual que impregna tots els aspectes de la seva vida, una meditació, una manera de connectar-se amb un estat primordial. Les seves tècniques es fusionen i generen una sensació de gravetat, que forja un segell únic i inconfusible, pur i honest. //

Yoyo Balagué

The natural beauty of mistakes



Yoyo Balagué works immersed in the verdant landscape in the Baix Empordà. She studied Fine Arts and boasts previous experience in the fashion industry. Yoyo Balagué defines herself as a "land artist." With a multidisciplinary focus, she specializes in ceramics, using the ancestral technique of pit firing to blend the earth and elements with her creativity. Each piece is a fusion between the essences of natural resources and human expertise.

You've said that you believe a perfect product is never just an object, but rather a natural fusion between the essence of natural resources and humankind. Of all the elements that you collect, what medium inspires you the most?
The sea, above all. I'm fascinated both by its movements and variations. The bottom of the sea is dark, there's a density to it, unlike the surface. I think that there's a nearly dreamlike, vital equilibrium that balances contrasts, that's why the landscape in the Empordà inspires me so much, it's very striking in its diversity.

What most attracts you when it's time to create?
The process. Touching something that I'm not used to, leaving my comfort zone, and entering the unknown. The act of discovery. Curiosity.

The spheres seem to have arisen from a natural and primitive, nearly cosmic geological process. What symbolism or meaning is hidden in your works?
I love Ra, the Egyptian God of the Sun. I always sign my ceramic pieces with "RA". I don't do it with my paintings, but with my ceramics I always leave this inscription. I think that in some involuntary way I've made that association.

It's surprising how you can transfer creation to all aspects of your life as an artist. Your work entails a great physical and emotional burden.
I create everything by hand, using an age-old technique. You have to be really patient and not get frustrated when pieces break, because ceramics are unpredictable. Pit fired pottery, for example, involves a heavy physical and emotional cost. When I trained as a potter, they made me work a lot on not getting too attached, because everything that you make you have to throw away. There are pieces that I've had to let go, others that I've kept close. Then there are other pieces that started off as a mistake and ended up being spectacular. This is the natural beauty of mistakes, and it happens when so many things that you can't control come together, but you form part of the creative process.

Yoyo Balagué expresses herself through art. Her innate curiosity is her language of expression. Her process is a ritual that encompasses all aspects of her life; it is a meditation, a way of connecting with a primordial state. Her techniques fuse together, creating a sense of gravity, forging a unique and undeniable seal, one that is pure and honest. //


HERITAGE TEXTILES
GOVOU
SHOWROOM
Carrer dels Massos 2, Vila-Robau + 34 680 743 097 www.govoufabrics.com @govou_fabrics



Espais on ser [feliç]

Per **Laura Masó**

Vols convertir la casa d'estiu en un oasi de calma i benestar? T'agradaria fer més funcionals, còmodes i bonics cada un dels espais? Tens un negoci que necessita atenció per millorar-ne la rendibilitat i fer-lo més atractiu? Has pogut comprovar el bon resultat que s'aconsegueix amb un disseny diferenciat?

Qualsevol d'aquestes preguntes ens pot portar directament a **Influenza Espais, un estudi de disseny que té l'objectiu d'encaminar-nos cap al benestar, la felicitat i l'èxit.** Entendre què necessites i detectar què vols exactament per a la teva llar o el teu negoci, és l'element clau per treballar un disseny a mida. Un interiorisme experimental, que emocioni, que ho connecti tot de manera objectiva i subjectiva.

El resultat final és fruit tant d'una bona elecció dels materials i de les tècniques, **es prioritza la proximitat i el respecte per l'entorn, com de l'acompanyament i el diàleg en totes les fases del procés.** Tot plegat converteix els projectes en una obra d'art en què la sensibilitat, la cura i la creativitat es fan evidents en cada detall.

Entendre el client i les seves necessitats

«Què n'esperes, d'Influenza?» és una de les preguntes que permetran a la Mercè i en Pau de las Heras posar fil a l'agulla. I és que aquests dos germans, amb **més de vint-i-cinc anys d'experiència en el disseny d'interiors**, aprenen i investiguen contínuament per resoldre les inquietuds i necessitats que se'ls plantegen. Perquè **dissenyar interiors pot ser senzill, però crear una llar és una altra cosa.**

Especialitzats en projectes integrals, que ells anomenen «360», es dirigeixen a persones amb la necessitat d'imprimir la seva essència al lloc on viuen. Aquella gent que vol que casa seva sigui funcional, però al mateix temps són conscients dels beneficis que aporta un bon disseny, que valoren l'ordre i la definició dels espais a l'hora d'aportar benestar. En definitiva, persones que volen convertir un simple habitatge en una llar. **Com et vols sentir quan arribes a casa?** Influenza t'hi porta.

El mateix passa amb les empreses. Basant-se en les seves necessitats, ofereixen un plantejament estratègic dels interiors, que té





com a resultat un equilibri entre funcionalitat i estètica, adaptant sempre el disseny als usuaris per millorar-ne l'eficiència i, al mateix temps, optimitzar-ne la inversió. Un negoci eficient que converteixi els visitants en clients recurrents, i transmeti emocions i sensacions autèntiques gràcies a un curós disseny d'interiors. **Com vols que se sentin els teus clients?** Influenza t'hi ajuda.

Compromís real amb l'entorn

Influenza és un estudi artesà d'interiorisme que ofereix dedicació, implicació, exclusivitat i compromís. Posa les persones al centre i té cura de totes les fases del procés de disseny. Aposta per **generar el menor impacte ambiental possible, escollint materials naturals propis de l'entorn, recuperant tècniques ancestrals i seleccionant professionals propers**, adequats per a cada intervenció, sempre prioritzant la dinamització de l'economia local. L'ús de calç o fustes de proximitat, elements de llarga durada, o bé la transformació i segona vida d'elements existents són trets característics d'Influenza, un equip amb un gran respecte per la saviesa i l'empremta dels seus avantpassats.

No és estrany, doncs, que, per exemple, en un dels projectes, una antiga porta es converteixi en una taula de treball o bé es transformi una nau industrial en un establiment acollidor, innovant a partir dels materials, el disseny del mobiliari, els colors i, fins i tot, l'art mural. A més, per tal d'assolir aquest compromís real amb l'entorn que beneficia la salut física i emocional de les persones, la llum i la natura també s'utilitzen com a elements clau perquè formin part dels espais i, de la mateixa manera, es busca que els espais participin de la natura.

En definitiva, un *slow doing* aplicat en el disseny d'interiors que posa el focus en la persona, les sensacions i emocions. **Per Influenza és molt important el que es veu, però, encara més, com t'hi sents. //**

Influenza Espais
Polígon Industrial, carrer l'Empalme, Nau 2
Vilobí d'Onyar
629 678 730
www.influenzaespais.com
IG @influenza.espais

Spaces to be [happy]



Are you looking to turn your summer home into an oasis of calm and wellbeing? Would you like to make each space more functional, comfortable, and beautiful? Does your business need help to make it more profitable and attractive? Have you seen what results can come from a unique design?

Each of these questions can lead us directly to Influenza Espais, a design studio that aims to guide us along the path to wellbeing, happiness, and success. Understanding what you need and detecting exactly what you want for your home or business is the key element to achieve a custom-made design. Our exciting experimental design connects everything, both objectively and subjectively. The end result comes both from the proper selection of techniques and locally sourced, environmentally respectful materials, as well as from the guidance and detailed discussions throughout the stages of the process.

Understanding clients and their needs

"What do you hope to achieve with Influenza?" That's one of the questions that allows Mercè and Pau de las Heras to get the ball rolling. These two siblings, who boast more than 25 years of experience in interior design, are continuously learning and researching to address their clients concerns and needs. Because they know that **designing interiors may be simple, but creating a home is an entirely different thing.**

Specialized in comprehensive projects, Influenza is perfect for people who want to imprint their essence on the place they live. The studio is ideal for people who value order and well-defined spaces that provide a sense of wellbeing. In short, Influenza is perfect for people who want to turn a simple dwelling into a home. **How do you want to feel when you get home?** Influenza will help make it happen.

A real commitment to the environment

Influenza is an artisanal interior design studio that offers dedication, passion, exclusivity, and commitment. The studio puts people at the center and will guide you through all the stages of the design process. Influenza strives to minimize its environmental impact by choosing locally sourced natural materials, recovering ancestral



techniques, and hiring the right professionals from the area, always seeking to spur the local economy. The use of long-lasting locally sourced elements like lime and wood along with transforming and giving a second life to the existing elements are the hallmarks of Influenza. Their firm commitment to the environment also improves people's physical and emotional health.

In short, they work diligently and meticulously on designing interiors, placing the focus firmly on people, as well as their feelings and emotions. **For Influenza what you see is very important, but even more so is how you feel.** //

WELCOME
EMPORDÀ



We are local Home Finders.
Passionate about the Empordà.

Find your ideal home with us.
The perfect search for a perfect fit.

welcomemporda.com

Home
Finders



Atles lingüístic de l'Empordà

Tracem un mapa amb algunes de les paraules que defineixen més la vida i el tarannà empordanesos

Per **Helena Borrell** Il·lustració **Bruna Valls**

El lèxic no és l'única cosa de la qual es compon una llengua, sinó que hi ha altres aspectes que són igual d'importants i que fan que funcioni com un tot. El parlar empordanès no n'és exempt. A part del vocabulari, hi ha elements morfològics del nostre parlar que també el caracteritzen. El reforç consonàntic dels verbs en primera persona del present n'és un bon exemple: càntut en lloc de canto. D'aquí ve el nom de la revista que teniu a les mans!

En l'era de la intel·ligència artificial, demanem al ChatGPT que ens parli com un autèntic empordanès. La màquina ens adverteix que aquest parlar és una llengua no estàndard i que, per tant, pot tenir moltes variants. El resultat és, igualment, decebedor. El text que ens proposa el bot conversacional es desplega en un català estàndard perfecte, sense marques dialectals de la terra que ens ha vist néixer. Això no ens sorprèn, però: **avui no en tenim gaire constància escrita, del parlar empordanès, perquè la seva transmissió és eminentment oral** i, per tant, no el recullen gaires llibres i la IA no té on agafar-se.

No s'escriu gaire en dialecte perquè aquests parlars se solen percebre com a variants inferiors a l'estàndard, alguns amb més prestigi que d'altres. Això passa perquè hi ha la falsa creença que la llengua estàndard és la bona o la correcta, ja que és la que llegim a la majoria de llibres, la que ens ensenyen a l'escola i la que sentim als mitjans de comunicació. Però el dialecte no és incorrecte, sinó que sols és adequat per a determinades situacions comunicatives, més enllà de la formalitat uniforme de textos com un manual de procediments administratius. **Us convido, en canvi, a llegir Josep Pla o Víctor Català per amarar-vos de l'empordanès més genuí.**

Per sort, hi ha una pila de raons per les quals el nostre parlar dialectal ha fet una revifada: la fascinació per la llengua d'abantes a causa de la nostàlgia d'un temps que ja no tornarà, la devoció —a vegades desorbitada— cap a la terra empordanesa, la voluntat de «salvar la llengua» de tants parlants, esparverats per l'avenç implacable del catanyol... són actituds que han donat un impuls al nostre parlar i que tenen a veure amb el fet que la llengua també és una marca d'identitat. **Tractarem d'il·lustrar-ho amb alguns empordanismes que hem seleccionat del llibre 100 paraules de l'Empordà i part de l'estranger.** Imagineu-vos, doncs, un mapa on cartografiem les paraules que ens fan com som: una mena d'atles lingüístic i idiosincràtic de l'Empordà.

Els límits geogràfics de l'Empordà han estat sempre controvertits, però una manera de traçar-los pot ser el clima. Així, direm que la frontera de l'Empordà es troba on s'atura la tramuntana. Una paraula que fem servir per designar el vent fort i clamorós és **ventanal**. Aquesta tramuntanada és també un senyal identitari manifest: un aire vigoritzant que ens esperruca i ens forja un caràcter aspre i de rampells. Tocats per la tramuntana, diuen. El nostre temperament es revela, per exemple, en la manera de prendre el pèl. Aquí, **acollonar** consisteix en l'acte de ridiculitzar l'altre mitjançant l'humor: es busca un blanc fàcil i es dispara amb un estirabot que sol tenir un to irònic o impertinent o totes dues coses. És un tret nostre que cada vegada es gasta menys, segurament per cortesia i correcció política, però també per l'homogeneïtzació creixent de les formes de vida en societat.

També som el llegat dels que ens han precedit. Aquí el nostre mapa de paraules empordaneses esdevé una guardiola de la memòria col·lectiva. Per això creiem que aquest recorregut verbal també ha de recollir mots com **mijordona**. Quan els nens anaven a doctrina —llavors sí que ens adoctrinaven en el sentit literal de la paraula—, la mijordona obria la porta de la rectoria i els acompanyava fins a l'estança on el capellà els feia dir el parenostre. És curiosa la formació de la paraula, que ve de majordom: els parlants hem interpretat que l'última síl·laba ve

d'home i l'hem adaptada pel que fa a gènere. Parlant del clero i de coses del passat: unes postres que ja no s'estilen però que han marcat una època, juntament amb el gelat de crocant i la llimona gelada, són la **grana de capellà**. S'especula que es deia així perquè se servia al mossèn quan venia de visita, tot i que també se'n diuen postres de músic, i ves a saber si és per un motiu anàleg al que hem apuntat.

També és típic —i ben tòpic— allò de «som el que mengem». A l'Empordà —i a tot el país— s'hi menja molt de porc. Per això també tenim maneres pròpies d'anomenar-ne la carn: de la cansalada que fem a la brasa en diem **xuia** i del bull, **paltruc**. De fet, tot el lèxic del menjar sol presentar molta diversitat: pel que fa a les fruites, tenim el **bricoc** o **abricoc** (albercoc), el **nispro** (nespra), el **rim** (raïm), la **xíndria** o **xínria** (síndria), **muló** (meló) o **tronja** (taronja). En el camp de les verdures, la **ubergínia** (albergínia), la **trumfa** (patata), la **tomata** (tomàquet), l'**àpit** (api), l'**ai** (all), l'**espàrgol** (espàrrec) i la **carrota** o **estafanòria** (pastanaga). Podríem esmentar molts més aliments, alguns amb variacions fonètiques i d'altres amb una etimologia diferent.

El mapa de la llengua empordanesa també hauria de repassar les formes de vida que han marcat els seus habitants. En el món de la pagesia, avui gairebé extint, hi observem activitats com **esclovellar** fesols, **rostellar** i **catxar** (aquestes dues últimes també en un sentit figurat sexual). Una manera de fer, o de no fer, és **grillejar**, que ve a ser mandrejar a l'empordanesa. Encara trobem gent que va a **fer el toc**, i no pas una copa, i que torna **a cap hora** (ben entrada la matinada) per patir una bona **caparrassa** l'endemà.

Les paraules també poden ser part d'una moda, reflex d'un temps i de la gent d'aquell temps. Si algun dels mots que heu llegit ha tocat alguna tecla dins vostre, és que formeu part d'aquest temps o d'aquesta gent. Hi haurà paraules que romandran estàtiques en aquest mapa lingüístic de l'Empordà, però d'altres, inevitablement, s'esvairan. En vindran de noves, que seran un mirall de la contemporaneïtat i la seva gent, i potser la intel·ligència artificial ja les sabrà fer servir. //









Flateli

MORE THAN SLEEPING

Allotjaments únics on crear records compartits

Gestionem propietats amb encant a l'Empordà, Girona i Barcelona per llogar per dies, setmanes o mesos.

Experts en gestió de propietats turístiques

Oferim un servei integral i personalitzat per optimitzar el rendiment de la propietat amb la tranquil·litat d'estar en mans d'un equip professional i amb experiència.

Flateli | @itsflateli | girona@flateli.com | +34 935 951 819 | flateli.com



Jaume Subirós: la solidesa del Motel Empordà

Per **Xavier Febrés** Il·lustració **Àngel del Pozo** per a l'Editorial Gavarres, obra *Motel Empordà, elogi de l'amor estable*.

Un home desproveït de pompa, però revestit amb la poètica dels detalls. La seva proverbial discreció no està gens renyida amb la cordialitat. M'ha deixat acompanyar-lo en les escapades als «racons de pensar», com ara al Puig d'Esquers, on escolta el silenci durant els moments furtius davant la perfecta corba del golf de Roses i la plana de l'Alt Empordà, «Serveix per esbandir la ment en un indret on tot es veu ben fet i posat al seu lloc. Hi comprovo que la natura és molt més del que podem fer nosaltres. Nosaltres no hem fet res! Em proporciona aire, tranquil·litat, capacitat d'admirar les coses i prendre distàncies».

La trajectòria de Jaume Subirós resumida en xifres espanta una mica. Va entrar a treballar al Motel Empordà de Figueres en el moment mateix d'inaugurar-se, el 1961, als onze anys, durant les vacances escolars. El fundador, Josep Mercader, el va contractar fix al cap de quatre anys, un cop acabada l'escolarització, tant al Motel com a l'Almadraba Park Hotel de Roses, propietat de la mateixa família.

El 1974 es va casar amb la filla gran de la casa, Anna Maria Mercader. El 1979 moria prematurament d'un infart Josep Mercader i Jaume Subirós va assumir la direcció del negoci fins avui. Hi treballa des de fa seixanta-quatre anys, quaranta-cinc dirigint-lo.

Aquesta dilatada carrera, plena de reconeixements de qualitat, ha estat possible gràcies a una dedicació esforçada i, sobretot, al fet d'haver sabut donar relleu generacional a la gran Iliçó de Josep Mercader: la renovació constant dins de la continuïtat, l'equilibri entre els dos pols. El meu últim llibre es titula Motel Empordà, elogi de l'amor estable (editorial Gavarres) perquè hi defenso que la continuïtat necessita, paradoxalment, un grau d'esperit crític renovador, una ànsia constant de descoberta. És el contrari de l'immobilisme; significa ser capaç de mantenir-se d'actualitat al llarg d'etapes diferents.

La innovació dins de la continuïtat constitueix la gran aventura, l'amor estable del talent aplicat al gran luxe artesà, l'amabilitat com a conducta consolidada, la creativitat sense escarafalls ni solemnitats, el pulcre confort i l'acollida hospitalària, la seguretat de veure's sorprès positivament cada vegada. La creativitat consisteix tot sovint a recombinar elements preexistents gràcies a una depuració tenaç, metòdica, sempre a la recerca de la llum que doni un to propi a l'acumulació de fragments, etapes i impulsos. Jaume Subirós empaita l'espontaneïtat amb moltes hores de feina, motivació i esperit de superació. No s'és mai original del tot, i, tanmateix, el futur no arriba sol, sinó com a fruit de la pugna contra corrent i l'encert del risc.

Dirigeix personalment tant la cuina com la sala i l'hotel dels dos establiments, a Figueres i Roses. **Hi ha deixat l'empremta del seu estil actiu, discret, elegant, afable, sota el qual bull una inquietud de posada al dia i una exigència innegociable de qualitat del producte i del servei**. El Motel dirigit per Subirós ha aconseguit el triple mèrit de mantenir-se com un establiment interclassista, intergeneracional i internacional.

La discreció activa de Jaume Subirós és una de les lliçons d'estil que acumula, però no pot encobrir del tot allò que representa aquest personatge en la història de la cuina del país. La seva carta brinda una filosofia i una destresa, però el Motel és més que la seva carta, la seva història, les seves instal·lacions. És una lliçó de ciències humanes, una filosofia vital, una poètica, una història i una esperança. Jaume Subirós ha aconseguit que tres dels seus fills s'incorporin activament al negoci, tot i que ell hi continuï tocant les 88 tecles del piano. //

Jaume Subirós: the cornerstone of the Motel Empordà



Summed up in figures, Jaume Subirós's career is rather surprising. He started working at the Motel Empordà in Figueres at the age of 11 during a school break when it opened in 1961. The founder Josep Mercader hired him permanently after four years. In 1974 he married the family's eldest daughter, Anna Maria Mercader. In 1979 Josep Mercader died of a heart attack, and Jaume Subirós has managed the business since then. He has been working there for 64 years and running it for 45 years.

This long career, full of quality recognitions, has been possible thanks to hard work and, above all, to having been able to pass the torch on Josep Mercader's great mantra: constant renewal within continuity and striking a balance between the two poles.

Innovation while maintaining continuity is at the heart of this great adventure, along with a constant love of talent applied to great artisanal luxury, kindness as an internalized behavior, creativity without fuss or solemnities, neat comfort and hospitality, and the security of being positively surprised every time. Creativity often consists of recombining preexisting elements thanks to a tenacious, methodical purification, always in search of the light that gives its own tone to the accumulation of fragments, stages, and impulses. Jaume Subirós pursues spontaneity with countless hours of work, motivation, and a spirit of self-improvement. One is never completely original, yet the future does not come on its own, but as the result of a countercurrent struggle and success from taking risks.

The active discretion of Jaume Subirós is one of the style lessons that grows, but he cannot completely cover up what this character represents in the history of Catalan cuisine. He has left an imprint of his active, discreet, elegant, and affable style, with an interest in modernizing and a non-negotiable demand for product and service quality. The menu offers philosophy and talent, but the Motel is more than its menu, history, and facilities. It is a lesson in human sciences, a philosophy of life, poetry, history, and hope. //



Parvine Curie

o la genealogia de l'escultura

Per **Eudald Camps** Foto **Erika Prüfert**

La longevitat permet que les biografies siguin riques i dilatades. El cas de Parvine Curie és, en aquest sentit, paradigmàtic: nascuda a Nancy el 1936, es va formar a Bordeus i a París fins que l'interès pel romànic la va portar a Catalunya a finals dels anys cinquanta. És, però, a partir de 1970 i gràcies a l'afinada mirada de François Stahly, que inicia una fèrtil carrera com a escultora. Viatgera incansable, sempre ha mantingut un vincle molt estret amb Catalunya, i molt especialment amb Cadaqués. De fet, va estar casada amb el també escultor Marcel Martí i, a la localitat del Cap de Creus, s'hi va arreglar una casa amb la col·laboració inestimable de Lanfranco Bombelli.

Es faria difícil parlar d'Oteiza o de Julio González sense pensar en el ferro, de Dan Flavin sense tenir en compte la importància dels fluorescents i dels neons o, per exemple, de Joseph Beuys sense considerar la seva relació amb els materials orgànics; de la mateixa manera, **l'aventura plàstica de Parvine Curie és indissociable de la matèria en sentit estricte**, és a dir, aquella carn del món que pot ser dura com la pedra o mal·leable com el fang, però que, d'alguna manera misteriosa (volem dir que se'ns escapa), ens manté connectats al planeta blau. La qüestió és que tots comprenem de què parlem, però, a l'hora de verbalitzar-ho, resulta que és de molt mal explicar: «La forma que busco representar –deia no fa massa Parvine Curie en una entrevista que li va fer Cesca Castellví per al *Temps de les Arts*– influeix en el material que trio, però no ho puc explicar: és una cosa que no depèn del pensament, que no penso racionalment, sinó que és una tria instintiva».

Connectats amb la terra però també amb les formes: cada escultura de Parvine Curie només és possible perquè està connectada a una memòria atàvica que arrelaria en els orígens de la civilització humana i que, només després, tindria incomptables ramificacions (connectades, insistim, a un tronc comú). I és que tota «Memòria» implica una genealogia: «Des de les més modestes figures funeràries de Mesopotàmia, de Sumer, d'Àqaba, fins als grans monuments del sud-est asiàtic, les catedrals i monestirs medievals europeus, o fins a les obres modernes més destacades —comentava Antoni Tàpies a *L'art i els seus llocs*—, trobem una presència provocadora de sentiments molt profunds que ens emocionen i ens il·luminen la Realitat»;





una realitat que ha descobert en la seva complexitat —esplèndida, però també contradictòria— un principi unitari que descansa, precisament, en allò que entenem per ésser humà.

De fet, el concepte d'origen és molt present en l'obra de Curie: es tractaria d'un nucli d'on emanarien totes les formes, **un àtom femení que es desplega en l'espai o, si ho preferim, una mare arquetípica**. En paraules seves: «Vaig anomenar mères les primeres escultures que vaig fer (als anys setanta del segle passat) perquè la mare és un símbol inequívoc de la fortalesa, de l'arrelament. Les mares han de ser fortes, aterrades; han d'estar profundament i establement assentades a la terra, per poder estar a l'altura de tot allò que implica dur un fill al món. La figura de la mare em genera un profund respecte».

Amb tot, el fet que Parvine Curie opti per representar aquesta maternitat de forma abstracta (defuig la imatge figurativa carrinclona de la típica dona prenyada amanyagant-se el ventre), fa que, també a ella, la puguem inscriure en una determinada genealogia feminista que comptaria amb figures clau com ara la de Simone de Beauvoir.
La filòsofa francesa afirmava que «**no es neix dona: una arriba a ser-ho», perquè intuïa que la feminitat heretada (la que podem rastrejar històricament) era una construcció social que només existia en contraposició al subjecte genèric masculí**. En aquest sentit, ser dona (la feminitat mitològica) s'ha simbolitzat des de temps immemorials (i des del prisma androcèntric) com alguna cosa indissolublement unida a les forces naturals de tot el que resulta precultural (o instintiu) i misteriós, i més encara si tenim en compte el «miracle» de la reproducció (és la Deessa Blanca de Graves, o la cèlebre Venus de Willendorf, o les aranyes de Louise Bourgeois…).

Doncs això: ara que tothom cita a Judith Butler, no és pas sobrer recordar el que ella opina de la maternitat. Per a la filòsofa estatunidenca, vindria a ser la garantia social de comptar amb dones reproductores (ella en diu «mares instintives»), un fet que es fonamentaria en la imposició de l'heterosexualitat i del fal·locentrisme com a eix de l'exercici sexual (seguint el mateix fil argumental, pensadores com Elizabeth Maier encara van un xic més enllà: «La vigència patriarcal de les relacions de gènere permet ubicar a la maternitat, viscuda com l'exercici privat d'un cos-per als-altres, com l'eix estructurador de la subjectivitat femenina […] en què el major pes de les tasques reproductives és adjudicat i assumit per les dones»).

Sigui com sigui, aquesta és la maternitat de Parvine Curie: **un cos femení que es desplega en l'espai, que intenta aixecar el vol com un ocell, però que no ho aconsegueix perquè té els peus clavats**, com dèiem, a la carn del món. Per comprendre-ho, n'hi ha prou de mirar les seves escultures sense prejudicis. I, és clar, no perdre el fil de les genealogies. //

Parvine Curie
or the genealogy of sculpture



Longevity enables us to have rich and extensive biographies. In this sense, Parvine Curie's case is paradigmatic: born in Nancy in 1936, she trained in Bordeaux and Paris until her interest in Romanesque art brought her to Catalonia in the late 1950s. However, it wasn't until 1970 that she began her fruitful career as a sculptor, thanks to the refined look of François Stahly. A tireless traveler, she has always maintained a very close bond with Catalonia, and especially with Cadaqués. In fact, she was married to the sculptor Marcel Martí and built a house in the Cap de Creus area thanks to invaluable collaboration from Lanfranco Bombelli.

It would be difficult to talk about Oteiza or Julio González without thinking about iron, Dan Flavin without considering the importance of fluorescent and neon, or Joseph Beuys without considering his relationship with organic materials. Likewise, **Parvine Curie's artistic adventure is inseparable from matter in the strictest sense.** That is, the flesh of the world can be hard as stone or malleable as mud but, in some mysterious way (that we can't quite grasp), it keeps us connected to our blue planet. The point is that we all understand what we are talking about but, when it comes to verbalizing, it's rather hard to explain. As Parvine Curie stated recently in an interview with Cesca Castellví for *Temps de les Arts*, "The way I seek to represent influences the material I choose, but I can't explain it: it's something that doesn't rely on thought. I don't think rationally, but make an instinctive choice."

Connected with the earth but also with forms, each Parvine Curie sculpture is only possible because it is connected to an atavistic memory that is rooted in the origins of human civilization and that, only later, would have countless ramifications (connected, we insist, to a common core). Every "memory" implies a genealogy: "From the most modest funerary figures of Mesopotamia, Sumer, and Akaba to the great monuments of Southeast Asia, European medieval cathedrals and monasteries, or even the most outstanding modern works," commented Antoni Tàpies in *L'art i els seus llocs*, "we find a provocative presence of very deep feelings that excite us and illuminate reality." In its complexity, splendid yet also contradictory, this reality also discovered a unitary principle that rests precisely on what we understand as being human.

In fact, the original concept is highly present in Curie's work: **it is a nucleus from which all forms emanate, a female atom that unfolds in space or, if we prefer, an archetypal mother.** As she said, "I called the first sculptures I made (in the 1970s) *mères* because mothers are an unequivocal symbol of strength and having strong roots. Mothers must be strong and firm. They must have a deep and stable position on the earth to be able to live up to everything that bringing a child into the world entails. The role of mothers evokes profound respect within me." //


DESCOBREIX-NOS
la cuina
del vent
Assaborir un paisatge:
l'Alt Empordà al plat.
lacuinadelvent.com



Tània Font

Diàleg a través de l'escultura

Per **Clara Cardona** Foto **Paula da Lua**

Formada en diverses disciplines, la Tània Font se centra, sobretot, en l'escultura. Des del seu taller a Palamós, poble on va néixer i que l'ha vist créixer, dibuixa esbossos i esculpeix per establir un diàleg amb les persones i l'entorn. Ha passat per la Nau Bostik de Barcelona, ha estat uns anys a Arenys de Mar... i ara fa un temps ha tornat a l'Empordà.

Les teves escultures parlen molt de les emocions.
Sí. En general, els bustos que he anat fent em serveixen per parlar d'emocions i processament mental de cada moment viscut. Quan vaig crear, per exemple, les Exúvies, em va servir per processar emocions internes. Tot i això, després he anat barrejant idees, moltes provinents de lectures, converses o situacions, que inscric dins d'aquestes peces. Ara vull sortir de l'egocentrisme i contribuir més en positiu. M'interessa reflexionar sobre la relació entre nosaltres i la natura, i crec que les noves obres se centraran en aquest tema.

I planifiques les teves creacions?
Dibuixo diversos esbossos que imagino en una llibreta i trio el que més m'agrada. A partir d'aquí, començo l'escultura i sempre en tinc dues o tres de començades i que vaig treballant a la vegada. Aquesta manera de treballar em ve molt de l'escenografia.

Tens preferències per algun material?
Depèn. He fet servir molt el fang, però l'he deixat una mica de banda i faig servir més ciment, que m'ha permès fer peces grosses i aconseguir efectes que no aconseguiria amb el fang. Ara tinc ganes de modelar, experimento amb materials de la natura i adapto els materials al que vull transmetre. He fet motlles de plantes i la idea és anar-les incorporant en altres materials, com el bronze o el pa d'or. Sempre vaig provant.

Les teves escultures són molt personals i, fins ara, n'han destacat, sobretot, els ulls tancats o altres formes de presentació.
M'agrada parlar de les particularitats de les persones i del que no és comú, de la diferència i de les persones «que no encaixen». Això, per exemple, ho vaig plasmar a l'escultura Neuroatípic, en què parlava del funcionament







del cap i on els ulls de l'escultura són rellotges, un dels quals va a l'hora mentre que l'altre va més ràpid del normal. Ara, amb formes de la natura com l'heura, vull plasmar conceptes com la invasió de la natura cap a la persona, com una visió de futur i, sobretot, de vida.

Una altra característica és que les teves escultures són arquetípiques.
Sí. Faig escultures arquetípiques perquè d'aquesta manera englobo més gent i puc dialogar-hi. Les meves escultures són una barreja de trets que fan una representació, d'aquesta manera crec que em puc apropar a més persones.

Tot i això, tenen una representació més femenina.
Esculpeixo cares més de dona perquè soc una dona i parlo des de la meva experiència, però no vull que la feminitat sigui el que cridi l'atenció, no m'interessa. Jo faig art, ni masculí ni femení, art i prou. I vull conversar amb tothom i plantejar temes oberts.

Alguns t'engloben dins de l'«estrambotisme empordanès», que vindria a ser la imaginació hiperbòlica cenyida amb el seny. T'hi identifiques?
No teoritzo sobre l'art ni els seus corrents artístics, el que faig surt directament de la necessitat d'explicar coses, sense passar per la raó. Així que no m'he plantejat mai si formo part d'algun corrent. L'estrambotisme empordanès es podria dir que va ser com el meu motor d'impuls, quan feia bustos una mica friquis en els quals barrejava imatges i objectes que potser no hi tenien gaire a veure.

El 2020, Can Mario, el Museu d'Escultura Contemporània de la Fundació Vila Casas de Palafrugell, et va dedicar una exposició extensa i, a partir d'allà, has exposat a altres llocs de l'Empordà com La Capella del Carme, l'Espai d'Art i Patrimoni de Palamós, la galeria The Eleven House de Peratallada i Enlace Art Progress, a Serra de Daró, entre altres. T'agrada especialment exposar al teu territori?
Exposar a Palamós m'ha fet sentir molt estimada i estar molt bé amb el meu poble, una cosa que és molt maca d'experimentar. També estimo molt Cruïlles, on he crescut, i estimo molt les Gavarres, a les quals em sento lligada des de petita. Exposar a Peratallada em va omplir molt, i hi he exposat obres que parlen de com enyoro indrets d'aquell entorn ara ben tancats i de gent d'aquí que m'ha ajudat i estima la terra. Espero poder-ho anar fent més. //

Tània Font

Dialogue through sculpture



Trained in various disciplines, Tània Font focuses on sculpture above all. From her workshop in Palamós, a town where she was born and which has seen her grow, she draws sketches and sculpts to establish a dialogue with people and the environment.

You spent time at Nau Bostik in Barcelona and a few years in Arenys de Mar... And a while ago you returned to Palamós. What brought you back to the Empordà?
In Nau Bostik I was really happy for two years. I stayed in Arenys de Mar for comfort at the time. Some time ago, circumstances led me back to the Empordà and I hope to stay here for a while.

Your sculptures speak volumes about emotions.
Yes. In general, the busts I have been working on help me to talk about emotions and mentally processing every moment I've lived. When I created les Exúvies, for example, it helped me process internal emotions. However, I've been mixing ideas since then, many coming from reading, conversations, or situations that I etch within these pieces. Now I'm looking to get out of self-centeredness and contribute more positively. I'm interested in reflecting on the relationship between people and nature. And I think my new works will focus on that.

Your sculptures are very personal and, up to now, have highlighted, above all, closed eyes or other forms of presentation.
I like to talk about the uniqueness of people and what is uncommon, about differences and about people "who don't fit in." I captured this, for example, in the sculpture Neuroatípic, which addressed the functioning of the head and the eyes of sculpture as clocks, where one clock is on time and the other goes faster than normal. Now, with forms of nature such as heura, I want to capture concepts such as the invasion of nature towards people, as a vision of the future, and above all, of life.

Another characteristic is that they are archetypal.
Yes. In this way I can encapsulate more people and have a dialogue with them. My sculptures are a mixture of features that make a representation.

Nonetheless, they have a more feminine representation.
I sculpt more female faces because I'm a woman and I speak from my experience; but I don't want femininity to be what attracts attention, I'm not interested in that. I make art, neither male nor female, art and that's all. And I want to talk to everyone and discuss open issues.

In l'Escultura del temps, however, you did talk about motherhood in a more specific way.
Yes, but with this sculpture I really wanted to address the internal conflicts that women can go through in relation to motherhood.

In 2020, Can Mario, the Vila Casas de Palafrugell Foundation Museum of Contemporary Sculpture, dedicated an extensive exhibition to you and, from then on, you have exhibited in other places in the Empordà such as La Capella del Carme, the Art and Heritage Space of Palamós, The Eleven House gallery in Peratallada, and Enlace Art Progress in Serra de Daró, among others. Do you like exhibiting in your region in particular?
Holding an exhibition in Palamós made me feel really loved and connected to my town, something that is very nice to experience. I also love Cruïlles, where I grew up, and I love Les Gavarres, which I've been connected to since I was a child. Exposing in Peratallada gave me a lot of joy, and I exhibited works that speak of how I miss places in that now well-closed environment and people here who have helped me and love the land. I hope I can do more. //


“Somiar, construir, viure”
Construcció tradicional i materials naturals
somnisamida
professionals en rehabilitacions
Sant Joan de Mollet | Crta. C66 km25 | 972 489 149 · 619 592 286
@somnisamidarehabilitacions | www.somnisamida.es



Construcció ecològica de parets massisses de terra crua
Foto: Mariona Villavieja
Arquitecte: Oriol Roselló, Bangolo
Construcció: Oriol Balliu, Puraterra

Viure eternament *(mentre duri l'eternitat)*

Per **Josep Lluís Blàzquez,** director del programa d'arquitectura *Perspectiva* a Catalunya Ràdio

Parlar de sostenibilitat està de moda, per sort i per desgràcia. Per sort perquè, en estar de moda, moltes persones han incorporat hàbits com ara destriar les deixalles per categories, un costum que per consciència social elemental o civisme probablement no haurien adoptat mai. Quant a la desgràcia, aquesta ve sobretot de l'oportunisme d'aquells que troben a les etiquetes i certificacions mediambientals una font de lucre personal com qualsevol altra, sense que els importi gaire que aquell producte que comercialitzen hagi estat veritablement produït amb criteris de sostenibilitat.



Eco Hotel Can Buch, Bangolo Arquitectes, Max Madera

Al sector de la construcció, *sostenibilitat* vol dir reduir dràsticament l'impacte dels edificis al medi ambient, perquè, avui dia, des que es projecten fins que la seva vida útil s'acaba amb la demolició, suposen (en el context europeu) el 40% de les emissions totals de CO_2 a l'atmosfera, el 30% dels residus sòlids i el 20% de la contaminació de les aigües. Són xifres prou importants per entendre que continuar construint així és un luxe que ja no ens podem permetre. A més, el greenwashing (ecopostureig, en diuen ara) amb finalitats de lucre personal té el gran greuge de deixar sense credibilitat unes certificacions que a molts, professionals i consumidors, ens agradaria poder-les prendre com a **referència per tenir una certa convicció que allò que produïm o consumim perjudica el mínim possible el medi ambient.**

Les estratègies que afavoreixen la sostenibilitat a la construcció depenen de **l'optimització dels consums energètics**, d'uns **edificis resilients i adaptables** a les incertes circumstàncies que ens planteja el canvi climàtic i l'esgotament de recursos naturals, de la **implementació de pràctiques que afavoreixin la circularitat**, dels **materials de proximitat** i la seva reutilització i també de la recerca d'uns **entorns saludables**, sense perdre tampoc de vista que l'edifici més sostenible és aquell que no s'arriba a construir, sovint perquè hem trobat un espai ja edificat que ens podria servir. Dit d'una altra manera, que **la rehabilitació dels edificis existents és el gran repte**.



Eco Hotel Can Buch, Bangolo Arquitectes

Materials de tota la vida, industrialitzats i tecnificats

En tots aquests aspectes, **un factor clau és la tria de materials constructius de baix impacte** i, a casa nostra, aquests són dos: **la fusta industrialitzada** (que no té res a veure amb les prestacions de la fusta en el seu estat natural) **i la terra** en qualsevol de les seves desenes d'aplicacions constructives, des dels murs de tàpia de tota la vida o els tovots, fins a la seva extrusió a través d'impressores 3D. A aquests dos faltaria afegir-hi també la pedra local, però les pràctiques sostenibles encara van molt més enllà amb el propòsit de reduir la dependència dels materials d'origen fòssil (particularment, de les infinites varietats de plàstics) i la **recuperació i valorització, en el seu lloc d'origen, de vegetals com el cànem, o residus de l'agricultura** com les pellofes d'arròs, de gira-sol o de blat de moro.



Auquer Prats Arquitectures



Eco Hotel Can Buch, Bangolo Arquitectes, Max Madera, Puraterra

Pel que fa a la fusta industrialitzada, la seva producció en quilòmetre zero és tota una assignatura pendent a Catalunya, atès que disposem d'uns boscos excel·lents i d'extensió equiparable a potències europees de la fusta constructiva, com Àustria. A més, la indústria del sector està perfectament capacitada per assumir el repte de manera immediata. Costa molt d'entendre l'immobilisme de la Generalitat de Catalunya en aquest aspecte, quan comunitats veïnes, com ara Euskadi, Galícia o el sud de França, fa anys que hi treballen a ple rendiment. També **la implementació de materials vegetals als aïllaments i elements no estructurals dels edificis té molt recorregut al nostre territori** i tot just és en un procés d'experimentació i estudi. Un exemple és el projecte transpirinenc SAVASCO, que va néixer amb l'objectiu d'incorporar el residu vegetal del blat de moro i del gira-sol als materials constructius i en el qual han participat agricultors empordanesos. Els prototips desenvolupats en aquest projecte durant el bienni 2020-22 ara descansen en espera de decisions polítiques que ningú sap si arribaran o no, mentre que al sud de França els resultats ja comencen a aplicar-se de forma extensiva als aïllaments dels edificis. Si fa uns moments em queixava de la manca de compromís social del sector dels promotors amb l'ús poc transparent de les certificacions mediambientals, encara em sembla més greu l'immobilisme polític davant d'aquests reptes i oportunitats que requereixen decisions ràpides i mesures eficients, perquè el canvi climàtic i el col·lapse productiu del planeta no esperen les decisions de ningú. **Tenim els mitjans, el talent, el know-how, els recursos i el potencial**, però tot el seu desplegament està encallat als despatxos i en unes legislacions profundament desactualitzades.

Però... on volem viure?

Això pel que fa als materials, però... **què hem de dir dels hàbits residencials i urbanístics que hem heretat del segle XX?** Molts no tenen cap sentit avui dia i, en canvi, els continuem practicant com si no hi hagués una altra manera de fer les coses. Per exemple, davant l'expectativa de regressió de les línies costaneres durant les pròximes dècades, la idea de tenir una propietat arran de mar cada dia és menys seductora.

Tant si és arran de mar com terra endins o muntanya amunt, vet aquí un dels paradigmes del segle XX que tenim més arrelats: la idea que els edificis (residencials o no) són eterns, sobre el seu valor firmem hipoteques a 70 anys quan, probablement, molts dels que avui construïm s'hauran enderrocat d'aquí a 50 o 60 anys. L'arquitectura d'avui dia, amb aquests vells/nous materials tan sostenibles, industrialitzats, tecnificats i susceptibles d'integrar-los a



Eco Hotel Can Buch, Bangolo Arquitectes, Max Madera, Puraterra

l'economia circular, també ha de treballar amb aquestes expectatives d'incertesa, conscient que els usos dels edificis seran molt més canviants d'ara endavant.

Tampoc ja no són viables les cases unifamiliars en urbanitzacions extensives, depredadores d'un territori i uns recursos cada dia més escassos i, de la mateixa manera, el turisme no pot seguir creixent, cap a l'infinit i més enllà, en la forma de grans blocs d'apartaments i hotels de formigó que esperen nodrir-se d'uns aqüífers ja esgotats i d'un paisatge col·lapsat. **La resiliència que cal trobar té a veure amb construccions lleugeres, modulars si s'escau** (que no vol dir monòtones ni avorrides), **integrades a l'entorn** (si no soterrades, fins i tot), **fàcils de transformar i concebudes amb materials desconstruïbles i reutilitzables** amb unes modificacions mínimes. **Sectors com el del glàmping, en el cas del turisme, o dels espais polivalents, en el cas del sector residencial en general, tenen al davant un camí amb tot per fer**. Des del vell paradigma de la casa per a tota la vida, la realitat ens convida a canviar cap a un present per viure'l i un futur ple de canvis que podem veure, en positiu, com **un ventall d'oportunitats per créixer i enriquir-nos, no pas materialment sinó com a persones**. No cal fer les cases de cartró-pedra, com a Las Vegas, però a molts ens convindria entendre que res no és etern en aquesta vida. Ni tan sols el formigó. //



Undos Arquitectura

Living eternally
(while eternity lasts)

Talking about sustainability is fashionable, both fortunately and unfortunately. Fortunately, since it's fashionable, many people have adopted new habits such as separating waste by categories. Unfortunately, this comes above all from the opportunism of those who find a source of personal profit like any other in environmental labels and certifications, without caring too much whether the product they are marketing has been truly produced with sustainability criteria.


