

www.utemporda.com

Your inside guide to the Empordà

7€



[ut] Essencial
Empordà
Guia



CaixaBank

CAP ROIG FESTIVAL



**Sebastián
Yatra**
22.JUL



**Christina
Aguilera**
23.JUL



**Stay
Homas**
24.JUL



**Pablo
Alborán**
29.JUL



**Miki
Núñez**
30.JUL



**Els
Pets**
31.JUL



Taburete
1.AG



Raphael
2.AG



Rosario
3.AG



**Sergio
Dalma**
4.AG

↓ **VENDA D'ENTRADES**
caproigfestival.com

PROMOTOR | ORGANITZADOR

PATROCINADOR PRINCIPAL

**CLIPPER'S
LIVE** 

 **CaixaBank**

PATROCINADORS

QUERA
1887

mesoestetic


HYUNDAI

RACC
Mobility
Club


**ROYAL
BLISS**
PREMIUM
Inspiration


**ESTRELLA
DAMM**


GINMG

**EIL
GLOBAL**
The Legal Asset

L'has de viure!

Calella de Palafrugell, Girona
22.JUL.2022 | 15.AG.2022



Camilo
5.AG



Mika
6.AG



Xiula
7.AG



Sting
8.AG



Dani Martín
9.AG



Bye Bye Monstre
12.AG



Joan Dausà
13.AG



Morat
14.AG



Rigoberta Bandini
15.AG

MITJANS OFICIALS

LA VANGUARDIA

SE2
CATALUNYA

LOS
CATALUNYA

Los
Classic

dial

3 CATALUNYA
RÀDIO

VILLAGE

(???)

CAL BLAY
DES DE 1982

AMB EL SUPORT DE

Generalitat de Catalunya
Departament
de Cultura

Diputació de Girona

COSTA
BRAVA
GIRONA
FESTIVALS

INSTITUT DE
PROMOCIÓ ECONÒMICA
DE PALAFRUGELL

HOTEL OFICIAL

HOTEL
TERRAVERDA
AT EMPORDA GOLF

RESTAURANT

HERMANOS TORRES

MARLIN BEACH

DON'T WORRY, BE MARLIN





www.marlinbeach.es



[themarlinbeach](https://www.instagram.com/themarlinbeach)



+34 651 827 388

[ut] Revista Magazine 2022

SUMARI SUMMARY

ENTREVISTES INTERVIEWS

- Marta Carola** 8
Per Emma Aixalà
- Joana Santamans** 12
Per Emma Aixalà
- Manolo Ballesteros** 30
Per Eudald Camps
- Enric Pladevall** 42
Per Eudald Camps
- Lídia Masllorens** 54
Per Eudald Camps
- Enric Auquer** 62
Per Thais Botinas
- Playmodes** 68
Per Gisela Chillida

OPINIÓ OPINION

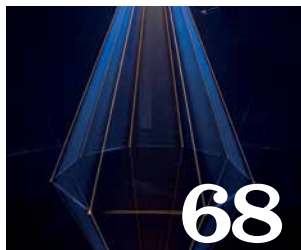
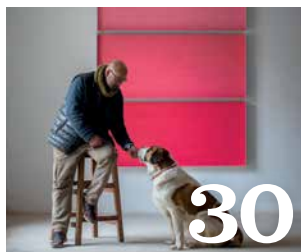
- La llibertat interior** 20
Per Alexis Racionero

EMPREDORS ENTREPRENEURS

- Empordaigua** 18
- Núria Comamala** 66

TERRITORI LOCAL REGION

- Guia de viatge** 72
- L'Escala** 96
- Figueres** 100



REPORTATGES REPORTS

- 16 Majoral**
- 24 Celler Perelada**
- 28 Brugarol**
- 34 CaixaForum**
- 38 DO Empordà**
- 46 Casa Arena**
- 48 Cabratosa**
- 50 Gelats Angelo**
- 58 AOVE Fontclara**

EXCURSIONS EXCURSIONS

- 86 La Pletera**
Per Núria Esponellà
- 90 Palamós**
Per Òscar Marín
- 94 Globus Kon-Tiki**
Per Tània Hirte

MONOGRÀFICS SPECIALS

- 80 Trobades amb encant**
Espais per a esdeveniments
- 104 Empordà km 0**
Productes de l'Empordà

GUIA GUIDE

- 130 Establiments i serveis**

[ut] Guía Guide 2022

131 **ARTE Y CULTURA**
ARTS & CULTURE

197 **EXPERIENCIAS**
EXPERIENCES

145 **COMER BIEN**
DINING OUT

213 **CASA**
HOME

183 **DORMIR BIEN**
PEACEFUL SLEEP

228 **MERCADOS · MAPA**
MARKETS · MAP



Lo más nuevo
What's New



Exterior
Outdoors



En familia
Kid Friendly



Junto al mar
By the Sea



Eco y slow
Organic & Slow



Con menú
Menu



Lo mejor de la noche
The Best Nightlife



Mascotas
Pet Friendly



Abierto todo el año
Open all Year



Amb el suport i patrocini de col·laboradors especials



[ut] Essencial Empordà Guia

EDICIÓ I DIRECCIÓ
EDITOR AND DIRECTOR
Andrea Ferrés

DIRECCIÓ ADJUNTA
ASSISTANT DIRECTOR
Emma Aixalà

DIRECCIÓ GRÀFICA
GRAPHIC DIRECTOR
Vellut

ADMINISTRACIÓ
ADMINISTRATION
Cristina Gallardo

COL-LABORADORS REDACCIÓ
CONTRIBUTORS

Emma Aixalà, Thaïs Botinas, Eudald Camps,
Núria Esponellà, Tània Hirte, Laura Masó,
Òscar Marín, Alexis Racionero

COL-LABORADORS GRÀFICS
GRAPHIC CONTRIBUTORS

Javi Almar, Sira Ayats, Lluís Català,
Andrea Ferrés, Vanessa Llinares, Manolo Sierra,
Yayoi Sawada, Sonia Estévez, Flaminia Pelazzi

TRADUCCIÓ I CORRECCIÓ
TRANSLATION AND PROOFREADING
Bryce Krause, Genís Poch

IMPRESSIÓ
PRINTING

Impremta Pagès. Paper amb
el certificat de sostenibilitat FSC



FOTO PORTADA
COVER PHOTO

“Estornells als Aiguamolls de l’Empordà”
Ruben Ramos

ENTITATS COL·LABORADORES
SPONSOR ORGANIZATIONS

Ajuntaments de Begur, Castelló d’Empúries,
Figueres, La Bisbal d’Empordà,
L’Escala, Palamós, Torroella i L’Estartit
Cuina de l’Empordanet
Denominació d’Origen Empordà
Diputació de Girona
Fundació “la Caixa”
Museu d’Arqueologia de Catalunya
Patronat de Turisme Costa Brava Girona

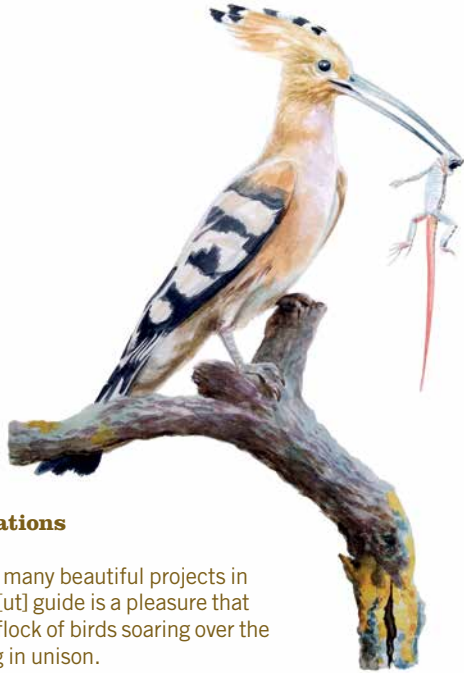
ESPAIS PATROCINATS
SPONSORED SPACES

Reportatges, emprenedors, territori,
excursions, monogràfics, guia.

PUBLICACIÓ I DISTRIBUCIÓ
PUBLICATION AND DISTRIBUTION

[ut] Essencial Empordà Guia
972 793 253 · 617 337 793
guia@utemporda.com
www.utemporda.com
IG @utemporda

DIPÒSIT LEGAL
LEGAL DEPOSIT
Gi 1124-2015



Scale-free correlations

Bringing together so many beautiful projects in a new edition of the [ut] guide is a pleasure that makes us feel like a flock of birds soaring over the Empordà: advancing in unison.

Flocks are an example of complexity, but we know that there are three rather simple rules: align with your neighbors, avoid areas that are too crowded, and don't stray from the group.

It's said that in a flock, each individual only interacts with their closest companions while in flight, six or seven at most. But the truth is that together they craft a structure, a network, a group where they become interconnected. Technically, this phenomenon is called scale-free correlations; poetically, it is the magical dance of starlings.

The starlings move as a whole, almost synchronously. Observing their flight allows us to feel serene and consider what we focus our attention on: is it really where we want it to be?

We invite you to look, feel, and experience the Empordà all year round. We encourage you to consciously listen to rediscover every instant just like we did when we were children.

This year's edition comes full of interviews, reports, articles, compilations, recommendations, spots, and ideas to be enjoyed, with respect like always.

Let's go!

Editorial

Correlacions lliures d'escala

Aplegar tants projectes bonics en una nova edició de la [ut] és un plaer que ens convida a pensar que, a l'Empordà, avancem plegats com un estol d'ocells: tots a l'una.

La bandada és un exemple de complexitat però s'ha demostrat que les regles són només tres i molt senzilles: alinea't amb els teus veïns, evita les zones on sou massa i no t'allunyis del grup.

Diuen que en un estol cada individu només interactua amb els companys de vol més propers, sis o set a tot estirar. Però el cert és que tots junts dibuixen una estructura, una xarxa, un grup on acaben interconnectats. Tècnicament, a aquest fenomen se l'anomena correlacions lliures d'escala, poèticament és la màgica dansa dels estornells.

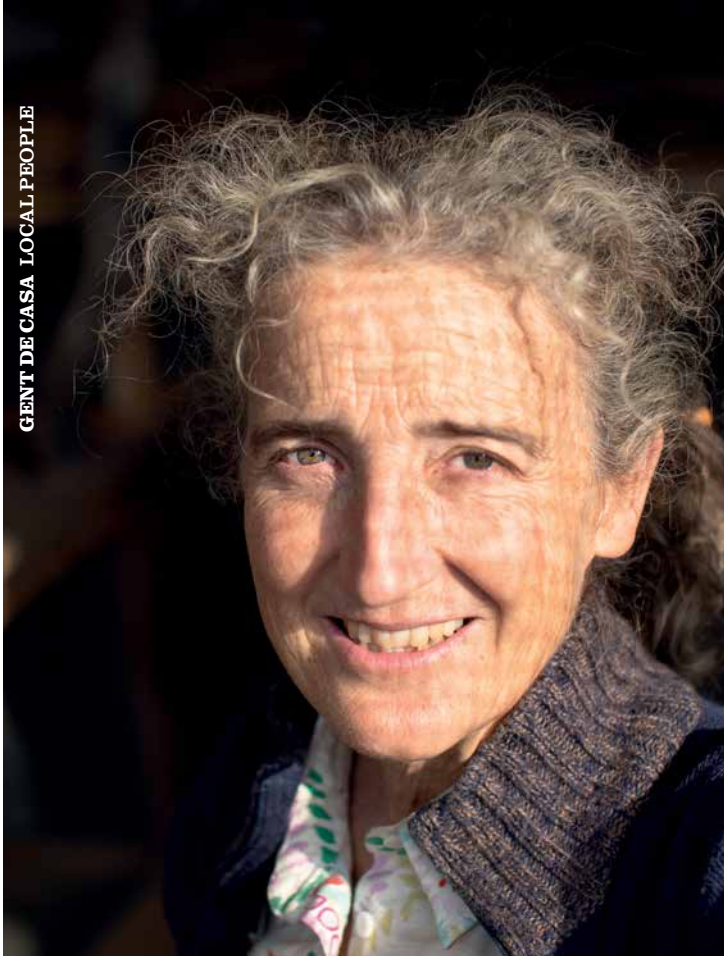
Els estornells es mouen com un tot, gairebé sincrònicament, i observar-ne el moviment ens permet sentir la quietud i plantejar-nos on parem la nostra atenció, la centrem allà on realment volem?

Us convidem a mirar, sentir i viure l'Empordà tot l'any. A practicar una escolta conscient per redescobrir cada instant, com fèiem de ben petits.

Aquesta edició arriba ben plena d'entrevistes, reportatges, articles, reculls, recomanacions, racons i idees per gaudir-lo, com sempre, respectuosament.

Som-hi!

@utemporda
www.utemporda.com



La dona de l'Albera

Marta Carola lidera la lluita per salvar la vaca de l'Albera de la seva desaparició

Per Emma Aixalà Foto Andrea Ferrés

Té una mirada noble, transparent, silenciosa, discreta. Una mirada il·luminada per la llum de la serra on viu compromesa amb una espècie que es troba en perill d'extinció, la vaca de l'Albera.

Marta Carola va néixer a Barcelona, és biòloga i en el seu historial acadèmic hi ha un doctorat i un postdoctorat. Durant un temps es va dedicar a la recerca però se'n va acomiadar per entregar-se de ple a la vida rural en aquestes muntanyes repartides entre l'Alt Empordà i la Catalunya Nord. Les terres de Baussitges, al petit municipi d'Espolla, es van convertir en el seu centre del món. No li eren estranyes del tot perquè hi tenia arrels familiars i perquè amb el seu germà hi havia emprès un petit negoci d'embotits de porc ibèric. Després li donaria un cop de mà amb les oliveres, amb la reconversió cap a l'agricultura ecològica, amb el manteniment dels camps i amb la vaca, la vaca de l'Albera. Diu que en realitat va ser ell qui va impulsar el projecte de recuperació d'aquest animal que fa segles que habita la serralada però, d'una dècada ençà, n'és ella la cara visible. No es cansa d'explicar que és una raça autòctona que no s'ha mesclat amb cap altra, **una vaca rústica, forta, resistent, espavillada i àgil**. Si ha de saltar, salta, perquè és més petita que les vaques que veiem pels prat. Fins i tot s'alimenta diferent, més aviat com ho fan els herbívors salvatges: menja herba però també branques, brots, rebrots i fruits silvestres. Està molt adaptada a la muntanya i, per això, la qualifica de desbrossadora nata, una característica que la converteix en una eina **molt eficaç en la lluita contra els incendis forestals**. D'aquí la seva funció ecològica, d'aquí que protegir aquesta vaca sigui protegir el territori, d'aquí el seu compromís personal per fer caure l'etiqueta "en extinció". La seva desaparició, diu, suposaria una gran pèrdua d'informació, empètitir la diversitat natural i renunciar a la possibilitat que més persones desenvolupin projectes ramaders.



Ni aigua ni pastures

La comunitat de vaques de Baussitges ronda actualment els 500 exemplars, a raó d'1 mascle per cada 25 femelles. **A la primavera i a l'estiu coronen els cims, però a finals de tardor baixen a les valls de la finca i fan vida aquí, i això vol dir que cal aigua i pastures per arrodonar la seva alimentació.** L'aigua és un recurs natural cada vegada més escàs i se n'ha d'acabar portant expressament si hi ha molta secada; de prats de pastura la finca en té 20 hectàrees, quan l'ideal per abastir tant de bestiar seria arribar a les 200. No és un tema menor, cada any les vedelles crien i només els vedells mascles es destinen al consum de carn. Per tant, el grup va creixent, augmenta el risc de sobreexplotació de la terra i el risc de trencar el delicat equilibri natural. Tot això ho explica, sense perdre el somriure, Marta Carola: no l'abandona ni quan pronuncia dues paraules que lamentablement podrien anar l'una al costat de l'altra: *futur i ruïna*.

Per més ganys i il·lusió que hi hagi, és imprescindible trobar recursos econòmics i persones. Diners per fer front a la recuperació d'antics prats i terrasses ara impracticables. I persones que s'animin a endur-se exemplars cap a les seves propietats per netejar boscos i cap a les seves explotacions ramaderes per treure profit d'una carn ecològica tant preuada com desconeguda. Ja hi ha algunes comunitats de vaca de l'Albera escampades per Catalunya, però encara n'hi hauria d'haver més.

El paper divulgador de l'Associació

Amb els seus col·laboradors, va crear fa uns anys l'Associació Baussitges d'Amics de la Vaca de l'Albera, una entitat sense ànim de lucre que vetlla per la conservació, expansió, millora genètica i promoció d'aquesta espècie. És l'associació qui decideix la cessió dels animals sempre que es compleixin una sèrie de requisits –com ara que no es barregin amb d'altres races– i també qui ha convertit la jornada de l'esquellada del mes de febrer en un acte de portes obertes. Tradicionalment, era un dia dedicat al recompte d'esquelles i passar revista al ramat, i s'acabava amb un dinar de germanor amb els pastors de la Catalunya Nord que es desplaçaven per ajudar. Aquest àpat, que sempre busca i agraeix mans voluntàries, s'ha recuperat i se celebra un cop el bestiar ha passat els controls sanitaris, els ramaders han rebut informació i s'ha atès amb gust i ganes els mitjans de comunicació. **Perquè fer difusió és bàsic. Solament així es desperta interès, sorgeixen aliances i compromisos,** es pot optar a més recursos i ampliar el camí cap al gremi de la restauració, el carnisser i el petit consumidor. Així de simple i així de complicada és la combinació que busca Marta Carola i que evitarà la pèrdua d'una vaca que ara mateix, en algun racó de l'Albera, pastura aliena al brogit del món. //



Baussitges – Espolla
www.baussitges.com
 679 166 045
 IG @vacadelalbera

The woman from the Albera

Marta Carola leads the fight to save the Albera cow from disappearing

She has a noble, transparent, silent, and discreet gaze illuminated by the light from the mountains she calls home where she is committed to a species that is in danger of extinction, the Albera cow.

Marta was born in Barcelona. She is a biologist who holds a doctorate and a post-doctoral degree. She worked in research for years, then said goodbye to it to fully to fully devote herself to rural life in these mountains separating the Alt Empordà from Northern Catalonia. Part of the small municipality of Espolla, the hamlet of Baussitges became the center of her world. The area was familiar to her because her family had roots here. She never tires of explaining that the Albera cow is an indigenous species that has not been bred with others, a rustic, strong, resistant, clever, and agile cow. If it has to jump, it jumps, because it's smaller than the cows we typically see. It even feeds differently, like wild herbivores: it eats grass, but also branches, shoots, sprouts, and wild fruit. It is highly adapted to the mountains and is considered an undergrowth remover, making the breed a very effective tool in fighting against forest fires. Due to its ecological function, protecting this cow means protecting the landscape, along with Marta's personal commitment to getting rid of the "endangered" label. The breed's disappearance, she says, would imply a great loss of knowledge, decreased natural diversity, and fewer people being able to develop livestock projects.

Neither water nor pastures

The herd of cows in Baussitges currently numbers around 500, with about 1 male for every 25 females. In spring and summer the cows head to the peaks, but in the late afternoon they descend to the farm's valleys and roam here. This means they need water and pastures to complete their grazing. Water is an increasingly scarce natural resource and must be brought here if there's a drought, and the farm has 20 hectares of pastures although the ideal would be 200. It's not a

minor issue. Every year, the females breed and only the males are destined for meat consumption. Therefore, the herd is growing, increasing the risk of land overexploitation, and breaking the delicate natural balance. Marta explains this without losing her smile, nor does she frown when she says two words that could unfortunately go together: *future* and ruin.

No matter how much desire and excitement you have, you must find financial resources and the right people: money to help with recovering old fields and pastures that are now unusable, and people who are encouraged to take cows to their properties to clean up forests and to their farms to take advantage of both a prized and unfamiliar organic meat. There are already some Albera cow herds throughout Catalonia, but not enough.

The Association's role in sharing information

A few years ago Marta and her partners created the Baussitges Association of Friends of the Albera Cow, a non-profit organization that ensures the conservation, growth, genetic improvement, and promotion of this species. The association decides whether animals should be transferred to new owners and has turned the traditional cowbell headcount day in the month of February into an open event ending with a friendly lunch. This meal is held after the cows have passed the health checks, the livestock farmers have received information, and the media has been addressed. Because sharing information is essential. Only by sharing information will interest be aroused, alliances and commitments formed, and more resources made available, expanding the path towards the restaurant industry, butchers, and individual consumers. The combination that Marta seeks is both extremely simple yet quite complicated. It will prevent the loss of a nearly-forgotten cow breed somewhere in the Albera, a landscape that is alien to the rumblings of the world. //



Begur és autèntic



AJUNTAMENT DE BEGUR
Es teu poble

www.visitbegur.cat





“Em coneixen pels quadres d'animals; podria acomodar-m'hi, però ja no seria pintora”



Joana Santamans

Per Emma Aixalà Foto Andrea Ferrés

Ens ha captivat amb un bestiari preciós que ens mira directament als ulls. Avui ho fa amb una conversa a casa seva, en un petit poble de l'Alt Empordà. La pintora Joana Santamans diu que es troba en un moment de reflexió, de mirar i remirar, de donar-se temps per sentir què vol. Amb una melodia de piano i la rialla de la seva filla de fons, confessa que li arriba tot allò que projecta a l'univers.

Projectaves viure a l'Empordà?

Jo tirava més cap a Montserrat, on he crescut, però el meu marit és de Palafrugell i l'Empordà t'atrapa amb aquests pobles cuidats i la vida cultural que té.

Vas venir amb projectes o buscant inspiració?

Volia fer paisatge i deixar anar el canell a pinzellades, desdibuixar-me, perquè els llibres VIDA m'han portat una feinada increïble. Aquí estic immersa en la natura i és fàcil fer fotos i començar a pintar.

Pintora, il·lustradora, artista... Com et defineixes?

El concepte artista és ampli i, més que il·lustradora, em sento pintora. La frontera és molt fina: la il·lustració sempre s'ha adaptat a un text però, d'un temps ençà, una generació d'il·lustradors s'ha creat una marca pròpia amb èxit. En aquest sentit, em sento il·lustradora, però a partir del moment en què faig sèries i exposicions pròpies, soc pintora.

Dius que estàs entrenada per veure les petites coses de la natura, quin contrast pintar-les grans!

Amb el meu pare anàvem d'acampada i potser aquesta va ser la llavor que he cultivat. El gran format m'atrau perquè canvia la vibració de l'espai i perquè té dos nivells de lectura: de lluny pot semblar fotografia i de prop s'aprecia la pinzellada.

Pintar és crear presències. Quan saps que estàs completa?

Perquè sé el que busco i perquè visc un diàleg amb l'obra, em parla. També és bonic deixar-te sorprendre, eh? Solament has d'escoltar i potser et desvia del camí i et queda millor. En general m'agrada cuidar els detalls, no deixar res perquè sí. Potser peço de fer-ho massa bé!

Ets perfeccionista?

Necessitava provar-me fent les coses així i rescatar l'ofici de pintora perquè crec que, amb l'art contemporani, amb l'art conceptual, s'està perdent.

I ho dius tu, que vens del disseny gràfic...

Sí, ningú m'ha ensenyat a pintar, i m'ha agradat aprendre les tècniques de l'oli i l'aquarel·la. Quan domines el clarobscur, la il·luminació i la perspectiva, et permetes el que feien les avantguardes: desdibuixar-te i recrear-te en la pinzellada.

Desaprendre per aprendre és infinit.

És la gràcia! Quan et dediques professionalment a la pintura, el perill és quedar-te en allò que ven. A mi em coneixen pels quadres d'animals, em fan encàrrecs i podria acomodar-m'hi, però deixaria de ser pintora. Una pintora ha d'anar estirant el fil i anar més enllà.

Per buscar-te a tu mateixa?

Em busco a mi, sí, i l'obra és un reflex d'això. Si no, què he vingut a fer al món de l'art? L'art ha de ser una recerca interior que cadascú expressi a la seva manera i, en el meu cas i tal com està el món, és donant esperança i comunicant bellesa.

Fins ara ho has fet amb protagonistes animals de "mirada búdica", dius...

Els sempre estan en el present i enfocats. Veure una vaca remugant o un gat prenent el sol m'inspira perquè quan ho aconseguies com a ésser humà ets molt feliç. Però ens costa perquè la nostra ment ve perjudicada de sèrie.

Què sents quan les contemples?

Una barreja de goig i triomf perquè he aconseguit que la imatge imaginada sigui real. Me les miro molt i molts cops em pregunto com les he pogut fer jo. Tinc la impressió d'haver estat només un canal.

Pintes per a tu?

Sí, perquè les vull veure i viure amb elles. També m'agrada quan marxen amb algú que les vol.

Pintaries persones amb aquesta mirada?

Pintar una persona m'inquietava massa, sobretot pel diàleg que podia establir-hi, ara ja no. I algun dia pintaré cares de persones, dones, mares i nadons, però no encara. Ara m'imagino rodejada de paisatge i portant natura al context urbà. És curatiu i necessari. És recordar qui som i d'on venim. És bellesa pura.

Com a pintora, la maternitat t'ha modificat?

L'embaràs, la maternitat i el fet d'estar pendent de la nena m'ha col·locat en un altre lloc i canalitzo les coses d'una altra manera.

Pintes diferent?

Abans podia estar-me 5 hores seguides pintant, de dia o de nit. Ara estic aprenent a connectar i desconnectar de manera més àgil: pinto de dia, en fragments de quart d'hora, de mitja hora, dues hores màxim, i vaig més per feina, no dubto tant.

Quina direcció prendràs, els mesos vinents?

De moment pinto aquests paisatges que no sé on em duren, estic experimentant i m'ho passo bé. També em ve de gust pintar ceràmica, una col·lecció de llibres infantils i fer catifes i teles. El millor és tenir ganes de fer coses i divertir-se, perquè si ens avorrim, pintant o a la vida en general, vol dir que cal fer un replantejament. //



The painter Joana Santamans has enchanted us with precious animals that look us directly in the eye. Today she is captivating us in a conversation at her home in a small town in the Alt Empordà. Joana says that she is going through a time of reflection, of looking and observing, of giving herself time to feel what she wants. With piano music and her daughter's laughter in the background, she confesses that everything she puts into the universe comes back to her.

Joana Santamans

Did you plan to end up living in the Empordà?

I was looking more towards Montserrat, where I grew up, but my husband is from Palafrugell and the Empordà really embraces you with its charming villages and cultural life. I wanted to do landscape paintings and I'm immersed in nature here.

If painting is creating a presence, how do you know when it's complete?

Because I know what I'm looking for. I speak with the work and it responds to me. Letting yourself be surprised is nice too, isn't it? In general I like to look after the details. Perhaps my weakness is that I do it too much, but I hope my work helps to revitalize the painting profession that is being lost with contemporary art.



Didn't you originally study graphic design?

Yes, nobody taught me how to paint. I liked learning oil and watercolor techniques. When you master contrasts, lighting, and perspective, you become able to do what the avant-garde did: to blur the lines and recreate yourself in a brushstroke.

Would you say unlearning in order to learn is infinite?

That's what's great about it! When you're a professional painter, it's dangerous to only stick with what sells. I'm known for paintings of animals. I could become complacent, but then I would no longer be a painter. A painter has to seek new paths and go further.

Have you done this with your animals and their Buddhist contemplation?

They are always present: a ruminating cow inspires me because when you're able to achieve this state as a human being you're tremendously happy, yet it's hard for us because our minds are damaged by default.

What do you feel when you look at your artwork?

A mixture of joy and triumph because I've managed to make the picture I imagined real. I often wonder how I was able to do it.

Will you paint people with that look?

I've been too worried about the dialogue that might arise. Someday I will, but not yet. Now I see myself surrounded by landscapes and bringing nature to the urban world. It's healing and essential. It means remembering who we are and where we come from. It's pure beauty.

Do you paint differently since becoming a mother?

I channel things in a different way. On practical level, I used to be able to paint five hours straight, day or night. Now I've learned to connect and disconnect quickly. I paint during the day in small batches of time and I don't hesitate as much.

What do the upcoming months have in store for you?

For now, these landscapes. I'm experimenting and having fun and I also like to paint ceramics and make children's books, rugs, and fabrics. Feeling like being active and having fun is great, because if we get bored it means that we need to reconsider things. //

Palau Solterra

Museu de fotografia
contemporània

Jordi Esteva

L'impuls nòmada, 1972-2022

Exposició del 04.06 al 27.11.2022

Església, 10 · Torroella de Montgrí (Girona)
www.fundaciovilacasas.com

FUNDACIÓ
VILA CASAS

PALAU
SOLTERRA
TORROELLA

Quan el Mediterrani ho és tot



Majoral,
joieria
d'inspiració
mediterrània



Per Emma Aixalà

Les formes, les textures, els colors i els volums d'aquest mar que tant marca el nostre estil de vida són la font d'inspiració de Majoral des de fa gairebé cinc dècades.

El mateix mar que abraça l'Empordà abraça Formentera, l'illa on un jove de Sabadell va encetar el seu projecte vital i creatiu als anys 70; enmig d'un ambient familiar i envoltat d'una natura en estat de gràcia. Ella el va seduir i ell la va convertir en la seva musa per donar-li totes les formes imaginables. Agafar amb els dits una de les seves joies és, a la vegada, sentir les rítmiques onades del mar, la sorra que acaricia la pell, la posidònia enredant-se als peus, la frescor d'una gota d'aigua, l'aspra elegància d'una branca de romaní. Parlar de Majoral és, doncs, parlar de joies d'inspiració mediterrània.

Igual que el mar i el cel es confonen a l'horitzó, la vida i l'obra d'Enric Majoral es fusiona i a cada peça hi germina una petita visió del món que apel·la a un record, a un indret, a una emoció viscuda. En tots aquests anys ha creat centenars de joies singulars, belles, úniques, que han servit de punt de partida per a tantíssimes col·leccions. I sempre treballades artesanalment perquè, ell que és fill d'un artesà de la marroquineria, diu que així es transmeten millor els valors i sentiments que hi queden impregnats. I avisa que el treball artesanal vol dir moltes més coses que només les mans: vol dir aplicar també la intel·ligència, la tècnica i el cor.



L'art d'explorar amb respecte

Enric Majoral és un lliure creador que parteix de la intuïció, que esborra limitacions i complexos, i que experimenta amb tècniques i matèries. Aquestes últimes triades amb la màxima cura i respecte per l'entorn amb l'objectiu de limitar l'impacte negatiu de l'activitat joiera. Creu en un producte de luxe artesanal i respectuós amb el medi, així que les seves col·leccions en or s'elaboren o bé amb metall reciclat amb denominació RJC, o bé amb or amb certificació Fairmined, segell que garanteix que ha estat extret de forma justa, responsable i sostenible per petites comunitats mineres.

Amb aquestes bases ha anat fent camí amb el seu equip creatiu en un sector que ja fa temps que li reconeix l'estil i l'empremta. A tall d'exemple, ha estat guardonat amb el Premi Nacional d'Artesania que lliura el Ministeri d'Indústria; el Premi Ramon Llull del Govern de les Illes Balears, i el Premi a la Trajectòria del Col·legi de Joiers de Catalunya.

El fil de la continuïtat

Des de fa uns anys, la visió, creativitat i compromís d'aquest artista s'ha vist reforçada amb la del seu fill Roc, dissenyador, qui ha dut a terme algunes de les col·leccions més celebrades de la firma, com ara Pluja, Samoa o Papallones. El seu aprenentatge s'ha cuinat a foc lent, des de la teoria i la pràctica en cadascun dels estadis de l'ofici. Comparteix amb el pare i mentor la rica base cultural i l'enginyer per a la innovació constructiva, i està convençut que una joia només ho és si s'adapta i pren vida en el cos de qui la llueix. Roc Majoral és el fil de continuïtat i de futur que, asseguren, no s'allunyarà ni del segell ni de l'esperit de la casa. Ni del mediterrani que abraça tant Formentera com l'Empordà. //

Majoral a Girona:

Joieria Quera
C/ Argenteria, 22

Majoral a Barcelona:

C/ Consell de Cent, 308
C/ Santa Fe de Nou Mèxic, 2, local 4

Botigues a Eivissa i Formentera

The shapes, textures, colors, and volumes of the Mediterranean Sea that so deeply shape our lifestyle have been Majoral's source of inspiration for nearly five decades.

The same sea that embraces the Empordà also envelops Formentera, the island where a young man from Sabadell set his sights on a lifelong creative project in the 1970s in a familiar atmosphere surrounded by nature in the purest state. The island seduced him and he made it his muse to give it all imaginable shapes. Grasping one of the island's jewels with your fingers means simultaneously feeling the rhythmic waves of the sea, sand brushing against your skin, seagrass tangled in your feet, the freshness of a drop of water, and the rugged elegance of a branch of rosemary. Talking about Majoral means talking about Mediterranean-inspired jewelry.

Just as the sea and the sky blend together on the horizon, the life and work of Enric Majoral is fused into one, and a small vision of the world that recalls a memory, a place, or an emotion takes root in every piece. Over all these years, he has created hundreds of beautiful and unique jewels that have served as the starting point for countless collections. They are always handcrafted because Majoral, the son of a leather craftsman, says that this is how the values and emotions intertwined within them are best shared. He notes that craftsmanship means much more than just working with one's hands: it also involves applying intelligence, expertise, and heart.

The art of exploring with respect

Majoral is a free-spirited creator who works through intuition, erases limitations and complexes, and experiments with techniques and materials. He believes in luxury craftsmanship and respectful products which is why his gold collections are made with recycled metal featuring either Responsible Jewellery Council (RJC) or Fairmined certification, seals that guarantee the gold has been mined in a fair, responsible, and sustainable manner by small mining communities.

The thread of continuity

For some time now, Majoral's vision, creativity, and commitment have been reinforced by his son Roc, a designer who has produced some of Majoral's most celebrated collections including Rain, Samoa, and Butterflies. Along with his father and mentor, Roc shares the same rich cultural foundation and ingenuity for constructive innovation and is convinced that a jewel is only jewelry if it is perfectly crafted and comes to life shining on the person wearing it. //





Empordaigua

La millor aigua acabada de fer

Foto Javi Almar

Parlem amb la Brisa i el Josep d'Empordaigua, l'empresa gironina que està revolucionant el món gastronòmic dissenyant l'aigua ideal per a cada client i per a cada necessitat. Ara presenten la seva darrera innovació, pensada especialment per al café d'autor.

Per què és innovador el vostre sistema en el món del café?

Fa temps que es coneix la composició de l'aigua ideal per elaborar un café perfecte. Però fins ara era impossible reproduir-la. És a dir, podíem purificar l'aigua disponible a cada establiment, per eliminar tots els elements dissolts que no interessaven, però a l'hora d'afegir-hi els minerals adequats no se sabia com fer-ho. La recerca i l'estudi del comportament de l'aigua ens ha permès dissenyar el sistema que aconseguix dissoldre de manera controlada i sense límit els minerals que ens demana cada barista. A més, estem molt contents perquè amb aquest invent hem aconseguït la nostra primera patent.

Caram... I com s'aconsegueix, una patent?

[Somriures...] Fàcil! Tenint una idea innovadora i demostrant que ho és! L'Oficina Espanyola i Europea de Patents i Marques són les encarregades de decidir si aquesta idea és realment una invenció. És un procés llarg, vora dos anys, i costós per a una empresa com la nostra. Però aconseguir el reconeixement oficial, també és un descans poder comercialitzar el sistema amb total tranquil·litat.

Aleshores, quins són els factors que defineixen el cafè perfecte? I per què és tan difícil trobar bons cafès?

La veritat és que amb l'aigua ideal i un cafè excel·lent tens el 50% del camí fet... Però neteja de cafetera, regulació del punt de moltura, temperatura i volum d'aigua, i temperatura de la tassa acaben de determinar el resultat final. Fer un bon cafè és una feina d'especialista.

Sempre cerqueu oferir l'aigua ideal. És l'Aigua Acabada de Fer® el vostre producte estrella?

Per al públic general sí, és cert que l'Aigua Acabada de Fer® és el producte més conegut perquè fa 10 anys que se serveix als millors restaurants del país. Però a Empordaigua acostem l'aigua d'alta qualitat de la manera més sostenible a tots els nostres clients, i aquests són molt diversos: indústria alimentària, sector sanitari, esportiu, col·lectivitats, oficines, habitatges domèstics, etc.

Expliqueu-nos alguna curiositat que no sapiguem de l'aigua...

Pot adquirir característiques gairebé infinites i, per tant, podem atorgar-li usos tan diferents com dissoldre greixos o eliminar tot tipus de virus. I això ho podem aconseguir simplement aplicant la tecnologia adequada a l'aigua de què disposa el nostre client. //



The best just made water

We're speaking with Brisa and Josep from Empordaigua, the Girona-based company revolutionizing the culinary world by designing the ideal water. They're presenting their latest innovation, specially designed for coffee.

What makes your system innovative?

The composition of the ideal water for the perfect coffee has been known for ages. But reproducing it was impossible until now. We could purify the water at any establishment and remove all undesirable dissolved elements, but we didn't know how to add the right minerals. Research on water's behavior enabled us to design a system that dissolves the desired minerals in a controlled and unlimited way. We're really happy because this invention led to our first patent.

How do you get a patent?

Easy: having an innovative idea and proving it! The Spanish and European Patent and Trademark Offices decide whether an idea is really an invention. It's a long and expensive process. But gaining official recognition lets us market it with ease.

What defines the perfect coffee? Why is it so hard to find?

With the ideal water and excellent coffee you're halfway there. But cleaning, grinding, water temperature and volume, and cup temperature determine the final result. Making good coffee takes a specialist.

You seek to offer the ideal water. Is Aigua Acabada de Fer® your star product?

It's true that Aigua Acabada de Fer® is our leading product because it's been served in the country's best restaurants for years. But Empordaigua brings high quality water to all our customers: food, healthcare, sports, associations, offices, homes, etc.

What's an interesting fact about water that people don't know?

It can take on almost infinite characteristics and be used for things as different as dissolving fat or eliminating viruses. We can achieve this simply by applying technology to the water we provide our customers. //

La llibertat interior

Per Alexis Racionero Ragué Il·lustració Sonia Estévez

“Som molt més que la nostra ment, però tenim tendència a oblidar-ho i deixar que els raonaments ens ofeguin.”



Vivim temps de confusió i falta d'harmonia. Quan semblava que la pandèmia s'apaivagava es va despertar el monstre de la guerra. El Moloch que el poeta Allen Ginsberg deia que destruïa les millors ments de la seva generació. Aquells que creien en la utopia i que van ser els primers a poblar l'Empordà com si fos una nova Arcàdia on fer renéixer els cants de llibertat.

L'home sense espiritualitat s'ofega, deia el nostre Raimon Panikkar des del seu retir de Tavertet. Som molt més que la nostra ment, però tenim tendència a oblidar-ho i deixar que els raonaments ens ofeguïn. Disciplines com el ioga, el tantra, el vedanta o la visió holística de l'ésser humà ens ho recorden i, per això, cada dia guanyem més adeptes.

Cal que aprenem també a fluir en el Tao, en el canvi permanent, perquè aquesta és una de les proves que ens ha dut la pandèmia. Saber viure en la impermanència. La crisi és en la ment que sempre vol un pla fix i establert. Com recordava el savi hinduista Krishnamurti, en un dels seus millors llibres anomenat *La llibertat primera y última* (Ed. Kairós, 1996), volem afrontar una realitat canviant amb una ment rígida. Per tant, hem de ser capaços de flexibilitzar els nostres raonaments i tornar-nos més tolerants. La qüestió demana enfocar la nostra ment i el nostre cor a veure el món tal com és i no com creiem que hauria de ser.

Davant la tendència de voler que les coses tornin a ser com abans, ens hem d'agafar al present, l'aquí i l'ara, valorant les petites i grans coses que tenim, cercant l'harmonia interna i no tant l'externa. Més que acumular i tenir, hem de transitar cap a l'ésser.

Tal vegada, no podem controlar els moviments de les elits del poder en el seu afany d'esprèmer el món, però som lliures de viatjar al nostre interior i connectar amb la vitalitat de la persona que som. El principal obstacle és la por, la gran figura d'aquests temps que ens volen submisos i obedients, però com marca el camí del *bodhisattva*, tenim el dret a despertar i gaudir de la nostra llibertat interior.

Les filosofies orientals ens mostren una altra concepció del temps, que no és lineal sinó circular, on la vida no es contempla des de la por a la mort, pensant-la com un final absolut, sinó com un retorn a l'origen. **No hi ha principi i final, tot torna.**

Som llànties de foc d'un gran foc universal al qual un dia tornarem, gotes d'aigua del mar meravellós de la creació. Cada instant compta i és important viure'l amb alegria, i no amb l'angoixa del que és finit. Llevar-se cada dia sense por a la mort és una de les millors formes de celebrar la vida.

És temps de caminar cap a l'autoconeixement per no caure en la psicosi que ens envolta. La ment crea realitats i tot allò del que ens nodrim ens condiona. La sobredosi de telenotícies i informació, i la dispersió de les xarxes socials, ens lobotomitza i anestesia. Cal tornar a connectar amb experiències reals tant individuals com de comunitat. Sortir, relacionar-nos, celebrar l'arribada de l'estiu i alhora tenir temps per a nosaltres, meditant amb la posta de sol o en despuntar el dia.

Sembla que vivim en una pel·lícula postapocalíptica o distòpica, però en cada instant present tenim l'oportunitat de reconstruir la nostra realitat. **El més important és trobar l'harmonia i la llibertat interior.** Per això ens cal consciència i arrelament. Gaudir de la vida, estant en el present, connectar amb el territori i el nostre paisatge interior. Més que un film de zombis esbudellats com *Last train to Butan* (Yeon Sang-ho, 2016) o l'angoixant *Don't look up* (Adam McKay, 2021), podem tornar a retrobar-nos amb la saviesa taoista de *Dersu Uzala* (Akira Kurosawa, 1975) o la vitalitat mediterrània de *Zorba, el grec* (Mikis Theodorakis, 1964).

Des de l'experiència pròpia dels anys viscuts a l'Empordà, la terra on vaig tenir el privilegi de créixer, entre Sant Martí d'Empúries i Cinc Claus, puc dir que no hi ha res com una vista sobre la miranda veient el golf de Roses amb els seus cels morats, una passejada pel solitari cap Norfeu o una pujada al Montgrí, per sentir la plenitud interior fruit d'un horitzó que sempre parla amb saviesa i una llum reveladora. El batec del vent, l'olor del mar i les boires dels focs que s'encenen de bon matí...

El paisatge exterior condiona el mapa interior de la nostra consciència.

Els espais oberts parlen de llibertat i encara que el nostre país sigui tan petit, la seva extensió és infinita. Mentrestant, la força de la tramuntana ens recorda que tot és canvi. //



Inner freedom

We live in an era of confusion and discord. Just when the pandemic seemed to be letting up, the monster of war awakened. War is the Moloch that the poet Allen Ginsberg said destroyed the best minds of his generation, such as the people who believed in utopia and were the first to populate the Empordà as if it were a new Arcadia where the songs of freedom were reborn.

Man without spirituality drowns, said local legend Raimon Panikkar from his retreat in Tavertet. We are much more than our minds, but we tend to forget this and let reasoning strangle us. Disciplines such as yoga, tantra, Vedanta, and a holistic view of human beings remind us of this and are gaining increasing numbers of followers every day for the very same reason.

We must also learn to flow within the Tao, in permanent flux, because this is one of the challenges that the pandemic has brought us. We must understand how to live in impermanence. Crisis is in the mind that always seeks a fixed and established plan. As the Hindu sage Krishnamurti recalled in one of his best books, called *The First and Last Freedom* (Harper & Brothers, 1954), we wish to face a changing reality with a rigid mind. Therefore, we must be able to make our reasoning flexible and become more tolerant. The question calls for

“We are much more than our minds, but we tend to forget this and let reasoning strangle us.”

focusing our minds and hearts to see the world as it is and not as we think it ought to be.

Considering people's tendency to want things to go back to the way they were in the past, we must take the present, the here and now, as it is, valuing both the small and big things we hold dear, seeking internal harmony more than external harmony. More than accumulating and possessing, we must transition towards the essence of our humanity.

Perhaps we cannot control the actions of powerful elites in their eagerness to squeeze the world dry, but we are free to travel within ourselves and connect with the vitality of the person we are. The main obstacle is fear, today's zeitgeist, which seeks for us to be submissive and obedient. However, as the path of the bodhisattvas shows us, we are entitled to awaken and enjoy our inner freedom.

Eastern philosophy shows us another concept of time, one which is not linear but circular, where life is not contemplated through a fear of death thought of as an absolute end, but as a return to the origin. There is no beginning and no end, everything returns. Every instant matters and we must experience them with joy, not with the anguish of what is finite. Awakening every day without fearing death is one of the best ways to celebrate life.

Now is the time to take the path towards self-awareness so we do not fall victim to the psychosis surrounding us. The mind creates realities and everything we feed on shapes us. We overdose on news and information, and the spread of social media lobotomizes and anesthetizes us. We must reconnect with real experiences, both individually and as a community. We need to go out, spend time with others, and celebrate the arrival of summer. At the same time, we must keep moments for ourselves, to meditate with the sunset or at dawn. //



*"Home is not a place,
it's a feeling..."*

Fotografía: Béla Adler

WELCOME
Home Finders

ÚLTIMA PARADA
C-66 KM 12,5
17121 CORÇÀ, GIRONA

+34 623 197 001
+34 623 198 292
HOLA@WELCOMEMPORDA.COM

Si buscas casa en el Empordà, te ayudamos a encontrarla de forma exclusiva y personalizada.

Visita nuestra web y averigua más sobre nosotros.

WELCOMEMPORDA.COM

El somni d'una família

El Grup Peralada inaugura el nou celler per impulsar la sostenibilitat, l'experimentació i la innovació

“Fa més de vint anys que vam començar a gestar la idea de construir un nou celler a Peralada. Al meu cap visionava una obra que posés en valor la tradició vinícola de Peralada i, ahora, que mirés cap al futur amb ambició. Avui, tot i que pugui sonar a tòpic, és un somni fet realitat i contemplo el camí recorregut amb enorme satisfacció.” Ho deia un emocionat Javier Suqué, president del Grup Peralada, el dia de la presentació del nou celler projectat per l'estudi RCR Arquitectes. L'obra és el punt de trobada entre una proposta enològica d'avantguarda i un projecte fonamentat en l'arquitectura, la sostenibilitat, la integració al territori i l'entourisme de primer nivell.

ENOLOGIA. El nou celler és el punt d'inflexió per situar al mapa nacional i internacional els vins de Peralada i l'Empordà. A tot just un any de complir el centenari de la seva fundació, el nou celler de Peralada dona un nou impuls a l'Empordà, una DO emergent que es troba en un dels moments més prometedors de la seva trajectòria.

TERRITORI. Una aposta decidida pel territori que fa realitat el somni de tres generacions. El nou celler Peralada obre a la societat un llegat de dècades de dedicació per part d'una família, la Suqué Mateu, lligada a un *terroir* que enamora per la seva heterogeneïtat diferencial i el seu caràcter proper, elegant i genuí, com la seva gent, i marcat per la seva ubicació entre el Pirineu i la Mediterrània.

ARQUITECTURA. Natura i emoció, 'terroir' i experiència, les claus del nou paisatge arquitectònic d'RCR Arquitectes, Premi Pritzker 2017, a Peralada. El procés de concepció del nou celler es remunta al moment en què la família Suqué Mateu va decidir confiar el projecte a RCR Arquitectes, estudi integrat per Rafael Aranda, Carme Pigem i Ramon Vilalta, i a la puresa de la seva arquitectura, basada en el respecte pel paisatge preexistent i a prioritzar el vessant emocional i experiencial de l'espai resultant. Accentuant la singularitat del terreny, el nou volum que incorpora el projecte es troba semienterrat



aprofitant el desnivell. Sense artificis ni façana, el nou celler Peralada aconsegueix dotar-se d'una personalitat tan serena i delicada com rotundament expressiva i atemporal. La concepció diàfana de l'espai interior respon al repte arquitectònic que suposa l'absència de pilars als grans espais de l'edifici.

SOSTENIBILITAT. Integració mediambiental i alta eficiència en un 'celler verd' sense precedents europeus. És el primer celler europeu a obtenir la qualificació LEED® Gold, la certificació mundial més important en termes d'edificació sostenible concedida per l'U.S. Green Building Council (USGBC), que va acreditar els alts estàndards de sostenibilitat i eficiència de les seves instal·lacions quant a la seva construcció, funcionament i manteniment. Entre els pilars del projecte cal destacar l'ús de la geotèrmia, el consum eficient d'aigua i electricitat, l'elecció de materials i processos sostenibles, l'aïllament tèrmic i el predomini de la il·luminació natural.

ENOTURISME. Peralada, d'enclavament turístic complet a destinació enoturística imprescindible de projecció internacional. Les visites al nou celler s'han concebut en la línia de l'enoturisme experiencial, projectant el somni de la família, la seva aposta pel territori, l'arquitectura, la sostenibilitat, la qualitat i l'enoturisme. Amb un lent i silenciós descens a les profunditats de la terra, buscant una experiència introspectiva. El recorregut laberíntic pel celler proposa una experiència immersiva per les cinc finques del grup i el projecte d'arquitectura i sostenibilitat d'RCR Arquitectes. //

Celler Peralada

Paratge la Granja, s/n, 17491 Peralada
Tel. 972 53 80 01
www.peralada.com
IG@c_peralada



One family's dream

The Peralada Group inaugurates the new winery to promote sustainability, experimentation, and innovation

“We started to develop the idea of building a new winery in Peralada more than twenty years ago. In my mind I envisioned a project that would enhance the value of Peralada’s winemaking tradition while also taking an ambitious look towards the future. Today, and even though it might sound cliché, it’s a dream come true and I look back on the road it took to get here with great satisfaction,” says Javier Suqué, president of Grup Peralada. The new Peralada winery is where an avantgarde winemaking concept meshes with a project grounded in architecture, sustainability, local involvement, and first-class wine tourism.

WINEMAKING. The new winery: a turning point that will showcase the wines of Peralada and the Empordà. With barely a year to go until its 100th anniversary, the new Peralada winery is giving fresh momentum to the Empordà, an emerging DO currently experiencing one of the most promising moments in its history.

THE LAND. A strong commitment to the land has made the dream of three generations come true. The new Peralada winery offers the public a legacy built on decades of dedication by the Suqué Mateu family, rooted in a terroir known for its singular heterogeneity and character — intimate, elegant, and genuine like its people — and influenced by its location between the Pyrenees and the Mediterranean.

ARCHITECTURE. Nature and emotion, terroir and experience, the essence of the new architectural landscape by RCR Arquitectes, winner of the 2017 Pritzker Prize. The conceptual planning for the new

winery goes back to the moment when the Suqué Mateu family decided to place their trust in RCR Arquitectes, a studio run by trio Rafael Aranda, Carme Pigem, and Ramon Vilalta, and the purity of their architecture, based on respect for the pre-existing landscape and on prioritizing the emotionally and experiential facet of the resulting space.

SUSTAINABILITY. Seamless integration with the environment and high efficiency in a “green winery” unlike any other in Europe. The new Peralada Winery was recognized in 2021 as the first European winery certified as LEED® Gold, the world’s top sustainable building certification awarded by the U.S. Green Building Council (USGBC).