NordEst Arquitectura

In the construction sector, sustainability means drastically reducing the impact of buildings on the environment. The strategies that support sustainability include **optimizing energy consumption, resilient buildings that are adaptable** to the uncertain circumstances posed by climate change and the depletion of natural resources, **implementing practices that encourage circularity, local materials** that can be reused, as well as searching for healthy environments, without losing sight of the fact that the most sustainable building is one that is not built, often because we can find a structure that has already been built which could serve our purposes. In other words, **renovating existing buildings is the great challenge we face.**


Auquer Prats Arquitectures

In all these aspects, **a key factor is the choice of low-impact construction materials.** In our homes, two are worth highlighting: **industrialized wood and earth** in any of its countless building applications, from roofing and walls that last a lifetime or adobe, to using 3D printers to craft shapes with earth. We could also add local stone to the above materials, but sustainable practices still go much further with the purpose of reducing dependence on materials created using fossil fuels and the **recovery and reuse of plants such as hemp or agricultural waste like rice, sunflower, or corn pellets in their place of origin.**

The implementation of plant materials in insulation and non-structural elements for buildings has a long history in our region. We have the means, talent, know-how, resources, and potential, but excessive red tape and outdated legislation prevent them from being widely used.


Glamping Vall de Codó

This is with regard to materials, but... **what can we say about the residential and urban habits that we have inherited from the twentieth century?** Many of them don't make any sense today yet, instead, we continue to do things the same way as if there's no other way to do them. For example, faced with the coastline being expected to recede over the next few decades, the idea of owning a property by the sea is becoming less and less appealing.

Continue reading at utemporda.com/en/magazine


Max
Madera
TRADICIÓN
& ARTESANÍA
www.maxmadera.com
@maxmadera.estructuras



Girona: misteriosa i vibrant quan el sol es pon

Per **Núria Riquelme** Foto **Paula da Lua**

Girona, dos mil anys d'història, entre quatre rius, laberint de carrers, places, ponts i monuments. Girona, tan observada, tan fotografiada, tan viva. La Girona que de dia enamora i de nit enlluerna. Us proposem fer un tomb per la ciutat de nit.

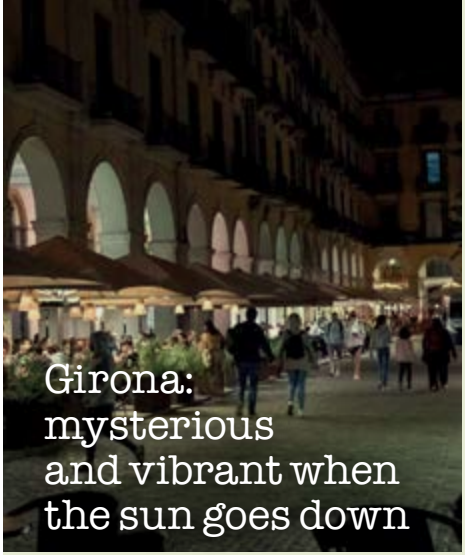
Hi arribem un capvespre de primavera, quan el sol es pon i l'olor dels til·lers comença a envair-ho tot. Algunes botigues del Barri Vell encara estan obertes. **Tenim temps d'entrar en alguns establiments centenaris, que han resistit el pas del temps i el furor de les compres en línia.**

Enfilem cap a la muralla, un passeig privilegiat amb una perspectiva única. Des de dalt d'una de les torres contemplem una postal majestuosa: la catedral i la basílica de Sant Feliu, tot el Barri Vell, amb totes les variants dels ocres i torrats, i la ciutat nova. Al fons, els jardins de la Devesa. I envoltant-ho tot, els roses, taronges i morats d'una posta de sol que recordarem. Deixem la muralla, baixem les escales de Sant Domènec i fem cap al **carrer de la Força, un carrer de llambordes que connecta amb un seguit de petits carrerons que antigament formaven el centre del call jueu, un dels més grans i més ben conservats d'Europa.** Al final d'aquesta via, apareix amb tota la seva rotunditat, elevant-se cap al cel, la catedral. Il·luminada, sembla custodiar els secrets de la ciutat des de temps immemorials. Ara recordo el que va escriure Josep Pla sobre aquest temple: «Davant d'aquestes pedres orgulloses, dures, fosques, imperatives, vaig comprendre que per sobre dels meus personals, insignificants interessos, hi ha una permanent, continuada, indestructible, apel·lació a lligams genèrics però concrets, més importants. La catedral em sembla el primer element de força de la meva col·lectivitat». La catedral com a presència inapel·lable.

Baixem i travessem el riu Onyar pel pont de la Princesa. No és dels més vistosos ni el més fotografiat, ja que ha de competir amb el pont de les Peixateries Velles, de ferro vermell, o el majestuós pont de Pedra, però per alguns és el més romàntic. Des d'aquí observem







Girona: mysterious and vibrant when the sun goes down



l'espectacle de les cases de colors que es reflecteixen en les aigües del riu Onyar, les finestres il·luminades, gent que trasteja a casa. **Ja sentim l'ambient de la plaça de la Independència, on avui hi ha una actuació d'un dels molts festivals que animen la ciutat al llarg de l'any.**

És negra nit, els carrers estan agitats, i les terrasses, plenes de gent. Busquem lloc per sopar. L'oferta gastronòmica és àmplia i diversa, tradició i modernitat, producte local i alguns establiments a l'Olimp Michelin. Sopem en un petit restaurant al carrer de Santa Clara i, quan acabem, busquem la Rambla, un dels punts neuràlgics de trobades i passejos, i ens prenem un gelat observant el vaivé de gent. Fem cap a l'hotel, a la plaça de Catalunya, amb una terrassa amb vistes impressionants. L'endemà hi esmorzarem, aquí.

Punt i seguit

És d'hora, gaudim de l'aire fresc del matí mentre la ciutat es va despertant. Els més matiners, alguns ciclistes. Girona s'ha convertit en **punt de referència mundial per a aquest col·lectiu, que ha trobat una ciutat de mesura humana en un territori privilegiat, a tocar del mar i la muntanya.** Sortim de l'hotel i caminem fins a la plaça de Sant Pere, ens hi esperen uns antics banys romans. Pedra i aigua. Història. Quan sortim, ens adonem que som a les portes d'un altre pulmó verd de la ciutat, la vall de Sant Daniel. Però aquesta passejada la deixarem per a una altra ocasió. //

www.girona.cat | **@turisme_gi**

Girona represents two thousand years of history, four rivers, and a labyrinth of streets, squares, bridges, and monuments. Girona is highly observed, photographed, and alive. Girona makes you fall in love by day and dazzles at night. We recommend a tour of the city at night.

We begin during a spring sunset when the sun sets and the scent of linden trees begins to embrace everything. Some shops in the Old Quarter are still open. We'll head towards the city walls, an enviable stroll with a unique perspective: the cathedral and the basilica of Sant Feliu, the entire Old Quarter with all its ochre and gold hues, the new town, and the Devesa Gardens beyond.

We leave the walls, descend the Sant Domènec stairs, and head towards **Força Street, a cobbled avenue that connects to a series of small alleys that once formed the heart of the Jewish quarter, one of the largest and best preserved in Europe.** At the end, the cathedral appears in all its majesty rising towards the sky. Illuminated, it seems to guard the secrets of the city since time immemorial. It brings to mind what Josep Pla wrote about it: "*Before these proud, hard, dark, imperative stones, I understood that above my personal and insignificant interests there is a permanent, continuous, and indestructible appeal to generic yet more concrete and important bonds. The cathedral seems to me the first element of strength of my collectivity.*" The cathedral's presence can't be defined.

Continue reading at utemporda.com/en/magazine



Francesc Ruiz Abad

Erika Prüfert



«La meva llibreta és casa»

Per **Cesca Castellví** Foto **Erika Prüfert / Maria Fonti**

Juganera, subversiva i crítica, l'obra de Francesc Ruiz Abad (Palamós, 1990) es desplega en pintures, dibuixos, instal·lacions, ceràmiques i publicacions. El tarannà itinerant de l'artista, que viatja i crea en diferents llocs del món des de fa més d'una dècada, el duu a forjar un cos d'obra a partir del col·leccionisme, l'arxiu i el diari personal. Llicenciat en Belles Arts, ha exposat a França, Alemanya, Espanya, Estats Units, Colòmbia i Cuba i ha guanyat diversos premis, entre els quals destaca el d'Arts Visuals de la Fundació Arranz-Bravo (2015). Actualment, és artista resident a la Cité Internationale des Arts de Montmartre.

Fa uns mesos t'instal·laves a París, i el passat febrer presentaves «Souvenirs de voyage» al Palais de la Porte Dorée, un projecte que reflexionava sobre la imatgeria del poder en la història colonial. És una qüestió que has explorat en diverses ocasions. Parla'ns-en.

Vaig rebre l'encàrrec d'una instal·lació *site specific* per part del Palais de la Porte Dorée, per al festival L'Envers du Déco. És interessant adonar-se de com l'arquitectura monumental parisenca està estretament vinculada al pensament de la conquesta, de la representació del poder, de l'imperi, de la domesticació. Vaig voler explorar com a través de l'arquitectura monumental podem rellegir la història de la ciutat i la nostra història com a subjectes occidentals. La Porte Dorée es construïa el 1931 en el context d'una fira colonial, i la seva imatgeria ens permet interpretar els mecanismes colonials per generar consciència i valors morals.

A la meva obra, una composició d'imatges de 5,5 m × 7 m, hi investigo la història de la representació dels animals exòtics de les colònies. Ho faig recolzant-me en diversos arxius i col·leccions, com la del Museu d'Història Natural, els cartells del zoo i souvenirs de la fira colonial. A través de tot aquest imaginari, investigo quins valors i idees hem atri-







buït a la representació dels animals exòtics i intento generar narratives que desarticulin aquest relat, basat en la desconeixença i la descontextualització.

Com que el projecte tracta sobre l'extractivisme, també he volgut utilitzar productes d'altres països que França s'ha fet seus, com les mateixes imatges dels animals. El blau ultramar ve de l'Afganistan, i al segle XIX l'Estat francès en va fer un derivat artificial; el lli prové d'Egipte, tot i que avui es diu que el lli francès és el millor d'Europa. Al meu mural, els materials també parlen.

L'apropiació i la reproducció de la imatgeria de la cultura popular són idees centrals a la teva obra. Per què reivindiques aquestes pràctiques? És una decisió primerament estètica, o filosòfica?

A través de la meva pràctica m'adono que la còpia i la reproducció d'imatges, tècniques, fets culturals i pensaments es repeteix sense parar al llarg de la història, la qual cosa ens mostra que tot és cíclic. Per això les idees d'innovació, autoritat i autenticitat són molt ambigües. La pràctica de la còpia em permet entendre d'on provenen les imatges i quines idees i valors contenen i transmeten.

Per exemple, l'obra *Souvenirs de voyage* està inspirada en un baix relleu que hi ha a l'edifici del Palais de la Porte Dorée. Es tracta d'una espècie de mapa-mural en el qual els homes, els animals i les plantes de les colònies conviuen en harmonia, i que transmet la idea que França és un territori d'abundància, generós i civilitzador. L'interessant del cas és que l'escultor del baix relleu no havia sortit mai de França: estava, doncs, retratant el món a través de la rèplica, de la còpia, des del prisma francès. La meva obra vol posar en evidència la construcció del concepte de l'exòtic a Europa, basada en l'artifici, en la descontextualització dels éssers i les imatges i en la seva revaloració.

La meva obra també explora l'origen de les imatges de la cultura pop: Walt Disney beu de la literatura del segle XIX, que al seu torn beu de la cosmovisió colonialista. Tot va de bracet: busco entendre l'origen de les imatges, com han arribat on són i com es van construint entre elles.

Expliques que tens una inclinació nòmada. A diferència del nòmada, però, la recol·lecció i l'acumulació són al centre de la teva pràctica. La llibreta t'acompanya en tots els viatges. Busques, en la formació d'un arxiu, una mena de punt d'arrelament?

La meva llibreta és casa, o una àncora. És interessant adonar-se que la història de la pintura està molt relacionada amb la història de la colonització i del viatger (al segle xvi, per exemple, hi va haver moltes expedicions científiques colonials en les quals es convocaven pintors). M'he adonat que soc un pintor occidental que viatja i que faig meva l'herència de la recopilació i la col·lecció (això ve de molt lluny!). Ho faig, però, a través del diari personal: un document subjectiu que no té interès a autodeterminar-se com un relat hegemònic. A *Tristos tròpics*, Lévi-Strauss parlava de la impossibilitat de parlar de l'altre i considerava que la manera més vertadera que tenim de parlar d'allò que no som nosaltres és a través de la ficció. Allò que conté la meva llibreta (dibuixos, pensaments, notes...) passa totalment pel filtre subjectiu. Per això sento que és una bona manera de generar un relat alternatiu a l'hegemònic. És el que acostumo a fer a través de la còpia: proposar noves maneres de mirar les coses. //



Francesc Ruiz Abad

"My notebook is my home"

Maria Fonti

Playful, subversive, and critical, the work of Francesc Ruiz Abad (Palamós, 1990) unfolds in paintings, drawings, installations, ceramics, and publications. The itinerant nature of the artist, who has been traveling and creating around different parts of the world for more than a decade, has led him to craft a body of work based on collecting, archiving, and his personal diary. Holding a degree in Fine Arts, he has held exhibitions in France, Germany, Spain, the United States, Colombia, and Cuba and has won several awards, including the Visual Arts Award from the Arranz-Bravo Foundation (2015). He is currently an artist-in-residence at the Cité Internationale des Arts de Montmartre.

A few months ago you settled in Paris, and last February you presented "Souvenirs de voyage" at the Palais de la Porte Dorée, a project that reflected on the imagery of power in colonial history. It's something you've explored several times. Can you tell us about it?

I was commissioned to create a site-specific installation for the L'Envers du Déco festival. It's interesting to note how Parisian monumental architecture is closely linked to the thought of conquest, the representation of power, empire, and domestication. I wanted to explore how we can reread the history of cities and our history as Western subjects through monumental architecture. The Porte Dorée was built in 1931 within the context of a colonial fair, and its imagery allows us to interpret colonial mechanisms to generate awareness and moral values. In my work, a composition made up of 5.5 m × 7 m images, I investigate what values and ideas we have attributed to the representation of exotic animals and try to generate narratives that dismantle this story based on ignorance and decontextualization.



The appropriation and reproduction of popular culture imagery are central ideas in your work. Is it primarily an aesthetic or a philosophical decision?

Through my practice I realize that copying and reproducing images, techniques, and cultural events and thoughts has been endlessly repeated throughout history, which shows us that everything is cyclical. That's why notions of innovation, authority, and authenticity are very ambiguous. The practice of copying allows me to understand where images come from and what ideas and values they contain and convey.

You've said that you have a nomadic inclination. Unlike a nomad, however, collection and accumulation are at the heart of your practice. Your notebook accompanies you everywhere. Are you seeking to put down roots by crafting an archive?

My notebook is my home and my anchor. A subjective document that has no interest in self-determination as a hegemonic story. That's why I feel it's a good way to generate an alternative narrative to the hegemonic one. What I usually do through copying is propose new ways of looking at things.

The work of Francesc Ruiz Abad forms part of the collections of the Deji Art Museum in Nanjing, the Yvon Lambert Collection in Paris, olorVISUAL in Barcelona, the Hubert Kretschmer Archiv in Munich, and the MACBA Study Center, among others. //

Ajuntament de Llançà
www.llanca.cat

LLANÇÀ
CAP DE CREUS

DESCOBREIX

LLANÇÀ



visitllanca.cat

Llançà turisme

@visitllanca

Del prat a taula

Per **Cristina Gaggioli** Il·lustració **Toni Llobet**

La tramuntana ens despentina i ens obliga a aclucar els ulls, però això no impedeix que busquem el millor angle per aclarir la vista i contemplem la panoràmica que s'obre al nostre davant. Un camp verd inabastable, farcit de floretes grogues que ballen al ritme marcat pel vent. Per aquí, a l'entorn de Sant Quirze de Colera, passegem amb Evarist March buscant les flors silvestres comestibles.

Som en un espai incomparable, ben a prop del poble de Rabós i a tocar de França, però alhora prou allunyat perquè tinguem una agradable sensació d'aïllament. I és que aquest racó del paratge natural de l'Albera queda encerclat per muntanyes i turons que durant molts anys han fet de barrera, però que clandestinament han permès el pas a la tramuntana. El nostre guia prepara la motxilla i, un cop tancada, aixeca la mirada i assenyala amb el dit el nostre destí.

Evarist March és guia de natura des de fa molts anys. De petit ja anava a buscar herbes amb l'avi, i a casa veia com l'àvia les feia servir a cuina. Després de fer de pagès uns anys i d'estudiar Biologia, va fundar Natural Walks, una empresa de turisme per ensenyar herbes, i **va començar a treballar amb El Celler de Can Roca, identificant les flors autòctones i incorporant-les a l'alta gastronomia.** «Tenim plats en què posem flors de saüc i al mateix temps el seu fruit», explica, «perquè puc collir-ne les flors a muntanya i després agafar-ne els fruits, que ja són madurs a la costa. Això explica que tinguem tants cuiners amb estrelles Michelin: perquè tenim de tot durant tot l'any».









March comença la marxa explicant-nos com el paisatge condiciona les flors que trobarem. La terra, diu, és de pissarres, i això hi dona un pH àcid i una calor quan fa sol, però alhora la freda i intensa tramuntana entra amb força entre les muntanyes. **«Som en un lloc de contrast», assegura, «perquè és un Mediterrani que es converteix en Pirineu».** No sabem si és la passió del guia o l'excepcionalitat del lloc, però de cop sentim que som afortunats de tenir a l'abast tot aquest ventall de flors.

1. L'herba blanca *(Alyssum maritimum / Lobularia maritima)*

«L'olor de la meva terra quan s'està acabant l'hivern». March descriu aquesta flor de manera poètica perquè tota ella és dolçor. De fet, la seva olor recorda poderosament la mel. «Tot i que quan vam començar al Celler ningú la utilitzava», recorda, «de seguida es va situar a primera línia». Creix durant molts mesos, n'hi ha pertot arreu, és fàcil de reconèixer i es pot posar a molts plats diferents, però el seu gust ja no és dolç, sinó de col i amb un punt picant.

2. Calcida blanca *(Galactites tomentosa)*

Avui dia l'estètica té molt valor i és per això que fem servir flors. Aquest card pot aportar una nota de color a un còctel o posar un punt de diversió dins d'un glaçó. La forma ens recorda la carxofa just abans de treure la flor i, de fet, podríem agafar un card silvestre, treure-li les punxes i treballar-lo a la cuina, «però l'esforç i temps que requereix ens tira sovint enrere».

3. Agrella *(Rumex acetosella)*

Molt típica dels marges de l'Empordà i habitual a les vinyes, on a l'hivern estén una coloraina vermella molt característica, l'agrella és inconfusible. Posar-se'n unes fulles als llavis és detectar-ne de seguida el gust àcid. És ideal per decorar una crema o sopa, per donar un to refrescant a una amanida i, com que aguanta bé la temperatura, és apta també per als plats més calents. L'ús més original és col·locar-la en un platet a taula per netejar la boca.

4. L'herba dels cantaires o dels predicadors *(Sisymbrium officinale)*

«Aquesta és divertida», diu el guia, «perquè és com menjar una col o una coliflor». Avui dia mengem amb els ulls i hem deixat enrere el cibulet, el julivert o el porradell. Ara, quan busquem el gust de col per a un plat, ja no cal que hi posem una fulla: podem posar-hi aquesta flor, que decora i alhora ens n'aporta el gust. Un ús culinari que s'afegeix a l'ús remeier. «Aquells que tenien la gola seca usaven aquesta flor per fer gàrgares i amorosir el coll», explica.

5. Arç *(Crataegus monogyna)*

Compte quan us acosteu a aquest arbret. Malgrat el seu aspecte afable, similar a una pomera o un perer, les seves punxes són duríssimes. El seu esclat de flors dura ben pocs dies i a final d'estiu o tardor fa unes pometes que bé podríem menjar, si no fos perquè tenen poca polpa i porten punxes. Tot i això, es pot emprar per fer-ne farina i elaborar unes galetes de gust especial.

6. Pastanaga silvestre *(Daucus carota)*

March ens assenyala una planta arran de terra que, amb paciència i cura, arrenca, neteja i olora. És una pastanaga. «Aquesta arrel blanca», diu, «és l'origen de la pastanaga arreu del planeta», però l'hem alterat fins a convertir-la en els exemplars taronges que avui coneixem. És comuna a Europa i també a casa nostra i, si a més hi veieu la flor, també blanca, tindreu un ingredient que l'alta gastronomia utilitza avui molt sovint en comptes de l'arrel.

7. La ravenissa groga o mostallola *(Bunias erucago)*

Una flor de només quatre pètals grocs que pot transformar un prat verd en una catifa daurada esplendorosa. La ravenissa és molt habitual d'aquesta zona, però no la usem gaire. Potser perquè, malgrat ser molt similar a l'herba dels cantaires, té un sabor amb un punt picant més persistent. Si coincidiu en l'època que treu els fruits, fixeu-vos-hi bé, perquè tenen una forma ben curiosa que recorda una petita pilota amb punxes. //





From meadows to the table

The tramuntana winds howl, forcing us to close our eyes, but don't prevent us from looking for the best angle to get a better view and observe the panorama before us. A distant green field bursts with yellow flowers dancing to the wind's rhythm. We're in a delightful space, the monastery of Sant Quirze de Colera, close to the town of Rabós and France, yet far enough away for us to have a pleasant feeling of isolation. We're strolling with Evarist March, looking for edible wildflowers around.

This area of the Albera Natural Park is surrounded by mountains and hills that have formed a barrier for ages, but allow the clandestine passage of the tramuntana. Our guide prepares a backpack, zips it shut, gets up, and points to our destination.

Evarist March has been a nature guide for many years. As a child he went looking for herbs with his grandfather, then saw how his grandmother used them in the kitchen. After working as a farmer for a few years and studying biology, he founded Natural Walks, a tourism company that teaches about herbs, and **began working with El Celler de Can Roca, identifying native flowers and incorporating them into haute cuisine.** "We have dishes in which we put elderflowers and their fruit at the same," he explains, "because I can harvest the flowers in the mountains and then take the fruits, which are already ripe on the coast. That explains why we have so many Michelin-starred chefs – because we have everything all year round."

March begins the hike by explaining how the landscape conditions the flowers we will find. The land, he says, is made of slate, which gives it an acidic pH and a warmth when it's sunny, but at the same time the cold and intense tramuntana winds cut quickly between the mountains. "It's a place of contrasts," he says, "because it's the Mediterranean reaching towards the Pyrenees." We don't know if it's the guide's passion or the exceptional nature of the place, but we suddenly feel lucky to have this vast array of flowers at our fingertips.

1. Sweet alyssum (ALYSSUM MARITIMUM / LOBULARIA MARITIMA)
"The smell of my region when winter is ending." March describes this flower poetically because it's full of sweetness. Its smell is powerfully reminiscent of honey. However, its taste is no longer sweet, but a bit like cabbage and spicy.

2. Purple milk thistle (GALACTITES TOMENTOSA)
This thistle can add a dash of color to a cocktail or give a fun touch within an ice cube.

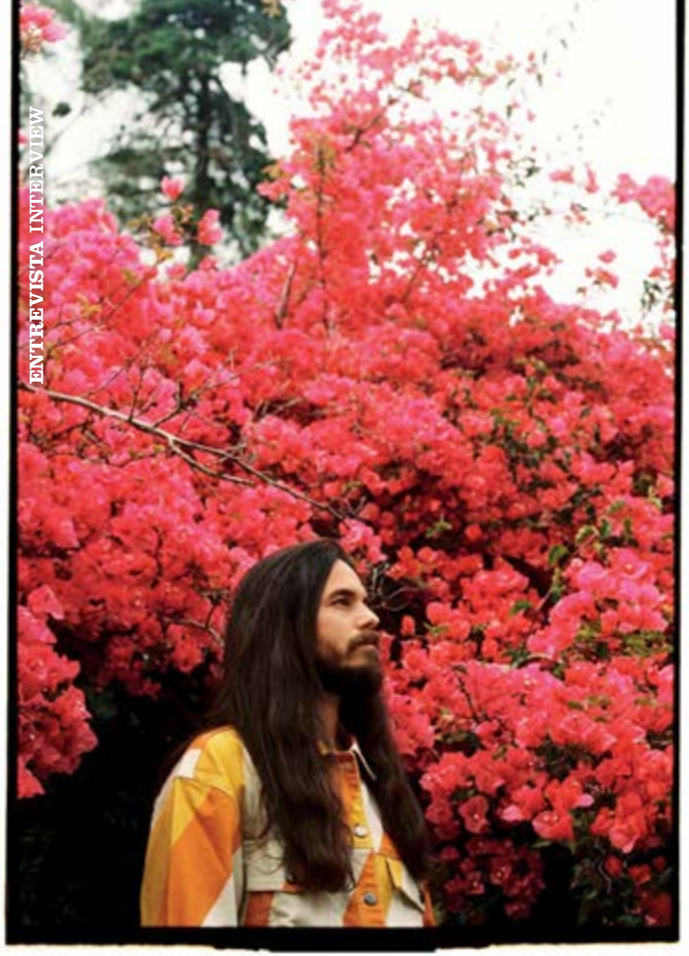
3. Field sorrel (RUMEX ACETOSELLA)
It's ideal for garnishing soup or stew, gives a refreshing and acidic tone to a salad, and is also suitable for hot dishes as it can withstand high temperatures well. The most original use is placing it on a plate at the table as a mouth wash.

4. Hedge Mustard (SISYMBRIUM OFFICINALE)
If you're looking for the taste of cabbage in a dish, you can use this flower that is also decorative. In addition to culinary uses, it can also be used for medicinal purposes. "If you have a dry throat you can use this flower to gargle and alleviate it," he explains.

5. Common hawthorn (CRATAEGUS MONOGYNA)
Its flowering lasts a few days and at the end of summer or autumn it produces tiny fruits, with little pulp and prickles, which can be used to make flour or give a special taste to cookies.

6. Wild carrot (DAUCUS CAROTA)
"This white root," he says, "is the origin of carrots all over the planet," but we have altered it into the orange specimens we know today. Its flower is also white, and is an ingredient that haute cuisine uses frequently today.

7. Corn Rocket (BUNIAS ERUCAGO)
This flower with only four yellow petals can transform a green meadow into a splendid golden carpet. Its flavor is persistent with a spicy touch. //



Jordi Serradell

«La música és un procés meravellós de descobriment»

Per **Agus Izquierdo** Foto **Arnau Elías**

Jordi Serradell va connectar amb el món de la música arran d'un cassette del seu pare, que va trobar per casa, el d'*Eye in the sky* de The Alan Parsons Project. Bateria natura, després de tocar per a diferents formacions, i de patir tendinitis cròniques, opta per aparcar les baquetes i apostar pel seu projecte personal com a compositor, guitarrista i cantant. El seu debut discogràfic va arribar l'any 2019 amb *Ésser Viu* i el 2023 va tornar a l'estudi per publicar *Eternitat*, un àlbum íntim on canta a l'amor, a la natura i la mort.

Els teus discos tenen diferències, m'atreviria a dir, radicals.
Ésser Viu és un disc que vaig fer jugant molt, va ser un exercici d'autoconeixença. Em vaig deixar endur, creativament parlant. A *Eternitat*, en canvi, plasmo millor el meu univers. Tenia molt clares decisions de sonoritat, els arranjaments i els instrumentals. Tampoc et diria que m'he definit, perquè com a músic estic en constant moviment.

I la teva relació amb la guitarra també ha mutat?
Com que no vaig estudiar guitarra de petit, soc com un nen, tinc una connexió lúdica amb l'instrument. Per desgràcia, el conec cada vegada més, i aquest vincle es va erosionant.

Per tu la música, doncs, és una mena de joc?
I una recerca. La música és un procés constant i meravellós de descobriment.

No t'has encarregat dels ritmes, en cap dels dos discos.
En cap dels dos discs meus he treballat les bateries perquè tinc una tendència bastant obsessiva i perfeccionista, i això implica una càrrega constant. No descarto, més endavant, participar-hi una mica més. La guitarra, o el piano, són instruments emotius que et permeten buidar-te espiritualment. La bateria fa que treguis molt de tu mateix, però és una energia més física, no tan anímica i subtil.

Escoltant-te m'ha vingut al cap una ressonància que té a veure amb el pop metafísic de Ferran Palau o El Petit de Cal Eril.
Molts de nosaltres ens alimentem dels mateixos artistes. Escoltem Mac DeMarco o Big Thief, i tots hem acabat reproduint el que mengem. A mi m'encanta el pop metafísic del Petit de Cal Eril igual que de Jordi Matas o de Ferran Palau, i m'influencien molt. Però és la seva festa, i penso que han de ser ells els que diguin que jo també en formo part.

Vocalment parlant, tens un estil genuí que t'aparta i et desmarca de la música en català que s'està fent actualment.
El falset va aparèixer per les meves influències, i cantar així em tranquil·litza. A vegades penso que m'agradaria tenir un control més rotund de la veu, no estic completament còmode amb el meu falset. La veu ha estat una gran preocupació en la meva carrera. Quan vam acabar de gravar el primer disc, em van passar la mescla i, quan la vaig

sentir, em vaig posar a plorar. Em sentia horrible. M'hi vaig anar acostumant, i vaig perdre-hi la por.

I en el segon disc?
Al principi va tornar a ser terrible. Un dia em van presentar a en Dani Ferrer, el teclista de Love of Lesbian. Soc una persona emocional, sensible, amb una part femenina bastant visible, i això, en determinats moments, em fa vulnerable. Em vaig adonar que necessitava algú que pogués apreciar aquesta part i la pogués cuidar, i aquesta persona va ser en Dani, que em va fer de coach i em va ajudar no només musicalment, sinó també psicològicament.

El llenguatge, les líriques i la poètica de les teves lletres són una part important, a la teva música.
Aprecio la nostra llengua i pateixo quan veig com s'està perdent l'empordanès de l'Escala, o el de Corçà o Calella. Em sento molt connectat amb el català, suposo que és perquè he sentit els meus avis parlar-ne un de bastant tancat i genuí. Les meves lletres han de ser un gra de sorra que contribueixi a preservar un català en perill d'extinció.

Com vas escriure les lletres d'*Eternitat*?
Vaig escriure les primeres vuit cançons pensant en l'amor, però ens va passar una cosa tremenda a casa, i és que el pare de la meva parella es va suïcidar quan faltaven dos temes per acabar el disc: un és «Molsa, terra i pell» dedicat a en Pep. L'altre és «Eternitat», una cançó de consol que vaig fer per a la meva parella, amb el cor obert, fruit de veure patir la persona que més estimes del món i per posar llum a la tragèdia.

A «Eternitat» cantes amb Meritxell Neddermann.
Al primer disc tenia ganes d'incorporar-hi una veu femenina i l'energia de la Meri era ideal. És una artista increïble, una pianista extraordinària amb una trajectòria impressionant i, a la vegada, algú molt humil: una persona molt modesta. Quan l'hi vaig proposar, es va mostrar molt agraïda.

Entens un àlbum com una obra d'art.
L'àlbum és un concepte amb un sentit coral i còsmic. Els músics ens hem tornat esclaus de l'algoritme de Spotify que després tampoc compensa, perquè la gran majoria no ens hi farem rics. No tots som la Rosalía. Hem de mostrar resistència a un model que ens fa passar desapercebuts. Escoltar un disc és un ritual, i ritualitzar moments de la vida és molt important.

Com t'ha marcat artísticament el fet d'envoltar-te del paisatge de l'Empordà?
Vivim un desequilibri total i malaltís amb la natura. Jo he viscut tota la vida a l'Empordà, i el pronòstic és desastrós. Hem de deixar de veure el territori com una història d'Instagram. La natura és un entorn sagrat, és casa, és la nostra mare, i l'estem matant. L'Empordà és el lloc més maco de l'univers i l'estem destruint. //







Jordi Serradell

"Music is a wonderful process of discovery"

You got into music when you discovered the Alan Parsons Project album *Eye in the Sky* at a young age.
I have a wonderful memory of bonding with my father over this album. It was a cassette that he had brought home from his military service. When I played it on my Walkman, I was absolutely hooked.

You started out playing drums with different bands. How did you end up singing and playing guitar?
I always wanted to sing and, after suffering from tendinitis, I picked up a guitar that I had sitting around the house and started writing songs just like that. That's how the adventure began. *Ésser Viu* is an album I made by trying lots of different things. It was an exercise in self-knowledge. At the time I was really into the American style, a lot of Wilco and Sufjan Stevens, or Joni Mitchell and Courtney Marie Andrews. So the resulting album was quite folksy. *Eternitat* expressed my world better. I was more certain about the sound, arrangements, and instrumentals. I wanted a strong keyboard presence. But I wouldn't say it's my definitive style as I'm a really eclectic artist who listens to everything.

Vocally speaking, you have a genuine style that sets you apart from other Catalan music made now.
My falsetto came about because of my influences, and singing like that reassures me. Singing has been a big concern in my career. When we finished recording the first album, they gave me the mix and I started crying when I heard it. But I got used to it and lost my fear. Music is a constant and wonderful process of discovery.

What about your second album?
I felt terrible again at first. Then one day I was introduced to Dani Ferrer, the pianist in Love of Lesbian. I'm an emotional, sensitive person, with a fairly evident female side, and this makes me vulnerable at certain times. I realized that I needed a person who could appreciate this side and take care of it, and that was Dani. He coached me and helped me not only musically, but also psychologically.

How did you write the lyrics for *Eternitat*?
I wrote the first eight songs thinking about love, but something terrible happened to us at home. My partner's father committed suicide when two songs were still unfinished on the album: one is "Molsa, terra i pell", dedicated to Pep. The other is "Eternitat", a song I made to help console my partner with an open heart, the result of seeing the person you love the most in the world suffer. It's a philosophical attempt to bring light to a tragedy.

Do you see albums as works of art?
An album is a concept with a choral and cosmic meaning. Musicians have become slaves to Spotify's algorithm, which really isn't worth it anyway as the vast majority of us won't get rich. We aren't all Rosalia. We need to resist this model that makes us go unnoticed. Listening to an album is a ritual, and creating moments for rituals in life is very important.

How did surrounding yourself with the landscape of the Empordà impact you artistically?
We live in a completely unhealthy imbalance with nature. I've lived my entire life in the Empordà, and the outlook is disastrous. We need to stop viewing our region as an Instagram story. We should all be familiar with the ecosystem that surrounds us, what happens with agriculture and water. Nature is a sacred environment. It's our home, our mother, and we're killing it. //



miraGe
masGusó

Sant Pere Pescador
972 550 610
@mirage.masguso
www.masguso.com





Genís Bou

«La música jamaicana és un univers que encaixa bé amb altres coses»

Per **Martí Farré** Per **Jep Jorba / Néstor Noci**

Amb *Jazzmaica* (Bankrobber, 2014) The Gramophone Allstars va esdevenir una de les big bands de més èxit al país, un grup que barreja sense embuts reggae, jazz, soul, ska i altres estils de la música negra; una fórmula que els ha dut a tocar en escenaris de tota mena i a comptar amb col·laboradors il·lustres i de procedències ben diverses. Genís Bou (la Bisbal d'Empordà, 1985) és el director i alma mater de The Gramophone Allstars.

El vostre treball més recent s'anomena *Call your friends* (Bankrobber, 2023), explica'm com es va gestar.

Ve de bastant lluny. L'última cosa que havíem publicat en format disc va ser l'any 2017 i després de la pandèmia només havíem fet un EP. Una de les idees que teníem al cap era que hi participés molta gent. Ens agrada molt reivindicar que no som una banda de cares. Som un grup de grans dimensions, un projecte coral en el qual a vegades hi ha unes persones i a vegades unes altres. Quan, per exemple, teníem al davant la Judit Neddermann, molts cops ens costava justificar que no pogués venir a fer alguns bolos. Sempre hem defensat que la banda és més una proposta estètica que una gent en concret.

Pel que fa a les versions, en aquest disc, per exemple, n'heu triat de tan conegudes com «Could you be loved», de Bob Marley, i «All I do», de Stevie Wonder.

Mira, sempre hem treballat molt les versions i sempre hi ha hagut temes que poden ser una mica més desconeguts, però tampoc ens fa res tirar de temes coneguts. «Could you be loved» feia molt de temps que el tocàvem —em penso que des del 2016 o 2017— i no l'havíem enregistrat mai. Pel que fa a Stevie Wonder, tenim una tradició: sem-



Jep Jorba



Néstor Noci

pre que entrem a gravar un disc li fem un homenatge en forma de versió. En aquest cas, l'arranjament és d'en Lluc Casares, un dels grans puntals del nostre jazz.

Ara que parles de jazzistes, penso un en un vinil vostre, *Simbiosi* (Liquidator, 2010). A la cara A hi havia versions de bugalú, ska, reggae, etcètera, i a la B, adaptacions d'estàndards de jazz; seria aquesta la fórmula de TGA?
Allò era una mica la versió més primigènia del grup, però encara estem molt entre aquestes dues coordenades. Per una banda, el grup té el seu radi d'acció ubicat en la música jamaicana i, per l'altra, tot això passa pel sedàs d'influències en les quals el jazz té una presència molt forta. Hi ha molt de jazz en les tècniques que fem servir per escriure per a big band, per exemple, o en l'espai que deixem als solistes, però no fem jazz.

No feu jazz i us programen tant en festivals de jazz com en festes majors, com ho viviu?
Crec que ha estat una de les claus per explicar una mica l'èxit de la banda. Per mi és molt important tenir un peu a cada lloc, és a dir, que sigui un projecte que es programi en un cicle de jazz o en un auditori i funcioni, i alhora que puguem ser a festes majors, en escenaris amb gent a peu dret, ballant i sense necessitat de canviar gaire el repertori.

Què té per tu d'especial la música jamaicana?
És una cosa amb la qual he crescut. Quan tenia 14 anys vaig descobrir aquesta música i fins a 19 o 20 anys gairebé només escoltava això. Després, vaig descobrir el jazz i altres coses, però és veritat que sempre m'ha acompanyat. Aquesta música per mi combina moltes coses que m'agraden molt: és ballable, és divertida i a la vegada permet jugar amb tot aquest món del jazz. La música jamaicana és un univers que encaixa bé amb altres coses; una de les que més em crida és la seva dualitat: per una banda, és una música de fàcil digestió i tothom la pot gaudir, però, per l'altra, són possibles també certs elements de complexitat. És un equilibri que m'agrada molt.

Ets de la Bisbal, vila coneguda per la seva escena musical; fins a quin punt ha influït en la vostra trajectòria?
No sé si va influir gaire en el naixement del grup, però sí en el fet que jo em dediqui a la música. Els primers concerts que recordo són els de Komando Moriles a la Bisbal. Tota aquella escena que hi havia potser no la vaig viure —encara era una mica jove—, però sí les conseqüències. A la Bisbal sempre hi ha hagut molts grups tocant i a mi sempre m'agrada recalcar la meva amistat amb en Jaume Pla Mazoni, amb qui he compartit molts anys, molt de temps amb el seu grup. Els Gramophone com a tal ja van néixer quan jo era a Barcelona, però prèviament havia tingut grups a la Bisbal amb el meu germà, que és el bateria dels Gramophone. La Bisbal és el lloc on va començar tot per mi. //

Genís Bou

"Jamaican music is a universe that goes well with lots of things"

With *Jazzmaica* (Bankrobber, 2014) The Gramophone Allstars became one of the most successful big bands in the country. The group plays an unfiltered blend of reggae, jazz, soul, ska, and other styles of black music. This formula has led them to play on all kinds of stages and work with renowned collaborators from highly diverse backgrounds. Genís Bou (La Bisbal d'Empordà, 1985) is the director and leader of The Gramophone Allstars.

Your most recent work is entitled *Call Your Friends* (Bankrobber, 2023). Can you tell me how it came about?
One of the ideas we had in mind was to involve lots of people. We really like to say that we're not defined by our faces. We're a big band, a group project where sometimes there are some people and sometimes others. When we had Judit Neddermann with us, for example, it was often difficult for us to justify not having her do some gigs. We have always felt that the band is more of an aesthetic proposal than specific people.

As to covers, on this album you have chosen well-known songs such as "Could You Be Loved" by Bob Marley and "All I Do" by Stevie Wonder.
We've always worked hard on covers and there have always been songs that may be a little more unknown, but we're not ashamed to do covers of hits. As to Stevie Wonder, we have a tradition: whenever we go to record an album we pay homage to him in the form of a cover.

Now that you're talking about jazz musicians, it reminds me of one of your vinyl albums, *Simbiosi* (Liquidator, 2010).
On the one hand, the group focuses on Jamaican music and, on the other hand, it all goes through influences where jazz has a very strong presence. There's a lot of jazz in the techniques we use to write for the big band, for example, or in the space we give to soloists, but we don't play jazz.

You don't do jazz yet you're scheduled both at jazz festivals and at town festivals. What's that like?
I think it was one of the keys to explaining a bit about the band's success. For me it's really important to have a foot in each place. That is, a project that's programmed in a jazz cycle or in an auditorium and works. At the same time we can play at town festivals, on stages with people around, dancing, and without the need to change the repertoire a lot.

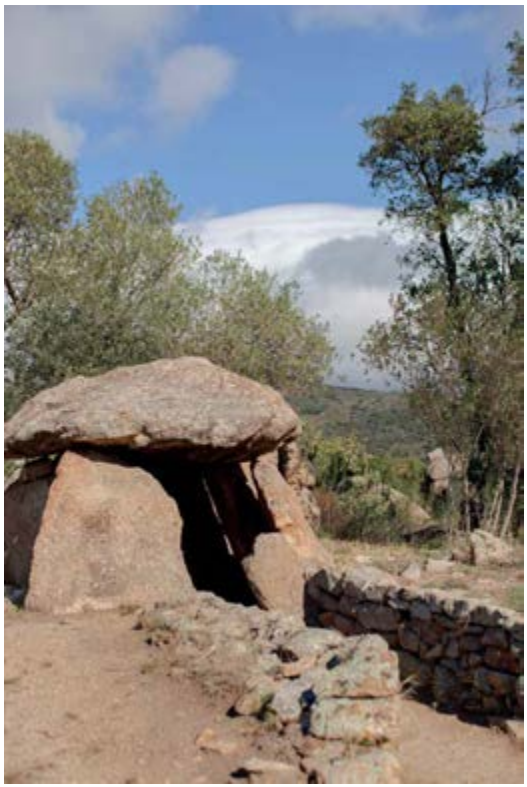
What's special about Jamaican music?
It combines things that I like: you can dance to it, it's fun, and at the same time it allows you to play within jazz. Jamaican music is a universe that goes well with lots of things. One of the things that appeals to me the most is its duality: on the one hand, it is easily digestible music that everyone can enjoy, but on the other hand, certain complex elements are also possible. It's a balance that I really like. //




LA FARINERA
SANT LLUÍS
UNIQUE EVENTS VENUE
Magic happens in magic places
Casaments i celebracions
Esdeveniments d'empresa
Retirs de benestar
Plató de cinema i publicitat
CTRA. N-II KM 761,2 - 17706 PONT DE MOLINS - GIRONA | COSTA BRAVA
WWW.LAFARINERASANTLLUIS.COM | INFO@LAFARINERASANTLLUIS.COM | +34 672 142 651

SET PAISATGES IMPRESCINDIBLES

Per **Cristina Gaggioli**



Alt Empordà

Dòlmens i menhirs de Sant Climent Sescebes

L'Empordà és un indret excel·lent per passejar. **Passejar per fer esport, per reconnectar amb la natura, però també per sintonitzar amb allò més ancestral. Aquest és el cas de la ruta megalítica de Sant Climent Sescebes**, a la falda de la serra de l'Albera, on en poc més de tretze quilòmetres podem trobar fins a vuit monuments prehistòrics diferents. D'una banda, monuments funeraris, com el dolmen simple de les Closes, el sepulcre de Fontanilles, el dolmen del Salt d'en Peió, el sepulcre de Gutina, el de Tires Llargues, el del Prat Tancat i el de la Cabana Arqueta. De l'altra, llocs de reunió o de culte, com el menhir de Vilartolí o el de la Murtra o de Pedra Gentil. Junts formen avui una ruta familiar excel·lent per endinsar-nos en una de les zones megalítiques més potents del país.

DOLMENS AND MENHIRS OF SANT CLIMENT SESCEBES

The Empordà is an excellent place to go for a hike, reconnect with nature, and tune in to our roots. This is the case of the megalithic trail in Sant Climent Sescebes, at the foot of the Albera mountains, where we can find up to eight different prehistoric monuments in just over thirteen kilometers. On the one hand, there are the funerary monuments such as the simple dolmens of Les Closes, Salt d'en Peión, the tomb of Gutina, Fontanilles, Tires Llargues, Prat Tancat, and Cabana Arqueta. On the other hand, we can visit places of meeting or worship such as the Vilartolí menhir and the Murtra, or Pedra Gentil, menhir.





Anna Pla-Narbona. Arxiu Imatges PTCBG

Alt Empordà

Paratge de Tudela

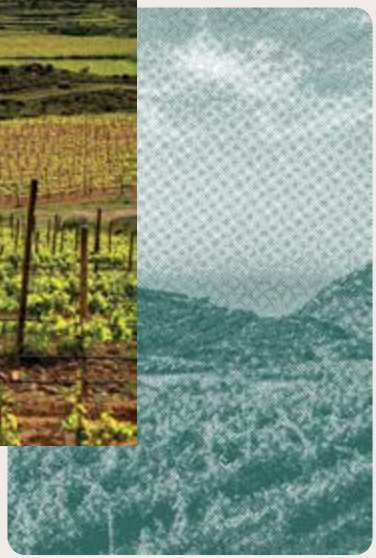
TUDELA NATURAL AREA

Quan parlem de paisatges, acostumem a associar allò salvatge a quelcom verd, frondós, atapeït. Però, de fet, el diccionari ho defineix com a esquerp, rude, intractable i brutal. **Salvatge, doncs, és una de les millors paraules per definir el paratge de Tudela, un dels llocs més insòlits de les nostres terres.** Una zona eminentment rocosa enmig del parc natural del Cap de Creus, on la pedra emergeix sense filtres, el mar esclata per tot arreu i el vent campa sense barrera. A Tudela tot és visceral, instintiu, indomable. Tot menys la ruta pavimentada de poc més de cinc quilòmetres que ens permet resseguir la zona, imaginant formes animals a cada roca i descobrint obres dalinianes a cada pedra: un camell, una àliga, uns enamorats i, fins i tot, El gran masturbador.

When we talk about landscapes, we tend to associate the wilderness with something green, lush, and dense. But the dictionary also defines it as elusive, harsh, intractable, and brutal. **Therefore, wild is one of the best words to define the Tudela Natural Area, one of the most unusual places in our region.** It is a vast rocky area in the middle of the Cap de Creus Natural Park, where stones emerge unfiltered, the sea bursts everywhere, and the wind blows unopposed. In Tudela everything is visceral, instinctive, and indomitable, except for the paved route of just over five kilometers that allows us to hike the area while imagining animal shapes on each rock and discovering Dali-like works on each stone.



Espelt Viticultors. Arxiu Imatges PTCBG



Alt Empordà

Vinyes Mas Marès

MAS MARÈS VINEYARDS

Un vi és terra, paisatge, artesania i cultura. Un vi parla d'un lloc, d'una gent i d'una manera de fer. A la zona més meridional de la península del Cap de Creus, a tocar dels embats del mar, però protegides per suaus turons, hi trobem les vinyes de Mas Marès, on podreu descobrir el vi típicament empordanès. **Un vi ecològic fet amb varietats locals, les que millor s'adapten a la tramuntana i al granit**, com el lledoner (dit garnatxa en altres contrades), la carinyena, el macabeu, el moscat i el monastrell. Visitar aquestes terres guiats per Espelt Viticultors, instal·lats a l'Empordà des de fa vuit generacions, i fer un tast amb alguns dels seus millors vins és una manera incomparable de conèixer el territori.

A wine is terroir, landscape, craft, and culture. A wine speaks of a place, a people, and a way of doing things. Mas Marès vineyards is located in the southernmost area of the Cap de Creus peninsula, near the ravages of the sea yet protected by gentle hills, where you can discover typical, **organic Empordà wine made with local varieties, those best adapted to the tramuntana winds and granite**, such as garnacha, carignan, macabeo, muscat, and monastrell. Visiting these lands guided by Espelt Viticultors, settled in the Empordà for eight generations, and tasting some of their best wines is an incomparable way to get to know the territory.



Diego Espada. Arxiu Imatges PTCBG





Baix Empordà

Cala S'Alguer

Pocs espais tan petits omplen l'ànima com ho fa Cala S'Alguer, a Palamós. **Aquesta amagada platja de còdols i roques no ha deixat mai de ser un refugi. Primer, per als pescadors que des del segle XVI van començar a guardar-hi les seves embarcacions i eines.** Ara, pels visitants que busquen allunyar-se de tot i tothom i recuperar l'essència dels antics estius. I és que Cala S'Alguer és una de les més boniques de la Costa Brava, amb un paisatge declarat Bé d'Interès Paisatgístic i unes botigues de pescadors que són Bé d'Interès Cultural. Podeu acostar-vos-hi tot resseguint el Camí de Ronda, travessant boscos de pi blanc i gaudint de les panoràmiques sobre el Mediterrani, però res serà comparable a la sensació de posar-hi els peus: vigileu, perquè segurament aquí hi trobareu el lloc on voldreu retirar-vos.

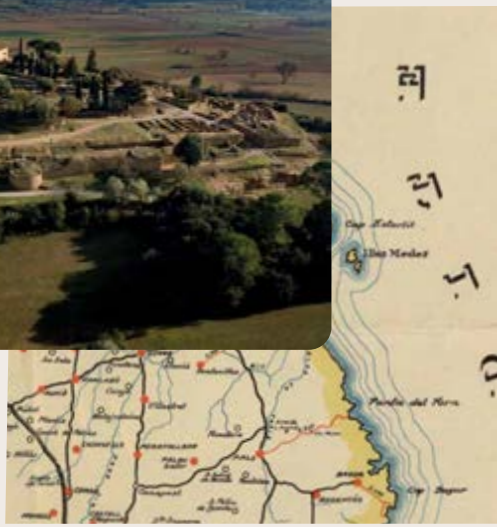
S'ALGUER COVE

Few areas as small as the S'Alguer Cove in Palamós can fill your spirit as much. **This hidden rock and pebble beach has always been a refuge. First, for fishermen who began keeping their ships and tools there in the 16th century.** Nowadays, for visitors seeking to get away from it all and recover the essence of past summers. S'Alguer Cove is one of the most beautiful coves on the Costa Brava, and the landscape has been declared a Natural Heritage Site and its fishermen's shops Cultural Heritage Sites. You can get there by following the coastal trail, crossing through white pine forests and enjoying panoramic views of the Mediterranean. However, nothing can beat the sensation of getting your feet wet: be careful, you might never want to leave.



Harold Abellan. Arxiu Imatges PTCBG





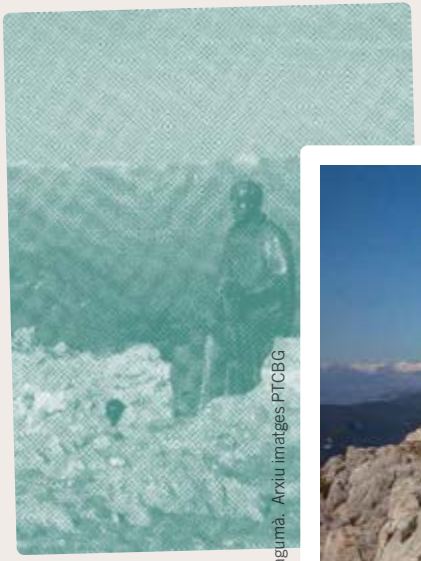
Baix Empordà

Ullastret

ULLASTRET

Enmig de la plana baixempordanesa hi destaca un paisatge que no es caracteritza pels elements naturals, sinó perquè ha estat l'home qui, des de fa anys, segles i mil·lennis, l'ha dotat de sentit. És Ullastret. A la vall del riu Daró hi sobresurt el poble, amb les imponents muralles, torres i carrerons que ens transporten a l'època medieval. A poca distància, i enfilat al Puig de Sant Andreu, hi destaca el conjunt arqueològic d'Ullastret, declarat Bé Cultural d'Interès Nacional i format pels assentaments del Puig de Sant Andreu i l'Illa d'en Reixac (a Ullastret) i la necròpolis del Puig de Serra (a Serra de Daró). El primer, obert a visites, és el jaciment ibèric més important de Catalunya. **Contemplant les vistes des d'aquesta antiga capital del territori indiget, no sorprèn que s'hi instal·lessin tan aviat: des d'aquí, el domini del suau paisatge empordanès és gairebé inabastable.**

In the midst of the Baix Empordà plain lies a landscape that isn't characterized by natural elements, but because humans have given it meaning for years, centuries, and millennia. This is Ullastret. The town rises in the valley of the Daró River, with imposing walls, towers, and alleyways that transport visitors to the medieval era. Nearby, perched on the Puig de Sant Andreu, the archaeological site of Ullastret stands out, declared a Cultural Asset of National Interest, formed by the settlements of Puig de Sant Andreu and l'Illa d'en Reixac (in Ullastret) and the necropolis of Puig de Serra (in Serra de Daró). At the first location, open to visitors, is the most important Iberian site in Catalonia. **Observing the views from this ancient capital of Iberian territory, it is not surprising that they settled there so quickly: from here, mastering the gentle Empordà landscape is nearly unattainable.**





Maria Geli-Pilar Planagumà. Arxiu imatges PTCBG

Alta Garrotxa

Santuari de la Mare de Déu del Mont

SANCTUARY OF MARE DE DÉU DEL MONT

Pocs cims us enlairaran tant com la Mare de Déu del Mont, a l'Alta Garrotxa. **Costa trobar una muntanya que uneixi de manera tan precisa terra i cel, natura i espiritualitat.** I és que el puig, de poc més de mil metres, cau de manera abrupta per gairebé els seus quatre costats i acapara protagonisme no només per la seva alçada, sinó per la seva rotunditat. Potser per això mossèn Jacint Verdaguer trià aquest lloc per inspirar-se a l'hora d'escriure el seu famós poema *Canigó*. Des d'aquí la panoràmica circular abasta no només la rodalia, sinó fins a deu comarques. Un autèntic privilegi. Avui dia, una església a la Mare de Déu del Mont, una hostatgeria que conserva la cambra original de Verdaguer i una escultura del poeta català que continua enamorat del paisatge són reclams més que suficients per acostar-nos-hi.

Few peaks will take you as far as Mare de Déu del Mont in the Alta Garrotxa. **It's hard to find a mountain that unites earth and sky, nature and spirituality so precisely.** This peak, just over a thousand meters high, falls abruptly on nearly all four sides and takes center stage not only because of its height, but because of its resoluteness. Perhaps this is why Father Jacint Verdaguer chose this place for inspiration while writing his famous poem *Canigó*. From here, the circular panorama covers not only the surrounding area, but reaches to ten different counties, a true privilege. Today, a church at the Mare de Déu del Mont, an inn that preserves Verdaguer's original room, and a sculpture of the Catalan poet who loved the landscape are more than enough reasons to take a closer look.



Fons d'imatges del Museu Darder de Banyoles. Autor: Xabier Mikel Laburu

Pla de l'Estany

Puig de Sant Martirià

Al nord, la Mare de Déu del Mont amb la resta de contraforts del Pirineu, i el Canigó amb tota la serralada. A l'est, l'Alt Empordà. Al sud, el Baix i les Gavarres. Cap a l'oest, la Serralada Transversal. I als nostres peus, Banyoles i la comarca del Pla de l'Estany. **Poques talaies igualen la panoràmica tan esplèndida que es desplega al mirador de la Creu, al cim del puig d'en Sant Martirià, a tocar de Banyoles.** Aquest, però, no és l'únic motiu per acostar-nos-hi. Les ruïnes del Convent Vell, aixecat el s. XVII, el monumental roure d'en Teixidor del Terme i un dels pocs camps d'oliveres que van sobreviure al fred del 1953 són tres parades imprescindibles del que serà una deliciosa passejada des del centre de la capital del Pla de l'Estany.

PUIG DE SANT MARTIRIÀ

To the north, Mare de Déu del Mont with the rest of the Pyrenees foothills, and the Canigó with the entire mountain range. To the east, the Alt Empordà. To the south, the Baix Empordà and the Gavarres. To the west, the Serralada Transversal. And at our feet, Banyoles and the Pla de l'Estany region. **Few viewpoints match the splendid panorama that unfolds at the Mirador de la Creu, at the top of Puig d'en Sant Martirià, near Banyoles.** However, this is not the only reason to come here. The ruins of the Convent Vell, built in the 17th century, the monumental oak tree in Teixidor del Terme, and one of the few olive groves that survived the freeze of 1953 are three essential stops on a delightful stroll from the center of the capital of the Pla de l'Estany.





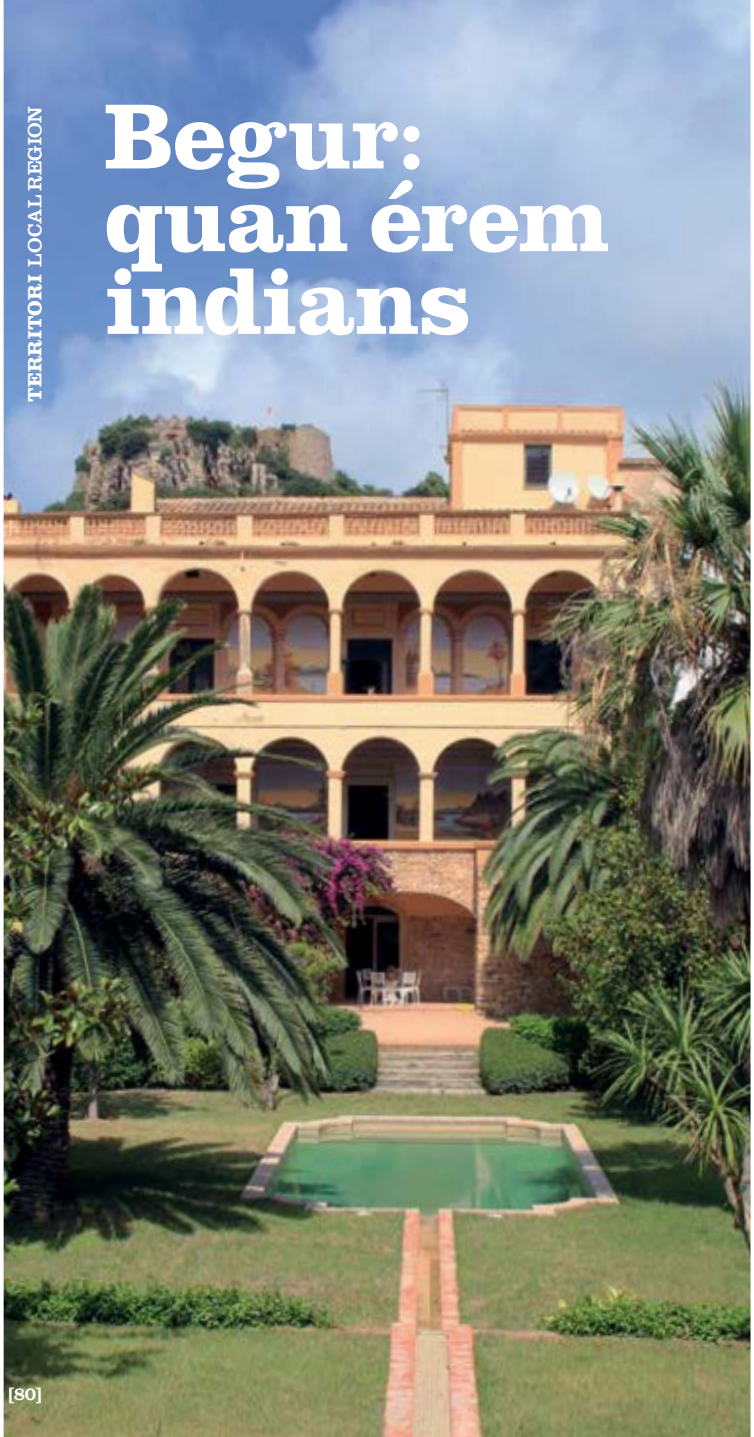
Santa Cristina

www.visitsantacristina.cat



Ajuntament de
Santa Cristina d'Aro

Begur: quan érem indians



A bordo, día 25 de octubre de 1860

Querida madre, me gustaría que estos quatro renglones le allen a V. con una perfecta salud ygual a nosotros Dios gracias…

Per **Emma Aixalà**

Quantes cartes com aquesta es devien començar a escriure als vaixells que durant el segle XIX portaven ciutadans de Begur cap a les Amèriques! Diuen que van ser més de 500 persones, les que van emigrar fugint de la crisi econòmica del moment i a la recerca d'una vida millor. Molts d'ells la van trobar, van fer fortuna i, en tornar, ho van demostrar fent construir bellíssims edificis d'estil colonial que, ara, formen un llegat únic i excepcional.

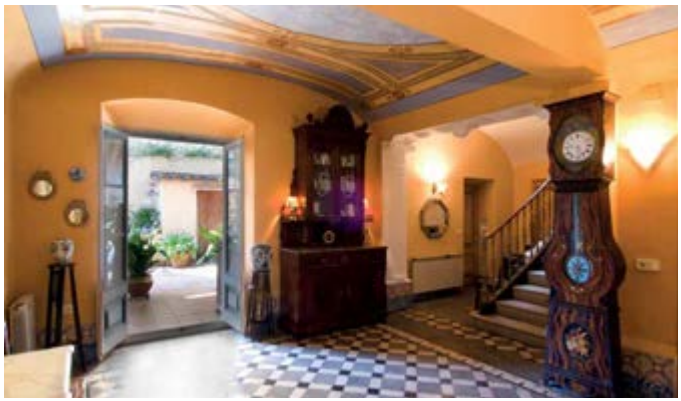
La història dels anomenats indians la podem reviure visitant el Centre d'Interpretació dels Indians de Catalunya-Begur, que té com a objectiu la preservació, difusió, investigació i divulgació d'aquest capítol de la història. És una bona manera d'atraure **el turista cultural, que queda atrapat en la nostàlgia gràcies als recursos museogràfics utilitzats**, com ara escenografies, espais digitals i interactius, reproduccions d'arxius de vídeo i documents com la carta que enceta aquest text. Un viatge en el temps que es completa amb una passejada sense presses pels carrers i carrerons de la vila per descobrir les perles arquitectòniques que continuen aquí, esperant ser vistes, fotografiades i admirades.

Can Sora. Edifici elegant i sumptuós construït el 1870 on es poden veure els frescos restaurats, que representen paisatges romàntics que evoquen les Amèriques.

Casa Bonaventura Caner Bataller. Construïda l'any 1866 per un begurenc emigrat a Cuba el 1845 que, en retornar, va invertir la fortuna en la indústria del suro. En trobareu les inicials a la porta i a la reixa del jardí.

Can Pi. Manté viu un dels trets més característics de les cases indianes del carrer Bonaventura Carreras: el costum de tenir un hort a la part sud.







Casa Mas Carreras. Construïda per un comerciant del poble que va emigrar a Santiago de Cuba i es va casar amb una noia cubana, amb qui va tenir un fill que va ser, a Catalunya, un prestigiós oftalmòleg i polític.

Casa Pere Roger. És una de les més senyorials, i la façana posterior, amb una doble galeria mirant al jardí, un dels elements més emblemàtics.

Casa Paco Font. Data de principis del segle XX i és considerada l'última casa d'indians construïda a Begur i ja sota la influència del modernisme. D'aquí el trencadís que decora els marcs de portes i finestres.

Casa Pere Cortada Sabater. D'aquesta casa, que actualment acull un restaurant, destaquen les pintures murals, que decoren amb tot detall la planta noble.

Aquests en són només alguns exemples, però el catàleg d'edificacions que es conserva és llarg i, juntament amb el Centre d'Interpretació, permeten parlar de **Begur com d'una capital indiana per excel·lència. De fet, cada any a principi de setembre es vesteix de gala a la Fira dels Indians per recordar-ho.** És tota una festa, única i genuïna, en què també llueixen un parell més de perles monumentals de la població: el castell mil·lenari, amb unes increïbles vistes panoràmiques, i les impressionants torres de defensa, construïdes pels begurencs per refugiar-se dels assalts dels pirates que navegaven pel Mediterrani. //

www.visitbegur.cat | **@beguresautentic**

Begur: when we were colonialists

During the 19th century, certain ships brought inhabitants from Begur to the Americas! History shows that more than 500 people emigrated to flee the economic crisis at the time to seek a better life. Many of them found it, made a fortune, and proved it upon their return home by building beautiful colonial-style buildings that now form part of a unique and exceptional legacy.



We can relive the history of the so-called colonialists by visiting the Catalonia-Begur Colonialist Interpretation Center, which aims to preserve, share, research, and raise awareness about this period of history. It's also a great way to attract tourists interested in culture, who become immersed in nostalgia thanks to the museum's resources such as scenery, digital and interactive spaces, screenings of video archives, and documents such as the letter at the beginning of this text. This journey through time wraps up with a relaxed stroll through the town's streets and alleys, where visitors can discover the architectural gems that remain here waiting to be seen, photographed, and admired.

Can Sora. This elegant and magnificent building was built in 1870, and visitors today can see restored frescoes depicting romantic landscapes that evoke the Americas. **Casa Bonaventura Caner Bataller**. This home was built in 1866 by a resident of Begur who emigrated to Cuba in 1845 then invested his fortune in the cork industry upon his return. His initials can be found on the garden door and gate. **Casa Mas Carreras**. This majestic home was built by a local merchant who emigrated to Santiago de Cuba, married a Cuban woman, and had a son who became a renowned ophthalmologist and politician in Catalonia. **Can Pi**, **Casa Pere Roger**, **Casa Paco Font**, **Casa Pere Cortada Sabater**, and more!

These are just a few examples, but there is a vast catalogue of preserved buildings. Together with the interpretation center, they make it possible to confirm that **Begur is a colonialist capital par excellence. In fact, it celebrates the Colonial Festival every year at the beginning of September to remember their history.** It is a unique and genuine festival in which other iconic Begur gems also shine: the thousand-year-old castle with incredible panoramic views, the impressive defensive towers built by Begur's residents to take refuge from raids by pirates who sailed the Mediterranean, and more. //





EXCEPTIONAL PROPERTIES.
EXCLUSIVE LOCATIONS.

EMPORDÀ • COSTA BRAVA • GIRONA

LUCAS FOX
INTERNATIONAL PROPERTIES

COSTA BRAVA

GIRONA

(+34) 872 223 262 | girona@lucasfox.com | costabrava@lucasfox.com | **www.lucasfox.com**



«Dispersió a la primera pedra» Jordi Mitjà



Foto Jonás Bel

«Theta wave» Rosa Tharrats

Deu mirades contemporànies

Per **Eudald Camps**

La possibilitat que artistes tan allunyades cronològicament com Mar Serinyà (Torroella de Montgrí, 1986) i Fina Miralles (Sabadell, 1950) puguin col·laborar, amb absoluta naturalitat, en projectes comuns (la darrera edició d'Empordoneses, per exemple) demostraria fins a quin punt això de l'edat o de la distància generacional és una convenció social que, per fortuna, afectaria ben poc la cultura de qualitat (l'edat física, com tots sabem, no té per què coincidir amb l'actitud mental de les persones).

I és que a la demarcació de Girona disposem d'un insòlit viver creatiu tan heterogeni com suggeridor: joves talents conviuen amb figures gairebé històriques unides, en definitiva, per les seves mirades decididament contemporànies. Us proposem una desena d'exemples d'aquest cromàtic arxipèlag humà. Per cert: no es tracta de cap rànquing, sinó d'un itinerari entre moltes altres possibles passejades, com diria Umberto Eco, pels boscos de la creació.


«Sitio» Manolo Sierra

Rosa Tharrats (Barcelona, 1983). *Estudi: Cadaqués*
La seva relació amb l'Empordà és intensa: entre Cadaqués i Vilatenim, porta a terme una intensa activitat creativa que, sense exagerar, podem considerar com a inclassificable. De fet, la seva faceta d'artista visual juga a confondre's amb la seva activitat com a dissenyadora de vestuaris. En paraules de Gisela Chillida: «Artista visual i dissenyadora, entén els teixits com una forma d'expressió. Les teles es poden transformar, sota la vareta de Tharrats, en sexis i decadents vestuaris per a cinema, instal·lacions efímeres que vesteixen arbres o cobreixen roques, col·leccions de passarel·la o en un homenatge a Joseph Beuys fet a partir de texans reciclats».

Jordi Mitjà (Figueres, 1970). *Estudi: Lladó*
Tot i formar part d'una generació d'artistes que ha incorporat amb absoluta naturalitat els diferents llenguatges provinents de l'art conceptual, Mitjà no ha deixat mai de banda una actitud davant de la realitat que busca, en el fons, preservar la fascinació. N'hi ha prou amb un cop d'ull retrospectiu a la seva producció artística per detectar aquest impuls recol·lector que conjuga l'instint de l'arqueòleg amb el del flâneur baudelairià i, per què no, amb una indissimulada actitud de parracaire visual que ratlla, en el bon sentit del terme, la síndrome de Diògenes: Mitjà ha cercat en el Lladó de la seva infància i joventut aquell esguard innocent davant d'un paisatge quasi malaguanyat.

Irena Visa (Banyoles, 1985). *Estudi: Banyoles*
A Irena Visa li agrada espigolar les imatges per donar-los una segona oportunitat. I com reviuen, les imatges, segons l'artista de Banyoles? Doncs reviuen gràcies a les mirades que n'actualitzen el sentit i als records que omplen les incògnites de l'equació que tota obra d'art materialitza. Els relats continguts a les imatges són, en darrera instància, infinits i intercanviables. D'això es tracta: l'arxiu fotogràfic personal (i col·lectiu) s'imbrica amb els somnis de l'artista conformant, al capdavall, un compendi d'imatges incertes i de relats encriptats que aconsegueixen fer miques el gènere documental. Perquè mirar, creu Visa, no deixa de ser una manera de posar-nos davant del mirall.

Manolo Sierra (Cadis, 1973). *Estudi: Sant Pere Pescador (Secret Mill)*
Que l'aparença no ens enganyi. La pintura de Sierra sempre juga amb això: amb la superposició de plans aparentment contradictoris; amb la convivència de zones perfectament descrites des d'un punt de vista figuratiu amb amplis territoris devastats per un tsunami de color; amb els horitzons esglaonats coronats per cels bipolars; amb els regalims espontanis impugnats per les eixutes línies pròpies del dibuix més meditat; amb el gest automàtic acotat per les regles compositives més elementals; amb el silenci dels espais buits i diàfans assetjats per la cacofonia jazzística i hipercromàtica del Sierra més desinhibit... Tot plegat conviu en aquella rara forma d'equilibri que només és possible dins l'espai autàrquic de l'obra d'art.

Mayte Vieta (Blanes, 1971). *Estudi: Blanes*
Mayte Vieta no renuncia a cap format, començant per l'escultura o la instal·lació i acabant per la fotografia, que és la disciplina on sembla expressar-se amb major naturalitat. Amb uns paisatges subaquàtics fàcils de reconèixer, la blanenca bandeja el risc del pictorialisme ingenu gràcies a una íntima comprensió del mitjà amb què treballa: imatges velades, dobles exposicions, retroil·luminació i, en definitiva, un exhaustiu control del dispositiu que suposa qualsevol plantejament seriós, converteixen la proposta creativa de Vieta en un feliç esdeveniment que ens permet, com deia Schiller, contemplar l'essència interna de la naturalesa.

Guillermo Pfaff (Barcelona, 1976). *Estudi: Vilatenim*
Pfaff centra la pràctica artística en l'estudi del fet pictòric i planteja una reflexió sobre l'essència de la pintura. Les seves obres graviten al voltant de la reivindicació i el qüestionament del llenguatge pictòric. Mitjançant suports com el paper, la tela o la matèria escultòrica, l'artista arriba a la creació de l'obra d'art després d'un extens treball d'investigació que esdevé part fonamental del procés creatiu. L'obra d'art no és res més que la conseqüència d'aquest procés productiu sense matèria tangible. Sigui com sigui, els seus treballs delaten una sensibilitat esmolada que no renuncia, finalment, a la ironia i al qüestionament de la noció d'autor.

Tura Sanglas (Ordis, 1992). *Estudi: Ordis*
Tot i la joventut, Tura Sanglas destaca per la maduresa dels seus plantejaments, una maduresa que li permet assumir, com a dona i sense complexos, un relat creatiu que vindria a encarnar una alternativa al discurs hegemònic que, des dels seus orígens, ha predominat en la historiografia de l'art tradicional. Ens referim, per descomptat, a una mirada etnocèntrica, en primer lloc, però també a la preponderància d'una sensibilitat masculina (o patriarcal) que prioritza una sèrie de valors en detriment d'uns altres. Sanglas aposta per la sensibilitat en la seva recerca de sentit i en la restitució sistemàtica de la dignitat de les coses o els objectes mínims.


«Mama» Tura Sanglas


Guillermo Pfaff



«Cycle» Mayte Vieta

Andrew Birk (Corvallis, Oregon 1985). *Estudi: Espinavessa*
Andrew Birk aborda la pintura com un mitjà contemporani complex i sense límits definits. En aquest sentit, els materials utilitzats per l'artista no són exclusius de la pintura, sinó que poden provenir de tots els àmbits de la vida i de la realitat. Cadascun dels seus treballs, per tant, es concep com a projecte específic i obert, amb la seva pròpia lògica distintiva sobre el context, el gest i la matèria. A partir de l'observació dels moments aparentment intranscendents de la vida quotidiana, passant per l'exploració d'estètiques no normalitzades (o espontànies), fins a la percepció del propi cos que es mou a través de l'espai i l'empremta que la natura hi deixa, Birk reinventa la pintura constantment.

Assumpció Mateu (Girona, 1952). *Estudi: Jafre*
Des de les *Presons íntimes* dels seus inicis, fins als seus cèlebres *Boscos cremats* (i deixant de banda filiacions més o menys òbvies que és senzill despatxar posant al sac de l'informalisme) allò que singularitza l'aventura plàstica d'Assumpció Mateu és la reivindicació permanent d'un espai pictòric en què la forma i la matèria escenifiquin una mena de dansa o de diàleg holístic. I és que Mateu no alliçona ni cerca polèmiques innecessàries, sinó que opta per constatar el seu tràfec vital: cada obra disposa d'un certificat d'autenticitat que és el que sorgeix de la perplexitat perpètua d'una mirada que intenta retrobar en la matèria i en el món/paisatge aquells ancoratges que mai hauríem hagut de perdre.

Pere Noguera (la Bisbal d'Empordà, 1941).
Estudi: La Bisbal d'Empordà
Noguera és un històric i un referent transgeneracional. Amb tot, es tracta d'un artista que es resisteix a l'obsessió taxidermista dels teòrics de l'art perquè, si en fem balanç, veiem com tota la seva aventura artística està subjecta a un principi de desplegament aliè, com no podria ser de cap altra manera, a les modes de torn. De fet, si aquest «desplegar-se» és possible, és perquè arrela amb força en un grapat de puntals originals: d'entre tots ells, la terra i el paisatge, passats pel sedàs formalitzador inherent a la condició humana, assumeixen la funció de clau de volta capaç de suportar un edifici que, ben mirat, no és altra cosa que l'arxiu on temps i memòria, vida i obra, porten a terme el seu diàleg intermitent. //



«Ha plogut o han regat» Irena Visa



«Parant taula»: per menjar amb coherència

Per **Laura Masó**

La ceràmica i la gastronomia es troben a taula per fer-te gaudir d'una experiència autènticament de proximitat, no només amb els productes del territori, sinó també dels seus artesans i artistes ceramistes. Sota el nom de «Parant taula», el Terracotta Museu acollirà durant el 2024 una nova edició de l'exposició col·lectiva de vaixelles, una proposta innovadora, mostra de la bona salut de la ceràmica bisbalenca.

Entres al restaurant i la taula ja està parada. Tot a punt per gaudir d'un àpat a l'altura de les expectatives. Tant si són unes gambes com unes verdures o, fins i tot, un vi, apostes per la proximitat. Ets a l'Empordà i saps que la qualitat del producte està assegurada. Però hi ha un detall que no t'esperes. Els plats són de ceràmica. Tots d'un estil semblant i modern. Les gerres també, a joc. Gairebé no pots esperar asseure't per girar el plat. **Ceràmica de la Bisbal**, hi veus escrit. Has fet una bona tria. Avui, menjaràs amb total coherència.



Aquesta escena és una realitat gràcies a la voluntat dels artesans i artistes de l'Associació de Ceramistes de la Bisbal, la marca Ceràmica de la Bisbal, el col·lectiu de cuina i restauració de la Federació de Comerç de la Bisbal, el Terracotta Museu i l'ajuntament d'aquesta població. Una aposta per fusionar l'artesania amb la restauració, reforçant la visibilització i posicionament de tots dos sectors, aportant-los exclusivitat i valor afegit.

L'exposició de vaixelles «Parant taula» d'enguany es podrà visitar des **del 29 de juny de 2024 al 23 de febrer de 2025 al Terracotta Museu de la Bisbal d'Empordà**. Acollirà a 17 artesans i artistes. Un esdeveniment, únic al territori català, que uneix ceràmica i gastronomia.

I és que l'aposta per la qualitat, la innovació i la creativitat que caracteritza l'Associació de Ceramistes de la Bisbal va més enllà. Aquesta agrupació d'empreses subministradores i manufactureres, de ceramistes tant professionals com amateurs, d'arquitectes, professors, col·leccionistes i, en definitiva, persones que tenen la ceràmica com a nexe d'unió, busquen fer arribar la passió i l'emoció de la ceràmica viva arreu del món.

L'associació evoluciona oferint suport als mateixos artesans, potenciant botigues taller on el visitant pugui veure la feina que fan i incentivant la ceràmica en els sectors de la decoració, la construcció i la jardineria.

Així, sigui visitant el Terracota Museu i les seves exposicions temporals, gaudint dels tallers i formacions al voltant d'aquesta tradició empordanesa, observant els trencadissos artístics exposats pels carrers de la Bisbal d'Empordà o menjant en un plat de ceràmica bisbalenca a qualsevol indret del món, **l'Associació de Ceramistes de la Bisbal ofereix un ampli ventall de propostes per gaudir d'una veritable experiència ceràmica.** //

www.ceramisteslabisbal.com | **@ceramisteslabisbal**



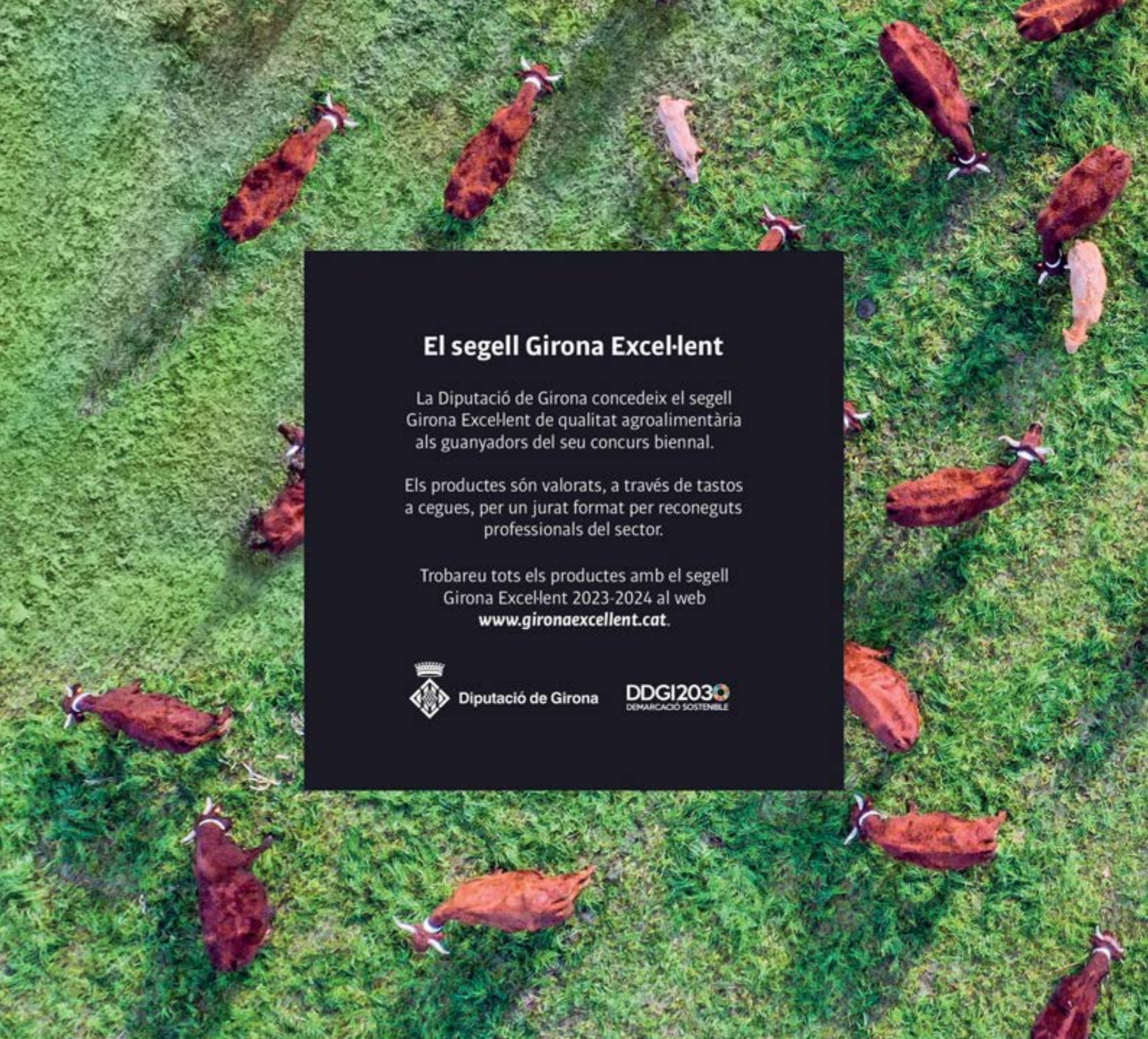
"Setting the table": how to eat with a sense of coherence

Come enjoy an authentic experience in the Empordà, not only with delicious locally sourced products but also with pottery from local artisans and ceramics artists. Under the name "Setting the table," the Terracotta Museum will host a new edition of the collective tableware exhibition throughout 2024, an innovative event that showcases how the ceramics trade is alive and well in La Bisbal.

You enter the restaurant, and the table is already set. Everything is just right to enjoy a meal that exceeds your expectations. Whether you're having shrimp, vegetables, or even a glass of wine, you know that anything locally sourced will be excellent. You're in the Empordà and you know that the quality of the product will be top notch, guaranteed. But there's a detail that you won't expect. The plates are all ceramic. Each one has a similar, modern style. The water jugs also match the plates. You can hardly wait to sit down to flip the plate over. **You'll see Ceràmica de la Bisbal** written on it. You've made a good choice. Today, you'll dine with a complete sense of coherence.

This scene is a reality thanks to the artists from the La Bisbal Ceramic Artisans and Artists Association, the Ceràmica de la Bisbal brand, and the culinary and food and beverage group of the Trade Federation of La Bisbal.

You can visit this year's exhibition of dishes, entitled "Setting the table," from **June 29, 2024, to February 23, 2025 in the Terracotta Museum in La Bisbal d'Empordà**. The exhibition will welcome 17 artisans and artists, seeking to showcase the collaborators from the past edition and to strengthen the place of this unique event in Catalonia that combines ceramics and cuisine. //



El segell Girona Excel·lent

La Diputació de Girona concedeix el segell Girona Excel·lent de qualitat agroalimentària als guanyadors del seu concurs biennal.

Els productes són valorats, a través de tastos a cegues, per un jurat format per reconeguts professionals del sector.

Trobareu tots els productes amb el segell Girona Excel·lent 2023-2024 al web ***www.gironaexcellent.cat***.

Diputació de Girona

DDGI2030
DEMARCACIÓ SOSTENIBLE


Girona
Excel·lent
Segell de qualitat agroalimentària

Empordà km0

CONSUM CONSCIENT I DE PROXIMITAT

















Cada compra que fem és una tria i amb cada tria acabem donant suport a un projecte. Sovint no en som conscients, però la nostra decisió té conseqüències immediates en nosaltres mateixos, en l'entorn més proper i també en el medi ambient.

Per poder seleccionar conscientment hem de tenir la informació apropiada. Si ens volem cuidar i alimentar de manera saludable és bàsic llegir les etiquetes de tot allò que comprem però també ho és interessar-nos per quina persona o persones hi ha al darrere, on treballen, com ho fan, amb quins valors.

La intenció d'aquest recull és, d'una banda, convidar el consumidor a gaudir d'un grapat de descobertes i d'una informació que l'ajudarà a fer compres de manera més conscient. De l'altra, donar suport als petits productors i artesans de proximitat, perquè ens encanta conèixer els seus projectes sostenibles, iniciatives que porten per bandera una passió i un estil de vida que sentim molt energètica i molt propera.

ESSÈNCIES I COSMÈTICS NATURALS



Hidrolats i olis essencials de producció ecològica

OLIVELY
ALT EMPORDÀ
IG @OLIVELYSTORE
Amb l'oli d'oliva extra verge de la seva finca creen productes nets, naturals i orgànics que beneficien la nostra pell. Sabons i espelmes.

EL CAMÍ DE LES HERBES
AGULLANA
IG @ELCAMIDELESHERBES
Sabons naturals, olis de massatge i bàlsams amb olis essencials. Tallers formatius.

ÅMBAR BOTANICALS
CADAQUÉS
IG @AMBARBOTANICALS
Sabons botànics *slow*, artesans, naturals, vegans, sense oli de palma, sense perfum i sense tòxics.

COSMÈTICS GIURA
CALONGE
IG @COSMETICSGIURA
Olis i cremes corporals, xampús… Productes naturals i ecològics per a una millora estètica i també pel benestar físic.

EL JARDÍN DE LAS LILAS
GARRIGOLES
607 833 283
IG @ELJARDINDELASLILAS
ESENCIA@ELJARDINDELASLILAS.COM
WWW.ELJARDINDELASLILAS.COM

L'Ana i l'Albert cultiven i destil·len de manera artesanal en alambí de coure i aconsegueixen uns hidrolats i olis essencials de màxima qualitat. Amb registre sanitari, són aptes tant en l'àmbit terapèutic com a la cuina. Ofereixen també formacions i tallers en el seu espai, un projecte de permacultura on cultiven varietats autòctones de plantes medicinals a l'Empordà.

NUDUM COSMETICS

GIRONA
613 186 949
IG @NUDUMCOSMETICS
WWW.NUDUMCOSMETICS.COM

La il·lusió d'oferir productes d'higiene personal de qualitat, útils i eficaços. Tots ells fets amb materials naturals i vegans, no testats en animals, utilitzant envasos biodegradables que no generen residus, convertint-se en una alternativa real als productes convencionals.

Cosmètica sòlida mediterrània i natural



"És el moment de trobar el teu lloc"



ARRELS COSMÈTICA NATURAL

PLA DE L'ESTANY
617 784 615
IG @ARRELS_COSMETICANATURAL
WWW.ARRELSCOSMETICA.COM

Neix a la província de Girona fa tres anys, on amb molta cura i amor trien matèries primeres ecològiques i de proximitat per aconseguir fórmules que cuiden la nostra pell. Produeixen de manera artesanal a un obrador certificat amb una mirada exploradora i inquieta, que convida a sortir de la zona de confort i travessar la línia cap a una vida més sostenible i natural.

EMPORDANETA NATURAL

CISTELLA
IG @EMPORDANETA.NATURAL
Cosmètics naturals i artesans fets amb matèries primeres locals, lliures de tòxics i sostenibles.

JUTTA LANGE

GAÜSES
IG @JLCOSMETICANATURAL
Cosmètics ecològics elaborats en harmonia amb la natura.

BOSCUM EXTRACTES

OLOT
IG @BOSCUM_EXTRACTES
Extractes hidroalcohòlics a partir de bolets medicinals utilitzats en la medicina xinesa des de fa més de 3.000 anys.

LA MUGA

SANT LLORENÇ DE LA MUGA
IG @LA_MUGA_SABONS_NATURALS
Sabons suaus, hidratants i regeneradors. Fets artesanalment amb oli d'oliva del seu entorn, aigua infusionada i essències aromàtiques.

NAOH

SANT SADURNÍ DE L'HEURA
IG @NAOH_SABONS
Sabons naturals i artesans, fitocosmètica i tallers. Tot amb filosofia km 0, *zero waste* i *eco friendly*.

Cosmètica sensible



AMARTA

VILADAMAT
636 001 091
IG @AMAR_TA_NATURAL

Un projecte artesanal de cosmètica natural que pretén aportar salut a la nostra pell a través dels principis actius de les plantes. La base de tots els seus productes són hidrolats de les pròpies destil·lacions de plantes silvestres de l'Empordà. Ampli catàleg pels diferents tipus de pells.