WINE TOURISM. Peralada, from a comprehensive tourist spot to an internationally renowned must-see wine tourism destination. With a slow and silent descent into the depths of the earth, the tour is an introspective experience. //



FESTIVAL CASTELL PERALADA

JULIOL-AGOST 2022

— AUDITORI CASTELL PERALADA | 22h —

8 i 9 JULIOL | INAUGURACIÓ
**BAYERISCHES
STAATSBALLET**
BALLET DE L'ÒPERA DE MUNICH

Amb coreografies de BALANCHINE, DAWSON, EYAL,
RATMANSKY i SCARLETT

15 JULIOL | ESTRENA A ESPANYA
MONICA BELLUCCI
MARIA CALLAS. LETTRES ET MÉMOIRES

Tom VOLF, direcció escènica
GIO Symphonia
Francesc PRAT, direcció musical

16 JULIOL
SERRAT
EL VICI DE CANTAR 1965-2022

22 JULIOL | ESTRENA NOVA PRODUCCIÓ
THE FAIRY QUEEN
PURCELL

Joan Anton RECHI, direcció d'escena
VESPRES D'ARNADI
Dani ESPASA, direcció musical

23 JULIOL | ÚNIC CONCERT A CATALUNYA
PINK MARTINI
FEAT. STORM LARGE AND CHINA FORBES

29 JULIOL | ÒPERA V.C SEMIESCENIFICADA
HADRIAN
Una òpera de RUFUS WAINWRIGHT
DANIEL MACIVOR, LLIBRET
ROBERT MAPPLETHORPE, IMATGES
AINHOA ARTETA – THOMAS HAMPSON – XABIER ANDUAGA
CORO Y ORQUESTA TITULARES DEL TEATRO REAL

30 JULIOL | ÒPERA VERSIÓ CONCERT
NABUCCO
VERDI

CORO Y ORQUESTA TITULARES DEL TEATRO REAL
Nicola LUISOTTI, direcció musical

EL SOMNI D'UNA NIT D'ESTIU

3 AGOST
**LA NIT DE
JOSEP CARRERAS**

ORQUESTRA DEL GRAN TEATRE DEL LICEU
David GIMÉNEZ CARRERAS, direcció musical

4 AGOST
LUCAS VIDAL
KARMA

6 AGOST
**CARLOS
ACOSTA**
ON BEFORE

Coreografies d'ACOSTA, ALTUNAGA, MALIPHANT,
TUCKETT i YANOWSKY, entre altres.

— NOU CELLER PERELADA | 21h —

20 i 21 JULIOL
SERGIO BERNAL DANCE COMPANY
RODIN

Sergio BERNAL, coreògraf i ballari
Amb la participació de Giada ROSSI

— ESSLÉSIA DEL CARME | 19.30h —

23 JULIOL
**EMILY
D'ANGELO**

27 JULIOL
**SFOGAVA CON
LE STELLE
RAQUEL
GARCÍA-TOMÁS**

2 AGOST
**SONYA
YONCHEVA**

4 AGOST
**LISE
DAVIDSEN**

5 AGOST
**ERMONELA
JAHO**

www.festivalperalada.com



Brugarol o l'art de viure

Per Emma Aixalà

El paisatge de les Gavarres amaga els masos on el Grup Brugarol elabora els seus reconeguts vins i olis, i on desplega el millor catàleg d'experiències a hostes i visitants

Allà on s'acaba la carretera asfaltada comença la pista forestal i la nostra aventura. El primer revolt és a mà esquerra, el segon a mà dreta, i en vindran molts més entre els boscos d'alzines i pins d'aquest tram del massís de les Gavarres. A mesura que guanyem alçada perdem cobertura al telèfon mòbil, així de perfecte és el camí que ens condueix fins a una finca que fa justícia al seu nom: Bell-lloc. Aquí, als peus de les restes del castell medieval Vila Romà de Palamós, envoltats de vinyes i turons, amb el mar a l'horitzó i sota l'atenta mirada closa de **l'escultura de Jaume Plensa que presideix el jardí**, ens entreguem al calidoscopi d'experiències que ens proposa Brugarol.

La primera és obrir la maleta a qualsevol de les elegants i acollidores habitacions amb noms de varietats de raïm; o a l'espectacular Mas Antoniet, una masia catalana restaurada amb pedra, fusta i altres materials nobles; o al singular apartament amb piscina que hi ha a tocar de les vinyes i el celler, on al setembre celebren una festa de la verema participativa. Visitar la cava és tota una vivència perquè és una impressionant obra subterrània dissenyada pels elogiats



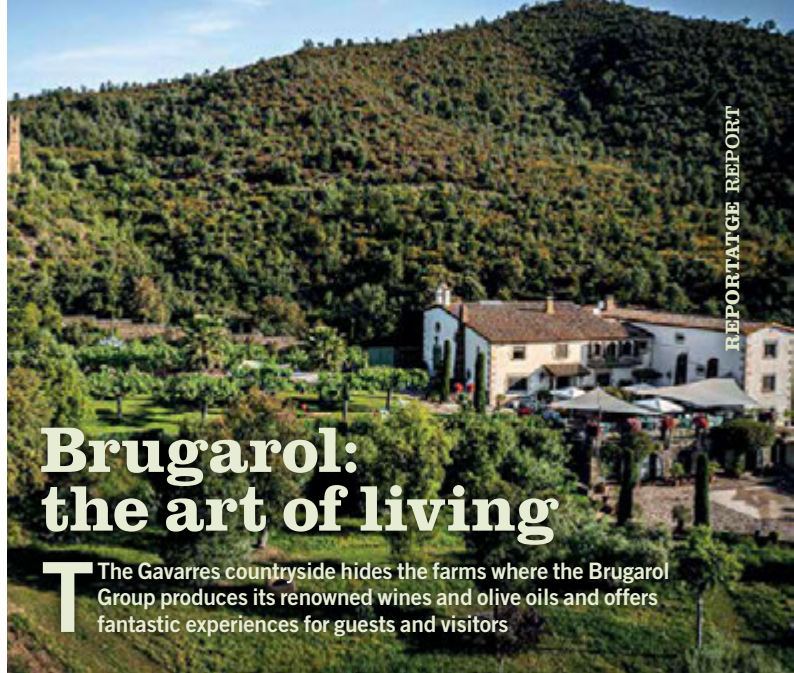
RCR Arquitectes, un escenari ple de llums i ombres on els vins i escumosos que Brugarol treballa de manera artesanal i sense additius afegits envelleixen sense presses. Els acabarem tastant, degustant i integrant al cos i a l'ànima de la mateixa manera que tastarem, degustarem i integrarem una proposta gastronòmica excel·lent. Els esmorzars de forquilla, dinars i sopars són un bocí de paisatge al plat: verdures, hortalisses i herbes aromàtiques del seu hort ecològic, ous de les seves gallines, formatges de cabres i ovelles que campen tranquil·les pels seus terrenys, mels, melmelades, vins i olis d'oliva verge extra que elaboren amb olives picual, arbequina i argudell, i peix fresc del port de Palamós.

Agricultura i art al Mas Salvà i al Mas del Vent

La Finca Bell-lloc era el destí de les vacances familiars dels Engelhorn al Baix Empordà i, amb temps i esforç, s'ha convertit en l'epicentre del grup que han impulsat i que s'estén més enllà d'on som ara. Arriba fins al Mas Salvà, per exemple, una masia restaurada respectant l'arquitectura original del segle XIII, un espai preciós museïtzat i revestit



d'art contemporani per dins i habitat per cavalls, cabres i ovelles per fora. Dels animals en té cura un pastor i tothom que ho vulgui –perquè aquesta és una altra de les idees que tenim a l'abast– pot acompanyar-lo mentre pastura els ramats, una oportunitat única per descobrir-ne tots els secrets. **També n'amaga, de misteris, el fantàstic Mas del Vent, que originalment s'anomenava Mas Brugarol.** S'ubica al nucli de la Fosca de Palamós i està integrat per una masia i una torre del segle XVI que formen part de l'Inventari del Patrimoni Arquitectònic de Catalunya, i per un claustre d'estètica romànica que ha provocat un intens debat intel·lectual sobre la seva autenticitat. Aquest conjunt, on hi ha l'hort ecològic que abasteix el rebost del grup, es pot visitar a través del Museu de la Pesca de Palamós i és perfecte per organitzar-hi esdeveniments privats i d'empresa. Diuen els Engelhorn que creuen en aquesta terra i que estan orgullosos de ser-ne els guardians. Potser no saben que, a més, custodien aquests petits moments feliços que ens emportarem a casa i que representen el millor estil de vida possible: menjar, beure, dormir, pensar, mirar i, simplement, ser. //



Brugarol: the art of living

The Gavarres countryside hides the farms where the Brugarol Group produces its renowned wines and olive oils and offers fantastic experiences for guests and visitors

Where the asphalt road ends, the forest trail and our adventure begin. We turn left and right among the oak and pine forest in this stretch of the Gavarres massif along a perfect path that leads us to Bell-Iloc, or the beautiful place. We reach the ruins of the medieval Vila Romana de Palamós castle surrounded by vineyards and hills with the sea on the horizon. Under the watchful eye of Jaume Plensa's sculpture looming over the garden, we take in the kaleidoscope of experiences that Brugarol offers.

Visiting the cellar showcases an impressive underground area where the wines that Brugarol crafts slowly age. Taste the wines along with the excellent full breakfasts, lunches, and dinners: herbs and vegetables from their organic vegetable garden, eggs from their hens, goat and sheep cheeses, apples, jams, wine, extra virgin olive oil made with Picual, Arbequina, and Argudell olives, and fresh fish from the port of Palamós.

Agriculture and art in Mas Salvà and Mas del Vent

Mas Salvà is a restored farmhouse that respects the original 13th century architecture through a beautiful space with contemporary art indoors and farm animals outdoors. The animals are tended by a shepherd and visitors can join him as he leads the herds to pasture. The fantastic Mas del Vent, originally called Mas Brugarol, is also full of mysteries. It's located at the heart of La Fosca Cove in Palamós, a 16th century tower and a Romanesque cloister of uncertain authenticity. //

Geometria i finor



Per Eudald Camps Foto Javier Almar

Manolo Ballesteros (Barcelona, 1965) es projecta més a l'exterior que a casa nostra. Potser per això ha acabat escollint l'Empordà per viure i treballar: com a espai de recés és inigualable. Una mica al marge de les dinàmiques alienants de la ciutat, la casa familiar de Vilatenim és el lloc on la seva pintura ocupa l'espai, lentament però sense pausa. Pinta l'espai i esculpeix allò visible: els seus darrers treballs ens parlen d'un art expandit que, en el fons, és sinònim de maduresa.



Sempre s'hauria de poder traspasar un jardí, raonablement assilvestrat, abans d'entrar a l'estudi d'un artista, aquell espai de treball on el despulament s'esdevé sense alternativa. A Vilatenim, enganxada a Figueres per la voràgine constructiva (l'eufemisme utilitzat pels geògrafs és conurbació), encara s'hi respira alguna forma de calma atemporal, potser gràcies al cementiri, flanquejat per xiprers indiferents a la caducitat humana (ells, que són de creixement lent i fulla perenne), o a l'església de Sant Joan (una única nau romànica tan fosca com l'infinit que evoca): la pedra, que pesa molt, cedeix a la pressió obstinada de la vegetació per obrir-se, finalment, a la llum i a l'espai que Manolo Ballesteros habilita. L'artista fa llum i fa aire amb els seus treballs i, és clar, s'inventa una realitat que no només funciona com a alternativa...

De fet, el tòpic mai es cansa de parlar de l'estudi de l'artista com d'una mena d'oasi on l'autarquia fa possible la creació. També se sol veure en l'espai de treball una representació, més o menys precisa, de l'individu que l'ocupa: un ésser sobri, en principi, és l'habitant d'un univers ordenat, mentre que el caos, en totes les seves formes, és l'àmbit idoni pels esperits arrauxats. Les excepcions vindrien a confirmar la norma. En tot cas, com afirmava Michael Peppiatt, l'única cosa segura és que "*l'atelier, pour un artiste, c'est presque toujours le centre du monde*". Ni més ni menys: més enllà del tòpic, ordenat o caòtic, lluminós o críptic, espaiós o minúscul, accidental o premedit-

tat, urbà o salvatge, antic o nou de trinca, un estudi és sempre i en tot cas una cambra pròpia que ens diu més coses sobre el seu propietari de les que, possiblement, estaria disposat a confessar.

I què ens diu, l'espai de treball ubicat al centre de Vilatenim? Ens parla, en primer lloc, de coherència. Coherència amb una forma de pintura que hibrida naturalment amb l'escultura o, per fer servir la terminologia de Rosalind Krauss (*Sculpture in the Expanded Field* és de 1979), que s'expandeix en totes direccions. I és que, en el fons, allò que primer qüestiona el treball de Ballesteros és, precisament, la figura de l'autor i, per extensió, els límits de l'obra: és com si el concepte d'"obra expandida" anés necessàriament unit a la idea d'un "autor expandit", una mica segons la cèlebre caracterització feta per Foucault, deu anys abans que Krauss, segons la qual seria més oportú parlar d'un "instaurador de discursivitat" (en la mesura que "la seva funció d'autor excedeix la seva pròpia obra"). La idea és aparentment senzilla: no es tractaria tant de formular les regles d'algun hipotètic joc com d'habilitar l'espai on aquest pugui ser dut a terme. Ho explicava a la perfecció Miquel Molins: "La pintura de Manolo Ballesteros és fàcil i difícil de veure. No diu res en el sentit de la relació tradicional entre la imatge pintada i el seu referent al món, no projecta sinó la superfície en si, les seves qualitats físiques, la seva materialitat, és només —i això ja és molt— presència, una esplèndida presència. Però, en la seva dimensió estètica, és també, i sobretot, refugi del simbòlic, de l'esperit i de l'emoció".

En aquest sentit, i contra pronòstic, Ballesteros acaba essent un autor políticament compromès. No ens referim, òbviament, al compromís de fireta tan habitual avui en dia als centres d'art clònics del nostre petit país (fet d'eslògans i d'embalums o d'imatges tan evidents com repetitives) sinó del compromís subtil, a voltes gairebé imperceptible, amb la condició humana mateixa. Ens ho recordava la filòsofa Laura Llevadot no fa gaire: **"En el judici estètic es posa de manifest part del que som, de com som, d'allò que voldríem ser. És per aquest motiu que el judici estètic és també polític".**

I com som, segons Ballesteros? Doncs no massa diferents a aquella persona perfectament il·luminada pel geni de Blaise Pascal, és a dir, un ésser mig i mitjà situat entre dos infinits: quan aspira a allò superior, cau en l'inferior i, en canvi, quan se submergeix en l'inferior, una llum l'eleva cap allò superior. Entre l'àngel i la bèstia, la seva realitat transcorre en el món en un equilibri precari, ja que la naturalesa humana "és dipositària de la veritat i claveguera de la incertesa i de l'error, glòria i residu de l'Univers". Raó i sensibilitat o, com ell ho anomenava, esperit de geometria i esperit de finor: la seva complementarietat no només és desitjable sinó que fora d'ella tota activitat humana està mancada d'aquest equilibri tan característic de les obres de Ballesteros: esperit de



Andrea Ferrés

Allò que primer qüestiona el treball de Ballesteros és, precisament, la figura de l'autor i, per extensió, els límits de l'obra.

geometria que permet a l'enteniment projectar les seves construccions lògiques i esperit de finor que fa possible flexibilitzar les estructures que inventem per suportar el món.

D'això es tracta: Manolo Ballesteros utilitza la geometria per parlar de l'home, de la capacitat que té per generar espais simbòlics, escenaris mentals i, també, dels límits que troba aquesta raó ordenadora quan brega, per exemple, amb els imperatius de la matèria: és en aquest punt on les malles o les ortogonals, les línies paral·leles i les simetries, esdevenen coses i, mitjançant el seu cosificar-se, se situen en aquell espai intermediari pascalià on viure amb certa dignitat encara sembla possible. //

Geometry and fineness

Andrea Ferrés

Manolo Ballesteros (Barcelona, 1965) looks more towards the outdoors than to home. Perhaps this is why he ended up choosing the Empordà to live and work: it is a place that offers incomparable peace of mind. Somewhat beyond the alienating dynamics of the city, his family home in Vilatenim is the setting where his paintings occupy the space, slowly but without pause. He paints the space and sculpts what is visible: his recent works show us an expanded craft that, deep down, is synonymous with maturity.

It should always be possible to pass through a garden, somewhat wild, before entering an artist's studio, the work space where there is no alternative to baring everything. The artist makes light and air with his works and, of course, invents a reality that functions as more than just an alternative.

In fact, the cliché about the artist's studio as a kind of oasis where autarchy makes creation possible remains valid. The work space also provides a more or less precise representation of the individual who occupies it: a sober being, in theory, is the inhabitant of an ordered universe, while chaos, in all its forms, is the ideal area for capricious spirits. The exceptions confirm the rule. In any case, as Michael Peppiatt said, the only certain thing is that "an artist's studio is nearly always the center of the

world." Nothing more, nothing less: beyond the clichés, tidy or chaotic, bright or cryptic, spacious or tiny, accidental or premeditated, urban or wild, old or new, a studio is always and in all cases its own stage that tells us more about its owner than they would likely be willing to confess.

And what does the studio located in the center of Vilatenim say to us? First of all, it tells us about coherence, consistency with a style of painting that naturally blends with sculpture or expands in all directions. Deep down, the first question about the work of Ballesteros is precisely about the artist himself and, by extension, the limits of his work. The idea appears simple: it isn't really a matter of formulating the rules of some hypothetical game as it is equipping the space where the work can be done. Miquel Molins explained it perfectly: "Manolo Ballesteros's painting is easy and difficult to see. It says nothing in the sense of the traditional relationship between the painted image and its reference to the world. It does not project, but the surface itself, its physical qualities and its materiality, is simply a presence, a splendid presence, which is quite something. But, in its aesthetic dimension, it is also the symbolic refuge, the spirit and the emotion above all."

In this sense, and against expectations, Ballesteros has ended up being a politically active artist. The philosopher Laura Llevadot recently reminded us of this: **"In aesthetic judgment, part of what we are, how we are, and what we would like to be is revealed. It is for this reason that aesthetic judgment is also political."**

And what are we like according to Ballesteros? He says we are not too different from a person who has become perfectly enlightened by the genius of Blaise Pascal, that is, an average being located halfway between two infinities: when he aspires to something higher, he falls into lower depths and, conversely, when he immerses himself in lower pursuits, a light elevates him to something higher. It is reason and sensitivity or, as he called it, the spirit of geometry and the spirit of fineness. This complementarity is not only desirable but outside it, all human activity lacks this balance that is the hallmark of Ballesteros's works: the spirit of geometry that allows understanding to project its logical constructions and the spirit of fineness that enables forging the flexible structures that we invent to support the world.

Manolo Ballesteros uses geometry to talk about mankind, about the ability people have to create symbolic spaces, mental scenarios, and also the limits that he encounters with this reason that seeks to impose order when he struggles, for example, with the imperatives of matter. It is at this point where meshes or orthogonal lines, parallel lines, and symmetries become things and, through their embodiment, are placed in that intermediate Pascalian space where it still seems possible to live with a certain dignity. //

A.P.C.

GOLDEN GOOSE / ★

ZADIG&VOLTAIRE

MASSCOB



American Vintage

BIRKENSTOCK



DESPIRAL Santa Clara, 43 Girona +34 630 365 850 www.despiral.com @despiralstore

CaixaForum
Girona acull
l'exposició
**“Art i mite.
Els déus
del Prado”**

Patrocinat per la Fundació “la Caixa”

Per Emma Aixalà

És una meravella, una mirada única sobre la mitologia grega i romana que ha inspirat tants artistes al llarg dels temps. L'exposició “Art i mite. Els déus del Prado” és fruit de la col·laboració que la Fundació “la Caixa” manté amb el Museo Nacional del Prado, i ha portat a la ciutat de Girona 42 peces entre pintures, escultures i objectes datats entre el segle I aC i la primera meitat del segle XVIII. Obres d'artistes de primer ordre com Francisco de Zurbarán, José de Ribera, Peter Paul Rubens, Francesco Albani, Jan Carel van Eyck, Nicolas Poussin o Leone Leoni.

Els mites són aquells relats extraordinaris situats fora del temps històric i protagonitzats per personatges de caràcter diví o heroic que personificaven muntanyes, fonts, rius, mars, vents, constel·lacions, vegetals i animals. Amb ells, grec i romans interpretaven l'origen del món i els fenòmens de la natura i l'univers i, si bé cada cultura s'hi adreçava amb un nom diferent, l'exposició ens posa les coses senzilles perquè els tria tots dos.

El seguici dels déus. La visita és un passeig per vuit seccions temàtiques que contraposen el discurs més clàssic al més contemporani. Ens crida l'atenció la que concentra tots aquells éssers i personatges mortals que sovint acompanyaven els déus. Un seguici que empraven per satisfer les seves necessitats o desitjos carnals i a qui sovint convidaven en les seves celebracions. Com les nimfes, per exemple, deïtats menors de la natura que habitaven els boscos, les coves i les aigües.

The Fall of Phaethon, JAN CAREL VAN EYCK, 1636 – 1638. Oil on canvas.

Amor, desig i passió. Avancem i ens trobem de cara amb el déu de l'amor. Els grecs l'anomenaven Eros, els romans Cupido. No queda gaire clar el seu origen, però sempre s'ha representat com un nen amb ales que es diverteix jugant amb els cors de déus i mortals. Aneu amb compte amb les fletxes: les d'or desperten l'amor; les de plom, l'odi.

Faltes i càstigs. Com l'amor, la violència és inherent a l'ésser humà i els déus grecoromans no se'n van escapar. Eren habituals les pugnes i disputes. I els càstigs! Els déus de l'Olimp els imposaven als homes o als déus menors que s'alçaven contra ells, i podien imposar penes eternes. La pintura mural de Josep de Ribera que representa una au rapinyaire devorant el fetge de Tici ens deixa tan muts com la de Sísif, condemnat a empènyer una enorme roca muntanya amunt per la resta de l'eternitat. S'havia atrevit a desafiar els déus.

Metamorfosis divines i humanes. Els principals déus grecoromans tenien una capacitat extraordinària per alterar el seu aspecte físic i adquirir una nova identitat per assolir els seus objectius, relacionats la majoria de vegades amb el plaer carnal. Al CaixaForum de Girona queda clar qui va liderar el joc de la metamorfosi, la transformació, l'engany i la falsa aparença: Zeus, el déu de l'Olimp. Gairebé sempre adoptava una aparença animal: va ser una àliga quan va segrestar el jove pastor Ganimedes per endur-se'l a l'Olimp com a amant, un cigne quan va seduir la reina Leda i un toro quan va raptar la princesa Europa, com mostra el fabulós oli que el pintor flamenc Erasmus Quellinus II va enllestir l'any 1638.

Herois. Al costat de déus i semideus, els herois van tenir un paper fonamental en els mites clàssics, i a la mostra hi tenen el seu espai reservat. Fills d'un déu i una mortal, o d'una deessa i un mortal, o fins i tot fills de dos simples mortals, dels herois ens en queden les gestes amb què van guanyar fama i glòria. Com Aquil·les, mort per culpa del seu taló desprotegit a la llarguíssima guerra de Troia, que revivim a la sala.

Històries belles i tràgiques alhora, les d'aquesta imprescindible exposició que ens emportem en forma de pregunta: en realitat, no seran els mites clàssics més contemporanis del que imaginem? //



Es tracta d'un viatge fascinant per la mitologia grecoromana a través de la història de l'art

“Art i mite. Els déus del Prado”

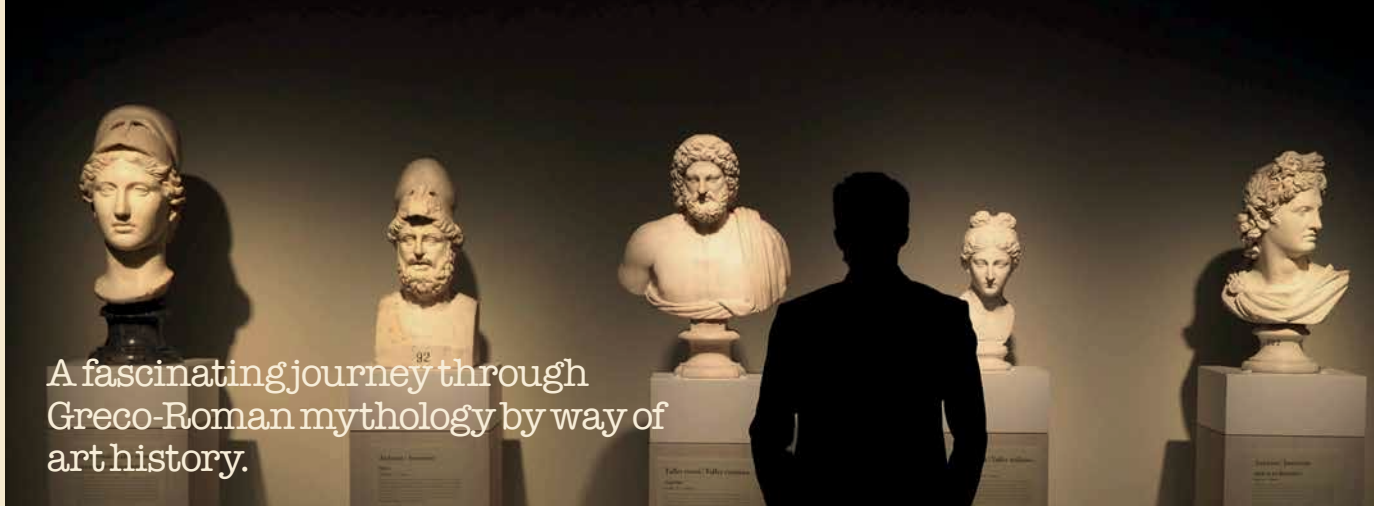
Fins el 28 d'agost de 2022

CaixaForum Girona

C/ Ciutadans, 19

Organització i producció: Fundació “la Caixa” i Museo Nacional del Prado.

Comissariat: Fernando Pérez Suescun, cap de Continguts Didàctics, Àrea d'Educació, Museo Nacional del Prado.



A fascinating journey through Greco-Roman mythology by way of art history.

CaixaForum Girona hosts the exhibition “Art and myth. The gods of the Prado”

This exhibition is a unique, inspirational look at how Greek and Roman mythology has inspired so many artists. The exhibition “Art and myth. The Gods of the Prado” is the result of the collaboration between the “la Caixa” Foundation and the Museo Nacional del Prado, which has brought paintings, sculptures, and other pieces dated between the first century BC and the eighteenth century AD to Girona. The collection features artwork by legendary artists such as Francisco de Zurbarán, José de Ribera, Peter Paul Rubens, Francesco Albani, Jan Carel van Eyck, Nicolas Poussin, and Leone Leoni.

Mythology involves timeless, extraordinary stories starring divine or heroic characters. The characters are personified through mountains, springs, rivers, seas, winds, constellations, plants, and animals. These tales explain the origins of the world and the phenomena of nature and the universe. Greek and Roman culture addressed mythology with different names, and the exhibition highlights both approaches.

The path of the gods. The visit is a journey through eight sections contrasting classic and contemporary discourse. Visitors are struck by the section highlighting mortal beings who accompanied the classical gods, a path used to satisfy needs and desires and share celebrations. One example is nymphs, minor deities who inhabited forests, caves, and ponds.

Love, desire, and passion. Coming face to face with the god of love. The Greeks called him Eros, the Romans called him Cupid, and he is depicted as a child with wings who plucks the heartstrings of gods and mortals alike. Watch out for the arrows: golden arrows awaken love while lead-tipped arrows bring hatred.

Crime and punishment. Mythology is replete with disputes and the gods could impose eternal punishment on anyone who challenged them. The mural by Josep de Ribera depicting a vulture devouring Tityos’s liver for all of eternity leaves us as speechless as the story of Sisyphus, who was condemned to endlessly push a huge boulder up a mountain. This was their punishment for daring to defy the gods.

Divine and human metamorphoses. The exhibition clearly shows who mastered the game of metamorphosis, deception, and false appearances to achieve his goals: Zeus, the god of Olympus. Zeus almost always adopted an animal appearance: an eagle when he kidnapped the young shepherd Ganymede to take him to Olympus as a lover and a bull when he kidnapped Princess Europa, as shown in the fabulous oil painting by the Flemish master Erasmus Quellinus (1638).

Heroes. Children of a god and a mortal, a goddess and a mortal, or even two mere mortals, the feats that gave Greek and Roman heroes fame and glory remain with us today. Achilles, whose bare heel led to his death in the arduous Trojan War, is but one of the many heroes showcased in the exhibition.

The stories in this can’t-miss exhibition are both beautiful and tragic. They are tales that can’t help but make us wonder: is classical mythology perhaps more contemporary than we imagine? //






Credit: Agència Catalana de Patrimoni Cultural



;) girona

emociona

aquí ho vius tot

 @turisme_gi
 /turismegi
 /gironaturismetv

#gironaemociona
girona.cat/turisme

Ajuntament  de Girona



Guy Jones, Sota els Angels

Caràcter DO Empordà

Diferents com la terra, les vinyes i les varietats que treballen però amb la mateixa passió per fer vi. Així són els homes i les dones de la Denominació d'Origen Empordà.

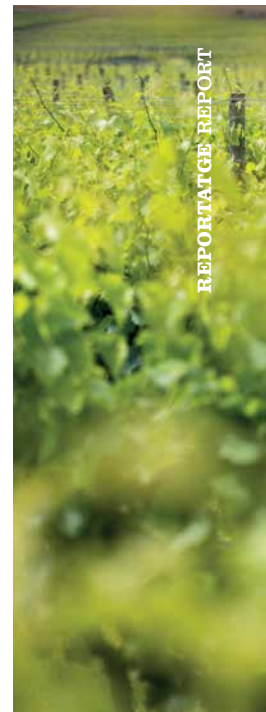




Miguel Coronado, Bodegas Clos d'Agon



Adriana Fernández, Mas Vida Celler



Patrocinat per DO Empordà

Per Emma Aixalà Foto Roger Lleixà, Rafael López-Monné i La Mantis

Ens fixem en la silueta de l'ampolla, en el disseny de l'etiqueta, en els matisos del color, en el tap que l'ha protegit, i quan per fi ja és a la copa, tanquem els ulls i ens deixem conquerir per una onada d'aromes i sabors.

Aquest glop de felicitat és molt més que raïm: és terra, és mar, és aigua, és sol, és el vent que despentina les vinyes i asseca les mans de les persones que en tenen cura. Homes i dones amb una dedicació i un compromís que es manté ferm per més que bufi la tramuntana. Defensores de les vinyes velles, que presumeixen de garnatxes i carinyenes blanques, roges i negres. Homes i dones d'edats i procedències diferents, separades per quilòmetres però unides en l'afany d'acostar la cultura del vi als visitants: ho demostren els projectes enoturístics de primer nivell que d'un temps ençà van desenvolupant. Una tasca ingent, la seva, duta a terme sota el paraigua de la Denominació d'Origen Empordà. Embarcats al mercat del seu logotip, fem un petit tast emocional.

Clos d'Agon. Som a Calonge, a l'espai natural de les Gavarres, no gaire lluny del mar. Fa 500 anys ja s'hi feia vi, ho diuen en aquestes bodegues impulsades per un matrimoni francès a finals dels anys 80 i relançades temps després per un grup d'amics suïssos. Al voltant del Mas Gil, l'equip que lidera Miguel Coronado hi elabora vins singulars que parlen de respecte, excel·lència i paisatge.

Oliveda. Estan tan arrelats a la falda de l'Albera com el dolmen que protegeix les seves finques de Capmany, Rabós i Vilamaniscle. Ens referim a les tres generacions de la família Oliveda dedicades en cos i ànima a la vinya. Així els agrada resumir la seva contribució a la terra, al paisatge i a la cultura del vi que, des de fa un grapat d'anys, dirigeix Alfonso Freixa Oliveda.

Mas Vida. Aquest de Cistella és l'únic celler del conjunt de municipis de l'Alt Empordà que es coneix com Garrotxes d'Empordà. Mas Vida pren el nom de la petita ermita que té a la vora, la Mare de Déu de Vida, però qui realment li dona tota són Maribel Riera i Adriana Fernández. Mare i filla hi fan vi i oli ecològics seguint els criteris de l'agricultura sostenible i regenerativa.



Santi Roig, Celler Roig Parals



Anna Espelt, Espelt Viticultors



Martí Fabra, Celler Martí Fabra

Sota els Àngels. Cercant el sol van deixar Anglaterra i van abraçar **Cruïlles**. Just sota el turó dels Àngels, envoltats de bosc mediterrani, Maria Jesús i Guy van emprendre una aventura biodinàmica que avança seguint el calendari lunar perquè el seu somni, al marge d'aconseguir vins divins, són viure de i en profunda relació amb la natura.

La Vinyeta. Ovelles, gallines i un mini de color blau integrat en el paisatge veuen créixer les vinyes d'aquest celler que va iniciar el seu camí fa 20 anys, quan Marta Pedra i Josep Serra van comprar dues finques de garnatxa de 50 i 80 anys a **Mollet de Peralada**. Eren estudiants d'enginyeria agrònoma i començaven així una aportació en el món del vi que ha esdevingut un seductor projecte enoturístic capdavanter a l'Empordà i premiat en diverses ocasions.

Roig Parals. Expliquen que, a finals del XIX, el besavi Quim va tornar a tornar a **Mollet de Peralada** procedent de la Catalunya Nord per replantar garnatxes allà on la fil·loxera havia fet estralls. Ara són vinyes velles, de branques eixutes i recargolades que ballen amb el pas del temps i amb Santi Roig i Mariona Parals. Benvingut sigui el relleu generacional.

Celler d'en Marc. L'Empordà també va captivar la Nut i en Marc. I no fa pas gaire: en fa set de la primera verema a mà i sis del seu primer vi. Aquesta parella belga es va instal·lar en una preciosa masia del segle XIV a Bell-lloc, a **Palamós**, i va plantar vinyes a les finques que l'envolten i que duen els noms de les seves filles. No hi pot haver més amor.

Mas Marès, Espelt Viticultors. L'hivern passat llegíem aquest post al seu Instagram: "El Canigó ens esguarda i ens recorda que estem de pas, que el paisatge és el llegat més preuat que tenim". Anna Espelt i el seu equip tenen molta cura d'aquest tresor de terres que treballen dins el **Parc Natural de Cap de Creus** convertit en un mosaic ecològic de vinyes, suros, pastures i estepes.

Mas Estela. També dins del parc, a la **serra de Rodes**, el mil·lenari Mas Estela segueix sumant anys. Actualment, Núria Dalmau i Dídac i Josep Soto tenen cura d'aquest singular paradís de calma i de vi que va prendre el camí de l'agricultura biològica, primer, i el de la biodinàmica, després.

Celler Martí Fabra. Sota la masia Carreras hi ha un celler curull de bótes que custodien, silencioses, un vi que busca l'excel·lència. Fa segles que la mateixa família treballa la vinya i el vi a **Sant Climent Sescebes**, segles que deixen un llegat d'esforç, treball, respecte i, per damunt de tot, de passió per l'Empordà. //



DO Empordà Character

The vineyards and the varieties are as unique as the land and their winemaking passion. These are the men and women of the Empordà Designation of Origin.

We observe the bottle's silhouette, the design of the label, the nuanced colors, the cork that has protected it, and when it's finally in our glass, we close our eyes and let ourselves be conquered by a rush of aromas and flavors. This sip of happiness is more than just grapes: it's the land, sea, water, sun, and wind that sweeps over the vineyards and dries the hands of the workers who care for them. Their task is enormous, carried out under the umbrella of the Empordà Designation of Origin. We invite you to take a tasting journey with us.

Clos d'Agon. We're in **Calonge**, in the Gavarres natural area near the sea. Wine has been grown here for over 500 years, and this winery was driven by a French couple in the late 1980s and relaunched later on by a group of Swiss friends. At Mas Gil, the team led by Miguel Coronado produces unique wines that exude respect, excellence, and terroir.

Oliveda. These wines are as firmly rooted in the Albera as the dolmen that guards over the estates in **Capmany**, Rabós, and Vilamaniscle. Three generations of the Oliveda family have been completely dedicated to the vineyards. This is how they describe their contribution to the land, the landscape, and the wine culture that Alfonso Freixa Oliveda has been guiding for years.

Mas Vida. Takes its name from the small hermitage on the outskirts of town, the Mare de Déu de Vida, in **Cistella**, but Maribel Riera and Adriana Fernández are the people who really make it shine. This mother and daughter duo make organic wine and olive oil using sustainable and regenerative agriculture.

Sota els Àngels. Seeking the sun, they left England and fell in love with **Cruïlles**. Just under Àngels hill and surrounded by a Mediterranean forest, María Jesús and Guy set out on a biodynamic adventure that follows the lunar calendar because, apart from producing divine wines, their dream is to live in a profound relationship with nature.

La Vinyeta. The winery began its journey 20 years ago when Marta Pedra and Josep Serra bought two old Grenache estates in **Mollet de Peralada**. The agronomic engineering students began making their contribution to the world of wine in what has become a seductive, leading wine tourism project in the Empordà for which they have received countless awards.

Roig Parals. At the end of the nineteenth century, their great-grandfather Quim returned to **Mollet de Peralada** from northern Catalonia to replant Grenache after phylloxera had wreaked havoc. Now they are old vines with dry, twisting branches that dance with the passage of time alongside Santi Roig and Mariona Parals, this generation's winemakers.

Celler d'en Marc. The Empordà captivated Nut and Marc as well. This Belgian couple settled in a beautiful fourteenth-century farmhouse in Bell-lloc, near **Palamós**, and planted vineyards on the surrounding estates that bear the names of their daughters. There can be no greater love.

Mas Marès, Espelt Viticultors. Last winter their Instagram page read: "The Canigó is waiting for us, reminding us that we are merely passing through. The landscape is the most cherished legacy we have." Anna Espelt and her team take great care of this treasured land within the **Cap de Creus Natural Park** that they have turned into an ecological mosaic of vineyards, cork, pastures, and steppes.

Mas Estela. In the **Serra de Rodes**, Núria Dalmau and Dídac and Josep Soto look after this unique haven of tranquility and wine, first through organic farming then with biodynamic wine.

Celler Martí Fabra. Under the Carreras farmhouse, the cellar is overflowing with barrels that silently protect wine that seeks excellence. The same family has worked the vineyards and wine in **Sant Climent Sescebes** for centuries, leaving a legacy of effort, work, respect, and passion for the Empordà above all. //

Encriptar el somni

Per Eudald Camps Foto Yayoi Sawada

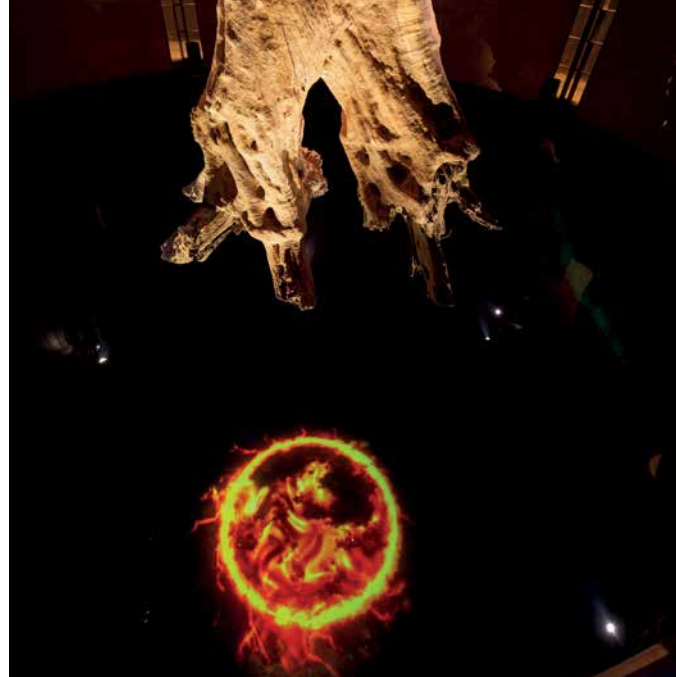
Amb el canvi de segle, Enric Pladevall (Vic, 1951) va decidir concentrar tots els seus esforços en la creació d'un espai, l'Olivar, que aconseguia fusionar art i natura a Ventalló, al cor mateix de l'Empordà. El seu projecte vital (www.lolivar.cat) apostava per múltiples disciplines creatives mitjançant el diàleg actiu amb el paisatge. Amb tot, la seva tenacitat, unida a una mirada escrutadora que no s'accontenta amb l'immediat, l'ha portat a reblar el pla inicial amb una cripta (www.cripta.cat) que és un corol·lari a tota una vida de projectes que, en molts casos, suposen una insòlita fusió entre una sensibilitat gairebé minimalista i desplegament escenogràfic que, quan cal, flirteja amb la desmesura. Pladevall en estat pur.



Antecedents

L'escultor Enric Pladevall va aprofitar el canvi de segle –i, de passada, el seu cinquantè aniversari– per concentrar tots els seus esforços en la realització d'un lloc que, en realitat, volia ser una declaració de principis: “L'art és inexplicable, però personalment penso que està íntimament lligat a l'energia, a les emocions, a les tensions”, explicava aleshores l'artista. “Considero l'art com una forma de coneixement equiparable a la natura, a la ciència o al pensament, i que alhora representaria la seva expressió sensible.” La fórmula no pot deixar-nos indiferents: es tractava d'entendre **l'art com una modalitat de coneixement sensible que, d'alguna manera, actuaria com a contraimatge de totes les altres formes de coneixement**. La seva especificitat, el seu patrimoni exclusiu, seria la coherència emocional, la capacitat per integrar –com als jardins del mestre Noguchi– el pla racional i l'emotiu.

Passen els anys i l'Olivar, com li agrada subratllar a Pladevall, va cicatritzant les ferides i esdevenint paisatge: “Al començament –recorda– l'Olivar només era un gran camp d'userda. Quan el vaig descobrir, calia prendre una decisió: centrar-me en la meua carrera artística i apostar per diferents galeries d'art a l'estranger o convertir aquest lloc en el meu gran projecte personal, en una gran escultura-paisatge que, en el fons, vindria a ser un compendi de tot el que he fet al llarg de la meua vida”. La dicotomia era absoluta: seguir desplegant-se com a artista de prestigi internacional (fidel a l'imperatiu del creixement sostingut manllevat de l'economia) o iniciar una maniobra de replègament que l'hauria de portar al nucli mateix de la seva pràctica. O, dit d'una altra manera: **seguir engreixant el Jo o iniciar un procés de dissolució amb l'obra i el paisatge** que, ara ho sabem, culmina en una cripta que és molt més que una escultura.



De fet, amb la Cripta Pladevall sembla voler incorporar-se a una genealogia de creadors que han centrat els seus esforços a dilatar (o a dissoldre) els límits de la disciplina. Ens referim a treballs com aquell famós pou ocult sota el paisatge realitzat a mitjan anys setanta per Mary Miss –“mig atri, mig túnel, el límit entre l’exterior i l’interior, una delicada estructura de taulons i bigues de fusta”, el descrivia Rosalind Krauss– o, per descomptat, a les incògnites espacials plantejades per Christo i Jeanne-Claude: el motor principal, abans i ara, és la voluntat de convertir l’espai en alguna cosa més que un contenidor neutral ocupat per un grapat d’obres exemptes.

Deixar el Jo a fora

Accedir la Cripta implica pendre’s del Jo. L’experiència que Pladevall ens proposa és regressiva i radicalment anti-moderna. Descalços i en absolut silenci (essència de la música, segons Cage), haurem de signar un pacte tàcit que, si s’esdevé, proporciona aquella mena d’alleujament magistralment descrit per Borges a *Los Conjurados*: “*El alivio que tú y yo sentiremos en el instante que precede a la muerte, cuando la suerte nos desate de la triste costumbre de ser alguien y del peso del universo*”.

Qüestió de sort o no, el que resulta determinant és l’alliberament invocat pel geni argentí, és a dir, el que succeeix quan el jo s’aplaça (i s’aplaça), potser indefinidament, en benefici d’una consciència difosa que ja no respon a l’encotillament dels conceptes ni a la dictadura de la

realitat aparent. La “malaltia” del jo, sembla voler recordar-nos la Cripta imaginada per Pladevall, és tan antiga com l’home i, de fet, ella és l’origen de les múltiples formes que adopta la insatisfacció, començant per l’odi o la ira i acabant per l’abúlia o la melancolia (de fet, Hegel, a les seves *Lliçons d’estètica*, li dedicava especial atenció: “El Jo no pot trobar satisfacció en aquest gaudi de si, sinó que ha de sentir la manca, ja que experimenta la set d’allò que és ferm i substancial”. I encara més: “Aquella enyorança, però, és només el sentiment de la nul·litat del subjecte buit i va que li manquen les forces per poder escapar d’aquesta vanitat i poder realitzar-se amb contingut substancial”).

Per això la protagonista de la Cripta és una olivera mil·lenària. Ho explica l’artista: “**Voldria que en tot moment aquesta cripta fos un cant a la vida, més que un monument funerari, que també ho és, perquè honorar el passat és del tot imprescindible per honorar la vida, l’ara i el demà.**

Un espai on sentir l’energia d’un arbre, on estar amb ell, on experimentar el vitalisme tràgic, tant físicament com emocionalment. Entrar en la fosca, caminar pel llarg túnel, sentir el temps i l’espai, apropant-te lentament cap a la llum, cap al sublim. Un homenatge a l’Arbre del món”.

Pladevall ha encriptat el seu somni i, paradoxalment, amb aquest gest ha aconseguit afegir llum (zenital) a una forma d’entendre l’art que no està renyida amb la transcendència. No cal dir que, ara com ara, aquest posicionament és, com qui diu, revolucionari. //

Encrypting the dream

At the turn of the century, Enric Pladevall (Vic, 1951) decided to focus all his efforts on creating l'Olivar, a space aiming to blend art and nature in Ventalló at the heart of the Empordà. His life project (www.lolivar.cat) was committed to multiple creative disciplines through integration with the countryside. His tenacity, combined with his restless artistic gaze that does not settle for the immediate, led him to reinforce the initial project with a crypt (www.cripta.cat). This installation is a corollary to an entire lifetime of projects that often involve an unlikely fusion between a nearly minimalist artistic sensitivity and scenography that flirts with overindulgence when necessary: Pladevall in his purest state.

Background

As Pladevall stated: "Art is inexplicable, but I think it's intimately linked to energy, emotions, and tensions. I consider art to be a form of knowledge comparable to nature, science, and thought, which simultaneously represents the expression of the artist's sensibilities." The formula is powerful: it involves understanding art as a form of knowledge which somehow acts as a counter-image to all other forms of knowledge. The years go by and l'Olivar has been healing wounds and has become part of the landscape: "At the beginning, it was only a big alfalfa field. When I discovered it, I had to make a decision: focus on my artistic career and commit myself to different art galleries abroad or convert this space into my own personal project, into a large-scale landscape sculpture which would become a compendium of everything that I've done throughout my life." Pladevall had to decide whether to continue nourishing the Self or start a process of dissolving into the work and the landscape, something that ultimately takes shape in this crypt which is much more than a sculpture.

Leaving the Self behind

In order to access the Crypt we have to leave our Self behind. Pladevall's proposal is a regressive and radically anti-modern experience. Barefoot and in absolute silence (the essence of music, according to Cage), we must sign a tacit agreement that provides that kind of relief masterfully described by Borges in *Los Conjurados*: "The relief that you and I will feel in the moment that precedes death, when fortune releases us from the sad habit of being a person and from the weight of the universe."

Whether or not it's a question of fortune, the decisive element is the liberation invoked by the Argentine genius. In other words, what happens when the Self is deferred (and is appeased), perhaps indefinitely, to benefit a widespread consciousness that no longer responds to constricting concepts or to the dictatorship of apparent reality. The "disease" of the Self, Pladevall's Crypt reminds us, is as ancient as man. In fact, it is the source of multiple forms of dissatisfaction, starting with hatred and anger and ending in apathy and melancholy. That's why the main attraction of the Crypt is an ancient olive tree. The artist explains: "I've always wanted this crypt to be a song that praises life rather than a funeral monument, because honoring the past is essential to honor life, the present, and the future. This is a space where you can feel the tree's energy. Being with it, you can truly experience its tragic vitality, both physically and emotionally. You can enter into the darkness, feel time and space, and slowly approach the light, the sublime. It is an homage to the World Tree."

Pladevall has encrypted his dream and, paradoxically, with this gesture he has managed to blend the zenith light into a form of understanding art that is in line with transcendence. It goes without saying that this position today is revolutionary. //



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

www.lucasfox.es



LUCAS FOX
INTERNATIONAL PROPERTIES

LUCAS FOX COSTA BRAVA

Carrer de Forgas i Elias, 6
17255 Begur
T: +34 872 22 32 62
E: costabrava@lucasfox.com

LUCAS FOX GIRONA

Pujada de la Catedral, 10, 1er 3ª
17004 Girona
T: +34 872 22 32 62
E: girona@lucasfox.com

Benvinguts a Casa Arena



Per Emma Aixalà Foto Stella Rotger

Un matrimoni enamorat de Cadaqués i el Cap de Creus emprèn un projecte turístic de qualitat i bon gust amb l'objectiu que els hostes es facin seu aquest lluminós territori. Per part seva, ens ho posen molt fàcil.

Aquella casa abandonada en un mur de pedra seca més enllà de Ses Oliveres, on la tramuntana hi portava un mar de sorra fina, és una imatge inesborrable per a l'Anna i en Xavier. Allà és on jugaven els seus fills quan pujaven en família a Cadaqués i ells, els nens, l'anomenaven la casa de l'arena. D'això ja fa 20 anys, més i tot, i en un bonic homenatge a la nostàlgia han posat aquest nom al projecte turístic que van engegar en plena pandèmia. Casa Arena és un conjunt d'apartaments i cases ben ubicades a Cadaqués i a Llançà, ben restaurades, decorades amb molt bon gust i amb la intenció d'oferir una estada tan idíl·lica com ho és la seva relació amb l'Empordà.



Qualitat, confort i serveis únics

Amb el mar visible des d'un racó o un altre, cada espai és únic i aposta pels mateixos pilars: la qualitat, el confort, un complet equipament, aquell cromatisme que rebaixa les revolucions interiors i sintonitza amb l'harmonia, aquella decoració que subratlla i embelleix qualsevol centímetre. Els allotjaments de Casa Arena no són apartaments turístics, són cases amb ànima. A més, els hostes tenen a la seva disposició un ampli catàleg de serveis que fa l'estada encara més reposada. Es pot sol·licitar omplir la nevera amb una primera compra, per exemple, contractar un servei de neteja extra o demanar el kit bebè per evitar trasllats voluminosos.

Natura, cultura i esport tot l'any

Diu en l'Anna i el Xavier que amb els anys han anat descobrint la geografia de l'Empordà, s'han sorprès amb les cales més amagades, han après els noms dels peixos del Cap de Creus i a distingir els xiulets i tons de la tramuntana. Ara en són amfitrions i estan sempre disposats a resoldre dubtes i facilitar informació. Gestionen també reserves, si cal: entrades per a concerts o galeries d'art, per exemple, el lloguer d'embarcacions per navegar per la costa o el passeig amb l'emblemàtic Charter Sant Isidre, un preciós llaüt centenari que va acompanyar Greenpeace en els seus treballs oceanogràfics.