HERBES I INFUSIONS



L'essència de l'Empordà en una ampolla

BRAVANARIZ

PONTÓS
633 224 205
IG @BRAVANARIZ
WWW.BRAVANARIZ.COM

A partir de les plantes aromàtiques dels nostres paisatges, aquesta exclusiva marca crea i elabora perfums i fragàncies 100% naturals. Un referent mundial de la perfumeria d'autor que organitza experiències olfactives i visites a l'obrador (amb cita prèvia) on el seu creador explica un procés únic.

Olis essencials i hidrolats medicinals mediterranis



ESSÈNCIESCAT

PONTÓS
607 184 300
IG @ESSENCIESCAT
WWW.ESSENCIESCAT.CAT

Destil·leria artesanal de referència a Europa, situada a l'Alt Empordà. Coneguts internacionalment per la puresa i vitalitat dels seus productes. Pioners en l'aproximació holística de l'aromateràpia a Espanya, col·laboren amb els millors especialistes d'arreu del món. Podeu gaudir d'experiències immersives com olfaccions, destil·lacions i tallers a Rizoma, Centre d'Arts Curatives de Pontós, on tothom pot experimentar l'essència vital de la natura.

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.

HERBES DE L'EMPORDÀ

LA BISBAL D'EMPORDÀ
IG @HERBESDELEMPORDA
Barreja de plantes aromàtiques i flors cultivades per petits productors.

EL DRAC VERD

TORROELLA DE FLUVIÀ
WWW.ELDRACVERD.COM
Cultiu ecològic de plantes aromàtiques, medicinals i culinàries. Safrà, calèndula, orenga, romaní, farigola, poliol, espígol, marialluïsa...

EMPORAROM

L'ESCALA
IG @EMPORAROM
Recuperen el coneixement sobre les plantes del nostre entorn que tradicionalment s'han utilitzat amb finalitats curatives, culinàries o aromàtiques i ho transformen en productes atractius actualment.



Fórmules energèticament equilibrades

FLORS I PLANTES MEDICINALS

ECOMERCATS MÓN EMPORDÀ I TERRADELLES
IG @MARIA_CULUBRET

Viuen i treballen en un espai de poc més d'una vessana, cultivant orgànicament plantes medicinals i flors, respectant tant la flora com les persones que les consumeixen. Amb aquestes herbes la Maria Culubret prepara elaborats únics. Crea fórmules energèticament equilibrades tenint en compte la temperatura, la humitat i el to de la planta i per a quin tipus de constitució de la persona i òrgans és afí. Com diu ella: "No totes les herbes van bé per a tothom, cada persona és única".

MEL

MAS ENTRESERRA
CASAVELLS
IG @MELMASENTRESERRA
Empresa familiar que amb molta cura i dedicació elabora 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
WWW.ABELLAIRES.COM
El seu objectiu: afavorir la pol·linització. Tenen botiga, on es pot comprar la mel produïda a les seves finques.

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 prové de la mel de melada dels boscos de l'entorn (alzina, roure, castanyer...).

Un tipus de mel a cada floració

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

Petita empresa familiar que cuida abelles i les acompanya en transhumància des de Cap de Creus fins al Pirineu, i des de les Gavarres fins a les Guilleries. Un viatge que permet als insectes viure, treballar i produir en el millor entorn possible, allà on hi ha més flor i lluny de contaminants, plaguicides i insecticides.



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 BEEDAL
PALAMÓS
IG @MELBEEDAL
Mel artesanal i pol·len fresc d'alta qualitat de les muntanyes de l'Empordà. Treballen amb mètodes tradicionals, molta paciència i dedicació, facilitant la vida de les seves abelles.

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

CONSERVES I ELABORATS

FIL D'OR
AGULLANA
WWW.FILDOR.NET
Melmelades, confitures, gelees, salses artesanes... i tot elaborat amb productes de proximitat.

LA MARÀNDULA
AMER
IG @LAMARANDULA
Kimtxis, xucruts i kombutxa. Verdures km 0 fermentades en sal marina i aromatitzades amb espècies i herbes.

ENXANETA
BEGUR / CALELLA / LLAFRANC...
IG @GELATS.ENXANETA
Artesans del gelat, els torrons i els bombons. Els pots degustar a les seves botigues o directament a casa fent comanda online.

JOIA
CADAQUÉS
IG @JOIA.CADAQUES
Elaboren els seus gelats 100% naturals amb productes de proximitat.

ES SALAÓ DE CADAQUÉS
CADAQUÉS
IG @ESSALAODECADAQUES
Elaboració artesanal d'anxoves de Cadaqués.



CANELA DOLÇA
CAMALLERA
IG @_CANELADULCE
Conserves de fruites, confitures, torrons i pastissos per encàrrec. Tot ecològic i artesanal.

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.

DE BOSC
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…

DELÍCIES MARY READ
ECOMERCATS MÓN EMPORDÀ
IG @DELICIESMARYREAD
Elaboren codonyat, allioli, ratafia de codony, ametlles garapinyades, sal de sèsam amb ortigues, coques, cervesa… Tot ecològic i km 0.

EL REBOST DE L'EMPORDANET
EL FAR D'EMPORDÀ
IG @REBOSTEMPORDANET
Petit obrador on la Carme elabora melmelades, llàgrimes i salses amb un toc innovador i creatiu.

De la natura a les mans, del cor al plat

SA MENJUA

CELRÀ
635 918 647
IG @SAMENJUA.OBRADOR
WWW.SAMENJUA.CAT

Projecte de la Neus Ferrer, cuinera autodidacta, especialitzada en cuina vegetariana, gastronomia mallorquina, alimentació postpart i cuina de retirs. Actualment, encapçala l'Obrador de Sa Menjua, a Celrà, on s'elaboren tofus i seitans de forma artesanal amb ingredients 100% ecològics, és clar.





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.

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 D'EMPORDÀ
IG @SOFREGITQUIMMATAS
Elaboren el seu empordanès sofregit de ceba, amb un 90% de cebes de Figueres i un 10% d'oli d'oliva verge extra.

ANXOVES EL XILLU
L'ESCALA
IG @ANXOVESELXILLU
Elaboren amb artesania ancestral anxoves a la sal, filets en oli d'oliva, olives farcides i seitons.

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.

Conserves prèmium de fruita i verdura

CAN BECH

FONTANILLES
972 761 812
IG @CANBECH
WWW.CANBECH.COM
WWW.JUSTFORCHEESE.COM

Just for Cheese: selecció de cinc salses dolces de fruites, fruits secs i espècies, creades per a maridar amb formatges. Cadascuna pensada per combinar amb una família concreta de formatges: frescos, de pasta tova, d'escorça rentada, de pasta premsada i blaus, amb l'objectiu de fer-nos gaudir al màxim del plaer de menjar formatges!

Gelato italià amb productes de proximitat

BAMBOLINA

GIRONA
RAMBLA DE LA LLIBERTAT 18
IG @BAMBOLINAGELATO

En un local d'estètica italo-contemporània al bell mig de la Rambla de Girona, ens ofereixen gelats italians fets amb els millors ingredients i de proximitat: gelats vegans, sense gluten, sense lactosa i gustos especials d'edició limitada. Els productes de cafeteria i brioixeria els treballen amb la llet de Mas Eusebi de Fonteta.



CA LA CONXITA

LES ESCAULES
972 671 147
IG @CALACONXITA_LESESCAULES
WWW.CALACONXITA.CAT

En un petit obrador elaboren melmelades i confitures artesanes, amb fruita de proximitat i respecte pel producte.
A partir de receptes antigues i noves creacions: xíndria i meló, delicada pera amb anís estrellat, sorprenent cafè amb poma de l'Empordà... I especial passió pels cítrics: taronja amarga, taronja dolça, llimona amb gingebre, poncem, mandarina... Obrador visitable amb cita prèvia.

Confitures i melmelades artesanes



LA CANDÍVORA

PALAFRUGELL
IG @LACANDIVORA
Caramels, llaminadures de pectina vegetal, piruletes silvestres amb flors comestibles i sense sucre.

LA MAR DE DONES

PALAMÓS
IG @LAMARDEDONES
El seu suquet de peix fresc 100% natural l'elaboren seguint la recepta tradicional.

SOFREGIT SOL BLANC

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

ESCATA

ROSES
IG @ESCATAGARUM
L'essència de l'anxova. Reinterpretació contemporània, de la llegendària salsa gàrum, apreciada per grecs i romans.



Productes gourmet d'alta qualitat

ANTONI IZQUIERDO

PALAMÓS
606 986 860
MAS DELS ARCS GOURMET
IG @ANTONIIZQUIERDOGOURMET
WWW.ANTONIIZQUIERDO.COM

L'essència de la tradició gastronòmica de la Costa Brava a la teva cuina. Converteixen els sofregits de receptes emblemàtiques com l'arròs caldós, arròs negre, fideuà o estofats, en un procés ràpid i d'èxit assegurat. A més al seu Instagram comparteixen receptes del xef Toni Izquierdo!

CASA CARRIOT

PALAU-SAVERDERA
972 530 850
LA FONT 1
WWW.CASACARRIOT.COM

Productes de cuina artesana, arrelada a la terra d'on n'és originària: la plana de l'Alt Empordà. Elaboren cremes de verdures, salses i brous de qualitat extraordinària, ingredients 100% naturals, sense additius ni conservants. Per a families que valoren la bona cuina, els hi agrada menjar bé, però sovint disposen de menys temps del que voldrien per cuinar.

Ràpid, natural i a taula!



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 3 mm de gruix, feta amb gelatina. Ideal per acompanyar carns, peixos i verdures.

PASTANT DIVERSITAT

SANT FELIU DE GUÍXOLS
872 006 030
Treballen de forma agroecològica tot el cicle del cereal, des de la recuperació de les llavors antigues, fins a l'elaboració de la pasta i la farina.

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
Per elaborar el millor gelat calen els millors ingredients naturals, la millor tècnica i el millor procés d'elaboració.

SPHERIENCE

VULPELLAC
IG @SPHERIENCE
Sorprenents esferes líquides per guarnir qualsevol plat. Vendes al seu portal web.



MUSEU DE LA CONFITURA

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

Obrador artesà, botiga i museu que celebra 20 anys d´història fent excepcionals confitures i melmelades. Un espai únic i sorprenent on es pot veure, olorar, comprar i aprendre tot sobre el món de les confitures artesanes. Guanyadors de premis nacionals i internacionals. Més de 100 sabors per esmorzar i maridar amb formatges, carns i foie.



Tallers, packs regal i molt més!



Cacaus, aromes, emocions

LA VICTOIRE CHOCOLATS

TORROELLA DE MONTGRÍ
609 609 119 · 647 464 175
IG @LAVICTOIRECHOCOLATS
WWW.LAVICTOIRECHOCOLATS.COM

Projecte de petit format a Torroella de Montgrí. Elaboren xocolates a partir de cacaus d'origen, seleccionats. Semblant al món del vi, les diferents varietats, orígens i elaboracions, produeixen xocolates amb perfils sorprenents. Notes naturals de fruits vermells, albercocs, panses, espècies o regalèssia.

OLI D'OLIVA VERGE EXTRA



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

LLEI DE CADAQUÉS
CADAQUÉS
IG @LLEIDECADAQUES
Suavitat i equilibri en boca, des de fa més de 40 anys.

OLIVAR DELS PRATS
CANTALLOPS
IG @OLIVARDELSPRATS
Petit productor d'oli d'oliva verge. Elaborat al peu de l'Albera mitjançant procediments que conserven l'esperit de la tradició. Varietats Arbequina, Argudell i Picual.



Un oli fet d'emocions a l'Alt Empordà

LLÀGRIMES DEL CANIGÓ
AGULLANA
722 184 624
IG @CANIGOOIL
WWW.CANIGOOIL.COM

Entre els camps de l'Alt Empordà, amb la brisa del Mediterrani i l'aigua dels Pirineus, produeixen olis d'oliva d'alta qualitat i de proximitat. L'elaboració és totalment artesanal i molt cuidada per conservar les aromes i propietats. De l'arbre al plat. La seva especialitat són els olis d'oliva infusionats amb plantes i espècies autòctones, tractats amb delicadesa per aconseguir unes receptes úniques: oli amb bitxo, all i pebres, amb farigola, amb ceps, amb tòfona... Treballen amb les varietats d'oliva argudell i piqual, amb les quals produeixen el seu apreciat oli d'oliva verge extra.

Ampolles plenes del seu petit tresor



BELLVERD
BORRASSÀ
GRANJA MARQUÈS OLIVERES
671 260 548
IG @BELLVERD
INFO@BELLVERD.COM
WWW.BELLVERD.COM

Centrats en l'agricultura ecològica, amb esperit de modernitat i creixement, neix un fruit únic i de primera qualitat: l'oli d'oliva verge extra 100% arbequina Bellverd, que es distingeix pel color, gust afruitat i agradable aroma. Una aventura familiar en la qual s'han involucrat del més petit al més gran.

MAS VIDA
CISTELLA
IG @MASVIDACELLER
Oli d'oliva verge extra, monovarietals de piqual, argudell i arbequina. Agricultura ecològica regenerativa.

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 de verdures fresques i gust afruitat.

CLOS DE LA TORRE
GARRIGUELLA
WWW.CLOSDELATORRE.COM
Oli d'oliva verge extra afruitat i equilibrat, fet amb olives, produïdes a la mateixa finca, en el punt òptim de maduració.

EL TRULL 1869
GARRIGUELLA
WWW.OLITRULLDELMONTGRI.COM
Oli d'oliva 100% natural i de primer raig.



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.

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
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.

GOZOS MUNDANOS
ROSES
IG @GOZOSMUNDANOS
Oli d'oliva verge extra que es produeix ecològicament amb olives arbequines a l'Alt Empordà. Afruitat, verd, lleuger.

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.

MAS BORDAS
SIURANA D'EMPORDÀ
IG @SOCIETAT.AGRICOLA.SIURANA
Productors i elaboradors d'oli d'oliva verge extra ecològic de qualitat superior. Les 15 hectàrees d'olivar es troben a 50 metres d'altura i orientades al Golf de Roses.

CAN SOLIVERA
VULPELLAC
IG @CAN_SOLIVERA
Oli extra verge d'oliva arbequina. Elaboren productes derivats com ara sabons, cremes i perfums.



AOVE Fontclara
Oli d'oliva verge extra

FONTCLARA
872 222 400
IG @OLI_FONTCLARA
WWW.FONTCLARA.ES



Oli d'oliva verge extra de les varietats arbequina, argudell i piqual. Cultiu ecològic i collit en verd. Collita pròpia i premsat al seu trull d'última generació.

Més informació sobre productes i visites guiades al seu portal web.

Territori, salut i valors



OLI PEDRIGOLET

ULLÀ
605 930 126
IG @OLIPEDRIGOLET
WWW.PEDRIGOLET.CAT

Oli d'oliva verge extra, ecològic, d'olives argudell, premsades en el molí familiar, i 100% produït al Parc Natural del Montgrí. És un oli intens, equilibrat i molt agradable al paladar. El llegat transmès pels seus pares i avis els hi permet oferir un oli natural, de proximitat i de molta qualitat.



OLI DE VENTALLÓ

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

Havent crescut entre oliveres mil·lenàries, són 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. Són molt adequats per a menjar en cru, enaltint el sabor dels aliments que acompanya, sense dominar-los. Visites guiades originals i pícnics ultralocals. Venda directa i online.

Llegat i passió oleícola

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.

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.

MASIA SERRA
CANTALLOPS
IG @MASIASERRA
Aquest celler es caracteritza per la personalitat dels seus vins, marcada pel terrer granitosilícic en el qual arrelen els ceps. Allotjament i enoturisme.

VINYES DELS ASPRES
CANTALLOPS
IG @VINYESDELSASPRES
Vinyes familiars inscrites dins la DO Empordà. Dins de l'antic celler recuperat, reposen i es perfilen els seus vins.

CELLER ARCHÉ PAGÉS
CAPMANY
IG @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 PAGÈS
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.

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.



ALBA DEL TINAR

Respecte, excel·lència, paisatge

CLOS D'AGON

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

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.



LA GRAN NIT

Beu, viu i deixa't veure

MAS GELI

PALS
629 694 428
IG @MASGELIPALS
INFO@MASGELIPALS.CAT
WWW.MASGELIPALS.CAT

Presenta una nova gamma de vi amb una mínima intervenció vinificat en ous de granit. El nom La Gran Nit encapsula un joc de paraules amb "granit" destacant la connexió única amb el material de vinificació, el granit. Representant la passió per la preservació d'un raïm rebel, autòcton i en perill d'extinció com és el cas de la carinyena blanca.



MABRE

Tradició i qualitat a cada ampolla

EMPORDÀLIA

PAU
972 530 140
IG @EMPORDALIA
INFO@EMPORDALIA.COM
WWW.EMPORDALIA.COM

Unió de petits productors hereus de la tradició familiar compromesos a reunir bagatge i qualitat, elaborant vins DO Empordà i oli d'oliva extra verge (DOP Oli de l'Empordà).
Una gran família que treballa un terrer d'oliveres centenàries i ceps autòctons impregnats de tramuntana i salabror de mar.



LLOC

Embotellant territori

MUIXACH VITICULTORS

PERATALLADA
686 580 144
IG @VITICULTORSMUIXACH
WWW.VITICULTORSMUIXACH.COM

Compromesos amb la vinya, l'entorn i les persones. Garants del territori: mínima intervenció, màxim respecte a la terra, el producte i l'entorn. Viticultura i economia regenerativa com a ànima del projecte. Els vins elaborats posen èmfasi a la ubicació de cada vinya, elaborant per a cada vinya el seu vi. Territori i paisatge dins d'una ampolla.



LIBERTANGO

Vins naturals i màgics

VINYES TORTUGA

RABÓS D´EMPORDÀ
686 826 863
IG @VINYESTORTUGA
IG @FRUITA_ANALOGICA
WWW.VINYESTORTUGA.COM

Després de viatjar per tot el món del vi, els enòlegs Jurriaan i Dido han arrelat en una finca de Rabós d'Empordà on fan vins naturals i biodinàmics. Com a novetat, aquest any, han obert un restaurant i una botiga a l'antiga cooperativa del poble.



CAMINO

Una terra remota, inaccessible, llunyana, improbable...

TERRA REMOTA

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

Un somni, una regió, una terra, el treball dur dels homes. Aquesta terra, la nostra terra, la seva terra ha acollit la vinya que ara produeix els grans vins de l'Empordà. El somni esdevé realitat en posar un peu a les vinyes. El primer glop de vi ecològic ens transporta als somnis per trobar altres terres, altres reptes, nous camins…

CELLERS DE MADREMANYA
ECOMERCATS MÓN EMPORDÀ
Celler jove, amb una producció molt petita i artesana, on es treballa, tant a la vinya com al celler, respectant la natura, per oferir vins naturals únics.

CELLER ESCLANYÀ
ESCLANYÀ
IG @CELLER_ESCLANYA
Només elaboren vi amb el raïm de les seves vinyes i fan la collita a mà amb l'objectiu d'aconseguir un vi de més qualitat.

CARRIEL DELS VILARS
ESPOLLA
IG @CARRIELDELSVILARS
Petit celler artesà que elabora vins de màxima puresa i expressió natural amb mètodes ancestrals. Fermentació espontània en tines de ceràmica vidriada.

LÓPEZ SCHLECHT
FONTETA
697 210 712
Vins naturals. Fermentació en àmfores d'argila. Petites vinyes velles recuperades.

MAS LLUNES
GARRIGUELLA
WWW.MASLLUNES.ES
Marcat caràcter empordanès, amb raïm de les pròpies vinyes ecològiques. Visites guiades tot l'any.

CELLER GERISENA
GARRIGUELLA
IG @CELLERGERISENA
Celler tradicional vitivinícola, vinyes velles de muntanya, herència dels seus avis i besavis, d'on surten vins d'autor excepcionals.

LA VINYETA
MOLLET DE PERALADA
IG @CELLERLAVINYETA
Seguint el sistema de producció integrada, elabora vins que han resultat guardonats, oli, mel, ous... Allotjament i plans d'enoturisme.

VINS DE GROP
MOLLET DE PERALADA
IG @VINS_DE_GROP
Fruit d'una aventura entre amics que van decidir plantar les seves pròpies vinyes, l'any 2005 neix aquest petit celler de l'Albera.

EL CELLER D'EN MARC
PALAMÓS
WWW.ELCELLERDENMARC.COM
En Marc i la Lut tenien un somni: la creació d'un vi d'alta qualitat. El fan en un paratge de clima mediterrani que respira història, amb grans experts, tecnologia i respecte.

CELLER BRUGAROL
PALAMÓS
IG @BRUGAROL
WWW.BRUGAROL.COM
Tasts de vins, reunions d'empresa i esdeveniments enogastronòmics.

CELLER PERELADA
PERALADA
IG @C_PERELADA
WWW.PERELADA.COM
Natura i emoció, vins arrelats al territori. Compromís per preservar les espècies autòctones de la zona.

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.

CASTELLÓ – MURPHY
RABÓS D'EMPORDÀ
IG @CELLERCASTELLOMURPHY
Els vins són ecològics i elaborats artesanalment. Són una expressió del paisatge, de la seva història i de la passió amb la qual treballen.

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.

LA GUTINA
SANT CLIMENT SESCEBES
IG @CELLERLAGUTINA
Producció artesana de vins naturals i ecològics. Allotjament. Enoturisme.

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.

L'ÀMFORA DE S'AGARÓ
SANT FELIU DE GUÍXOLS
IG @LAMFORADESAGARO
Criança submarina de vi i cava. Vins envellits al fons del mar, fet que els aporta un toc mineral molt especial.

LA NATURAL
SANT JORDI DESVALLS, DIANA
IG @LANATURAL.WINE
Vins sense cap intervenció, provinents de petites vinyes ecològiques de Pau, com el vi Figa o el Virra.

ECCOCIVI CELLER
SANT MARTÍ VELL
IG @ECCOCIVI
Elaboren els seus vins de manera sostenible i amb el màxim respecte i harmonia amb l'entorn.

JOC
SANT MORI
IG @VINOJOC
Elaboració personal de vins per Jordi Oliver Conti.

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.

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.

APOIKIA VINYES DE MAHALTA
ULLÀ
IG @APOIKIAVINYESDEMAHALTA
Vinya ecològica i biodinàmica. Vi fermentat amb llevats autòctons, cultivat en àmfora i sense tractaments ni aclaridors ni filtradors. Un vi d'essència mediterrània.



LARIX

Vins d'autor ecològics i biodinàmics

VINS DE TALLER
SIURANA D'EMPORDÀ
972 525 578 · 629 773 917
IG @VINSDETALLER
WWW.VINSDETALLER.COM

Mostra el seu respecte per la terra i l'entorn mitjançant pràctiques d'agricultura ecològica i biodinàmica. Condueixen de la mà de la natura els vinyets, i s'alien amb ella per tal que el petit ecosistema de Siurana d'Empordà esdevingui un espai d'àmplia biodiversitat transmetent als ceps la riquesa aromàtica del seu entorn.



LLEDONER ROIG

Compromís amb el territori

ESPELT VITICULTORS
VILAJUÏGA
972 531 727
IG @CELLERESPELT
WWW.ESPELTVITICULTORS.COM

Celler arrelat a l'Empordà des de fa més de vuit generacions. Fan vi ecològic i tenen molt en compte la preservació de la biodiversitat. Lledoner Roig és un vi blanc ecològic monovarietal. Un vi particular, com aquesta varietat empordanesa: resistent, única, salvatge. El podeu tastar al seu celler!

BEGUDES

KOMBUCHA ALMA
AIGUAVIVA
IG @KOMBU.ALMA
Beguda artesanal, ecològica i natural. El kombutxa és una beguda mil·lenària, que s'obté mitjançant un procés delicat de fermentació.

COOPERATIVA CERVESERA
CADAQUÉS
IG @COOPERATIVACERVESERA-CADAQUES
Amerikan Amber Ale. Cervesa artesana d'alta fermentació.

RUFA CERVESERA
FIGUERES
IG @RUFACERVESERA
Cervesa artesana ecològica feta amb llúpol empordanès.

LIMBIK CO.
FIGUERES
IG @LIMBIK.CO
Varietat en cerveses artesanes.

NO T'ENFADIS
FIGUERES
IG @CERVESANOTENFADIS
Cervesa IPA de proximitat.

FONDI
FONTETA
WWW.FONDIMC.COM
Cervesa artesana IPA, Pale Ale...

CERVESERA DE L'ALBERA
GARRIGUELLA
IG @CERVESA.ALBERA
Cervesa artesana km 0.

Sidra natural de mínima intervenció

SERPS SIDRA

CELRÀ
684 173 240
IG @SERPS.SIDRA

Sidra natural feta amb pomes, fruites i botànics de diferents regions de Catalunya; el territori i el clima aporten qualitats diferencials a cada varietat. Una beguda viva tractada amb la mínima intervenció, amb llevats indígenes de la mateixa poma, sense afegits. Bombolla natural gràcies a la fermentació final en ampolla. Cada etiqueta és dissenyada per un artista diferent.



L'ARROSSA DE PALS

PALS
972 636 706 · 686 475 237
IG @LARROSSADEPALS
WWW.ARROSMOLIDEPALS.COM

Cervesa artesana de l'Empordà feta amb arròs de Pals com a producte singular. Destaquen les seves 5 varietats: l'Original (de blat), l'Apa (afruitada), la Roja (torrada), la Suau (Pilsen), i la Moreneta (la negra). Podeu tastar-la i visitar el molí d'arròs de Pals, un lloc únic amb molta història.

Cervesa artesana d'arròs de Pals



DOSKIWIS BREWING

RUPIÀ
623 192 815
IG @DOSKIWISBREWING
WWW.DOSKIWISBREWING.COM

Fàbrica de cervesa amb espai de tast i cuina al cor del Baix Empordà. Fabriquen amb diversos procediments i estils: Pale Ales, IPAs i Sour Ales. En destaquen la Rupianum, amb malta catalana ecològica i 100% llúpol gironí ecològic, la Sometimes Always, una IPA ultra accessible i afruitada i la Medes Pils, pels amants de l'estil Pilsner.

Fàbrica de cervesa





Mar, salut i vida

AQUAMARINA COSTA BRAVA

ULLÀ
972 758 266
IG @AQUAMARINACOSTABRAVA
WWW.AQUAMARINACOSTABRAVA.COM

Envasen la força i els beneficis del mar. Empresa dedicada a la captació i envasat d'aigua de mar microfiltrada d'alta qualitat. Ofereixen una opció natural i saludable per a la hidratació diària. Amb els formats isotònics i hipertònics, adapten la concentració de minerals per satisfer les necessitats del cos. Treballen compromesos amb la preservació dels mars i per mantenir el seu equilibri natural.

AIGUA DE SALENYS
LLAGOSTERA
IG @AIGUA_DE_SALENYS
Aigua naturalment carbonatada amb propietats mineromedicinals.

NORAY GIN
LLANÇÀ
IG @NORAYGIN
London Dry Gin artesana. Plantes aromàtiques de recol·lecció pròpia.

QUEVALL LICORS
LLANÇÀ
IG @QUEVALL_LICORS
Primer whisky català. Licors naturals d'herbes i fruites de la terra.

CERVESA LA LLUITA
PALAFRUGELL
IG @CERVESALALLUITA
Cervesa artesana amb caràcter empordanès i reivindicatiu.

CDR CERVESA DE ROSES
ROSES
IG @CERVESA_DE_ROSES
Cervesa artesana km 0. Coriandre, taronja, mandarina, pastanaga, mel.

QUEFIR D'AIGUA DE FRUITS MEDITERRANIS
SIURANA
IG @PERALADAMASMARCE
Beguda refrescant i saludable totalment vegana.

AIGUA DE VILAJUÏGA
VILAJUÏGA
IG @VILAJUIGA
Ancestral aigua mineral natural lleugerament gasificada, amb notables propietats terapèutiques i gastronòmiques.

GIN NUT
VULPELLAC
IG @GINNUT
Ginebra artesanal premium, rom i altres destil·lats.

Sa Tuna Gin

FORALLAC
972 646 615 · 687 800 791
IG @SATUNAGIN
WWW.SATUNAGIN.COM



Nou i jove gin d'essència de la Costa Brava. Ginebra prèmium destil·lada en alambí tradicional de coure, elaborada amb una meticulosa selecció de 15 botànics, on destaca el ginebró, nabius vermells, pela de llimona i taronja, canyella, anís i cardamom. El resultat: una ginebra suau i fresca. L'ampolla de disseny s'inspira en el mar blau turquesa, i l'etiqueta evoca la matrícula d'una embarcació.

Oci, gastronomia, platja i ginebra!

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.

PARC AGROECOLÒGIC DE L'EMPORDÀ
ALBONS
IG @PARC_AGROECOLOGIC
Agricultura ecològica. Fruita, verdura i elaborats propis.

PLANTERRA
CABANELLES
IG @ASSOCIACIOPLANTERRA
Planter ecològic d'horta, plantes aromàtiques, medicinals i flors. Realitzen tallers de planter i esqueixos.

L'HORT DE L'ÀNGELA
CALONGE
IG @HORTDELANGELA
Conreu d'hortalisses i fruita de temporada i ecològiques. Amb parada al mercat de Palamós, també lliuren cistelles a domicili.

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

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

Autocollita de fruits vermells



FRUITS VERMELLS D'ALBANYÀ

ALBANYÀ
CTRA. GI-151
42.3048 N 2.7258 E
699 333 016 · 600 451 466
IG @FRUITSVERMELLSDALBANYA
WWW.FRUITSVERMELLSDALBANYA.CAT

Projecte agrícola sostenible de cultiu de fruits vermells: gerds, nabius, mores i groselles. Aposten per l'autocollita, és a dir, que la gent pugui anar-hi i collir-se els seus propis fruits, per afavorir així la venda directa.

ARBORECO
CRUÏLLES
IG @ARBORECOVIVER
Varietats antigues de fruiters ecològics. Recuperació i conservació de varietats tradicionals.

LA XIRIVIA
ECOMERCATS MÓN EMPORDÀ
CRUÏLLES
WWW.LAXIRIVIA.CAT
Agricultura ecològica i km 0 sense intermediaris ni cambres. Cistelles a domicili.

LA RUFA
GARRIGUELLA
IG @LARUFAHORTAECO
Horta ecològica. Venen als mercats de Figueres i Llançà i també en línia. Verdura i fruita ecològica de la terra al teu plat.

ECOTRUFF
LA BISBAL D'EMPORDÀ
IG @ECOTRUFF
Recol·lecten, empaqueten i envien tòfona fresca. Del camp a casa teva.

CAN GARÚS
LLERS
IG @CANGARUS
Són referents en el cultiu i venda de microbrots. Àmplia gamma de microgreens ecològics.

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.

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.

Avellanes directe del productor

NUASETS

BRUNYOLA
620 311 809
IG @NUASETS
WWW.NUASETSONLINE.COM

Projecte conjunt de productors d'avellana que no es conformen amb la producció, sinó que volen arribar al consumidor final controlant tot el procés, del camp a la taula. Un producte de proximitat i qualitat a un preu just. Avellanes crues, torrades, salades, garapinyades, xocolatejades; també en fan pastes i cremes de l'apreciada varietat negreta. Hi ha l'opció de fer tastos i visites guiades als camps d'avellaners.



HORTÍCOLA MARISSA
PALAU SATOR
IG @HORTICOLAMARISA
Productor d'horta ecològica. També al mercat de Palamós i Palafrugell.

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.

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.

XARXA PAGESA
SANT MIQUEL DE FLUVIÀ
WWW.XARXAPAGESA.CAT
Horta ecològica en un entorn de gran diversitat biològica. Especialitzats en la producció.

BIOBOSCH
SANT PERE PESCADOR
IG @BIOBOSCH
Projecte agrícola, sostenible i respectuós amb el medi ambient. Producció de pomes ecològiques de les varietats Golden, Granny i Gala.

TOMATÍSSIMS
SANT PERE PESCADOR
651 825 439
Practiquen l'agricultura ecològica i biodinàmica per produir una extraordinària varietat i qualitat de tomàquets ecològics.

TRUFEMPORDÀ
SERRA DE DARÓ
IG @TRUFEMPORDA
Cultiu i venda de tòfona del Baix Empordà, un regal de la natura amb matisos i aromes únics.

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.

FRUITES SALIS SERRADELL
TORROELLA DE MONTGRÍ
IG @FRUITES.SALIS.SERRADELL
Gran varietat de fruites i verdures ecològiques. Mercats de Palafrugell, Platja d'Aro i Torroella.

CAN BOSC DEL BARÓ
VERGES
696 377 770
Producció ecològica especialitzada en verdures, hortalisses i llavors autòctones.

L'HORT DE LES MADUIXES
VERGES
WWW.HORTDELESMADUIXES.CAT
Producció ecològica i jardí, amb arbres fruiters, plantes aromàtiques i flors. Les maduixeres donen uns fruits especialment saborosos.

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.

L'horta de la Mercè

VULPELLAC
680 753 845
IG @HORTA_DE_LA_MERCE





Tomàquets de 100 colors

Horta familiar i ecològica on cultiven a l'aire lliure uns tomàquets especialment saborosos i carnosos a més d'altres verdures de temporada; totes provinents de llavors antigues no híbrides. Ofereixen visites guiades amb reserva prèvia. Botigueta de l'hort oberta de dilluns a dissabte de 18 a 21 h tot l'estiu. També els trobaràs tots els divendres al mercat de la Bisbal d'Empordà.

OUS



GALLINES FELICES
CASAVELLS
688 891 985
Venda directa d'ous de gallines camperes, en llibertat a la natura.

OUS ECOLÒGICS TRENCACLOSQUES
FONTETA
IG @OUS_TRENCACLOSQUES
Ous ecològics de l'Empordà. Boníssims, saludables i de proximitat. Visites i venda directa dissabte al matí.

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.

MAS BORDAS
SIURANA D'EMPORDÀ
IG @SOCIETAT.AGRICOLA.SIURANA
Ous ecològics de gallines ponedores que mengen pinso 100% ecològic i viuen en llibertat en una finca de 36.000m2 de patis exteriors.

LES TAFANERES
VILADAMAT
IG @TAFANERES
Petita explotació familiar d'ous ecològics i frescos de gallines felices.

OUS EMPORDÀ
SANT LLORENÇ DE LA MUGA
696 958 882
IG @OUS_EMPORDA
WWW.OUSEMPORDA.COM

Una família en un mas, en un entorn privilegiat convivint dia a dia amb les gallines que 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, oli de les seves oliveres i botiga de productes eco oberta de juny a agost.

Ous ecològics de l'Empordà



FORMATGES I LÀCTICS





Formatges per fer aturar el temps



LÀCTICS TRAMUNTANA
CABANELLES
IG @LACTICSTRAMUNTANA
Productors de llet de vaca, postres làctics, formatge fresc i mató.

EL REBOST DEL PASTOR
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.

MAS EUSEBI
FONTETA
IG @MASEUSEBI
Granja familiar dedicada exclusivament a la llet de vaca fresca. El producte principal és la llet pasteuritzada A2A2, més fàcil de digerir.

LE BOLUT
GALLINERS
IG @LEBOLUT
Elaboració artesanal de formatges de llet crua ecològica de vaca, ovella i cabra.

L'AMANT
BANYOLES
PLA DE L'ESTANY
972 583 301
IG @LAMANT_GASTRONOMIC
CONTACTE@LAMANT.CAT
WWW.LAMANT.CAT

Més que una marca, és una manera de viure la vida amb passió i entusiasme, gaudint del menjar en bona companyia. Descobrir aliments artesans amb sentit que emocionen al primer tast, com els formatges L'Aubreda. Productes per sorprendre, encertar i compartir amb qui sap apreciar l'autèntica qualitat. Entra al món del plaer gastronòmic i deixa't anar. Voldràs repetir.



Tot al voltant d'una ovella

MAS CASAS CRUÏLLES

CRUÏLLES
678 306 608
IG @MASCASASCRUILLES

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



LÀCTICS PAUET

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

RAPHAEL LLADÓ

MAIÀ DE MONTCAL
IG @RAPHEL_LLADO
Llet fresca, formatges, iogurt i mató de les seves vaques, criades i cuidades de manera sostenible i ecològica.

PERALADA MAS MARCÈ

SIURANA
IG @PERALADAMASMARCE
Elaboren en ecològic derivats lactis d'ovella ripollesa i de vaca, a més del xai lletó i l'oli d'oliva, tot artesanal.

ARTESANS DELS AVALLS

TERRADES
IG @ARTESANSDELSAVALLS
Formatges artesans elaborats amb llet crua de vaca procedent d'un sol ramat local.

RECUITS NURI

ULLASTRET
IG @RECUITS.NURI
Productes làctics de llet de cabra de manera tradicional. Entre d'altres, el seu reconegut recuit de drap.



Sol o en companyia

RECUITS DE FONTETA

FONTETA
FITOR 2
972 641 548
IG @RECUITSDEFONTETA
WWW.RECUITSFONTETA.COM

Empresa dedicada a la fabricació de derivats lactis artesanals, destacant els recuits de drap de cabra i de vaca, i altres varietats de formatges artesanals. Disposen de diverses cambres fredes per l'assecat i la curació dels formatges en òptimes condicions d'humitat i temperatura per garantir la satisfacció dels clients.



MAS ALBA

TERRADELLES
678 592 306
IG @AGROMASALBA
WWW.MASALBA.CAT

Una escapada per a gent molt formatgera. Allotjament a la casa d'agroturisme, esmorzar de productes autòctons, i visita a la formatgeria amb tast de formatges fets amb amor i mestratge, que no s'obliden. Cremosos, curats, blaus... Un regal per als *cheeselovers* que no ens deixarà indiferents.

Pagesia, formatgeria i agroturisme



PETITS RAMADERS I CARN ECOLÒGICA



MUDA AGULLANA
AGULLANA
IG @MUDAAGULLANA
Elaboren els seus productes al petit escorxador municipal i a la carnisseria Sart de l'Armentera. Envasen sense plàstics. Carn sostenible i gustosa.

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.

CARNS ROSA
CABANES
WWW.CARNSROSA.COM
Crien els seus propis animals en llibertat. Elaboren embotits i carns de manera tradicional.

CAL PASTOR
CAMALLERA
972 794 013
Petita carnisseria i xarcuteria on ofereixen la carn de xai dels seus pròpis 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.

MAS CASAS CRUÏLLES
CRUÏLLES
IG @MASCASASCRUILLES
Granja familiar dedicada a la criança 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
GAÜSES
IG @PASTURABOSC
Ramat de cabres de llet que gestionen el bosc per prevenir incendis. Cabrit i productes làctics ecològics.

Vedella de l'Albera ECO



VEDELLA DE L'ALBERA

ESPOLLA
679 166 045
667 496 743
WWW.BAUSSITGES.COM

L'equip de Baussitges, format per nombroses persones, lluita des de fa 14 anys per salvar una raça autòctona catalana en perill d'extinció, la Vaca de l'Albera. Consumint la carn dels seus vedells, molt gustosa i saludable, donem suport a la ramaderia extensiva i al benestar dels animals criats en llibertat.

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.

MAS MUXACH
L'ESTARTIT
WWW.MUXACH.COM
Pasturen xais que formen part dels Ramats de Foc. Escola de natura.

TRES POLLETS
PALAFRUGELL
669 232 528
Carn de pollastre ecològic i els seus derivats.

WAGYÚ EMPORDÀ
PARLAVÀ
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 ecològics.

CARNISSERIA PELAI
SANT CLIMENT SESCEBES
WWW.PELAI.COM
El seu secret és la qualitat de les matèries primeres i el caràcter totalment artesà amb el qual elaboren els seus productes des de fa més de 85 anys. Xai dels seus ramats de foc.





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, llom, fuet, sobrassada… Comandes online i punts de lliurament propers: Albons, Banyoles, Castelló d'Empúries, Figueres, Girona, l'Armentera, la Bisbal d'Empordà, Olot, Palafrugell i Vilajuïga.



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.

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.

CARNISSERIA PLANAS

VILADAMAT
972 788 068 · 679 272 762
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.

EMBOTITS SOLATGES

VILANOVA DE LA MUGA
WWW.EMBOTITSSOLATGES.COM
Elaboren embotits artesans 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.

Criança i elaboració pròpia des del 1825



CARNS I EMBOTITS ROCA

VENTALLÓ
972 793 169
IG @XARCUTERIAROCA
L'ESCALA
972 773 921
AV. GIRONA 65

Són ja set generacions dedicades a la carnisseria, la criança i l'elaboració artesana amb les millors parts del porc, sal i pebre, sense additius. Venda directa i carn de proximitat i confiança. També hi trobem plats casolans com canelons, caldo tradicional, pintxos, croquetes de l'Imma, i delicioses hamburgueses, a més d'una selecció de productes gourmet i delicatessen. Membres del petit escorxador de l'Armentera.



La tradició a un clic!

EL GRANER

VILAFANT
972 509 455 · 972 672 222
SANTA LLOGAIA 17
IG @EL_GRANER
WWW.ELGRANER.NET

Obrador a l'Alt Empordà on elaboren embotit de manera tradicional, cuits amb paciència i cura per aconseguir un producte artesanal i d'alta qualitat. És fàcil gaudir de la millor selecció d'embotits per a cada ocasió, tots són aptes per a celíacs i no contenen lactosa. Els trobem a botigues gourmet i en línia on comprar amb confiança i seguretat.



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.

PEIX DE LA BARCA
IG @PEIXDELABARCA
Pescadors des de fa 4 generacions. A bord de La Perla pesquen de manera responsable i artesana un peix de temporada que distribuïdors, restauradors i consumidor final pot comprar directament al seu obrador de Palamós.



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, lluerna, rascassa, cananes... A més de les llotges, a l'Empordà hi ha altres iniciatives de venda directa amb sensibilitat per l'entorn.

COMPRAR KMO I A GRANEL



CAL DRAC
CASTELLÓ D'EMPÚRIES
IG @CALDRAC_CASTELLO
Botiga degustació de vins, olis, formatges, mels, dolços, cerveses artesanes... al bell mig del centre històric.

MR.NATURAL
COLOMERS
IG @MR_NATURAL_
Botiga de queviures amb una gran varietat de productes de proximitat i de productes vegans.

ARTITECA
FIGUERES
IG @ ART_I_TECA_EMPORDÀ
La botiga de l'Associació Art i Teca, una col·laboració única entre petits productors artesans i artistes.



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.

TULSÀ FRUITS SECS
FIGUERES
IG @TULSAFRUITSSECS
Des de 1978 el·laborant fruits secs de manera artesanal.

EL PETIT PARADÍS
GIRONA
IG @ELPETITPARADIS
Implicats amb els productors locals, ofereixen un tast dels millors productes de les comarques gironines: formatges, embotits i vins de les DO catalanes.

EL REBOST
GIRONA
IG @REBOSTGIRONA
Una altra botiga del centre de la capital gironina on trobar bon pernil, formatges, carn fresca, embotits i moltes delícies més.

AGROBOTIGA LA PERA
LA PERA
IG @AGROBOTIGALAPERA
Aliments naturals a granel: fruits secs, grans, llegums, farines, cereals, espècies, sobretot de proximitat i sostenible.

EL QUE EM DONA LA GRANA
L'ESCALA
872 207 686
IG @ELQUEMDONALAGRANA
Botiga dedicada a l'alimentació natural, sostenible, ecològica i de proximitat. Productes a granel.

LA FORMATGERIA DE LLANÇÀ
LLANÇÀ
IG @LAFORMATGERIA.LLANCA
El seu lema és "Omplir la botiga de productes artesans i de proximitat". També tenen espai de degustació i s'hi pot comprar vi amb ampolla reutilitzable.

AGRO BOTIGA BAR
PEDRET I MARZÀ
IG @AGROBOTIGABAR
L'Empordà en forma de vi, cava, fruites, verdures, llegums i d'altres aliments per omplir el rebost de casa. Tant al bar com a l'agradable terrassa-jardí s'hi pot esmorzar i dinar.

GOURMETAIRES
SANT FELIU DE GUÍXOLS
IG @GOURMETAIRES
Una botiga on es fusiona alimentació natural, ecològica i delicatessen.

VIADER VINS
SANT FELIU DE GUÍXOLS
IG @VIADERVINS
Compra i tast de productes seleccionats per la seva qualitat i bon preu.



Un indret foodie, creatiu i despert

ABRICOC
LOCAL PRODUCT LOVERS

FONTETA
699 964 884
IG @ABRICOC_
WWW.ABRICOC.COM

Espai-botiga encantador fet amb passió, on hi passen moltes coses bones, amb una selecció molt personal de productes del territori. Un nou concepte de botiga on productes i productors són els protagonistes. Un espai per descobrir, assaborir i comprar.



ECOZONE
TORROELLA DE MONTGRÍ
IG @ECOZONEDROGUERIA
Biodrogueria amb productes de neteja ecològica a granel, com detergents, productes d'higiene, d'agricultura i de la llar en general.

A GRANEL
TORROELLA DE MONTGRÍ
641 676 794
Productes a granel, fruites, verdures, vins i altres productes km 0.

ARRELS
VILAFANT
IG @ARRELSEMPORDA
Alimentació conscient, ecològica, a granel i de proximitat. Una de les seves últimes novetats és la beguda d'àloe vera, òptima per refrescar-se i afavorir la salut del sistema digestiu.

VULPILIUS
VULPELLAC
IG @VULPILIUS
Botiga-degustació on comprar vins, cervesa, olis o formatges de proximitat i on tastar-ho ben emplatat a la terrassa que tenen a tocar del Castell.



Adeu als residus

MILLOR A GRANEL
PALAMÓS
674 511 192
MAJOR 31
IG @MILLORAGRANEL

Són grans defensors del residu zero i si hi portes l'envàs et fan descompte. Tenen productes naturals i ecològics d'alimentació, neteja i higiene: cremes energètiques, granola de poma i canyella sense gluten ni sucres afegits, dentifrici en pols... Si busques opcions sense gluten, també en trobaràs. I a més, organitzen tallers i xerrades per aprendre a menjar bé respectant el màxim possible el planeta.

ARTESANS



ARTSANDSEAMS
ALBONS
IG @ARTSANDSEAMS_MODAECO
Moda ètica, ecològica i de proximitat. Tallers de costura creativa al seu espai La Divina.

LIGHTHOUSE SURFBOARDS
ALBONS
IG @LIGHTHOUSESURFBOARDS
Taules de surf lleugeres fetes a mà i sostenibles, pensades per a les onades del Mediterrani.

GUALBA ROJO
BEGUR
669 926 228
Taller d'orfebreria al nucli antic. Disseny contemporani de joies de plata a través de tècniques ancestrals de diferents cultures.

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.

ISABEL BONNIN
CADAQUÉS
IG @BONNINISABEL
Bosses, totebags, motxilles, coixins, lligacues... fets a mà amb teixits naturals i estampats gyotaku.



Joieria conscient

LEITMOTIF JOIES
ALT EMPORDÀ
659 001 441
IG @LEITMOTIF_JOIES
WWW.LEITMOTIFJOIES.COM

L'estímul principal de la Laura és la Natura, en totes les seves formes, textures i colors; l'entorn en el què vivim i del qual som un element més. Amb aquestes joies vol fer petits homenatges al mar, al bosc, a la vida... encapsular-ne la seva meravella i convertir-la en petits amulets que et facin connectar amb el que necessites. Podràs trobar les seves creacions a la seva web i a Olot, a la cobotiga Glauc Ànima Artesana.



TU & JO
CADAQUÉS
IG @TUJOCADAQUES
Joies de Sandra Roura i Claudia Llop, carregades d'ànima i personalitat, exclusives per a tots els amants de l'art i el disseny.

PAZ VIEYRA
CADAQUÉS
IG @PAZVIEYRA.JEWELS
Joies artesanes inspirades en la naturalesa. Les seves peces estan creades amb delicadesa, passió i amor al seu taller-botiga.

LA PETITE ZOÉ
CADAQUÉS
IG @LAPETITEZOE.CDQ
Roba còmoda amb un estil propi d'inspiració francesa. Feta a mà a Catalunya amb teixits orgànics.

FLORENCIA HERRERA JOIES
CADAQUÉS
IG @FLORENCIA.HERRERA.JOYAS
Joieria artesanal. Cada peça du l'empremta de la infància, de l'experiència viscuda, de la bellesa de Cadaqués, el Cap de Creus.

MÄARIA CERÀMICA
CADAQUÉS
IG @MAARIA.CERAMICA
Sensible, selecta i bonica, així és la ceràmica utilitària d'aquesta artista que s'inspira, sempre, en el mar Mediterrani.



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, emmarquen 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.



UPCYCLING BOTTLES
CAMALLERA
IG @UPCYCLINGBOTTLES
Donen una segona vida a les ampolles buides, dissenyant objectes d'ús pràctics per a restaurants i la llar.

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.

RITA ROW
FIGUERES
IG @RITAROW
Moda sostenible mediterrània. La Rita és una dona moderna, treballadora, sensible als detalls i lliure. Li agrada la comoditat, la qualitat i les peces úniques.

VLADIMIR JOIA
FIGUERES
IG @VLADIMIR_JOIA
Joies d'autor concebudes com a expressió ornamental i artística. Àmplia mostra i també venda en línia.

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.

ANNICK GALIMONT
LA BISBAL D'EMPORDÀ
IG @ANNICK_GALIMONT
Vaixelles, objectes decoratius, petites escultures, totes fetes amb gres. Inspirat en el mar, el bosc i la tranquil·litat d'un dia d'estiu.



Disseny artesanal per a la llar

CALS

JAFRE
676 115 432
IG @CALS_HANDMADEDESIGN
WWW.CALSHANDMADEDESIGN.COM

Cals és el projecte de l'arquitecta Joana Descals on dissenya i produeix, de forma artesanal, làmpades, petit mobiliari i objectes per a la llar. Dissenys atemporals d'inspiració arquitectònica i mirada natural. Amb la ceràmica i la fusta com a matèria principal i acabats despullats per a gaudir de la seva textura. Peces úniques que aportaran bellesa i tranquil·litat a la teva llar.

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.

ESTORA PERE BATLLE
LA BISBAL D'EMPORDÀ
972 643 070
Manufactura d'estores, catifes i peces d'espart com a complements per a la llar.

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.

LA VACA MORTA
LA BISBAL D'EMPORDÀ
IG @LAVACAMORTA
Terrisseria. Ceràmica, argiles decantades i decoració amb fums.

LIMÓN STUDIO
LA BISBAL D'EMPORDÀ
IG @LIMON.STVDIO
Botiga-taller on trobar ceràmica i objectes de disseny.

LUR
LA BISBAL D'EMPORDÀ
IG @LUR.KERAMIK
Art en ceràmica.
Exposicions i tallers.

MARTSHOES BABY
LA BISBAL D'EMPORDÀ
IG @MARTSHOESBABY
Sabatetes de bebè elaborades en un petit taller artesà de l'Empordà amb teixits orgànics cultivats sense pesticides.



Moments quotidians *platòniks*

PLATÒNIA CERAMICS

TALLER A L'ARMENTERA
COBOTIGA GLAUC A OLOT
687 795 482
IG @PLATONIACERAMICS
WWW.PLATONIACERAMICS.COM

Suau, rodoneta, amorosa... La ceràmica platònika, elaborada amb gres d'alta temperatura per la Sònia, dissenyadora i artesana, neix de la intenció de fer més acollidor i lluminós el nostre dia a dia, elevant els petits rituals diaris a la categoria de "moments platòniks": retornem a la vida quotidiana els objectes que mereix!

SAMPERE
LA BISBAL D'EMPORDÀ
IG @SAMPERE_BARCELONA
Vaixelles sostenibles per a la gastronomia d'avantguarda. Produïdes amb gres de qualitat a altíssima temperatura per obtenir una gran resistència.

DECOBRUC
LA BISBAL D'EMPORDÀ
IG @DECOBRUC
Santi Matas, empra materials orgànics derivats de la natura, que passats pel sedàs de les seves mans prenen un nou sentit.

MUÚ HANDMADE
L'ARMENTERA
IG @MUU_HANDMADE_
Treballen per encàrrec per crear peces de roba i complements ecològics únics i per a tota la família.

CANDY ANTHONY
L'ESCALA
IG @CANDYANTHONYCOUTURE
Vestits d'alta costura amb un estil vintage únic i original; peces fetes a mà i a mida per a totes les ocasions. Els seus vestits es venen en línia, i des del seu taller conceptual Estudi9, a l'Escala.

RANA CERAMICS
LLERS
IG @RANA_CERAMICS
IG @RAMONFORTCERAMIC
Laboratori de ceràmica creativa i útil. Combinen la docència amb la creació ceràmica.

ECLECTIC
MONELLS
IG @ECLECTIC.EMPORDA
Art floral amb flors seques i fresques del seu hort.

BELLA LOLA

L'ESCALA
PINTOR JOAN MASSANET 14
872 205 451
IG @BELLALOLABIKINIS.COM
WWW.BELLALOLABIKINIS.COM

Marca de bany d'ànima mediterrània, inspirada tant per la bellesa del paisatge empordanès com pels valors de sostenibilitat, bon fer, qualitat dels teixits i sobretot per la voluntat de fer unes peces amb què les dones se sentin a gust, i elles mateixes defugin estàndards de moda. Teixits amb certificació de sostenibilitat i producció local.

Biquinis mediterrà-niament femenins



A PASTAR FANG
NAVATA
IG @MARIAGREGOMARCH
Taller de l'artista Maria Grego March, on desenvolupar la creativitat mitjançant la ceràmica.

COOLTRUN
PALAFRUGELL
IG @COOLTRUN_
Amb pigments orgànics de flors i plantes de l'Empordà creen estampats en teixits i peces úniques mitjançant tècniques ancestrals i sostenibles.

BINTA
PALS
IG @BINTA_ARTESANIAYCRIANZA
Projecte d'acompanyament de la criança amb artesania conscient. Joguines i nines de roba, també personalitzades, que cus amb amor.

CATERINA ROMA
PÚBOL
IG @CATERINAROMA
Estudi ceràmic contemporani. Argiles salvatges i ceràmica cuita al forn de llenya. Refugi de cultura, art, bellesa i patrimoni per a la humanitat.

PORDAMSA DESIGN FOR CHEFS
SANT CLIMENT DE PERALTA
IG @PORDAMSADESIGNFORCHEFS-
Porcellana que marca tendències amb dissenys innovadors per a un mercat global en constant canvi.

Fet amb les mans i el cor



LA FLACA
TÀNIA CASALS

L'ESCALA
PINTOR JOAN MASSANET 12
IG @LAFLACA_TANIACASALS
INFO@LAFLACATANIACASALS.COM

Roba i complements fets a mà. Disseny slow amb materials naturals i de qualitat. Producció conscient i local; es dissenya, patrona i confecciona al seu taller que alhora és botiga.
Les peces de roba són de talla única i s'adapten perfectament als diferents cossos i estils. Les bosses són de cotó, lli o cuir. Peces que duren i duren gràcies a l'alta qualitat dels materials i confecció.

ARETÉ DE L'EMPORDÀ
SANT FELIU DE GUÍXOLS
IG @ARETEDELEMPORDA
Peces úniques fetes amb tota la sensibilitat de les mans. Ceràmica gran i petita al servei de flors, aliments, begudes, encens i qualsevol espai de la llar.

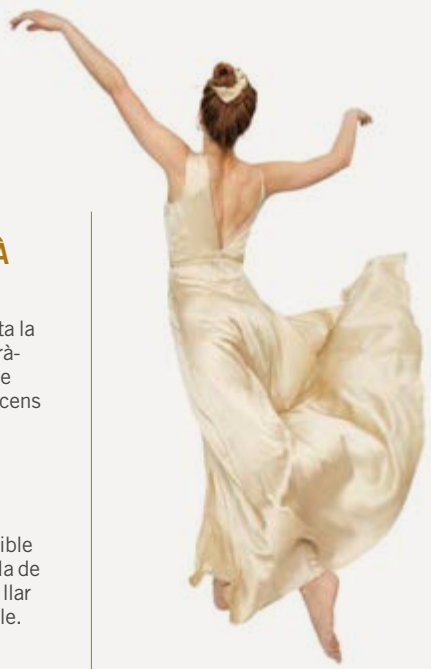
SLOWFUSTA
SANT MARTÍ VELL
IG @SLOWFUSTA
Fusteria amb ànima, sostenible i respectuosa. Creació a mida de mobiliari i projectes per a la llar amb fusta d'origen sostenible.

ORGANIC COTTON COLOURS
SANTA CRISTINA D'ARO
IG @ORGANICCOTTONCO
Proveïdors de teixits i peces de cotó orgànic. Producció ètica, sostenible i responsable.

ONA TREPAT
SERINYÀ
IG @ONATREPATRUBIOLA
De la cistelleria a l'art. Tallers d'estructures amb vímet.

ISABEL LÓPEZ LAMADRID
SOBRESTANY
IG @ISALOPEZLAMADRID
Joies artesanes úniques de plata, pedres semiprecioses antigues, cristalls… i caràcter.

NÚRIA GIMBERNAT
ST ANTONI DE CALONGE
IG @NURIAGIMBERNAT
Ceràmica contemporània mediterrània.



Vestida per la tramuntana

THE WILD LINE

RIUMORS / BARCELONA
659 268 882
IG @THEWILDLINE
WWW.THEWILDLINE.COM

Un projecte que neix directament del cor de Jana Foradada. Ballarina de professió, s'inspira en la dansa i la natura, on el moviment i la fluïdesa del cos femení és l'absolut protagonista. Peces produïdes de forma local i realitzades exclusivament amb teixits naturals de la més alta qualitat, reflectint els colors de la terra amb estampacions florals úniques totalment artesanal.

TRAMATS
TORROELLA DE MONTGRÍ
IG @TRAMATS
Treballen amb materials naturals: vímet, olivera, bambú, boga, canyes i joncs. Cistelleria tradicional, tramats vegetals…

LISA COCA DESIGNS
ULLÀ
IG @LISACOCADESIGNS
Il·lustrant i dissenyant moda i cultura. L'inspiren pobles i ciutats, la natura, la cultura i les tradicions.

TELL FUSTA
VULPELLAC
IG @TELLFUSTA
Joguines artesanals de fusta. Només treballen amb olis i tints certificats per joguines ecològiques i els acabats estan lliures de tòxics.

ESTUDI CERÀMIC [BA_RO]
VULPELLAC
IG @ESTUDICERAMIC
Vaixelles úniques fetes a mà, amb argiles locals i esmalts totalment exempts de plom.



Telers i art tèxtil

O TÈXTIL

VULPELLAC
PONENT 23 – 25
648 755 950
IG @OTEXTIL_ATELIER

Enmig de l'Empordà, dins d'una antiga bòbila a Vulpellac hi ha l'atelier-showroom OTÈXTIL, un projecte de l'artista i creativa Olga Solà enfocat a revaloritzar tècniques tèxtils ancestrals acostant-les a l'escena contemporània. Peces d'alta qualitat elaborades a mà, majoritàriament amb telers tradicionals. Per vestir, dissenys d'interiors i peces úniques d'art.

MERCATS

Comprar a mercat, producte fresc, de temporada i de proximitat, sense envasos.



MERCATS SETMANALS

DILLUNS
BÀSCARA
CADAQUÉS
COLERA
TORROELLA DE MONTGRÍ

DIMARTS
CASTELLÓ D'EMPÚRIES
FIGUERES
PALAMÓS
PALS
SANTA CRISTINA D'ARO
VERGES

DIMECRES
BEGUR
LLANÇÀ
MAÇANET DE CABRENYS
PALAFRUGELL
SANT ANTONI DE CALONGE
SANT PERE PESCADOR

DIJOUS
AVINYONET DE PUIGVENTÓS
CALONGE
FIGUERES
L'ESCALA
L'ESTARTIT
LLAGOSTERA

DIVENDRES
DARNIUS
GARRIGÀS
LA BISBAL D'EMPORDÀ
PLATJA D'ARO
EL PORT DE LA SELVA
PORTBOU

DISSABTE
AGULLANA
EMPURIABRAVA
FIGUERES
L'ESCALA
SANT MIQUEL DE FLUVIÀ
VILAFANT
VILAMALLA
MÓN EMPORDÀ A RUPIÀ, CORÇÀ O TORROELLA

DIUMENGE
BÀSCARA
L'ESCALA
LA JONQUERA
PALAFRUGELL
ROSES
SANT FELIU DE GUÍXOLS

MERCATS ECOLÒGICS

MÓN EMPORDÀ
TOT L'ANY
DISSABTES DE 9H A 14H
WWW.MONEMPORDA.ORG
IG @MONEMPORDA

RUPIÀ, 1r dissabte del mes
CORÇÀ, 2n i 3r dissabte del mes
TORROELLA DE MONTGRÍ, 4rt i 5è dissabte del mes

Mercats setmanals on comprar directament al productor productes locals, ecològics i de qualitat. Són també un espai per a l'art, concerts, recitals de poesia, tallers, conferències... Per recuperar els valors de la nostra terra i el respecte pel medi ambient. Per menjar ofereixen paella o fideuà bio a l'aire lliure.

MERCATS DE BROCANTERS I DE SEGONA MÀ

DISSABTE
CELRÀ
GIRONA
Mercat d'intercanvi de la lleona

TERCER DISSABTE DE MES
SANT FELIU DE GUÍXOLS
FIGUERES
Fira de brocanters

DIUMENGE
TORROELLA DE FLUVIÀ
VERGES
L'encant de l'empordà
GIRONA
Mercat d'intercanvi de productes de col·leccionisme

PRIMER DIUMENGE DE MES
SANTA CRISTINA D'ARO

SEGON DIUMENGE DE MES
VILAJUÏGA

TERCER DIUMENGE DE MES
CADAQUÉS

DIMECRES I DIVENDRES
PLATJA D'ARO
23 JUN – 8 SET

FIRES D'ARTESANIA

DIMARTS, DIVENDRES I DIUMENGES
BEGUR 9 JUL – 27 AGO

DISSABTES
GIRONA
Artesans del pont de pedra

ALGUNS DISSABTES
GIRONA
FEM LA VOLTA

DIUMENGE
L'ESCALA
MOLA MERCAT
Productors i artesans km 0

DISSABTES D'ESTIU
CADAQUÉS
CALELLA DE PALAFRUGELL
PERATALLADA
SANT PERE PESCADOR

CADA DIA
EMPURIABRAVA
Mercat de nit
15 JUN – 29 SET
SANT FELIU DE GUÍXOLS





Multiplica experiències a Torroella de Montgrí i l'Estartit



Torroella · l'Estartit
illes Medes

visitestartit.com

Guía Guide
2024

Índice guía Guide Index

123 ARTE Y CULTURA
ARTS & CULTURE

133 CASA
HOME

149 COMER BIEN
DINING OUT

173 DORMIR BIEN
PEACEFUL SLEEP

187 EXPERIENCIAS
EXPERIENCES

204 MAPA
MAP



Con menú
Menu


Exterior
Outdoors


Junto al mar
By the Sea



Eco y slow
Organic & Slow



Abierto todo el año
Open all Year



Lo más nuevo
What's New


Mascotas
Pet Friendly


En familia
Kid Friendly


Estrella Michelin
Michelin star


Lo mejor de la noche
The Best Nightlife

Arte y cultura
Arts & Culture

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.

Food for the soul. Memories and stories of other times and contemporary and experimental options. Art galleries and sites, artist workshops, exhibitions, performances, concerts, museums, and cultural visits. These are some of the diverse and eclectic possibilities in this land that embraces artists.



Obra de la artista Yoyo Balagué expuesta en la galería Secret Mill



VADART
FESTIVAL ITINERANT
MULTIDISCIPLINARI

A TOT L'EMPORDÀ
10 JUN – 30 SET
VADARTFESTIVAL.COM
IG @VADARTFESTIVAL

Maridatges d'art, música i enologia en espais singulars.
Art, music, and enology in unique spaces.



SECRET MILL
GALLERY

ALT EMPORDÀ
+ 34 660 982 699
VISITES CONCERTADES
WWW.SHH.CAT
IG @SCRTMILL

Una galeria privada, un taller amagat, un lloc secret.
A private gallery, a hidden workshop, a secret place.



GALERIA CADAQUÉS

CADAQUÉS
HORT D'EN SANÉS 7
18:30 – 21:30H O CITA PRÈVIA
GALERIACADAQUES.COM
IG @GALERIA.CADAQUES

22 JUN – Loft Nota Bene
20 JUL – Bombelli & Friends
24 AG – Col.lectiva Fons Galeria Cadaqués
3 OCT – Joan Fontcuberta i Laia Abril



INCADAQUÉS
PHOTO FESTIVAL

CADAQUÉS
3 – 13 OCT
IG @IN_CADAQUES

Encuentro fotográfico y exposiciones varias por todo el pueblo.
Photography and a variety of exhibitions around town.



TALLER GALERIA 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.



PALAU DE CASAVELLS
ALZUETA GALLERY

CASAVELLS
638 721 553
ALZUETAGALLERY.COM
IG @PALAUDECASAVELLS.ALZUETA

Art contemporani. La galeria rural d'Alzueta Gallery.
Contemporary Art. The contryside gallery of Alzueta Gallery.



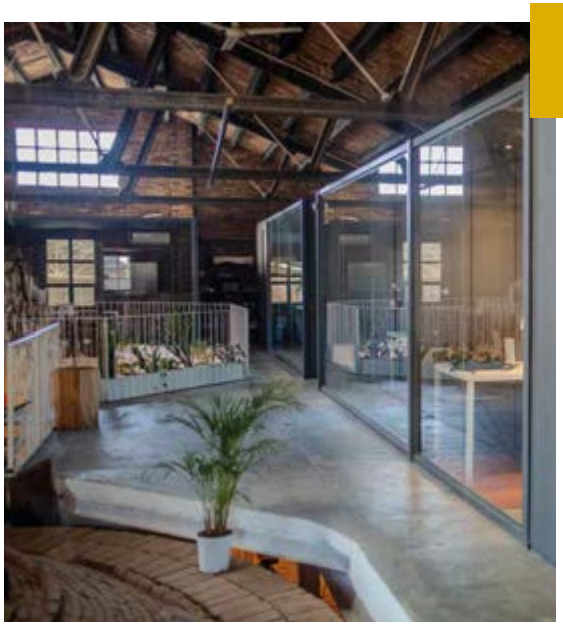
CAP ROIG FESTIVAL

CALELLA DE PALAFRUGELL

12 JULIOL – 16 AGOST
932 400 520
WWW.CAPROIGFESTIVAL.COM
IG @CAPROIGFESTIVAL

Reuneix cada estiu els artistes més destacats del panorama nacional i internacional en un impressionant jardí botànic davant del mar situat a la Costa Brava.
The most important music event on the Costa Brava, bringing together the top names in the music world every summer in an incredible setting.





BRAVA!
LA CASA DE LA CREATIVITAT

LA BISBAL D'EMPORDÀ

PUIG D'EN VIDAL 13 – 19
WWW.BRAVAPERFORMINGARTS.COM
IG @BRAVA_ARTS

Hub d'artistes i creatius especialitzats en nous formats. Amb 1.800 m² d'instal·lacions, ofereix un servei 360° a la creació amb *coworking*, espais per a residències, magatzem, taller escenogràfic, espais per a *shootings*, exposicions i esdeveniments.
Hub for artists and creatives specializing in new formats. With 1,800 square meters of facilities, it offers a comprehensive 360-degree service for creation, including coworking spaces, residency areas, storage, a scenographic workshop, and spaces for shootings, exhibitions, and events.

CENTRE D'INTERPRETACIÓ DELS INDIANS
BEGUR
972 624 305
IG @BEGURESAUTENTIC
Espacio inmersivo que descubre un capítulo imprescindible.

CASA-MUSEU SALVADOR DALÍ
CADAQUÉS
972 251 015
WWW.SALVADOR-DALI.ORG
La casa que fue hogar de Dalí y Gala en Portlligat.

ESTUDI RAMON MOSCARDÓ
CADAQUÉS
675 199 115
IG @RMOSCARDO

Visitas concertadas a su taller.

GALERIA D'ART ITURRIA
CADAQUÉS
972 259 232
WWW.GALERIAITURRIA.COM

Galería de arte gestionada por Juan Risso.

GALERIA RICHARD VANDERAA
CADAQUÉS
665 287 961
@RICHARDVANDERAAGALLERY

Arte internacional moderno y contemporáneo.

GALERÍA PATRICK DOMKEN
CADAQUÉS
654 424 772
IG @PATRICKDOMKEN

Exposiciones temporales de arte contemporáneo.

MARGES-U
CADAQUÉS
687 548 453
IG @MARGES_U_GALLERY_CADAQUES

Pintura, escultura, arquitectura y talleres.

MUSEU DE CADAQUÉS
CADAQUÉS
972 258 877
WWW.VISITCADAQUES.ORG

Dedicado a Salvador Dalí, ofrece exposiciones temporales.

SANTA RITA
CADAQUÉS
645 464 507
IG @SANTARITACADAQUES

Espacio de arte colaborativo fundado por @laia_armengol y @valerie_prot

LOS JARDINES DE CAP ROIG
CALELLA DE PALAFRUGELL
972 614 582
WWW.FUNDACIONLACAIXA.ORG

Jardín botánico lleno de arte, cultura e historia.

LAURENT MARTIN "LO"
CAMALLERA
649 568 548
WWW.LAURENT-LO.COM

Escultor que trabaja con bambú, imaginación y calma. Visitas concertadas.

ESPAI CAP DE CREUS
CAP DE CREUS
972 193 191
WWW.PARCSNATURALS.GENCAT.CAT

Espacio de divulgación científica sobre este entorno.

MUSEU RASET
CERVIÀ DE TER
972 496 261
WWW.MUSEURASET.ES

Arte moderno. Colección familiar suiza-holandesa Bueler-Bernard.

HORIZON
COLERA
972 389 185 · 655 659 412
IG @GALERIAHORIZON
Exposiciones de arte y eventos culturales de la mano del artista Ralph Bernabei.

FUNDACIÓ JOSEP PLA
EMPORDÀ I GIRONA
972 305 577
FUNDACIOJOSEPPLA.CAT

30 años de literatura y paisaje.

CASA NATAL SALVADOR DALÍ
FIGUERES
MONTURIOL 6

Una experiencia inmersiva en la vida del genio.

MUSEU DEL JOGUET
FIGUERES
972 504 585
IG @MUSEUDELJOGUETDECATALUNYA

Viaje al mundo mágico de los juguetes.

MUSEU DE LA TÈCNICA
FIGUERES
972 508 820
WWW.MTE.CAT

Objetos cotidianos relacionados con la mecánica y la tecnología.

TEATRE-MUSEU DALÍ
FIGUERES
972 511 800
WWW.SALVADOR-DALI.ORG
IG @MUSEUDALI

Una gran obra de Salvador Dalí.

BÒLIT
GIRONA
IG @EL_BOLIT_GIRONA
WWW.GIRONA.CAT/BOLIT

Centro de arte contemporáneo en continua búsqueda.

MUSEU DE L'ANXOVA I DE LA SAL
L'ESCALA
972 776 815
WWW.MUSEUDELESCALA.CAT
Historia de la pesca y la salazón del pescado azul.

TERRACOTTA MUSEU
LA BISBAL D'EMPORDÀ
972 642 067
TERRACOTTAMUSEU.CAT

Conserva y difunde el mundo de la cerámica.

CENTRE D'INTERPRETACIÓ DEL PARATGE DE L'ALBERA
LA JONQUERA
972 555 258

Centro divulgativo y exposición permanente.

ART & GAVARRES
LES GAVARRES
WWW.ARTIGAVARRES.CAT
IG @ARTGAVARRES

Festival internacional de *land art* cada otoño.



ECOMUSEU FARINERA

CASTELLÓ D'EMPÚRIES
972 250 512
SANT FRANCESC 5
ECOMUSEU-FARINERA.ORG

Antic molí convertit en museu.
Historical mills turned into a museum.



MUSEU D'HISTÒRIA MEDIEVAL DE LA CÚRIA

PRESÓ S. XIV

CASTELLÓ D'EMPÚRIES
972 250 859
WWW.CASTELLO.CAT

Exposició permanent d'un fons arqueològic i històric.
Permanent exhibition from the archaeological collection.



L'ANTIGA FARINERA

ART GALLERY

CORÇÀ
22 JUN – 31 AG
CTRA. C66 304

Proposta efímera de les galeries Nogueras Blanchard, Bombon i Joan Prats.
A collaborative, ephemeral project.



EMPOR-DONESES

FIGUERES
5 OCT – 1 DES
SALA D'EXPOSICIONS L'ESCORXADOR
IG @EMPORDONESES

Exposició col·lectiva multidisplicinària.
Collective multidisci-plinary exhibition.



MUSEU DE L'EMPORDÀ

FIGUERES
972 502 305
LA RAMBLA 2
MUSEUEMPORDA.ORG
IG @MUSEUEMPORDA

Exposicions d'art i activitats.
Art exhibitions and activities.



CAIXAFORUM GIRONA

GIRONA
972 209 836
WWW.CAIXAFORUM.ORG
IG @CAIXAFORUM

Un pulmó cultural a l'abast de tots els ciutadans.
A cultural heartbeat open to all citizens.



ASSOCIACIÓ CERAMISTES
DE LA BISBAL

LA BISBAL D'EMPORDÀ
685 231 651
CERAMISTESLABISBAL.COM
IG @CERAMISTESLABISBAL

Tot per la difusió de la ceràmica.
Everything for sharing ceramics.



MUSEU MEMORIAL DE L'EXILI

LA JONQUERA
972 556 533
WWW.MUSEUEXILI.CAT
IG @MUSEUEXILI

Memòria, història i reflexió. Informa't sobre visites i rutes.
Memory, history, and reflection. Find out about visits and tours.



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
IG @MACARQUEOLOGIA

Una antiga ciutat grecoromana vora el mar.
An ancient Greco-Roman city by the sea.



LES MUSES
ITINERARI ARTÍSTIC

L'ESCALA
6 – 8 DES
IG @LESMUSES_LESCALA

Mostra itinerant d'art contemporani.
Portes obertes de tallers d'artista.
Itinerant showcase of contemporary art.
Open doors to artist workshops.



TURISME LLANÇÀ

LLANÇÀ
972 380 855
WWW.VISITLLANCA.CAT
IG @VISITLLANCA

Descobreix la ruta de la pedra seca.
Discover the dry stone trail.



CAN MARIO

PALAFRUGELL
972 306 246
FUNDACIOVILACASAS.COM
IG @FUNDACIO.VILA.CASAS

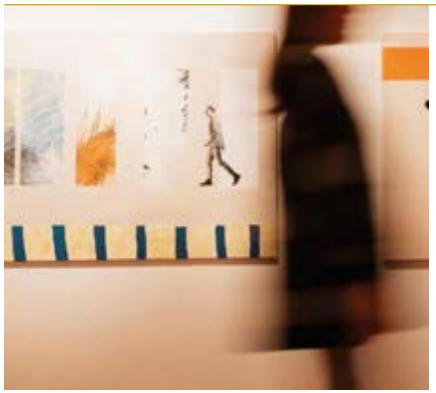
Museu d'escultura contemporània de la Fundació Vila Casas.
Museum of contemporary sculpture.



FESTIVAL PERELADA

PERALADA
19 JUL – 11 AG
972 538 292
FESTIVALPERALADA.COM
@FESTIVALCASTELLPERALADA

Les millors veus, òpera, concerts i dansa.
The best voices, opera, concerts, and dance for 38 years.



THE ELEVEN HOUSE

ART GALLERY & CONCEPT STORE

PERATALLADA
972 966 051
WWW.THEELEVENHOUSE.COM
IG @THEELEVENHOUSE

Diseño, arte y cultura.
Design, art, and culture.



CATERINA ROMA

STUDIO & GALLERY

PÚBOL
972 020 139
WWW.CATERINAROMA.COM
IG @CATERINA_ROMA

Ceràmica d'autor i exposicions temporals en un edifici emblemàtic.
Unique artworks.



CASTELL GALA DALÍ

PÚBOL, LA PERA
972 488 655
WWW.SALVADOR-DALI.ORG
IG @MUSEUDALI

Coneix Gala a través del seu Castell i de l'exposició d'indumentària.
Discover Gala by visiting her Castle and her clothes.



ELBULLI1846

MUSEO

ROSES
CALA MONTJOI S/N
ELBULLIFOUNDATION.COM

El museo del restaurante que lo cambió todo.
The restaurant museum that changed everything.



ENLACE
ART IN PROGRESS

SERRA DE DARÓ
658 772 020
RIELLS 2
@ENLACEARTINPROGRESS

Arte contemporáneo internacional y km 0. Gran formato.
International and local contemporary art.



FUNDACIÓ MASCORT

TORROELLA DE MONTGRÍ
972 758 057
FUNDACIOMASCORT.COM

Casa de estilo colonial con exposiciones temporales de la Colección Mascort.
Temporary exhibitions from the Mascort Collection.



MUSEU DE LA MEDITERRÀNIA

TORROELLA DE MONTGRÍ
972 755 180
ULLÀ 31
IG @MUSEUMEDITERRANIA

Exposicions i activitats culturals.
Exhibitions and cultural activities.



PALAU SOLTERRA

TORROELLA DE MONTGRÍ
972 761 976 · ESGLÉSIA 10
FUNDACIOVILACASAS.COM
IG @FUNDACIO.VILA.CASAS

Museu de fotografia contemporània de la Fundació Vila Casas.
Museum of contemporary photography.



FUNDACIÓ PERRAMON

VENTALLÓ
972 793 900
DEL POU 11

Más de 150 obras de artistas catalanes contemporáneos.
More than 150 works of contemporary Catalan art.



ESPAI TÒNIC

VULPELLAC
972 642 421
WWW.ESPAI.TONIC.CAT
IG @ESPAI__TONIC

Galeria i centre d'investigació artística.
Gallery and center for artistic research.



TRAMUNTANA + PIGMENT GALLERY
EMPORDÀ

VULPELLAC
ARBOÇOS 10
IG @PIGMENTGALLERY
IG @STUDIOTRAMUNTANA
IG @TRAMUNTANAGALLERY

Un espacio de referencia y de encuentro transversal en la exhibición y el conocimiento de las artes decorativas, desde el mobiliario y el arte contemporáneo, con presentaciones dentro del mundo del diseño, la arquitectura y las artes. Emplazado en una nave reformada por Tramuntana Studio, presenta su programa de verano 2024.

JUN – Alberto de Udaeta / Martina Manyà / David Rosell.
JUL – Tintoré / Rosa Artero / Valeria Vasi
AG – Anke Blaue / Francesca Poza / Berta Blanca
SEP – Aurelio San Pedro / Jordi Vayreda / Rosa Cassano

A leading and transversal gathering space for exhibitions and decorative arts knowledge, from furniture and contemporary art to presentations within the world of design, architecture, and the arts. Located in a warehouse renovated by Trumuntana Studio.





FUNDACIÓ RODRÍGUEZ AMAT
LES OLIVES
697 761 874
WWW.RODRIGUEZ-AMAT.CAT
Colección de arte contemporáneo compuesta por 798 obras.

EL PATI DE L'ABAT
LLANÇÀ
WWW.ELPATIDELABAT.CAT
IG @ELPATIDELABAT

Ciclo de actividades culturales de pequeño formato.

MUSEU DE L'AQUAREL·LA
LLANÇÀ
972 121 470
WWW.MDA.CAT

Donación del pintor José María Martínez Lozano.

MUSEU DE LA PIPA
MAÇANET DE CABRENYS
872 202 645

Exposición de pipas de fumar artesanas, de larga tradición en el pueblo.

ESPAI CRÀTER
OLOT
972 279 132
IG @ESPAI_CRATER

Volcanes, ciencia y sociedad. Innovadora exposición.

FUNDACIÓ CUIXART
PALAFRUGELL
619 857 859
WWW.FUNDACIOCUIXART.COM

Entidad que vela por la figura y la obra de Modest Cuixart.

MUSEU DEL SURO
PALAFRUGELL
972 307 825
WWW.MUSEUDELSURO.CAT

Antigua fábrica de corcho de Palafrugell. Museo del Corcho.

MUSEU RURAL MAS POU
PALAU-SATOR
972 634 125
WWW.MASPOU.COM

Colección particular de herramientas y máquinas rurales.

GALGA ART
PALAU SAVERDERA
IG @GALGA.ART

De la mano de Nico Nubiola y Jessica Weinstein.

MY SQUARE GALLERY
PALS
IG @MYSQUAREGALLERY

Moda, muebles, arte, música y drinks.

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

Centro cultural con propuestas de música en vivo todo el año.

MONESTIR SANT QUIRZE DE COLERA
RABÓS D'EMPORDÀ
972 563 082

En verano, exposiciones, conciertos y actividades culturales.

CA L'ANITA
ROSES
972 252 400
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.TALLERSCERAMICA-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.

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 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.JOSELUISPASCUALKM7.COM

Espacio de exposiciones del artista José Luis Pascual.

MAC ULLASTRET
ULLASTRET
972 179 058
WWW.MACULLASTRET.CAT

La ciutat ibèrica més gran de Catalunya.

FUNDACIÓ L'OLIVAR
VENTALLÓ
WWW.CRIPTA.CAT
WWW.LOLIVAR.CAT
Proyecto transversal bajo el concepto del amor por el arte y la naturaleza.

Casa. Una palabra que ahora significa algo más que un simple espacio. Hogar, refugio, valores. Es el lugar donde pasamos y compartimos la mayor parte de nuestro tiempo. Confiar en quien nos puede transformar nuestra casa en hogar es una oportunidad que se debe aprovechar. Rodéate de gente que tenga el talento para convertir tu casa en un espacio vital de bienestar, belleza y armonía que se adapte a tu estilo de vida.

Home. A word that now means more than just a simple space. Home, refuge, values. It's where we spend and share most of our time. Trusting experts who can help you transform a house into your home is an opportunity to take advantage of. Surround yourself with talented people who turn your house into a home full of wellbeing, beauty, and harmony adapted to your lifestyle.



Bioconstrucción y rehabilitación de Can Buch. Bangolo Arquitectes, Max Madera, Puraterra, Tramats...



ATHELEIA
ARQUITECTURA

A TOT L'EMPORDÀ
675 318 716
WWW.ATHELEIA.COM
IG @ATHELEIA_ARQUITECTURA

Taller creatiu d'arquitectura, urbanisme i disseny.
Creative architecture, urban design, and interior design workshop.

ECO OBERT TOT L'ANY



D'AUSSY INTERIORS

A TOT L'EMPORDÀ
609 341 501
DAUSSYINTERIORS.COM
IG @DAUSSYINTERIORS

Reformes integrals, paisatgisme i interiorisme. Calma i encant.
Comprehensive renovations, landscaping, and interior design. Calm and charm.



FILS
FILSLIVING.COM

A TOT L'EMPORDÀ
931 767 601
IG @FILSLIVING

Roba de llit amb ànima.
Bed linen with soul.



RBR STUDIO
INTERIOR, ARQUITECTURA & DESIGN

BEGUR
629 783 112
RBRINTERIORISME.COM
IG @RBR_STUDIO

Recuperando la esencia original y el encanto de cada espacio.
Recovering the original essence and charm of each space.



CALACAY

CADAQUÉS
RIERA SANT VICENÇ 4
WWW.ARXE.INFO
IG @CALACAY-CADAQUES

Fan mobles a mida amb materials recuperats.
Crafting customized furniture with recovered materials.



SES FLORS DE CADAQUÉS
FLORISTERIA

CADAQUÉS
669 140 331
IG @SESFLORSDECADAQUES

Dedicació i atenció al detall en els seus arranjaments florals.
Dedication and attention to detail in their floral arrangements.



LUCAS FOX COSTA BRAVA

BEGUR

872 223 262
FORGAS I ELIAS 6
WWW.LUCASFOX.COM
IG @LUCASFOX.COSTABRAVA

Agència immobiliària amb un equip multilingüe d'assessors qualificats i especialitzats. Amb més de 30 oficines a Espanya, són líders en el mercat de luxe a la Costa Brava i Girona.
Real estate agency with a multilingual team of qualified and specialized advisors. With over 30 offices in Spain, they are leaders in the luxury market for the Costa Brava and Girona.

OBERT TOT L'ANY



LA BÒBILA ATELIER

CORÇÀ

972 630 359
CTRA. DE PALAMÓS 1
WWW.BOBILA.COM
IG @LABOBILAATELIER

Més de 2.000 m² de *showroom* amb peces recuperades i mobles a mida de diferents estils. Un univers de possibilitats per vestir casa vostra que desperta emocions a qui hi entra i gaudeix del plaer de contemplar.
Over 2,000 m² of showroom space with restored pieces and customized furnishings in different styles. A universe of possibilities to enhance your home to stun visitors and enjoy peaceful contemplation.

OBERT TOT L'ANY



ZENDRERA
ARQUITECTURA I PAISATGISME

CADAQUÉS
630 517 921
S'ESTROP 12
@ZENDRERAARQUITECTURA

Arquitectura tradicional i moderna, integrada al Cap de Creus i a l'Empordà.
Traditional and modern architecture integrated within the landscape.



MATÈRICA
ESTUDI D'ARQUITECTURA

CELRÀ
PLACETA DE L'ESTATUT 3 BX
972 442 069
@MATERICA_ARQUITECTURA

Gaudeixen acompanyant-te en el disseny dels teus espais.
A pleasure to accompany clients in designing their spaces.



UNDOS
ARQUITECTURA

CELRÀ
660 264 005
UNDOSARQUITECTURA.CAT
IG @UNDOSARQUITECTURA

Arquitectura conscient, eficient i a mida, una casa que parla de tu.
Conscious, efficient, and healthy homes.

ECO OBERT TOT L'ANY



FERRÉS STORE

CORÇÀ / LA BISBAL
972 630 835
CERAMICAFERRES.COM
IG @FERRES_CERAMICA

Showroom. Productes de ceràmica i gres. Projectes.
Showroom. Ceramic and stoneware products. Projects.

OBERT TOT L'ANY



HABITA &DECORA

CORÇÀ
972 630 001
WWW.HABITADECORA.COM
IG @HABITADECORA

Testos de terracota, mobiliari, il·luminació... Estil Empordà.
Empordà-style furniture, lighting, terracotta pots...

OBERT TOT L'ANY



LLARS DE FOC VALLS

FIGUERES
972 501 820
LLARSDEFOCVALLS.COM
IG @LLARSDEFOCVALLS

Especialistes en llars de foc, estufes i barbacoes.
Specialists in fireplaces, stoves, and grills.

OBERT TOT L'ANY



VANZELLER ARCHITECTS

CRUÏLLES

+34 696 953 713
WWW.VANZELLERARCHITECTS.COM
IG @VANZELLERARCHITECTS

Despatx amb més de 20 anys d'experiència en obra nova i reforma. Projectes en francès, anglès, portuguès, castellà i català. Empordà-Costa Brava-Barcelona-Lisboa. Especialitzats en reformes d'habitatges, cases de poble i masies.
Office with more than 20 years of experience in new construction and renovation. Projects in French, English, Portuguese, Spanish, and Catalan. Empordà-Costa Brava-Barcelona-Lisbon. Specialists in home renovations, old homes, and country manors.

ECO



PORDAMSA
DESIGN FOR CHEFS

FORALLAC

972 634 175
CTRA. C66 KM 5,5
WWW.PORDAMSA.COM
IG @PORDAMSADESIGNFORCHEFS

Diseño y elaboración de vajilla creativa de porcelana. Especialistas en piezas únicas inspiradas en las formas y texturas de la naturaleza. *Showroom* abierto a particulares y profesionales.
Designers and manufacturers of creative porcelain tableware. Specialists in unique pieces inspired by natural shapes and textures. Showroom open for professionals and individuals.

OBERT TOT L'ANY



A PROJECTS

FORALLAC
669 882 251
CTRA. C66 KM 6
WWW.APROJECTS.DESIGN
IG @APROJECTSEMPORDA

Creaciones de muebles, arte y decoración.
Furniture, art, and decoration creations.

OBERT TOT L'ANY



05 AM
ARQUITECTURA

GIRONA
972 013 234
WWW.05AM.COM
IG @05AM__ARQUITECTURA

Arquitectura i interiorisme personalitzats i respectuosos amb l'entorn.
Sustainable architecture and interior design.