Si sou aquell viatger que vol fer una escapada cultural en solitari, la parella que es vol regalar un cap de setmana gastronòmic, el grup d'amics amb una caminada pendent a l'agenda o la família disposta a obrir un nou àlbum de fotografies a la vora del mar, Casa Arena us espera. Hi sereu molt benvinguts a qualsevol època de l'any. //



A couple in love with Cadaqués and the Cap de Creus is embarking on a tourism project focused on quality and refined taste with the aim of making guests feel right at home, and they make it incredibly easy for us to do so.

The abandoned house set along a dry stone wall beyond Ses Oliveres where the tramuntana winds brought a sea of fine sand is a memory that cannot be erased for Anna and Xavi. That's where their children played when the family went to Cadaqués, and they called it the sand house. These memories go back more than 20 years ago, and the name they have given the project that they started in the midst of the pandemic is a beautiful tribute to memory. Casa Arena – the Sand House – is a group of ideally-located apartments and houses in Cadaqués and Llançà. They are fully restored, tastefully decorated, and aim to offer a blissful, idyllic stay that reflects the way of life in the Empordà.

With the sea always visible here or there, each space is unique and committed to the same pillars: quality, comfort, spectacular furnishings with colors that inspire inner peace, and decorations that underline and embellish every last spot. Casa Arena's accommodations are not tourist apartments, they are homes with souls.

Moreover, guests are offered an extensive array of services that make their stay even more relaxing. For example, guests can request a fully-stocked fridge, get extra cleaning service, or order a baby kit to make travel easier. The people behind Casa Arena also make it possible to book leisure and cultural experiences: tickets for concerts or art galleries, renting a boat to sail along the coast, or booking a tour on the iconic Charter Sant Isidre, a precious century-old ship that accompanied Greenpeace on its oceanographic work. //





Metàl·lics Cabratosa
 C/ Can Pau Birol 42
 Pol. Ind. Mas Xirgu 17005 Girona
 Tel. 972 232 404
 www.cabratosa.com
 IG @metallics_cabratosa

Cabratosa

Acer i vidre entre modernitat i tradició

Per **Dominika Petru** Foto **Hisao Suzuki**

El disseny ha de respectar i potenciar la bellesa de l'entorn en un diàleg entre arquitectura i paisatge que aconseguixi destacar les característiques de tots dos. Però, com ho podem fer quan tenim davant un edifici antic? Quins són els reptes que cal afrontar a l'hora de renovar-lo? De quina manera interactuem amb la història que hi ha darrere?

Aquestes són les preguntes que s'han de fer Metàl·lics Cabratosa quan els encarreguen participar en un projecte. I és que l'empresa, especialitzada en finestres i elements metàl·lics, compta amb molts anys d'experiència de **treballar amb estructures històriques i adaptar-les a les noves funcions**. El seu equip tècnic d'arquitectes són uns apassionats a gestionar la complexitat que s'amaga darrere dels projectes, resolent les necessitats del client i oferint la màxima qualitat.



Una de les peces clau a tenir en compte és l'ús que es farà de l'edifici. En molts casos, no és el mateix pel qual es va concebre. Així doncs, no només s'han d'adaptar els espais a les noves necessitats, sinó que també s'han de pensar perquè siguin confortables, segurs i durables. Convé que el disseny arquitectònic sigui molt respectuós amb el caràcter de l'edifici quan es volen integrar elements nous amb d'altres de preexistents. A l'hora de preparar les obres, tan important és escollir els materials i sistemes que s'utilitzaran com comptar amb empreses que tinguin molta experiència i coneixement tècnic, que siguin capaces de solucionar el projecte remarcant la memòria de l'edifici.

La casa Mas Riells és **un bon exemple de rehabilitació, on la tradició i la innovació conviuen d'una manera elegant**. L'equip de Metà·lics Cabratosa hi ha dedicat una bona pila d'hores i esforç per fer realitat el disseny de l'arquitecte holandès Ron Van der Vliet. Junts, han reconvertit els vestigis d'una casa en runes en un habitatge modern on el vidre pren un protagonisme especial, en combinació amb elements antics com la pedra.

De lluny, la casa conserva l'aspecte i la forma de masia; en canvi, quan un és dins, s'adona que hi ha **una nova història per descobrir**. Dins de la carcassa rehabilitada s'ha creat una casa àmplia i lluminosa amb una atenció amorosa als detalls gràcies a la tecnologia, el disseny i la innovació de materials. Les construccions d'acer i vidre en són la clau. Els finestrals, inusualment grans, inunden l'interior de llum i enforteixen la connexió amb l'exterior. Aquesta connexió s'aconsegueix amb la utilització d'acer Cor-Ten, un material que reforça els murs de pedra al mateix temps que subjecta els vidres aïllants de gran format, els quals aporten **eficiència energètica i aïllament acústic**. Un veritable nex entre tradició i tecnologia amb la garantia de Metà·lics Cabratosa. //



Steel and glass between modernity and tradition

Design must respect and enhance the beauty of a setting in a dialogue between architecture and the landscape, managing to highlight the characteristics of both. But how can we do that with an old building? What are the challenges we must address when renovating it? How do we interact with the story behind it?

These are the questions Metà·lics Cabratosa asks when commissioned to work on a project. The company specializes in windows and metal elements and boasts years of experience **working with historical structures and adapting them to new functions**. Its architects are passionate about managing the complexity behind projects, handling customer needs, and offering the highest quality.

A key piece to keep in mind is what use a building will have. In many cases, the use will be quite different from the original one. Not only do spaces need to be adapted to new needs, but they must also be designed to be comfortable, safe, and durable. Architectural design should be highly respectful of a building's character when we want to incorporate new elements alongside pre-existing ones. When preparing for a project, choosing the materials and systems that will be used is just as important as working with companies that have vast experience and technical knowledge and are capable of showcasing a building's history.

The Mas Riells house is **a good example of renovation in which tradition and innovation coexist elegantly**. The Metà·lics Cabratosa team has dedicated countless hours and work towards making the design by Dutch architect Ron Van der Vliet a reality. Together, they converted the vestiges of a house that was in ruins into a modern home where glass plays a key role along with ancient elements such as stone.

From a distance, the house maintains the appearance and shape of a farmhouse yet, once inside, you realize that there is a new story to discover. A spacious and bright house has been created inside the renovated structure, with careful attention to detail thanks to the technology, design, and innovation of the materials. Steel and glass constructions are key. Atypically large windows flood the interior with light and strengthen the connection with the exterior. This is achieved with the use of Cor-Ten steel, a material that reinforces stone walls while fitting large-size insulating windows that provide **energy efficiency and sound insulation**. It's a veritable bond between tradition and technology that only Metà·lics Cabratosa can provide. //

Gelats Angelo:

40 anys de reptes exquisits



Per **Emma Aixalà**

El Montgrí és testimoni de la història d'aquesta empresa familiar considerada un dels temples del gelat més importants del món. El seu millor maridatge ha estat apostar per la tradició, l'artesanania i la creativitat.

Per elaborar un bon gelat fan falta bons ingredients naturals, una bona tècnica i un bon procés d'elaboració, però per elaborar el millor gelat són necessaris els millors ingredients naturals, la millor tècnica i la millor elaboració. Ho diu Angelo Corvitto, un sicilià que va aterrar a l'Empordà fa unes quantes dècades i que, juntament amb la seva dona, va regentar una històrica fonda de Torroella de Montgrí. Preparant les postres va descobrir la seva vocació, fer gelats, i l'any 1985 va impulsar un obrador on hi ha anat acumulant passió per aquestes cullerades de plaer. El llegat professional de Corvitto està reconegut a tot el món i no li falten reconeixements: l'any 2004 va rebre el premi a la millor publicació gastronòmica espanyola pel seu llibre "Los secretos del helado. El helado sin secretos", i l'any 2006, el títol de Millor Gelater del Món a la primera convocatòria d'aquest guardó.

La millor recompensa de totes potser ha estat tenir el seu fill Hervé a l'equip per cercar i trobar, junts, l'excel·lència.





Gelats Angelo

Polígon Industrial Depal, nau 10
17140 Ullà
Tel. 972 75 86 83
info@gelatsangelo.com
www.gelatsangelo.com

Un catàleg amb més de 300 gustos

A Gelats Angelo la creativitat i la voluntat d'innovació van de bracet amb l'avantguarda gastronòmica i les peticions dels clients. Disposen d'unes instal·lacions i una maquinària d'última generació preparada per a qualsevol rept: fer el salt cap als gustos tradicionals o cap a les creacions més atrevides. **Tot plegat es tradueix en un catàleg dolç i salat, refrescant, imaginatiu, sorprenent i tan extens que podríem tastar-ne un cada dia de l'any sense repetir-ne cap.**

Un inevitable passeig imaginari inclou les cremes, treballades amb ingredients de qualitat que, en la proporció justa, atorguen un cos i una textura untuosa única: de xocolata 70%, de mascarpone amb figues, vainilla antiga, canyella, ratafia amb nous.

Els sorbets destaquen per la intensitat i per mantenir sempre aquella textura mal·leable tan gustosa: en fan de mango amb coulis de gerds, de mel del Montgrí, de mandarina, de mojito, de tomàquet i oli, de mostassa, de ceps o de whisky amb vainilla.

Els gelats gastronòmics que també produeixen s'acaben convertint en grans protagonistes de qualsevol emplatat: gelat de carxofa, d'esparrecs verds a la brasa, gelat de gambes o de garota!, de panettone o de xuixo. No són gustos impossibles, són els Gelats Angelo.

La botiga-museu: punt de trobada amb el consumidor

Tant si vivim a l'Empordà com si hi som de pas, val la pena submergir-se en l'univers Angelo i fer una visita a la botiga-museu. És un espai ubicat a tocar de l'obrador d'Ullà obert per retre homenatge a la figura del mestre gelater Angelo Corvito i el seu equip de treball, autèntics alquimistes. Trobareu els premis i llibres aquí citats i, evidentment, una bona selecció de gelats i de mostres que aquell dia hagin pogut preparar per al sector de la restauració. Tots esperen que algun gurmet els compri, els obri i, amb una cullera, reproduxeixi el suggerent gest del logotip. Que vagi de gust!



Gelats Angelo:

40 years of exquisite treats

The Montgrí bears witness to the history of this family-owned business, considered one of the greatest shrines dedicated to ice cream in the world. Their best ingredient has always been a commitment to tradition, artisanry, and creativity.

To make good ice cream you need good natural ingredients, a good technique, and a good preparation process. However, to make the best ice cream you need the best natural ingredients, the best technique, and the best preparation process. That's the philosophy of Angelo Corvitto, a Sicilian who arrived in the Empordà a few decades ago and ran a historic inn with his wife in Torroella de Montgrí. He discovered his calling when preparing deserts: making ice cream. In 1985 he opened a workroom where his passion for these sumptuous scoops has only grown. Corvitto's professional legacy is recognized worldwide: in 2004 he received the award for the best Spanish culinary publication for his book *The secrets of ice cream. Ice cream without secrets*. In 2006, he was named World's Best Gelato Master. The best reward of all is having his son Hervé on the team.

A catalogue with more than 300 flavors

At Gelats Angelo, creativity and a desire for innovation go hand in hand. They have state-of-the-art facilities and machinery ready to take on any challenge. In short, it translates into a sweet and savory catalogue that is refreshing, imaginative, surprising, and so extensive that you could taste a new flavor every day of the year.

This can't miss journey through the imaginative catalogue includes the creams, that blend body and a unique, thick texture: 70% chocolate, mascarpone with figs, cinnamon, ratafia liqueur with nuts. The sorbets stand out for their intensity and for always maintaining such a soft, delectable texture: mango with raspberry coulis, Montgrí honey, tangerine, mojito, tomato and olive oil, mustard, whisky with vanilla, and more.

The gourmet gelatos they craft end up becoming the star of any dish: artichoke ice cream, grilled asparagus ice cream, shrimp ice cream, panettone ice cream, and cheesecake ice cream to name just a few. They are not impossible flavors, they are Gelats Angelo.

The store and museum: a place to meet with customers

Whether you live in the Empordà or are just passing through, it is worth paying a visit to the shop and museum. The site pays homage to gelato master Angelo Corvitto and his team of authentic alchemists. You can find a great selection of ice cream and samples that they have prepared for the restaurant sector the very same day. The ice creams are all waiting for you there to be purchased, cracked open, and scooped out, reproducing the suggestive gesture on the Gelats Angelo logo. Enjoy! //





Josper® HOME

El **horno de brasa** de los mejores chefs del mundo, **ahora en tu casa.**


Crea tu propio espacio Josper, en tu jardín, zona chill o al lado de tu piscina.

*Passion
for Grilling*
by josper®



www.jospergrill.com

Pol. Ind. Mas Roger
08397 Pineda de Mar
(Barcelona) +34 937 671 516

@josperofficial   

Viure en la pintura

“Necessito integrar-me a l’obra mentre la faig, formar-ne part”

Per Eudald Camps Foto Andrea Ferrés

Fa exactament una dècada, just abans de guanyar el Premi de Pintura de la Fundació Vila Casas (2013), l’artista Lídia Masllorens, demostrant trobar-se anys llum de qualsevol forma d’estrídència egòlatra, es definia de la manera següent: “Vaig néixer a Caldes de Malavella l’any 1967. Actualment visc a Cassà de la Selva i treballa com a professora de dibuix a l’institut de Llagostera. Vaig obtenir la llicenciatura en Belles Arts el 1991. He ampliat els estudis de pintura amb altres de fotografia, gravat, escultura en pedra i escultura de gran format”. Però això, com dèiem, va ser just abans de guanyar el Premi que, en paraules seves, li canviaria la vida: “Jo no sé -afirma l’artista- si la gent és conscient de la importància de determinats premis artístics, com ara els de la Fundació Vila Casas, però a mi em va canviar la vida. Just després arribaria un galerista, en Miquel Alzueta, que comercialitzaria la meua obra i, d’aquesta manera, faria possible el pas definitiu cap a la professionalització”. I que ningú s’equivocui: Lídia Masllorens sempre havia pintat, el que canviaria radicalment seria la possibilitat de comptar amb un espai de treball adaptat a les seves necessitats (força expansives, per altra banda) i amb un temps i una exclusivitat que, òbviament, de seguida es veurien reflectits a les seves obres...



La gran Rosalind Krauss, en un dels seus assajos sobre fotografia, assenyalava una característica dels autoretrats que sovint passa desapercibuda: l'artista, per raons òbvies, mai es representa treballant. El que representa, en realitat, és el seu "acte de mirada", un esguard que pot semblar-nos profund i escrutador però que no deixa de ser quelcom perfectament estàtic. Per això, insistia Krauss, van ser tan importants i reveladores en el seu moment les imatges que Hans Namuth va obtenir, pels volts de 1950, a l'estudi de Jackson Pollock: "Per primera vegada -explicava Krauss- es mostrava l'artista en l'exercici del seu cèlebre mètode, desplegant i llançant pintura sobre el llenç estès al terra del seu taller, en un ballet de gestos ràpids que semblava esborrar tota possibilitat d'intervenció de l'anàlisi o de la reflexió". Acabava de néixer l'Action Painting, un terme indissolublement unit a una nova concepció de la superfície pictòrica que, per entendre'ns, passava a ser quelcom similar a un escenari, a un ring de boxa o, posats a portar-ho al límit, a un imprevisible camp de batalla. L'artista balla, lluita, es desplega o, en definitiva, actua. Lídia Masllorens ho té clar: **"És el moment, mentre treballa, el més important per a mi". Pintura i acció es confonen fins al punt que és el cos qui pinta i no la ment: "Ja fa temps que els pinzells no em semblen suficients. Quan treballa, necessito utilitzar tot el cos i eines que fan palanca, estris aparentment poc sofisticats però molt efectius a l'hora de capturar els gestos... Per això pinto en horitzontal: necessito integrar-me a l'obra mentre la faig, formar-ne part"**. Ni més ni menys: Masllorens no viu "de" o "per" la pintura sinó que viu "en" la pintura. La idea, més enllà del joc de preposicions intercanviables, ja l'havia enunciat de manera clarivident Karl Kraus (res a veure amb la Rosalind) a propòsit de la poesia de Heinrich Heine: "Heine -afirmava l'escriptor- ha convertit en màgia la meravella de la creació lingüística. Ha creat el més elevat que es pot fer amb el llenguatge; per sobre hi ha el que és creat des del llenguatge".

Crear des del llenguatge té el seu paral·lelisme a crear des de la pintura: més enllà de la cosa representada (en el cas que ens ocupa, gairebé sempre rostres), hi ha una sèrie d'elements plàstics que són exclusius de la disciplina. Mark Rothko -per posar un exemple de pintor que també era un magnífic escriptor- ho explicava amb absoluta precisió en els seus manuscrits: "La plasticitat [en pintura] s'aconsegueix mitjançant una sensació de moviment, tant cap a l'interior de la tela com fora a l'espai anterior a la superfície del quadre. En realitat, l'artista convida l'espectador a fer un viatge dins l'àmbit de la tela: aquest ha de moure's amb les formes de l'artista, cap a dins i cap a fora, per sota i per sobre, en diagonal i en horitzontal. [...] Aquest viatge constitueix l'esquelet, el marc de la idea; ha de ser, per ell mateix, suficientment interessant, sòlid i estimulant". O, dit d'una altra manera: la plàstica és la manera "natural" que té la pintura de transcendir-se.

Potser per això els retrats interessaven tant a Masllorens: perquè són la única part del cos que sempre es mostra nua. Teòrics com Jean-Luc Nancy van dedicar assajos sencers a la qüestió del rostre: segons el filòsof francès, la mirada del retrat no es redueix a l'ull que mira aïllat de la resta de la figura, sinó que és la figura al complet la que fa la mirada. Es tracta d'una forma d'autonomia que només es dona en la pintura de rostres. En paraules de Nancy: "L'autonomia formal de la figura compromet a l'autonomia del subjecte que es dona en ella i com ella, com la interioritat de la tela sense profunditat i, en conseqüència, també com la autonomia de la pintura que, ella tota sola, fa aquí l'ànima. La persona, efectivament, es troba en el quadre".

Conversar amb Lídia Masllorens et reconcilia amb la pràctica de la pintura i et fa posar en valor elements que avui, pels motius que sigui, han perdut credibilitat, començant per la plàstica de la que parlava Rothko, però passant també per les diferents formes de temporalitat dilatada (aquest temps de la pintura tant diferent al de la voràgine digital), la intuïció, l'atzar i l'accident o, en definitiva, totes les imatges de la fragilitat extrema que ens acaben definint com a signes cal·ligràfics -rostres només insinuats- d'una contundència tan accentuada com efímera. L'eco de la batalla que Masllorens lliura en cada obra és allò que ens arriba a través de tots i cadascun dels seus treballs. //



Living in painting

Exactly one decade ago, just before winning the Vila Casas Foundation Painting Prize (2013), the artist Lúdia Masllorens, proving to be light years away from any form of shrill egocentrism, defined herself as follows: "I was born in Caldes de Malavella in 1967. I currently live in Cassà de la Selva and work as an art teacher at the high school in Llagostera. I earned a Fine Arts Degree in 1991. I have expanded my painting studies with photography, engraving, stone sculptures, and large format sculptures." However, these comments came just before winning this life-changing award: "I don't know if people are aware of the importance of certain artistic awards, such as the Vila Casas Foundation Painting Prize, but it changed my life. Immediately afterwards, gallery owner Miquel Alzueta came and started selling my work. This made it definitively possible for me to become a professional painter." And let no one be mistaken: **Lúdia Masllorens had always painted. The radical change was the possibility of having a work space adapted to her needs (quite large, in fact) and the time and exclusive dedication that would clearly be immediately reflected in her works.**

In one of her essays on photography, the great Rosalind Krauss pointed out a characteristic of self-portraits that often goes unnoticed: the artist, for obvious reasons, is never shown working. What the artists represent, in reality, is their "observation," a gaze that may seem deep and scrutinizing to us but that remains perfectly static. For this reason, Krauss insisted, the images that Hans Namuth obtained around 1950 in Jackson Pollock's studio were so important and revealing at the time. As Krauss explained: "For the first time, the artist showed himself engaging in his famous method, splattering and splashing paint over the canvas lying on his workshop floor in a ballet of rapid gestures that seemed to erase all possibility of analysis or reflection." Action Painting had just been born, a term inextricably connected to a new conception of the pictorial surface that, to be clear, became something similar to a stage, a boxing ring, an unpredictable battlefield set to reach the limit.



The artist dances, fights, expands, and takes action. Lúdia Masllorens has no doubts: **"When I'm working it's the most important moment for me." Painting and action mesh together to the point that the body paints, not the mind: "Brushes have not been enough for me for a long time now. When I work, I need to use my entire body and tools that give me leverage. They may seem unsophisticated, but they are very effective instruments when it comes to capturing gestures. That's why I paint horizontally. I need to melt into the work while I do it, become a part of it."** This is her essence: Masllorens does not live "from" or "for" painting, but lives "in" painting.

Perhaps this is why portraits are of such interest to Masllorens: because they are the only part of the body that is always shown bare. Theorists such as French philosopher Jean-Luc Nancy dedicated entire essays to the issue of the face. According to him, the gaze from a portrait cannot be reduced to isolated eyes looking from the rest of the figure, but it is the figure as a whole that makes the gaze. It is a form of autonomy that is only produced in portrait paintings.

Talking to Lúdia Masllorens brings you closer to the craft of painting. Conversing with her makes you appreciate elements that have now lost credibility, for whatever reason. First, the plasticity that Rothko spoke of, but also the different forms of extended temporality (this era of painting was vastly different from the digital vortex), intuition, chance and accident, or, in short, all the images of extreme fragility that end up defining us as calligraphic markings, faces only hinted at, of a forcefulness as accentuated as it is ephemeral. The echo of the battle that Masllorens wages in each work is what reaches us through all of her pieces. //

PASSIÓ PER L'ARQUEOLOGIA



mac

Museu d'Arqueologia
de Catalunya

Barcelona
Empúries
Girona
Olèrdola
Ullastret

www.mac.cat
[@macarqueologia](https://www.instagram.com/macarqueologia)



Museu d'Arqueologia
de Catalunya

Fem-ho / BÉ
TOT
POSSIBLE



Generalitat
de Catalunya

L'oli d'oliva verge extra Fontclara és el somni d'un home apassionat de la botànica, la gastronomia i l'art que va quedar captivat pel mosaic empordanès

AOVE Fontclara
**L'oli que
homenatja una
història d'amor**

Per Emma Aixalà Foto Yayoi Sawada

En un dels molts viatges de negocis que el duïen a Barcelona, l'empresari suís Roland Zanotelli va fer una escapada a l'Empordà. Se'n va enamorar. Del paisatge, de la flora, de les oliveres, de la terra, de la tradició, de la gastronomia, de l'esperit mediterrani. I ell, que ja produïa a Sicília un oli d'oliva verge extra, va intuir que el d'aquest bocí de Catalunya era també excel·lent i no s'ho va pensar: va comprar una finca curulla d'oliveres centenàries al petit municipi de Palau-Sator i va encetar el camí de l'oli d'oliva verge extra Fontclara.

Actualment té cura de 8.000 oliveres de les varietats Arbequina i Argudell, repartides en 50 hectàrees de terreny, totes ubicades entre arrossars i arbres fruiters, totes beneïdes pel microclima del triangle d'or de l'Empordà, el que formen els nuclis medievals de Peratallada, Palau-Sator, Ullastret i Pals. També hi arrelen exemplars de la varietat italiana Frantoio i l'andalusa Picual que, en un futur, donaran nous olis.

Una finca amb segell sostenible

El segell del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica garanteix la producció respectuosa i ecològica d'aquesta finca sostenible. A tots els camps s'hi afavoreix la floració espontània d'herbes i flors al peu de les oliveres per promoure l'equilibri de flora i fauna i crear ecosistemes vius que afavoreixin el control de plagues. Una biodiversitat que es manté gràcies a les aigües subterrànies que es canalitzen, reguen el subsol, aporten l'aigua justa a les arrels i mantenen el camp sempre verd i en flor. **La collita es du a terme a finals de setembre o principis d'octubre, en verd, i es trien manualment les millors olives per evitar qualsevol alteració dels matisos de sabors i aromes.** Es processen a la mateixa almàssera de la finca, s'emmagatzema en dipòsits d'acer inoxidable amb temperatura controlada, i s'embotella només segons demanda. Realitzar tot aquest procés al mateix mas no és imprescindible però si es fa, com és el cas, les característiques organolèptiques de l'oli queden preservades. El resultat és una col·lecció singular, única i limitada per anyades, present en botigues gourmet, a les cuines de grans xefs del territori i d'arreu del món, i premiada en molts certàmens internacionals. Les medalles d'or rebudes a la Dubai Oil Competition 2022 per a les dues varietats actuals, Arbequina i Argudell, en són un exemple.





Experiències sensorials a peu d'olivera

A Fontclara és tan fàcil trobar en Roland Zanotelli passejant per les oliveres que conviuen amb obres d'art, com els guies i col·laboradors dels tastos sensorials que es poden reservar i que uneixen botànica, oli i gastronomia. Expliquen als visitants que aquest or líquid vellutat de color verd maragda és un oli prèmium elegant tant als fogons com al plat. I que si el tastem i l'escoltem amb atenció ens revela les diferències varietals. Ens donen pistes poètiques: “L'oli de les arbequines té una personalitat més calmada, untuosa i de respecte per tots els ingredients, dona volum i crea sensacions balsàmiques i agradables al paladar. El de l'Argudell potencia i destaca: cada oli contribueix a posar en valor el millor de cada producte”. Ens mirem les oliveres, ens mirem les olives, ens mirem l'oli i, abans de formular la pregunta, ja obtenim la resposta: **“Per elaborar un litre d'aquest oli fan falta entre dotze i catorze quilos d'olives”**. En aquest precís moment comprenem que fer divulgació i pedagogia és tant important com l'elaboració del mateix producte.

L'Empordà al paladar

Costa molt encabir en un text de poques pàgines el que en realitat ocupa un univers. I encara més posar-hi punt i final. Ens hi ajuda Roland Zanotelli, l'impulsor de l'oli Fontclara. “Prefereixo parlar de suc d'oliva”, diu, “de la seva alta qualitat després de premsar-lo lentament en fred, de les notes afruitades i del seu alt contingut en polifenols tan beneficiosos per a la nostra salut”. I ens llença una invitació atrevida: **“Moveu-lo a la copa igual que degusteu un bon vi. Oloreu i tasteu l'oli sobre el paladar: només en aquest moment entendreu la meva afirmació**. Comprendreu l'alta qualitat de l'oliva verda-daurada i gaudireu de les aromes i sabors vives sense restriccions: plàtan, tomàquet verd, carxofa”. Quantes sensacions regala, aquest petit miracle de la cultura mediterrània i de l'Empordà. //

Finca Fontclara

Sant Julià, s/n Fontclara | 877 22 24 00
Venda online, botigues especialitzades i Amazon
www.fontclara.es | IG @oli_fontclara

Olive oil that pays homage to a love story

Fontclara extra virgin olive oil is the dream of a man captivated by the Empordà landscape. On one of his many business trips to Barcelona, Swiss businessman Roland Zanotelli took a detour to the Empordà. He fell in love with the local landscape, olive trees, tradition, cuisine, and Mediterranean spirit. Already a producer of extra virgin olive oil in Sicily, he sensed that the flavors in Catalonia were also excellent and he didn't hesitate: he bought a lush estate of ancient olive trees near the town of Palau-Sator and embarked upon the path of Fontclara extra virgin olive oil.

He now looks after 8,000 Arbequina and Argudell olive trees on 50 hectares of land blessed by the microclimate of the Empordà golden triangle. He has also planted the Italian Frantoio and Andalusian Picual varieties that will soon produce new olive oil.

Seal of sustainability

The Catalan Council of Organic Agricultural Production seal guarantees the respectful and ecological production at this sustainable farm. The spontaneous flowering of herbs and flowers around the olive trees is encouraged to promote the balance of flora and fauna and create living ecosystems that help control pests. This biodiversity is supported thanks to the groundwater used to provide the right amount of water to the trees. The olives are harvested by hand in late September or early October when the olives are green to prevent any changes to flavors and aromas. They are processed in the farm's mill, stored in stainless steel vats, and bottled only when ordered. Handling the entire process on site isn't essential, but this method best preserves the olives' characteristics. The result is a unique and limited collection every year that can be found in gourmet stores and the kitchens of top chefs around the world, which has won awards at countless international competitions such as the gold medals received at the Dubai Olive Oil Competition 2022.

Sensory experiences

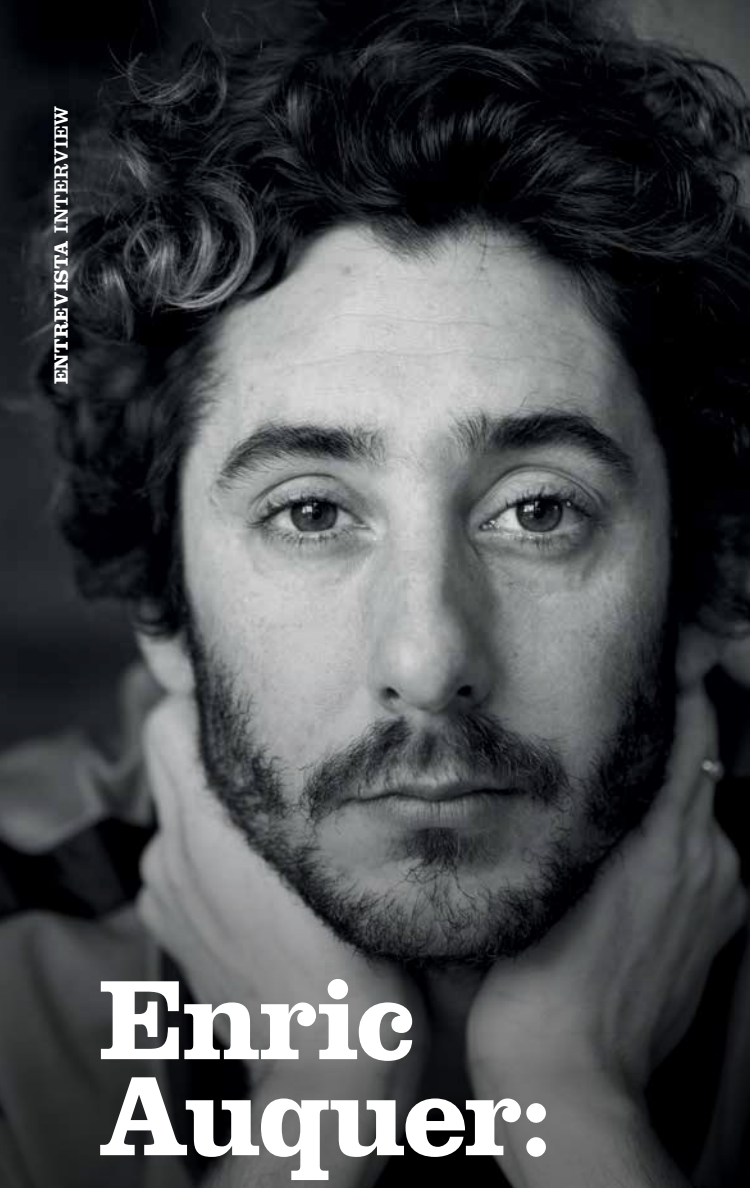
It's easy to find Roland Zanotelli walking through the Fontclara olive groves alongside works of art, as well as guides and staff members who work to share knowledge about olive oil at their tastings. Visitors learn that this emerald green velvety liquid gold is an elegant, premium olive



oil both for cooking and garnishing. If we taste it carefully, the varietal differences become apparent. The guides offer poetic clues: "Arbequina olive oil has a calmer, thicker character that blends well with all ingredients, gives volume, and creates pleasant balsamic sensations on the palate. Argudell olive oil enhances and accentuates: each olive oil showcases the best of each product." Visitors see the olive trees, olives, and olive oil and get the response before even asking the question: "It takes between twelve to fourteen kilos of olives to make one liter of olive oil." At this precise moment we understand that sharing and teaching are as important as crafting the product itself.

Empordà on the palate

Roland Zanotelli, the man behind Fontclara olive oil, sums it all up for us: "I prefer talking about olive juice," he says, "about its high quality after slow cold pressing, the fruity notes, and its high polyphenol content that's really beneficial for health." He gives us a bold suggestion: "Move it around your glass like a good wine. Smell and taste the oil on your palate: now you can understand what I said. You'll grasp the high quality of the golden-green olive and enjoy the endless vibrant aromas and flavors." This tiny miracle offers endless sensations. //



Enric Auquer:

talent
empordanès



Curtmetratge "FUGA" d'Enric Auquer i Àlex Sardà

Per **Thaïs Botinas** Foto **Javier Almar**

“L’intèrpret del moment”, “una troballa del cinema d’aquelles que passa molt de tant en tant”, “un robaescenes despampanant”, tot això s’ha dit d’aquest actor que en els darrers dos anys ha guanyat un premi Goya, un Ondas, i tres premis Feroz. És una bèstia escènica, un talent natural, del que sens dubte en sentirem molt a parlar. I tenim la sort que és d’aquí, fill de l’Empordà. I que és proper, sensible, afable. Professional i desgarbat a la vegada. És d’aquelles persones que exagera els seus defectes i te’ls mostra tan obertament que es converteixen en virtuts.

Però, comencem pel començament. Pel pare, la mare. Ets fill d’un geni de l’arquitectura ecològica i d’una ballarina que és un referent en la pedagogia de la dansa.

No érem el prototip de família de Verges. La meua mare era de fora, el meu pare és un tio curiós. Els meus pares eren mig hippys i jo m’enfadava amb la meua família per no ser més normals. Que ara de gran els ho agraeixo absolutament.

Sempre dius a les entrevistes que la teua joventut era un desgavell i que el teatre l’ordena.

Un dels moments més complicats de la meua vida és aquesta pressió de l’adolescència. Estava molt perdut, amb molta por, era un nen rebel. Fracàs escolar, diagnosticat de tot allò que tenen els nens nervio-

sos i amb imaginació, TDH, hiperactivitat, ansietat, dislèxic a morir... A casa hi havia una exigència a trobar una vocació i jo estava encallat.

I el clic quan va ser? A quina edat?

Als 19 anys. Després de treballar a una granja de xais, de fer d'electricista, de fer de tot, vaig marxar a Barcelona a estudiar teatre. La meva mare, que té una sensibilitat molt gran, em va animar molt. A l'inici de la meva adolescència em vaig enfadar amb l'Empordà, on no hi trobava res. És ara de gran que hi trobo una sensació de pertinença molt gran, a un paisatge, a un tipus de fer, a una gent. Per mi és un lloc de salvació on jo arribo i, buf [sospira], em sento absolutament a casa.

I això on et passa? A Ruplà?

Em passa a l'Empordà, a la que baixo aquesta baixada de la Pera a Ruplà i veig la plana, i veig l'Empordanet... M'agafa com un... Se m'encongeix alguna cosa a dintre, una tendresa, una pau molt bonica.

És la pau de la infància?

Els nens que s'han criat aquí són espavilats. Jo anava sol a escola, em passava les tardes jugant, no feia els deures mai, però anava a jugar al riu Ter, fèiem malifetes, bevíem alcohol, fèiem tot de coses, no teníem vigilància adulta. A casa meva sempre ens han donat molta llibertat. Jo tenia un amic a Jafre i sempre hi volia anar. "Papa, em pots portar a Jafre?" No. "Doncs hi vaig fent autoestop". "Ves-hi fent autoestop".

I ara, no et fa pena que els teus fills es perdin això?

Intento venir tant com puc. Veig que aquí hi ha una xarxa molt ben muntada. Ruplà és com la casa de la meva filla. Pot sortir dues hores i estic tranquil. Em truca un amic i em diu "la Carmela està aquí, es queda a sopar?". I això és un gust perquè ella és lliure en aquesta estona i a Barcelona els nens estan constantment tutelats. Tancats, jugant, el mòbil, és com un confinament continu.

A nivell professional, t'han dirigit Joaquín Oristrell, Paco Plaza, Leticia Dolera, Lluís Pasqual, Oriol Broggi, Pep Gatell (La Fura), Roger Bernat, Antonina Obrador... Entre cinema i teatre?

M'agrada tot. Jo vaig començar a fer teatre i ara faig més cinema perquè és més intensiu. Guanyes més diners i temps.

On et sents més a gust, en el rotlló artístic de Madrid o a Barcelona?

Jo vaig anar a Madrid a viure un temps a fer una sèrie i em vaig acabar fent un Instagram quan no en tenia, però em sento més a gust a casa meva, la veritat. I treballant, prefereixo els projectes que no són encàrrecs per ningú sinó que la gent treballa perquè vol explicar alguna cosa, produccions més petites. I em sento més a gust amb directores.

"FUGA". D'on surt aquesta joia de curtmetratge codirigit per tu?

L'Àlex Sardà (el meu cosí) i jo portàvem 3 mesos confinats aquí. Quan vaig veure passar el seu cotxe li vaig dir: "Àlex, hem de fer alguna cosa". De què podem parlar? De la família. La manera que vam trobar va ser fer un viatge transgeneracional entre la meva relació amb el meu pare i com jo estic aprenent a cuidar la meva filla, amb un personatge que encara no és capaç de cuidar del tot bé i que s'ha d'autodestruir per sentir-se culpable per poder tornar a la família. Hi ha una autoficció exagerada amb més sordidesa per connectar amb la gent. Bàsicament, és matar al pare. I la pel·lícula que estem preparant amb l'Àlex va d'això.

Què és per a tu l'Empordà?

Per a mi l'Empordà és el meu lloc. Jo soc molt familiar i l'Empordà és com la família. És el lloc on jo sempre tornaré. Soc això, estic educat aquí i no m'he educat només a casa. A mi m'han educat les senyores de Verges, la tramuntana, el mar, els boscos, el Ter, el llenguatge, el seu accent. Per lo bo i per lo dolent.

Qui és la Maria Carreter, a qui li vas dedicar el premi Gaudí?

Forma part de tot això. Era veïna del meu pare quan eren petits. Una dona preciosa, molt empordanesa, que ens va cuidar a mi i a les meves germanes, sense esperar res a canvi. Hi havia les males llangües que deien que s'havia enamorat del meu avi. Em cuidava, em portava a l'hort, em venia a buscar a l'escola, em comprava el berenar. Li tinc un amor increïble, em va donar aquesta seguretat de ser estimat pel simple fet d'existir. Ara d'adult entenc l'Empordà a través d'ella, d'alguna manera. //





Enric Auquer:

a talent from the Empordà

“The actor of the day,” “a rare find in cinema who only comes along every so often,” “truly sets the scene.” All this and more has been said about Enric Auquer, an actor who has won a Goya award, an Ondas award, and three Feroz awards over the past two years. He is a force on stage, a natural talent about whom we will undoubtedly continue to hear a great deal. And we’re lucky that he’s from here, a true Empordà local. We’re also fortunate that he’s approachable, sensitive, and caring. He’s professional yet laid back all at the same time. He’s the type of person who exaggerates his flaws and shows them to you so openly that they become virtues.

But let’s start at the beginning. His mother and father. You’re the son of an ecological architecture genius and a dancer who is renowned in dance education.

We weren’t the typical family from Verges. My mother isn’t originally from the Empordà, and my father is an interesting guy. My parents were kind of hippies and I would get upset with my family for not being more normal. Now that I’m grown, I can only give them my greatest appreciation

You always say in interviews that your youth was a mess and that theater brought order to it.

One of the toughest moments in my life was all the pressure when I was a teenager. I was really lost, afraid, and rebellious. I was a disaster at school and I was diagnosed with everything that excitable and imaginative kids have: ADD, hyperactivity, anxiety, dyslexic to the max. At home I was under pressure to find a calling, but I was stranded.

When did everything click for you? At what age?

When I was 19. After working on a goat farm, as an electrician,

and doing all sorts of odd jobs, I left for Barcelona to study theater. My mother, who is incredibly supportive, encouraged me a lot. In my early adolescence I was angry with the Empordà. I couldn’t find anything there for me. Now that I’ve grown up, I see there’s an incredible sense of belonging to the landscape, to a way of doing things, to the people. For me it is a place of salvation where I arrive and, well (sighs), I feel completely at home. Something grasps me inside, a tenderness, an inner peace.

Is it the peace of childhood?

Kids who have grown up here are clever. I walked to school on my own and spent the afternoons playing. I never did my homework. We’d go down to play in the river Ter, do stupid things, drink alcohol. We did all sorts of things and with no adult supervision. My parents always gave us a lot of freedom. I had a friend in Jafre and always wanted to go there. “Dad, can you take me to Jafre?” “No.” “Well, I’ll go hitchhiking then.” “Fine, go hitchhiking.”

Professionally, where do you feel most at ease, in the artistic circles of Madrid or Barcelona?

I went to Madrid to live for a while to do a TV series and ended up doing something on Instagram when I didn’t even use it. But I feel more at home in the Empordà, really. In terms of work, I prefer projects that aren’t studio produced, but where people work because they want to share something, smaller productions. And I feel more at ease with female directors.

FUGA. Where did this gem of a short film you co-directed come from?

Àlex Sardà, my cousin, and I were here for three months during the lockdown. When I saw him drive by one day, I said, “Alex, we’ve got to do something.” What could we talk about? Family. What we came up with was a journey across generations, about my relationship with my father and how I’m learning to take care of my daughter. It featured a character who isn’t yet able to fully take care of himself and has to self-destruct to feel guilty in order to return to his family. It’s something of an exaggerated, fictionalized autobiography that’s more sordid in order to connect with people. Basically, it’s an Oedipus complex sort of thing. The film Alex and I are making is about that.

You dedicated the Gaudí prize to Maria Carreter. Who is she?

She’s a big part of it all. She was my father’s neighbor when he was young. A marvelous woman, a real local treasure. She took care of my sisters and I without expecting anything in return. There were terrible rumors going around that she had fallen in love with my grandfather. She looked after me, took me to the orchard, picked me up at school, bought me snacks. I have profound love for her. She gave me an assurance of being loved simply by existing. As an adult now, I understand the Empordà through her somehow. //

Habiter son corps et son âme est le meilleur moyen de mettre en lumière son image.
Je t'accompagne à être Toi dans toutes tes dimensions.
*Vivir en tu cuerpo y en tu alma es la mejor manera de hacer brillar tu imagen.
Te acompaño a ser Tú en todas tus dimensiones.*



Aline:

Coach en Image certifiée | *Coach de imagen certificada*
Conseils en image | *Asesoramiento de imagen* Personal shopper | *Personal shopper*
Etude du style | *Estudio de estilo* Design Humain | *Human Design*
Echappées belles (Bungee up) | *Bellas escapadas (Bungee up)*

My Way
MON STYLE

BOUTIQUES SHOWROOM **MADemoiselle Cadaqués & Summer El Port de la Selva**
MYWAYMONSTYLE.COM | ALINE@MYWAYMONSTYLE.COM |  @MYWAYMONSTYLE

Núria Comamala, Language teacher:

“If we don’t know the language in our new country, we’re neither free nor truly ourselves”

By Emma Aixalà

Núria is a linguist who has lived abroad and understands what not knowing the language of your adopted land means. That’s why she created the school www.nuriacomamala.com, offering online Catalan and Spanish classes to foreigners who have settled in Catalonia. She’s from Peralada.

Your motto is "Languages for interesting people." Is someone who studies languages more interesting?

We’re all interesting, with things to share and skills that make us unique. But if we don’t master the language where we live, we’re not free, we aren’t truly ourselves, and we might even feel awkward. My goal is to help people be themselves in a language that isn’t yet their own and to stop feeling like a foreigner.

Is that why "Feeling at home" is the name of your courses?

Exactly: language is home. It means being able to order coffee or get bread without pointing your finger or explaining what’s going on to the doctor and being understood. It’s about feeling at home.

You also say that language is progress, right?

Absolutely. Languages open doors to getting jobs, advancing your career, and getting better outcomes. If you’re a professional who works in Catalonia, you must be able to fully communicate in at least one of the two official languages here. Otherwise, you’re less competitive.

You describe learning a language as an adventure, yet challenging at times.

It’s an adventure like everything in life, but exciting because it’s a challenge. Although there are times when you’d like to give up because of the commitment and effort required, it’s tremendously rewarding to reach the point where you can have a conversation because you understand the language and its structure and vocabulary.

You base your teaching on four pillars. What are they?

The first is personalization: respect the rhythms, learning styles, and needs of each student. In terms of the second pillar, teaching through motivational and socio-cultural content, I ask students “What do you do in your free time? How do you like to learn?”.

Javier Almar

And the other ones?

Providing tools for immersion activities and putting what we're learning into practice. Finally, oral expression: my main objective is for students to understand and, above all, speak the language they're learning.

Are languages are a driver of social and cultural integration?

And respect! Be selfish and learn for yourself, but also as a sign of respect for the country you've chosen to live in.

Are there students who hesitate between studying Catalan or Spanish?

Yes, and the answer is, it depends. If you're surrounded by Catalan, you take a yoga class in Catalan, the WhatsApp group at your children's school is in Catalan, you should learn Catalan first. Spanish will come along anyway.

Is the convenience of online classes a selling point?

It's an advantage, especially for professionals who travel for work. Moreover, the pandemic has shown that warmth passes seamlessly through screens.

What if I prefer short distances?

If you live in Peralada or nearby, let's have a coffee and chat! In-person classes are back! //

www.nuriacomamala.com

Peralada

650 061 969

IG @nuria.comamala

nuria@nuriacomamala.com



Núria Comamala, profesora de idiomas:

“Si no sabemos el idioma del nuevo país, ni somos libres ni somos nosotros mismos”

Tu lema es: “Idiomas para gente interesante”. ¿Quién aprende lenguas lo es más?

Todos somos interesantes pero si no dominamos el idioma no somos libres, no somos nosotros mismos. Mi objetivo es ayudarte a ser tú mismo en una lengua que no es todavía la tuya.

¿Por eso los cursos se llaman “Siéntete en casa”?

Lengua es hogar, poder pedir el café como te gusta, explicar al médico qué te pasa y que te entienda.

También dices que lengua es progreso...

Si eres un profesional que trabaja en Catalunya tienes que poder comunicar tu potencial al menos en uno de los dos idiomas oficiales, si no eres menos competitivo.

Calificas de aventura emocionante el hecho de aprender un idioma...

Todos los proyectos de la vida lo son. Y aunque hay momentos en que abandonarías por el esfuerzo y compromiso que pide, el día que puedes mantener una conversación la satisfacción es enorme.

Basas el aprendizaje en cuatro pilares, ¿cuáles son?

El primero es respetar la manera de aprender de cada alumno. El segundo, enseñar a través de contenidos motivantes y socioculturales. El tercero dar herramientas para practicar lo que vas aprendiendo. Y, finalmente, la expresión oral: mi principal objetivo es que entiendas y que hables.

¿Un idioma es un vehículo de integración social y cultural?

¡Y de respeto! Sé egoísta y aprende para ti, pero hazlo también como muestra de respeto al país donde has elegido vivir.

¿Hay quién duda entre estudiar catalán o castellano?

Sí, pero si vas a un curso de yoga en catalán o el grupo de WhatsApp de la escuela de tus hijos es en catalán, te interesa aprenderlo primero.

¿La comodidad de las clases en línea es un argumento a favor?

Es una ventaja y la pandemia demostró que la calidez atraviesa la pantalla. //

Playmodes

Recerca audiovisual

Per **Gisela Chillida** Foto **Eloi Maduell**

Playmodes és un estudi de recerca audiovisual que treballa amb tecnologies personalitzades i eines de codi obert on la barreja de creativitat, programari i maquinari dona lloc a instal·lacions immersives, mapeig de projecció, il·luminació d'edificis, escenografia digital, instruments audiovisuals i disseny sonor.

M'heu comentat que esteu plenament immersos en un projecte...

Santi Vilanova: Des de finals de l'estiu passat que no parem, després de dos anys d'estar parats del tot a causa de la pandèmia. Ara estem plenament ocupats en un projecte d'escultura cinètica. És un encàrrec per a una marca asiàtica que presenta ara el primer autòmobil elèctric de la seva gamma de cotxes luxosos.

Quan el podem veure?

SV: El presentem el 20 de maig a tres ciutats europees simultàniament: Zuric, Munic i Londres.

Com ens hem d'imaginar aquestes instal·lacions? Em venen al cap les escultures cinètiques de l'artista grec Takis o el cèlebre Marcel Duchamp i els seus Rotoreliefs.

Eloi Maduell: Potser també es pot dir llum en moviment.

Algun detall més que ens pugueu revelar indiscretament?

EM: És una cinètica molt calmada. Hem fet dues parets que emmarquen el cotxe amb una sèrie de mòduls que són uns perfils LED amb tres tires – una cap a dalt, una cap a baix i una frontal– que van girant a poc a poc.

Ara que ja ens heu desvelat aquest projecte que us ocupa, volem saber una mica més sobre Playmodes. Com comença tot plegat?

EM: A principis dels 2000, en Santi i jo ens vam trobar dins de l'escena barcelonina de música electrònica i imatge en directe, concretament a l'associació cultural Telenoika. Vam començar a treballar plegats en una instal·lació interactiva que es deia Playmodes i que va acabar donant el nom a l'estudi. Més tard s'hi van sumar l'Eduard Frigola i l'Eduard Llorens.

Quin paper de l'auca fa cadascun actualment?

EM: Jo soc enginyer informàtic, però ja en començar la carrera tenia molt clar que m'interessava el costat més creatiu de la disciplina. L'Eduard Frigola és enginyer en sistemes audiovisuals, a més de músic. És el cap de desenvolupament de software, és a dir, és qui programa. SV: Tenim també l'Eduard Llorens, que de formació és aparellador. S'encarrega de la implantació sobre plànol de les instal·lacions. També dels temes logístics. Finalment, hi soc jo, que arribo al mateix lloc que l'Eloi i l'Eduard Frigola però des d'una formació artística. Vaig acabar estudiant disseny gràfic pel vessant del grafiti. Paral·lelament, entro al món de la música per mitjà del hip-hop.

Quina és la vostra relació amb l'Empordà? Santi, per exemple, com arribes des d'un petit poble industrial de València fins a la Pera?

SV: L'Eloi ve a viure a Madremanya perquè hi té una casa familiar. Jo arribo a un punt en què estic molt fart de Barcelona. Com que no tenim cap necessitat d'estar vinculats a la ciutat perquè el nostre escenari és global, venim a l'Empordà, que és bonic, on el temps s'expandeix i tot ens funciona millor.

Algun racó empordanès on us agradi perdre-us?

SV: Sant Cebrià de Lledó, un llogarret a Cruïlles, al mig de les Gavarres, on hi ha un restaurant que porta una família des de fa centenars d'anys. Perfecte per fer-hi una excursió.



Pelle Steen



I tornant a la vostra feina, un dels “materials” amb què més treballem és la llum, element diví i alhora ubic en la nostra societat postmoderna. Què té per a vosaltres la llum?

EM: Als inicis, exploràvem la relació entre la música electrònica i la imatge electrònica en directe. Hem anat sortint de la pantalla gràcies al mapeig, és a dir, de la projecció sobre edificis o sobre objectes. Ha sigut una transició relativament natural. En algun dels mapeigs, vam començar a complementar amb alguna llum les parts de l'edifici on no podíem projectar. I a partir d'aquí ens hem anat trobant cada cop més còmodes en aquest nou camp d'exploració.