ECO OBERT TOT L'ANY



BAMBÚ BAMBÚ

LA BISBAL D'EMPORDÀ
972 642 333 · 608 671 048
AIGÜETA 61
WWW.BAMBUBAMBU.COM
IG @BAMBUBAMBULABISBAL

Producte natural per a la decoració: mobles, cistelleria, catifes…
Natural decorative products: furniture, baskets, rugs…

ECO OBERT TOT L'ANY

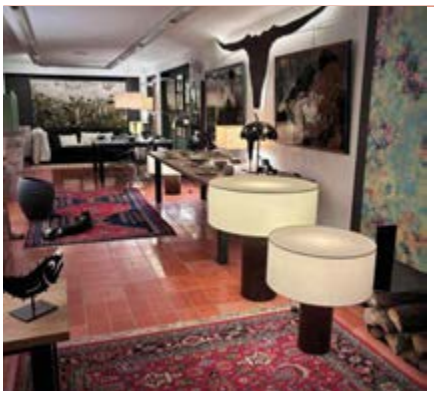


GLA EMPORDÀ

LA BISBAL D'EMPORDÀ
872 210 322
PLAÇA PRESIDENT MACIÀ 10
WWW.GLAEMPORDA.COM
IG @GLAEMPORDA

Benvinguts al concepte natural.
Welcome to the natural concept.

OBERT TOT L'ANY



ORIGINAL ART

LA BISBAL D'EMPORDÀ
655 011 210
WWW. ORIGINALARTBB.COM
IG @ORIGINALARTBB

Arte funcional que inspira, ilumina y transforma espacios.
Functional art that inspires spaces.

OBERT TOT L'ANY



SULLÀ STUDIO
BY CLARA SULLÀ

LA BISBAL D'EMPORDÀ
653 326 741
WWW.SULLASTUDIO.COM
IG @CLARASULLA

Solucions acústiques que són obres d'art, exclusives, úniques i funcionals.
Acoustic solutions that are functional works of art.

ECO



PURATERRA
BY ORIOL BALLIU

LA PERA
650 418 394
WWW.PURATERRA.CAT
IG @ORIOLBALLIU

Construcció natural amb terra crua: parets que respiren.
Natural building: raw earth breathable walls.

ECO · OBERT TOT L'ANY



AIGUA ACABADA DE FER®

L'ESCALA
872 204 717
AGUARECIENHECHA.COM
IG @AGUARECIENHECHA

L'aigua més bona per a la teva salut i la del planeta.
The best water for your health and the planet's health.

OBERT TOT L'ANY



DAREELS

PALAFRUGELL
686 951 028 · 972 306 521
METAL·LÚRGIA
CANTONADA TREFÍ 4
WWW.DAREELS.COM
IG @DAREELS_

La naturalesa del moble.
Natural furnishings.

ECO



NURA ARQUITECTES

PALAFRUGELL
636 857 464 · 672 420 993
NURAARQUITECTES.COM
IG @NURAARQUITECTES

Arquitectura, interiorisme i paisatgisme que s'adapta i respecta l'entorn.
Respectful architecture, interior design, landscaping.

ECO



TATE GARRIGASAIT

PALAFRUGELL
630 666 035
TATEGARRIGASAIT.COM
@TATEGARRIGASAITCOLOMES

Art mural.Sensibilitat orgànica per al teu espai.
Mural art. Organic sensibility for your space.



NORDEST
ARQUITECTURA

PALAU-SATOR
972 634 912
NORDESTARQUITECTURA.COM
@NORDEST_ARQUITECTURA

Projectes únics, respectuosos i integrats en l'entorn.
Unique, respectful projects integrated within the environment.

OBERT TOT L'ANY

ANNA PODIO
A TOT L'EMPORDÀ
607 210 181
IG @ANNAPODIOARQUITECTURA

Proyectos residenciales, públicos y privados. Diseño y calidad de vida.

ART INTEGRAT
A TOT L'EMPORDÀ
932 682 222 · 636 001 091
IG @ARTINTEGRATARQUITECTURA

Diseño y ejecución de proyectos con valor social y ecológico.

ASILVESTRADA
A TOT L'EMPORDÀ
IG @ASILVESTRADABCN

Te acompaña a integrar la naturaleza en tu vida.

ARNAU ESTUDI D'ARQUITECTURA
A TOT L'EMPORDÀ
WWW.ARNAUESTUDI.CAT

Arquitectura sincera. Creen en la magia de la primera idea.

CG CRISTINA GALLMANS
A TOT L'EMPORDÀ
667 367 518
IG @QUINTANAGROUP.IMMO

Fincas rústicas, urbanas, terrenos e inversiones.

CONSCIÈNCIA
A TOT L'EMPORDÀ
WWW.CONSCIENCIA.CAT
IG @CONSCIENCIA.CAT

Interiorismo consciente y bioconstrucción.

GGIRÓS IN TEXTILE
A TOT L'EMPORDÀ
IG @GGIROS_IN_TEXTILE

Showroom y confección de textiles para el hogar y profesionales.

PIA CAPDEVILA
A TOT L'EMPORDÀ
930 094 193
WWW.PIACAPDEVILA.COM

Proyectos repletos de dedicación, pasión y cuidado por el detalle.

PILAR AGUILAR STUDIO
A TOT L'EMPORDÀ
620 215 309
IG @PILARAGUILARSTUDIO

La diferencia entre un buen y un mal proyecto es el tiempo que pasas en él.

SLOW STUDIO
A TOT L'EMPORDÀ
932 855 525
IG @SLOWSTUDIO.ES

Diseño y construcción con mínimo impacto ecológico.

ES-PAI
AVINYONET DE PUIGVENTÓS
656 478 860
WWW.ES-PAI.COM

Proyectos de paisajismo, arquitectura y diseño.

ANTIC BEGUR
BEGUR
WWW.ANTICBEGUR.COM
IG @ANTIC_BEGUR

Muebles artesanales con madera maciza recuperada.

JANE & FONT ARQUITECTES
BEGUR
972 622 656
WWW.JANEFONT.COM

Arquitectura e interiorismo con una visión eficiente y sostenible.

XAVIER MIQUEL ARQUITECTE
BEGUR
649 908 088
WWW.JAVIERMIQUEL.COM

Sus casas se integran en el paisaje de forma sostenible.

MELERO CONSTRUCTORS
BORDILS
972 490 471
IG @MELEROCONSTRUCTORS

Obra nueva y restauración. Bioclimática y materiales sostenibles.

COLMADO CADAQUÉS
CADAQUÉS
616 003 805
IG @COLMADO_CADAQUES

Piezas originales para ambientar espacios con buen gusto.

ROSA CADAQUÉS
CADAQUÉS
IG @ROSACADAQUES
WWW.ROSACADAQUES.COM

Delicados ramos de flores secas. Siemprevivas, *limoniums*, eucaliptos…

TONI GIRONÈS ARQUITECTURA
CADAQUÉS
WWW.TONIGIRONES.COM
IG @TONI_GIRONES

La arquitectura como soporte de la actividad humana.

NIX PROFUSTA
CABANELLES
972 565 410
WWW.NIXPROFUSTA.COM

Fabrican casas modulares y elementos de madera a medida.

ALADRO I PUIG INTERIORS
CORÇÀ
697 237 849
IG @ALADROIPUIGINTERIORS

Showroom. Cortinas. Tapicería. Mobiliario. Alfombras. Lámparas.

CULDESAC & ESTUDIO APUNTO
CORÇÀ
972 630 885

Gran *showroom* de mobiliario y decoración. Proyectos integrales.

JVR MATERIALS RESTAURACIÓ
CORÇÀ
972 630 126

Materiales constructivos de época procedentes de derribos.

ÚLTIMA PARADA
CORÇÀ
972 630 550
IG @ULTIMA_PARADA_STORE

Muebles y objetos del siglo XX en un multiespacio: plantas, bar...

TIROGA VERD
CORÇÀ
972 630 412
WWW.TIROGAVERD.COM

Césped al instante y productos bio 100% eficaces.



DECOBRUC
DISSENY NATURAL

LA BISBAL D'EMPORDÀ

972 645 689
AIGÜETA 16
WWW.DECOBRUC.COM
IG @DECOBRUC

Més de 10 anys de trajectòria i 150m² d'exposició d'objectes de decoració, accessoris i mobiliari artesanal. Qualitat i exclusivitat. Treballen la fusta de proximitat, pedra, ferro i materials reutilitzats.
Over 150 m² of show space where you can find furniture and decorative objects crafted primarily by artisans, ensuring quality and exclusivity.

ECO OBERT TOT L'ANY



MONER
VIVERS I GARDEN

L'ESCALA

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

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.

OBERT TOT L'ANY



EL REPLÀ

ARQUITECTURA I REHABILITACIÓ

PALOL D'ONYAR, QUART
656 461 963
WWW.ELSDELREPLA.COM
IG @ELSDELREPLA

Respecte i millora dels espais existents.
Care and improvement of existing spaces.



SUSANNA COTS

INTERIOR DESIGN

PERATALLADA
931 691 365
MARQUÈS DE ROBERT 5
WWW.SUSANNACOTS.COM
IG @SUSANNACOTS

Mínima expresión, máxima emoción.
The simple expression of complex thoughts.



SOMNISAMIDA

SANT JOAN DE MOLLET
972 489 149 · 619 592 286
CTRA. C66 KM 25
WWW.SOMNISAMIDA.ES
IG @SOMNISAMIDA
REHABILITACIONS

Construcció tradicional i materials naturals.
Traditional construction and natural materials.



MAX MADERA

PEDRET I MARZÀ
650 836 747
WWW.MAXMADERA.COM
@MAXMADERA.ESTRUCTURAS

Trabajos exclusivos en madera. Casas bioclimáticas, pérgolas originales...
Master carpenter, exclusive pieces.

ECO OBERT TOT L'ANY



IMMOGRUP-STAR

PLATJA D'ARO
972 819 894 · 665 654 356
WWW.IMMOGRUPSTAR.COM
IG @IMMOGRUPSTAR

Inmobiliaria de lujo: fiabilidad, integridad y conocimiento detallado.
Luxury real estate: reliability and detailed knowledge.

OBERT TOT L'ANY



BANGOLO

ARQUITECTURA

SANT JOAN DE MOLLET
657 856 345
WWW.BANGOLO.COM
IG @BANGOLO_ARQUITECTURA

Uso de técnicas tradicionales. Proyectos 100% personalizados.
Use of traditional techniques. 100% customized projects.

ECO OBERT TOT L'ANY



DADÀ INTERIORS

DISSENY D'INTERIORS I MOBILIARI KM 0

ROSES

679 481 806
AV. DEL NORD 79
WWW.DADA-INTERIORS.COM
IG @DADA_INTERIORS

Espai inspirador on trobaràs mobles i accessoris personalitzats realitzats amb materials nobles i detalls únics. L'equip de Dadà Interiors realitza i gestiona projectes integrals d'interiorisme.
An inspiring space to find personalized furnishings and accessories made with noble materials and unique details. The Dadà Interiors team also handles and carries out comprehensive interior design projects.

OBERT TOT L'ANY



Allotjaments SlowEmpordà



Restaurant El Descarat

TEIXITS EMILIA

TORROELLA DE MONTGRÍ

972 758 135
ROSER 9
WWW.TEIXITSEMILIA.COM
IG @TEIXITSEMILIA

Des de 1964, una botiga plena de teixits a metres, roba de casa, catifes i matalassos per a professionals i particulars. Especialistes en cortines, serveis i confeccions a mida.
Since 1964, a shop full of textiles by the meter, house wear, rugs, and mattresses for professionals and individuals. Specialists in curtains, services, and tailor-made crafting.

ECO OBERT TOT L'ANY

ARBORECO
CRUÏLLES
650 742 502
IG @ARBORECOVIVER

Venta de semillas de frutales antiguos y plantas autóctonas.

ZHEBI INTERIORISME
FIGUERES
972 514 775
WWW.ZHEBI.COM

Estudio de interiorismo, soluciones decorativas y un gusto exquisito.

LA PÈRGOLA
GARRIGUELLA
972 672 603
WWW.LAPERGOLA.CAT

Especialistas en diseño de terrazas y jardines únicos y exclusivos.

ARESTA ARQUITECTURA
GIRONA
686 483 177
IG @ARESTA_JORDIVIDAL

Rehabilitaciones, eficiencia energética y materiales sostenibles.

METÀL·LICS CABRATOSA
GIRONA
972 232 404
IG @METALLICS_CABRATOSA

Cierres metálicos y cerrajería: acero, hierro y aluminio.

ANTIC GUALTA
GUALTA
CTRA. TORROELLA A PARLAVÀ KM. 1
WWW.ANTICGUALTA.COM

Elaboran muebles artesanales con madera maciza recuperada.

ÀNIMA DE PEDRA
LA BISBAL D'EMPORDÀ
639 614 894
IG @ANIMADEPEDRA

Especialistas en técnicas tradicionales, construyen, diseñan y asesoran.

ANTIC & DESIGN
LA BISBAL D'EMPORDÀ
WWW.ANTICDESIGNEMPORDA.CAT
IG @ANTICDESIGNEMPORDA

Anticuarios, restauradores, artesanos y productos de diseño local.

ANTIC 1701
LA BISBAL D'EMPORDÀ
618 794 175
IG @ANTIC1701

Brocante. Muebles, objetos de decoración y ropa *vintage.*

ANTIC 1991
LA BISBAL D'EMPORDÀ
695 113 945
IG @1991ANTIC

Exposición y venta de piezas con historia. Cristal de murano.

ANTIC BISBAL
LA BISBAL D'EMPORDÀ
972 643 483
WWW.ANTICBISBAL.COM

Especializado en puertas antiguas y coleccionismo.

ANTIC CASTELL D'EMPORDÀ
LA BISBAL D'EMPORDÀ
616 051 439
WWW.ANTICDESIGNEMPORDA.CAT

Especializado en puertas antiguas de todas las épocas.

ANTIC DARÓ
LA BISBAL D'EMPORDÀ
972 641 721
WWW.ANTICDARO.COM

Especializado en reparación y venta de relojes antiguos.

ANTIC I FONOS
LA BISBAL D'EMPORDÀ
972 643 145
WWW.ANTICFONOS.COM

Especializado en todo tipo de gramófonos.

ANTIC MISTAIRE
LA BISBAL D'EMPORDÀ
972 641 747
WWW.ANTICMISTAIRE.COM

Muebles antiguos, gran variedad en mesas y sillas.

ANTIC ROCAMORA
LA BISBAL D'EMPORDÀ
972 640 836
IG @BROCANTEROCAMORA

Gran variedad de muebles y objetos antiguos y viejos.

ANTIC VINTAGE JAY & JAY'S
LA BISBAL D'EMPORDÀ
608 926 785
WWW.ANTICDESIGNEMPORDA.CAT

Una exquisita selección de objetos antiguos y *vintage*.

DARMOAD
LA BISBAL D'EMPORDÀ
632 425 799
IG @DARMOAD

Objetos únicos con una historia. Interiores contemporáneos con carácter.

MICROEMPORDÀ
LA BISBAL D'EMPORDÀ
617 093 851
IG @MICROEMPORDA

Especialista en microcemento y mortex.

FINS DE SIÈCLES
LA BISBAL D'EMPORDÀ
696 461 761
IG @FINS_DE_SIECLES

Mobiliario y objetos decorativos del s. xx.

GELI INTERIOR & DESIGN
L'ESCALA
972 770 347
WWW.FUSTERIAGELI.BUSINESS.SITE

Soluciones integrales con madera, creatividad y diseño sostenible.

PALAFRUGELL GARDEN
LLOFRIU
972 611 377
PALAFRUGELLGARDENCENTER.COM

Jardineros y floristas asesoran en las compras de jardinería.

BLANCO INTERIORS
MONT-RAS
972 308 985
WWW.BLANCOINTERIORS.COM

Soluciones creativas en proyectos de reformas profesionales.

ESPAIS D'IL·LUMINACIÓ
PALAMÓS
972 600 267
WWW.2ESPAIS.COM

Showroom de lámparas y proyectos de iluminación.



AUQUER PRATS
ARQUITECTURES

TORROELLA DE MONTGRÍ
972 757 209
WWW.AUQUERPRATS.COM
IG @AUQUERPRATS
ARQUITECTURES

Arquitectura de sensacions, sensible amb el paisatge i territori.
Architecture with feeling, sensitive to the landscape and territory.


Meritxell Arjalaguer

VERGÉS

TORTELLÀ
972 287 277
CTRA. BRUNELLS S/N
WWW.VERGES.DESIGN
IG @VERGESDESIGN

Mobiliario de alta calidad para restauración y hostelería.
High quality furniture for restaurants and hotels.

OBERT TOT L'ANY



WELCOME EMPORDÀ
HOME FINDERS

ULLASTRET
623 197 001 · 623 198 292
WELCOMEMPORDA.COM

Te ayudan a encontrar tu casa ideal en el Empordà.
They help you to find your ideal home in the Empordà.

OBERT TOT L'ANY



GOVOU FABRICS

VILA-ROBAU, VENTALLÓ
680 743 097
WWW.GOVOUFABRICS.COM
IG @GOVOU_FABRICS

Patrimoni amb bellesa, senzillesa i sostenibilitat.
Heritage with beauty, simplicity, and sustainability.

ECO
OBERT TOT L'ANY



INFLUENZA ESPAIS
MERCÈ & PAU DE LAS HERAS

VILOBÍ D'ONYAR
680 689 092 · 629 678 730
WWW.INFLUENZAESPAIS.COM
IG @INFLUENZA.ESPAIS

Interiorisme estratègic, funcional i emocional.
Strategic, functional, and emotional interior design.

OBERT TOT L'ANY



ELS ESPAIS DE VULPELLAC

VULPELLAC
972 645 262 · 637 815 963
BRUCS 4
IG @ELSESPAISDEVULPELLAC

Lo mejor de diferentes anticuarios y brocantes.
The best from antique and second-hand dealers.

OBERT TOT L'ANY

FLORISTERIA CARDONA
PALAMÓS
972 314 670
IG @FLORISTERIACARDONA_PALAMOS

Variedad de flores naturales, artificiales y preservadas.

PUNT DE FLOR
PALAMÓS
972 315 350
IG @PUNTDEFLOR

El arte floral de Laia Garroset. Floristería.

MARTIN ELEMENTS CORK
PALAMÓS
972 967 144
IG @MARTINELEMENTSCORK

Showroom de interiorismo, iluminación y muebles de diseño.

CASELLAS
PALAFRUGELL
972 303 235
IG @CASELLAS_INTERIORS_EXTERIORS

Selección de productos téxtiles de calidad para la casa.

MÜSGO
PALAMÓS
613 021 192
WWW.MUSGO.ART

Jardines eternos, *kokedamas*, cuadros vivos y preservados.

SERGE CASTELLA
PARLAVÀ
IG @SERGE_CASTELLA
WWW.SERGECASTELLA.COM

Interiorismo refinado y cosmopolita. Estilo rústico *chic*.

ENRIC SERRAPLANAS
PERALADA
972 538 082

Auténticas antigüedades. Buen gusto en sus presentaciones.

ARTIFLORA
PLATJA D'ARO
972 826 387
WWW.ARTIFLORA.NET

Completo centro con lo necesario para jardín, casa y mascotas.

LA BIOCONSTRUCTIVA
RUPIÀ
717 712 071
WWW.LABIOCONSTRUCTIVA

Arquitectura, obras y materiales para la construcción ecológica.

PALLARS ARQUITECTURA AMB FUSTA
SANT ANTONI DE CALONGE
IG @PALLARSFUSTES

Ingeniería, fabricación y montaje de estructuras y casas de madera.

FUSTA FLOOR
SANT ANTONI DE CALONGE
676 777 873
IG @FUSTAFLOOR

Revestimientos de madera, parquets y tarimas.

PALAHÍ CENTRE DE JARDINERIA
SANTA CRISTINA D'ARO
972 837 205

Plantas y árboles, asesoramiento y mantenimiento de jardines.

ANTIC MARTORELL
SANT FELIU DE BOADA
699 697 097

Presenta en su agradable espacio una gran variedad de antigüedades.

CASA ESTUDIO
SANT FELIU DE GUÍXOLS
652 746 052
WWW.CASAENFORMA.COM

Desarrollan proyectos, obra nueva, reforma, rehabilitación, interiorismo…

ANTIC ISAÍAS LUMBRERAS
TORRENT
639 761 029
IG @ANTICISAIASLUMBRERAS

Muebles restaurados, decoración de interiores con madera reciclada.

SARA ALENYÀ
TORROELLA DE MONTGRÍ
972 761 444
IG @SARAHALENYAINTERIORISTA

Interiorista que realiza completos proyectos de decoración.

SMÖ PROJECTS
TORROELLA DE MONTGRÍ
972 758 752
IG @SMOPROJECTS

Proyectos de decoración que se adaptan a las necesidades del cliente.

TRAMATS
TORROELLA DE MONTGRÍ
677 660 781
WWW.TRAMATS.CAT

Piezas estructurales con fibras vegetales y métodos tradicionales.

VIVALDI FLORS
TORROELLA DE MONTGRÍ
972 761 569
IG @VIVALDIFLORS

Composiciones florales por encargo. Maravillosos ramos de flor cortada.

PROJECTES D'AIGUA
ULTRAMORT
609 533 583
WWW.PROJECTESDAIGUA.COM

Piscinas, estanques, balsas o jardines acuáticos naturales.

CANYISSOS BRUGAT
VILABERTRAN
679 936 587
WWW.CANYISSOSBRUGAT.CAT

Cañizos y cerramientos verdes.

JARDINERIA MARTÍ
VILA-SACRA
972 510 452

Proyectos, construcción y mantenimiento de jardines.

ANTIC ALBA
VULPELLAC
625 303 375
IG @ALBA_ANTIC

Exposición y venta de mobiliario antiguo y artes decorativas.

TRAMUNTANA STUDIO
VULPELLAC
643 695 663
IG @STUDIOTRAMUNTANA

Showroom de antiguedades y estudio de diseño de interiores.





CLARA CROUS
ARQUITECTURA

VILAMACOLUM

656 405 099
WWW.CLARACROUS.COM
IG @CLARACROUSARQ

Arquitectura i interiorisme conscient fets des de l'Empordà. Especialitzats en rehabilitació amb tècniques tradicionals i en obra nova eficient i sostenible. Materials naturals i de proximitat. Màxima atenció als detalls i processos.
Conscious architecture and interior design in the Empordà. Specialists in renovation with traditional techniques and efficient, sustainable new buildings. Natural, local materials. Maximum attention to detail and processes.

ECO



FOTOVOL
ENERGIA SOLAR

VULPELLAC

972 645 684 · 621 286 146
WWW.FOTOVOL.CAT
IG @FOTOVOLSOLAR

Servei integral d'enginyeria i instal·lació de sistemes fotovoltaics d'alta qualitat amb +20 anys d'experiència; i servei de clima, aerotèrmia i fontaneria a través de la seva línia de negoci "Tot a punt". Empresa associada a Economia pel Bé Comú.
Engineering and installation of high quality photovoltaic systems with 20+ years of experience and climate, aerothermal, and plumbing services. Company associated with the "Economy for the common good."

ECO



Aiguamolls de l'Empordà. Foto Dani Salvà

Pasión por la gastronomía. Tradición y vanguardia. Cocina honesta y consciente, de aquí y de allí, con respeto por el producto, siempre fresco y de proximidad. Diversidad para todos los gustos.

Passion for gastronomy. Tradition and avant-garde, honest cuisine, from all over, respect for products, always fresh and local. Diversity for all palates.



Restaurant Turandot Begur www.turandot.es

Comer bien
Dining Out



CLARA CANYIGUERAL
XEF PRIVADA

A TOT L'EMPORDÀ
685 133 298
CLARACANYIGUERAL.COM
IG @CLARACANYIGUERAL

Experiències gastronòmiques d'autor i km 0.
Local and signature culinary experiences.



CASA JUANITA

BEGUR
972 622 013
PI I RALLÓ 7
WWW.CASAJUANITA.CAT
IG @CASA_JUANITA

Peix de roca cuit al forn de llenya.
Local fresh fish cooked in a wood stove.



LA FLAMA
RESTAURANT

BEGUR
972 623 091
HOTELCONVENTBEGUR.COM
IG @LAFLAMADEBEGUR

Gaudeix de la brasa amb increïbles vistes. Dins l'hotel El Convent 4*.
Grilled delights with incredible views.



L'AUTÈNTIC
RESTAURANT

BEGUR
972 622 392
CAMPUIG 1
IG @AUTENTICBEGUR

Ambient acollidor. Hamburgueses irresistibles, opcions veganes, sabor Autèntic.
Irresistible burgers and vegan options.



TOC AL MAR
RESTAURANT

BEGUR
PLATJA AIGUABLAVA
972 113 232
IG @TOCALMAR

A peu de sorra, peixos, mariscos i arrossos a les brases d'alzina.
Close to the sea, fish, shellfish and rice.



TURANDOT
RESTAURANT

BEGUR
972 622 608
WWW.TURANDOT.ES
IG @TURANDOTBEGUR

Cuina elegant, saborosa i un xic sofisticada.
Elegant, tasty, and rather sophisticated cuisine.





SA RASCASSA
HOSTAL RESTAURANT

BEGUR

972 622 845
CALA D'AIGUAFREDA 3
HOSTALSARASCASSA.COM
IG @HOSTALSARASCASSA

En una cala tranquila, el restaurante del hotel ofrece cocina mediterránea con los mejores productos de la zona, elaborados de una manera sencilla y sin artificios. Acogedora terraza.
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.





LA GANDULA
XIRINGUITO RESTAURANT

BEGUR

PLATJA DE SA RIERA
619 936 653
WWW.LAGANDULA.COM
IG @LAGANDULASARIERA

Més que una guingueta i més que un restaurant. És el pla perfecte, i amb els peus a la sorra! Vermuts, gandules, dinars, tardeos, sopars, còctels, música... Guingueta sostenible, gastronomia sana i les Medes al fons. Consulta l'agenda d'activitats, no paren!
The perfect plan and right on the beach! Vermouths, gandules, lunch, evening, dinner, cocktails, music... A sustainable beach bar with healthy cuisine and the Medes islands in the background. Check out the never-ending schedule of activities!

ARREU
BEGUR
972 623 505
IG @ARREUBEGUR

Street food y pescado bien fresco. Preciosa terraza interior

CAN KAI
BEGUR
972 623 560
IG @CANKAIBEGUR

Cocina japonesa con productos de proximidad.

CAL BANDARRA
BEGUR
972 622 423
IG @CALBANDARRA

Saborea las mejores tapas y platillos de Begur en una tranquila plaza.

CARBÓ
BEGUR
872 265 363
IG @CARBOBEGUR

Carnes a la brasa y arroces en una casa indiana.

CLARA
BEGUR
613 045 504
IG @CLARA_BEGUR

Comer y beber, poca luz y buena música.

FITZROY CAFÉ
BEGUR
IG @FITZROYCAFE

Café de especialidad y *slow food*. Kombucha, cervezas artesanas y vinos naturales.

EL TRULL D'EN FRANCESC
BOADELLA D'EMPORDÀ
972 563 027
IG @TRULLFRANCESC

Excelentes y variadas recetas, opciones vegetarianas.

BATALLA
CADAQUÉS
872 205 238
IG @BATALLATAVERNA

Taberna marinera abierta cada día. Familia del Talla.

CHIRASHI
CADAQUÉS
650 186 952
IG @CHIRASCHICADAQUES

Un rincón japonés en una cala del Mediterráneo.

NARITA
CADAQUÉS
689 104 721
IG @NARITACADAQUES

Izakaya mediterráneo: alma japonesa, cuerpo mediterráneo.

EL VIATGE
CADAQUÉS
872 206 830
IG @ELVIATGECADAQUES

Cocina mediterránea con toques del mundo.

ES BALUARD
CADAQUÉS
972 258 183
WWW.ESBALUARD-CADAQUES.NET

Referente gastronómico. Especialidades marineras de proximidad.

GULA
CADAQUÉS
621 252 762
IG @RESTAURANTGULA

Gastronomía contemporánea, producto fresco y buen café.

LUA
CADAQUÉS
972 258 739
IG @LUA_CADAQUES

Cocina fusión, con platos sabrosos y excelente presentación.

TALLA
CADAQUÉS
972 159 452
IG @TALLACADAQUES

Buenos ingredientes y una selecta gastronomía actual.

TRA DI NOI
CADAQUÉS
613 344 326
IG @TRADINOICADAQUES

Auténtica cocina italiana en el corazón de Cadaqués.

VINCLE
CADAQUÉS
623 213 155
IG @RESTAURANTVINCLE

Cocina del territorio con el producto como gran protagonista.

MARGARITA
CALELLA DE PALAFRUGELL
622 600 266 WHATSAPP
IG @MARGARITA.CALELLA

Platos refrescantes y creativos junto al mar.

SOLIMAR
CALELLA DE PALAFRUGELL
972 617 096
IG @SOLIMARCALELLA

¿Un ceviche de corvina y gamba frente al mar?

LA JOVITA PER L'ESTEVE GARCIA VILANOVA
CALONGE
972 651 216
IG @LAJOVITA_ESTEVEGV
Arroces, carnes y pescados de la Llotja de Palamós.

NO ME DA LA VIDA
CALONGE
606 216 126
IG @NOMEDALAVIDAGASTROBAR

Gastrobar. Estrés 0,0. Cada día, un arroz.

LA LLAR DEL PAGÈS
CAPMANY
972 549 170
LALLARDELPAGES.COM

Gran respeto por el producto y los puntos de cocción.

LA LLÚDRIGA 3.0
COLOMERS
872 098 219
IG @LALLUDRIGA3.0

Cocina de fusión con productos de proximidad.

CAN PEPITU
EL PORT DE LA SELVA
640 724 746
IG @CANPEPITU

Especialista en vermuts, tapas y raciones frente al mar.



L'HORTA

BELLCAIRE D'EMPORDÀ
972 788 591
MAJOR 41
WWW.HORTABELLCAIRE.CAT
IG @HORTABELLCAIRE

Cuina catalana molt cuidada i diversos menús.
Elegant Catalan cuisine and a variety of menu options.



MARÍTIM BAR

CADAQUÉS
636 198 475
PASSEIG MARÍTIM S/N
IG @MARITIMBARCADAQUES

Esmorzars, tapes boníssimes i originals, vins a copes, còctels...
Breakfasts, delicious and original tapas, wine by the glass, cocktails...



RE-MEI
RESTAURANT

CADAQUÉS
RIBA PIANC 11
IG @REMEICADAQUES

Sorprenent proposta davant del mar: més Mei que mai.
A surprising proposal in front of the sea.



SES PAELLES
DE CADAQUÉS

CADAQUÉS
619 941 372
MIQUEL ROSET 6
@SESPAELLESDECADAQUES

Quan la tradició i avant-guarda es fonen a cada plat.
When tradition and avant-garde come together in every dish.



SET
RESTAURANT

CADAQUÉS
PORTITXÓ 8
IG @SETCADAQUES

Esmorzars saludables, vermuts, tapetes, platillos, còctels i el millor ambient.
The best atmosphere overlooking the sea.
The place to be.



FIEGO
RESTAURANT

CALELLA DE PALAFRUGELL
972 615 996
PLATJA DEL PORT PELEGRÍ
RESTAURANTFIEGO.CAT

Especialitat en arrossos, peix fresc i verdures km 0.
Local rice dishes, fresh fish, and vegetables.



LA BLAVA

CALELLA DE PALAFRUGELL
972 614 160
WWW.LABLAVA.COM

Productos locales. Cocina sencilla y respetuosa.
Local products, simple and respectful cuisine.



BÒ DE LA BOBILA

RESTAURANT

CORÇÀ
972 630 359
WWW.BOBILA.COM
IG @LABOBILAATELIER

Gastronomia de fusió japonesa i mediterrània.
Japanese and Mediterranean fusion cuisine.



TOC DE VI

RESTAURANT I VINS

COLOMERS
657 868 686
PLAÇA DE L'ESGLÉSIA
IG @TOCDEVI

Gastronomia i vins en un poble amb encant.
Gastronomy and wines in a charming town.



EMPÒRIUM

RESTAURANT

CASTELLÓ D'EMPÚRIES
SANTA CLARA 31 · 972 250 593
EMPORIUMHOTEL.COM
IG @EMPORIUMHOTEL
RESTAURANT

Mar i muntanya . Tocs actuals, de proximitat i sostenible.
Surf and turf with a modern, local, and sustainable touch.



CAN XAPES

RESTAURANT

CORNELLÀ DEL TERRI
636 503 734
WWW.CANXAPES.CAT

Cuina catalana d'autor ubicat en un antic cinema.
Signature Catalan cuisine located in an old cinema.



SIKIM

RESTAURANT & TERRACE

EMPURIABRAVA
+34 625 064 987
IG @SIKIM_EMPURIABRAVA
SIKIMEMPURIABRAVA.COM

Cuina mediterrània i oriental. Especialistes en celebracions en grup.
Mediterranean and Asian cuisine.





LA GRITTA
PIZZERIA

CADAQUÉS

972 159 471 · 972 258 682
PASSEIG 11 · PIANC 9
PIZZERIALAGRITTA.COM
IG @LAGRITTA1982

Podrán contemplar las vistas de Cadaqués, disfrutando de su cocina mediterránea con productos de proximidad. Exquisitas pizzas de masa fina hechas en horno de leña, pastas clásicas y modernas creaciones y también carnes y pescados. Abierto de 12 a 23.30 h.
Admire Cadaqués while enjoying its Mediterranean cuisine with local products. Exquisite thin-crust pizzas in a wood-fired oven, classic pasta dishes, modern creations, and meat and seafood. Open from noon to 11:30 pm.





EL RAKÚ DE CORÇÀ

CORÇÀ

972 630 240
PLAÇA DEL FIRAL 3
RAKU-RESTAURANT.COM
IG @RESTAURANTRAKU

Carta intrèpida, en un acollidor racó amb terrassa, on el Nolasc dona un nou impuls a la seva proposta de sabors originals, tapes i platillos variats de cuina mediterrània amb productes locals. Menjar variat i molt gustós!
In this cosy space with a terrace, Nolasc pushes his original offering even further, with new flavors, tapas, and varied dishes of Mediterranean cuisine using local products. Varied and very tasty food!



SAÓ
BY VICENÇ FAJARDO

FONTETA
872 001 511
WWW.SAOFONTETA.COM
@SAOBYVICENCFAJARDO

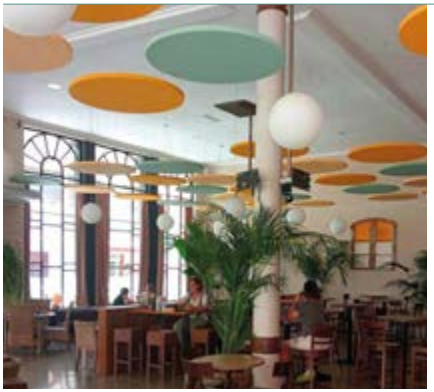
Cuina de brasa amb cor i ànima. Producte poc viatjat.
Grilled cuisine with heart and soul. Local products.



DURAN
RESTAURANT

FIGUERES
972 501 250
WWW.HOTELDURAN.COM
IG @HOTELDURAN

Sabor del receptari empordanès. Productes de proximitat.
Empordanese recipes, using local products.



EL CAFÈ DEL CASINO
RESTAURANT

FIGUERES
CARRER AMPLE 17
IG @ELCAFE_DELCASINO

Bon menjar, bon ambient i bons concerts en un agradable espai. Obert cada dia.
Great food, atmosphere, and concerts.



MOTEL
HOTEL EMPORDÀ

FIGUERES
972 500 562
WWW.HOTELEMPORDA.COM
IG @MOTELEMPORDA

Cuina inquieta, fresca i saborosa, productes km 0.
Fresh, tasty, and inventive cuisine with local products.



TRITÓN
RESTAURANTE

GUALTA
972 757 038
RESTAURANTTRITON.COM
IG @TRITONGUALTA

Un clásico: menú, trato familiar y productos de proximidad.
Local products, seafood, fish, rice dishes, and fresh salads.



JORDI TAPES
BAR RESTAURANT

LA BISBAL D'EMPORDÀ
617 510 757
WWW.JORDITAPESBAR.COM
IG @JORDI_TAPES_BAR

Plaer sense culpa. Cuina de fusió i temporada.
Guiltless pleasure. Seasonal fusion cuisine.





NORAY
RESTAURANT

EMPURIABRAVA

622 279 595
HOTELPORTSALINS.COM/ES/RESTAURANTE-NORAY
IG @NORAYRESTAURANT

Cuina catalana mediterrània, productes ecològics de temporada i km 0. En col·laboració amb l'equip de "Soil", fusionen el punt clàssic amb el punt contemporani oferint una experiència culinària única.
Mediterranean and Catalan cuisine, and local, organic, and seasonal products. In collaboration with the "Soil" team, a fusion between a classic and contemporary touch offering a unique culinary experience.





MAS GENERÓS
RESTAURANT

FONTETA

972 195 593
SANT GENERÓS 21
IG @MASGENEROSFONTETA

Gastronomía de esencia mediterránea, productos frescos, naturales y de su huerto y jardín, con la conocida "chef de las flores" Iolanda Bustos. Disfruta sus platos en su terraza tranquila y rodeada de naturaleza.
The essence of Mediterranean cuisine with fresh, natural products from their garden from the famous "flower chef" Iolanda Bustos. Enjoy their dishes on the peaceful terrace surrounded by nature.

L'ASKATA
EL PORT DE LA SELVA
680 301 148
IG @L.ASKATA

Especialistas en marisco y pescado fresco local.

L'ENCESA
EL PORT DE LA SELVA
656 301 622
IG @ENCESA_RESTAURANT

Brasa de mar con gustos únicos y vistas sobre el mar.

YUKAI
EL PORT DE LA SELVA
689 052 310
IG @YUKAIRESTAURANT

Auténticos sabores japoneses con un toque mediterráneo.

ESCRIBÀ
EMPURIABRAVA
972 452 118
IG @XIRINGUITOESCRIBA_EMPURIABRAVA

Sabores y aromas del mediterráneo. Especialidad en arroces.

LA FARIGOLA
EMPURIABRAVA
972 453 451
IG @LAFARIGOLAEMPURIABRAVA

Pescado y marisco fresquísimo, y arroces. Tartas y pasteles caseros.

KOMBU
FIGUERES
972 299 307
IG @KOMBURESTAURANT

Una experiencia japonesa de calidad en la capital del surrealismo.

LA TAVERNA DEL BARRI VELL
FIGUERES
972 539 419
IG @LATAVERNADELBARRIVELL

Gastronomía de km 0 en el corazón de Figueres.

CHEZ LOUISETTE
GARRIGUELLA
972 531 916
IG @CHEZ_LOUISETTE

Cocina de proximidad, local con encanto y terraza.

MAS SORRER
GUALTA
677 458 854
IG @MASSORRER

Cocina mediterránea, copas, DJs y girasoles.

BRETTA
L'ESCALA, EMPÚRIES
633 377 436
IG @BRETTA.NOMYCE

Para comer y bailar entre las ruinas y el mar de Empúries.

EL MOLÍ DE L'ESCALA
L'ESCALA
972 774 727
IG @MOLIDELESCALA

Gastronomía innovadora bajo la batuta de Jordi Jacas.

LA GRUTA
L'ESCALA
972 776 211
WWW.RESTAURANTLAGRUTA.COM

Cocina de mercado bien elaborada. Interesantes menús.

MEDUSA LOUNGE BAR
L'ESCALA
872 984 209
IG @MEDUSALESCALA

Cocina ligera, copas y vermuts, música en directo... frente al mar.

LA XULA
L'ESTARTIT
972 648 856
IG @RESTAURANTLAXULA

Solo platos del día con productos frescos y pescado local.

N'GRUNA
L'ESTARTIT
872 217 100
IG @NGRUNA

Cocina mediterránea con toques creativos.

CA LA PILAR DUMINGU
LA BISBAL D'EMPORDÀ
633 754 714
IG @CALAPILARDUMINGU

En la plaza, para el vermut, el platillo y el menú bio.

LA CANTONADA
LA BISBAL D'EMPORDÀ
972 643 413
IG @LACANTONADA_

Honesta y excepcional cocina de mercado.

MÖNDO
LA BISBAL D'EMPORDÀ
972 663 170
IG @MONDOLABISBAL

Cocina casera innovadora con ingredientes de temporada.

TRES MARGARIT
LA BISBAL D'EMPORDÀ
972 646 254
WWW.HOTELCASTELLEMPORDA.COM

Excelente producto, grandes vistas y gran servicio.

L'EMPORDANET
LA TALLADA D'EMPORDÀ
972 780 302
IG @EMPORDANETRESTAURANT

Propuestas sencillas y tapas de temporada para compartir.

CARLES ANTONER
LLADÓ
972 553 711
IG @CARLESANTONERRESTAURANT

Auténtica cocina de temporada con productos km 0.

LA SIRENA
LLAFRANC
972 301 138

Un clásico de toda la vida. Muy auténtico. Especialistas en pescado fresco.

MARMARA
LLAFRANC
680 663 878
IG @MARMARA_LLAFRANC

Tienen platos y tapas para compartir y un sol en la guía Repsol.

LLAFRANC
LLAFRANC
972 300 208
INFO@RESTAURANTLLAFRANC.COM

Un excelente arroz negro con vistas al Mediterráneo.



MERAKI
RESTAURANT

LA PERA
621 289 831
CTRA. C66 KM 18,8
IG @MERAKIEMPORDA

Un trosset de Grècia al cor de l'Empordà.
A taste of Greece in the Empordà.



EL REMANSO

L'ESCALA
872 201 779
IG @ELREMANSO.LESCALA

Brasa con producto de calidad y de temporada.
Quality, seasonal products on the grill.



MARCALMA 17130
RESTAURANT

L'ESCALA
972 059 575
684 304 705 WHATSAPP
IG @MARCALMA17130

Texturas, gustos y aromas asiáticos. Opciones veganas.
Asian textures, flavors, and aromas. Options for vegans.



CAN MIQUEL
RESTAURANTE

L'ESCALA
972 771 002
CALA MONTGÓ
@CANMIQUELRESTAURANT

Cocina marinera de temporada y proximidad.
Seasonal and local seafood cuisine.



KORPI-LOMBOLO
RESTAURANT

L'ESCALA
972 773 295
IG @RESTAURANT KORPILOMBOLO

Cuina de mercat en un entorn tranquil al centre.
Market cuisine in a peaceful setting.



ULTRAMAR
COCTELERÍA & RESTAURANTE

L'ESCALA / BEGUR
872 201 421 · 618 920 165
WWW.ULTRAMARCLUB.COM
IG @ULTRAMARCLUB

Cocina fresca, cócteles y buena música.
Fresh cuisine, cocktails, and great music.



VINILO
WINE BAR & BISTRÓ

L'ESCALA
972 771 632
IG @VINILO_WINEBAR

De su huerto ecológico a tu plato frente al mar.
Natural wines, seasonal cuisine, and organic garden.



WAIKIKI
RESTAURANT & COCKTAIL BAR

L'ESCALA
CALA MONTGÓ
972 770 622
@WAIKIKI_CALA_MONTGO

Cuina i còctels que transporten a un altre món.
Cuisine and cocktails that are out of this world.



TINARS

LLAGOSTERA
972 830 626
WWW.ELSTINARS.COM
IG @ELSTINARS

La seva essència són els productes de proximitat i de temporada.
Local and seasonal products represent its essence.



LA PLAÇA

MADREMANYA
972 490 487
LAPLACAMADREMANYA.COM
INFO@LAPLACA
MADREMANYA.COM

Cocina de la felicidad, sencilla, enraizada y alegre.
Happy, simple, rooted, and cheerful cuisine.



TRATTORIA OLIMPIA
RESTAURANT

MONELLS
872 208 442
IG @OLIMPIA.TRATTORIA

Auténtica cocina italiana de la "mamma" en un ambiente acogedor.
Authentic Italian cuisine in a cozy atmosphere.



KOMO TO LOKO
THE FOOD TRUCK EXPERIENCE

MONT-RAS
667 542 700
WWW.KOMOTOLOKO.COM
IG @KOMOTOLOKO

Un viatge organolèptic a Japó.
A sensory voyage to Japan.





A-PUTT
RESTAURANT

GUALTA

972 755 122
WWW.GUALTA.COM
IG @GUALTAGUALTA

Al cor del Pitch&Putt Gualta, envoltat de natura i tranquil·litat. Cuina mediterrània amb tocs moderns basada en ingredients frescos. També a les nits d'estiu. Les bestioles són benvingudes.
In the heart of Pitch&Putt Gualta, surrounded by nature and tranquility. Mediterranean cuisine with modern touches based on fresh ingredients. Also on summer nights. Animals are very welcome!