SV: És una matèria molt abstracta i alhora molt expressiva. Té la capacitat de transformar la percepció d'un espai o el teu estat anímic.

Heu fet mapeigs a edificis emblemàtics com el Palau Güell d'Antoni Gaudí, la catedral de Manresa o l'absis de Boí Taüll. Us inspira aquest diàleg amb obres d'arquitectura tan emblemàtiques?

EM: No ho hem cercat expressament, són perles que ens hem anat creuant pel camí. Al final és el contenidor, una peça absolutament bàsica. El que fem és reinterpretar els espais, relligar-los per ajudar a veure'ls d'una manera diferent.

SV: Fa les coses fàcils, en certa manera. Ja no partim d'un llenç en blanc sinó d'una geometria que ja ens ve donada. Al final el que fem és unir els punts.

Vosaltres treballem amb eines de codi obert, però entre balls de Tik Tok, discussions egocèntriques a Twitter i #foodporn a Instagram, on ha quedat la utopia tecnològica?

EM: Justament avui parlàvem de la visió més catastròfica de tot plegat. La televisió en si mateixa era un mitjà que es podia fer servir d'una manera molt intel·ligent per ajudar a la humanitat, però ha acabat en teleporqueria. Les xarxes socials podrien canviar el món, però se n'acaba fent un ús molt superficial.

SV: Nosaltres ens basem en el codi obert per al desenvolupament de software i hardware. Partim de la idea de formar part d'una comunitat on intercanviar el coneixement de forma lliure. El potencial hi és. La llàstima és que es corromp en el camí.

Algun projecte, possible o impossible, que us agradaria fer?

SV: Generar música a partir dels astres mentre els apuntem amb els làsers. Són recerques en desenvolupament que encara no han arribat enlloc, però que en el seu moment ho faran. També ens agradaria aconseguir que el que fem sigui energèticament autònom. Seguim a l'Empordà perquè ens és rellevant aquesta relació amb la natura i amb l'ecologia, amb tots aquests espais vius. //



Playmodes

Audiovisual research



Javier Almar

Playmodes is an audiovisual research studio that works with custom technologies and open-source tools where the mix of creativity, software, and hardware produce immersive installations, projection mapping, building lighting, digital set design, audiovisual instruments, and sound design.

Can you tell me about the project you're currently working on?

We've been going non-stop since late last summer after being completely shut down for two years due to the pandemic. Right now, we're totally committed to a kinetic sculpture project. It's an order from an Asian brand that is presenting the first electric automobile in their range of luxury cars. We're presenting it in three European cities simultaneously: Zurich, Munich, and London.

What are these installations like?

Maybe we could call them light in motion. They're quite calm and kinetic. We've made two walls that frame the car with a series of modules that are LED profiles with three strips that slowly turn: one aiming upward, one downward, and one forward.

Could you tell us a little more about Playmodes? How did it all begin?

In the early 2000s we were part of the live electronic music and images scene in Barcelona. We started working together on an interactive installation called Playmodes that ended up becoming the studio's name.

What's your relationship with the Empordà?

Eloi came to live in Madremanya because he has a family home there. I reached a point where I got really tired of Barcelona. Since we don't need to be connected to the city because our stage is global, we came to the Empordà. It's beautiful, time is a bit more relaxed, and everything works better for us.

Getting back to your work, one of the "materials" that you work with most is light. What does light mean for you?

At the start, we explored the relationship between electronic music and live electronic imagery. We've been leaving the screen behind thanks to mapping, i.e., projection on buildings or on objects. It has been a relatively natural transition. We started complementing some of the mappings with light on parts of the building where we couldn't project. What we do is reinterpret spaces and enhance them to help people see them in a different way. It's a very abstract yet incredibly expressive subject with the ability to transform your perception of a space or your mood.

You work with open-source tools, but alongside TikTok dances, egocentric discussions on Twitter, and #foodporn on Instagram. Where's the technological utopia?

We were talking about the most catastrophic vision of all today actually. Television itself was a medium that could be used in a very intelligent way to help humanity, but it ended up turning into garbage. Social media could change the world, but it ended up being used very superficially. We rely on open source for software and hardware development, from the idea of being part of a community where knowledge can be freely exchanged. The potential is there. Unfortunately, it gets corrupted along the way.

Are there any possible or impossible projects you've set your sights on?

Creating music from the stars while aiming lasers at them. This is research under development that hasn't reached anywhere yet, but will in due course. We would also like to get to a point where our work is energy self-sufficient. We'll continue working in the Empordà because our relationship with nature and ecology, with all these living spaces, is important to us. //

FIGUERES

Gaudeix de la ciutat de l'Empordà!



4 MUSEUS



DALÍ DE FIGUERES



LA FORTALESA
MÉS GRAN D'EUROPA



MOSTRA DEL VI
DE L'EMPORDÀ



900 COMERÇOS



RUTES
ENOGASTRÒMIQUES



100 RESTAURANTS



VISITES GUIADES



3 FESTIVALS

Festival Les Nits d'Acústica,
Festival de dansa Figueres es Mou,
Festival de Jazz



3 MERCATS
AGROALIMENTARIS
SETMANALS

TURISMEFIGUERES.COM



Ajuntament de Figueres



@visitfigueres



"No era un tros de mar gaire gran, però a nosaltres ens semblava tot un món"

Rafel Nadal, *Mar d'estiu*

Una experiència empordanesa en tots els sentits



Patrocinat pel Patronat de Turisme Costa Brava Girona

Per **Laura Masó**

L'Empordà no deixa de sorprendre'ns. El pas del temps, per ell mateix, pot convertir un paisatge conegut en un de completament diferent. Si a aquest fet hi afegim els canvis en els establiments que s'hi localitzen i les múltiples activitats que hi tenen lloc, ens adonem que les possibilitats d'experiències en aquest territori són infinites, i que, per a aquell qui ho vulgui descobrir, escollir es converteixi en tot un repte. Per això, us proposem una escapada de cinc dies que ens portarà de l'Alt Empordà al Baix Empordà, amb plans de natura i cultura, suggeriments d'activitats, de llocs on menjar i on dormir per poder-ho adaptar a les necessitats de cadascú. Una proposta que ens farà de guia per descobrir l'Empordà més autèntic i viure'l amb tots els sentits. I en tots els sentits.



DIA 1

El tacte

La brisa marina ens acarona quan posem el peu a terra. Avui no bufa la forta tramuntana que caracteritza aquesta zona de l'Alt Empordà. Hem deixat el cotxe al pàrquing d'accés al **Cap de Creus**, prop de Cadaqués, des d'on surt el bus del Parc Natural. Un cop arribats a la Punta del Cap de Creus, fem una passejada pels voltants i ens dirigim cap a Cala Culip, passant pel mig dels paisatges lunars del **Paratge de Tudela**, per remullar-nos a les seves aigües cristal·lines. La caminada ens ha fet agafar gana, així que ens quedem a menjar al Restaurant Cap de Creus, on ens sorprenen les seves especialitats internacionals –un arròs amb curri per llepar-se'n els dits– i la música en directe que hi programen sovint. Tot, davant de les impressionants vistes del mar Mediterrani.



A la tarda ens dirigim al Celler Martín Faixó, on Edgar Tarrés, hacker del benestar, ens sorprèn amb una visita de *winefulness*. Descubrim les propietats del vi activant tots els nostres sentits, combinant tècniques de plena consciència amb natura i creativitat. Deixem l'equipatge a l'allotjament rural que tenen al mateix celler, Sa Perafita, i fem via cap a **Cadaqués** a sopar. I què millor que un suquet de rap i unes gambes acabades de pescar al restaurant familiar Es Baluard? Només serveixen peixos de les llotges properes. Tot boníssim! Encara amb la salabor al paladar, tornem cap a l'hotel i, just abans d'entrar, quedem meravellats de l'espectacularitat del cel que s'observa en aquest indret allunyat de nuclis urbans.

Alternatives

A Cadaqués, també podem menjar a l'Enoteca MF unes boníssimes tapes maridades amb el seu propi vi; al sempre mític Casa Anita, on en Juanito ens cantarà la carta com només ell sap fer; al Compartir, si volem tastar una mica de tot de la cuina moderna, o al Talla, si ens decantem per unes tapes d'altura amb vistes espectaculars. Per dormir, ho podem fer a Casa Nereta, l'Hotel Tramuntana o l'Hotel Villa Gala.



DIA 2 L'oida

El silenci del matí ens desperta. Després d'un bon esmorzar, ens dirigim a **Capmany**, on seguim descobrint la tradició vinícola de l'Empordà. Aquesta vegada, ho fem amb un bany de bosc i un tast sensorial maridat amb plantes silvestres a les Vinyes Olivardots. L'Anaïs d'Aromes al Bosc ens acompanya per tal de viure una autèntica experiència de connexió silvestre. Amb la ment encara en blanc, ens aproximem als estanys temporals dels Torlits, que, al peu de l'**Albera**, ens permeten conèixer aquest ecosistema singular i protegit. Quan el sol comença a apretar, un vermut a l'Agrobodega Parral de Capmany ens sembla el pla perfecte per descansar, comprar unes ampolles de vi empordanès i fer temps abans de dinar a La Llar del Pagès. En Toni, el cuiner, és qui s'encarrega de seleccionar els productes, sempre de primera qualitat i de temporada, com els bolets o la tòfona.

A la tarda ens dirigim a **Figueres** per visitar el renovat Museu Empordà i les nombroses propostes contemporànies i de proximitat que s'hi poden observar. Les hores passen volant entre artistes i obres d'art, però és moment d'anar a **Avinyonet de Puigventós**, on passarem la segona nit. A l'Hotel Boutique Mas Falgarona ens relaxem mentre contemplem la posta de sol des de l'Spa, un antic paller reconvertit, igual que s'ha fet amb l'antiga masia. Tot l'edifici s'ha restaurat mantenint l'estil original, amb tocs de qualitat i de territori. Un detall: totes les obres pictòriques que s'hi troben són d'artistes reconeguts, contemporanis o emergents de l'Empordà. El sopar el fem a l'hotel. No podem deixar passar l'oportunitat de degustar els plats elaborats amb les fruites i verdures del seu hort ecològic, en un clar exemple de coherència.

Alternatives

Dues recomanacions alternatives per menjar al centre de Figueres són l'Integral, un restaurant de cuina vegetariana i vegana, o bé El Motel, cuina tradicional especialistes en cuinar el nap negre. Per dormir, també ho podem fer a La Farinera Sant Lluís (Pont de Molins), Hotel Peralada (Peralada) o Les Hamaques (Viladamat).



DIA 3

El gust

Ens desplaçem cap al Baix Empordà i arribem a **Pals**. Després de deixar l'equipatge a l'Arkhe Hotel Boutique, situat al casc antic del municipi, la platja ens reclama. Passem les primeres hores del dia entre l'aigua i la sorra, al costat de desenes de kitesurfers que ens deixen amb la boca oberta quan volen amb les onades. A la tornada, parem a Mas Geli, on ens espera un *brunch* saludable amb formatges i embotits de la zona, on no hi falta el vi ecològic i les trufes de xocolata.

A la tarda no podem faltar a la nostra cita amb l'art contemporani: la galeria de pop up **Fonteta**. Aquest projecte conjunt de Bombon, Galeria Joan Prats i NoguerasBlanchard s'instal·la a l'Empordà només de juny a setembre al municipi amb el mateix nom, així que és un autèntic privilegi poder gaudir de les seves propostes! I estant a Fonteta, no podem deixar de saludar l'Alba d'Abrioc i emportar-nos una deliciosa Cheese Box amb productes del territori: formatges, embotits, avellanes, confitures i herbes aromàtiques.

Per acabar el dia amb bon gust, ens regalem una experiència per a les nostres papil·les gustatives: cuina catalana contemporània. Al Vicus, restaurant sorgit d'un hostel familiar reconvertit, podem escollir un dels seus menús d'arròs de Pals, el producte estrella de la zona. Escollim un arròs negre amb calamarsets i allioli de pera tan espectacular que recordarem encara l'endemà. aquest indret allunyat de nuclis urbans.

Alternatives

Hi ha múltiples opcions per menjar a Pals i voltants. El Solblanc i Es Portal a Pals; Can Bach a Sant Feliu de Boada; el Turandot, el Diferent i l'Aigua Blava a Begur; el Casamar a Llafranc, o La Blava, Les Voltes i el Fiego a Calella de Palafrugell. Per dormir podem anar a Sa Calma, Aiguacalera o La Bionda a Begur, o a una de les masies amb encant que lloga VIU Empordà a diversos municipis.

DIA 4

L'olfacte

Impregnats com estem de paisatges empordanesos, ens despertem amb la necessitat de poder-nos-els emportar a casa. Per això, primer ens dirigim al Celler Sota Els Àngels, situat al bell mig de **les Gavarres**. És aquí on ens quedarem un trosset d'ànima de l'Empordà gràcies als seus vins procedents de l'agricultura ecobiodinàmica. Uns vins fruit de l'entorn i la intuïció, com expliquen la Maria Jesús i en Guy, impulsors d'aquest espai entre vinyes i sureres. A continuació anem a la botiga que Gla Empordà té a **La Bisbal d'Empordà**. Lluny dels souvenirs, el que ofereixen són veritables trossets d'Empordà. Artesania en la seva essència i en la seva forma més pura, elaborada a partir de materials, textures i olors del territori. No només en forma d'objectes, sinó que també dissenyen llars amb aquests elements. Dinem un menú de temporada a La Cantonada, un restaurant que fusiona plats d'arreu amb tocs creatius, però sense perdre la senzillesa.

A la tarda és el torn de l'art contemporani del Palau de **Casavells**. Es tracta del projecte estival d'Alzueta Gallery, amb seus a les ciutats de Barcelona i Madrid. Una aposta per la modernitat, per la radicalitat, per la transformació, per les idees i per la política de canvi, per tot allò que, des de l'art, pot millorar la vida de les persones. Una veritable joia amagada.

Després de la visita, seguim cap a La Bruguera de Púbol, on passarem la darrera nit. Aquest allotjament, sostenible i *bikefriendly*, desperta especial interès entre ciclistes, practicants de ioga i persones amb sensibilitat ambiental, de procedències diverses, igual que els seus propietaris. Lloguem bicis per fer una volta pels voltants de la propietat i parem a És! Carxofa, on farem el darrer àpat d'aquesta escapada. Ja sigui degustant el cor de carxofa confitat o un dels seus arrossos, no podríem haver escollit cap lloc millor per acabar la ruta: l'autenticitat del menjar i la tranquil·litat de la plaça del poble.

I com que ja som a **Púbol** no podem deixar de visitar la galeria Caterina Roma, on descobrim la casa taller de la ceramista. Com a novetat, aquest any hi ha Manolo Sierra com a artista convidat. Podrem gaudir fins al 31 de juliol d'una selecció d'obres que el pintor ha volgut adaptar a aquest espai tan únic i peculiar.

Alternatives

Per menjar es pot optar també pel BoTic (Corçà), La Plaça (Madremanya), per L'Escola, el local social del poble de La Pera, o el Monki, restaurant japonès amb tocs mediterranis i originals a Monells. Per dormir podem anar a Can Bassa, a Madremanya; La Lolita, a Sant Martí Vell, o Can Safrà, a la Pera.



DIA 5

La vista

Ens despertem l'últim dia abans de la sortida del sol. Hem reservat plaça a una de les classes de ioga que es duen a terme a La Bruguera. Una activitat perfecta per tornar cap a casa amb tots els sentits desperts. Els primers rajos de llum ens porten a la memòria els indrets recorreguts aquests dies i tots els valors que ens han transmès: autenticitat, sostenibilitat, essència, respecte, gratitud. Ens els guardem a la memòria. L'Empordà ens ha captivat un cop més, en tots els sentits. Tornarem.



An Empordanese experience in every sense

DAY 1

Touch

The sea breeze embraces us as we step outside. The powerful tramuntana winds that characterize this area in the Alt Empordà aren't blowing today. We park our car at the entrance to **Cap de Creus** near Cadaqués, where the bus leaves for the Natural Park. Once we reach the point at Cap de Creus, we stroll around the area and head towards Culip Cove, passing through the moon-like landscape at Tudela to swim in its crystal clear waters. The walk has made us hungry, so we stop to eat at the Restaurant Cap de Creus where we enjoy its international flair with delicious curry and regular live music, all facing the stunning views of the Mediterranean.

In the afternoon we head to Martín Faixó winery where Edgar Tarrés surprises us with a visit about *winefullness*. We discover the properties of wine using all of our senses, combining nature and creativity. We leave our luggage at the winery's Sa Parafita rural lodging and head to Cadaqués for dinner. What could be better than local anglerfish and freshly caught shrimp at the family-owned restaurant Es Baluard? Everything is delicious! With the salt still fresh on our palates, we return to the hotel and are amazed by the spectacular night sky here far from urban areas.

Alternatives

In Cadaqués, we can also indulge in delectable tapas at Enoteca MF paired with wine they produce; dine at the iconic Casa Anita where Juanito will sing the menu to us as only he knows how to do; enjoy Compartir if we want to try a bit of everything modern cuisine offers; or check out Talla if we want tapas with spectacular views. For a good night's sleep, there's Casa Nereta, Hotel Tramuntana, or Hotel Villa Gala.

The Empordà never ceases to amaze. The passage of time itself can completely change a familiar landscape. If we add to this the changing establishments and activities that take place there, we realize that the possibilities for experiences in this region are endless. The challenge is choosing one. With this in mind, we're presenting a five-day getaway that will take you from the Alt Empordà to the Baix Empordà with nature and culture tips and suggestions for activities and places to eat and sleep, adapted to everyone's needs. This route will help you discover the most authentic Empordà and experience it with all of your senses. In every sense.

"It wasn't a large stretch of sea, but to us it seemed like an entire world"

Rafel Nadal, *Mar d'estiu*



DAY 2

Hearing

The morning silence awakens us. After a good breakfast, we head to **Capmany** where we continue to discover the Empordà's wine tradition. This time, we do it with forest bathing and a tasting for all the senses paired with wild plants in the Olivardots Vineyards. Anaïs from Aromes al Bosc joins us to for an authentic experience of connecting with nature. With our minds still a blank slate, we approach the Torlits seasonal marshes at the foot of the **Albera**, discovering this unique and protected ecosystem. When the sun begins to bear down, a vermouth in the Agrobodega Parral in Capmany seems like the perfect idea for us to rest, buy a few bottles of wine, and pass the time before lunch at La Llar del Pagès. Toni, the chef, is in charge of selecting the products, always top quality and seasonal, such as mushrooms or truffles.

In the afternoon we head to Figueres to visit the renovated Empordà Museum and the numerous contemporary and local exhibits on display. The hours fly between artists and works of art, but now it's time for **Avinyonet de Puigventós** where we'll spend our second night. At the Mas Falgarona Boutique Hotel we relax while watching the sunset from the Spa, an old barn that has been converted just like the old farmhouse. The whole building has been restored while preserving the original style, with quality, local touches. All the paintings on site are by renowned contemporary or emerging artists from the Empordà. We dine at the hotel and taste the dishes made with fruits and vegetables from their organic vegetable garden, consistent with their philosophy.

Alternatives

Two other recommendations for dining in the center of Figueres include *Integral*, a restaurant with vegetarian and vegan cuisine, and *El Motel*, traditional cuisine specializing in black radishes. For a good night's rest, there's *La Farinera Sant Lluís* (Pont de Molins), *Hotel Peralada* (Peralada), or *Les Hamaques* (Viladamat).

DAY 3

Taste

We make our way towards the Baix Empordà and reach **Pals**. After leaving our luggage at the Arkhé Hotel Boutique located in the old town, the beach beckons. We spend the first few hours of the day between the water and the sand, near dozens of kitesurfers who leave us awestruck as they soar over the waves. At lunchtime we meet with Marta Romani, who prepared a conscious nutrition dining experience for us on the hotel's terrace. The menu is based on wild plants and aromatic water. It's a magical combination for us to taste while learning about healthy and respectful nutrition.

In the afternoon, it's time for contemporary art: the **Fonteta** pop-up gallery. This joint project led by Bombon, Galeria Joan Prats, and NoguerasBlanchard is only in the Empordà from June to September in Fonteta, and it's a privilege to see it! While in the town, we step in the shop *Abrioc* to greet Alba and grab a delicious Cheese Box full of local products: cheese, sausages, hazelnuts, jam, and herbs.

To wrap up the day with a good flavor in our mouths, we indulge in an experience for our taste buds with contemporary Catalan cuisine at *Vicus*, a restaurant built from a converted family-run hostel, where we can choose one of their signature Pals rice dishes, the star product of the area. We choose a black rice with squid and pear aioli that's so spectacular we can still taste it the following day.

Alternatives

There are multiple dining options in and around Pals. *Solblanc* and *Es Portal* (Pals); *Can Bach* (Sant Feliu de Boada); *Turandot*, *Diferent*, and *Aigua Blava* (Begur); *Casamar* (Llafranc); and *La Blava*, *Les Voltes*, and *Fiego* (Calella de Palafrugell). For a good night's rest, there's *Sa Calma*, *Aiguaclara*, or *La Bionda* (Begur) or one of the charming farmhouses that VIU Empordà rents out in various municipalities.

DAY 4

Smell

Permeated as we are with Empordanese landscapes, we awaken wishing we could take them all home. For this reason, we first head to Celler Sota Els Àngels, located right in the middle of the beautiful **Gavarres**. This is where we'll keep a piece of the Empordà's soul thanks to its wines made with organic-biodynamic agriculture. The drivers behind this space nestled between vineyards and cork oak trees, Maria Jesús and Guy, explain that this wine is the result of the environment and intuition. Next we go to the Gla Empordà store in **La Bisbal d'Empordà**. Far from kitschy souvenirs, they offer true pieces of the Empordà. Their work is craftsmanship in its purest form, made from regional materials, textures, and scents. Apart from objects, they also do interior design for homes with these items. We have a seasonal lunch at La Cantonada, a fusion restaurant that blends dishes with creative touches without losing simplicity.

In the afternoon it's time to admire contemporary art at the **Casavells** Palace. This is the summer project of Alzueta Gallery, based in Barcelona and Madrid. It's a commitment to modernity, radicalism, transformation, ideas, the politics of change, and everything that can improve people's lives through art. It's truly a hidden gem.

After the visit, we continue on towards La Bruguera de Púbol where we will spend the last night. This sustainable, bike-friendly home is of particular interest to cyclists, yoga practitioners, and environmentally-conscious travelers, people from diverse backgrounds just like its owners. We rent bikes for a ride around the property and stop at És! Carxofa, where we're having the last meal of our getaway. Whether tasting the artichoke heart confit or one of their rice dishes, we couldn't have chosen a better place to finish our journey: the authenticity of the food and the tranquility of the town square.

Since we're already in **Púbol**, we can't forget the Caterina Roma gallery where we discover the ceramic artist's home and workshop, where Manolo Sierra is the guest artist this year. Until July 31st, we can enjoy a selection of works that the painter has adapted to this unique and peculiar space.

Alternatives

For dining, we could also choose BoTic (Corçà), La Plaça (Madremanya), L'Escola (La Pera), or Monki, a Japanese restaurant with Mediterranean and original touches (Monells). For a good night's rest, there's Can Bassa (Madremanya), La Lolita (St Martí Vell), or Can Safirà (La Pera).



DAY 5

Sight

We wake up before sunrise on our final day. We've reserved a spot in one of the yoga classes held in La Bruguera. It's the perfect activity for returning home with all our senses awakened. The first rays of light bring to mind the places we have just visited and all the values we have seen in them: authenticity, sustainability, essence, respect, and gratitude. We hold them in our memory. The Empordà has captivated us once again, in every sense. We'll be back.



TROBADES AMB ENCANT

ENCOUNTERS WITH CHARM

Reunir-nos, saludar-nos, abraçar-nos. Hem estat molt de temps sense poder-ho fer obligats per unes circumstàncies que, per fi, han quedat enrere. És hora de recuperar el verb compartir, el verb celebrar. De triar un espai creat, recuperat, decorat amb aquella màgia amb què ens agrada vestir els moments sensibles: casaments, reunions familiars, jornades especials de treball, caps de setmana amb amics. Fem-ho ara, a l'Empordà hi ha mans expertes que mimen les trobades amb encant.

Getting together, saying hi, hugging. It's been a while since we've been able to do so due to circumstances we've finally left behind. Now's the time to take back the words sharing and celebration. Now's the time to choose a space that's been created, restored, and decorated with magic to get dressed up for the best moments: weddings, family reunions, special work events, weekends with friends. Now's the time, and there are experts in the Empordà who cater to all your needs with enchantment.





Per aquells esdeveniments més exclusius
For the most exclusive events

LA FARINERA DE SANT LLUIS

Una finca exclusiva amb 130 ha privades que amaga una antiga fàbrica de farina de 1913, amb grans jardins, dos llacs naturals i 10 suites on allotjar-vos.

An exclusive estate with 130 private hectares concealing an old flour mill from 1913 with vast gardens, two natural lakes, and 10 suites for accommodation.

TROBADES AMB ENCANT ENCOUNTERS WITH CHARM

PALS DISS. BARRI DE MOLÍ-MASOS PALS 12 972 600 988 IG@MASJOFREPALS INFO@MASJOFRE.COM WWW.MASJOFRE.COM

MAS JOFRE

Un espai exclusiu, envoltat de natura. Ideal per a trobades familiars, reunions d'empresa, presentacions i petites celebracions. Amplis jardins, sala de reunions i allotjament per a una vintena de persones.

An exclusive space surrounded by nature. Ideal for family gatherings, company meeting, presentations, and small celebrations. Vast gardens, meeting room, and lodging for up to twenty people.

Exclusivitat a l'Empordà Exclusivity in the Empordà



EL MOLÍ DE LA TORRE

Es un espacio único para hacer todo tipo de eventos, desde un desfile de moda, *shootings*, ruedas de prensa, reuniones corporativas, cócteles, bodas, ceremonias especiales, conciertos...

A unique space for hosting all sorts of events, from fashion shows, shootings, press conferences, corporate meetings, cocktail events, weddings, special ceremonies, concerts, and more.

Donde tus fantasías se hacen realidad Where your fantasies become reality



EL FAR D'EMPORDÀ 628 222 119 CAMÍ DEL MOLÍ IG@ELMOLIDELATORRE_EMPORDA WWW.ELMOLIDELATORRE.COM

LLOFRIU PARATGE SOBRÀ 2 638 958 458 IG@MASEPIGOL.CAT WWW.MASEPIGOL.CAT

MAS ESPÍGOL

Masia amb jardí i un gran tipi nòrdic per tot tipus de celebració. A més podem gaudir de l'experiència de dormir a la zona *glamping* en un bosc privat, envoltats de natura i amb tots els serveis.

Farmhouse for rent with a huge Nordic teepee for all sorts of celebrations. You can also enjoy the experience of sleeping in the glamping area in a private forest surrounded by nature with all the amenities.

Allotjament i celebracions amb encant
Celebrations with charm



MAS SORRER

Un enclavament únic on la natura, la música i la cuina de producte s'uneixen per crear trobades de somni. Al mig de la plana de l'Empordà i entre camps i girasols.

A unique enclave where nature, music, and specialty cuisine come together to create dreamlike gatherings. In the middle of the Empordà plain among fields and sunflowers.

Un espai màgic. Que comenci la festa!
A magical space. Let the party begin!



GUALTA CTRA. DE TORROELLA-PARLAVÀ KM 0.5 677 458 854 IG@MASSORRER WWW.MASSORRER.NET

TROBADES AMB ENCANT ENCOUNTERS WITH CHARM

SANT MORI MARQUESA DE SANT MORI S/N 699 245 520 IG @CASTELLSANTMORI WWW.CASTELLSANTMORI.COM

CASTELL DE SANT MORI

El Castell de Sant Mori és el marc ideal per gaudir d'unes fantàstiques vacances en companyia d'amics o familiars. La seva privadesa i discreció el fan idoni per a celebracions i aniversaris. The Sant Mori Castle is the ideal site to enjoy a fantastic vacation with friends or family. It is private and discreet, making it perfect for celebrations and anniversaries.



El privilegi d'allotjar-se en un castell
The privilege of staying in a castle

MAS GENERÓS

Masia rehabilitada combinant sostenibilitat, confort i exclusivitat creant un espai únic de calma i bellesa. Piscina, jardí, hort, biblioteca, 11 habitacions i cuina de qualitat i proximitat per gaudir d'una experiència única. Renovated farmhouse combining sustainability, comfort, and elegance creating a unique, calm, and beautiful space. Pool, yard, garden, library, 11 rooms, and quality local cuisine to enjoy a unique experience.



Oberts a les teves celebracions particulars
Open for private celebrations

FONTETA 972 195 593 · 680 720 990 SANT GENERÓS 21 IG @MASGENEROSFONTETA WWW.MASGENEROS.COM

REGENCÓS 616 410 006 INFO@RECTORIADEREGENCOS.COM IG@RECTORIA_DE_REGENCOS WWW.RECTORIADEREGENCOS.COM

RECTORIA DE REGENCÓS

Preciosa rectoría con jardín y piscina, 4 amplios apartamentos perfectos para parejas o familias. Posibilidad de alquilar la casa entera. Catering de *showcooking* y grupos de música en directo.

A precious rectory with a garden and pool and four spacious apartments perfect for couples or families. Possibility of renting the entire house. Showcooking catering and live music.



Grupos de hasta 12 personas
Groups of up to 12 people

CELLER MAS GELI

És molt més que un celler. És aquell escenari natural envoltat de vinyes, amb vistes al massís del Montgrí i postes de sol de somni on només hi faltes tu, els teus i la teva festa.

Much more than a winery. It's a natural stage surrounded by vineyards with views of the Massís del Montgrí and dreamlike sunsets just waiting for you, your friends, and your party.



Celebracions enmig de les vinyes
Celebrations among the vineyards

PALS DISSEMINAT BARRI BERNAGAR MASOS PALS 5 629 694 428 IG@MASGELIPALS WWW.MASGELIPALS.CAT

Crònica a trenc d'alba a la Pletera

Caminada meditativa

L'any 1986 les llacunes costaneres de la Pletera, entre la platja de l'Estartit i els camps de conreu de les Deveses, van desaparèixer per la construcció d'un pas-seig i sis illes d'habitatges a primera línia de mar. Al cap d'uns anys l'Ajuntament de Torroella de Montgrí i l'Estartit va apostar per desurbanitzar la zona i recuperar l'espai natural. Del 2014 al 2018 va aplicar el projecte Life Pletera i el resultat demostra que, malgrat la pressió urbanística, encara és possible rescatar zones alterades i la seva plena funcionalitat ecològica.

Patrocinat per l'Aj. de Torroella i l'Estartit

Per Núria Esponellà Foto Flaminia Pelazzi

M'he llevat d'hora i camino sota la tenebra d'un cel ennuvolat que deixa entreveure un retall d'estelada. Només m'ha calgut superar la son de primera hora, però la compensació que rebré és molt més gran. Val la pena espolsar-se la mandra i saltar-se l'horari habitual per viure experiències que nodreixen l'esperit. Veure néixer el dia ran de mar n'és una. He escollit l'espai natural de la Gola del Ter, un món de dunes i maresmes on l'aigua del riu s'aboca dins la panxa de la mar en un acte de fusió, un maridatge que fluctua segons els capricis de les pluges i el joc sinuós de la sorra. La nit encara es manté a l'horitzó i les ombres cobreixen les llacunes i basses, envoltades de joncs, salicòrnies espesses i tamarius, arbres resistents i magnífics. És un recorregut que enllaça el mirador de la Pletera i la desembocadura del riu. Vull alliberar-me d'emocions acumulades i de pensaments re-

petitius... Mentre m'apropo a la platja, deixo anar tot el que em pesa i ja no em serveix per aprendre ni per seguir avançant. Els tamarius m'acompanyen en el camí, mig a les fosques, mentre observo la silueta de les illes Medes i la llum del far que il·lumina les roques. A l'horitzó s'endevina un viu de llum.

Només és possible acostar-se a la natura quan desacceleres el ritme i trobes temps per contemplar-la. Jo també era dels qui pensen que viatjar lluny permet esquivar millor la rutina, com si la llunyania geogràfica fos l'única manera de trencar amb la quotidianitat. Però, en realitat, es tracta de saber prendre distància dels pensaments, de no tenir por de viatjar endins i de trobar espais de desconnexió a cada instant. Al fons de l'horitzó brilla una claredat molt tènue. Puc veure la platja que es desplega davant meu i la boca del riu. Em descalço per anar fins a trenc d'onada i caminar una mica, sentint com els peus s'enfonsen a la sorra, sense perdre de vista l'esclatxa perlada d'horitzó



que presagia l'alba. En aquest moment el dia és una pàgina per obrir que aviat es farà lluminosa. A la primera claror, inicio una salutació al sol com les que fa anys que practico a les classes de ioga. Ara sí, la llum comença a explotar en raigs violetes sobre el mar. M'assec a la sorra, en posició de lotus, per contemplar-ho tot. Les Medes es perfilen clarament i la llum lilosa tenyeix el cel. M'inunda la sensació de formar part d'aquest paisatge còsmic, d'aquestes illes i del sol que es deixa entreveure rere els núvols. Per una estona mantinc els ulls oberts, atenta a la pròpia respiració, que va i ve com les onades del mar. Inhalo vida i exhalo tot el que ja no vull. Poso l'atenció en l'ara i l'aquí. Procuo no enganxar-me a cap pensament, miro d'estar present, mentre el sol fa l'acte espontani de sortir i tot es va il·luminant.

L'ambient fresc desperta els sentits -la tramuntana de dies enrere s'ha fos i l'aire està encalmat-, ja no sento els agullons de la sorra freda ni cap altra sensació que la de serenitat.



Els pensaments s'aquieten. M'envolta la bellesa, em sento viva. Sembla com si dins meu es formi una altra constitució, com si ja no necessités res, més enllà de les sensacions del moment. Vibro amb el sol que es lleva sobre l'aigua, amb els aiguamolls i basses, amb el riu que transcorre pausadament en l'harmonia d'aquest instant. Ara el sol desplega els cabells violacis i somriu, com si tot es tractés d'una joia, d'una creació. Sento ocells que es desperten i piulen cap a la banda de les basses. Qui sap si són corriols camanegres dels que viuen en aquest paratge. Imagino les tortugues d'estany, el peix fartet que hi cria. Miro de seguir immersa en la calma. Però tot allò que es vol retenir s'escapa. I em sento impel·lida a caminar de nou i abraçar el paisatge amb la mirada: les illes, els núvols esfilagarsats, la llum tamisada són d'una gran bellesa. Em giro de cara al riu Ter, que baixa assossegadament, i em deixo portar per l'instint: agafo còdols, petites pedres que l'aigua ha desgastat, i les llanço al riu provant d'arribar lluny. Em sento

com la nena que vaig ser i que encara viu en mi. Recordo el poeta Joan Vinyoli: **“Aboca't a la nit./ Escolta els ocells, mira el dia/ com neix./ Torna a veure les coses/ en els ulls d'un infant./ Torna a llegir en els llibres/ ara que és tard. / Has de fer una altra vida”**. Davant meu s'estén una platja que s'allarga des de la Punta del Molinet i el Cap de la Barra del Montgrí fins a la Punta de la Creu de Begur.

De tornada, seguint el camí de baranes de fusta, observo les Ilacunes litorals i el mirador de la Pletera. Me'n vaig amb la convicció que fer coses com aquesta enforteix l'estat d'ànim. Contemplar l'albada és una experiència emocional amb un clímax que té el punt màxim d'elevació quan el sol treu l'ull per l'horitzó esborrant les ombres. Sovint ens ho perdem per culpa dels horaris, la son o la mandra, però matinar així ens predisposa a tenir un bon dia. Cada albada que encetem és un regal de l'existència. Ja dins el cotxe, escolto la cançó de “La casa del sol naixent” de Bob Dylan. //

Sunrise chronicle in la Pletera

In 1986, the coastal marshes of la Pletera between the beach of l'Estartit and the crop fields of les Deveses disappeared due to the construction of a promenade and six apartment blocks on the seafront. After a few years, the city halls of Torroella de Montgrí and L'Estartit joined forces to deurbanize the area and restore the natural space. The Life Pletera project was implemented from 2014 to 2018, and its results show that it is still possible to restore altered areas to their full ecological functionality despite urban pressures.

I awoke early and I'm walking under the darkness of a cloudy sky that reveals the fading stars. I simply had to overcome my early morning drowsiness, but the reward I'll get is much greater. It's worth the effort to set laziness aside and skip my usual schedule to enjoy experiences that nurture the spirit. Seeing the sun rise over the sea does just that. I have entered the natural area of La Gola del Ter, a world of dunes and salt marshes where the river's water blends seamlessly into the sea, a union that fluctuates according to the whims of the rains and the winding twirls of the sand. Night remains on the horizon and shadows cover the marsh and the ponds. I am surrounded by rushes, thick salicornia, and tamarisk, resistant and magnificent trees. The path connects the lookout at La Pletera and the mouth of the river. I want to free myself from cluttered emotions and repetitive thoughts.

As I approach the beach, I let go of everything weighing on me that no longer helps me learn or move forward. The tamarisk are by my side along the way, in fading darkness, and I can see the silhouette of the Medes Islands and the light from the lighthouse illuminating the rocks. On the horizon, I glimpse a sign of life bathed in light. It is only possible to get close nature when you slow down and find time to observe it. I was someone who once thought that traveling far afield allows us to better avoid routines, as if geographical remoteness was the only way to break with everyday life. In reality, it involves knowing how to distance oneself from thoughts, not being afraid to travel within, and finding spaces to disconnect at any time. A tenuous clarity shines at the end of the horizon. I can see the beach unfolding in front of me and the mouth of the river. I take my shoes off, head to the shore-

line, and walk a bit, feeling my feet sink into the sand, without losing sight of the pearly speck of horizon that preceded the dawn. At this moment, the day remains an untold story that will soon shine. At first light, I salute the sun as I have done in yoga classes for years. The light begins to explode in violet rays over the sea. I sit on the sand in a lotus position and observe everything. The Medes Islands are clearly profiled and the lilac light tints the sky. It floods me with the feeling of being part of this cosmic landscape, of these islands, and of the sun peeking out behind the clouds. For a while I keep my eyes open, attentive to my own breathing that comes and goes like the waves of the sea. I inhale life and exhale everything I no longer want. I focus on the here and now. I try not to get attached to any thoughts, seeking to be present while the sun spontaneously rises and everything becomes illuminated. //



Flateli*
MORE THAN SLEEPING

Experts en gestió integral
d'allotjaments turístics.

Gestionem tot tipus de propietats turístiques a l'Empordà / Costa Brava.
Ofereim un servei integral adaptat a les necessitats de cada propietari.
Optimitzem el rendiment de la propietat amb un equip professional i expert.

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

Somien els grecs en cales empordaneses?

Ruta pel Camí de Ronda,
de Palamós a la platja de Castell

Patrocinat per l'Ajuntament de Palamós

Per Òscar Marín Foto Flaminia Pelazzi

Somiava en una platja grega paradisiàca, però vaig quedar-me en una lluminosa cala palamosina. La pandèmia no recomanava allunyar-se gaire, i aquesta va ser l'excusa perfecta per quedar-se a fer turisme a prop de casa. I quin plaer redescobrir que el nostre tros de Mediterrani no té res a envejar a les costes més orientals d'aquesta mar.

Tres quilòmetres i mig gairebé nous, ben arranjats, que conviden a ser descoberts amb nous ulls i el cor ben obert. És el que ens espera al **camí de ronda** que surt de Palamós i porta fins a la platja de Castell, una ruta que l'Ajuntament ha anat adequant en els darrers temps i ha reforçat, fins i tot, amb una app pròpia: "**Palamós, Ronda de Mar**". Seguir el camí és ara més fàcil que mai, i val la pena, perquè l'excursió ofereix moltes recompenses, especialment cap al seu tram final, com també passa amb els millors llibres i pel·lícules.

Amb la nova app a la mà, vaig disposar-me a redescobrir la "ronda de mar" del municipi, tot sortint del Port Marina, el centre de lleure nàutic construït sobre una antiga zona de cales i aixoplucs de pescadors (en veureu una foto d'època a l'aplicació). Fent camí, les primeres cales que trobem són la dels **Pots i la Margarida**, totes dues amb una història ben curiosa, i a partir d'aquí ens endinsem en una pineda jove que és alhora un mirador privilegiat del litoral: el **Parc Urbà de Cap Gros**. Sorpren saber que, on ara hi ha aquest bosc, s'hi conreaven vinyes, oliveres i cereals fins a mitjan segle passat.

Gavines, corbs marins i xatracos sobrevolen aquest litoral i semblen voler explicar-nos el que trobarem just a l'altra banda del cap Gros. Allà comença l'extensa **cala Fosca**, un arenal on val la pena aturar-se a fer



un cafè o prendre un refresc mentre llegim al mòbil detalls sorprenents d'aquesta platja que ja atreia turistes a la primèria del segle XX. Des d'aquí, un canal abalisat amb boies (la Via Blava) marca als nedadors el camí per arribar a la platja de Castell, una experiència extraordinària per als amants de la natació en aigües obertes i de la biodiversitat submarina. Nosaltres, però, seguim el camí per terra ferma i aviat arribem a les ruïnes del **castell de Sant Esteve**, datat del segle XI, però construït sobre un assentament romà. Sabíeu que un "príncep" rus va comprar la fortalesa per restaurar-la, però va morir en un accident l'any 1935. La cosa es posa interessant... i el camí de ronda també. Travessem l'agradable **pinada d'en Gori** i ens aturem per gaudir de la vista: ja s'albira la bonica cala s'Alguer i, més enllà, l'**Espai Natural Protegit de Castell – Cap Roig**.

Acompanyats en tot moment per la remor de les onades, passem a la vora de les barraques de **cala Pallarida** i aviat arribem al punt estrella de la caminada: la **cala s'Alguer**. Com algunes de les cales gregues que molts hem somiat visitar, aquesta també ocupa un lloc privilegiat a Instagram (#calasalguer). Les seves casetes blanques de portes i finestres acolorides la converteixen en un racó fotogràfic i memorable. Seure-hi a contemplar l'horitzó, sense compartir-ne cap foto a les xarxes, també és una opció saludable. Aquest conjunt de barraques de pescadors ben integrades en el paisatge va ser declarat **Bé Cultural d'Interès Nacional l'any 2004**.

Seguint el refrescant camí de ronda arribem al **paratge de Castell**, que va estar a punt de convertir-se en una gran urbanització amb hotel i camp de golf. Per sort, la mobilització popular va aturar el projecte i avui hi podem gaudir d'una de les últimes platges verges de la Costa Brava. No només els boscos, els penya-segats i les cales que envolten el paratge mereixen una visita. També cal descobrir-hi el **poblat ibèric de Castell**, que data del segle VI aC; un dels jaciments amb més bones vistes de Catalunya. I si us agraden les anècdotes artístiques, heu de saber que l'antic estudi de Josep Maria Sert, que es troba a peu de poblat iber, va ser lloc de trobada de personatges com Coco Chanel, Marlene Dietrich, Luchino Visconti o Salvador Dalí.

Potser ens ho hem de pensar dues vegades abans de desitjar platges llunyanes, quan a prop de casa en tenim de tant valuoses i plenes de tresors naturals i patrimonials. El que cal és fer-les valdre, i municipis com Palamós ja ho estan fent. Potser algun dia seran els grecs els qui somiïn en platges empordaneses? //

www.visitpalamos.cat

APP
Palamós,
Ronda de Mar



EXCURSIÓ EXCURSION



Do Greeks dream of Empordanese coves?

Seaside trail from Palamós to Castell beach

I was dreaming of a heavenly Greek beach, but I stayed put in a bright cove in Palamós. The pandemic kept me from venturing too far from home, and this was the perfect excuse to stick around for local tourism. What a pleasure it was to rediscover that our Mediterranean coastline has nothing to envy about the sea's eastern shores.

Three-and-a-half kilometers of nearly new, well maintained, and inviting trails were there to be discovered with new eyes and an open heart. This is what awaits hikers on the Ronda de Mar seaside trail from Palamós that leads to Castell beach, a route that the City Hall has recently renovated and even improved with its own app: "**Palamós, Ronda de Mar**". Hiking the trail is now easier than ever, and well worth it. The journey offers many rewards, especially during the final stretch, just like the best books and films.

With the new app in hand, I set out to rediscover the town's seaside trail, beginning at the Port Marina nautical leisure center. Along the way, the first coves we discover are Pots and Margarida. Seagulls, ravens, and terns fly over the coastline, seemingly wanting to tell us what we'll find on the other side of Cape Gros. The extensive Fosca cove begins there, a sandy area that's an ideal place to pause for a coffee or a drink while reading surprising details on the app about this beach that has attracted tourists dating back to the early 20th century. From here, a buoy-lined canal (the Via Brava) marks the path for swimmers to reach Castell beach, an extraordinary experience for people who love swimming in open water and underwater biodiversity. However, we continue along the trail by land, soon reaching the ruins of the 11th century St. Stephen's Castle, built upon a Roman settlement. Did you know that a Russian "prince" bought the fortress to restore it, but died in an accident in 1935? Things are starting to get interesting, the trail most of all. We cross the pleasant d'en Gori pine forest and stop to enjoy the view: the beautiful Alguer cove can be seen in the distance and, beyond it, the Castell – **Cap Roig Natural Protected Area**.

The crashing waves keep us company as we pass by the edge of Pal·larida cove and soon we reach the highlight of the trail: Alguer cove. Like some of the Greek coves that many of us have dreamed of visiting, this one also occupies a top spot on Instagram (#calasalguero). Its white houses with colorful doors and windows make it a photogenic, unforgettable spot. Set aside sharing photos on social media for a moment and take the time to observe the enchanting horizon. These old fisherman's homes that form part of the landscape were declared a Cultural Asset of National Interest in 2004.

Reaching the trail's end, we arrive at **Castell beach**, which nearly became a large development with a hotel and golf course. Fortunately, local pressure halted the project and we can still enjoy one of the last virgin beaches on the Costa Brava. The forests, cliffs, and coves surrounding the site all make the visit worthwhile. Dating back to the 6th century BC, the **Iberian town of Castell** is also worth discovering, boasting some of the most beautiful views in Catalonia. If you're interested in art, Josep Maria Sert's former studio is located at the foot of the Iberian town, once a meeting place for stars such as Coco Chanel. //

CERÀMICA[®] *de* LA BISBAL



Globus Kon-Tiki

Volar sense ales



Per Tània Hirte

Aviat al matí, l'olor del verd i la frescor dels camps de maig ens condueix fins a la riba del riu Ter. Deixem la nit enrere perquè regni en altres parts del món. Nosaltres, ben d'hora, diem bon dia. Pel retrovisor veiem el Montgrí dormint majestuosament, la seva corpalència fent ombra a l'estepa florida. Flairo el regust de la primavera mentre les distàncies es van escurçant. Avui podré perdre els punts de referència, desmuntar el paisatge en una cartografia de línies i formes, textures i colors; podré volar ben amunt, com un ocell sense ales.

A l'horitzó de la badia el món sembla infinit, però em pregunto com serà sobrevolar-lo. En reconec els límits de pedra i el mar en totes les seves facetes. Les ones que envesteixen, que endrapen, que mullen. La pluja i la sequera. El cim en què descansa un castell buit, erosionat pel vent. Els Pirineus fonent l'últim rastre de neu d'enguany.

Un velam gegant de colors lluents que creix amb aire, enganxat a un bagul de vímet, s'eleva amb el foc. Segueixo els senyals que em fan amb el braç perquè m'afanyi, que el matí transcorre ràpid i la calma d'aquesta hora defuig i no torna. La cistella s'alça i en poc temps els nostres peus ja no estan ancorats a terra. **Allà dalt tot depèn del vent**, no hi ha res que ens deturi, no se segueix ni el nord ni l'est. Volar és desplegar la vela, atrevir-se a naufragar en aquest mar sense onades i travessar-lo.



El tendal groc s'alça com un astre cap al cel. La mar Mediterrània enlluerna com una làmpada. La vida a l'Empordà està en plena renaixença. El mar és quiet com el cel. El primer cop de vent del matí ha aixecat un brum, com un sospir que difumina els horitzons d'aquesta cartografia. Viatgem en la cua del vent i això vol dir que dins no se sent cap fressa, de la mateixa manera que sota de l'aigua, **la remor dels humans desapareix**. Tot el que succeeix en les venes d'aquest mapa que sobrevolem en globus sembla un artefacte insignificant.

Arreu on passem destaquen les textures del camp ocres, groguenques i fèrtils de vida. Com es creen triangles i formes geomètricament quadrades, que no són àrides ni de vèrtexs agressius. Voldria acaronar amb les mans aquest atlas que sembla fet de vellut, lli i esponja. Mullar-les en **la gran bassa d'aigua salada que sembla feta d'ori i màgia**. Prendre una de les illes Medes per endur-me-la a casa. El món s'ha refet a trossos en una catifa i la traça de l'home és indiscutible. Des de la meva alçada, ressegueixo amb el dit el recorregut de serpentina que fa el Ter i les fronteres de camp a camp.

La caiguda és gentil sobre un terreny de flors silvestres a prop de Púbol, però podria ser qualsevol lloc. El vent ha volgut dur-nos-hi. No som bèsties de cel, no ens corresponen aquelles alçades, però les hem pogut tastar. Quan tornem a sentir-nos ancorats sobre la terra, l'escala de la mesura torna a engrandir-se. La fressa torna a ser fressa. La calma que hem sentit dins el globus és irrecuperable, com l'enlairament. Continuaré sent un ocell sense ales, però he vist l'Empordà de ben amunt. //

Globus Kon-Tiki
935 156 060
WhatsApp - 690 830 713
Instagram - @globuskontiki
www.globuskontiki.com

EXCURSIÓ EXCURSION

Flying high, without wings

Early in the morning, we can smell the freshness in the fields along the banks of the River Ter. The night has moved on elsewhere as day breaks. Today I'll move beyond these landmarks, above the lines, shapes, textures, and colors. I'll fly high, like a wingless bird.

On the horizon of the bay the world seems infinite, but I wonder what it will be like to fly over it. I observe the bay's stone boundaries and the sea in all its facets. The waves crash, soften, and grind. An empty castle rests on a summit, eroded by the wind. The last traces of snow are melting on the Pyrenees.

Life in the Empordà is in full bloom. The sea is as still as the sky. The first morning breezes are lifting the mist, like a sigh blurring the horizons. We travel noiselessly with the wind.

I wish I could stroke this atlas that seems to be made of velvet, flax, and sponge and grind it into the large saltwater basin that looks like it's made of gold and magic. I wish I could take one of the Medes Islands home. The world has become like pieces on a rug, and mankind's presence is undisputed. From up high, I trace the Ter's meandering path through the fields.

We land gently among wild flowers near Púbol, but it could be anywhere. The wind carried us there. We did not reach all the way to the heavens, but we came close. When we're solidly back on earth, the scale becomes enlarged once again. The calm we felt inside the hot air balloon can't be beaten. I will continue to be a wingless bird, but I have seen the Empordà from above. //

L'Escala navega cap al turisme sostenible

Amb les meravelloses muntanyes del Canigó al fons, Empúries a tocar i el mar aquí mateix, L'Escala pren el timó i marca el rumb del turisme respectuós i sostenible

Patrocinat per l'Ajuntament de L'Escala
Per Emma Aixalà Foto Flaminia Pelazzi

Un Petit Príncep de bronze contempla una de les badies més belles del món assegut dalt d'un mur de pedra. A pocs metres, també ho fa la seva companya guineu. Fins i tot la rosa imaginada per l'aviador i escriptor Antoine de Saint-Exupéry, des del paviment on viu ancorada, s'estira cap al mar. Som al passeig de Riells de l'Escala, un poble tan orgullós de tenir les arrels al mar que l'ofereix sempre que pot als viatgers que s'hi acosten i hi fan estada.

D'un temps ençà, aquest municipi treballa en xarxa amb d'altres de la Badia de Roses per **promoure el turisme sostenible i responsable**, i ho fa en base al Decàleg de Turisme de Qualitat i del Turista Responsable. El decàleg ofereix, però també demana. Ofereix uns bons equipaments per fer-hi parada, una completa oferta cultural per fer brillar el patrimoni i un paisatge cuidat amb el mar sempre a l'horitzó. Però el decàleg també demana, demana al visitant arribar amb la bandera del respecte, fer els desplaçaments tan sostenibles com sigui possible; demana gaudir dels espais de les dunes, pinedes i penya-segats del Parc Natural de les Planasses sense danyar flora i fauna, i demana aprofitar el comerç local per fer-hi les compres i fer ús de la curiositat per marxar-ne enriquit amb històries i anècdotes. Sabíeu que el Millor Xuixo del Món del 2022 l'elabora la pastisseria Juhé, per exemple? I que el tercer diumenge de setembre es recorda



Ortol Planas

i homenatge els orígens pescadors i saladors del poble amb la Festa de la Sal? I que Caterina Albert, l'escriptora amagada rere el nom Víctor Català per evitar el menyspreu social, era una il·lustre escalenca? Sabíeu que es pot assistir a la subhasta del peix al Maram, el Centre d'Interpretació del Peix?

Aquest conjunt de recomanacions, fins a 10, reforcen una gestió municipal que persegueix convertir l'Escala en una població i una destinació sostenible per gaudir tot l'any. Per això es lluita per eliminar el plàstic del dia a dia dels seus habitants amb el projecte "DesEMBOSSA'T. L'Escala sense plàstics", i per això es convida a caminar o a pedalar afegint quilòmetres als circuits peatonals i als carrils bici. Es potencia l'economia circular amb campanyes com l'Escala Viu en Blau, on el peix blau centra l'atenció gastronòmica a la vegada que es revaloritza la pesca de les arts menors. En l'àmbit de la política mediambiental **s'ha delimitat amb boies la roca del Cargol per evitar la desaparició d'algues protegides, i se n'han instal·lat d'altres a Cala Montgó per preservar la posidònia**, que és un potent indicador de la qualitat de l'aigua del mar. Els més petits, els adults del futur, també viuen de prop el respecte pel territori i des de l'escola se'ls apropa a l'univers club nàutic i se'ls ajuda a conèixer els parcs del municipi, com Les Planasses i Vilanera.

Passió per la pedra seca i pel fons marí

L'Escala forma part del segell de Viles i Barris mariners de l'Agència Catalana de Turisme i ha sabut atraure iniciatives privades que creuen que la divulgació i la pedagogia són instruments molt poderosos. Ho sosté el Centre d'Estudis Escalencs, per exemple, que explica l'origen i usos de **l'art de la pedra seca, que ja fa anys la Unesco va declarar Patrimoni Cultural**. També ho defensa l'equip de professionals que ha convertit en una autèntica aula de natura un vaixell de 12 metres d'eslora que durant els Jocs Olímpics de Barcelona 92 va portar amunt i avall el jurat de les proves de vela. És l'Aton, fa nit al port, i durant el dia es mou per la badia desenvolupant **un ambiciós projecte de ciència ciutadana: s'hi expliquen píndoles de biologia marina i d'arqueologia subaquàtica** i no trigarán gaire a dur-hi a terme, també, actuacions marines que contribueixin a compensar la petjada amb què els humans castiguem el planeta.

Quan tants actors es desviuen per fer-nos arribar la seva passió amb un discurs planer i entusiasta és fàcil deixar-nos seduir, fer-nos nostres les seves raons i sumar-nos al plaer d'estimar i cuidar l'escena. "És el temps que has perdut amb la rosa, que la fa tan important". No és això el que la guineu va dir al Petit Príncep? //



L'Escala sails towards sustainable tourism

With the wonderful Canigó mountain in the background, Empúries nearby, and the sea before us, L'Escala is setting the course for respectful and sustainable tourism.

A Bronze Little Prince perched atop a stone wall observes one of the world's most beautiful bays, with his companion the fox nearby. Even the rose imagined by Antoine de Saint-Exupéry stretches towards the sea. We are at Passeig de Riells in L'Escala, a town with its roots proudly in the sea that is welcoming to travelers who come here.

L'Escala has been working alongside other towns in the Bay of Roses to promote sustainable and responsible tourism under the Quality Tourism and Responsible Tourism Guidelines that give both suggestions and demands. The town has great facilities, a vast cultural offering, and tidy landscapes with the sea always nearby. The guidelines also demand that visitors keep respect in mind and make their trips as sustainable as possible while enjoying the Planasses Natural Park's dunes, pine forests, and cliffs, engaging in local commerce, and discovering the town's history and legends.

Did you know that the local Juhé bakery won the World's Best Xuixo pastry award? Or that the Salt Festival pays homage the town's fishermen and salt harvesters in September? Or that Caterina Albert, the illustrious writer behind the name Victor Català, was from L'Escala? Or that you can see the fish auction at the Maram Fish Interpretation Center?

This series of ten recommendations reinforces town planning that seeks to turn L'Escala into a sustainable destination to enjoy all year long. The town is working on recycling projects to eliminate plastics

and visitors are invited to walk or pedal along the pedestrian trails and bike paths. The circular economy also supports local fishing and culinary traditions. Regarding environmental policy, the algae around la Roca del Cargol and the seagrass in Montgó Cove are being preserved, strong indicators of seawater quality. Children also participate in caring for the area by visiting nautical sites and discovering the town's parks.

Passion for dry stone walling and the seabed

L'Escala forms part of the Maritime Towns and Neighborhoods network and has attracted private initiatives that believe in education and sharing. This work is supported by the Center for L'Escala Studies, which explains the origin and uses of dry stone walling, declared a Cultural Heritage site by UNESCO. Another example is the professionals who turned the Anton, a 12-meter ship used during the 1992 Barcelona Olympics, into an authentic nature classroom. By day it sails around the bay conducting an ambitious citizen science project: the pillars of marine biology and underwater archaeology are explained and its marine activities contribute to easing people's footprint on the planet.

With so many people sharing their passion and enthusiasm with us, it's easy to be seduced and join in to care for what we have. "It is the time you have wasted for your rose that makes your rose so important," said the fox to the Little Prince. //

TERRAZA

experiències úniques



HOTEL SPA TERRAZA LIVING STORIES SINCE 1935

972 25 61 54 | info@hotelterraza.com | www.hotelterraza.com | [@hotelterraza](https://www.instagram.com/hotelterraza)

12 raons per [re]descobrir Figueres

Els pobles de l'Empordà la tenen a un pam i ella, que ho sap, s'obre plena de vida, de comerç, de cultura, de gastronomia i de tradició



Patrocinat per l'Ajuntament de Figueres

Per Emma Aixalà Foto Sira Ayats

Figueres és la capital on viure, la ciutat d'anades i vingudes, la porta que ens condueix a França i una inesgotable font de descobertes. En aquest article en recollim tantes com mesos té l'any per gaudir-les.

- 1 **L'ombra de Dalí és allargada** i a l'estiu s'escampa més enllà del Teatre-Museu. Convertit en un retrat de 2 metres, en un carrer ens trobem el nen que va ser, en un altre el jove somiador i més enllà el geni consagrat. N'hi ha una desena. De cara ens convida a fotografiar-lo, d'esquena a documentar-nos a l'estil QR. També és gràcies a la col·laboració amb la Fundació Gala-Salvador Dalí que, quan cau el sol, es projecten obres seves en algunes de les façanes més emblemàtiques de la ciutat.
- 2 Igual que Dalí va sacsejar l'art, Figueres va revolucionar la cuina catalana gràcies a la seva proximitat amb França i continua oferint una cuina moderna, diversa i creativa. Avui en dia segueixen amb les taules ben paradades i propostes excel·lents els restaurants Motel i Duran, dos clàssics gastronòmics que abanderen una oferta ben diversa, moderna i creativa. Ho comprovareu si us afegiu a les **rutes enogastronòmiques** que proposen aturar-se en diferents establiments per degustar producte de proximitat i vins de la DO Empordà.
- 3 El brogit del trànsit ens recorda una altra singularitat de Figueres i és que tot i que no és una ciutat industrial sí que ha destacat en la fabricació de bicicletes i motos. La marca Rieju, per exemple, és d'aquí. El renovat **Museu de l'Empordà** documenta aquest impuls empresarial d'èxit amb la més que recomanable exposició Made in Figueres. La ciutat de la locomoció.
- 4 Figueres també és de lletres, ho recorden els **recorreguts literaris** que ens endinsen en la vida i l'obra d'autors i autores destacats i ens parlen de la seva relació amb la ciutat. Trepitgem la Rambla amb Carme Guasch i les germanes Maria Àngels i Montserrat Vayreda, recordem les Fires i Festes de la Santa Creu de Salvador Dalí i Fages de Climent, i les aportacions del farmacèutic més humanista, Alexandre Deulofeu. Torna a brillar el feminisme reivindicatiu de Carme de Montoriol i la defensa de la cultura i l'educació de Maria Àngels Anglada, escriptora que –juguesques del destí– va morir el dia de Sant Jordi del 1999.
- 5 Descobrir que Anglada portava els nets al **Museu del Joguet de Catalunya** ens anima a visitar-lo. Se'l considera el tercer museu d'aquesta temàtica més important del món i està d'aniversari. Ja són 40 anys conservant i divulgant la nostra pròpia cultura popular i mostrant desenes, centenars d'objectes de tot el món relacionats amb l'educació i el lleure. Ens dibuixa un somriure la icònica baldufa. Qui no s'hi ha entretingut alguna vegada?



Arxiu Ajuntament



Arxiu Ajuntament



Arxiu Ajuntament



- 6** Quan sortim, en veiem per tot arreu, de baldufes, però aquestes demanen una bona mossegada. Són de xocolata i s'exposen als aparadors de les **pastisseries de la ciutat**, temples de la confiteria que han sabut conservar el que és propi (ai, els brunyols!), fer-se seva la xocolata i atrevir-se amb la rebosteria de l'alta cuina.
- 7** Mentre ens rendim a aquest deliciós inventari, ens adonem que el **centre comercial** de Figueres és molt potent. És la ciutat catalana de més de 20.000 habitants amb més botigues per cap de tot Catalunya, la primera a definir una àrea peatonal a l'aire lliure i, per tant, una bona oportunitat de ser consumidors del comerç local.
- 8** Precisament un dels racons més concorreguts és la **Plaça de les Patates**, font referència al seu passat de mercat. És porxada i no és gaire gran i actualment es podria dir de les tavernes perquè s'hi concentra una gran quantitat de bars, restaurants i terrasses. Tapes, conversa i animació estan assegurades.
- 9** Fem cap a la **Rambla**, un dels espais més emblemàtics de la capital empordanesa, un elegant passeig arbrat, ample, abraçat per portes, balcons i teulades modernistes, terrasses i cafès, sempre amb gent amunt i avall, sempre escenari de fires, festivals i actes culturals. Des de fa uns anys hi fan niu les graules, afineu bé vista i oïda.
- 10** Sentim les campanes de l'**església de Sant Pere**, un edifici mil·lenari al voltant del qual va créixer la vila medieval. Ens hi acostem i ens trobem amb un temple bellíssim, molt fotogràfic, i quan el trepitgem entrem en una dimensió on espai i temps s'aturen. Potser sigui aquesta la persistència de la memòria a la qual feia referència Dalí a la seva pintura més famosa. Ens sumem a una visita guiada que ens puja al campanar del segle XIV i, des d'aquí, des de 40 metres d'altura, distingim el proper objectiu.
- 11** El **Castell de Sant Ferran** és el monument més gran de Catalunya i la fortalesa moderna més gran d'Europa. Es llegeix ràpid però aquest immens conjunt dissenyat per enginyers militars del segle XVIII requereix una visita pausada. I això agradarà als més petits: s'hi organitzen itineraris en jeep per veure bé el fossar i en embarcacions pneumàtiques per contemplar els dipòsits d'aigua subterranis.
- 12** Fem una última parada que també hauria pogut ser la primera: el **Cementiri Municipal**. A la porta vella hi llegim un codi QR i comencem una visita amb audioguia que ens ajuda a apreciar l'arquitectura i escultura funerària, amb obres d'alguns noms de primera línia de l'art català, i que ens revela anècdotes de personatges il·lustres i no tan il·lustres de Figueres i l'Empordà.

www.turismefigueres.com

www.salvador-dali.org

www.museuemporda.org

www.castellsantferran.com

12 reasons to [re]discover Figueres

The towns in the Empordà are just a stone's throw from Figueres, a city that's full of life, commerce, culture, cuisine, and tradition

- 1 **Dalí's shadow grows** and dips beyond the Theater-Museum in the summer. Through a two-meter portrait on the street, we see the child who was once a young dreamer before becoming a genius. There are a dozen of them. When the sun goes down, his works are projected on some of the city's most iconic façades.
- 2 Just like Dalí transformed art, Figueres revolutionized Catalan cuisine thanks to its proximity to France and continues to offer modern, diverse, and creative culinary treats. See for yourself by joining the **food and wine routes** available to taste local products and wines from the Empordà DO.
- 3 Figueres has excelled in manufacturing bicycles and motorcycles. The Rieju brand is just one example. The renovated **Museum of the Empordà** showcases this success story with a delightful exhibition called Made in Figueres. The city of locomotion.
- 4 Figueres is also synonymous with literature and its **literary tours** take us into the life and work of prominent authors recounting their relationship with the city.
- 5 **The Toy Museum of Catalonia** is considered the third most important museum of this type worldwide. It has preserved and shared our local culture for over 40 years. Its iconic spinning top brings a smile to young and old alike.
- 6 When we venture out we see spinning tops everywhere, but these are meant to be eaten. They're made of chocolate and displayed in the storefront windows of the **city's bakeries**.
- 7 As we give in to this delicious treat, we can take in the breadth of Figueres's **old town**. Figueres was the first city in Catalonia to create an outdoor pedestrian area, and it's an excellent showcase of local commerce.
- 8 One of the most popular spots in the old town is the **Plaça de les Patates**, or Potato Square, referring to its marketplace past. Modest in size, it's surrounded by arches and full of bars, restaurants, and terraces today. Tapas, conversations, and a good time are guaranteed.
- 9 The **Rambla**, one of the most iconic spots in Figueres, is an elegant, wide, tree-lined promenade always full of people taking a stroll that is surrounded by doorways, modernist balconies and rooftops, terraces, and cafés.
- 10 Listen to the bells of **St. Peter's Church**, a thousand-year-old edifice that was the heart of the medieval city. You'll discover a beautiful, photogenic temple where space and time stop when you step inside. Perhaps this is the persistence of memory that Dalí referred to in his most famous painting.
- 11 The **Sant Ferran Castle** is the largest monument in Catalonia and the largest modern fortress in Europe. This immense structure designed by 18th century military engineers is worth a leisurely visit. Kids will be delighted as well: there are jeep routes to tour the moat and inflatable boats to discover the underground water tanks.
- 12 There's one final stop on our journey: the Municipal Cemetery. Scan a QR code on the old door to begin a guided tour that sheds light on funerary architecture and sculptures, with works by some of the leading names in Catalan art and stories about famous and infamous characters from Figueres and the Empordà.



Empuriabrava
Castelló d'Empúries



castelloempuriabrava.com

Tu & Empuria- brava



Like it, love it,
live it.



Costa Brava
Pirineu de Girona



Empordà km0

CONSUM CONSCIENT
I DE PROXIMITAT



Cada compra que fem és una tria i amb cada tria acabem donant suport a un projecte. 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 darrera, 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.

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

ESSÈNCIES I COSMÈTICS NATURALS



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
L'Alícia és biòloga especialista en cosmètica i dermofarmàcia. Sabons naturals, olis de massatge i bàlsams amb olis essencials. Tallers formatius.

ÀMBAR BOTANICALS
CADAQUÉS
IG @AMBARBOTANICALS

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

COSMÈTICS GIURA
CALONGE
IG @COSMETICSGIURA

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



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.



Bravanariz

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



L'essència de
l'Empordà
en una
ampolla

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 on el seu creador explica un procés únic.



EMPORDANETA NATURAL CISTELLA

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

JUTTA LANGE GAÜSES

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

ARRELS COSMÈTICA NATURAL

ST CEBRIÀ DE LLADÓ
IG @ARRELS_COSMETICANATURAL
Cosmètica natural sostenible, biodegradable, vegana, feta amb molta consciència i amor a les Gavarres.

LA MUGA SABONS NATURALS

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

NAOH SABONS

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



Olis
essencials
i hidrolats
medicinals

ESSÈNCIESCAT

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

Destil·leria pionera a l'Alt Empordà amb més de 20 essències de flors i arbres autòctons. Tot el procés, des de la plantació a la recol·lecció, es fa a mà. La producció es fa a baixa temperatura i sense pressió, extraient així totes les propietats i l'aroma autèntic de les plantes. Medicina 100% natural per al cos, la ment i l'esperit. Oriol (psico-aromaterapeuta) i la Frances (violoncel·lista) comparteixen els seus coneixements i propostes sensorials al Rizoma (Centre d'Arts Curatius), on cadascú pot experimentar l'Essència Vital de la Natura.

El jardí de las lilas



GARRIGOLES

MAS ESTEVENET, S/N
ANA 607 833 283 / BEA 679 783 204
IG @ELJARDINDELASLILAS_HIDROLATOS
IG @LASLILASYLALUNA_COSMETICA_BIO
WWW.LASLILASYLALUNA.BIO

Productors
artesans
amb
certificació
ecològica



Un projecte de permacultura amb certificació ecològica on l'Ana i l'Alberto cultiven plantes aromàtiques mediterrànies que destil·len de forma artesanal per elaborar els seus meravellosos hidrolats, o aigües florals també d'ús alimentari, olis essencials i una cuidada línia de cosmètica ecològica. Han recuperat fórmules ancestrals per crear uns cosmètics essencials, plens de substància, amor i màgia. Cursos de cosmètica i visites guiades. Un oasi al cor de l'Empordà.

HERBES I INFUSIONS



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.

FLORS I PLANTES MEDICINALS

ECOMERCATS MÓN EMPORDÀ
TERRADELLES
IG @MARIA_CULUBRET

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

EL DRAC VERD

TORROELLA DE FLUVIÀ
WWW.ELDRACVERD.COM

Cultiu ecològic de plantes aromàtiques, medicinals i culinàries. Safrà, calèndula, orenga, romaní, farigola, polioli, espígol, marialluisa...

EMPORAROM

L'ESCALA
IG @EMPORAROM
WWW.EMPORAROM.COM

A 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.

HERBES DE L'EMPORDÀ

LA BISBAL D'EMPORDÀ
WWW.GLAEMPORDASHOP.COM

Producte gourmet i de proximitat que incorpora l'essència del paisatge a la nostra gastronomia. La combinació de les herbes amb sal marina i amb escates de sal esdevé un ingredient ideal que potencia el gust de qualsevol plat.

MEL



MAS ENTRESERRA CASAVELLS

IG @MELMASENTRESERRA

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

DOLÇA ABELLA CRESPIÀ

WWW.DOLCAABELLA.COM

Mels, pròpolis, pol·len..., de producció pròpia, produïts en paratges d'alt interès ecològic lluny d'insecticides, plaguicides i contaminants.

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.



MEL

Tenim ganes d'ensenyar-vos el nostre dia a dia

ABELLAIRES EMPORDANESOS

GARRIGUELLA
972 530 193
IG @ABELLAIRES_EMPORDANESOS
WWW.ABELLAIRES.COM

Compartir el seu dia a dia és una experiència única: ens equipen i ens dirigim a l'apiari, allà expliquen l'entorn geogràfic, flora que les abelles visiten, quins individus ens trobarem un cop obrim l'arna, i les diferents tasques de cada grup d'abelles. Seguim amb una visita a les instal·lacions i acabem amb un tast de tres tipus de mel de les seves finques i fent un tomb a la botiga.



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

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

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

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.

CONFITURES I CONSERVES



MUSEU DE LA CONFITURA

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

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

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

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

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

ES SALAÓ DE CADAQUÉS
CADAQUÉS
IG @ESSALAODECADAQUES
Anxoves curades durant un any com marca la tradició a Cadaqués, amb sal i pebre negre. També uns seitons al punt perfecte de vinagre i uns tomàquets secs amb oli d'oliva extra verge. Conserves sanes i delicioses.

Medalla d'or i plata 2022 dels Dalemmain Marmalade International Awards





LES EROLES

CASTELL D'ARO
WWW.LESEROLES.COM

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

CANELA DOLÇA

ECOMERCATS MÓN EMPORDÀ
IG @CANELADULCE

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

DE BOSC ELABORATS SILVESTRES

ECOMERCATS MÓN EMPORDÀ
IG @DEBOSC.ELABORATSSILVESTRES

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

CHOCOLALA BELGA

ECOMERCATS MÓN EMPORDÀ
IG @CHOCOLALABELGA3

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

LA MARIETA VERDA

ECOMERCATS MÓN EMPORDÀ
MADREMANYA
644 883 352

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

DELICIES MARY READ

ECOMERCATS MÓN EMPORDÀ
IG @DELICIESMARYREAD

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

EL REBOST DE L'EMPORDANET

EL FAR D'EMPORDÀ
IG @REBOSTEMPORDANET

Petit obrador on la Carme elabora mermelades, llàgrimes i salses amb un toc innovador i creatiu.

PASTISSERIA QUER

EL PORT DE LA SELVA
IG @PASTISSERIA_QUER

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

CAN BECH

FONTANILLES
IG @CANBECH

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

BONÍSSIM

LA BISBAL D'EMPORDÀ
IG @BONISSIM_LABISBAL

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

SOFREGIT QUIM MATAS

LA BISBAL
IG @SOFREGITQUIMMATAS

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

ANXOVES EL XILLU

L'ESCALA
IG @ANXOVESELXILLU

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

Antoni Izquierdo

MAS DELS ARCS GOURMET



PALAMÓS

606 986 860
IG @ANTONIIZQUIERDOGOURMET
WWW.ANTONIIZQUIERDO.COM

Productes
gourmet
d'alta
qualitat

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



Gelats Angelo

ULLÀ
972 758 683
IG @GELATSANGELO
WWW.GELATSANGELO.COM

Per elaborar un bon gelat fan falta bons ingredients naturals, una bona tècnica i un bon procés d'elaboració. Per elaborar el millor gelat són necessaris els millors ingredients naturals, la millor tècnica i el millor procés d'elaboració.

L'excel·lència
del gelat
artesanal



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.

CA LA CONXITA

LES ESCAULES
IG @CALACONXITA_LESESCAULES
Elaboren, amb fruites i verdures ecològiques de temporada, conserves, melmelades, *chutneys* i xarops.

LA CANDÍVORA

PALAFRUGELL
IG @LACANDIVORA
Caramels, llaminadures de pectina vegetal, piruletes silvestres amb flors comestibles (que recol·lecta, cultiva i asseca ella mateixa) i sense sucre (endolcides amb bedoll, aptes per a diabètics). Personalitzables i ideals per a esdeveniments.

SOFREGIT SOL BLANC

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

VIRTUTE NATURAE

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

ANXOVES DE ROSES

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

ESCATA

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

PESCADORS DE ROSES

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

GELATINA D'ALLIOLI

SANT CLIMENT SESCEBES
IG @CARNISSERIA_PELAI
Làmina d'allioli d'uns 3 mm de gruix, feta amb gelatina. Ideal per acompanyar carns, peixos i verdures.

PASTANT DIVERSITAT

SANT SADURNÍ DE L'HEURA
ECOMERCATS MON EMPORDÀ
872 006 030
Treballen de forma agroecològica tot el cicle del cereal, des de la recuperació de les llavors antigues, fins a l'elaboració del pa i la pasta seca i fresca, passant pel cultiu al camp i l'elaboració de farina fresca de molí.

L'OLIVET DE MAS FERRAN

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

SPHERIENCE

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

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 CADAQUÈS IG @MASDELA SENYORA

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

MAS VIDA CISTELLA IG @MASVIDACELLER

Oli d'oliva verge extra, monovarietals de picual, 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 a verdures fresques i gust afruitat.

CLOS DE LA TORRE GARRIGUELLA WWW.CLOSELATORRE.COM

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

MASETPLANA GARRIGUELLA WWW.MASETPLANA.COM

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

ERMEDÀS PALAFRUGELL WWW.ERMEDAS.CAT

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

BRUGAROL PALAMÓS IG @BRUGAROL

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

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.

Llàgrimes del Canigó

AGULLANA
722 184 624
IG @CANIGOOIL
WWW.CANIGOOIL.COM

Un oli fet
d'emocions a
l'Alt Empordà



Entre els camps de l'Alt Empordà, amb la brisa del Mediterrani i l'aigua dels Pirineus, produeixen olis i melmelades d'alta qualitat i de proximitat. Elaboració totalment artesanal i molt cuidada per conservar les seves aromes i propietats. De l'arbre al plat. També elaboren olis aromatitzats amb plantes autòctones per aconseguir unes aromes úniques i delicades: oli de bitxo, all i pebres, de farigola, de ceps, de taronja i canyella, de llorer i eucaliptus, de llimona i fonoll... I, evidentment, el seu oli d'oliva verge extra de sempre argudell 100%. Els podem tastar al seu trull, on organitzen degustacions enmig d'oliveres centenàries. Embotellen emocions, per animar tots els nostres plats!



OLI D'OLIVA VERGE EXTRA

BELLVERD

BORRASSÀ
C/ MAR 48, 17770
671 260 548
INFO@BELLVERD.COM
IG @BELLVERD
WWW.CANIGOOIL.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 seu color, sabor afruïtat i agradable aroma. Una aventura familiar en la qual s'hi han involucrat del més petit al més gran.

Ampolles
plenes del
seu petit
tesor



AOVE FONTCLARA

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

Oli d'oliva verge extra elaborat amb dues varietats d'oliva: arbequina i argudell. Cultiu en conversió ecològica, collita en verd i collita pròpia. Premsat en fred en el seu propi trull i amb decantació natural.

Passió
pel millor
producte



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 picnics ultralocals. Venda directa i *online*.

Llegat i
passió
oleícola



OLI DE PAU

PAU
IG @EMPORDALIA
Oli d'oliva verge extra, afruïtat i verd. S'obté d'olives de tres varietats: argudell, corivell i arbequina.

TERRA ELAIA ROSES

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

OLI D'EN GRAU

SANT CLIMENT SESCEBES
IG @OLIDENGRAU
Oli d'oliva verge extra, 100% argudell i ecològic, fruit de la recuperació d'oliveres velles de l'Albera.

EL TRULL DEL MONTGRÍ TORROELLA DE MONTGRÍ

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

CAN SOLIVERA

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

GOZOS MUNDANOS

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

VINS



MASSÍS DE L'ALBERA

ALT EMPORDÀ

IG @CELLERMARIAPAGES

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

CADAQUÈS

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.

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.

MASIA SERRA

CANTALLOPS

IG @MASIASERRA

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

CELLER HUGAS DE BATLLE

COLERA

IG @CELLER_HUGAS_DE_BATLLE

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

SOTA ELS ÀNGELS

CRUÏLLES

IG @SOTAELSANGELS

Vins amb ànima d'agricultura ecobiodinàmica.

CELLER ESCLANYÀ

ESCLANYÀ

IG @CELLER_ESCLANYA

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.

CLOS D'AGON

CALONGE

972 661 486

IG @CLOSDAGON

WWW.CLOSDAGON.COM

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

Respecte,
excel·lència,
paisatge



AMIC ROSAT

Una terra,
un celler,
unes
vinyes...

VINYES DELS ASPRES

CANTALLOPS

619 741 442

IG @VINYESDELSASPRES

WWW.VINYESDELSASPRES.CAT

30 ha de vinyes familiars inscrites dins la DO Empordà amb varietats autòctones com la garnatxa, la carinyena i el picapoll, entre d'altres. Terreny granític i pissarrenc condicionat per la tramuntana. Amb cura, dins de l'antic celler recuperat, reposen i es perfilen els seus vins.



NEGRE DELS ASPRES



VINS

VIDA EN ROSA



MAS VIDA

CISTELLA
659 548 512
WWW.MASVIDA.CAT
IG @MASVIDACELLER

Vi i oli ecològic. Treballen la vinya, l'olivet i el bosc de manera sostenible (amb certificat ecològic pel CCPAE) amb l'agricultura regenerativa. Un projecte de petit format, de recuperació del paisatge cultural al voltant d'una petita ermita (la Mare de Déu de Vida) i un mas (el Mas Vida) a la zona de les Garrotxes d'Empordà.

Vinya,
bosc,
olivet

XARELLO



Qualitat i
artesanía
sense
additius

**CELLER
BRUGAROL**

PALAMÓS
972 316 203
IG @BRUGAROL
WWW.BRUGAROL.COM

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

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.

LA VINYETA

MOLLET DE PERALADA
IG @CELLERLAVINYETA
Seguint el sistema de producció integrada, elabora vins que han resultat guardonats, oli, mel, ous... Ofereixen allotjament i propostes d'entourisme.

VINS DE GROU

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

PERELADA

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



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. Ho fan en un paratge de clima mediterrani que respira història, amb grans experts, tecnologia i respecte.

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.

**CELLERS
DE MADREMANYA**

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

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.

VINYES TORTUGA

RABÓS D'EMPORDÀ
IG @VINYESTORTUGA
Producció familiar de vins orgànics, biodinàmics i naturals.



TERRA REMOTA

SANT CLIMENT SESCEBES
IG @TERRAREMOTA

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

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.

LA NATURAL

SANT JORDI DESVALLS, DIANA
IG @LANATURAL.WINE

Vins sense cap intervenció provinent de petites vinyes ecològiques de Pau, com el vi Figa o el Virra, el primer orange de l'Empordà.

JOC

SANT MORI
IG @VINOJOC

Elaboració personal de vins per Jordi Oliver Conti.

L'ÀMFORA DE S'AGARÓ

SANT FELIU DE GUÍXOLS
IG @LAMFORADESAGARO

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

MAS ESTELA

SSELVA 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

SSELVA DE MAR
IG @SOMNIDISTIU

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

VINS DE TALLER

SIURANA
IG @VINSDETALLER

Pràctiques d'agricultura ecològica i biodinàmica. Treballen per mantenir l'ecosistema de Siurana d'Empordà i la seva àmplia biodiversitat.

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 @APOIKIIVINYESDEMAHALTA

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

Passió per la terra des de 1963

CELLER GERISENA

GARRIGUELLA

972 530 002
IG @CELLERGERISENA
WWW.CELLERGERISENA.COM

Celler tradicional vitivinícola, vinyes velles de muntanya, herència dels seus avis i besavis d'on en surten vins d'autor excepcionals. Ofereixen visites guiades, disposen d'una agrobotiga i un restaurant on es poden degustar els seus vins maridats amb productes de proximitat. Un lloc on descobrir l'essència empordanesa.

MAS GELI

PALS

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

El Celler Mas Geli va néixer amb la il·lusió d'elaborar un vi propi que expressi l'essència d'un territori. Ho aconsegueix cada any amb vins tan musicals com els seus noms: Solista, Notes de negre, Notes de rosat o aquest Notes de blanc ecològic elaborat amb garnatxa blanca, garnatxa roja i macabeu.

Notes musicals en una copa de vi

FINCA MASDENERES



NOTES DE BLANC





Vi de les Gavarres

ECCOCIVI CELLER

SANT MARTÍ VELL
609 148 576
VISITES@ECCOCIWINE.COM
IG @ECCOCIVI
WWW.ECCOCIVI.COM

El celler Eccocivi està situat al peu de l'antic volcà Montrodó, a l'espai d'interès natural de les Gavarres, a prop del poble medieval de Sant Martí Vell. Elaboren els seus vins de manera sostenible i amb el màxim respecte i harmonia amb l'entorn. Ofereixen visites guiades amb tast de vins.



CA L'ELSA

EMPORDÀLIA

972 530 140
IG @EMPORDALIA
WWW.EMPORDALIA.COM

Empordàlia és la 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 salabor de mar.

Tradició i qualitat a cada ampolla



MABRE

Compromís amb el territori

ESPELT VITICULTORS

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

Espelet Viticultors és un 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. El Quinze Roures és un vi blanc ecològic elaborat amb lledoner roig i blanc. Hi destaquen l'equilibri, la mineralitat i la fruita. Un vi elegant que podeu tastar al seu celler!



QUINZE ROURES

VINS I CAVES PERELADA

PERALADA
972 538 011
IG @C_PERELADA
WWW.PERELADA.COM

Aquest monovarietal complex i de gran personalitat està elaborat amb raïm de vinyes d'entre 50 i 60 anys d'una de les varietats autòctones de l'Empordà, la garnatxa blanca. Presumeix de tenir la Médaille d'Or Grenaches du Monde 2016 i 91 punts i 5 estrelles a la Guia Peñín 2017 per la relació qualitat-preu.

El potencial de la garnatxa blanca



NOMÉS

BEGUDES



KOMBUCHA ALMA

AIGUAVIVA
IG @KOMBU.ALMA

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

COOPERATIVA CERVESERA

CADAQUÉS
IG @COOPERATIVACERVESERA-CADAQUES

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

PERAFITA VERMUT

CADAQUÉS
IG @CELLERMARTINFAIXO

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

RUFA CERVESERA DE L'EMPORDÀ

FIGUERES
IG @RUFACERVESERA

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



L'aigua més bona per la nostra salut i la del planeta és de l'Empordà

EMPORDAIGUA

AIGUA ACABADA DE FER®

L'ESCALA

872 204 717
IG @AGUARECIENHECHA
WWW.EMPORDAIGUA.COM
WWW.AGUARECIENHECHA.COM

Conscients que l'aigua de qualitat és font de vida i salut i que no volem generar residus pel seu consum, posem a disposició de tothom la tecnologia més avançada de purificació de l'aigua per instal·lar-la on sigui necessari. Gaudeix-la als establiments més especials de la Costa Brava i també a casa teva!

LIMBIK CO.

FIGUERES
IG @LIMBIK.CO

Cerveses artesanes de qualitat pensades al cor de l'Empordà. Obre una Limbik i deixa't tocar per la tramuntana.

FONDI

FONTETA
WWW.FONDIMC.COM

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

VERMUT OBREBOQUES

GARRIGUELLA
IG @COOPERATIVAGARRIGUELLA

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

AIGUA DE SALENYS

LLAGOSTERA
IG @AIGUA_DE_SALENYS

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

NORAY GIN

LLANÇÀ
IG @NORAYGIN

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

QUEVALL

LLANÇÀ
IG @QUEVALL_LICORS

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



Cervesa
viva

CERVESERA DE L'ALBERA

GARRIGUELLA

644 563 576
IG @CERVESA.ALBERA
WWW.ALBERA.ES

Un projecte nascut a la falda de l'Albera. Una cervesa elaborada artesanalment a l'Alt Empordà i inspirada en la seva gent, la seva vegetació i els seus espais. Albera és una cervesa viva per compartir i continuar gaudint de la vida amb tot allò que tenim al nostre abast. L'Alba, la seva primera cervesa, és una APA, American Pale Ale, lleugera i refrescant. La Curculla és una Pilsner sense gluten.



BEGUDES



DOSKIWI'S BREWING
MICROCERVESERIA
623 192 815

RUPIÀ
IG @DOSKIWISBREWING
WWW.DOSKIWISBREWING.COM

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

Cervesera Empordà



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

CDR CERVENSA DE ROSES
ROSES
IG @CERVESA_DE_ROSES
Cervesa artesana somiada, lluitada i elaborada a l'Alt Empordà amb productes de proximitat. Coriandre, taronja, mandarina, pastanagues, mel de l'Empordà...

QUEFIR D'AIGUA DE FRUITS MEDITERRANIS
SIURANA
IG @PERALADAMASMARCE
Peralada Mas Marcè elabora aquesta nova beguda refrescant i saludable totalment vegana.

CERVEZA GRADIVA
ULLASTRET
608 868 542
Cervesa artesana d'autor elaborada amb llúpul fresc i molta saviesa.

AIGUA DE VILAJUÏGA
VILAJUÏGA
IG @VILAJUÏGA
Ancestral aigua mineral natural lleugerament gasificada, amb notables propietats terapèutiques i gastronòmiques. L'aigua de l'Empordà.

LA BRAVA BEER
VULPELLAC
IG @LABRAVABEER
Cervesa inspirada en la Costa Brava, elaborada amb una selecció d'ingredients 100% naturals i una llarga fermentació.



Salut i sidra!

MOOMA

PALAU-SATOR
872 026 088
IG @MOOMA
WWW.MOOMA.CAT

Situada al bell mig de l'Empordà, als afores de Palau-Sator, et presentem l'única sidreria catalana: Mooma. Ofereixen visites guiades on podràs conèixer el procés d'elaboració dels seus productes i tastar la sidra i els suc de poma monovarietals 100% naturals. També tenen restaurant, botiga i una zona de jardí on fer una copa i picar algun dolç.

Destil·lant paisatges al cor de l'Empordà

GIN NUT

VULPELLAC
872 180 077
IG @GINNUT
WWW.GINNUT.COM

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



HORTES ECO



EL CAMÍ DE LES HERBES

AGULLANA

IG @ELCAMIDELESHERBES

L'Àlícia és biòloga especialista en cosmètica i dermofarmàcia. Sabons naturals, olis de massatge i bàlsams amb olis essencials. Tallers formatius.

FRUITS VERMELLS D'ALBANYA

ALBANYA

IG @FRUITSVERMELLSDALBANYA

Cultiu sostenible de fruits vermells (gerds, nabius, mores i groselles). Collita pròpia i venda directa.

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.

TRUFEMPORDÀ

BAIX EMPORDÀ

658 291 758

IG @TRUFEMPORDA

Cultiu i venda de tòfones.

PLANTERRA CABANELLES

IG @ASSOCIACIOPANTERRA

Planter ecològic d'horta, plantes aromàtiques, medicinals i flors. Realitzen tallers de planter i esqueixos.

Una
terra viva
en tots els
sentits

PARC AGROECOLÒGIC DE L'EMPORDÀ

ALBONS

616 693 710

IG @PARC_AGROECOLOGIC

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



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.

ARBORECO

CRUÏLLES

IG @ARBORECOVIVER

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

LA XIRIVIA HORTA ECOLÒGICA

ECOMERCATS MÓN EMPORDÀ

CRUÏLLES

WWW.LAXIRIVIA.CAT

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

LA RUFÀ HORTA ECOLÒGICA

GARRIGUELLA

IG @LARUFÀHORTAECO

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



Tomàquets
de 100
colors

L'HORTA DE LA MERCE

VULPELLAC

680 753 845

IG @HORTA_DE_LA_MERCE

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



HORTES ECO

Pomes
ecològiques
Biobosch**BIOBOSCH
POMA ECOLÒGICA**

SANT PERE PESCADOR
670 520 310
WWW.BIOBOSCH.CAT

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

**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.

**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.

MAS TRES PUIG

RABÓS D'EMPORDÀ
IG @MAS3PUIG

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

MAS OBERT

RUPIÀ
IG @MASOBERT

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

**CAN GARÚS**

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

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

Micro-
greens
ecològics**TOMATÍSSIMS**

SANT PERE PESCADOR
651 825 439

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

CIRERA DE TERRADES

TERRADES
684 224 305

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

BIO FALGÀS

TORROELLA DE FLUVIÀ
IG @LAPARADETABIO

Producció de fruita i verdura ecològica. Venda al mercat de L'Escala i a l'estiu a la rotonda de Viladamat.

**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.

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.

OUS



GALLINES FELICES

CASAVELLS
688 891 985

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

OUS ECOLÒGICS TRENACLOSQUES

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

MAS FRIGOLA

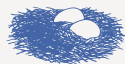
ST. CLIMENT DE PERALTA
IG@MASFRIGOLA

Ous de gallines que pasturen per les Gavarres. Venda directa, a domicili i botigues km 0.

OUTÒCTONS I ESTRELLATS

MOLLET DE PERALADA
IG@CELLERLAVINYETA

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



OUS EMPORDÀ

SANT LLORENÇ DE LA MUGA

696 958 882
IG @OUS_EMPORDA
WWW.OUSEMPORDA.COM

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 i agrobotiga oberta de juny a agost.

Ous
ecològics de
l'Empordà



FORMATGES I LACTICS



EL REBOT DEL PASTOR ECOMERCATS MÓN EMPORDÀ ROMANYÀ DE LA SELVA

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

MAR DE FORMATGES

EL PORT DE LA SELVA
IG @MARDEFORMATGES

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

RECUITS DE FONTETA

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

LE BOLUT

GALLINERS
IG @LEBOLUT

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

LÀCTICS PAUET

JAFRE
IG @RECUITSPAUET

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



PASTURABOSC

GAÜSES

629 418 483
IG @PASTURABOSC
WWW.PASTURABOSC.CAT

Ramat ecològic de cabres de llet que gestionen el bosc per prevenir incendis forestals. A més, venen un tendre cabrit i una varietat de productes làctics ecològics, naturals i sostenibles, com el deliciós i suau recuit, llet de cabra, formatge fresc i d'untar, el tendre Eixorit, el Lluert i el Gaüc. Tots deliciosos! La Judit i el Joan ens esperen al seu obrador-botiga divendres, dissabtes i diumenges matí.

Ecòlogics
de cabra
del propi
ramat



FORMATGES I LÀCTICS



Tot al voltant d'una ovella

MAS CASAS CRUÏLLES

CRUÏLLES
678 306 608
IG @MASCASASCRUILLLES

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



RAPHAEL LLADÓ

MAIÀ DE MONTCAL
IG @RAPHEL_LLADO

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

PERALADA MAS MARCÉ

SIURANA
IG @PERALADAMASMARCE

Elaboren en ecològic derivats làctics d'ovella ripollesa i de vaca, a més del xai lletó i l'oli d'oliva, tot artesanal.

MAS ALBA

TERRADELLES
IG @AGROMASALBA

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

ARTESANS DELS AVALLS

TERRADES
IG @ARTESANDELSAVALLS

Formatges artesanals elaborats amb llet crua de vaca procedent d'un sol ramat local.

RECUITS NURI

ULLASTRET
IG @RECUITS.NURI

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

PETITS RAMADERS I CARN ECOLOGICA



VEDELLA DELS AIGUAMOLLS

CASTELLÓ D'EMPÚRIES
IG @VEDELLEDELSAIGUAMOLLS

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 @MASCASASCRUILLLES

Granja familiar dedicada a la cria de 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.

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 propis ramats.



PASTURABOSC

GAÜSES
IG @PASTURABOSC

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

MAS MUXACH

L'ESTARTIT
WWW.MUXACH.COM

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

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.

TRES POLLETS

PALAFRUGELL
669 232 528

Carn de pollastre ecològic i els seus derivats.

WAGYÚ EMPORDÀ

PARLAVA
IG @WAGYUEMPORDA

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

XAI ECOLÒGIC DE L'EMPORDÀ

PAU
675 551 343

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

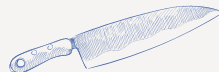


Carn de porc ecològica

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



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.

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.

Ramat en llibertat, carn ecològica



MUDA AGULLANA

AGULLANA
647 209 135
IG @MUDAAGULLANA
WWW.MUDA.CAT

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



Vedella de l'Albera

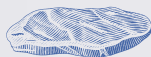
ESPOLLA

679 166 045 / 667 496 743
 IG @VACADELALBERA
 WWW.BAUSSITGES.COM

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



Recuperació de la vaca de l'Albera



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.

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.

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
 AVGDA 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.

PEIX DE PROXIMITAT I SOSTENIBLE



EMPESCAT IG @EMPESCAT

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

ANGULES DEL RIU TER IG @ANGULAS_DELTER

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



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

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

COMPRAR A GRANEL



GAIA BOTIGA SOSTENIBLE

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

EMPORIUM FRUITS SECS

FIGUERES
IG @EMPORIUMFRUITS
Fruits secs de proximitat que torren ells mateixos i una gran varietat de llavors, espècies, algues, llegums, cereals i aliments seleccionats.

EL REBOST LA BISBAL D'EMPORDÀ IG @ELREBOSTLABISBAL

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

GRANEL PALAMÓS PALAMÓS

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

EL REBOST DE SANT FELIU SANT FELIU DE GUIXOLS IG @RESIDUZERO.CAT

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

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.

ECOZONE SERVEIS INTEGRALS TORROELLA DE MONTGRÍ @ECOZONEDROGUERIA

Bio drogueria amb productes de neteja ecològica a granel, com detergents, productes d'higiene, d'agricultura i de la llar en general.



ARTESANS



LIGHTHOUSE SURFBOARDS

ALBONS

IG @LIGHTHOUSESURFBOARDS

Taules de surf lleugeres fetes a mà i sostenibles, pensades per a les onades del Mediterrani.

JOGUINES GRAPAT

CABANES

IG @JOGUINES_GRAPAT

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

ROSA CADAQUÉS

CADAQUÉS

IG @ROSACADAQUES

Petit taller de flors seques. Assequen les flors a la botiga penjant al llarg de les parets limoniums, jazildes, cards, eucaliptus...

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.

UPCYCLING BOTTLES

CAMALLERA

@UPCYCLINGBOTTLES

Reciclatge creatiu d'ampolles de vidre. Disseny i artesanía conscient.

Ceràmica per viure-la



MABONNIN

CADAQUÉS

626 639 940

IG @MABONNIN

WWW.MABONNIN.COM

Brivar, vera, nereta... el parlar de Cadaqués presenta les col·leccions de Mabonnin elaborades amb delicadesa per Maria Pagès. Ceràmica utilitària i decorativa que aporta bellesa a la vida culinària. Organitza *workshops* de petit format on no cal experiència prèvia, només ganes d'aprendre tècniques de moldejat.

La petja de la natura

DECOBRUC

LA BISBAL D'EMPORDÀ

972 645 689

AIGÜETA 16

IG @DECOBRUC

WWW.DECOBRUC.COM

Decobruc ha engegat una nova línia creativa: les originals i exclusives escultures d'en Santi Matas. Guiat per la seva passió per l'art, emprà materials orgànics derivats de la natura, que passats pel sedàs de les seves creatives mans prenen un nou sentit.



JOSEP MATÉS

FONTETA

659 169 146

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

RANA CERAMICS

LLERS

IG @RANA_CERAMICS

IG @RAMONFORTCERAMIC

Laboratori de ceràmica creativa i útil. Combinen la docència amb la creació ceràmica.

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.

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.

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.

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.

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.

ONA TREPAT

SERINYÀ

IG @ONATREPATRUBIOLA

De la cristelleria a l'art. Tallers d'estructures amb vímet.

NÚRIA GIMBERNAT

ST ANTONI DE CALONGE

IG @NURIAGIMBERNAT

Ceràmica contemporània mediterrània.

TRAMATS

TORROELLA DE MONTGRÍ

IG @TRAMATS

Treballen amb materials naturals: vímet, olivera, bambú, boga, canyes i joncs. Cristelleria tradicional, tramats vegetals...

ESTUDI CERÀMIC [BA RO]

VULPELLAC

IG @ESTUDICERAMIC

Vaixelles úniques fetes a mà, amb argiles locals i esmalts totalment exempts de plom.



El nou taller de ceràmica de l'artista Maria Grego March

A PASTAR FANG

NAVATA

606 141 048

MARIAGREGOMARCH@GMAIL.COM

IG @MARIAGREGOMARCH

Vols aprendre ceràmica de forma creativa i donar llibertat a la teva imaginació? L'artista Maria Grego March obre el seu taller, A_Pastar_Fang, on podràs desenvolupar la teva creativitat mitjançant la ceràmica. Estarà al teu costat per adaptar-se a tu. D'aquesta manera aprendràs sense copiar models, i la tècnica no serà un límit.

JOIES I MODA



ARTSANDSEAMS

ALBONS

IG @ARTSANDSEAMS_MODAECO

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

GUALBA ROJO

BEGUR

669 926 228

Taller d'orfebreria al casc antic.

Disseny contemporani de joies de plata a través de tècniques ancestrals de diferents cultures.

ANNA MATA I RIERA

CADAQUÉS

IG @RIERART_JOIES

Joieria artesanal amb petits vidres de colors arrodonits per la mar.

ISABEL BONNIN

CADAQUÉS

IG @BONNINISABEL

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

LA PETITE ZOÉ

CADAQUÉS

IG @LAPETITEZOE.CDQ

Roba infantil atemporal. Teixits ecològics. Col·leccions limitades i peces úniques a demanda. *Slow fashion & Upcycling.*

Galeria de joieria fina d'autor



TU & JO

CADAQUÉS

UNIÓ 4

IG @TUJOCADAQUES

Galeria que dona cabuda a la part més artística de les joieres Sandra Roura i Claudia Llop, amb estils que convergeixen en donar llibertat a les seves petites escultures en forma de joia. Peces carregades d'ànima i personalitat, exclusives per a tots els amants de l'art i el disseny.





Alta costura, estil vintage

CANDY ANTHONY

L'ESCALA
CASA GRAN S/N
WHATSAPP 649 799 651
IG @CANDYANTHONYCOUTURE
IG @ESTUDI_9
WWW.CANDYANTHONY.COM

Candy és una dissenyadora de vestits d'alta costura amb un estil vintage únic i original; unes peces fetes a mà i a mida per a totes les ocasions. Els seus vestits s'han venut a tot el món des de la seva antiga botiga de Londres, en línia, i ara des del seu nou taller conceptual Estudi9, a l'Escala.



Joieria conscient

LEITMOTIF JOIES

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

El principal estímul de la Laura és la Natura, en totes les seves formes, textures i colors; l'entorn en què vivim i del que som un element més. Amb aquestes joies vol homenatjar el mar, el bosc, la vida... Encapsular la seva meravella i convertir-la en petits amulets que facin connectar amb el que necessites.



TRAMUNTANA REPUBLIK

CADAQUÉS
IG @TRAMUNTANAREPUBLIK
Marca de roba sentida i nascuda a Cadaqués (produïda a Catalunya) que recull tota l'energia positiva de la geografia única on vivim.

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.

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 *online*.

BELLA LOLA SWIMWEAR
L'ESCALA
IG @BELLALOLABIKINIS
Banyadors i biquinis de producció local, amb ànima mediterrània i inspirats en dones reals.

CREACIONES EN COLOR TLAPALI
LA BISBAL D'EMPORDÀ
IG @CREACIONESENCOLORTLAPALI
Art tèxtil i estampació artesanal i sostenible. Bosses de roba estampades, il·lustracions i segells personalitzats.

S.TUDIO
LA BISBAL D'EMPORDÀ
IG @S.TUDIO_
Sana López Abellán és joiera i antropòloga. Al seu estudi ofereix les seves inspiradores joies atemporals i tallers molt especials.

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

BINTA ARTESANIA
PALS
IG @BINTA_ARTESANIA
Nines i ninots de drap únics, algunes embarassades i amb un nadó, que representen les realitats de cada família. Teles 100% de cotó.