MONKI
SUSHI RESTAURANT

MONELLS

722 524 979
VILANOVA 1
IG @MONKIEMPORDA

Cuina fusió i Sushi d'autor. Ceviche, Magret Parmentier, Wagyu, Tatakis, Poke Bowl, Ramen, Baos, Gyozas... Còctels, kombutxes, cerveses especials, vins naturals, km 0... Nova terrassa amb molt d'ambient empordanès!
Signature fusion and sushi cuisine. Ceviche, Magret Parmentier, Wagyu, Tatakis, Poke Bowl, Ramen, Baos, Gyozas... Cocktails, kombuchas, specialty beers, natural wines, local... New terrace with a great Empordà atmosphere!



ES SECRET

PALAFRUGELL
972 428 047
METAL·LÚRGIA 14
@ESSECRETCOSTABRAVA

Cuina mediterrània de temporada a la terrassa del moment.
Seasonal Mediterranean cuisine on the terrace.



LLEVANTAPS

PALAFRUGELL
666 242 506
PLAÇA DE L'ESGLÉSIA 6
IG @LLEVANTAPS

Bar i colmado. Vins, cerveses artesanes, formatges i tastets.
Bar and shop with wine, craft beer, cheese, and tastings.



MANANA CAFE

PALAFRUGELL
CC COSTA BRAVA BOULEVARD
@MANANACAFEBOULEVARD

Cafè, bagels i molt més, en un espai acollidor.
Coffee, bagels, and much more!



LA BARBERIA

TAVERNA MEDITERRÀNIA

PALAMÓS
650 540 446
AV. ONZE DE SETEMBRE 89
IG @LABARBERIADELMURO

Vins de l'Empordà i platets per compartir.
Empordà wines and dishes for sharing.



NONNA PAQUITA

RISTORANTE PIZZERIA

PALAMÓS
601 906 456
IG @NONNAPAQUITA

Cuina italoempordanesa de km 0, pizzes de fermentació lenta.
Italian empordanese local cuisine. Slow fermentation.



PIRATA

JAPO & COCKTAIL EXPERIENCE

PALAMÓS
601 902 239
VAPOR 7
IG @PIRATA_PALAMOS

Japonès i cocteleria per als paladars més exigents.
Japanese cuisine conquering the most demanding palates.









NARETA
CAFÈ

GOU
PASTISSERIA

PALAFRUGELL

666 245 228
PLAÇA NOVA 7
IG @NARETA.CAFE
IG @GOU.PASTISSERIA

Brunch, cafè d'especialitat i pastisseria d'autor. Càterings dolços i salats. Després d'aquest primer any, es reafirmen amb la proposta de qualitat, fresca i de temporada amb la que van arrancar. Premi Fava de Cacau 2024.
Brunch, specialty coffee, and signature pastries. Sweet and savory catering. After their first year, they remain committed to the quality, fresh, and seasonal offerings they started with. Cocoa Bean Award 2024.

CELLER 1923
WINE BAR

PERALADA

972 538 586
PARATGE DE LA GRANJA, S/N
WWW.PERELADA.COM
IG @CELLER1923

Espai enogastronòmic únic al Celler Perelada. El lloc ideal on degustar una gran selecció de vins Perelada, platillos empordanesos, selecció d'embotits i taules de formatges de proximitat.
Unique food and wine space at Celler Perelada. The ideal place to taste a large selection of Perelada wines, Empordà dishes, a selection of cured meat, and local cheese tables.

CA LA MARIA
LLAGOSTERA
972 831 334
IG @CALAMARIA

Slow food, km 0 y materias primas ecológicas.

ELS PESCADORS
LLANÇÀ
972 380 125
IG @ELSPESCADORSLLANCA

Cocina marinera con productos de la Mar d'Amunt.

L'ATELIER
LLANÇÀ
IG @LATELIERLLANCA

Cocina de mercado y temporada con toques contemporáneos. Buen ambiente.

LA SALA DE L'ISAAC
LLOFRIU
972 301 638
IG @SALADELISAACSALAGRAN

Tradición y reinterpretación. Del mar a la brasa.

SOCA-REL
LLOFRIU
600 841 866
IG @SOCA_REL_EMPORDA

Auténtica cocina de barraca y arroces cocinados al fuego de leña.

LA QUADRA
MAÇANET DE CABRENYS
972 544 032
WWW.LAQUADRA.COM

Cocina tradicional catalana con productos locales de temporada.

EL PATI DE L'ESTRELLA
PALAFRUGELL
972 300 005
WWW.HOSTALESTRELLA.CAT

Vermutería, tapas, desayunos, música en directo.

L'ARC
PALAFRUGELL
972 303 419
IG @RESTAURANTLARC

Cocina catalana con productos de proximidad con un toque especial.

PA I RAÏM
PALAFRUGELL
972 304 572
WWW.PAIRAIM.COM

Cocina mediterránea con productos de calidad y un encantador patio.

CA L'AMADEU
PALAMÓS
972 313 743
IG @CALAMADEUPALAMOS

Cocina marinera, menú diario y carta. Producto km 0.

ECO PIZZA BOCATTO
PALAMÓS
644 214 633
IG @ECOPIZZABOCATTO

Máxima calidad, artesana, eco y km 0. Take away.

KAOS
PALAMÓS
872 019 939
IG @KAOSPALAMOS

Cocina mediterránea de temporada y buenos vinos.

LA GAMBA
PALAMÓS
972 314 633
WWW.LAGAMBAPALAMOS.COM

Un clásico de la cocina marinera en Palamós.

LA FOSCA
PALAMÓS
972 601 071
WWW.BRUGAROL.COM

Cocina mediterránea de temporada. Producto ecológico y km 0.

LA GATZONETA
PALAMÓS
972 105 671
IG @LAGATZONETA

Cocina mediterránea, marinera y sorprendente.

DVISI
PALAMÓS
972 113 161
WWW.RESTAURANTDVISI.COM

Honesta cocina creativa y de proximidad.

PUCHE
PALAMÓS
872 030 320
IG @PUCHE_REST

No te pierdas la ensaladilla de gamba roja de la Costa Brava.

SOLOVIDA
PALAU-SAVERDERA
683 576 164
IG @SOLOVIDA_RESTAURANT

Creaciones únicas con producto local en una masia histórica con terraza.

ANTIC CASINO
PALS
636 993 883
WWW.ANTICCASINORESTAURANT.COM

Cocina de mercado, *friendly* y sin pretensiones.

GRAVA
PALS
676 146 941
IG @GRAVAPALS

Desayunos, *brunch* todo el día, saludable, patio y jardín del vino.

SIVANA BOSC
PALS
628 604 833 · 972 637 111
IG @SIVANA_BOSC

Cuidada cocina, brasas y música entre árboles.

SOLIMAR
PALS
972 636 419
WWW.RESTAURANTSOLIMAR.COM

Situado en la misma playa, ofrecen una cocina marinera de calidad.

CAL SAGRISTÀ
PERALADA
972 538 301

Un restaurante con solera y tradición. Con productos de primera calidad desde el año 1986.

PAGUS DE PERALADA
PERALADA
608 223 381
IG @PAGUSPERALADA

Sabores únicos: pizzas de autor, cervesas artesanas y vinos selectos.



MAS POU
RESTAURANT

PALAU SATOR
972 634 125
PLAÇA MOTA 4
WWW.MASPOU.COM

Cuina catalana i museu rural en una casa del s. XVI.
Catalan cuisine and rural museum set in a 16th century house.



MAS SALVI
RESTAURANT

PALS
972 636 478
WWW.MASSALVI.COM
IG @HOTELMASSALVI

Gastronomía local y de fusión en un entorno natural privilegiado.
Local fusion cuisine in a natural setting.



SHIRO
TERRACE & TAPAS

PERALADA
972 538 363
SANT JOAN S/N
WWW.SHIROPERALADA.COM

Tapes asiàtiques i bon ambient als jardins del Castell.
Asian tapas and good atmosphere in the gardens of the Castle.



D.O. CANDELÀRIA

PERATALLADA
972 634 181 · 635 303 911
DOCANDELARIATAPES.COM
IG @d.o.candelariarestaurant

Espai gastronòmic.
Cuina per compartir.
Ideal per a parelles.
Culinary space with food made for sharing.



ANALÒGIC
RESTAURANT I BOTIGA

RABÓS D'EMPORDÀ
623 496 672
ENTRADA 1
IG @ANALOGIC.RESTAURANT

Plats i vins naturals dins l'antiga cooperativa del poble.
Natural wines in the village's old cooperative.



LA PELOSA
CHIRINGUITO

ROSES, CALA PELOSA
691 566 249 WHATSAPP
RESTAURANTLAPELOSA.COM
IG @CHIRINGUITOLAPELOSA

Especialidad en arroces.
Taxi boat catering.
Specialty in rice dishes.
Taxi boat catering.



CANDLELIGHT
BY ROMAIN FORNELL

S'AGARÓ
972 321 100
WWW.LAGAVINA.COM
IG @CANDLELIGHT_SAGARO

L'essència clàssica, romàntica i elegant de l'Hostal de La Gavina.
Mediterranean style, with a delicate French touch.



MAS TAPIOLAS
RESTAURANT

SANTA CRISTINA D'ARO
972 837 017
HOTELMASTAPIOLAS.COM
IG @MASTAPIOLAS

Cuina catalana amb un toc de sofisticació.
Catalan cuisine with a touch of sofistication.

OBERT TOT L'ANY



PIZZABAR
RESTAURANT

SANT FELIU DE BOADA
972 970 198
PIZZABAREMPORDA.COM
IG @PIZZABAR.EMPORDA

Fusiona l'essència d'Itàlia amb la tradició del tapeig.
Blending the essence of Italy with traditional tapas.

NEW ECO



VILLA MÁS
RESTAURANTE

SANT FELIU DE GUÍXOLS
972 822 526
PASSEIG SANT POL 95
RESTAURANTVILLAMAS.COM
IG @RESTAURANTVILLAMAS

El producto es el protagonista. Huerto, mar, vinos…
The products are the stars. Garden, sea, wine…

ECO



MESÓN DEL CONDE

SANT MARTÍ D'EMPÚRIES
972 770 306
IG @MESONDELCONDE

Cuina empordanesa des del 1965.
Empordà cuisine since 1965.

MENÚ OBERT TOT L'ANY



MIRAGE
COCKTAIL BAR BY MAS GUSÓ

SANT PERE PESCADOR
972 550 610
WWW.MASGUSO.COM
IG @MASGUSO

Un espai que conté sensacions; més enllà del vi i la cocteleria.
A space full of sensations, beyond wine and cocktails.

OBERT TOT L'ANY





EL CAIMAN

ROSES

972 152 441
PLAÇA CATALUNYA 10
ELCAIMANROSES.COM
IG @ELCAIMANROSES

Un lloc mític, amb història, la seva terrassa davant del mar és un punt de reunió 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. Tapas and fresh fish from Roses are the basis of their excellent, local, and market fresh cuisine.



SANTA LLUCIA
RESTAURANT

ROSES

972 150 558
AV. DÍAZ PACHECO 72
WWW.SANTALLUCIA.COM
IG @SANTALLUCIA

A peu de platja, per gaudir de la vista i l'excel·lent gastronomia basada en productes de temporada, amanides, paelles, fideuà… i del peix fresc de la llotja 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.









CASTELL PERALADA
RESTAURANT

PERALADA

972 522 040
SANT JOAN S/N
WWW.CASTELLPERALADA
RESTAURANT.COM
IG @CASTELLPERALADA
RESTAURANT

Reconegut amb una Estrella Michelin i dos Sols Repsol. El xef Javi Martínez i el cap de sala i sommelier Toni Gerez reinterpreten la tradició culinària de l'Empordà amb propostes creatives i avantguardistes.
Recognized with a Michelin star and two Repsol Guide Suns. Chef Javi Martínez and sommelier Toni Gerez serve up haute cuisine that creatively reinterprets Empordà culinary traditions.

L'OLIVERA
HOTEL PERALADA 5*

PERALADA

972 538 830
AV. ROCABERTÍ S/N
HOTELPERALADA.COM

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 offering a unique culinary and wine tasting experience.



MAS DE TORRENT
RESTAURANT

TORRENT
972 303 292
MAS DE TORRENT, AFORES, S/N
WWW.HOTELMASTORRENT.COM
IG @RESTAURANT.MASDETORRENT

Un referent de la cuina de l'Empordà. Excel·lent producte local, tradició de la cuina catalana i l'avantguarda de la mà imaginativa de Ramon Freixa, prestigiós chef de dues estrelles. Exquisita combinació entre producte, territori, arrels i modernitat. En un indret tan exclusiu com Mas de Torrent i l'exigència que aporta la pertinença a Relaix Chateaux.
A benchmark in Empordà cuisine. Excellent local products, traditional Catalan cuisine, and the cutting-edge imagination of Ramon Freixa, a prestigious two-star chef. An exquisite combination between products, territory, roots, and modernity. The exclusive enclave of Mas de Torrent lives up to the demands that membership in Relaix Chateaux entails.







CAMÍ DE L'AIGUA
RESTAURANTE

TORROELLA DE MONTGRÍ
972 755 396
WWW.MOLIDELMIG.COM
IG @HOTELMOLIDELMIG

Cuina de proximitat, novetat a l'hotel Molí del Mig.
Local cuisine, new at the Molí del Mig hotel.



LA FUSTERIA
BAR DEGUSTACIÓ KM 0

ULLASTRET
621 194 292
PLAÇA DE LA LLOTJA 7
@LA_FUSTERIA_ULLASTRET

Espai de gastronomia on tastar i comprar productes del territori.
Culinary space to taste and purchase local products.



EL BROT
GASTRONOMIA RADICAL

VILAVENUT
972 572 461
@ELBROT.GASTRONOMIA RADICAL

Espai gastronòmic i cultural. Cuina de temporada i paisatge.
Culinary and cultural space. Local and seasonal cuisine.



CAN QUEL
RESTAURANT

ULLASTRET
621 216 769
PLAÇA DE LA LLOTJA 6
IG @CANQUEL.ULLASTRET

Cuina de la terra, brasa i esmorzars de forquilla.
Local cuisine, grilled meat, and full breakfasts.



LA BASSA 1987
RESTAURANT

VENTALLÓ
972 793 857
BASSA 12
IG @LABASSA1987

Cuina de producte de qualitat i proximitat.
Local, quality products and cuisine.



VULPILIUS
ESPAI GASTRONÒMIC

VULPELLAC
872 012 131
PLAÇA LLARGA 1
IG @VULPILIUS

Botiga-degustació amb productes 100% Empordà.
Store and tastings with 100% Empordà products.





MARLIN BEACH
CHIRINGUITO

SANT PERE PESCADOR

651 827 388
CAMÍ D'EMPÚRIES 5
WWW.MARLINBEACH.ES
IG @THEMARLINBEACH

En la misma playa de Sant Pere Pescador, con preciosas vistas a la Bahía de Roses, te espera una carta fresca e informal, llena de productos de proximidad. Lugar ideal para disfrutar de la comida y del entorno. Dog friendly y ahora también con una carta de menú bark!
On the beach of Sant Pere Pescador, with beautiful views of the Bay of Roses, a fresh and informal menu awaits you, full of local products. The ideal place to enjoy the food and the surroundings. Dog friendly and now also with a bark menu for dogs!





MAS GUSÓ
RESTAURANT

SANT PERE PESCADOR

972 550 610
AV. D'EMPÚRIES S/N
WWW.MASGUSO.COM
IG @MASGUSO

Enmig dels Aiguamolls de l'Empordà en una masia pairal del segle XVI. Cuina catalana mediterrània amb productes de proximitat unint passió, tradició i modernitat. El xef proposa gustoses carns a la brasa, peix fresc de llotja, arrossos suculents, selectes postres casolanes i plats per a la canalla.
A wonderful setting, perfect to enjoy at all times. The restaurant serves up grilled meats, fresh fish, succulent rice dishes, homemade desserts,and children's meals.

CA LA NENA
PERATALLADA
630 001 000 WHATSAPP
IG @CALA_NENA

Cocina respetuosa.
Sabores para compartir.

L'EIXIDA
PERATALLADA
972 634 806
IG @LEIXIDARESTAURANT

Espacio gastronómico.
Cocina *glocal*.

LA LOLIS
PLATJA D'ARO
972 826 210
IG @LALOLIS_BYELDORADOPETIT

Cocina mediterránea actual y
sabrosa en un ambiente acogedor.

U35
PLATJA D'ARO
622 777 659
IG @U35_SUSHI

Calidad en la cocina y detalles
exquisitos en la sala.

EL TEATRE
REGENCÓS
972 303 859
WWW.HOTELDELTEATRE.COM

Producto del paisaje ampurdanés,
combinando tradición y vanguardia.

MACHETE'S
REGENCÓS
622 264 787
IG @MACHETES_STREETFOOD

De los EEUU a Sudamérica
desde su terraza en Regencós.

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.

GOZOS MUNDANOS
ROSES
972 458 371
TRAGINERS 9

Los mejores cócteles en un ambiente
tranquilo y elegante.

ROM
ROSES
972 151 194
IG @ROMROSESRESTAURANT

Cocina vanguardista
con respeto por la tradición.

SUMAC
ROSES
972 154 802
IG @RESTAURANTSUMAC

Jordi Dalmau presenta
sus elegantes creaciones.

TERRACOTTA
S'AGARÓ
972 617 799
IG @TERRACOTTA.SAGARO

Arroces, pescado y marisco a la
brasa de carbón.

220 SUSHI
SANT FELIU DE GUÍXOLS
683 557 956
IG @220SUSHI

Buen producto, buen sushi y buenos
cócteles en pleno centro.

LA LOCANDA DI NONA FLO
SANT FELIU DE GUÍXOLS
972 820 803
WWW.LALOCANDADINONNAFLO.COM

Cocina italiana y pizzas al horno
de piedra con vistas al mar.

LA POSTA
SANT FELIU DE GUÍXOLS
618 310 367
IG @LA_POSTA_SANT_FELIU

Cocina y trato excelentes en un
local pequeño y acogedor.

ESPERIT ROCA
SANT JULIÀ DE RAMIS
WWW.ESPERITROCA.COM
IG @CELLERCANROCA

Reinterpretación de los platos
icónicos de El Celler de Can Roca.

L'HOSTAL DE L'AIGUA
SANT LLORENÇ DE LA MUGA
972 569 225
IG @HOSTAL.DE.LAIGUA

Producto de proximidad
y deliciosas opciones veganas.

CAN PERLETA
SELVA DE MAR
972 126 360
IG @CANPERLETA

Tasca gallega con
buenos pinchos y vinos.

RODONDO
TAMARIU
972 620 039
IG @BARRODONDO

Especialistas en cocinar
el pescado fresco.

CAN MACH
TAPIS, MAÇANET DE CABRENYS
972 543 311
IG @RESTAURANTCANMACH

Cocina catalana y preciosa terraza
con vistas al Alt Empordà.

PICASSO
TORROELLA DE MONTGRÍ
972 757 572
WWW.HOTELPICASSO.NET

Auténticos sabores del Ter, el mar
y el Empordà. Angulas y arroces.

IBÈRIC
ULLASTRET
972 757 108
WWW.RESTAURANTIBERIC.COM

Cocina catalana de calidad,
con carnes y pescados locales.

LA SAL
VENTALLÓ, SALDET
972 521 874
IG @RESTAURANTLASAL

Cocina de siempre con toques
de todas partes.

TARTANA CAN MASSANET
VILAFANT
972 744 325
IG @TARTANACANMASSANET

Cocina creativa basada en
productos sostenibles de la zona.

Dormir bien
Peaceful Sleep

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.

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.



Convent Hotel Begur www.hotelconventbegur.com



CHARMING VILLAS CATALONIA

A TOT L'EMPORDÀ
972 590 389
CHARMINGVILLAS.NET
IG @CHARMINGVILLAS

Allotjaments turístics selectes.
Select tourist accommodations.



EMERALD STAY

A TOT L'EMPORDÀ
932 208 589
WWW.EMERALDSTAY.COM
IG @EMERALDSTAY

Propiedades exclusivas en alquiler, con servicios hoteleros.
Exclusive rental properties, with premium hotel services.



FLATELI

A TOT L'EMPORDÀ
935 951 819
WWW.FLATELI.COM
IG @ITSFLATELI

Cases i apartaments amb encant per gaudir de l'Empordà.
Charming houses and apartments to enjoy the Empordà.



VIU EMPORDÀ

A TOT L'EMPORDÀ
+34 650 755 973
WWW.VIUEMPORDA.COM
IG @VIU_EMPORDA

Colección de casas singulares para alquilar por días o semanas.
Collection of unique homes to rent by the day or week.



MAS FALGARONA

HOTEL BOUTIQUE

AVINYONET DE PUIGVENTÓS
972 546 628
MASFALGARONA.COM

Masia del segle XV situada a l'Alt Empordà.
15th century farmhouse in the Alt Empordà.



AIGUACLARA

HOTEL RESTAURANTE

BEGUR
619 253 692
HOTELAIGUACLARABEGUR.COM
IG @HOTELAIGUACLARA

Palacete colonial de 10 hab. en el centro de Begur.
10 rooms in a small colonial mansion in the center of Begur.



LES CASETES

ALT EMPORDÀ I LA SELVA

674 393 763
WWW.LESCASETES.COM
HOLA@LESCASETES.COM

Mar o muntanya? Aquests allotjaments escampats per les comarques gironines garanteixen la desconnexió que estàs buscant. Tots diferents, tots independents i amb agradables zones comunes. *Slow life* amb totes les comoditats.
Sea or mountains? These accommodations spread throughout the Girona region guarantee the peace you're seeking. All unique, independent, and with pleasant common areas. Slow life with every comfort.





CASA NERETA

CADAQUÉS

660 259 803
WWW.CASANERETA.COM
IG @CASANERETA

Perfeccionant el concepte d'hotel boutique des del 2016 creant un lloc i una experiència especial per als hostes. Aquest any estrenen una coberta de ioga amb classes setmanals i una sala de massatges!
Perfecting the boutique hotel concept since 2016. Creating a special place and experience for guests. This year they are launching a yoga space with weekly classes and a massage room!



CONVENT
HOTEL

BEGUR
972 623 091
WWW.HOTELCONVENT
BEGUR.COM
IG @CONVENTGRUP

Encanto, confort, vistas, naturaleza…
Enchantingly restored 18th century convent.



HANOI
HOTEL

BEGUR
972 622 724
HOTELHANOIBEGUR.COM
IG @CONVENTGRUP

Edificio indiano, carácter, encanto y decoración exquisita.
Colonial building with character, charm, and exquisite decoration.



LA BIONDA
HOTEL BOUTIQUE

BEGUR
+34 621 315 283
WWW.LABIONDABEGUR.COM
IG @LABIONDABEGUR

8 habitacions úniques en un edifici del segle XVII.
8 unique rooms in a 17th century building.



PETIT CONVENT
HOTEL

BEGUR
972 622 724
WWW.PETITCONVENT.COM
IG @CONVENTGRUP

Brisa y calma mediterránea bajo la luna y el sol.
Mediterranean air and calm under the moon and sun.



VILLA PYRENEES

BOLVIR DE CERDANYA
682 481 258
WWW.SARM.ES
IG @SARM.SA

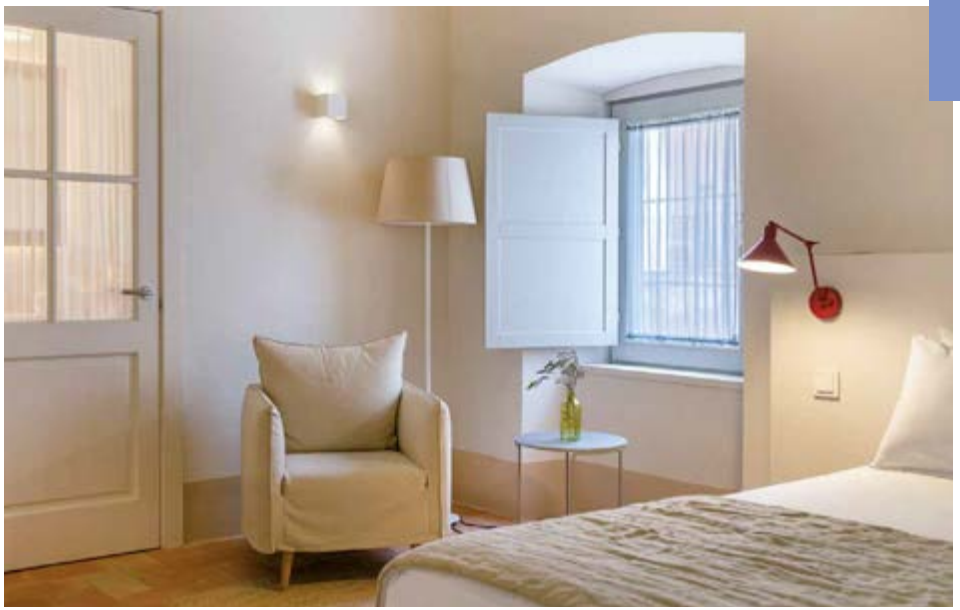
Tranquil·litat, natura, gastronomia i esport.
Peacefulness, nature, cuisine, and sports.



PLAYASOL
HOTEL

CADAQUÉS
972 258 100 · 972 258 140
WWW.PLAYASOL.COM
PLAYASOL@PLAYASOL.COM
IG @PLAYASOLCADAQUES

Céntrico, tocando a la playa, piscina, restaurante...
By the beach in the center with a pool, restaurant...



CAN MASCORT
ECO HOTEL

PALAFRUGELL

623 188 828
RAVAL INFERIOR 23–25
WWW.CANMASCORTECOHOTEL.COM
IG @CAN.MASCORT.ECO.HOTEL

Ecològic, saludable i sostenible. Edifici amb 300 anys d'història, restaurat i rehabilitat seguint els principis de la bioconstrucció. Casa sana amb 15 habitacions, caldari, terrassa, espai biblioteca i botiga eco.
Ecological, healthy, and sustainable. With over 300 years of history, the building has been restored and renovated following the principles of bioconstruction. A healthy home with 15 rooms, caldarium, terrace, library, and ecological store.



CAN CRISTUS

MONELLS

646 193 655
RIERA 20
WWW.CANCRISTUS.COM
IG @CANCRISTUS

Antiga masia del 1920 rehabilitada, situada en un dels municipis amb llegat medieval més bonics de Catalunya. Una finca idílica per a gaudir d'unes vacances amb família o amics. Fins a 12 persones.
Old, renovated farmhouse from 1920, located in a town with some of the most charming medieval heritage in Catalonia. An ideal estate to enjoy vacation with family or friends. Up to 12 guests.

CAN MAS
ALBANYÀ
620 213 372
IG @MASALBANYA

Apartamentos rurales y piscina en una preciosa masía del s.XIII

AIGUABLAVA
BEGUR, AIGUABLAVA
972 622 058
WWW.HOTELAIGUABLAVA.COM

Privilegiadas vistas al mar, gran piscina y restaurante *gourmet*.

CLUC
BEGUR
972 624 859
WWW.CLUC.CAT

Pequeño hotel-boutique donde reina la belleza por encima de lo simple.

L'AIXART
BEGUR, AIGUABLAVA
972 622 480
WWW.LAIXART.CAT

Pequeño hotel con encanto y habitaciones con vistas al mar.

MAS SES VINYES
BEGUR
972 301 570
WWW.MASSESVINYES.COM

Masía ampurdanesa rodeada de bosque y jardines. Piscina con vistas.

SES NEGRES
BEGUR, SA RIERA
649 715 171
WWW.HOSTALSESNEGRES.COM

Habitaciones, apartamentos y restaurante, a pie de playa.

SA TUNA
BEGUR, SA TUNA
972 622 198
WWW.HOSTALSATUNA.COM

Restaurante y cinco habitaciones con encanto en una cala idílica.

LLANÉ PETIT
CADAQUÉS
972 251 020
WWW.LLANEPETIT.COM

Tranquilo y familiar, con bar y terraza frente al mar.

PORTLLIGAT
CADAQUÉS, PORTLLIGAT
972 258 162
WWW.PORT-LLIGAT.NET

En un paraje único y a pocos metros de la casa-museo Salvador Dalí.

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.

SOL IXENT
CADAQUÉS
972 159 307
WWW.HOTELSOLIXENT.COM

En un maravilloso paraje junto al mar con piscina y restaurante.

MAS PLA
CALABUIG
HOLA@MASPLADECALABUIG.COM
IG @MASPLACALABUIG

Villa de diseño con siete habitaciones y piscina de agua salada.

MEDITERRANI
CALELLA DE PALAFRUGELL
972 614 500
WWW.HOTELMEDITERRANI.COM

Situado en primera línea de mar, hotel familiar con buen servicio.

MAS ROSELLÓ
CALONGE
972 652 452
IG @MASROSELLOHOTEL

Masía catalana con piscina, barbacoa, bosque y árboles frutales.

CA N'HERAS D'ADRI
CANET D'ADRI, GIRONA
628 503 634
IG @CANHERASADRI

Masía del 1274 con toda su esencia. Un lugar salvajemente aristocrático.

ENCÍS DE L'EMPORDÀ
CASAVELLS
646 098 009
IG @ENCISDEMPORDA

Exclusivo alojamiento en un entorno único y sólo para adultos.

PALAU MACELLI
CASTELLÓ D'EMPÚRIES
637 234 637
WWW.PALAU-MACELLI.COM

Un paraíso en la tierra. Entre piedras góticas y jardines. Con spa.

CAN FONT DE MUNTANYA
CRUÏLLES
972 099 407
IG @CANFONTDEMUNTANYA

Descanso y silencio en lo alto de las Gavarres.

MAR D'AMUNT
EL PORT DE LA SELVA
972 126 058
WWW.HOTELPORTDELASELVA.COM

Frente al mar, en una antigua casa señorial con terraza y bodega.

PORT SALINS
EMPURIABRAVA
972 456 640
WWW.HOTELPORTSALINS.COM

Confortable hotel con salida a los canales. Restaurante Noray.

CANALETA HERAS
ESPOLLA
972 563 101
IG @HOTELCANALETAHERAS

Hotel Boutique. Naturaleza y gastronomía.

MAS DE LA LLOSA
ESPOLLA
IG @MASDELALLOSA
WWW.BAUSSITGES.COM

Sencillos, ecológicos e integrados alojamientos en pleno parque natural.

MASIA LA PALMA
ESPINAVESSA
972 193 137
WWW.MASIALAPALMA.COM

Masía de 1830 convertida en hotel gastronómico, spa, piscina y jardines.

CA L'ESTIU
FONTETA
699 964 884
WWW.CALESTIU.COM

Acogedoras casas rurales y apartamentos totalmente equipados.



TRAMUNTANA
HOTEL

CADAQUÉS
972 259 270
IG @TRAMUNTANA_
HOTEL_CADAQUES

Regala Tramuntana…
Estareu com a casa!
Give the gift of
Tramuntanta... like home!



CAMIRAL
GOLF & WELLNESS

CALDES DE MALAVELLA
972 181 020
WWW.HOTELCAMIRAL.COM
IG @HOTELCAMIRAL

L'hotel del resort ofereix
una vivència inoblidable.
An unforgettable experi-
ence at the resort's hotel.



EMPÒRIUM
HOTEL

CASTELLÓ D'EMPÚRIES
SANTA CLARA 31 · 972 250 593
EMPORIUMHOTEL.COM
IG @EMPORIUMHOTEL
RESTAURANT

Elegant i còmode, viatja als
orígens dels descans.
Elegant and comfortable,
travel to the origins of rest.



CASA VINYANOVA

FONTANILLES
687 313 685
WWW.MASVERMELL.COM
IG @CASAVINYANOVA

Vistes úniques del
Baix Empordà amb
tranquil·litat i confort.
Unique views of Empordà
with peace and comfort.



PALAU FUGIT
HOTEL

GIRONA
+ 34 872 987 262
WWW.PALAUFUGIT.COM
IG @PALAUFUGITGIRONA

Més que un hotel, una
manera de viure, viure la
vida plena.
More than a hotel,
it's a way of life.



TORRE DE CAN PUIG

GIRONA
DISSEMINAT DE ST. DANIEL 9
TORREDECANPUIG.COM
IG @TORREDECANPUIG

Singular finca del segle XIX
restaurada amb encant.
Unique 19th century
property restored with
charm.



EL FAR
HOTEL Y RESTAURANTE

LLAFRANC
972 301 639
WWW.HOTELELFAR.COM
IG @ELFARSANTSEBASTIA

Pequeño hotel con encanto frente al mar.
A charming little hotel facing the sea.



SANTA MARTA
HOTEL

LLORET DE MAR
972 364 904
HOTELSANTAMARTA.ES
IG @H_SANTAMARTA

En un lloc privilegiat a pocs metres de la sorra.
A privileged site just steps away from the sand.



CASA VINCKE
HOTEL

PALAMÓS
872 200 593
HOTELCASAVINCKE.COM
IG @CASAVINCKEHOTEL

Espacios acogedores en un edificio histórico.
Welcoming spaces in a historical building.



CASA ARENA

LLANÇÀ
972 100 667
WWW.CASAARENA.EU
IG @CASAARENA.EU

Fabulosos apartaments, només hi falten els hostes.
Fantastic apartments await you.



CASA ANAMARIA
HOTEL

OLLERS, VILADEMULS
872 591 721
HOTELCASAANAMARIA.COM
IG @CASAANAMARIAHOTEL

Experiència boutique enmig de la natura.
Enjoy a boutique experience in nature.

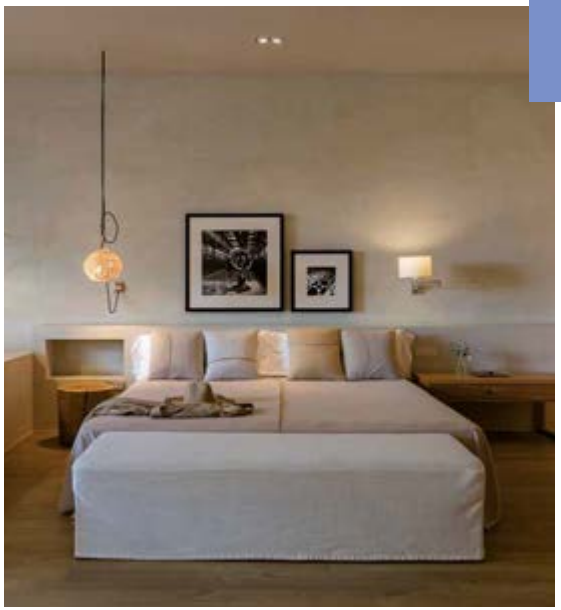


MASFERRAN

PALS
648 694 570
MASFERRANPALS.COM
IG @MASFERRANPALS

Relax i benestar a cada racó de la casa.
Relaxation and wellbeing throughout the house.





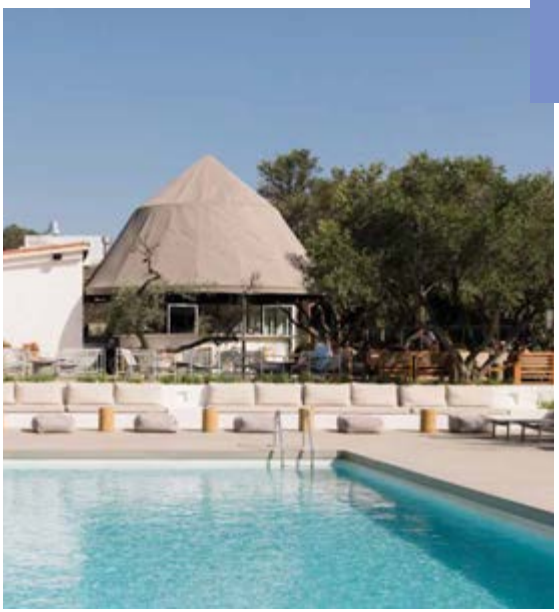
HOTEL PERALADA 5* WINE SPA & GOLF

PERALADA

972 538 830
ROCABERTÍ S/N
WWW.HOTELPERALADA.COM
IG @HOTELPERALADA

Les seves estances i espais plens de calma i tranquil·litat el converteixen en l'indret perfecte per desconnectar i descobrir l'essència de l'Empordà a través de les seves experiències.
Its rooms and spaces radiate calm and tranquility, making it the perfect spot to relax and discover the essence of the Empordà through their experiences.





WECAMP
WELCOME OUTSIDERS

SANTA CRISTINA D'ARO
CALA MONTGÓ, L'ESCALA
CADAQUÉS

900 056 003
WWW.WECAMP.NET
IG @WECAMPSITES

La nova generació de càmpings innovadors i sostenibles. Viu l'experiència en els seus allotjaments singulars i parcel·les on gaudir de l'entorn de manera confortable.
The newest generation of innovative and sustainable campsites. Enjoy the experience in their unique accommodations and plots to relish the outdoors in comfort.

MAS AMETLLER
FONTCLARA
620 445 385
IG @MASAMETLLER

Alojamientos rurales con encanto en el corazón del Empordà.

LA TORRE DE CAN PUIG
GIRONA
WWW.TORREDECANPUIG.COM
IG @TORREDECANPUIG

Casa rural singular con amplio jardín y piscina.

CASTELL D'EMPORDÀ
LA BISBAL D'EMPORDÀ
972 646 254
WWW.HOTELCASTELLEMPORDA.COM

Hotel de 4 estrellas en un castillo de la Costa Brava.

VORAMAR
L'ESCALA
872 200 093
IG @HOTEL_VORAMAR_LESCALA

Hotel-boutique con 27 habitaciones. Restaurante de cocina marinera.

CAN SAFRÀ
LA PERA
675 872 297
WWW.CANSAFRA.COM

Casa rural *eco friendly,* con 7 habitaciones y piscina privada.

MASOVERIA DE LLADÓ
LLADÓ
639 508 587
WWW.MASOVERIADELLADO.COM

Casa rural sostenible envuelta de naturaleza y con animales. Ideal familias.

HOSTAL SA TEULA
LLAFRANC
872 988 589
WWW.HOSTALSATEULA.COM

Alojamiento que combina modernidad y tradición con un buen restaurante.

ISABELLA'S
LLAFRANC
872 552 788
IG @ISABELLAS_LLAFRANC

El privilegio de dormir en primera línea de mar.

TERRAMAR
LLAFRANC
972 300 200
WWW.HTERRAMAR.COM

Familiar y confortable, frente al mar con restaurante.

MAS ESPÍGOL
LLOFRIU
938 958 458
IG @MASESPIGOL.CAT

Un alojamiento con encanto para las mejores celebraciones.

CAN BASSA
MADREMANYA
648 100 001
WWW.ELRACODEMADREMANYA.COM

Encanto, *relax*, jardín, piscina, habitaciones confortables. *Bike friendly.*

EL RACÓ DE MADREMANYA
MADREMANYA
972 490 649
WWW.ELRACODEMADREMANYA.COM

Hotel rural con encanto. 14 habitaciones, jacuzzi, piscinas, jardines.

SUMMUM
MONELLS
872 207 167
IG @HOTELMONELLSSUMMUM

Masía restaurada con magia, encanto y mil detalles.

PALAUET DE MONELLS
MONELLS
872 987 069
WWW.HOTELARCSMONELLS.COM

Hotel rural y familiar con encanto en el corazón del Empordanet.

CAN VILOBÍ
PALAFRUGELL
IG @CANVILOBÍ

Una casita mediterránea. Un paraíso escondido. Un lugar perfecto para relajarse.

CASA PEYA
PALAFRUGELL
972 663 252
WWW.CASAPEYAHOTEL.COM

Habitaciones, jardín y piscina en un espacio tranquilo. *Adults only.*

LA MALCONTENTA
PALAMÓS
972 312 330
WWW.LAMALCONTENTAHOTEL.COM

Lugar privilegiado y confortable. Hotel-boutique de lujo con helipuerto.

TRIAS
PALAMÓS
972 601 800
WWW.HOTELTRIAS.COM

Hotel y restaurante de estilo marinero, céntrico, frente a la playa.

FINCA BELL LLOC
PALAMÓS
972 601 071
WWW.BRUGAROL.COM

Esencia ampurdanesa: montaña y viñas con el mar de fondo.

NIU DE SOL
PALAU-SAVERDERA
671 600 303
IG @HOTELBOUTIQUENIUDESOL

Hotel boutique con corazón y alma en un pueblo con encanto.

ARKHÈ
PALS
681 035 739
WW.ARKHEDEPALS.COM

Nutrición consciente, confort, arte y tranquilidad.

ES PORTAL
PALS
972 636 596
WWW.ESPORTALHOTEL.COM

Hotel gastronómico solo para adultos con piscina y grandes jardines.

MAS SALVI
PALS
972 636 478
WWW.MASSALVI.COM

Moderno hotel-boutique rodeado de naturaleza.

SES GARITES
PALS
646 490 395
WWW.SESGARITES.COM

Hotel rural. Historia, comodidad y bienestar en un paisaje especial.



LAS PALMERAS
CÀMPING

SANT PERE PESCADOR

972 520 506
CTRA. DE LA PLATJA S/N
WWW.CAMPINGLASPALMERAS.COM
IG @CAMPINGLASPALMERAS_COSTABRAVA

Descansar en un paraje natural incomparable en la Costa Brava, al lado del mar, en parcelas o en bungalows, es lo más parecido a la felicidad. Unas auténticas vacaciones de verdad.
Relax in an unbeatable natural setting by the sea on the Costa Brava in bungalows or plots for perfect happiness. An authentic true vacation.





GLAMPING VALL DE CODÓ

TERRADES

618 342 819 · 657 797 673
CTRA. DE LA SALUT, MAS MARTÍ BONAL 1
WWW.VALLDECODO.CAT
IG @GLAMPINGVALLDECODO

Instal·lacions úniques, de qualitat, sostenibles i integrades al paisatge de l'Alt Empordà, dalt d'un turó amb vistes panoràmiques sobre el poderós Canigó i en un entorn lliure de contaminació lumínica i ambiental. Desconnectar per reconnectar.
Quality and sustainable site in the Alt Empordà with panoramic views of Mount Canigó in a setting free from light and environmental pollution. Disconnect to reconnect.

ECO



MAS JOFRE

PALS
972 600 988
WWW.MASJOFRE.COM
IG @MASJOFREPALS

Espai envoltat de natura.
A setting surrounded by nature.



LA MARINEDA

ECO APARTAMENTS

ROSES
972 253 163 · 615 344 933
WWW.LAMARINEDA.COM
IG @LAMARINEDA

Relajación sostenible, vistas al mar y acceso a Thalassa.
Relaxation, views of the sea, and acces to Thalassa.



CAN BUCH

ECO HOTEL RURAL

SANT ANIOL DE FINESTRES
872 222 777
IG @ECOTURISMECANBUCH

Masia autosuficient. Bio piscina i spa.
Self-sufficient farmhouse, bio pool, and spa.



SALLÉS HOTEL SPA CALA DEL PI

PLATJA D'ARO
972 828 429
HOTELCALADELPI.COM

Amb accés directe a la tranquil·la cala del Pi.
Direct access to the Cala del Pi cove.



VISTABELLA

HOTEL

ROSES
972 256 200
HOTELVISTABELLA.COM
IG @HOTELVISTABELLA

Romàntic hotel-*boutique* amb vistes espectaculars.
Romantic boutique hotel with spectacular views.



ROSAMAR

HOTEL

ST. ANTONI DE CALONGE
972 650 548
WWW.ROSAMAR.COM
@HOTELROSAMAR_STANTONI

Davant del mar. Tracte familiar. Piscines, solàrium i chill-out.
Friendly service. Pools, solarium, and chill-out.



ALÀBRIGA
HOTEL & HOME SUITES 5 * GL

SANT FELIU DE GUÍXOLS
872 200 600
WWW.HOTELALABRIGA.COM

El somni ideal d'unes vacances en família.
The ideal dream vacation for your family.



MAS DE TORRENT
HOTEL & SPA

TORRENT
972 303 292
WWW.HOTELMASTORRENT.COM
IG @MASDETORRENT

Casa del s. XVIII restaurada i amagada entre camps.
Renovated 18th century home hidden among the fields.



LES HAMAQUES
HOTEL

VILADAMAT
+34 972 788 458
WWW.LESHAMAQUES.COM
IG @LES_HAMAQUES

Una joia amagada a la Costa Brava.
A hidden gem in the Costa Brava.



CORREDOR MATÓ

TAMARIU
972 620 016
WWW.CORREDORMATO.COM
IG @CORREDORMATO1960

Professionalitat i seguretat en cases vacacionals.
Professionalism and safety in vacation homes.



EL MOLÍ DEL MIG

TORROELLA DE MONTGRÍ
972 755 396
WWW.MOLIDELMIG.COM
IG @HOTELMOLIDELMIG

Masia del s. XV envoltada de natura i tranquil·litat.
15th century farmhouse surrounded by nature.