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

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

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



mirage

masGusó | Wine experience
Cocktail bar

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

Un espai que conté
sensacions; més enllà
del vi i la cocteleria.

**Mirage ets tu.
Vens?**



[ut] Guía Guide 2022

131 ARTE Y CULTURA
ARTS & CULTURE

145 COMER BIEN
DINING OUT

183 DORMIR BIEN
PEACEFUL SLEEP

197 EXPERIENCIAS
EXPERIENCES

213 CASA
HOME

228 MERCADOS · MAPA
MARKETS · MAP



Lo más nuevo
What's New



Exterior
Outdoors



En familia
Kid Friendly



Junto al mar
By the Sea



Eco y slow
Organic & Slow



Con menú
Menu



Lo mejor de la noche
The Best Nightlife



Mascotas
Pet Friendly



Abierto todo el año
Open all Year

El alimento para el alma. Recuerdos e historias de otras épocas y propuestas contemporáneas y experimentales. Espacios y galerías de arte, talleres de artista, exposiciones, performances, conciertos, museos, visitas culturales... Diversidad y eclecticismo en esta tierra de acogida de artistas.

#ARTISTASLOCALES #ARTECONTEMPORÁNEO
#PERFORMANCES #LANDART #ARTESPLÁSTICAS

Food for the soul. Memories and stories of other times and contemporary and experimental proposals. Art galleries and sites, artist workshops, exhibitions, performances, concerts, museums, and cultural visits: diverse and eclectic in this welcoming land for artists.

#LOCALARTISTS #CONTEMPORARYART
#LANDART #PERFORMANCES #VISUALARTS



Estudi 9 L'Escala www.alexdisilvestro.art www.candyanthony.com

**Arte y cultura
Arts & Culture**



CASA-MUSEU SALVADOR DALÍ

CADAQUÉS
972 251 015
WWW.SALVADOR-DALI.ORG

La casa que fue hogar de Dalí y Gala en Portlligat. Dalí and Gala's home in Portlligat.



TALLER GALERÍA FORT

CADAQUÉS
972 258 549
HORT D'EN SANÉS 9
WWW.MINIPRINT.ORG
IG @miniprintcadaques

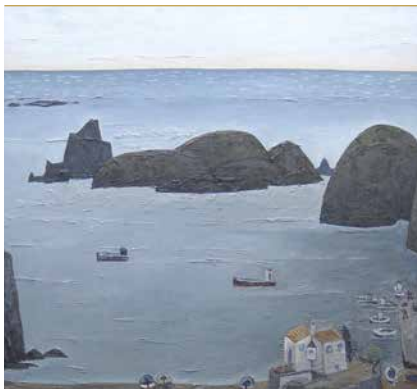
El arte del grabado en todas sus especialidades. Prints by artists from around the world.



EMPOR- DONESES

FIGUERES
SEP – DIC
SALA D'EXPOSICIONS
L'ESCORXADOR
IG @empordoneses

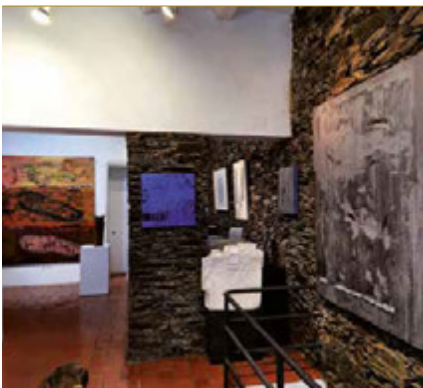
13a exposició col·lectiva multidisciplinària *Despertar els clàssics*
13th collective multidisciplinary exhibition.



GALERÍA PATRICK DOMKEN

CADAQUÉS
654 424 772
HORT D'EN SANÉS 11
IG @patrickdomken

Exposiciones temporales de arte contemporáneo. Contemporary art temporary exhibitions.



MARGES-U

CADAQUÉS
687 548 453
UNIÓ 12
IG @marges_u_gallery_ cadaques

Pintura, escultura, arquitectura y talleres. Painting, sculpture, architecture, and workshops.



HORIZON

COLERA
972 389 185 - 655 659 412
IG @galeriahorizon

Exposiciones de arte y eventos culturales de la mano del artista Ralph Bernabei. Art exhibitions and cultural events.

GALERIA CADAQUES

CADAQUÉS

HORT D'EN SANÉS 7
OBERT CADA DIA DE 18.30 A 21.30H
WWW.GALERIACADAQUES.COM

Programació 2022

Richard Hamilton 16.06 - 03.07.2022

Jordi Vayreda 06.07 - 24.07.2022

Francesc Ruiz Abad 27.07 - 21.08.2022

Bruno Munari 24.08 - 18.09.2022

Founded in 1973 by Lanfranco Bombelli and directed by Huc Malla since 2003, the gallery exhibits contemporary and historical avant-garde artists and collaborates with national and international institutions and museums.



ECOMUSEU FARINERA

CASTELLÓ D'EMPÚRIES

972 250 512
SANT FRANCESC 5
WWW.ECOMUSEU-FARINERA.ORG

La tradició molinera d'aquesta vila comença quan Castelló era capital del comtat. Dels seus tres antics molins un s'ha convertit en museu per difondre el procés d'industrialització de la farina.

Castelló has a long milling tradition and from the three mills there were in the past one has been turned into a museum to show the process of industrializing flour.



CAN GUSTÀ

BÀSCARA
650 144 656
IG @ESTEVE.IGNASI

Casa taller del pintor y paisagista Ignasi Esteve.

SANTA RITA

CADAQUÉS
645 464 507
IG @SANTARITACADAQUES

Espacio de arte colaborativo fundado por @laia_armengol i @valerie_prot

MUSEU RASET

CERVÍA DE TER
972 496 261
WWW.MUSEURASET.ES

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

ESTUDI 9

L'ESCALA
683 454 455
IG @ESTUDI_9

Galería taller de los artistas Candy Anthony y Alex di Silvestro.

ESPAI CAP DE CREUS

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

Espacio de divulgación científica sobre este entorno.

LOS JARDINES DE CAP ROIG

CALELLA DE PALAFRUGELL
972 614 582
WWW.FUNDACIONLACAIXA.ORG

Jardín botánico lleno de arte, cultura e historia.

MUSEU DEL JOGUET

FIGUERES
972 504 585
IG @MUSEUDELJOGUETDECATALUNYA

Viaje al mundo mágico de los juguetes.

CASTELL PALAU

LA BISBAL
972 645 500
WWW.VISITLABISBAL.CAT

Una de las muestras más importantes del románico civil catalán.

GALERIA D'ART ITURRIA

CADAQUÉS
972 259 232
WWW.GALERIAITURRIA.COM

Galería de arte gestionada por Juan Risso.

LAURENT MARTIN "LO"

CAMALLERA
649 568 548
WWW.LAURENT-LO.COM

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

MUSEU DE LA TÈCNICA

FIGUERES
972 508 820
WWW.MTE.CAT

Objetos cotidianos relacionados con la mecánica y la tecnología.

CENTRE D'INTERPRETACIÓ DEL PARATGE DE L'ALBERA

LA JONQUERA
972 55 52 58
WWW.PARCSNATURALS.GENCAT.CAT
Centro divulgativo y exposición permanente.

MUSEU DE CADAQUÉS

CADAQUÉS
972 258 877
WWW.VISITCADAQUES.ORG

Dedicado a Salvador Dalí, ofrece exposiciones temporales.

PALAU DE CASAVELLS

CASAVELLS
678 447 376
WWW.PALAUDECASAVELLS.ES

Diálogo constante entre arte contemporáneo, arquitectura y diseño.

MUSEU DE L'ELECTRICITAT

FIGUERES
972 508 820
WWW.FUNDACIONENDESA.ORG

Propuesta experiencial para conocer la llegada de la electricidad.

ART & GAVARRES

LES GAVARRES
WWW.ARTIGAVARRES.CAT
IG @ARTGAVARRES

Festival internacional de *land art* cada otoño.

ATELIER NATALIA TOMÁS

CADAQUÉS
619 792 059
IG @NATALIATOMAS3

Estudio y taller de la escultora Natalia Tomás.

MUSEU DE LES AIXETES

CAPMANY
972 549 012
WWW.GRUPOLIVEDA.COM

Más de cuatro mil grifos y herramientas relacionadas con el vino.

BÒLIT

GIRONA
IG @EL_BOLIT_GIRONA
WWW.GIRONA.CAT/BOLIT

Centro de arte contemporáneo en continua búsqueda.

FUNDACIÓ RODRÍGUEZ AMAT

LES OLIVES
697 761 874
WWW.RODRIGUEZ-AMAT.CAT

Estudio y exposición de las obras de este artista.

PATRICIA SICARDI

CADAQUÉS
657 611 705
WWW.PATRICIASICARDI.COM

Exposición de la obra de esta artista plástica.

MUSEU DEL VI

CAPMANY
972 549 033
CELLER SANTAMARIA

Utensilios, maquinaria y elementos para cultivo y elaboración del vino.

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.

EL PATI DE L'ABAT

LLANÇÀ
WWW.ELPATIDELABAT.CAT
IG @ELPATIDELABAT

Ciclo de actividades culturales de pequeño formato.

THE ELEVEN HOUSE

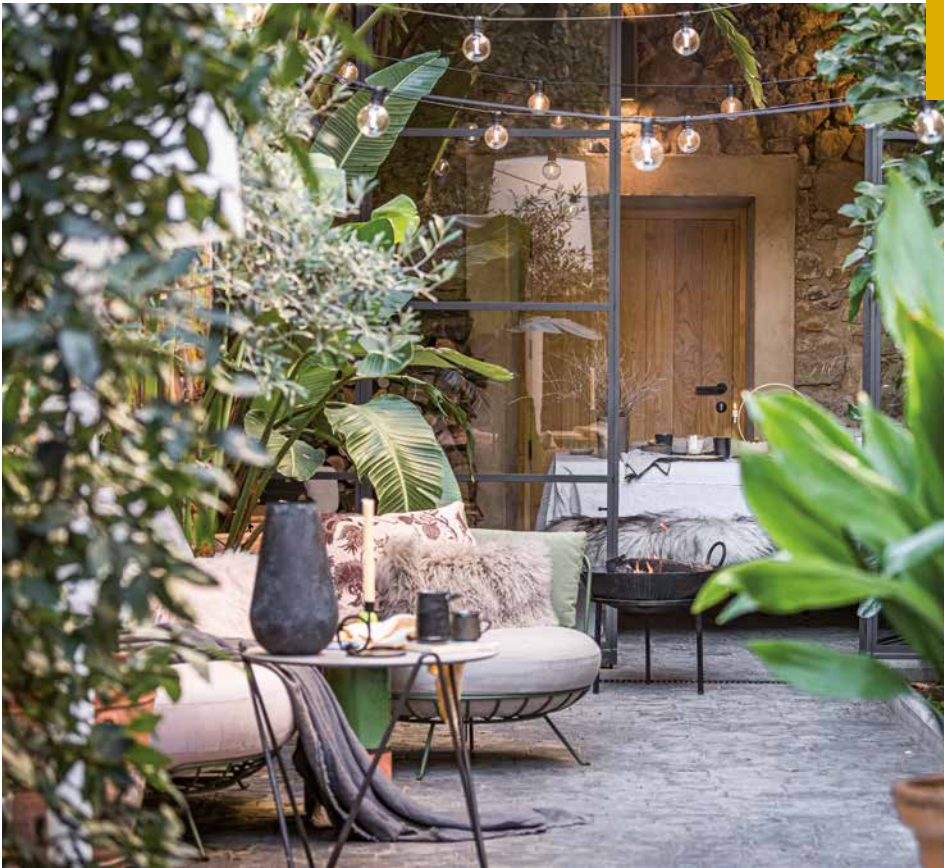
PERATALLADA

972 966 051 - MAJOR 11
 WWW.THEELEVENHOUSE.COM
 IG @THEELEVENHOUSE

Art Gallery & Concept Store

The Eleven House es más que una casa o un concepto, es una red de instantes y conexiones que crean un entorno de bienestar a través del diseño, el arte y la sensibilidad. Un espacio –físico y emocional– para vivir el diseño, el arte y la cultura como un todo.

The Eleven House is more than a house or a concept, it is an entwined fabric of connections and experiences that creates an environment of well-being through design, art and your senses. A space –physical and emotional– to experience design, art and culture as a whole.





BASÍLICA GÒTICA DE SANTA MARIA

CASTELLÓ D'EMPÚRIES
688 331 094
BASILICASANTAMARIA.COM

Coneguda com "La Catedral de l'Empordà".
Is Testimony to the grandeur in the Middle Ages.



MUSEU DE LA CURIA-PRESO, SIGLO XIV

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

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



GALERIA MIQUEL ALZUETA

PALAU DE CASAVELLS

CASAVELLS
638 721 553
PALAUDECASAVELLS.ES

Arte contemporáneo, antigüedades y diseño.
Contemporary art, antiquities, and design.



TEATRE-MUSEU DALÍ

FIGUERES
972 511 800
WWW.SALVADOR-DALI.ORG

Una gran obra de Salvador Dalí.
Salvador Dalí's masterpiece.



FONTETA GALLERY

FONTETA
JUN – JUL – AGO
EMPORDÀ 10

Un proyecto colaborativo de Bombon, Galeria Joan Prats i NoguerasBlanchard
A collaborative project.



MUSEU DE L'EMPORDÀ

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

Exposiciones de arte catalán y actividades.
Catalan art exhibitions and activities.





CAIXAFORUM GIRONA

GIRONA

972 209 836
 FINS EL 28 AGOST 2022
 WWW.CAIXAFORUM.ORG
 IG @caixaforum

Acell l'exposició *Art i mite. Els déus del Prado*.
 Exhibition: *Art and myth. Gods at the Prado*.



MUSEUS DE GIRONA

GIRONA

972 010 001
 GIRONA.CAT/TURISME
 /CAT/MUSEUS
 IG @turisme_gi

Visita sus museos para conocer su cultura.
 Visit Girona's museums to discover its history.



ALFOLÍ DE LA SAL

L'ESCALA

972 059 823
 MUSEUDELESCALA.CAT

Exposició permanente, temporales y actividades.
 Activities and permanent and temporary exhibitions.



MAC EMPÚRIES

L'ESCALA

972 770 208
 WWW.MACEMPURIAS.CAT
 IG @macarqueologia

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



TERRACOTTA MUSEU

LA BISBAL

972 642 067
 TERRACOTTA.MUSEU.CAT

Conserva y difunde el mundo de la cerámica.
 Preserving and sharing the world of ceramics.



MUSEU MEMORIAL DE L'EXILI

LA JONQUERA

972 556 533
 WWW.MUSEUEXILI.CAT

Un espacio para la memoria, la historia y la reflexión.
 A space for remembrance, history, and reflection.



CARLES BROS

LLANÇÀ
669 884 934
IG @CARLESBROS

Espacio donde este pintor expone y vende sus obras.

MUSEU DEL SURO

PALAFRUGELL
972 307 825
WWW.MUSEUDELSURO.CAT

Antigua fábrica de corcho de Palafrugell. Museo del Corcho.

MUSEU DE LA CIUTADELLA

ROSES
972 252 400
WWW.ROSESCULTURA.CAT

Yacimiento arqueológico de amplia cronología. Organizan actividades.

MUSEU DE LA JOGUINA

SANT FELIU DE GUÍXOLS
972 822 249
WWW.MUSEUDELAJOGUINA.CAT

Colección de 3.500 juguetes, datados entre 1875-1975.

MUSEU DE L'AQUAREL-LA

LLANÇÀ
972 121 470
WWW.MDA.CAT

Donación del pintor José María Martínez Lozano.

MUSEU RURAL MAS POU

PALAU-SATOR
972 634 125
WWW.MASPOU.COM

Colección particular de herramientas y máquinas rurales.

CERÀMICA A RUPIÀ

RUPIÀ
972 769 174
WWW.TALLERSCERAMICA-RUPIA.
BLOGSPOT.COM

Exposición de cuencos pintados por artistas del Empordà.

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.

MUSEU DE LA PIPA

MAÇANET DE CABRENY
872 202 645

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

MUSEU DEL CASTELL DE PERALADA

PERALADA
972 538 934
WWW.MUSEUCASTELLPERALADA.COM

Visitas guiadas a las dependencias del castillo, jardines y bodegas.

UNA MIRADA ESPAI D'ART

SANT FELIU DE BOADA
972 634 230
WWW.UNAMIRADA.ES

Exposiciones varias y obra de la artista Pepa Mach.

KM 7

SAUS
630 916 584
WWW.JOSELUISPASCUALKM7.COM

Espacio de exposiciones del artista José Luis Pascual.

NONI FONT

PALAFRUGELL
WWW.NONIFONT.COM
IG @NONI_FONT

Exposición de las esculturas de este artista: criaturas recicladas.

MUTTE CULTURAL

PONTÓS
669 744 029
IG @MUTTE_CULTURAL

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

CASA IRLA

SANT FELIU DE GUÍXOLS
972 117 439
WWW.IRLA.CAT

Centro cultural con todo tipo de exposiciones y actos culturales.

NAU COCLEA

SAUS
637 880 565
IG @NAUCOCLEA

Arte contemporáneo e intervenciones artísticas.

FUNDACIÓ CUIXART

PALAFRUGELL
619 857 859
WWW.FUNDACIOCUIXART.COM

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

MONESTIR SANT QUIRZE DE COLERA

RABÓS D'EMPORDÀ
972 563 082

En verano, exposiciones, conciertos y actividades culturales.

ESPAI CARMEN THYSSEN

SANT FELIU DE GUÍXOLS
972 820 051
WWW.ESPAICARMENTHYSSEN.COM

Centro de arte dedicado a exposiciones temporales.

ATRIUM

TORROELLA DE MONTGRÍ
690 326 970
WWW.ROCASANS.COM

Exposición de la obra de Joan Carles Roca Sans.

FUNDACIÓ JOSEP PLA

PALAFRUGELL
972 305 577
WWW.FUNDACIOJOSEPPLA.CAT

Exposición sobre Josep Pla y su obra. Visitas guiadas y actividades.

CA L'ANITA

ROSES
972 252 400
WWW.ROSESCULTURA.CAT

Centro cultural donde organizan talleres y exposiciones de arte.

MUSEU D'HISTÒRIA

SANT FELIU DE GUÍXOLS
972 821 575
WWW.MUSEU.GUÍXOLS.CAT

Exposiciones permanentes y temporales, talleres y actividades en este monasterio benedictino.

FUNDACIÓ L'OLIVAR

VENTALLÓ
646 081 608
WWW.LOLIVAR.CAT

Proyecto transversal bajo el concepto: amor por el arte y la naturaleza.

FUNDACIÓ PERRAMON
ART CONTEMPORANI

VENTALLÓ

972 793 900
DEL POU 11

En un entorno privilegiado alberga una exposición permanente de más de 150 obras de 30 artistas significativos catalanes del arte contemporáneo, desde los años sesenta hasta la actualidad.

Permanent art exhibition of the modern era in several glorious spaces. Hosts a sample of more than 150 works by 30 significant artists from the sixties to the present.

Entrada gratuita. *Free entry.* Abierto de martes a domingo de 16 a 21 h. Cerrado del 07/01 hasta Semana Santa.



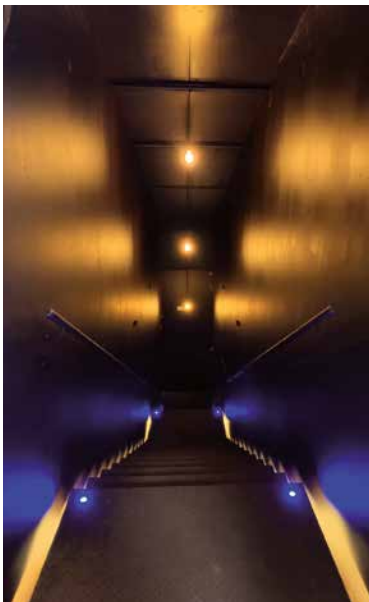
CRIPTA
FUNDACIÓ L'OLIVAR

VENTALLÓ

WWW.CRIPTA.CAT
620 244 045
CTRA. GI 623 KM 12

La Fundació l'Olivar presenta La Cripta, la primera del món dedicada a un arbre, una olivera mil·lenària de 3 Tn. Un temple d'emocions que no et deixarà indiferent. Per visitar-la entra al seu web!

The Fundació l'Olivar presents La Cripta, the world's first dedicated to a tree, a thousand-year-old olive tree weighing three tons. It's a temple of sensations you won't soon forget. Check out the website to visit it!





IOL BAQUÉS ART

LLABIÀ (FONTANILLES)
637 380 003
WWW.IOLBAQUESART.COM
IG @iolbaquesart

Viu una experiència
d'art en directe a
l'estudi de l'artista.
Experience live art in
the artist's studio.



CAN MARIO

PALAFRUGELL
972 306 246
FUNDACIOVILACASAS.COM
IG @fundacio.vila.casas

Museu d'escultura
contemporània de la
Fundació Vila Casas.
Museum of contem-
porary sculpture.



MUSEU DE LA PESCA

PALAMÓS
972 600 424
MUSEUDELAPESCA.ORG

El hombre y el mar.
Visitas, talleres...
Man and the sea.
Visits, workshops...



MY SQUARE GALLERY & SHOP

PALS
MYSQUAREGALLERY.COM
IG @mysquaregallery

Moda, muebles, arte,
música y drinks.
Fashion, furniture, art,
music, and drinks.



CATERINA ROMA

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

Estudio, galería y espa-
cio de exposiciones.
Studio, gallery, and
exhibition space.



ESPAI CARMEN THYSSEN

**SANT FELIU
DE GUÍXOLS**
972 820 051
ESPAICARMENTHYSSEN.COM

Exposiciones temporales.
Temporary exhibitions.





AIREARTE
ART MUSIC GALLERY CLUB

SANT JORDI DESVALLS
666 461 791
IG @airearteairearte

Expos, talleres, ropa, llibres, charlas, eventos, *coworking*... Exhibitions, workshops, clothing, books, talks, *coworking*...



FUNDACIÓ MASCORT

TORROELLA DE MONTGRÍ
972 758 057
FUNDACIOMASCORT.COM

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



MUSEU DE LA MEDITERRÀNIA

TORROELLA DE MONTGRÍ
972 755 180
WWW.MUSEUDELAMEDITERRÀNIA.CAT

Exposicions de arte y eventos culturales. Art exhibitions and cultural events.



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.



MAC ULLASTRET

ULLASTRET
972 179 058
WWW.MACULLASTRET.CAT
IG @macarqueologia

La ciutat ibèrica més gran de Catalunya. The largest Iberian city in Catalonia.



ESPAI TÒNIC

VULPELLAC
972 642 421
WWW.ESPAI.TONIC.CAT

Galería y centro de investigación artística. Gallery and center for artistic research.





FESTIVAL PORTALBLAU

L'ESCALA

972 770 603
WWW.PORTALBLAU.CAT
26 MARZO – 15 AGOSTO

Música y artes escénicas
en lugares de interés.
Music and performing arts
in sites of interest.



50 FESTIVAL INTERNACIONAL DE MÚSICA DE CADAQUÉS

CADAQUÉS

FESTIVALCADAQUES.COM
15 – 24 JULIO

Conciertos en diferentes
espacios de la población.
Concerts throughout
the town.



42 FESTIVAL TORROELLA DE MONTGRÍ

TORROELLA DE MONTGRÍ
972 760 605
IG @festivaldetorroella
30 JULIO – 21 AGOSTO

La mejor música clásica
del verano en el Empordà.
The best classical music
this summer in the
Empordà.



FESTIVAL DE MÚSICA DE SANT PERE DE RODES

EL PORT DE LA SELVA
FESTIVALSANTPERE.COM
17 JULIO – 28 AGOSTO

Conciertos en la iglesia
de este monumento.
Concerts in the
monument's church.



LA SCHUBERTIADA DE VILABERTRAN

VILABERTRAN

673 732 357
WWW.SCHUBERTIADA.CAT
11 – 28 AGOSTO

Cita musical dedicada
al lied.
Musical event dedi-
cated to Lied.



FESTIVAL INTERNACIONAL DE LA PORTA FERRADA

SANT FELIU DE GUÍXOLS
FESTIVALPORTAFERRADA.CAT
1 JULIO – 21 AGOSTO

¡Programación especial
en su 60 cumpleaños!
Special programming
on his 60th birthday!

CAP ROIG FESTIVAL

CALELLA DE PALAFRUGELL

22 JUL – 15 AGO
 932 400 520
WWW.CAPROIGFESTIVAL.COM
 IG @CAPROIGFESTIVAL

Escenari a l'aire lliure amb capacitat per a 2.440 espectadors. Concentra els millors artistes del món de la música en un paratge natural impressionant davant del mar, en un dels jardins botànics més importants de la Mediterrània.

Open-air stage seating 2,440 spectators. Hosting the world's best musicians in an impressive natural space by the sea at one of the Mediterranean's top botanical gardens.



FESTIVAL DE MÚSICA CASTELL DE PERALADA

PERALADA

8 JUL – 6 AGO
 972 538 292
WWW.FESTIVALPERALADA.COM
 IG @FESTIVALCASTELLPERALADA

El Festival Castell de Peralada presenta una edició intensa amb les millors veus de la lírica i grans estrelles de la dansa. El somni d'una nit d'estiu.

The Peralada Castle Festival is presenting an intense edition with leading musical voices and top dance stars for a midsummer night's dream.



FESTIVAL ACÚSTICA

1 – 4 SEP

FIGUERES

WWW.FESTIVALACUSTICA.CAT

IG @FESTIVALACUSTICA

Impulso al talento de artistas y grupos emergentes en Figueres.

FESTIVALS DE CALONGE

TODO EL AÑO

CALONGE

WWW.FESTIVALSDECALONGE.CAT

IG @FESTIVALSDECALONGE

Música, cultura y artes escénicas. Con *caliu* de pueblo.

28 FESTIVAL DE JAZZ

15, 16 Y 17 JUL

FIGUERES

WWW.JMFIGUERES.CAT

IG @FIGUERESJAZZ

Las actuaciones se celebran en diferentes espacios del centro.

27 FESTIVAL DE JAZZ

6 – 12 OCT

PALAFRUGELL

972 300 228

WWW.PALAFRUGELLCULTURA.CAT

Combinación del jazz más tradicional y nuevos grupos emergentes.

FESTIVAL ISTIU

4 – 10 JUL

CASTELLÓ D'EMPÚRIES

WWW.ISTIU.COM

IG @ISTIUFESTIVAL

Doce conciertos para todos los públicos en espacios emblemáticos.

FESTIVAL INDRETS

1 JUL – 27 SEP

CADAQUÉS

WWW.FESTIVALINDRETS.COM

IG @FESTIVALINDRETS

Música en lugares especiales y entrada gratuita. Segunda edición.

FRINGE FESTIVAL

4 – 20 JUL

TORROELLA DE MONTGRÍ

WWW.FRINGETORROELLA-ESTARTIT.CAT

El punto de encuentro musical del talento emergente de Catalunya. Más de 16 conciertos gratuitos.

FIRA DEL CIRC AL CARRER

15 – 17 JUL

LA BISBAL D'EMPORDÀ

WWW.FIRADECIRC.ORG

IG @FIRADECIRC

Festival de circo y teatro, encuentro entre artistas, compañías y público.

FIRA DEL CLOWN

ÚLTIMO SÁBADO DE MAYO

VILANOVA DE LA MUGA

PERALADA.ORG/CULTURA/FIRACLOWN

Espectáculos y talleres relacionados con el clown y el circo.

FIMAG

3 – 5 JUN

TORROELLA DE MONTGRÍ

WWW.FIMAG.CAT

IG @FIMAGMAGIA

Festival internacional de magia.

Í-TACA CULTURA I ACCIÓ

25 JUN – 3 JUL

BAIX EMPORDÀ

WWW.ITACACULTURA.CAT

IG @ITACACULTURA

Cultura y Acción. Música para reivindicar la cultura como derecho básico.

INDI LLETRES

3 – 4 DIC

LA BISBAL D'EMPORDÀ

IG @INDILLETRES

WWW.FIRAINDILLETRES.CAT

Feria del libro de editoriales independientes.

JAZZ FESTIVAL

21 – 24 JUL

L'ESTARTIT

WWW.JAZZESTARTIT.CAT

Cuatro días con el mejor jazz en un marco incomparable con las Islas Medas de telón de fondo.

FESTIVAL DE MÚSICA

22 JUL – 14 AGO

BEGUR

972 200 122

WWW.FESTIVALBEGUR.CAT

Las actuaciones tienen lugar en el Pati de les Escoles Velles y otros.

FASTT EMPORDÀ

13 – 16 JUL

ALT EMPORDÀ

IG @FASTTEMPORDA

Festival de Artes Escénicas creado en red con 8 micropueblos.

VESPRES SOTA

EL CAMPANAR

3 JUL – 9 SEP

VERGES

IG @VESPRESSOTAELCAMPANAR

Programación cultural para público transversal. Entrada gratuita.

VALLVIVA FESTIVAL

14 – 16 JUL

LA VALL D'EN BAS

IG @VALLVIVAFESTIVAL

Festival de los sentidos. Respira, escucha, prueba y disfruta de la naturaleza.

PHOTO FESTIVAL

INCADAQUÉS

29 SEP – 9 OCT

CADAQUES

IG @IN_CADAQUES

Encuentro fotográfico y exposiciones varias por todo el pueblo.

SONS DEL MÓN

22 JUL – 7 AGO

ROSES

WWW.SONSDELMON.CAT

El festival delicatessen de la Costa Brava vuelve con ganas.

BARRETINA FESTIVAL

25 JUL – 29 AGO

RUPIÀ

WWW.BARRETINAFESTIVAL.CAT

Música los lunes a las 22 h en El Safreig de Rupia.

DESEMBOCA

2 JUL

PLATJA D'ARO

WWW.DESEMBOCA.COM

Rock'n'roll festival en la Sala Polivalent Castell d'Aro.

FESTIVAL CONCERTS D'ARO

JUL – AGO

SANTA CRISTINA D'ARO

WWW.SANTACRISTINA.CAT

Música clásica y actuaciones en la Iglesia de Santa Cristina.

PALAMÓS FESTIVALS

JUL – SEP

PALAMÓS

WWW.LAGORGA.CAT

Tres festivales: Rumb(A)Palamós, Amb So de Coblà y Onadance

EMPORIOM

DOMINGO SOLSTICIO DE VERANO

L'ESCALA, RUÏNES D'EMPÚRIES

WWW.EMPORIOMYOGA.CAT

Yoga y Kirtan en el yacimiento grecoromano.



Pasión por la gastronomía. Tradición y vanguardia, cocina honesta, de aquí y de allí, con respeto por el producto, siempre fresco y de proximidad. Diversidad para todos los paladares y bolsillos.

#VERDURASFRESCAS #SLOWKMO #PESCADODELDÍA

Passion for gastronomy. Tradition and avant-garde, honest cuisine, from all over, respect for products, always fresh and local. Diversity for all palates and wallets.

#FRESHVEGGIES #SLOWANDLOCAL #DAILYCATCH

**Comer bien
Dining Out**



AIGUA BLAVA

CUINA DE L'EMPORDANET

BEGUR

972 622 058
WWW.RESTAURANT
AIGUABLAVA.COM

Cocina tradicional catalana y de temporada.
Seasonal and traditional Catalan cuisine.



DIFERENT

CUINA DE L'EMPORDANET

BEGUR

972 622 391
DIFERENTRESTAURANT.COM
IG @diferentrestaurant

Cocina creativa con producto local de calidad.
Creative cuisine with quality local products.



CAL GREC

EL LOCAL SOCIAL DE BELLCAIRE

BELLCAIRE D'EMPORDÀ

621 289 831
IG @ellocalsocialdebellcaire

Gastronomía griega, desayunos *healthy* y bar.
Greek cuisine, healthy breakfasts, and a bar.



L'HORTA

BELLCAIRE

972 788 591
MAJOR 41
IG @hortabellcaire

Cocina catalana muy cuidada y varios menús.
Elegant Catalan cuisine and various menus.



CAP DE CREUS

RESTAURANT

CADAQUÉS

972 199 005
WWW.RESTAURANTCAP
DECREUS.COM

Cocina con sabores orientales y pescado fresco.
Cuisine with Asian flavors and fresh fish.



LA BLAVA

CALELLA DE PALAFRUGELL

972 614 160
WWW.LABLAVA.COM

Productos locales. Cocina sencilla y respetuosa.
Local products, simple and respectful cuisine.





LA RECTORIA DE BEGUR

HOTEL EL CONVENT

BEGUR

972 623 091
 CTRA. PLATJA DES RACÓ 2
 LARECTORIADEBEGUR.COM
 IG @restaurant_
 larectoriadebegur

Entaula't i gaudeix d'un bon arròs o d'un excel·lent peix fresc a la brasa en aquest restaurant ubicat en un antic convent restaurat amb elegància. Estaràs lluny del rebombori de la platja però amb el mar a l'horitzó. Have a seat and enjoy a great rice dish or delicious fresh grilled fish in this restaurant located in a former convent that has been restored with elegance. You'll be far from the frenzy at the beach, but with the sea on the horizon.



LA GANDULA XIRINGUITO

BEGUR

619 936 653
 PLATJA SA RIERA
 WWW.LAGANDULA.COM
 IG @lagandulasariera

No es pot demanar més: el mar a tocar i una carta increïble que subratlla el millor producte fresc, com el pop roquer a la brasa. Un plaer fer el gandul!
 You can't ask for more: right next to the sea and an incredible menu highlighting the best fresh products like grilled octopus. It's a pleasure to lounge at La Gandula!





SA RASCASSA
HOSTAL RESTAURANT

En una cala tranquil·la, el restaurant del hotel ofereix cuina mediterrània amb els millors productes de la zona, elaborats d'una manera senzilla i sense artificis. Acogedora terrassa. Se pot arribar per mar.

In a quiet cove, the hotel's restaurant serves Mediterranean cuisine with the best local produce, prepared in a simple manner and without fuss. Cozy terrace. It can be reached by sea.

BEGUR

972 622 845
CALA D'AIGUAFREDA 3
HOSTALSARASCASSA.COM
IG @hostalsarascassa



TURANDOT
RESTAURANT

La sala és tan elegant com la proposta gastronòmica. Cuinen amb productes frescos, de proximitat i de temporada. Un clàssic: ou 62°, amb escuma de patata trufada, ceps saltats i *demi-glace*.

The setting is just as elegant as the cuisine, cooked with fresh, local, and seasonal products. A menu classic: Ou 62°, with truffled potato mousse, sautéed mushrooms, and *demi-glace*.

BEGUR

972 622 608
AVGDA. ONZE DE
SETEMBRE 27
WWW.TURANDOT.ES
IG @turandotbegur



SA GARROFA

RESTAURANTE

BEGUR

972 179 860
CAMI DE MAS ROSTEI S/N
WWW.SAGARROFA.COM
IG @SAGARROFA

Multiespacio ecológico y zen

Restaurante con productos eco de su propio huerto y de proximidad, carnes de Girona, pescado de la Costa Brava... Cocina mediterránea, vegetariana, vegana, siempre sana y sabrosa. Zona *chill-out*, aperitivos, cócteles, copas, zumos naturales, tienda de productos sostenibles... La Nave es una agradable sala para sesiones de yoga, meditación, talleres y actividades varias.

Mediterranean cuisine, vegetarian & vegan dishes—always tasty, healthy, and cooked with love. Terraces with flowers, chill-out area, aperitifs, cocktails and drinks, natural fruit-juices, eco shop...





LA GRITTA
PIZZERIA

CADAQUÉS

972 159 471 · 972 258 682
PASSEIG 11 · PIANC 9
WWW.LAGRITTA.COM
IG @lagritta1982

En sus animados ambientes frente al mar ofrecen cocina mediterránea con buenos productos. Exquisitas pizzas de masa fina, cuidados platos de autor e interesantes menús. Abierto de 12 a 23.30 h. A lively space by the sea offering a varied menu of good quality, Mediterranean cuisine, exquisite pizzas and unique dishes created in-house. Open from 12.00 p.m. to 11.30 p.m.



MARITIM BAR

CADAQUÉS

636 198 475
PASSEIG MARITIM S/N
IG @maritimbarcadaques

Fundat l'any 1935, és el punt de trobada de Cadaqués. Culte i popular alhora, forma part de la història del poble i ha esdevingut refugi per a intel·lectuals, artistes i creadors de tota mena. Esmorzars, tapes boníssimes i originals, vins a copes, còctels... i a la vora del mar! Founded in 1935, it's the gathering spot in Cadaqués. Refined yet easygoing, it forms part of the town's history and has become a point of refuge for all sorts of intellectuals, artists, and creators. Breakfasts, delicious and original tapas, wine by the glass, cocktails...by the sea!





CAN LLISSA

COLERA

972 389 018
 PLA DE LES PORTES 1
 WWW.CANLLISSA.COM
 IG @restaurantcanllissa

Un lloc màgic on podràs passar una experiència inoblidable amb la teva família o amics. Can Lliça està inspirat en el mar i la costa, i s'hi poden assaborir plats de cuina mediterrània i una gran varietat d'arrossos secs i caldosos, postres casolans i carta de vins de l'Empordà. A magical place where you can enjoy an unforgettable experience with family or friends. Can Lliça is inspired by the sea and the coast where you can savor Mediterranean cuisine and a wide array of rice dishes, homemade desserts, and Empordà wine.



LES VOLTES DE CALELLA

BY ES PORTAL

CALELLA DE PALAFRUGELL

972 615 548
 LES VOLTES DE CALELLA 7
 LESVOLTESDECALELLA.COM
 IG @lesvoltesdecalella

Terrassa arran de mar, en un dels indrets més icònics de la Costa Brava. Oferta gastronòmica amb succulents plats de la terra i del mar. I una proposta entre hores, amb esmorzars tradicionals de forquilla i ganivet amb un toc creatiu, tapes i begudes. Seaside terrace in one of the most iconic enclaves on the Costa Brava. A culinary delight with succulent dishes from the land and the sea. And a between hours proposal with traditional full breakfasts featuring a creative touch, tapes, and drinks.





CAL FERRER RESTAURANT

CAPMANY
676 622 421
IG @calferrer_capmany

Cuina tradicional amb tocs del món i essència empordanesa. Traditional Catalan cuisine with a global touch.



LA LLAR, DEL PAGES

CAPMANY
972 549 170
LALLARDELPAGES.COM

Cuina d'autor. Gran respecte pel producte i els punts de cocció. Signature cuisine with quality raw materials.



BO·TIC CUINA DE L'EMPORDANET

CORÇÀ
RESERVES:
WWW.BO-TIC.COM
IG @restaurantbo.tic

Exponente de la nueva cocina con 2 estrellas Michelin. The epitome of new cuisine with two Michelin stars.



OSTRENS!

DONDE TÚ QUIERAS
620 307 421
WWW.OSTRENS.COM
IG @ostrens.info

Catering y show degustativo de ostras. Catering and oyster tasting show.



VENT DE LLEVANT

EMPURIABRAVA
972 454 771
PSG. MARÍTIM ED. BAHIA 1
IG @ventdellevant_restaurant

Especialistas en paellas, mariscos y pescados. Specialists in paellas, seafood, and fish.



INTEGRAL

FIGUERES
972 516 334
IG @integral_figueres

Cuina ecològica i de proximitat 100% vegetal i vins naturals. Organic, 100% local vegetable cuisine and natural wines.





BISTRONOMIC

RESTAURANT PÂTISSERIE

EMPURIABRAVA

872 265 837
 WWW.BISTRONOMIC.ES
 INFO@BISTRONOMIC.ES
 IG @bistronicempuria

Bistronic es un concepte gourmet amb cuina i pastisseria francesa d'alta gamma. La carta del restaurant i les creacions de la pastisseria s'elaboren segons les estacions de l'any amb producte fresc per delectar les papil·les de gourmets i gourmands. Plats dolços i salats. Bistronic is a gourmet concept with top-of-the-line French cuisine and pastries. The restaurant's menu and pastry creations are made based on the seasons of the year with fresh products to delight the taste buds of foodies and gourmands. Sweet and savory dishes.



NORAY

RESTAURANTE

EMPURIABRAVA

972 456 640
 AV. FAGES DE CLIMENT 10-15
 HOTELPORTSALINS.COM
 IG @portsalins_
 norayrestaurante

Con vistas a uno de los canales, en un acogedor ambiente, trabajan con productos de proximidad creando una cocina de autor muy imaginativa y actual. Pescado y marisco de lonja, carnes de Girona, quesos artesanos, pan casero, postres especiales... With views of a canal and a welcoming atmosphere, Noray works with local products to create imaginative and modern signature cuisine. Fish and seafood from the market, meat from Girona, artisanal cheese, home-made bread, special desserts, and more.



CLARA

BEGUR
613 045 504
WWW.CLARARESTAURANT.CAT

Carta sencilla y moderna, productos de calidad, proximidad y temporada.

CAN KAI

BEGUR
972 623 560
IG @CANKAIBEGUR

Cocina japonesa con productos de proximidad.

GOHAN UMI

BEGUR
622 368 676
IG @GOHANSUSHIOFICIAL

Restaurante de sushi de calidad en el centro. También para llevar.

KUMÖ

BEGUR
972 303 030
IG @KUMO_CALELLA

Cocina japonesa: Gyozas, nigiri de magret con foie, sushi, maki...

SIMPSON

BEGUR
972 301 570
WWW.MASSEVINYES.COM

Cocina mediterránea con toques de autor en un hotel magnífico.

RECER DE LA MAR

BEGUR, SA RIERA
972 622 384
WWW.RECERDELAMAR.COM

Gastronomía mediterránea, cocina del mundo y pasta fresca casera.

SA TUNA HOSTAL

BEGUR, SA TUNA
972 622 198
WWW.HOSTALSATUNA.COM

En una cala idílica, arroces, fideuás y risottos con producto fresco.

TOC AL MAR

BEGUR, AIGUABLAVA
972 113 232
WWW.TOCALMAR.CAT

Pescados a la brasa y arroces, a pie de arena.

RUSTIK

BELLCAIRE
650 554 267
IG @RUSTIK.EMPORDA

Desayunos y almuerzos originales y saludables. *Bike friendly*.

BISTRO NERETA

CADAQUÉS
WWW.CASANERETA.COM
IG @BISTRONERETA

Cocina mediterránea de calidad, cevezas artesanas y vinos naturales.

CAN RAFA

CADAQUÉS
972 159 401
WWW.MARTINFAIXO.COM

Auténtica cocina marinera y de mercado con vinos de su bodega.

COCO CUINA VIVA

CADAQUÉS
872 204 055
IG @COCO_CUINAVIVA

Cocina vegana. Trabajan con productos 100% ecológicos y locales.

EL REBOST DE CADAQUÉS

CADAQUÉS
630 502 335
IG @ELREBOSTDECADAQUES

Cocina mediterránea fácil y sencilla. Vinos de aquí, de allá y de más allá.

ES BALUARD

CADAQUÉS
972 258 183
WWW.ESBALUARD-CADAQUES.NET

Referente gastronómico. Especialidades marineras de proximidad.

LUA

CADAQUÉS
972 258 739
IG @TALLACADAQUES

Cocina fusión, con platos sabrosos y excelente presentación.

NARITA

CADAQUÉS
689 104 721
IG @NARITACADAQUES

Izakaya mediterráneo. De su huerto de Es Caials al plato.

TALLA

CADAQUÉS
972 159 452
IG @LUA_CADAQUES

Buenos ingredientes y una selecta gastronomía actual.

FIEGO

CALELLA DE PALAFRUGELL
972 615 996
WWW.RESTAURANTFIEGO.CAT

Carta tradicional y marinera. Platos con leyenda.

TRAGAMAR

CALELLA DE PALAFRUGELL
972 614 336
IG @TRAGAMARCOSTABRAVA

Cocina marinera y de mercado junto al mar.

ESPAI GASTRONÒMIC

CALONGE
972 036 394
WWW.ESPAIGASTRONOMIC.CAT

Actividad social en torno a la cocina. Restaurante, cursos, talleres...

CAN MUNI

CALONGE
972 650 220

Muy acogedor, con una elaborada cocina casera y producto local. Cuatro mesas.

EL GINJOLER CÀTERING

CORNELLÀ DEL TERRI
972 594 041
IG @ELGINJOLER

Catering con producto fresco y de temporada, con el equipo de SFG.

EL CARGOLET

COLOMERS
972 768 420
WWW.ELCARGOLET.NET

Productos de temporada y proximidad. Cocina tradicional y fusión.

BÒ DE LA BÒBILA

CORÇA
972 630 359
WWW.BOBILA.COM

Decoración, arquitectura, organización de eventos y restauración.

ENTRECAMPS

RESTAURANTE

GUALTA

972 760 450
 CTRA. DE PALAFRUGELL A TORROELLA
 DE MONTGRÍ KM 345
 WWW.EMPORDAGOLF.COM
 IG @EMPORDAGOLF

Carta y menú semanal de temporada

Ambiente relajado e informal con una carta marcada a fuego y unas vistas excepcionales a las dunas del Empordà. Especializado en cocciones a la brasa, el chef aporta un punto de carbón a todos los platos; desde las carnes y pescados hasta los postres. Productos de temporada de proveedores locales.

Relaxed, informal atmosphere with a flame-inspired menu and incredible views of the Empordà dunes. A grilling expert, the chef adds a touch of charcoal to all dishes, from meat and fish to desserts. Seasonal products from local suppliers.





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.



SAÓ
CUINA DE L'EMPORDANET

FONTETA
872 001 511
WWW.SAOCATERING.COM

Cuina de brasa amb cor i ànima. Producte poc viatjat. Grilled cuisine with heart and soul. Local products.



A-PUTT

GUALTA
972 755 122
RESTAURANT@GUALTA.COM

Cuina mediterrània dins del Pitch&Putt Gualta. Mediterranean cuisine at the Gualta Pitch&Putt.



CAN MIQUEL
RESTAURANTE

L'ESCALA
972 771 002
CALA MONTGÓ
IG @canmiquelrestaurant

Cocina marinera de temporada y proximidad. Seasonal and local seafood cuisine.



EL REMANSO

L'ESCALA
872 201 779
IG @elremanso.lescala

Cuidada cocina a la brasa con producto de calidad y km 0. Lovingly grilled cuisine with quality products.



EL ROSER 2
CUINA DE L'EMPORDANET

L'ESCALA
972 771 102
WWW.ELROSER2.COM
IG @elroser2

Gastronomía marinera de temporada. Elaborada carta de vinos. Seasonal seafood cuisine. Superb wine list.



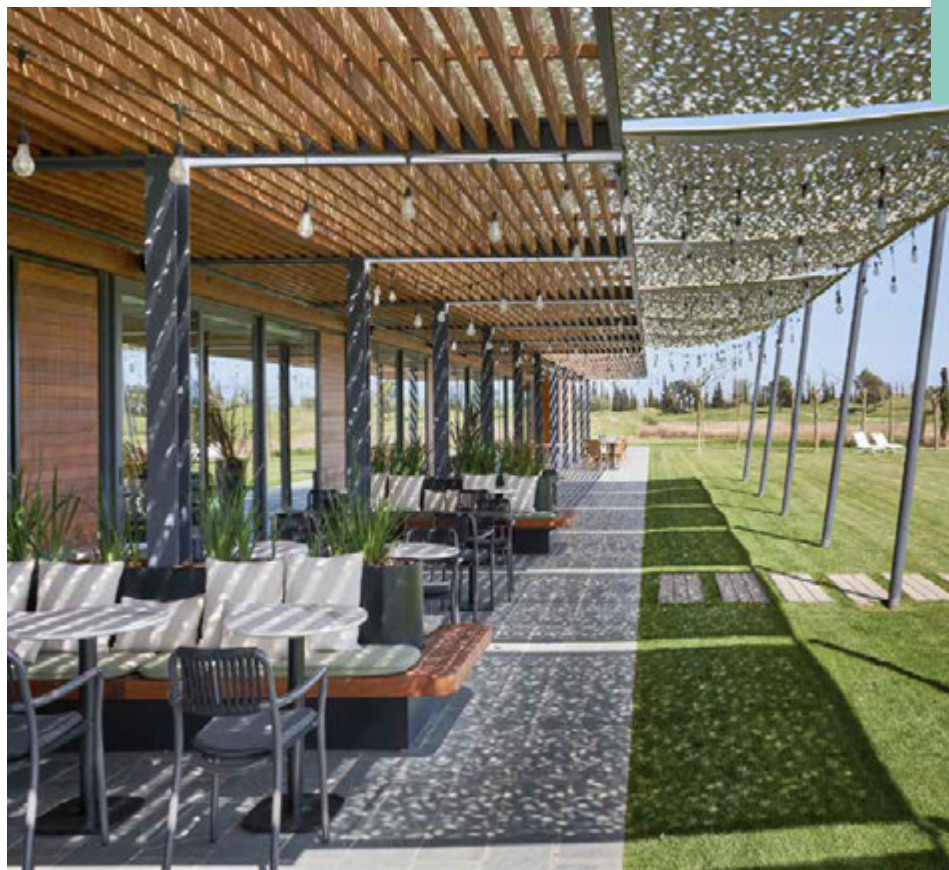
TERRAFONDA RESTAURANTE

GUALTA

972 760 450
CTRA. DE PALAFRUGELL A TORROELLA
DE MONTGRÍ KM 345
WWW.EMPORDAGOLF.COM
IG @EMPORDAGOLF

Nueva experiencia gastronómica

Experiencia única en el Empordà, pensada para introducirse, disfrutar y aprender con el chef del restaurante. Una vivencia exclusiva para grupos, donde el chef explica y prepara los platos a degustar con maridaje de vinos. Con reserva anticipada para comidas o cenas, solo grupos a partir de 8 personas. Unique Empordà experience designed for you to meet, have fun, and learn with the restaurant's chef. An exclusive experience for groups where the chef explains and prepares dishes to taste with wine pairings. Book in advance for lunch or dinner, groups of 8 and up only





**HOSTAL
EMPURIES**
RESTAURANTE

L'ESCALA
972 770 207
HOSTALEMPURIES.COM
IG @hostalempuries

Calidad, producto local
y sostenibilidad.
Quality, local product and
sustainability.



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.



CASAMAR
CUINA DE L'EMPORDANET

LLAFRANC
972 300 104
WWW.HOTELCASAMAR.NET
IG @casamarllafranc

Respeto por el producto y
un Sol en la guía Repsol.
Respect for products
boasting a Repsol guide
Sun.



LA BLANCA
CUINA DE L'EMPORDANET

LLAFRANC
972 300 366
WWW.HOTEL-LLEVANT.COM
IG @lablanca.llafranc

El producto como protago-
nista, fresco y de mercado.
Market-fresh products are
the star of the show.



**TERRASSA
TERRAMAR**
CUINA DE L'EMPORDANET

LLAFRANC
972 300 200
IG @hotelterramar

Especialidad en pescados y
arozes con producto local.
Seafood and rice dish spe-
cialists with local products.



MIRAMAR

LLANÇÀ
972 380 132
IG @pacoperezmiramar

Junto al mar y con dos
estrellas Michelin.
Two Michelin stars next
to the sea.



ULTRAMAR
COCTELERÍA & RESTAURANTE

L'ESCALA / BEGUR

872 201 421 · 618 920 165
DE LA TORRE 1 · PLATJA DEL RACÓ
WWW.ULTRAMARCLUB.COM
IG @ULTRAMARCLUB

Cocina fresca, cócteles y buena música

Cocina de mercado basada en la calidad del producto. Restaurante en lo alto y, en la planta baja, tapas y elecciones más informales. Consolidado referente de la noche, con conciertos en vivo todo el año, es también una coctelería de autor. Jazz, DJ, *dance-floor*...

Market fresh cuisine with quality products. Restaurant on the top floor and tapas and informal options on the ground floor. Well-established night spot with live concerts year round. Signature cocktails, jazz, DJs, dance floor...



RAKÚ

CORÇA
972 630 240
WWW.RAKU-RESTAURANT.COM

Carta intrépida en una terraza muy agradable.

ELS METGES

CRUÏLLES
972 196 102

Cocina de payés y familiar en medio de Les Gavarres. Preciosas vistas y amplio exterior para ir en familia.

ESCRIBÀ

EMPURIABRAVA
972 452 118
IG @XIRINGUITOESCRIBA_EMPURIABRAVA

Sabores y aromas del mediterráneo. Especialidad en arroces.

ALFOK

ESCLANYÀ
653 864 831
IG @ALFOK.ESCLANYA

Interesante menú y propuesta gastronómica en una terraza genial.

LA FARIGOLA

EMPURIABRAVA
972 453 451
IG @LAFARIGOLAEMPURIABRAVA

Pescado y marisco fresquísimo, y arroces. Tartas y pasteles caseros.

SA POMA

ESPINAVESSA
972 193 137
WWW.MASIALAPALMA.COM
Cocina catalana mallorquina de temporada, alimentos elaborados en una antigua masía.

CAN BADÓ

FIGUERES
972 505 011
WWW.CANBADOPEREMPORTAR.ME

Reconocido chef especializado en arroces. Producto local. Para llevar.

LA TAVERNA DEL BARRI VELL

FIGUERES
972 539 419
IG @LATAVERNADELBARRIVELL

Gastronomía de km 0 en el corazón de Figueres.

TINTS

FIGUERES
972 519 020
IG @TINTSFIGUERES

Cocina de temporada con opciones vegetarianas.

CHEZ LOUISETTE

GARRIGUELLA
972 531 916
IG @CHEZ_LOUISETTE

Cocina de proximidad, local con encanto y terraza.

L'HORTA DE CAN PATXEI

GUALTA
872 009 048
WWW.CANPATXEI.COM

Espacio rural junto al río. Cultivan productos de temporada.

ESTRIBOR

L'ESCALA
699 176 690
IG @ESTRIBORD_RESTAURANT

Pescado y marisco fresco, tapas y platillos. Frente al mar.

KORPILOBOLO

L'ESCALA
972 773 295
IG @RESTAURANTKORPILOBOLO

Platos y platillos de cuidada cocina mediterránea.

LA GRUTA

L'ESCALA
972 776 211
WWW.RESTAURANTLAGRUTA.COM

Cocina de mercado bien elaborada. Interesantes menús.

MAROKKO

L'ESCALA, MONTGÓ
927 059 502
IG @MAROKKOMONTGO

Aperitivos, tapas, platos y música. Restaurant, *beach club* y bar.

MEDUSA LOUNGE BAR

L'ESCALA
872 984 209
IG @MEDUSALESCALA

Cocina ligera, copas y vermouths, música en directo... frente al mar.

MERY LOU

L'ESCALA
607 951 936
IG @MERYLOUJACAS

Platos marineros sin complejos. *Show-cooking* y comedor con terraza.

ORIGENS

L'ESCALA
972 770 245
IG @RESTAURANTORIGENS

Cocina mediterránea con productos locales de temporada. Enoteca.

VORAMAR

L'ESCALA
872 200 093
WWW.HOTELVORAMAR.COM

Cocina mediterránea de proximidad con un toque personal frente al mar.

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.

DIVINUM

LA BISBAL D'EMPORDÀ
628 198 828
IG @DIVINUM_LA_BISBAL

Menú diario km 0, montaditos, cazuelitas... Bajo las arcadas.

LA CANTONADA

LA BISBAL D'EMPORDÀ
972 643 413
IG @LACANTONADA_

Honesto y excepcional cocina de mercado.

MÖNDLA

LA BISBAL D'EMPORDÀ
972 663 170
IG @MONDOLABISBAL

Cocina casera innovadora con ingredientes de temporada.

BAR L'ESCOLA

LA PERA
972 488 114
IG @BAR_LESCOLA

Sabrosas tapas, platillos... Menú en su terraza y postres caseros.



DURAN RESTAURANT

FIGUERES

972 501 250
LASAUCA 5
WWW.HOTELDURAN.COM
IG @hotelduran

La cuina de l'hotel Duran, de 4 estrelles, manté el sabor i la tradició del receptari empordanès amb productes de proximitat i qualitat. A més, és un dels establiments més emblemàtics de la gastronomia catalana. The 4 star Hotel Duran's cuisine retains the flavours and traditions of Empordanese recipes, using quality and local products. It is one of the most symbolic restaurants of Catalan gastronomy.



MAS SORRER RESTAURANT

GUALTA

677 458 854
CTRA. TORROELLA A
PARLAVÀ, GI 643 KM 0,5
IG @massorrer

Un espacio privilegiado con dos restaurantes únicos. Uno con productos de alta calidad y el otro, una arrocería donde poder degustar excelentes arroces de la zona. Mas Sorrer es naturaleza, cocina mediterránea, Empordà y girasoles. A privileged space with two unique restaurants: one featuring top quality products, and the other serving up excellent rice dishes from the region. Mas Sorrer means nature, Mediterranean cuisine, the Empordà, and sunflowers.





LA PLAÇA
CUINA DE L'EMPORDANET

MADREMANYA
972 490 487
RESTAURANTLAPLACA.COM
IG @hotellaçamadremanya

Cocina de la felicitat, sencilla, enraizada y alegre. Happy, simple, rooted, and cheerful cuisine.



EL TXOKITO
VERMUTERIA

PALAMÓS
686 904 456
TAULER SERVIÀ 23
IG @eltxokito.palamos

Cocina vasca frente al mar. Raciones, sidra... Basque cuisine facing the sea. Tapas, cider, and more



ENTRE DOS MONS

PALAMÓS
972 315 289
TAULER I SERVIÀ 21
WWW.ENTREDOSMONS.ES
IG @entredosmons.oficial

Cocina peruana-catalana con productos de la zona. Peruvian-Catalan cuisine with local products.



LA CALA TAVERNA
CUINA DE L'EMPORDANET

PALAMÓS
601 901 190
IG @lacialataverna

Cocina marinera con interés en pescados poco conocidos. Cuisine with a focus on lesser-known species.



AQUAMARE
CUINA DE L'EMPORDANET

PALS. PLATJA DE PALS
972 667 740
RESORTLACOSTA.COM
IG @lacostapals

Cocina mediterránea con productos locales. Mediterranean cuisine with local products.



SOLBLANC
RESTAURANT

PALS
972 667 365
RESTAURANTSOLBLANC.COM
IG @sol_blanc

Un mas envoltat dels camps d'arròs de Pals. A farmhouse surrounded by Pals rice paddies.



TRITÓN
 RESTAURANTE

GUALTA

972 757 038
 CTRA. TORROELLA A PALAFRUGELL C-31
 WWW.RESTAURANTTRITON.COM
 IG @TRITONGUALTA

Frutos del mar de su huerto

Un clásico, muy concurrido por su estupendo menú diario y un trato familiar. Carta basada en productos de proximidad, mariscos y pescados de primera calidad cocinados en su punto, arroces sublimes, así como los mejillones a la plancha, erizos, ensaladas con tomates del huerto y cebolla aderezada con una receta familiar que destaca por su sabor. A true classic renowned for their popular and excellent daily menu based on local produce. Top-quality seafood and fish, tasty rice dishes, mussels, sea urchins, salads from the garden, and family recipes.





DRAC
HOTEL CASTELL D'EMPORDÀ

El restaurante Drac te sorprenderá con su nuevo concepto gastronómico de alta cocina donde el producto es el protagonista. Una interpretación de los clásicos con productos locales, frescos y de temporada. Drac restaurant will surprise you with their new haute cuisine culinary concept where the products are the stars. An interpretation of the classics with fresh, local, and seasonal products.

LA BISBAL D'EMPORDÀ

972 646 254
WWW.HOTELCASTELL
EMPORDA.COM
IG @hotelcastellemporda



TRES MARGARIT
HOTEL CASTELL D'EMPORDÀ

Excelente producto, grandes vistas, gran servicio. Descubre la nueva oferta gastronómica donde su horno de carbón Jospser es el protagonista y da un sabor exquisito a la mejor gastronomía. Excellent products, great views, and incredible service. Discover the new culinary offering in which their "Jospser" charcoal oven is the star of the show, giving exquisite flavor to the best cuisine.

LA BISBAL D'EMPORDÀ

972 646 254
WWW.HOTELCASTELL
EMPORDA.COM
IG @hotelcastellemporda





RUMBA
VINS I TAPES

Al Rumba trobareu un espai per compartir tapes, plats, platets i bons vins. Amb una cuina desenfadada i divertida. Com els seus musclos fumats, calamars, arrossos... Bon tracte, bon menjar i bon servei. Rumba is a place for sharing tapas, meals, snacks, and great wine. Casual and fun cuisine. Smoked mussels, calamari, rice dishes, and more. Excellent food, great treatment, and superb service.

PALAMÓS

872 984 185
AVDA. ONZE DE SETEMBRE 91
IG @rumba.palamos



LA FOSCA
RESTAURANT

Cocina mediterránea y de temporada, a pie de playa, basada en los productos B, del huerto y granja Brugarol; siguiendo criterios ecológicos y producidos a menos de 5 km de La Fosca. Seasonal Mediterranean cuisine on the beachfront with organic products from the Brugarol garden and farm produced less than 5 km from La Fosca.

PALAMÓS

972 601 071
PASSEIG DE LA FOSCA 24
WWW.BRUGAROL.COM
IG @brugarol





SIVANA BOSCH

PALS

628 604 833 - 972 637 111
FONT DE LA BRUIXA S/N
IG @sivana_bosc

Cocina de calidad y buen ambiente todo el día.
Quality cuisine and great atmosphere all day.



VICUS

CUINA DE L'EMPORDANET

PALS

972 636 088
IG @vicusrestaurant

Cocina catalana contemporánea de temporada.
Modern and seasonal Catalan cuisine.



NOU FUSION

PALAU-SAVERDERA

972 530 727
680 865 969 WHATSAPP
WWW.NOU-FUSION.COM
IG @nou_fusion

Fusión de culturas con productos de proximidad.
Cultural fusion with local products.



ARADI

CUINA DE L'EMPORDANET

PALTAJ D'ARO

972 817 376
RESTAURANTARADI.COM
IG @aradi_restaurant

Cocina tradicional mediterránea innovadora.
Traditional, innovative Mediterranean cuisine.



EL PATI

PERATALLADA

972 634 069
WWW.HOTELELPATI.NET
IG @elpatiperatallada

Jardí preciós. Cuina mediterrània de proximitat.
Charming garden and local Mediterranean cuisine.



L'ASKATA

RESTAURANT

EL PORT DE LA SELVA

680 301 148
IG @l.askata

Especialistas en marisco y pescado fresco local.
Fresh and local fish and seafood specialists.





ES PORTAL
RESTAURANT & HOTEL
BOUTIQUE

PALS

972 636 596
CRTA. DE PALS A
TORROELLA DE MONTGRÍ 17
IG @esportalhotel

En aquesta masia del segle XVI envoltada de natura hi trobareu aquest restaurant gastronòmic amb un petit hotel-boutique encantador. Aquí podreu gaudir d'una saborosa cuina empordanesa de producte "poc viatjat" i amb vins memorables. Us hi sentireu com a casa. In this 17th century farmhouse surrounded by nature you'll find this gourmet restaurant along with a charming boutique hotel. Savor Empordanese cuisine made from local products and memorable wines. You'll feel right at home.



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 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.





L'OLIVERA
HOTEL PERALADA 5*

Paco Pérez reflecteix a L'Olivera l'essència del Mediterrani amb una proposta de plats de cuina contemporània que recullen els millors productes de l'Empordà, i ofereix així una experiència gastronòmica i enològica única. Paco Pérez reflects the essence of the Mediterranean at L'Olivera, cooking up contemporary meals that combine top products from the Empordà and offer a unique culinary and wine tasting experience.

PERALADA

972 538 830
AV. ROBERTÍ S/N
HOTELPERALADA.COM



SHIRO
BY PACO PÉREZ

Shiro Peralada, cuina asiàtica sota el cel de l'Empordà. Als jardins del Castell de Peralada, el xef Paco Pérez presenta una fusió d'Àsia amb el Mediterrani. Shiro Peralada, Asian cuisine under the Empordà sky. In the Peralada Castle gardens, chef Paco Pérez cooks up Asian and Mediterranean fusion.

PERALADA

972 538 363
SANT JOAN S/N
SHIROPERALADA.COM



CASTELL PERALADA RESTAURANT

PERALADA

972 522 040
SANT JOAN S/N
WWW.CASTELLPERALADARESTAURANT.COM
IG @CASTELLPERALADARESTAURANT

Cuina empordanesa contemporània

Castell Peralada Restaurant, reconegut amb una Estrella Michelin i un Sol de la Guia Repsol. El xef Javi Martínez i el cap de sala i sommelier Toni Gerez han dissenyat una oferta d'alta gastronomia que reinterpreta la tradició culinària de l'Empordà de manera creativa i amb propostes avantgardistes.

Recognized with a Michelin star and a Repsol Guide sun, Castell Peralada Restaurant's chef Javi Martínez and sommelier Toni Gerez serve up haute cuisine that creatively reinterprets Empordà culinary traditions.



CARLES ANTONER

LLADÓ
972 553 711
IG @CARLESANTONERRESTAURANT

Auténtica cocina de temporada con productos km 0.

SOCA-REL

LLOFRIU
600 841 866
IG @SOCA_REL_EMPORDA

Auténtica cocina de barraca y arroces cocinados al fuego de leña.

L'ARC

PALAFRUGELL
972 303 419
IG @RESTAURANTLARC

Cocina catalana con productos de proximidad con un toque especial.

LA GAMBA

PALAMÓS
972 314 633
WWW.LAGAMBAPALAMOS.COM

Un clásico de la cocina marinera en Palamós.

LA SIRENA

LLAFRANC
972 301 138

Muy auténtico. Especialistas en pescado fresco.

LA QUADRA

MAÇANET DE CABRENYS
972 544 032
WWW.LAQUADRA.COM

Cocina tradicional catalana con productos locales de temporada.

LA XICRA

PALAFRUGELL
972 305 630
WWW.RESTAURANTLAXICRA.EU

Restaurante de cocina clásica catalana actualizada.

DVISI

PALAMÓS
972 113 161
WWW.RESTAURANTDVISI.COM

Honesto cocina creativa y de proximidad.

JANI

LLAFRANC
972 302 585
WWW.RESTAURANTJANI.COM

Cocina mediterránea y de proximidad, cuidan todos los detalles.

KOMOTOLOKO

MONT RAS
667 542 700
WWW.KOMOTOLOKO.COM

Comida japonesa en su local, *food-truck* o para llevar.

PA I RAÏM

PALAFRUGELL
972 304 572
WWW.PAIRAIM.COM

Cocina mediterránea con productos de calidad y un encantador patio.

NONNA PAQUITA

PALAMÓS
601 906 456
IG @NONNAPAQUITA

Cocina italo-ampurdanesa con productos locales. Menús.

CA LA MARIA

LLAGOSTERA
972 831 334
IG @CALAMARIA

Slow food, km 0 y materias primas ecológicas.

REINA DE PORTLLIGAT

MOLLET DE PERALADA
972 545 188
REINAPORTLLIGAT.COM

Cocina tradicional, de autor, con ingredientes km 0.

CA L'AMADEU

PALAMÓS
972 313 743
IG @CALAMADEUPALAMOS

Cocina marinera, menú diario y carta. Producto km 0.

SA ROQUETA

PALAMÓS
972 318 034
IG @SA_ROQUETA_PALAMOS

Cocina tradicional y mallorquina. Abierto de martes a domingo.

ELS PESCADORS

LLANÇÀ
972 380 125
IG @ELSPESCADORSLLANCA

Cocina marinera con productos de la Mar d'Amunt.

MONKY

MONELLS
617 510 757
IG @MONKIEMPORDA

Cocina de fusión con toques asiáticos.

ECO PIZZA BOCATTO

PALAMÓS
644 214 633
IG @ECOPIZZABOCATTO

Máxima calidad, artesana, eco y km 0. Take away

SOLOVIDA

PALAU-SAVERDERA
683 576 164
IG @SOLOVIDA_RESTAURANT

Creaciones únicas con producto local en una masía histórica con terraza.

LA SALA DE L'ISAAC

LLOFRIU
972 301 638
IG @SALADELISAACALAGRAN

Tradición y reinterpretación. Del mar a la brasa.

EL PATI DE L'ESTRELLA

PALAFRUGELL
972 300 005
WWW.HOSTALESTRELLA.CAT

Vermutería, tapas, desayunos, música en directo.

LA BARBERÍA

PALAMÓS
AV. ONZE DE SETEMBRE 89
IG @LABARBERIADELMURO

Taverna bohèmia empordanesa vi-cultural.

MOOMA

PALAU-SATOR
972 755 689
WWW.MOOMA.CAT

Sidrería, zumos naturales y buen restaurante con terraza.

AURUM RESTAURANT

PLATJA D'ARO

972 828 429
AV. CAVALL BERNAT, 160
WWW.HOTELCALADELPI.COM
IG @CALADELPI

Exquisida cuina empordanesa d'autor

Proposa un viatge gastronòmic per l'Empordà, a través dels sabors i aromes, per gaudir del millor del mar i les muntanyes, de les terres i les vinyes. Una cuina basada en els productes autòctons i en la tradició culinària empordanesa, reinterpretada per la mirada fresca i creativa del prestigiós xef Enric Herce.

A culinary journey across the Empordà through flavors and aromas to enjoy the best of the sea and the land and the fields and the vineyards. Cuisine based on local products and Empordanese culinary traditions reinterpreted through the creative, fresh eyes of legendary chef Enric Herce.





BAR L'ESCOLA

LOCAL SOCIAL

LA PERA

972 488 114

IG @bar_lescola

En una agradable terrassa a la plaça del poble. Sabroses tapes, platets, coques... i quins postres!

Delicious tapas, meals, cocas, and great desserts!



GOZOS MUNDANOS

ROSES

972 458 371

IG @gozozmundanos

Tapas gastronómicas para compartir.

Gourmet tapas to share.



LA SIRENA

RESTAURANT

ROSES

972 257 294

PLAÇA SANT PERE 7

Restaurant de peix i marisc fresc, cuina de qualitat. Fresh fish and seafood restaurant with quality cuisine.



FALCONERA

ROSES

972 256 445

IG @falconera_roses

Especializado en arroces con productos km 0.

Rice dish specialties with local products.



ALMADRABA

RESTAURANT

ROSES

972 256 550

ALMADRABAPARK.COM

IG @almadrabaparkhotel

Almadraba: pesca de la tonyina. *Le poisson. Les vegetables. La pâtisserie. La bonne cuisine.*



LA PELOSA

CHIRINGUITO

ROSES, CALA PELOSA

691 566 249

RESTAURANTLAPELOSA.COM

IG @chiringuitolapelosa

Calidad junto al mar. Catering y taxi boat. Seaside quality. Catering and taxis to boats.



U35 SUSHI & DRINKS

PLATJA D'ARO / GIRONA

601 981 551 · AVDA. CAVALL BERNAT 6
622 777 659 · PUJADA DEL PONT DE PEDRA 1
WWW.U35SUSHI.COM
IG @U35_SUSHI

Sushi de calidad entre amigos

En la cocina apuestan por el producto de primera calidad, como el atún Balfegó, y en la sala, por detalles exquisitos y un ambiente muy agradable. Esteban Lampariello, con 20 años de experiencia y una pasión infinita, dirige dos equipos de profesionales jóvenes y dinámicos que buscan la satisfacción del cliente.

A commitment to top quality products in the kitchen such as bluefin tuna and exquisite details and a pleasant atmosphere in the dining room. With over 20 years of experience and limitless passion, Esteban Lampariello leads two teams of young and dynamic professionals who seek customer satisfaction.



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.

MAS SALVI

PALS
972 636 478
WWW.MASSALVI.COM

Restaurante en este hotel en medio de la naturaleza.

SOLIMAR

PALS
972 636 419
WWW.RESTAURANTSOLIMAR.COM

Situado en la misma playa, ofrecen una cocina marinera de calidad.

THE MUC HOUSE

PALS
972 744 246
IG @THEMUCHOUSE

Fantásticas *crêpes bretonnes* y *poke bowls* de la mano de MariaUnaCrepe.

CAL SAGRISTÀ

PERALADA
972 538 301

Un restaurante con solera y tradición. Con productos de primera calidad desde el año 1986.

EL BORINOT

PERATALLADA
972 634 007
IG @EL_BORINOT

Cocina de temporada con toques especiales, ensaladas, brasas...

BONAY

PERATALLADA
972 634 034
WWW.RESTAURANTBONAY.COM

Cuidada y elaborada cocina tradicional ampurdanesa.

D.O. LA CANDELARIA

PERATALLADA
972 634 172
WWW.DOCANDELARIATAPES.COM

Cocina de autor que cuida cada detalle.

AMIEL&MOLINS

PONT DE MOLINS
972 529 358
IG @RESTAURANT_AMIELMOLINS

Cocina mediterránea con pequeños toques de autor.

LA LOLIS

PLATJA D'ARO
972 826 210
IG @LALOLIS_BYELDORADOPETIT

Cocina mediterránea actual y sabrosa en un ambiente acogedor.

MARISQUERÍA XACO

PLATJA D'ARO
972 816 563
IG @XACO.MARISQUERIA

Pescado y marisco fresco de la zona.

CA L'HERMINDA

PORT DE LA SELVA
972 387 075
WWW.GRUPHERMINDA.COM

Pescado fresco y arroces memorables frente al mar.

CAN PEPITU

PORT DE LA SELVA
640 724 746
IG @CANPEPITU

Especialista en vermouths, tapas y raciones frente al mar.

L'ENCESA

PORT DE LA SELVA
656 301 622
IG @ENCESA_RESTAURANT

Brasa de mar con gustos únicos y vistas sobre el mar.

YUKAI

PORT DE LA SELVA
689 05 23 10
IG @YUKAIRESTAURANT

Auténticos sabores japoneses con un toque mediterráneo.

EL TEATRE

REGENCÓS
972 303 859
WWW.HOTELDELTEATRE.COM

Producto del paisaje ampurdanés, combinando tradición y vanguardia.

CAN ROQUET

ROMANYÀ DE LA SELVA
972 833 081
WWW.CANROQUET.COM

Restaurante singular que fusiona cocina catalana con cocina francesa.

CAL CAMPANER

ROSES
972 256 954
WWW.CALCAMPANER.CAT

Pescado y marisco fresco a la plancha o en la brasa de encina.

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.

DOSKIWI'S BREWING

RUPIÀ
636 554 463
WWW.DOSKIWISBREWING.COM
Espacio para la elaboración de cerveza artesanal y su degustación. Con jardín y *food-truck*.

CANDLELIGHT

S'AGARÓ
972 321 100
IG @CANDLELIGHT_SAGARO

Inmejorable cocina de autor. Ambiente romántico.

LA TAVERNA DEL MAR

S'AGARÓ
972 821 669
IG @LATAVERNADELMAR

Pescados y mariscos, cocina marinera en la playa.



SANTA LLUCIA
RESTAURANT

ROSES

972 150 558
AVDA. DÍAZ PACHECO 72
WWW.SANTALLUCIA.COM
IG @santallucia

En la misma playa, para disfrutar de la vista y su excelente gastronomía basada en productos de temporada, ensaladas, paellas, fideuás... y pescado fresco de la lonja de Roses.

Right on the beach, enjoy the view and their excellent cuisine, based on seasonal produce, salads, paellas, noodle dishes, and fresh fish from Roses.



TRAMONTI PLATJA

ROSES

972 150 599
AV. RODES 64
PLATJA LA PEROLA
IG @tramontiplatja_roses

A sobre mateix de la sorra, amb vistes increïbles, aquest restaurant familiar ofereix una autèntica cuina casolana de temporada, carta i plat del dia per gaudir d'un ambient amb *feeling* amb la gent de casa.

Right on the beach with incredible views, this family-run restaurant offers authentic seasonal homemade cuisine with a menu and a dish of the day to enjoy an atmosphere full of feeling with local people.



VILLA MAS

S'AGARÓ
972 822 526
WWW.RESTAURANTVILLAMAS.COM

Frente al mar, cocina de autor basada en productos de temporada.

SIMÓN

SANT ANTONI DE CALONGE
972 652 322
WWW.RESTAURANTSIMON.ES

Cocina tradicional catalana en primera línea de mar.

ALÀBRIGA SEA CLUB

SANT FELIU DE GUÍXOLS
872 200 616
WWW.ALABRIGASEACLUB.ES
Un club marinero con piscina, restaurante, jardines, copas, música en vivo...

EL DORADO MAR

SANT FELIU DE GUÍXOLS
972 321 818
WWW.GRUPELDORADO.COM

Cocina mediterránea tradicional de proximidad, con toques innovadores.

CASA TEVA

SANT FELIU DE GUÍXOLS
615 223 421
IG @CASATEVA_RESTAURANT

Cocina de autor, de producto y de fusión.

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.

SABORS

SANT FELIU DE GUÍXOLS
972 049 757
IG @SABORS_SF_GUIXOLS

Gastronomía con la pasión del chef Víctor Serra.

LA TERRASA D'EMPÚRIES

SANT MARTÍ D'EMPÚRIES
972 773 204
IG @TERRASSA_STMARTI

Excelentes arroces, también para llevar. Buen menú.

L'ESCULAPI

SANT MARTÍ D'EMPÚRIES
972 770 053
WWW.LESCULAPI.COM
Ensaladas, pizzas, cocina mediterránea en un entorno único.

MESÓN DEL CONDE

SANT MARTÍ D'EMPÚRIES
972 770 306
IG @MESONDELCONDE

Cocina empordanesa con productos de proximidad desde 1965.

CAN PERLETA

SELVA DE MAR
972 126 360
IG @CANPERLETA

Tasca gallega con buenos pinchos y vinos.

CAN MACH

TAPIS, MAÇANET DE CABRENYS
972 543 311
IG @RESTAURANTCANMACH

Cocina catalana y preciosa terraza con vistas al Alt Empordà.

EL CLOT DELS MUSSOLS

TAMARIU
972 620 154
WWW.TAMARIU.COM

Cocina mediterránea especializada en arroces frente al mar.

LA FORNAL DELS FERRERS

TERRADES
972 569 095
WWW.LAFORNAL.COM

Ambiente acogedor para disfrutar de una cocina moderna y sabrosa.

CARCAN

TORROELLA DE MONTGRÍ
972 755 739
IG @CARCANRESTAURANT

Amplio menú a mediodía, carta y tapas de calidad.

EL CRUIXENT

TORROELLA DE MONTGRÍ
872 983 636
ELCRUIXENTDETORROELLA.COM

Cafetería, dulces, creps, bocadillos, ensaladas, helados artesanos.

HOSTAL LA GOLA

TORROELLA DE MONTGRÍ
972 759 243
WWW.HOSTALLAGOLA.COM

Destaca por su enclave y la calidad del producto. Angulas del Ter.

PICASSO

TORROELLA DE MONTGRÍ
972 757 572
WWW.HOTELPICASSO.NET

Auténticos sabores del Ter, el mar y el Empordà. Angulas y arroces.

PALAU LO MIRADOR

TORROELLA DE MONTGRÍ
644 576 099
WWW.PALAULOMIRADOR.COM

Gastronomía empordanesa. Carta y menú en un palacio.

IBÈRIC

ULLASTRET
972 757 108
WWW.RESTAURANTIBERIC.COM

Cocina catalana de calidad, con carnes y pescados locales.

L'OLIVAR

VENTALLÓ
972 793 005
WWW.LOLIVAR.CAT
Productos locales, pizzas al horno de leña, cervezas artesanas, y programación cultural.

LA SAL

VENTALLÓ, SALDET
972 521 874
IG @RESTAURANTLASAL
Cocina de siempre con toques de todas partes: aperitivos, tapas, platos y vinos seleccionados.

MAS PI

VERGES
972 780 612
IG @MASPIVERGES

Un concepto gastrocultural en constante evolución.

TARTANA CAN MASSANET

VILAFANT
972 744 325
IG @TARTANACANMASSANET

Cocina efímera de mercado. Centro gastronómico y cultural.

MAS TAPIOLAS

RESTAURANT

SANTA CRISTINA D'ARO

972 837 017
 CTRA. C65 KM 7, VEÏNAT SOLIUS S/N
 WWW.HOTELMASTAPIOLAS.COM
 IG @MASTAPIOLAS

Cuina catalana amb un toc de sofisticació

L'autenticitat i la tradició són l'essència de la seva cuina. Una proposta culinària elaborada a foc lent, amb passió i afecte, respectant els costums i productes de la nostra terra. Una cuina d'arrels, amb picades d'ullet a la modernitat, basada en productes de proximitat i en receptes de temporada. Authenticity and tradition are the essence of their cuisine. A culinary offering cooked slowly with passion, care, and respect for our land's customs and products. Cuisine with roots and a touch of modernity based on local products and seasonal recipes.





LAS PALMERAS
RESTAURANT

SANT PERE PESCADOR

972 520 506
CTRA. DE LA PLATJA S/N
WWW.CAMPINGLAS
PALMERAS.COM
IG @campinglaspalme
ras_costabrava

Cocina de mercado, como la haría tu abuela. Arroces, cazuelas, pescados, fideuá, carrilleras, todo con productos de proximidad. Lo contrario de lo que te imaginarías en el restaurante de un camping. Abierto para todos.

Market-fresh cooking, just like grandma used to make. Rice dishes, casseroles, seafood, noodle dishes, and meat dishes all using local products. Not what you would expect from a campsite restaurant. Open to everyone.



MARLIN BEACH
XIRINGUITO

SANT PERE PESCADOR

651 827 388
CAMÍ D'EMPÚRIES 5
WWW.MARLINBEACH.ES
IG @themarlinbeach

En la misma arena de la extensa playa de Sant Pere Pescador, con preciosas vistas a la bahía de Roses. Te espera una carta fresca e informal. Buenas hamburguesas y opciones veganas. ¡Come, relájate y disfruta!
On the vast sandy beaches of Sant Pere Pescador with stunning views of the Gulf of Roses. A fresh, informal menu awaits with great hamburgers and vegan options. Eat, relax, and enjoy!



MAS GUSÓ

RESTAURANT

SANT PERE PESCADOR

972 550 610
 AV. D'EMPÚRIES S/N
 WWW.MASGUSO.COM
 IG @MASGUSO

Saviesa, tradició i modernitat

Entorn natural idíl·lic, enmig dels Aiguamolls de l'Empordà en una masia pairal del segle XVI. El restaurant ofereix una cuina catalana mediterrània amb productes de proximitat unint saviesa, tradició i modernitat. El xef proposa gustoses carns a la brasa, peix fresc de llotja, arrossos succulents, selectes postres casolanes i plats per a la canalla. Deliciós! Mas Gusó offers a wonderful setting, perfect to enjoy at all times. The restaurant serves up tasty grilled meats, fresh fish, succulent rice dishes, homemade desserts, and children's meals.





NORAT
RESTAURANT GASTRONÒMIC
HOTEL SPATERAZA

ROSES
972 256 154
WWW.HOTELTERRAZA.COM

Cuina de mercat amb tocs gastronòmics.
Market-fresh cuisine with culinary touches.



GODARD
CUINA DE L'EMPORDANET

S'AGARÓ
972 282 096
WWW.GODARDSAGARO.COM
IG @godardsagaro

Cocina basada en el producte local de temporada.
Cuisine based on local, seasonal products.



L'HOSTAL DE L'AIGUA

SANT LLORENÇ DE LA MUGA
972 569 225
IG @hostal.de.laigua

Producte de proximitat i delicioses opcions veganes.
Local products and delicious vegan choices.



TAVERNA CAL BARBER

SANT ANTONI DE CALONGE
650 540 447
IG @tavernacalbarber

Origen, tradició i evolució.
Source, tradition, evolution.



CAL GALL
RESTAURANT

SANT FELIU DE BOADA
972 634 841
WWW.CALGALL.COM
IG @calgallrestaurant

Cocina catalana tradicional con producte local.
Catalan cuisine with local products.



LA BASSA

VENTALLÓ
972 793 857
DE LA BASSA 12
IG @labassaventallo
restaurant

Carta de temporada en un encantador jardí.
Seasonal menu in an enchanting garden.



MAS DE TORRENT

HOTEL & SPA

TORRENT

972 303 292
 AFORES DE TORRENT S/N
 WWW.HOTELMASTORRENT.COM
 IG @RESTAURANTE.MASDETORRENT

El lujo de la calidad del producto

En un enclave tan exclusivo como Mas de Torrent y con la exigencia que aporta la pertenencia a Relais Châteaux, la gastronomía debía llevar una firma de Lujo. El prestigioso y biestrellado chef Ramón Freixa asume la dirección gastronómica del restaurante. Una exquisita combinación de producto, territorio, raíces, modernidad e imaginación.

The prestigious, two-star Michelin chef Ramón Freixa is the head of the exclusive Mas de Torrent restaurant, part of Relais Chateaux and its outstanding reputation. Exquisite local products, tradition, modernity, and imagination.






www.utemporda.com
[@utemporda](https://www.instagram.com/utemporda)

Troba-ho a l'Empordà



Llocs autèntics que has de conèixer i idees per a gaudir de l'Empordà tot l'any!



De cómo y dónde duermas durante tu estancia en el Empordà dependerá tu experiencia. Junto al mar, en un pueblo medieval, en plena naturaleza, más exclusivo, más rural, todo a la vez... Con nuestra selección podrás vivir sus distintos hogares, siempre durmiendo bien.

#JUNTOALMAR #CONVISTAS #CALMA
#CONENCANTO #DELUJO

Your experience will depend on how and where you sleep during your stay in the Empordà. Next to the sea, in a medieval village, right in nature, more exclusive, more rural, all at once... With our selection, experience a variety of places to stay, always with a good night's sleep.

#NEXTTOTHESEA #CHARMING
#LUXURY #CALM

Hotel Voramar L'Escala www.hotelvoramar.com

Dormir bien
Peaceful Sleep

CLUC

BEGUR
972 624 859
WWW.CLUC.CAT

Pequeño hotel-boutique donde reina la belleza por encima de lo simple.

VILLA GALA

CADAQUÉS
872 228 000
WWW.HOTELVILLAGALA.COM

Pequeño y con encanto, una joya situada entre callejuelas y calas.

MEDITERRANI

CALELLA DE PALAFRUGELL
972 614 500
WWW.HOTELMEDITERRANI.COM

Situado en primera línea de mar, hotel familiar con buen servicio.

CAL NOU 9

CORÇA
695 967 852
WWW.CALNOU.COM

Gastronomía km 0 y confort en un entorno rural medieval.

L'AIXART

BEGUR, AIGUABLAVA
972 622 480
WWW.LAIXART.CAT

Pequeño hotel con encanto y habitaciones con vistas al mar.

LLANÉ PETIT

CADAQUÉS
972 251 020
WWW.LLANEPETIT.COM

Tranquilo y familiar, con bar y terraza frente al mar.

MAS ROSELLÓ

CALONGE
972 652 452
IG @MASROSELLOHOTEL

Masía catalana con piscina, barbacoa, bosque y árboles frutales.

MAS TEIXIDOR

CRESPIÀ
625 990 102
WWW.ELMASTEIXIDOR.COM

Masía del siglo XIV con 5 alojamientos rurales, jardines, huerto, granja...

MAS SES VINYES

BEGUR
972 301 570
WWW.MASSESVINYES.COM

Masía ampurdanesa rodeada de bosque y jardines. Piscina con vistas.

PORTLLIGAT

CADAQUÉS, PORTLLIGAT
972 258 162
WWW.PORT-LLIGAT.NET

En un paraje único y a pocos metros de la casa-museo Salvador Dalí.

MAS 1670

CALONGE
653 664 366
WWW.HOTELMAS1670.COM

Masía centenaria convertida en un hotel rural ideal para ciclismo y senderismo.

PORT SALINS

EMPURIABRAVA
972 456 640
WWW.HOTELPORTSALINS.COM

Confortable hotel con salida a los canales. Restaurante Noray.

AIGUABLAVA

BEGUR
972 622 058
WWW.HOTELAIGUABLAVA.COM

Privilegiadas vistas al mar, gran piscina y restaurante *gourmet*.

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.

ENCÍS DE L'EMPORDÀ

CASAVELLS
646 098 009
WWW.HOTELRURALENCISDEMPORDA.COM

Tranquilidad y naturaleza. Siete amplias y luminosas habitaciones.

MAS DE LA LLOSA

ESPOLLA
IG @MASDELALLOSA
WWW.BAUSSITGES.COM

Sencillos, ecológicos e integrados alojamientos en pleno parque natural.

SES NEGRES

BEGUR, SA RIERA
649 715 171
WWW.HOSTALSESNEGRES.COM

Habitaciones, apartamentos y restaurante, a pie de playa.

SOL IXENT

CADAQUÉS
972 159 307
WWW.HOTELSOLIXENT.COM

En un maravilloso paraje junto al mar con piscina y restaurante.

PALAU MACELLI

CASTELLÓ D'EMPÚRIES
637 234 637
WWW.PALAU-MACELLI.COM

Un paraíso en la tierra. Entre piedras góticas y jardines. Con spa.

MASIA LA PALMA

ESPINAVESSA
972 193 137
WWW.MASIALAPALMA.COM

Masía de 1830 convertida en hotel gastronómico, spa, piscina y jardines.

SA TUNA

BEGUR, SA TUNA
972 622 198
WWW.HOSTALSATUNA.COM

Restaurante y cinco habitaciones con encanto en una cala idílica.

MAS PLA

CALABUIG
HOLA@MASPLADECALABUIG.COM
IG @MASPLACALABUIG

Villa de diseño con siete habitaciones y piscina de agua salada.

YEGUADA SENILLOSA

CASTELLÓ D'EMPÚRIES
683 349 109
WWW.YEGUADASENILLOSA.COM

Genuinas casas rurales en un parque natural entre caballos. Ideal bodas.

CA L'ESTIU

FONTENTA
699 964 884
WWW.CALESTIU.COM

Acogedoras casas rurales y apartamentos totalmente equipadas.



VIU EMPORDÀ

EN TODO EL EMPORDÀ

650 755 973
WWW.VIUEMPORDA.COM
IG @VIU_EMPORDA

Una nueva manera de vivir el Empordà

VIU Empordà es una colección de casas singulares que pueden alquilarse por días o semanas. Masías entre campos, casas de arquitectura contemporánea o estudios con vistas. También ofrece servicios personalizados y actividades originales: chef en casa, talleres junto a artesanos, salidas al mar, etc. VIU Empordà is a collection of unique homes available for daily or weekly rental. Farmhouses, contemporary homes, and studios with views. Personalized services and original activities: in-home chefs, artisanal workshops, sea outings, etc.





CHARMING VILLAS CATALONIA

A TOT L'EMPORDÀ
972 590 389
CHARMINGVILLAS.NET
IG @charmingvillas

Allotjaments turístics selectes.
Select tourist accommodations.



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.



MAS FALGARONA HOTEL BOUTIQUE

AVINYONET DE PUIGVENTÓS
972 546 628
MASFALGARONA.COM

Masía del siglo XV situada en el Alt Empordà.
15th century farmhouse in the Alt Empordà.



AIGUACLARA HOTEL RESTAURANTE

BEGUR
972 622 905 - 619 253 692
HOTELAIGUACLARABEGUR.COM
IG @hotelaiguaclara

Palacete colonial de 10 hab. en el centro de Begur.
10 rooms in a small colonial mansion in the center of Begur.



EL PETIT CONVENT

BEGUR
972 622 724
WWW.PETITCONVENT.COM
IG @conventgrup

Romántico, con encanto y muy cuidado, en el centro.
Romance, charm, and class in the center.



HOTEL HANOI

BEGUR
972 622 724
HOTELHANOIBEGUR.COM
IG @conventgrup

Edificio indiano con encanto en el centro.
Charming colonial building in the center.





CONVENT
HOTEL

BEGUR

972 623 091 · 972 622 724
CTRA. PLATJA DEL RACÓ 2
WWW.HOTELCONVENTBEGUR.COM
IG @CONVENTGRUP

**Hotel con encanto,
confort, naturaleza...**

Bienvenidos al Convent, un antiguo convento del siglo XVIII maravillosamente reformado. La piscina, el spa, el gimnasio, los magníficos desayunos y las confortables habitaciones te llevarán a vivir una experiencia inolvidable en un entorno natural único.

Welcome to Convent, an enchantingly re-stored convent from the 18th century. The pool, spa, gym, delicious breakfasts, and charming rooms offer you an unforgettable experience in a unique natural setting.



MAS AMETLLER

FONTCLARA
620 445 385
IG @MASAMETLLER

Alojamientos rurales con encanto en el corazón del Empordà.

MAS GENERÓS

FONTETA
972 195 593
WWW.MASGENEROS.COM

Alojamiento rural sostenible con oferta cultural, en un entorno natural.

MAS VERMELL

FONTANILLES
687 313 685
WWW.MASVERMELL.COM

Finca rural que ofrece 5 apartamentos con piscina y jardín compartidos.

EXUS NATUR

FONTCLARA
972 634 159
WWW.EXUSNATUR.COM

Alojamiento rural *adults only*, filosofía *slow holidays & green care*. Relax.

CAN MIQUEL

L'ESCALA, CALA MONTGÓ
972 771 452
WWW.CANMIQUEL.COM

Tranquilo y familiar, frente al mar, con jardines, piscinas y su restaurante.

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.

LLEVANT

LLAFRANC
972 300 366
WWW.HOTEL-LLEVANT.COM

Habitaciones con piscina privada frente al mar. Lugar con historia.

TERRAMAR

LLAFRANC
972 300 200
WWW.HTERRAMAR.COM

Familiar y confortable, frente al mar con restaurante.

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.

PALAUET DE MONELLS

MONELLS
872 987 069
WWW.HOTELARCSDONELLS.COM

Hotel rural y familiar con encanto en el corazón del Empordanet.

CASA PEYA

PALAFRUGELL
972 663 252
WWW.CASAPEYAHOTEL.COM

Edificio histórico restaurado con 9 habitaciones y jardín en el centro.

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.

ARKHÈ

PALS
681 035 739
WWW.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.

MAS LAZULI BOUTIQUE

PAU
872 222 220
WWW.HOTELMASLAZULI.ES

Elegante interiorismo y un restaurante bien situado para el enoturismo.

CAN CASI HOUSE

PARLAVÀ
639 356 660
WWW.CANCASI.COM

Encantador hotel rural de cuidado interiorismo. Eco *slow*.

CASA MABI

PERATALLADA
687 100 870
WWW.CASAMABI.COM

Suites rurales, refinamiento, calma, armonía en un entorno medieval.



LA BIONDA HOTEL

BEGUR

621 315 283
WWW.LABIONDABEGUR.COM
IG @LABIONDABEGUR

Gran hotel-boutique de 8 habitacions per a viatgers que busquen alguna cosa especial, inusual i inspiradora. L'edifici, del segle XVII, s'ha restaurat preservant l'arquitectura original, apostant per la sostenibilitat. Large boutique hotel with 8 rooms for travelers seeking something special, unexpected, and inspiring. The renovated 17th century building preserves the original architecture in a commitment to sustainability.



CASA ARENA

CADAQUÉS I LLANÇÀ

972 100 667
WWW.CASAARENA.EU
IG @CASAARENA_EU

Conjunt d'apartaments i cases turístiques restaurades amb molt estil i bon gust, perfectament equipades amb domòtica d'última generació. Qualitat, confort i serveis únics a l'abast de parelles i famílies. Classy and tastefully renovated tourist apartments and houses equipped with the latest automated appliances. Quality, comfort, and unique services for couples and families.





VILLA PYRENEES

BOLVIR DE CERDANYA
682 481 258
WWW.SARM.ES

Tranquilidad, naturaleza,
gastronomía y deporte.
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 pla-
ya, piscina, restaurante...
By the beach in the center
with a pool, restaurant...



CASA NERETA

CADAQUÉS
660 259 803
WWW.CASANERETA.COM
IG @casanereta

Un hotel diferente, con
bistró y vinos naturales.
A unique hotel with a
bistro and natural wines.



TRAMUNTANA HOTEL

CADAQUÉS
972 259 270
IG @tramuntana_
hotel_cadaques

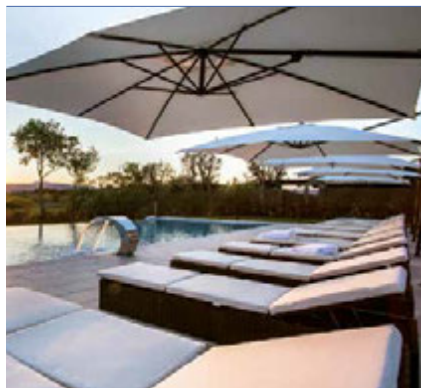
Regala Tramuntana...
Estareu com a casa!
Give the gift of Tra-
muntana...like home!



PGA CATALUNYA RESORT

CALDES DE MALAVELLA
972 181 020
WWW.HOTELCAMIRAL.COM

El hotel del resort ofrece
una vivencia inolvidable.
An unforgettable experi-
ence at the resort's hotel.



MAS ROSSET

CORNELLÀ DEL TERRI
972 595 049
WWW.MASROSSET.COM

Masía del siglo XVIII en una
zona única y privilegiada.
18th century farmhouse in
a unique, privileged area.





SANT MIQUEL
CAMPING BOUTIQUE YELLOH VILLAGE

COLERA

972 389 018
WWW.CAMPINGSANTMIQUEL.COM
IG @CAMPINGSANTMIQUEL

Camping-boutique familiar con todas las comodidades muy cerca del Cap de Creus y Figueres. Con numerosas actividades, también en el mar, es perfecto para senderismo, buceo, snorkel, kayak o descansar en tu glamuroso rincón de la Costa Brava.

Boutique family campground with all the amenities close to the Cap de Creus and Figueres. Countless activities and the sea, perfect for hiking, diving, snorkeling, kayaking, or relaxing in your glamorous spot on the Costa Brava.



HOTEL PERALADA 5*
WINE SPA & GOLF

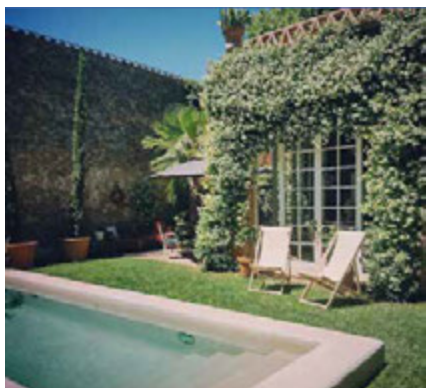
PERALADA

972 538 830
ROCABERTÍ S/N
WWW.HOTELPERALADA.COM
IG @HOTELPERALADA

Situat al cor de l'Empordà, els seus espais plens de calma i tranquil·litat el converteixen en l'indret perfecte per a desconectar i descobrir tot el que s'amaga dins de Peralada Resort.

Located in the heart of the Empordà, its spaces radiate calm and tranquility, making it the perfect spot to relax and discover everything hidden within the Peralada Resort.





LLIMONA SUITES

ADULTS ONLY

CORÇÀ

872 993 123
LLIMONASUITES.COM
IG @llimonasuites

Exclusivo hotel rural de diseño contemporáneo.
Exclusive rural hotel with contemporary design.



EMPORDÀ

HOTEL

FIGUERES

972 500 562
WWW.HOTELEMPORDA.COM
IG @motelemporda

Confortables habitacions i un bon restaurant.
Comfortable rooms and a great restaurant.



DURAN

HOTEL

FIGUERES

972 501 250
WWW.HOTELDURAN.COM
IG @hotelduran

Un hotel de prestigi completament reformat.
Exclusive, fully renovated hotel.



NORD 1901

HOTEL

GIRONA

972 411 522
WWW.NORD1901.COM

¡Sentirse como en casa!
Feel like you're home!



TERRAVERDA

HOTEL ****

GUALTA

972 760 450
WWW.EMPORDAGOLF.COM
IG @empordagolf

Confort y tranquilidad en el Empordà.
Comfort and tranquility in the Empordà.



HOSTAL SPA EMPÚRIES

L'ESCALA

972 770 207
WWW.HOSTALEMPURIES.COM
IG @hostalempuries

Un espacio icónico en diálogo con su entorno.
An iconic space in harmony with its environment.





CASTELL D'EMPORDÀ
HOTEL

LA BISBAL D'EMPORDÀ
972 646 254
IG @hotelcastellemporda

Castillo centenario convertido en un hotel de 4*.
Centuries-old castle converted into 4* hotel.



EL FAR
HOTEL Y RESTAURANTE

LLAFRANC
972 301 639
WWW.HOTELELFAR.COM
IG @elfarsantsebastia

Pequeño hotel con encanto frente al mar.
Little charming hotel facing the sea.



CASA ARENA

LLANÇÀ
972 100 667
WWW.CASAARENA.EU
IG @casaarena_eu

Fabulosos apartaments, només hi falten els hostes.
Fantastic apartments await you.



HOTEL SANTA MARTA

LLORET DE MAR
972 364 904
HOTELSANTAMARTA.ES

En un lugar privilegiado a pocos metros de la arena.
A privileged site just steps away from the sand.



CASA VINCKE
HOTEL

PALAMÓS
872 200 593
HOTELCASAVINCKE.COM
IG @casavinckehotel

Espacios acogedores en un edificio histórico.
Welcoming spaces in a historical building.



FINCA BELL LLOC

PALAMÓS
972 316 203
WWW.BRUGAROL.COM
IG @brugarol

Esencia ampurdanesa: montaña y viñas con el mar de fondo.
Empordanese essence: mountains and vineyards.





ALÀBRIGA
HOTEL & HOME SUITES 5 * GL

SANT FELIU DE GUÍXOLS
872 200 600
WWW.HOTELALABRIGA.COM

El sueño ideal de unas vacaciones en familia.
The ideal dream vacation for your family.



SALLÉS
HOTEL & SPA
MAS TAPIOLAS

SANTA CRISTINA D'ARO
972 837 017
WWW.SUITESNATURA.COM

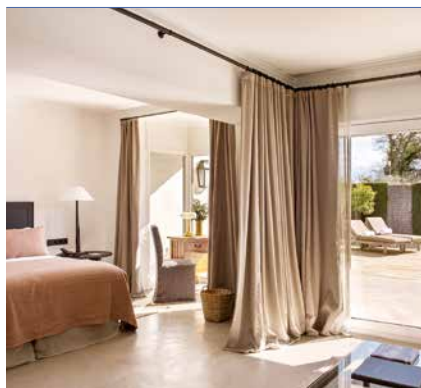
Para vivir una experiencia de la máxima exclusividad.
Enjoy an experience with unbeatable exclusivity.