MAS COQUELLS
MASIA RURAL

VILANANT
872 203 204 · 654 650 083
WWW.MASCOQUELLS.COM
IG @MASCOQUELLS

Masia del segle XII. Salut, silenci, benestar i natura.
12th century farmhouse. Silence, wellbeing, nature.

CAN CASI HOUSE
PARLAVÀ
639 356 660
WWW.CANCASI.COM

Encantador hotel rural de cuidado interiorismo. Eco *slow*.

CASTELL DE VALLGORNERA
PERALADA
722 506 837
IG @CASTELLDEVALLGORNERA

Hotel boutique en el antiguo castillo.

CASA MABI
PERATALLADA
687 100 870
WWW.CASAMABI.COM

Suites rurales, refinamiento, calma, armonía en un entorno medieval.

EL MOLÍ
PONT DE MOLINS
972 529 271
WWW.HOTELELMOLI.ES

Hotel rural situado junto al río y con restaurante. *Bike friendly*.

LA BRUGUERA DE PÚBOL
PÚBOL
630 802 901
WWW.LABRUGUERADEPUBOL.COM

Finca ecológica para vacaciones, eventos, retiros…

RECTORIA DE REGENCÓS
REGENCÓS
616 410 006
IG @RECTORIA_DE_REGENCOS

Cuatro amplios apartamentos con jardín y piscina.

TERRAZA
ROSES
972 256 154
WWW.HOTELTERRAZA.COM

Completo, con spa, el restaurante Norat y vistas al mar.

CALA JÓNCOLS
ROSES, CALA JÓNCOLS
972 253 970
WWW.CALAJONCOLS.COM

Un edificio integrado en el entorno. Casi sin cobertura para el móvil.

MAS DELS ARBRES
ROSES
605 539 925
IG @MASDELSARBRES

Masía recuperada en el Cap de Creus con el máximo respeto.

CAN PARDALET
RUPIÀ
RESERVAS@CANPARDALET.COM
WWW.CANPARDALET.COM

Preciosa casa vacacional diseñada por Sandra Tarruella Interioristas.

MAS RABIOL
SANT CLIMENT DE PERALTA
972 634 296
WWW.MASRABIOL.COM

Masía del siglo XVI reconvertida en hotel rural. Propuesta sostenible.

LA GUTINA
SANT CLIMENT DE SES CEBES
671 191 956
WWW.CELLERLAGUTINA.COM

Casita rural del Celler La Gutina, rodeada de viñedos y montañas.

CHIC
SANT FELIU DE GUÍXOLS
972 328 728
WWW.HOSTALCHIC.COM

Pequeño, céntrico y encantador. Con restaurante y terraza muy cerca del mar.

LOVELY HOUSES DIANA
SANT JORDI DESVALLS
608 244 345
LOVELYHOUSESDIANA.COM

Acogedoras, confortables casas de alquiler con encanto.

OMA
SANT FELIU DE GUÍXOLS
972 320 968
WWW.HOTELOMA.NET

Confort, ternura y detalle en el centro de Sant Feliu.

CAN CABRUJA
SANTA PELLAIA
HOLA@CANCABRUJA.CAT
IG @CANCABRUJA

Casa rural saludable en la que descansar, contemplar y enamorarse.

MAS DEL MAR
SANT PERE PESCADOR
659 021 336
WWW.MASDELMAR.COM

Tocando al mar, completísimo y elegante alojamiento rural.

MAS ESTELA
SELVA DE MAR
972 126 176
WWW.MASESTELA.COM

En la bodega Mas Estela entre vinos ecológicos y biodinámicos.

EL MOLÍ DE SIURANA
SIURANA
972 525 139
IG @ELMOLIDESIURANA

Silencio, naturaleza y gastronomía orgánica a un paso de Figueres.

HOSTALILLO
TAMARIU
972 620 228
WWW.HOTELHOSTALILLO.COM

Acogedor, con vistas y acceso directo a la cala. Restaurante con terrazas.

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.

CA LA SOLITA
ULLASTRET
HELLO@CALASOLITA.COM
WWW.CALASOLITA.COM

Masía con un interiorismo exquisito. Pensado para disfrutar y descansar.

MAS DEL SOL
VALL-LLOBREGA
872 202 040
WWW.HOTELMASDELSOL.COM

Masía transformada en un bello hotel-boutique de 28 habitaciones.

MAS VIVENT
VILAMANISCLE
607 643 022
WWW.MASVIVENT.COM

Rincones con encanto, habitaciones confortables, terrazas, piscina, jardines.



Ideas para disfrutar al máximo de tu tiempo libre en el Empordà, por tierra, mar y aire. ¿Un paseo silvestre o un salto en paracaídas? ¿Una inmersión en el mar o una ruta de montaña en *e-bike*? ¿Una experiencia inolvidable a bordo de una embarcación a motor nueva? ¡Conecta con el ritmo vital de esta tierra y vive el mar como nunca!

Ideas to enjoy your free time in the Empordà to the maximum. Fancy a hike in nature or want to give parachute jumping a try? Want to go diving in the sea or bike a mountain trail? What about enjoying the sea aboard a modern yacht? Connect with the rhythm of life in this region and enjoy an unforgettable experience!

NCB NAUTICA COSTA BRAVA

NÁUTICA COSTA BRAVA Nuva Yachts Palamós www.nauticacostabrava.com

Experiencias Experiences



COSTA BRAVA YACHT PORTS

A TOT L'EMPORDÀ
972 208 401
WWW.COSTABRAVACRUISEPORTS.COM

Serveis exclusius per a iots de gran eslora al port.
Exclusive in-port services for large yachts.



LA GASTRONÒMICA

A TOT L'EMPORDÀ
685 195 519
WWW.LAGASTRONOMICA.CAT
IG @LAGASTRONOMICA

Va de vi, cuina, salut i d'activar els sentits.
Wine, cuisine, and health engaging all your senses.



PREMIUM TRAVELER BARCELONA

A TOT L'EMPORDÀ
932 225 510
WWW.PREMIUMTRAVELERBARCELONA.COM

Creació de viatges a mida i vivències singulars.
Create unique experiences and customized trips.



OBSERVATORI ASTRONÒMIC ALBANYÀ

ALBANYÀ
972 542 020
IG @OBSERVATORIASTRONOMICALBANYA

Experiencias memorables conociendo nuestro cielo.
Unforgettable experiences under the heavens.



EQUUS EMPORDÀ

CLUB HÍPIC

ALBONS
688 820 097
IG @EQUUS_EMPORDA

Escola d'equitació per a tots els públics.
Riding school for all audiences.



SALS DE MAR

ESPAI DE BELLESA

BEGUR
609 965 454
FORGUES I PUIG 8 LOCAL
@SALSDEMARESPAIDEBELLESA

Desconnexió, bellesa i benestar en un entorn únic.
Disconnection, beauty, and wellbeing in a unique environment.





CADAQUÉS BOATS

CADAQUÉS

637 874 741 · 615 419 199
PLATJA D'ES PIANC
CADAQUESBOATS.COM
IG @CADAQUESBOATS

Alquiler de embarcaciones semirrígidas y *llaüts*. 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.





BURRICLETA
BAIX EMPORDÀ

GUALTA

972 755 082
BAIXEMPORDA@BURRICLETA.COM
WWW.BURRICLETA.COM
IG @BURRICLETA

Amb la bicicleta rural elèctrica, podràs recórrer l'Empordà sense esforç, tranquil·lament, en família o amics, gaudint de rutes autoguiades per paisatges extraordinaris. També miniburricletes.
With a rural electric bycylce you can visit the Empordà effortlessly, easily, and with family and friends enjoying self-guided trails across extraordinary landscapes. Mini rural electric bycycles too.

BODINAMIC
A TOT L'EMPORDÀ
WWW.BODINAMIC.COM
IG @BODINAMIC

Personal trainer, a casa o a l'aire lliure, on vulguis!

COSTA BRAVA WALKS
A TOT L'EMPORDÀ
WWW.COSTABRAVAWALKS.COM
IG @COSTABRAVAWALKS

230 km de rutas por la Costa Brava, acomodación *y transfer.*

CLARA CANYIGUERAL
A TOT L'EMPORDÀ
685 133 298
IG @CLARACANYIGUERAL

Experiencias gastronómicas de autor y km 0.

CLAUDIA ARIAS
A TOT L'EMPORDÀ
WWW.CLAUDIAARIASYOGA.COM
IG @CLAUDIAARIASYOGA

Yoga Tour, *workshops* y retiros. Yoga & Brunch en el Mas Sorrer, Grava…

GISFERA
A TOT L'EMPORDÀ
621 219 634
WWW.GISFERA.COM
Experiencias ecoturísticas de conservación de la biodiversidad y educación ambiental.

IAEDEN SALVEM L'EMPORDÀ
A TOT L'EMPORDÀ
972 670 531
WWW.IAEDEN.CAT

Actividades en defensa de la naturaleza. Más info en web.

IOLANDA BUSTOS
A TOT L'EMPORDÀ
627 525 617
IG @IOLANDABUSTOS

Xef personal i autora gastronòmica. Esdeveniments i àpats privats.

LA CLAU
A TOT L'EMPORDÀ
655 358 371
IG @LACLAUEVENTSWEDDINGS

Organizan bonitos eventos y todo tipo de celebraciones por la zona.

LA PETRELLA
A TOT L'EMPORDÀ
691 921 388
IG @LAPETRELLA

Asesoría gastronómica: cartas, equipo, digitalización, marketing...

LA RUTA DELS INDIKETES
A TOT L'EMPORDÀ
626 044 004
IG @RUTADELSINDIKETES

La vuelta al Empordà por etapas: senderismo y BTT 476 km.

LASSDIVE
A TOT L'EMPORDÀ
627 030 036
IG @LASSDIVE
Excursiones de snorkel, rutas en *jet ski*, cursos de apnea y submarinismo y más.

MYSENSTORIES
A TOT L'EMPORDÀ
607 822 128
IG @MYSENSTORIES

Experiencias transformadoras enfocadas en el crecimiento personal.

NINA MANICH
A TOT L'EMPORDÀ
WWW.MOMOYOGA.COM/NINAMANICH
IG @NINAMANICH @AEROCLUBYOGA

Jivamukti Yoga en el Aeroclub Empordà (Pals), Golf Empordà (Gualta)...

TAO SILVESTRE
A TOT L'EMPORDÀ
647 115 007
WWW.TAOSILVESTRE.COM
Actividades para conectar la salud con la naturaleza. Qi Gong en contacto con los elementos.

GLOPS D'HISTÒRIA
A TOT L'EMPORDÀ
622 142 035
WWW.GLOPSDHISTORIA.COM

La historia y el vino del Empordà a través de visitas guiadas.

TRAMUNTANA YOGA
A TOT L'EMPORDÀ
WWW.TRAMUNTANAYOGA.CAT
IG @TRAMUNTANAYOGA

Mezcla entre una escuela tradicional y tu plataforma de series preferida.

VIES BRAVES
A TOT L'EMPORDÀ
699 289 758 · 618 864 466
WWW.VIESBRAVES.COM

Itinerarios marinos para nadar y bucear en equipo.

XALAR EXPERIENCES
A TOT L'EMPORDÀ
656 521 005
IG @XALAREXPERIENCES

Guiaje, vehículos de alta gama y atención personalizada.

BARCA GALA DE DALÍ
CADAQUÉS
617 465 757
IG @EXCURSIONESBARCAGALADEDALI

Paseos en la barca que enamoró a Dalí y que hizo restaurar para Gala.

CHARTER SANT ISIDRE
CADAQUÉS
626 960 298
WWW.CHARTERSANTISIDRE.COM

Una embarcación histórica para conocer y disfrutar del mar.

DIVING PORTLLIGAT
CADAQUÉS
972 258 412
WWW.DIVEPORTLLIGAT.COM

Buceo con aire enriquecido: más tiempo de fondo sin descompresión.

ESPAI SÈSAM
CADAQUÉS
621 286 882
IG @ESPAI.SESAM

Espacio de masajes y rituales corporales donde equilibrar cuerpo y alma.

YOGA CADAQUÉS
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.





EMPURIABRAVA MARINA

CASTELLÓ D'EMPÚRIES

972 450 802
WWW.CASTELLOEMPURIABRAVA.CAT
IG @EMPURIABRAVACASTELLO

La marina residencial más grande de Europa

Con 5.000 amarres, 23 km de canales navegables con salida al mar y aeródromo propio. Ubicada en una de las bahías más bellas del mundo y en el corazón del Parque Natural dels Aiguamolls de l'Empordà, derrocha una gran belleza natural. Referente mundial en paracaidismo.
Empuriabrava offers the largest residential-marina in Europe with 5,000 moorings, 23 km of navigable channels flowing into the sea, and an aerodrome. Set in one of the most beautiful bays in the world, right at the heart of the Natural Park of Aiguamolls de l'Empordà.





BELLAMAR

CADAQUÉS
+34 680 587 853
BELLAMARCADAQUES.COM
IG @BELLAMAR_CADAQUES

Llaüt construït al mateix poble l'any 1931.
An authentic experience on a boat built in 1931.



BLUEXPE-RIENCE

CADAQUÉS
682 072 576
WWW. CADAQUESBLUEXPE-RIENCE.COM
@CADAQUES_BLUEXPERIENCE

Excursions privades al Parc Natural del Cap de Creus.
Private excursions to Cap de Creus Natural Park.



SA PERAFITA CELLER MARTÍN FAIXÓ

CADAQUÉS
972 258 954
WWW.MARTINFAIXO.COM

Una finca on es respira Cap de Creus.
Breathe in the Cap de Creus at this estate.



CUSTOM SAILING

COSTA BRAVA

CALELLA DE PALAFRUGELL
PLATJA PORT PELEGRÍ
+34 625 391 401
IG @CUSTOMSAILING

Gaudeix de la teva experiència al mar.
Enjoy your experience at sea.



GLOBUS EMPORDÀ

COLOMERS
620 846 742
GLOBUSEMPORDA.COM
IG @GLOBUSEMPORDA

Vols en globus amb passatgers per l'Empordà.
Hot air balloon trips for passengers in the Empordà.

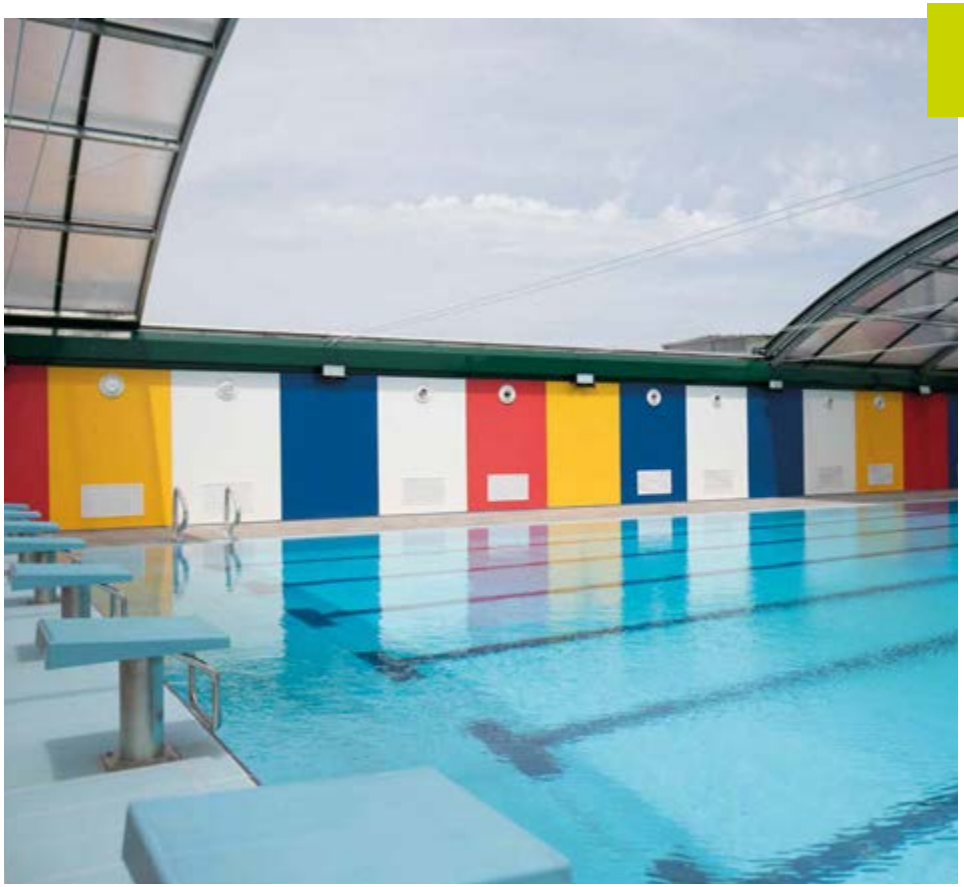


SKYDIVE EMPURIABRAVA

THE LAND OF THE SKY

EMPURIABRAVA
621 204 804
SECTOR AEROCLUB S/N
WWW.SALTO.CAT

Experiències per sobrevolar i gaudir de la Costa Brava.
Experiences to soar over and enjoy the Costa Brava.



CLUB ESPORTIU CT LA BISBAL

LA BISBAL D'EMPORDÀ

619 221 362
CTRA.CASTELL D'EMPORDÀ S/N
WWW.CENTREESPORTIUCTLABISBAL.COM
IG @CLUBESPORTIUCTLABISBAL

Esport i lleure en plena natura

Disposen de 7 pistes de tennis, 7 pistes de pàdel, 3 piscines, sales d'activitats dirigides, i molt més. Club amb 39 anys d'història que, gràcies a la seva ubicació i instal·lacions, és perfecte perquè grans i petits gaudeixin de l'esport en plena natura.
Featuring 7 tennis courts, 7 padel tennis courts, 3 swimming pools, guided activity rooms, and much more. With over 39 years of experience, thanks to its location and facilities, the club is perfect for young and old alike to enjoy sports outdoors.







QUALIA
CENTRE WELLNESS

FIGUERES
972 511 400
IG @QUALIAFIGUERES

Organitzen la teva festa *wellness*: tallers, relax i brunch!
We organize your wellness party: workshops, relaxation, and brunch!



QUERA

GIRONA
+34 972 204 690
WWW.QUERA.CAT
IG @QUERA1887

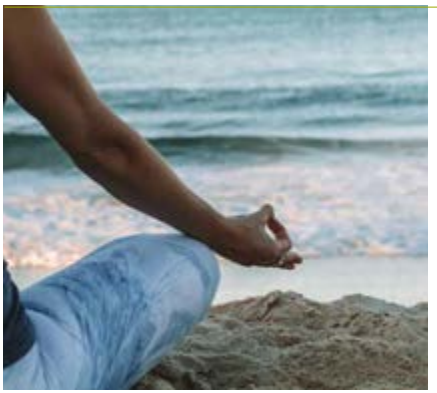
Joieria i rellotgeria fundada fa 130 anys. Servei tècnic i taller de creació.
Jeweller and watchmaker established 130 years ago. Repair service and workshop.



BOIRETA
CHARTERS COSTA BRAVA

L'ESCALA
677 041 160
@BOIRETA_PRIVATE_TOURS

Et porten a racons privilegiats on fer un bany en plena natura!
Taking you to privileged spots for a swim in the middle of nature!



ECOLÒGICA L'ESCALA
ALIMENTACIÓ I TERÀPIES

L'ESCALA
972 771 631
IG @ECOLOGICA.LESCALA

Medicina integrativa, meditació, massatge terapèutic...
Holistic health. Meditation, yoga, therapeutic massage, kinesiology...



SUP YOGA COSTA BRAVA

LLAFRANC
670 837 095
SUPYOGACOSTABRAVA.CAT
IG @SUPYOGACOSTABRAVA

Ioga sobre paddle surf, no cal experiència, tots els nivells!
Yoga on paddle surf, no experience needed, all levels!



ECLECTIC

MONELLS
610 430 885
PORTALET 5
ECLECTICEMPORDA.COM
IG @ECLECTIC.EMPORDA

Pajar restaurado con patio, en alquiler para pequeños eventos.
Restored barn and patio for small events.





CLUB NÀUTIC L'ESCALA

L'ESCALA

972 770 016
PORT DE LA CLOTA
WWW.NAUTICESCALA.COM
IG @NAUTICESCALA

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.





BRÀVOLA
BOUTIQUE CHARTER

L'ESTARTIT

618 479 724
CLUB NÀUTIC ESTARTIT
WWW.BRAVOLA.ES
IG @BRAVOLA_
BOUTIQUE_CHARTER

Viu la Costa Brava descobrint el parc natural i fes de les cales inaccessibles la teva conquesta. Embarca't i gaudeix íntima, confortable i despreocupadament. Esdeveniments privats amb propostes gastronòmiques fins a 31 persones.
Experience the Costa Brava by discovering the natural park and conquering hidden coves. Enjoy intimacy, comfort, and relaxation aboard their boats. Private events for up to 31 passengers.



HÍPICA COSTA BRAVA
CASTELL D'ARO
670 813 106
IG @HIPICACOSTABRAVA

Rutas cerca del 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.

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*.

VELA BRAVA
EL PORT DE LA SELVA
690 738 188
IG @VELA_BRAVA

Pasión por la vela y el Cap de Creus… ¡todo el año!

WINDOOR REAL FLY
EMPURIABRAVA
972 454 040
WWW.WINDOOR-REALFLY.COM

Túnel de viento para todas las edades. Vuela con monitor o a solas.

TORTUGUES DE L'ALBERA
GARRIGUELLA
972 552 245
WWW.TORTUGUES.CAT

Centro reproductor. Visitas adaptadas a la actividad de las tortugas.

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.ESCERAMICBISBAL.COM
Pasión por el barro para inspirar a artistas y artesanos. Centro polivalente de formación.

ATON
L'ESCALA
609 712 318
IG @ATON.SD

Excursiones para descubrir el mar y sus profundidades.

CAMP DE LES AROMES
L'ESCALA, EMPÚRIES
WWW.EMPORAROM.COM
IG @CAMPDELESAROMES
Actividades sobre plantas aromáticas, medicinales y culinarias. Infusiones Emporarom.

MATEUA DIVE
L'ESCALA
630 750 310
IG @MATEUA_DIVE

Escuela de buceo en la misma Illa Mateua. Bar con terraza.

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.

CHARTER & COMANDER
L'ESTARTIT
653 056 586
WWW.CHARTERANDCOMANDER.COM

Disfruta de sus exclusivos yates mientras conoces la Costa Brava.

EOLIS KITE
L'ESTARTIT
663 884 868
WWW.EOLISKITE.COM

Kitesurf, SUP, windsurf y catamarán con las Illes Medes de fondo.

PROJECTE SÈPIA
L'ESTARTIT
650 430 757
WWW.PROJECTESEPIA.COM
Actividades para sensibilizar sobre el mar y fomentar un turismo sostenible.

TRITON DIVING
LLAFRANC
620 530 036
WWW.TRITONLLAFRANC.COM

Un bautizo de buceo, snorkeling, cursos, biosalidas... Este es tu centro.

KATACREUS
LLANÇÀ
620 885 262
IG @KATACREUS

Para vivir la magia del Cap de Creus a bordo de un catamarán.

SK KAYAK
LLANÇÀ
627 433 332
IG @KAYAKCOSTABRAVA

Kayak, snorkel y actividades marítimas para la familia.

SOM MAR
LLANÇÀ
IG @SOMMAR.COSTABRAVA
WWW.SOMMAR.CAT

Actividades y experiencias de salud integral relacionadas con el mar.

A PASTAR FANG
NAVATA
606 141 048
IG @MARIAGREGOMARCH

Cursos de cerámica en el taller de la artista Maria Grego March.

CLUB NÀUTIC COSTA BRAVA
PALAMÓS
972 314 324
WWW.CNCOSTABRAVA.COM

Escuela de vela ligera, cursos y puerto deportivo.

GOLETA ÄRAN
PALAMÓS
634 341 899
GOLETA.ARAN

Embarcación histórica. Salidas diarias, privadas y eventos.



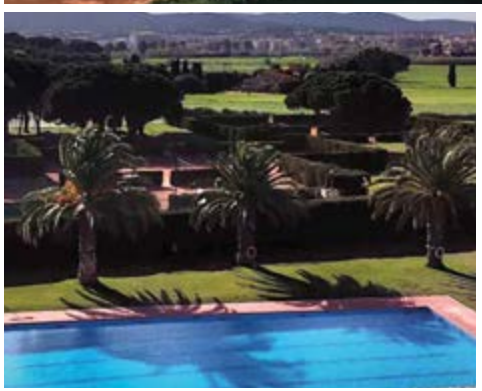
CLUB TENNIS LLAFRANC

LLAFRANC

972 302 308 · 630 154 005
AV. JESÚS SERRA SANTAMANS 15-17
WWW.TENISLLAFRANC.CAT
IG @CLUBTENNISLLAFRANC

Tennis, pàdel, piscina, gastronomia i amics

Fa més de 50 anys que són referència a l'Empordà per a la pràctica de tennis i pàdel, amb 17 pistes de terra batuda, 7 pistes de pàdel i dues de *touch-tennis*. La piscina, l'oferta gastronòmica i el paisatge fan d'aquest espai un indret únic per al gaudi de l'esport i la vida social en família.
More than 50 years as an Empordà benchmark for tennis and padel tennis, with 17 clay, 7 padel, and two touch-tennis courts. The pool, cuisine, and landscape make this space a unique site for enjoying sports and time with family.









COSTA BRAVA LUXURY CARS

PALAFRUGELL
872 220 202
WWW.COSTABRAVALUXURYCARS.COM

Destins plens d'encant per descobrir. Deixa't portar!
Charming destinations to discover. Let yourself go!



NÀUTICA COSTA BRAVA

PALAMÓS
972 317 710
NAUTICACOSTABRAVA.COM
IG @NAUTICACOSTABRAVA

Azules y verdes salvajes: el mar, su pasión.
Wild blues and greens: the sea is your passion.



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...



AMIEL MOLINS

& VERMUTERIA ARS

PONT DE MOLINS
972 529 358
WWW.AMIELMOLINS.COM
@RESTAURANT_AMIELMOLINS

Navega pel riu Muga gaudint d'història, gastronomia i natura.
Boat down the Muga River enjoying cuisine, and nature.



RESTLESS SPIRIT

ROSES
607 504 721
WWW.RESTLESSSPIRIT.CAT
IG @SAILINGCOSTABRAVA

Naturalesa en estat pur.
Nature in its purest state.



SEACLING

COSTA BRAVA

SANT FELIU DE GUÍXOLS
650 406 244 WHATSAPP
WWW.SEACLING.COM
IG @SEACLINGCOSTABRAVA

Rutes guiades i lloguer de bici aquàtica. Tours privats o al teu aire!
Water bike guided tours and rentals.





BARCO MAS DE TORRENT

PALAMÓS

972 303 292
MARINA PALAMÓS
HOTELMASTORRENT.COM
IG @MASDETORRENT

Coneix la Costa Brava navegant en el vaixell privat de Mas de Torrent. Descobreix tots els seus racons i cales més recòndites. Es fan càrrec de de tots els detalls: patró, pícnic exclusiu, tovalloles, *paddle surf*, i molt més.
Private trips to discover the secret treasures of the Costa Brava, enjoy a half or full day with all the details: skipper, exclusive picnic, paddle surf board, towels, and much more.





SERRES DE PALS GOLF & SPORT CLUB

PALS

972 117 106
MAS GELABERT
WWW.SERRESDEPALS.COM
IG @SERRESDEPALSPORTCLUB

El club esportiu obert a tothom: golf, pàdel, futbol, vòlei platja i activitats guiades. Gaudeix en un entorn únic i idíl·lic, al cor de l'Empordà i envoltat de camps d'arròs i vinyes.
The sports club open to everyone: golf, padel tennis, soccer, volleyball, and guided activities. Enjoy an idyllic and unique setting in the heart of the Empordà surrounded by rice fields and vineyards.



ION CLUB
GOLF DE ROSES

SANT PERE PESCADOR
687 455 182
@IONCLUBGOLFDEROSES

Surfshop, escuela y alquiler de material. Cursos para todos los niveles.
Surfshop, school, and material rental. Courses for all levels.



EQUINOTERAPIA GIRONA

TERRADELLES
600 401 118
WWW.EQUINOTERAPIA.ES
@EQUINOTERAPIAGIRONA
MASALBA

Terapia, coaching y educación emocional con caballos.
Emotional therapy, coaching, and education with horses.

ECO OBERT TOT L'ANY



MAS SPA

TORRENT
972 303 292
WWW.HOTELMASTORRENT.COM
IG @MASDETORRENT

Un oasis exclusiu de relaxació i benestar.
An exclusive oasis of relaxation and wellbeing.

ECO OBERT TOT L'ANY



VITAL
PILATES REFORMER

TORROELLA DE MONTGRÍ
619 148 726
ROSER 12
@VITAL_PILATESREFORMER

Una vida sana, un cos vital.
A healthy life, a vital body.

OBERT TOT L'ANY



XAVI MILL
ESQUÍ NÀUTIC

VENTALLÓ
676 454 071
WWW.XAVIMILL.COM
@XAVIMILLESQUICOMPETICIO

Vols esquiar? T'esperen al llac de Valveralla!
Want to water ski? Valveralla lake is waiting for you!

ECO OBERT TOT L'ANY



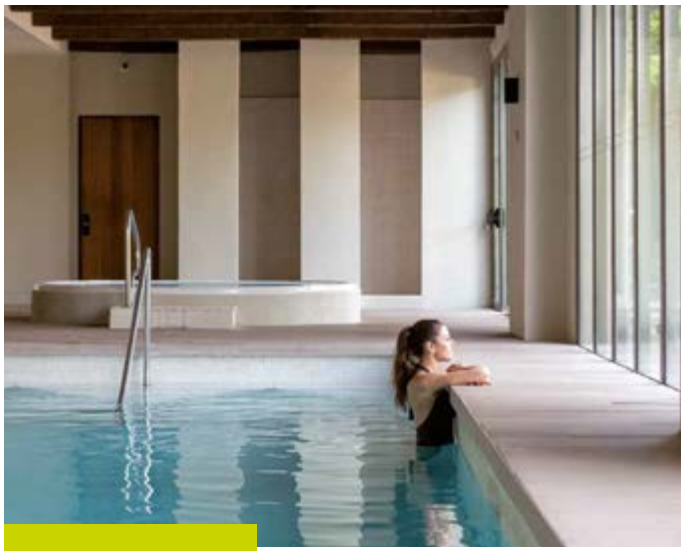
CATALONIA HORSE TRAILS

VILAFRESER
606 949 338
CATALONIA-HORSE-TRAILS.COM
@CATALONIA_HORSE_TRAILS

Turisme eqüestre per descobrir l'Empordà.
Equestrian tourism to discover the Empordà.

ECO OBERT TOT L'ANY





WINE SPA PERALADA

HOTEL PERALADA

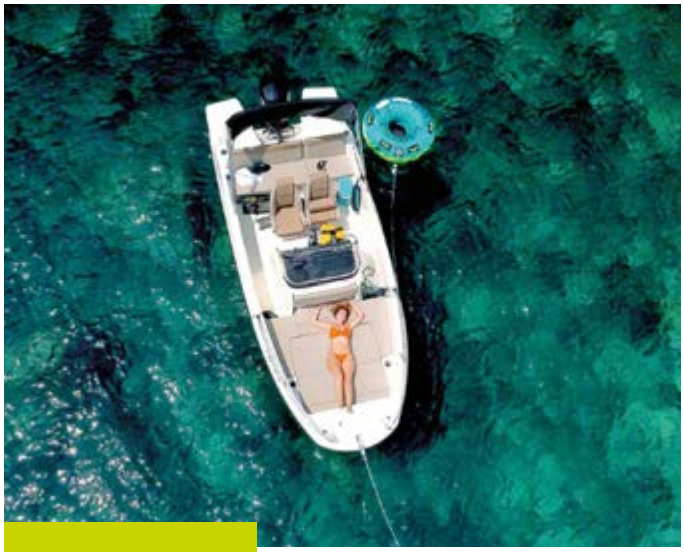
PERALADA

972 538 830
ROCABERTÍ S/N
HOTELPERALADA.COM
IG @HOTELPERALADA

Cos, ment i ànima es troben en completa harmonia a Wine Spa Peralada, un centre de benestar inspirat en la tradició vinícola. Descobreix-hi els seus tractaments i rituals de vinoteràpia.
Your body, mind, and soul reach complete harmony in this wellbeing center that draws inspiration from the winemaking tradition. Discover its wine therapy treatments and rituals.

ECO OBERT TOT L'ANY





SAONA BOATS

SANT FELIU DE GUÍXOLS

680 670 248
NÀUTIC VELL
WWW.SAONA.BOATS
IG @SAONA.BOATS

¿Quieres disfrutar de un día de navegación? Alquila una de sus embarcaciones y piérdete en las más recónditas calas de la Costa Brava. Disponen de embarcaciones con y sin titulación, y también organizan excursiones con patrón.
Want to enjoy a day on the water? Rent a boat and explore hidden coves on the Costa Brava. Boats available with and without a license, as well as trips with a skipper.

LA MAR DE DONES
PALAMÓS
972 624 305
IG @LAMARDEDONES

Turismo pesquero y actividades de concienciación ambiental.

GENERAL NÀUTIC
PALAMÓS
972 318 596
WWW.GENERALNAUTIC.COM

Descubre los rincones y calas más vírgenes de la Costa Brava.

EL PLAN DE GRETA
PALAMÓS
605 282 476
IG @ELPLANDEGRETA

Eventos, celebraciones, fiestas, bodas y planazos en la Costa Brava.

ENTRE ALMAS
PALAMÓS
653 013 689
IG @ENTRE_ALMAS_PALAMOS

Espacio donde descubrirse a uno mismo, aprender y sanar.

PESCATURISME COSTA BRAVA
PALAMÓS
972 600 424
PESCATURISMEPALAMOS.ORG
Jornada de pesca a bordo de una embarcación profesional de pesca.

EL XIULET
PALS
628 597 972
IG @ELXIULETDEPALS

El tren cultural que descubre los arrozales y el molino de arroz

COSTA BRAVA PARC D'AVENTURA
PALS / PLATJA D'ARO
697 764 194 · 972 825 769
IG @COSTABRAVAPARCAVENTURA

¡El bosque de las tirolinas!

CAVALLS DE TERRAPRIM
PARETS D'EMPORDÀ
633 337 468
WWW.TERRAPRIM.ES

Para convivir y relacionarse con los caballos con respeto y delicadeza.

SET SAIL COSTA BRAVA
PLATJA D'ARO
666 537 700
SETSAILCOSTABRAVA.COM

Actividades náuticas. Charter, vela, windsurf, kayak, SUP.

LA BRUGUERA DE PÚBOL
PÚBOL
630 802 901· 638 118 569
LABRUGUERADEPUBOL.COM

Talleres de ciclismo, yoga, nutrición, permacultura y fermentación.

RUCS DE LES GAVARRES
ROMANYÀ DE LA SELVA
605 856 580
RUCSDELESGAVARRES.CAT

Senderismo con burros, ideal para familias.

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 ST FELIU DE GUÍXOLS
SANT FELIU DE GUÍXOLS
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

Escuela de deportes en el mar: SUP, surf, windsurf, kitesurf y wing foil.

SCUBA ALEGRE
SANT PERE PESCADOR
646 587 303
IG @SCUBAALEGRE

Cursos de buceo para todos los niveles en el Montgrí y el Cap de Creus.

FASE WIND CENTER
SANT PERE PESCADOR
621 014 083
WWW.FASEWIND.COM

Windsurf, wingfoil, kitesurf, stand-up *paddle*, catamarán, skimboard.

GOLF COSTA BRAVA
SANTA CRISTINA D'ARO
972 667 739
WWW.GOLFCOSTABRAVA.COM

Campo de golf de 27 hoyos divertido y exigente.

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.

ACTIVANS
VILADAMAT
661 132 750
IG @ACTIVANSRENTAL

Alquiler de campervans muy equipadas, también para el deporte!

VILADAIR AEROSERVICE
VILADAMAT
685 906 151
WWW.VILADAIR.COM

Taller, escuela y tours aéreos. Alquiler y venta de aeronaves.


Castelló d'Empúries
Empuriabrava
1€ x
MUSEU
Ecomuseu
Farinera
ecomuseu-farinera.org
Museu d'Història
Medieval de la
Cúria-Presó,
segle XIV
castello.cat
Visita'ls i
entra al sorteig per...
Un àpat per
a 2 persones
al restaurant
d'Estrella
Michelin!
emporium
hotel·restaurant
Empordà
turisme
Costa Brava
Pirineu de Girona
CATALUNYA


FRANCIA
Pirineos
Ceret
(Céret)
Le Boulou
Montesquieu
Collioure
Port-Vendres
Cabo Bear
Cabo Oullestreil
Banyuls-sur-Mer
Valbonne
Sorède
Prats-de-Mollo-la-Preste
Bains-Palalda
Les Illes
Roc de Frausa
1.446 m
Mont Caro
1.394 m
Puig dels Tres Termes
1.156 m
El Portús
(Le Perthus)
Els Límits
Sierra de la Albera
Castillo de Requesens
Sant Genís Despraç
Castillo de Rocabertí
PARAJE NATURAL DE INTERÉS NACIONAL DE LA ALBERA
Santa Llogaia
La Jonquera
Cantallops
Santa Fe dels Solers
Els Vilars
Sierra d'en Cintet
Sierra Gibert
Sierra de la Vaga d'en Ferrer
Sierra de la Balmeta
Sant Quirc de Colera
Portbou
Cala de les Rates
Punta del Claper
Cabo Marcer
Cervera
(Cerbère)
Cabo de Cervera
Cabo de Perafita
Canadal
Dolmen de Mas Baleta
Menhir de Santa Fe
Dolmen del Queralbert
Vilartolí
Espolla
Rabós
Molinàs
Colera
Port de Colera
Punta dels Canons
Garbet
Platja de Garbet
Cabo de Ras
Cala de Cargüeles
Port de Llançà
Setcasas
Platja de les Tongines
Llançà
La Valleta
La Fatella
Bahía de Port de la Selva
Cap Gros
El Golfet
Punta dels Farallons
Punta dels Tres Frares
El Port de la Selva
Castell de Quermançà
La Vall de Santa Cruz
Sant Pere de Rodes
La Selva de Mar
Castell de Verdera
PARQUE NATURAL DEL CABO DE CREUS
S'Encalladora
Cabo de Creus
Punta d'en Codera
Portligat
Isla de Portligat
Punta de s'Oliguera
S'Arenella
Bahía de Cadaqués
Cadaqués
El Pení
513 m
Sant Sebastià
Roses
Dolmen de la Creu d'en Cobertella
Bahía de Roses
Montjoi
Punta de sa Figuera
Cala Jóncols
Cala Montjoi
Cap de Norfeu
Punta Falconera
Empúriabrava
Río Muga
Castelló d'Empúries
Figueres
ALT EMPORDÀ
Vilafant
Vilatenim
Palol
Vila-sacra
Santa Margarida
El Far d'Empordà
Palol Sabaldària
Olivà
Fortià
Vilanova de la Muga
Estanyol
La Garriga
Pedret
Vilajuiga
Pau
Palau-saverdera
Marzà
Vilabertran
Els Hostalets de Llers
Llers
La Vall
Pont de Molins
Les Escaules
Boadella d'Empordà
Sierra de Rodes
Sierra de Sant Jordi
Sierra del Mont
Puig del Mont
613 m
L'Estela
Vilarig
Terrades
Palau-sorroca
Montmaneu
Les Olives
Peralada
Cabanes
Masies de Dalt
Les Costes
Biure
Vilaenkadal
Garriguella
Sant Llorenç de la Muga
Albanyà
Sant Bartomeu
Llivoná
Rocacorba
1.164 m
Mare de Déu del Mont
Sant Martí Sesserres
Llàdet
Sant Jaume dels Solers
Avinyonet de Puigventós
Vilaür
Santa Llogaia d'Àlguema
El Pont del Princep
Riumors
Empúries
Ullà
Sales de Llierca
Beuda
Seguerró
Maià de Montcal
Vilademires
Cabanelles
Navata
Castell de Navata
Pedrinyà
Pujeixà
Brugueta
Besalú
Saint Ferriol
Joinyà
Fares
Crespià
Bosquerós
Serinyà
Les Caselles
Orfes
Parets d'Empordà
Vilajoan
Arenys d'Empordà
Sant Miquel de Fluvià
Sant Tomàs de Fluvià
Tortellà
Vilacolum
Sant Pere Pescador
Golfo de Roses
Mediterráneo
PARQUE NATURAL DELS AIGUAMOLLS DE L'EMPORDÀ
Riu Manol
Riu Fluvià
Riu Ter
Pla de l'Estany
Banyoles
Porqueres
Fontcoberta
La Farrés
Vilavenut
Vilademuls
Sant Martí de Campmajor
Sant Miquel de Campmajor
Estany de Banyoles
Pujarnol
Miànigues
Corts
Pujals dels Cavallers
Pujals dels Pagesos
Santa Esteve de Guialbes
Cornellà del Terri
Palol de Revardit
Santa Llogaia del Terri
Santa Maria de Camós
Camós
Biert
Sierra de Port
Ravós del Terri
Sant Andreu de Terri
Sant Martí de la Mota
Adri
Montbó
Argelaguer
Sant Miquel de Campmajor
Sant Martí d'Empúries
Ruinas romanas
L'Escala
Punta del Bol Roig
Trencabraços
Cala Montgó
Punta del Milà
Les Corts
Cinclaus
Pelacalç
Montiró
Ventalló
Viladamat
Vilasacra
Vilamalla
Riuràna
Besseva
Tolrà
Garrigàs
Ordis
Creixell
Rabós
Vilopriu
Les Olives
Maranyà
Garrigoles
Albons
Riells
Gausès
Vilademuls
Vilafreser
Viladasens
Diana
Colomers
La Tallada d'Empordà
Jafre
Belcaire d'Empordà
Sobrestany
Cala Ferriol
Cabo del Castell
Cala Pedrosa
Cabo d'Oltrera
Punta de las Salines
Cabo de la Barra
El Montgrí
L'Estartit
Verges
Sant Jordi Desvalls
Cervià de Ter
Sobranigues
Sant Llorenç de les Arenes
Monells
Sierra de Monells
Sierra de Montgrí
Sierra de Port
Riu Ter



DELS AIGUAMOLLS
DE L'EMPORDÀ
Golfo
de Roses
Mar Mediterráneo
PLA DE L'ESTANY
GIRONÈS
BAIX EMPORDÀ
LA SELVA
Besalú
Banyoles
Sant Pere Pescador
L'Escala
Punta del Bol Roig
Trencabraços
Cala Montgó
Punta del Milà
Cala Ferriol
Cabo del Castell
Cabo d'Olrera
Punta de las Salines
Cabo de la Barra
Islas Medas
El Montgrí
Montgrí
Verges
Torroella de Montgrí
Río Ter
Celrà
Sarrià de Ter
GIRONA
Salt
Sierra dels Àngels
Punta de Riuter
El Mas Pinell
Playa de Pals
Pals
Cabo des Forn
Cap sa Sal
Punta des Plom
Sa Tuna
Begur
Cabo de Begur
Punta des Mut
Punta del Quart
Punta de Tamariu
Cabo de Sant Sebastià
La Bisbal
d'Empordà
Río Daró
Palafrugell
Punta Forcats
Cabo Roig
Islas Formigues
Punta del Castell
Palamós
Punta del Molí
Calonge
Les Gavarres
Cassà de
la Selva
Caldes de
Malavella
Llagostera
Platja d'Aro
Cabo Roig
Punta Prima
Sant Felíu
de Guíxols
S'Estufador de Garbí
Platja de Sant Pol
Canyet de Mar
Cala de Salionç
Sils
Vidreres
Maçanet
de la Selva
Anglès
Río Onyar
Aeropuerto
Barcelona-Costa Brava
Santa Coloma
Farners
Sierra de Portelles
Monells
Sant Sadurní de l'Heura
Vulpellac
Santa Cristina d'Aro
Castell d'Aro
Sant Antoni de Calonge
Mont-ras
Calella de Palafrugell
Llafranc
Tamariu
Aiguablava
Fornells
La Fosca
Sant Joan de Palamós



www.marlinbeach.es

@themarlinbeach


LEAVE NOTHING BUT FOOTPRINTS
TAKE NOTHING BUT PICTURES
KILL NOTHING BUT TIME


Instal·lacions
fotovoltaiques
per a la teva llar
fotovol
ENERGIA SOLAR
www.fotovol.cat | @fotovolsolar