CORREDOR
MATO

TAMARIU
972 620 016
WWW.CORREDORMATO.COM

Profesionalidad y seguridad en casas vacacionales.
Professionalism and safety in vacation homes.



MAS DE
TORRENT
HOTEL & SPA

TORRENT
972 303 292
HOTELMASTORRENT.COM
IG @masdetorrent

Felicidad, calma, elegancia y exclusividad.
Joy, tranquility, elegance, and exclusiveness.



MAS TOMÀS
HOTEL B&B

VALL-LLOBREGA
644 885 657
WWW.MASTOMAS.COM

Antiga masia a prop de la platja Castell.
Traditional farmhouse near Castell beach.



CAN DISPÈS
HOTEL RURAL

VILADAMAT
972 788 055 · FIGUERES 11
WWW.CANDISPES.COM
IG @candispes

6 habitacions de somni, jardí, piscina i gimnàs.
6 peaceful rooms and a garden, pool, and gym.





SALLÉS HOTEL SPA CALA DEL PI

PLATJA D'ARO
972 828 429
HOTELCALADELPI.COM

Con acceso directo
a la tranquila cala del Pi.
Direct access to the
Cala del Pi cove.



MASOS CAN SOT

PONT DE MOLINS
674 393 763
WWW.MASOSCANSOT.COM
IG @masoscansot

5 cases rurals amb piscina
en una finca de 130 ha.
5 charming rural homes
on a 130 ha estate.



ALMADRABA PARK HOTEL

ROSES
972 256 550
ALMADRABAPARK.COM
IG @almadrabaparkhotel

Vistes privilegiades amb
accés a la platja.
Exclusive views with
beach access.



VISTABELLA HOTEL

ROSES
972 256 200
HOTELVISTABELLA.COM

Romàntic hotel-boutique
con vistas espectaculars.
Romantic boutique hotel
with spectacular views.



HOSTAL DE LA GAVINA

S'AGARÓ
608 749 823
WWW.LAGAVINA.COM

Josep Ensesa y Gubert
creó una leyenda.
Josep Ensesa y Gubert
created a legend.



CAN BUCH ECO HOTEL RURAL

**SANT ANIOL
DE FINESTRES**
608 888 480
IG @ecoturismecanbuch

Masia autosuficient.
Bio piscina i SPA.
Self-sufficient farmhouse,
bio pool, and spa.



COSTA BRAVA

PLATJA D'ARO
972 817 070
WWW.HOTELCOSTABRAVA.COM

Vistas increíbles y acceso directo a la playa. Restaurante Aradi.

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...

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.

HOTEL 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.

CAN PARDALET

RUPIÀ
RESERVAS@CANPARDALET.COM
WWW.CANPARDALET.COM

Preciosa casa vacacional diseñada por Sandra Tarruella Interioristas.

MAS RABÍOL

SANT CLIMENT DE PERALTA
972 634 296
WWW.MASRABÍOL.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 Cellar 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.

ELS AVETS DE LA MUGA

SANT LLORENÇ DE LA MUGA
665 573 361
IG @ELS_AVETS_DE_LA_MUGA

Bed & Breakfast de una encantadora familia en un chalet con jardín.

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.

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.

EL MOLÍ DEL MIG

TORROELLA DE MONTGRÍ
972 755 396
WWW.MOLIDELMIG.COM

Molino del s. XVI cuidadosamente rehabilitado en hotel. *Bike friendly*.

PALAU LO MIRADOR

TORROELLA DE MONTGRÍ
972 758 063
WWW.HOTELPALAULOMIRADOR.COM

Majestuoso edificio con restaurante. Salones y terrazas de palacio.

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.

CAN PICÓ

VENTALLÓ
872 201 800
WWW.BOUTIQUEHOTELCANPICO.COM

Alojamiento de lujo en una auténtica masía catalana del siglo XVII.

L'OLIVAR DE VENTALLÓ

VENTALLÓ
646 081 608
WWW.LOLIVAR.CAT

Preciosas suites en un campo de olivos reconvertido en proyecto artístico.

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. ¿Un paseo silvestre o un salto en paracaídas? ¿Una inmersión en el mar o una ruta de montaña en *e-bike*? ¿Un taller de cosmética natural o una sesión de SUP yoga? ¿Un baño de bosque o un mercado? Conecta con el ritmo vital de esta tierra y de su gente.

#EXPERIENCIASSINGULARES #CAPTURASOLFACTIVAS
#CATASDEPAISAJE #ENOGASTRONOMÍA #OCIOACTIVO

Ideas to enjoy your free time in the Empordà to the maximum. A hike in nature or a parachute jump? Diving in the sea or a mountain trail by e-bike? A natural cosmetics workshop or a SUP yoga session? Forest bathing or a trip to the market? Connect with the people and the rhythm of life in this region.

#UNIQUEEXPERIENCES #TASTYCATCHES #COUNTRYSIDETASTINGS
#WINETOURLISM #ACTIVELEISURE #LOCALPEOPLE #STORIES

Experiencias
Experiences



GLOBUS KON-TIKI

A TOT CATALUNYA
935 156 060 · 690 830 713
INFO@GLOBUSKONTIKI.COM
IG @globuskontiki

Vuelos en globos aerostáticos desde 1988.
Hot air balloon flights since 1988.



EMPORDÀ LOVERS

EN TODO EL EMPORDÀ
676 360 616
IG @emporda_lovers

¡Enamórate del Empordà disfrutando de una ruta guiada con e-mountainbike!
Explore the Empordà on a guided e-mountainbike tour!



THE LOBBY

A TOT L'EMPORDÀ
935 951 819
WWW.THELOBBY.CAT
IG @thelobby.cat

Activitats personalitzades per dissenyar el teu viatge a mida.
Personalized activities to design your tailor-made trip.



MY WAY MON STYLE

COSTA BRAVA
972 258 014
MYWAYMONSTYLE.COM
IG @mywaymonstyle

Més que un canvi d'imatge, una filosofia de vida: ser per aparèixer.
Beyond an image change, a philosophy: being to appear.



COSTA BRAVA YACHT PORTS

COSTA BRAVA
972 208 401
WWW.COSTABRAVACRUISE PORTS.COM

Servicios exclusivos para yates de gran eslora en los puertos.
Exclusive in-port services for large yachts.



LA GASTRONÒMICA

COSTA BRAVA
685 195 519
WWW.LAGASTRONOMICA.CAT

Va de vino, cocina, salud y de activar los sentidos.
Wine, cuisine, and health engaging all your senses.



EMPURIABRAVA

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.

Is 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 and right at the heart of the Natural Park of Aiguamolls de l'Empordà.



COSTA BRAVA WALKS

EN TODO EL EMPORDÀ
WWW.COSTABRAVAWALKS.COM
IG @COSTABRAVAWALKS

230 km de rutas por la Costa Brava, acomodación y *transfer*.

ECOTURISME EMPORDÀ

EN TODO EL EMPORDÀ
WWW.ECOTURISME-EMPORDA.CAT
IG @ECOTURISME_EMPORDA

Propuestas ecoturísticas que contribuyen a la preservación de la riqueza biológica.

EMPORDÀ EVENTS

EN TODO EL EMPORDÀ
WWW.EMPORDAEVENTS.COM
IG @EMPORDAEVENTS

Organización de todo tipo de fiestas y bodas con encanto.

GISFERA

EN TODO EL EMPORDÀ
621 219 634
WWW.GISFERA.COM

Experiencias ecoturísticas de conservación de la biodiversidad y educación ambiental.

GLOBUS EMPORDÀ

EN TODO EL EMPORDÀ
620 846 742
IG @GLOBUSEMPORDA

Para relajarte y vivir una experiencia inolvidable.

CLAUDIA ARIAS

EN TODO EL EMPORDÀ
WWW.CLAUDIAARIASYOGA.COM
IG @CLAUDIAARIASYOGA

Costa Brava Yoga Tour, *workshops* y retiros. Yoga & Brunch en el Mas Sorrer, Grava...

IAEDEN SALVEM L'EMPORDÀ

EN TODO EL EMPORDÀ
972 670 531
WWW.IAEDEN.CAT

Actividades en defensa de la naturaleza. Más info en web.

NINA MANICH

EN TODO EL EMPORDÀ
WWW.MOMOYOGA.COM/NINAMANICH
IG @NINAMANICH @AEROCLUBYOGA

Profesora de Jivamukti Yoga. Sesiones en el Aeroclub Empordà (Pals), Golf Empordà (Gualta)...

TAO SILVESTRE

EN TODO EL EMPORDÀ
647 115 007
WWW.TAOSILVESTRE.COM

Actividades para conectar la salud con la naturaleza. Qi Gong en contacto con los elementos.

GLOPS D'HISTÒRIA

EN TODO EL EMPORDÀ
622 142 035
WWW.GLOPSDHISTORIA.COM

La historia y el vino del Empordà a través de visitas guiadas.

TRAMUNTANA YOGA

EN TODO EL EMPORDÀ
WWW.TRAMUNTANAYOGA.CAT
IG @TRAMUNTANAYOGA

Mezcla entre una escuela tradicional de yoga y tu plataforma de series preferida.

SUP YOGA

COSTA BRAVA
670 837 095
IG @SUPYOGACOSTABRAVA

Clases diarias de StandUpPaddleYoga®.

TOP SAILING CHARTER

COSTA BRAVA
972 759 290
WWW.TOPSAILINGCHARTER.COM

Alquiler de todo tipo de embarcaciones.

VIES BRAVES

COSTA BRAVA
699 289 758 · 618 864 466
WWW.VIESBRAVES.COM

Itinerarios marinos para nadar y bucear en equipo.

EQUUS EMPORDÀ

ALBONS
688 820 097
WWW.EQUUSEMPORDA.COM

Aprender a amar y entender a los animales de una manera armónica con el entorno.

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 Nitrox, que proporciona más tiempo de fondo sin descompresión.

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.

CELLER CLOS D'AGON

CALONGE
972 661 486
WWW.CLOSDAGON.COM

Visitas, catas y otros eventos en la bodega.

HÍPICA COSTA BRAVA

CASTELL D'ARO
670 813 106
IG @HIPICACOSTABRAVA

Rutas con vistas al mar, pupilajes, clases de doma y salto, casal de verano.

DIVING CENTER COLERA

COLERA
972 389 018
WWW.DIVINGCENTERCOLERA.COM

Inmersiones desde la Costa Brava Norte hasta la Côte Vermeille.

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.MASCASASCRUILLLES.CAT

Visita a la granja familiar con oferta de talleres de *mindfulness*.



CADAQUÉS BOATS

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.

CADAQUÉS

637 874 741 - 615 419 199
PLATJA D'ES PIANC
CADAQUESBOATS.COM
IG @cadaquesboats



CLUB NÀUTIC L'ESCALA

Actividades náuticas: vela, kayak, SUP, remo de mar, jet ski, diving, chárter. Navega a precios asequibles. ¿Te gusta el mar? ¡Este es tu club! Actividades accesibles para personas con discapacidad.

Nautical activities: sailing, kayaking, SUP, rowing, jet skiing, diving, and chartered boats. Sail away at affordable prices. Do you like the sea? This club is for you! Accessible activities for people with disabilities.

L'ESCALA

972 770 016
PORT DE LA CLOTA
WWW.NAUTICESCALA.COM
IG @nauticescala





PREMIUM TRAVELER BARCELONA

COSTA BRAVA
932 225 510
WWW.PREMIUMTRAVELER
BARCELONA.COM

Creación de viajes a medida y vivencias singulares.
Create unique experiences and customized trips.



OBSERVATORI ASTRONOMIC ALBANYÀ

ALBANYÀ
972 542 020
IG @observatoriastro
micalbanya

Experiencias memorables conociendo nuestro cielo.
Unforgettable experiences under the heavens.



SA PERAFITA CELLER MARTIN FAIXÓ

CADAQUÉS
972 258 954
WWW.MARTINFAIXO.COM

Una finca donde se respira Cap de Creus.
Breathe in the Cap de Creus at this estate.



KAYAK DEL TER

COLOMERS
662 159 469 - 621 230 162
PARC DEL TER
WWW.KAYAKDELTER.COM

Navega pel Ter en caiaç, canoa o SUP.
Paddle the Ter in kayak, canoe, or SUP.



LA FARINERA SANT LLUIS

PONT DE MOLINS
872 609 014 · 672 142 651
LAFARINERASANTLLUIS.COM

Intimidad y exclusividad en un espacio emblemático para todo tipo de eventos.
Intimacy and exclusivity in an iconic setting.



ABELLAIRES EMPORDANESOS

GARRIGUELLA
972 530 193
WWW.ABELLAIRES.COM

Vine i viu l'experiència de fer d'apicultor!
Come and experience what beekeeping is like!



ATON. DIVING CENTER & SCIENTIFIC DIVING CENTER

L'ESCALA

INFORMACIÓ I RESERVES: 609 712 318
PORT DE LA CLOTA, AMARRATGE 28
WWW.ATONSD.COM · INFO@ATONSD.COM
IG @ATON.SD

Interpretació natural i cultura subaquàtica

Equip de professionals pioners a Europa en Scientific Diving. A bord d'aquest vaixell que va participar als JJOO de Barcelona i que ara es troba al port de l'Escala, organitzen sortides amb un vessant divulgatiu i pedagògic per descobrir el fons marí i el seu delicat equilibri. A pioneering team of Scientific Diving professionals in Europe. On board this ship that participated in the Barcelona Olympics that now docks in l'Escala, they organize informative and educational outings to discover the seabed and its delicate balance.





QUALIA
CENTRE WELLNESS

FIGUERES
972 511 400
WWW.QUALIA.CAT
IG @qualiafigueres

Rituals de benestar individuals i en parella.
Wellness rituals for individuals and couples.



MAS LLUNES

GARRIGUELLA
972 552 684
WWW.MASLLUNES.ES
IG @cellermasllunes

Visites i tastos singulars al celler i les vinyes.
Unique visits and tastings at the winery and vineyards.



EMPORDÀ GOLF

GUALTA
972 760 450
WWW.EMPORDAGOLF.COM
IG @empordagolf

Emblemático golf con 2 campos: *linksy forest*.
Iconic golfing with 2 golf courses: links and forest.



BURRICLETA

GUALTA
972 755 082
WWW.BURRICLETA.COM
IG @burricleta

Rutes autoguiades en la bicicleta rural elèctrica.
Self-guided rural e-bike tours.



OCITÀNIA

GUALTA
972 755 082
WWW.OCITANIA.CAT
IG @ocitania

Rutes guiades en *segway* i combat làser en família.
Guided Segway tours and laser tag for families.



COSTA BRAVA LUXURY CARS

PALAFRUGELL
872 220 202
WWW.COSTABRAVALUXURY CARS.COM

Destinos llenos de encanto por descubrir. ¡Déjate llevar!
Charming destinations to discover. Let yourself go!





L'AIKART
AIGUABLAVA HOTEL

BEGUR

FLOR SPERANZA
WHATSAPP: 644 057 254
WWW.LAIKART.CAT
IG @masajeslaixart

Relaja cuerpo y mente en el cálido Hotel l'Aixart y descubre los beneficios de los masajes terapéuticos, tratamientos faciales y corporales de la mano de Flor, quien te hará sentir en armonía.

Relax your body and mind at the warm l'Aixart Hotel and discover the benefits of therapeutic massages and facial and body treatments from Flor's hands, making you feel at peace.



**WINE SPA
PERALADA**
HOTEL PERALADA

PERALADA

972 538 830
ROCABERTÍ S/N
HOTELPERALADA.COM
IG @hotelperalada

Descobreix un món de sensacions i relaxació. Cos, ment i ànima es troben en completa harmonia en aquest centre de benestar inspirat en la tradició vinícola de Peralada.

Discover a world of sensations and relaxation. Your body, mind, and soul reach complete harmony in this wellbeing center inspired by Peralada's winemaking tradition.



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.

PAR3 PITCH & PUTT GUALTA

GUALTA
972 760 338
WWW.GUALTA.COM

Escuela y campo de golf, con tienda, restaurante y terrazas.

BURRO TREK

GARRIGUELLA
633 576 272
WWW.BURROTREK.COM

Paseos por la naturaleza acompañados por burros y guías.

ESCOLA DE CERÀMICA

LA BISBAL D'EMPORDÀ
972 642 514
WWW.ESKERAMICBISBAL.COM
Pasión por el barro para inspirar a artistas y artesanos. Centro polivalente de formación.

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
Escuela de kitesurf, SUP, windsurf y catamarán con las Illes Medes de fondo.

TRITON DIVING

LLAFRANC
620 530 036
WWW.TRITONLLAFRANC.COM

Un bautizo de buceo, snorkeling, cursos, biosalidas... Este es tu centro.

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.

CELLER LA VINYETA

MOLLET DE PERALADA
647 748 809
WWW.LAVINYETA.ES

Visitas guiadas a la bodega, catas de vino, pícnic entre viñas...

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 ÆRAN

PALAMÓS
634 341 899
GOLETA.ARAN

Embarcación histórica. Salidas diarias, privadas y eventos.

NÀUTICA COSTA BRAVA

PALAMÓS
972 317 710
WWW.NAUTICACOSTABRAVA.COM

Venta y alquiler de embarcaciones, nuevas y de ocasión.

PESCATURISME COSTA BRAVA

PALAMÓS
972 600 424
PESCATURISMEPALAMOS.ORG
Jornada de pesca a bordo de una embarcación profesional de pesca.

TELA MARINERA

PALAMÓS
609 307 623
WWW.TELAMARINERA.ES
Organizan salidas y excursiones en un antiguo barco de vela latina perfectamente restaurado.

MOON CHARTER

PALAMÓS
609 781 862
IG @MOON.CHARTER

Velero de alquiler con patrón y *paddle surf*.

HÍPICA AIGUAMOLLS

PALAU SAVERDERA
639 787 732
WWW.HAIGUAMOLLS.COM

Pupilaje y clases para todos los niveles.

CELLER MAS GELI

PALS
629 694 428
WWW.MASGELIPALS.CAT

Vino ecológico. Visitas guiadas a la finca y experiencias *gastrowine*.



THE PAELLA EXPERIENCE

LIVE SHOW COOKING

EN TODO EL EMPORDÀ

+ 34 611 599 450
THEPAELLAEXPERIENCE.ES
IG @paellaexperiencebcn

Son amantes de la gastronomía mediterránea y cocinan con productos frescos de proximidad. Preparan paellas y fideuás en celebraciones, bodas, eventos y fiestas particulares para grupos. A partir de 6 personas, organizan divertidas Paella Cooking Classes en casa. These Mediterranean cuisine lovers cook up fresh, local products: paellas and fideuá noodle dishes for celebrations, weddings, events, and private group parties. They hold fun in-home Paella Cooking Classes, for six people and up.



IOLANDA BUSTOS

XEF BIODINÀMICA

PALS / PALAU-SATOR

627 525 617
WWW.IOLANDBUSTOS.COM
IG @iolandabustos

Xef personal experta en cuina botànica, Iolanda Bustos treballa com a cuinera *freelance* creant esdeveniments, maridatges i àpats privats a l'Empordà. El seu restaurant pot estar al bell mig de la natura o a casa teva. Una cuina de paisatge fresca, alegre i sostenible que posa en valor el producte local. An expert in botanical cuisine, Iolanda Bustos is a freelance chef who prepares events, weddings, and private meals. Her restaurant could be right in nature or at your home. Fresh, pleasant, and sustainable cuisine with local products.





CELLER BRUGAROL

PALAMÓS
972 316 203
WWW.BRUGAROL.COM
IG @brugarol

Visitas y eventos enogastronómicos entre viñas.
Wine and food tours and events among vineyards.



COSTA BRAVA PARC D'AVENTURA

PALS / PLATJA D'ARO
697 764 194 - 972 825 769
IG @costabravaparcaventura

El bosc de les tirolines on el límit el poses tu!
Zip line forest where you set the limit!



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...



ESSÈNCIESCAT

PONTÓS
607 184 300
IG @essenciescat

L'art de la destil·lació: alquímia tradicional mediterrània.
The art of distilling: traditional Mediterranean alchemy.



RESTLESS SPIRIT

ROSES
607 504 721
WWW.RESTLESSSPIRIT.CAT

Naturaleza en estado puro.
Nature in its purest state.



ACTIVANS

VILADAMAT
661 132 750
WWW.ACTIVANS.COM
IG @activansrental

Alquiler de campers para parejas y familias. Disponen de material deportivo.
For couples and families. Sports materials available.



CATALONIA HORSE TRAILS

VILAFRESER

606 949 338
 MASIA CAN GRAU S/N
 WWW.CATALONIA-HORSE-TRAILS.CAT
 IG @CATALONIA_HORSE_TRAILS

Rutes a cavall per l'Empordà

Els avalen 35 anys d'experiència en el món del cavall i estan especialitzats en turisme eqüestre. Des de la Masia Can Grau organitzen rutes a cavall cap al mar empordanès, cap a paratges de muntanya i enclavaments d'interior on descobrir patrimoni cultural i natural.

Backed by 35 years of experience in the horse world and leading specialists in equestrian tourism. The Masia Can Grau manor house organizes horseback riding outings to the Empordà's seas, along mountain trails, and to interior enclaves where you can discover cultural and natural heritage.



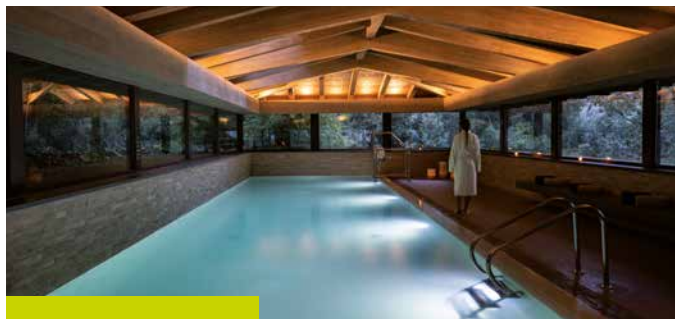


ION CLUB
GOLF DE ROSES

SANT PERE PESCADOR

687 455 182
CAMPING LA BALLENA ALEGRE
IONCLUBGOLFDEROSAS.COM
IG @ionclubgolfderosas

Surfshop, escuela y alquiler de material para aprender y practicar windsurf, kitesurf, wingfoil y paddlesurf. Instructores certificados y multilingües internacionales. Cursos reducidos para todos los niveles y edades. Surfshop, schools, and material rental to learn and practice windsurf, kitesurf, wingfoil, and paddlesurf. Certified multilingual international instructors. Small class sizes for all levels and ages.



MAS SPA
HOTEL MAS DE TORRENT

TORRENT

972 303 292
AFORES DE TORRENT S/N
HOTELMATORRENT.COM
IG @masdetorrent

El spa de Mas de Torrent cuenta con piscina interior climatizada, 4 salas de tratamientos, sauna seca y hamam, circuito de aguas, *fitness*, solárium y sala de yoga y pilates. The Mas de Torrent Spa features a heated indoor pool, four treatment rooms, a dry sauna and hammam, a water circuit, a fitness room, a solarium, and a yoga and pilates room.



GENERAL NÀUTIC

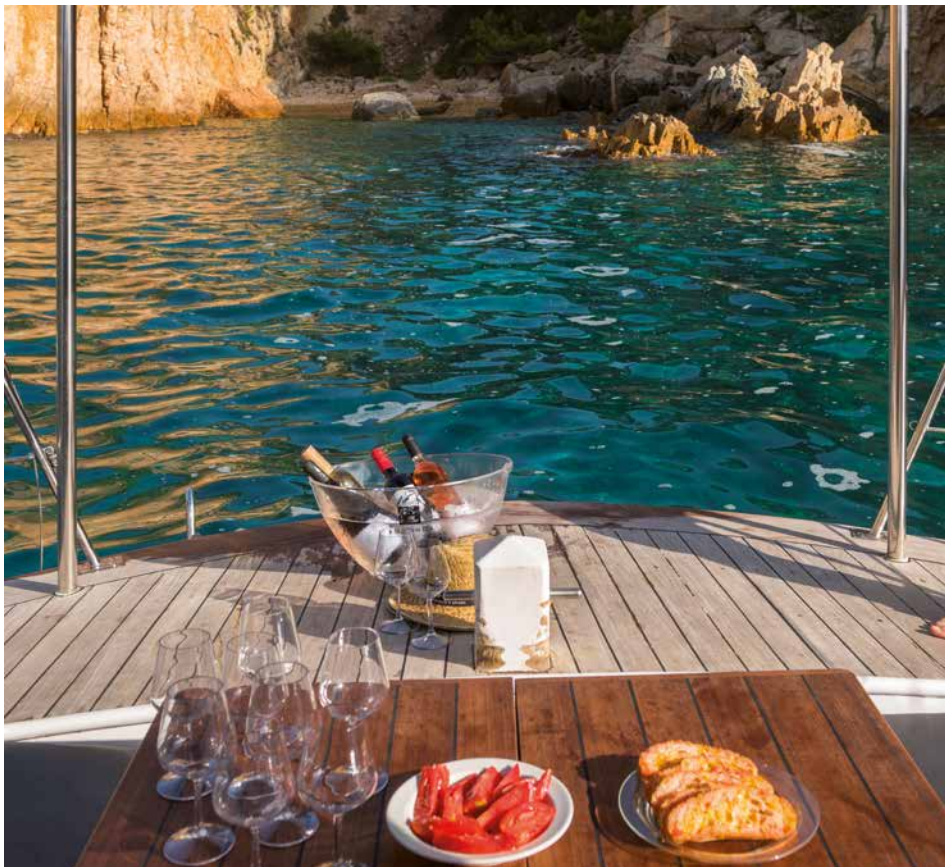
PALAMÓS

972 318 596
 MOLL VELL S/N
 WWW.GENERALNAUTIC.COM
 IG @GENERALNAUTICPALAMOS

Descobrir paisatges de manera conscient

L'embarcació Popi és una experiència per viure la Costa Brava més autèntica, descobreix els racons i cales més verges. Sent l'escalfor de la fusta als peus i la brisa del mar a la cara. Sortides personalitzades, esdeveniments de tasts de vins, jornades gastronòmiques, aniversaris, garoinades o simplement una experiència amb la teva família.

A fantastic way to experience the Costa Brava at its most authentic. Celebrate events including wine tastings, culinary outings, and personalized trips. Birthdays, seafood meals in winter, and much more!



PROJECTE SÈPIA

L'ESTARTIT
650 430 757
WWW.PROJECTESEPIA.COM

Actividades para sensibilizar sobre el mar y fomentar un turismo sostenible.

CAVALLS DE TERRAPRIM

PARETS D'EMPORDÀ
633 337 468
WWW.TERRAPRIM.ES

Para convivir y relacionarse con los caballos con respeto y delicadeza.

ADOSVELES WIND WATER SPORT

EL PORT DE LA SELVA
650 390 909
WWW.ADOSVELES.COM

Escuela de deportes marítimos, windsurf, stand-up paddle, kayak...

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 i wing foil.

FASE WIND CENTER

SANT PERE PESCADOR
621 014 083
WWW.FASEWIND.COM

Windsurf, wingfoil, kitesurf, stand-up paddle, catamarán, Skimboard.

SCUBA ALEGRE

SANT PERE PESCADOR
646 587 303
WWW.SCUBAALEGRE.COM

No hay nada como respirar bajo el agua por primera vez. *Dive Center*.

LA WIND

SANT PERE PESCADOR
972 520 180
IG @LAWIND_SANTPEREPESCADOR

Kitesurf, windsurf, catamarán, vela, SUP, snorkeling & biking en el camping Aquarius.

GOLF COSTA BRAVA

SANTA CRISTINA D'ARO
972 667 739
WWW.GOLFCOSTABRAVA.COM

Campo de golf de 27 hoyos divertido y exigente.

LES FEIXES HÍPICA

SANT SADURNÍ DE L'HEURA
651 468 997
IG @PETITCENTRELESFEIXES

Centro hípico. Clases y paseos a caballo en plena naturaleza.

AEROCLUB EMPORDÀ

TORROELLA DE MONTGRÍ
625 746 742
WWW.AEROCLUBEMPORDA.COM

Vuelos turísticos y escuela de pilotos. *Sunset* bar y yoga en verano.

VILADAIR AEROSERVICE

VILADAMAT
685 906 151
WWW.VILADAIR.COM

Taller, escuela y tours aéreos. Alquiler y venta de aeronaves.

CLUB ESQUÍ NÀUTIC

VENTALLÓ
972 179 192
WWW.XAVIMILL.COM

Para deportistas de esquí náutico. Clases y práctica.

MIREIA CANALDA

VENTALLÓ
IG @MIREIACANALDA
WWW.LEKOHWELLNESS.COM

Todo *wellness*. Talleres, ceremonias, clases y retiros de yoga.

TIFFANY'S EMPORDÀ

VENTALLÓ
678 518 055
WWW.TIFFANYNS.CAT

Sesiones de entrenamiento rural donde quieras.

XAVIER PUNSOLA

VERGES
IG @XAVIERPUNSOLAIOGAGIRONA
WWW.XAVIERPUSOLA.COM

Yoga integral, *hatha vinyasa* y meditación.

LILIAN MONTARDIT

VILADAMAT
626 261 845
IG @DOWNDOGWITHLILIAN

Yoga y Sup yoga. Clases privadas y en grupo.

Casa. Un 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 para 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.

#INTERIORISMO #ARQUITECTURA #PAISAJISMO #DECORACIÓN

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 convert your house into a home full of wellbeing, beauty, and harmony adapted to your lifestyle.

#INTERIORDESIGN #ARCHITECTURE #LANDSCAPING #DECOR

Casa
Home



ASILVESTRADA

EN TODO EL EMPORDÀ
POYECTOSASILVESTRADA@
GMAIL.COM
WWW.ASILVESTRADA.COM
IG @asilvestradabcn

Te acompanya a integrar la naturalesa en tu vida.
Helping you integrate nature into your life.



BANGOLO

EN TODO EL EMPORDÀ
657 856 345
WWW.BANGOLO.COM
IG @bangolo_arquitectura

Bioconstrucción tradicional contemporánea.
Contemporary traditional architecture.



EMPORDÀ INTERIORS

A TOT L'EMPORDÀ
661 822 877
EMPORDAINTERIORS.COM
IG @empordainteriors

Interiorisme, paisatgisme, reformes de cases empordaneses, decoració d'espais.
Interior design, landscaping, renovations, decoration.



D'AUSSY INTERIORS

ALBONS
609 341 501
DAUSSYINTERIORS.COM
IG @daussyinteriors

Sus espacios respiran calma y encanto.
Their creations exude calm and charm.



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.



Foto Bèla Auller

WELCOME EMPORDÀ HOME FINDERS

CORÇÀ
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.





INTERIOR CADAQUÉS

CADAQUÉS

621 230 197
 RIERA SANT VICENÇ 4
 IG @INTERIORCADÀQUES

Piezas únicas para interiores increíbles

¡Bonitos objetos decorativos para tu hogar que lo cambian todo cuando no se puede cambiar todo! Tendencias, estilo de vida y servicio de interiorismo. Abierto todo el año.

Nice selection of decorative objects for your home that changes everything when you can't change everything!

Trends, Art of living, Interior design service. Open all year.



ANNA PODIO

EN TODO EL EMPORDÀ
607 210 181
IG @ANNAPODIOARQUITECTURA

Proyectos residenciales, públicos y privados. Diseño y calidad de vida.

ARNAU ESTUDI D'ARQUITECTURA

EN TODO EL EMPORDÀ
WWW.ARNAUESTUDI.CAT

Arquitectura sincera. Creen en la magia de la primera idea.

A TOUCH OF CLASS INTERIORS

EN TODO EL EMPORDÀ
WWW.ATOUCHOFCCLASS.ES

Diseño de interiores de alta gama para residencial y corporativo.

CONSCIÈNCIA

EN TODO EL EMPORDÀ
WWW.CONSCIENCIA.CAT
IG @CONSCIENCIA.CAT

Interiorismo consciente y bioconstrucción.

GGIROS IN TEXTILE

EN TODO EL EMPORDÀ
IG @GGIROS_IN_TEXTILE

Showroom y confección de textiles para el hogar y profesionales.

JORDI GINABREDA STUDIO

EN TODO EL EMPORDÀ
636 476 036
IG @JORDIGINABREDA_STUDIO

Funcionalidad, estética y estrategia en diseño interior.

PIA CAPDEVILA

EN TODO EL EMPORDÀ
930 094 193
WWW.PIACAPDEVILA.COM

Proyectos repletos de dedicación, pasión y cuidado por el detalle.

PILAR AGUILAR STUDIO

EN TODO EL EMPORDÀ
620 215 309
IG @PILARAGUILARSTUDIO

La diferencia entre un buen y un mal proyecto es el tiempo que pasas en él.

ANTIC BEGUR

BEGUR
WWW.ANTICBEGUR.COM
IG @ANTIC_BEGUR

Muebles artesanales con madera maciza recuperada.

MATERIALS CREIXELL

BEGUR
972 300 628
WWW.CREIXELLCREIXELL.CAT

Showroom de todo tipo de materiales para el hogar.

XAVIER MIQUEL ARQUITECTE

BEGUR
649 908 088
WWW.JAVIERMIQUEL.COM

Sus casas se integran en el paisaje de forma sostenible.

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...

NIX PROFUSTA

CABANELLES
972 565 410
WWW.NIXPROFUSTA.COM

Fabrican casas modulares y elementos de madera a medida.

JANE & FONT ARQUITECTES

BEGUR
972 622 656
WWW.JANEFONT.COM

Arquitectura e interiorismo con una visión eficiente y sostenible.

PALAU DE CASAVELLS

CASAVELLS
972 630 141
WWW.PALAUDECASAVELLS.ES

Alzueta Gallery. Arte contemporáneo y antigüedades.

ALADRO I PUIG INTERIORS

CORÇA
697 237 849
IG @ALADROIPUIGINTERIORS

Showroom. Cortinas. Tapicería. Mobiliario. Alfombras. Lámparas.

CULDESAC & ESTUDIO APUNTO

CORÇA
972 630 885

Gran showroom de mobiliario y decoración. Proyectos integrales.

JVR MATERIALS RESTAURACIÓ

CORÇA
972 630 126

Materiales constructivos de época procedentes de derribos.

ÚLTIMA PARADA

CORÇA
972 630 550
IG @ULTIMA_PARADA_STORE

Muebles y objetos del siglo XX en un multiespacio: plantas, bar...

TIROGA VERD

CORÇA
972 630 412
WWW.TIROGAVERD.COM

Césped al instante y productos bio 100% eficaces.

ARBORECO

CRUÏLLES
650 742 502
IG @ARBORECOVIVER

Venta de semillas de frutales antiguos y plantas autóctonas.

TEXTON VINTAGE

FIGUERES
666 286 498
IG @TEXTONVINTAGE

Selección de mobiliario y objetos vintage y de estilo industrial.

ZHEBI INTERIORISME

FIGUERES
972 514 775
WWW.ZHEBI.COM

Estudio de interiorismo, soluciones decorativas y un gusto exquisito.

UNDOS

ARQUITECTURA

BORDILS

972 101 677 · 660 264 005
 CTRA. DE PALAMÓS 91
 WWW.UNDOSARQUITECTURA.CAT
 IG @UNDOSARQUITECTURA

Arquitectura conscient i a mida. Creen espais bonics i saludables, eficients energèticament i fent ús de materials de proximitat i sostenibles. Són una combinació equilibrada entre reflexió, escolta, eficàcia, tècnica i estètica.

Conscious, customized architecture. They create charming and healthy spaces that are energy efficient and use local, sustainable materials. A balanced combination between reflection, listening, efficiency, technique, and aesthetics.



ART INTEGRAT

EMPORDÀ

ARQUITECTURA

A TOT L'EMPORDÀ

932 682 222 · 636 001 091
 WWW.ARTINTEGRAT.ORG
 IG @ARTINTEGRATARQUITECTURA

Disseny i execució de projectes fets amb cura i amb valor social i ecològic. Especialitzada en rehabilitacions, bioconstrucció i la casa Àuria.
 Foto: Escola U.E.C. de la Fundació Oscobe, Sant Gregori

Project design and execution done with care and social and ecological values. Specialists in renovations, bioconstruction, and the Àuria home.



AN ANT

FOIXÀ
636 257 305
WWW.ANANT.CAT

Diseñan coloridos y originales textiles para la casa. Venta online.

DAVIU QUERA

FONTETA
972 642 843

Buena selección de todo tipo de antigüedades.

LA PÈRGOLA

GARRIGUELLA
972 672 603
WWW.LAPERGOLA.CAT

Especialistas en diseño de terrazas y jardines únicos y exclusivos.

ANTIC GUALTA

GUALTA
CTRA. TORROELLA A PARLAVÁ, KM. 1
WWW.ANTICGUALTA.COM

Elaboran muebles artesanales con madera maciza recuperada.

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*.

ANTIGUITATS ROSA JORDI

LA BISBAL D'EMPORDÀ
972 641 759

Mueble catalán del siglo XVII-XX, artes decorativas y antigüedades en general.

BAMBÚ BAMBÚ

LA BISBAL D'EMPORDÀ
972 642 333
WWW.BAMBUBAMBU.COM

Gran espacio con multitud de productos naturales para la decoración.

DARMOAD

LA BISBAL D'EMPORDÀ
632 425 799
IG @DARMOAD

Objetos únicos con una historia. Interiores contemporáneos con carácter.

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.

THOMAS CARSTENS

MONT-RAS
972 302 868
WWW.THOMASCARSTENS.COM

Showroom de muebles y objetos decorativos.

BLANCO INTERIORS

MONT-RAS
972 308 985
WWW.BLANCOINTERIORS.COM

Soluciones creativas en proyectos de reformas profesionales.

ESPAYS D'IL-LUMINACIÓ

PALAMÓS
972 600 267
WWW.2ESPAYS.COM

Showroom de lámparas y proyectos de iluminación.

FLORISTERIA CARDONA

PALAMÓS
972 314 670
IG @FLORISTERIACARDONA_PALAMOS

Variedad de flores naturales, artificiales y preservadas.

MARTIN ELEMENTS CORK

PALAMÓS
972 967 144
IG @MARTINELEMENTSCORK

Showroom de interiorismo, iluminación y muebles de diseño.



HABITA&DECORA

CORÇA

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

2.000 m² con una cuidada selecció de mobiliari, il·luminació i decoració estilo Empordà, mediterràneo, provençal e industrial. Especialistas en macetas de gran tamaño de terracotta tradicional y contemporánea.
 Over 2,000 m² with a tasteful selection of furniture, lighting, and decoration Empordà style. Specialists in large jars made from traditional and contemporary terracotta.



LA BÒBILA ATELIER

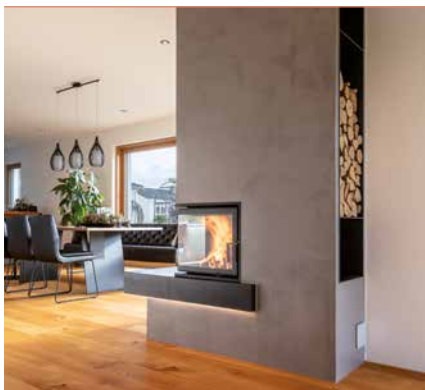
CORÇA

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

Un *showroom* ampli i dinàmic que presenta espais inspiradors d'una gran diversitat d'estils i un equip humà que t'ajudarà a crear el teu projecte.

A vast, dynamic *showroom* presenting spaces inspired by a diverse array of styles and experts to help create your project.





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.

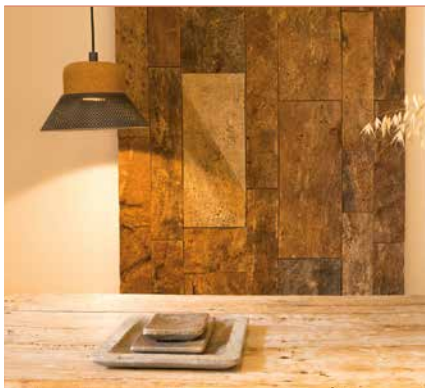


METÀL·LICS CABRATOSA

GIRONA

972 232 404
WWW.CABRATOSA.COM
 IG @metallics_cabratosà

Tancaments metàl·lics i serralleria: acer, ferro, alumini.
 Metal enclosures and locksmithing.



GLA EMPORDÀ

LA BISBAL D'EMPORDÀ

872 210 322
WWW.GLAEMPORDA.COM
 IG @glaemporda

Artesania, interiorismo y eventos Made in Empordà.
 Craftmanship, interior design, and events Made in Empordà.



FINS DE SIECLES

LA BISBAL D'EMPORDÀ

696 461 761
 AIGÜETA 98
WWW.FDSARTDECO.COM

Mobiliario y objetos decorativos del siglo XX.
 Furniture and decorative objects from the XX century.



SA CALMA

PALS

677 581 506
WWW.AMANTECOLLECTION.COM/SACALMA
 IG @sacalmapals

Concept Store. Galería. Vinos. Club. Showroom.
 Jardín secreto. Eventos. Concept Store. Gallery. Wine. Club. Showroom.



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.



Un espai inspirador

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

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



DADÀ INTERIORS

FIGUERES 972 674 445 · 679 481 806 AV. VILALLONGA 86 WWW.DADA-INTERIORS.COM IG @DADA_INTERIORS

PUNT DE FLOR

PALAMÓS
972 315 350
WWW.PUNTDEFLOL.CAT

El arte floral de Laia Garroset.

CALMA HOUSE

PALAFRUGELL
972 304 963
WWW.CALMAHOUSE.COM

Un mundo de ensueño lleno de cojines de diseño propio.

CASELLAS

PALAFRUGELL
972 303 235
IG @CASELLAS_INTERIORS_EXTERIORS

Selección de productos textiles de calidad para la casa.

DAREELS

PALAFRUGELL
972 306 521
WWW.DAREELS.COM

Colecciones que cada año se renuevan con piezas únicas.

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.

ZARCO INTERIORISME

PLATJA D'ARO
660 552 641
IG @ZARCO_INTERIORISME

Proyectos de interiorismo, diseño de espacios de estilo completos.

AZ DESIGN

SANT CLIMENT DE PERALTA
669 882 251
WWW.AZ-DESIGN-EMPORDA.COM

Objetos y muebles diseñados y realizados por autores del Empordà.

ANTIC MARTORELL

SANT FELIU DE BOADA
699 697 097

Presenta en su agradable espacio una gran variedad de antigüedades.

PALAHÍ CENTRE DE JARDINERIA

SANTA CRISTINA D'ARO
972 837 205

Plantas y árboles, asesoramiento y mantenimiento de jardines.

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.

AUQUER PRATS

TORROELLA DE MONTGRÍ
639 312 495
WWW.AUQUERPRATS.COM

Construcciones tradicionales con el máximo de recursos naturales.

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.

VALLARA

TORROELLA DE MONTGRÍ
972 759 094
WWW.VALLARA.ES

Gestión y coordinación de obras de forma integral. *Showroom*.

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

VILASACRA
972 510 452

Proyectos, construcción y mantenimiento de jardines.

ANTIC ALBA

VULPELLAC
625 303 375
WWW.ANTICALBA.COM

Exposición y venta de mobiliario antiguo y artes decorativas.

ANTIC CENTRE

VULPELLAC
972 645 262
WWW.ANTIC-CENTRE.COM

Espacio donde se expone lo mejor de varios anticuarios y brocantes.

PORDAMSA

DESIGN FOR CHEFS

FORALLAC

972 634 175
C 66, 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.



EMPORDAIGUA

AIGUA ACABADA DE FER® CASA!

L'ESCALA

972 110 872
FIGUERES 74
WWW.EMPORDAIGUA.COM
IG @AGUARECIENHECHA

Empordaigua, l'empresa empordanesa dedicada al tractament de l'aigua per l'alta gastronomia, ens porta el seu coneixement i tecnologia perquè també gaudim de la seva Aigua Acabada de Fer® a la nostra llar.

Empordaigua, the Empordanese water treatment company for haute cuisine. They use their knowledge and technology so we can also enjoy their Aigua Acabada de Fer® Just Made Water at home.





MÜSGO

PALAMÓS

613 021 192
WWW.MUSGO.ART
VENDA ONLINE
IG @ART.MUSGO

Posa un trosset de Costa Brava a la teva llar amb Kokedamas, jardins eterns i quadres vius inspirats en aquesta meravellosa terra. Decoració viva mediterrània, feta amb amor des de la Costa Brava.

Bring a piece of la Costa Brava home with Kokedamas, Eternal Gardens and Living Paintings inspired by this wonderful land. Living Mediterranean decoration made with love from La Costa Brava.



VERGÉS DESIGN

TORTELLÀ

972 287 277
CTRA. BRUNELLS S/N
WWW.VERGES.DESIGN
IG @VERGESDESIGN

El mobiliari de Vergés ofereix un disseny contemporani combinant artesanía e innovació, ideal per entorns de hosteleria i restauració. Mobiliari atemporal de alta qualitat. Foto: Meritxell Arjalaguer.

Vergés furniture offers contemporary design combining craftsmanship and innovation, ideal for hotels and restaurants. Timeless, high quality furniture. Photo: Meritxell Arjalaguer.





VIVERS I GARDEN MONER

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.



DECOBRUC

DISSENY NATURAL

LA BISBAL D'EMPORDÀ

972 645 689
AIGÜETA 16
WWW.DECOBRUC.COM
IG @DECOBRUC

En un edifici del segle XIX Decobruc té més de 150m² d'exposició on trobar mobiliari i accessoris artesanals, de decoració, ecològics i sostenibles. Gran part del mobiliari es realitza per encàrrec, personalitzat i a mida.

In a 19th century building, Decobruc hosts over 150 m² of exhibition space where you can find artisanal furniture and accessories and ecological and sustainable decorations. Much of the furniture is made to order, personalized and tailor-made.





NORDEST
ARQUITECTURA

PALAU-SATOR
972 634 912
NORDESTARQUITECTURA.COM
IG @nordest_arquitectura

Projectes únics, respectuosos i integrats en l'entorn.
Unique, respectful projects integrated within the environment.



CORNEX
CAPITAL

TORROELLA DE MONTGRÍ
972 757 219
WWW.CORNEXCAPITAL.COM
emporda@cornexcapital.com

18 anys en Luxury-Premium & Inversió Immobiliària.
18 years of experience in Premium-Luxury & Real Estate Investment.



TEIXITS
EMILIA

TORROELLA DE MONTGRÍ
972 758 135
WWW.TEIXITSEMILIA.COM
IG @teixitsemilia

Qualitat en teixits, cortines i peces de roba per a la casa.
Quality fabrics, curtains, and garments for home.



CMR
ARQUITECTURA

VILOPRIU
630 930 637
IG @morenoribotcarlos

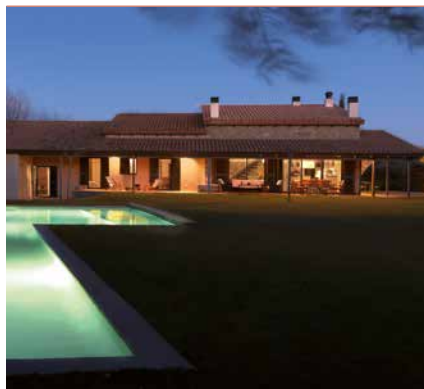
Tecnologia i tradició per les necessitats, desitjos i economia dels clients.
Technology and tradition for our clients' needs, wishes, and budgets.



MAS SERVEIS
MASOVERS DE CONFIANÇA

ULLÀ
+ 34 607 232 463
WWW.MASSERVEIS.COM
IG @masserveis

Tenen cura de la vostra llar perquè sempre estigui a punt.
They take care of your property and get it ready for you.

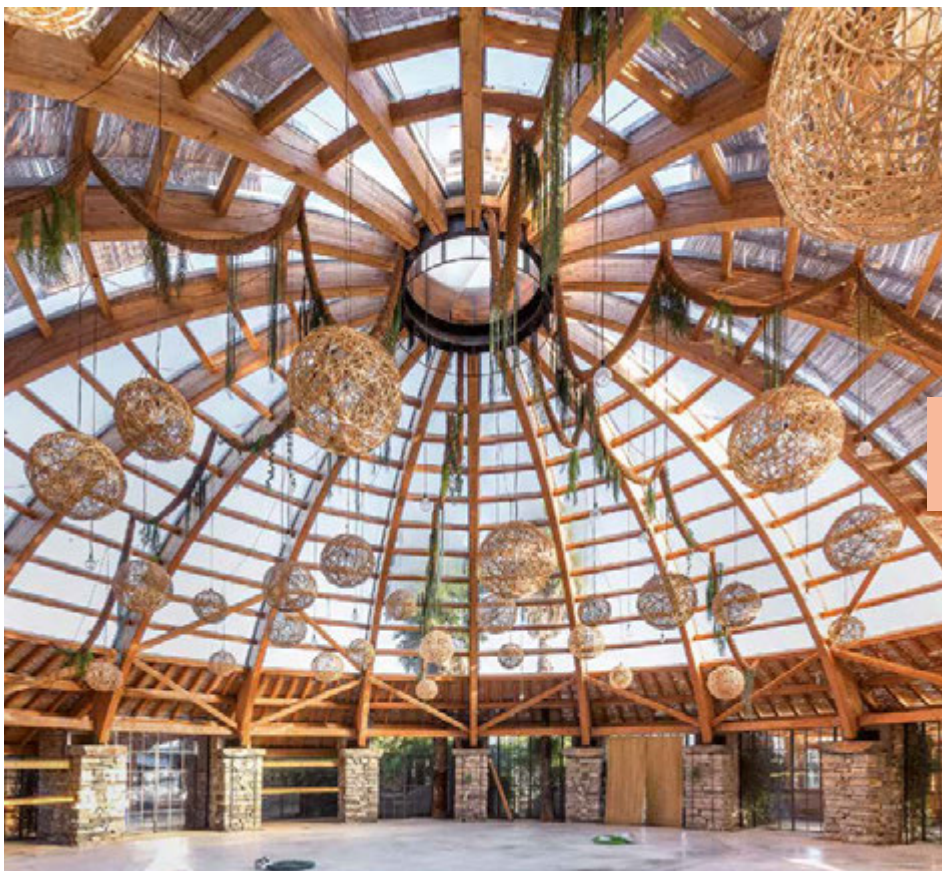


IRABÉ
PROJECTES

VULPELLAC
609 346 184 - 972 646 858
IG @irabe_projectes

Cases personalitzades, saludables i a preu tancat.
Personalized, healthy and closed-price homes.





MAX MADERA

PEDRET I MARZÀ

650 836 747
 CTRA. FIGUERES-PORTBOU KM 27,9
 WWW.MAXMADERA.COM
 IG @MAXMADERA_CONSTRUCCION

Tradición y artesanía

Maestro carpintero, trabaja con pasión y creatividad en la construcción de casas bioclimáticas, grandes estructuras, diseño y fabricación de pérgolas originales, escaleras, trabajos exclusivos, locales públicos...
 Master carpenter. Passionate and creative, he build bioclimatic houses and structures, designs and builds original pergolas, stars, exclusive pieces, restorations, public spaces...



MERCADOS SEMANALES

LUNES

BÀSCARA
CADAQUÉS
COLERA
TORROELLA DE MONTGRÍ

MARTES

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

MIÉRCOLES

BEGUR
LLANÇÀ
MAÇANET DE CABRENYES
PALAFRUGELL
SANT ANTONI DE CALONGE
SANT PERE PESCADOR

JUEVES

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

VIERNES

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

SÁBADO

AGULLANA
EMPURIABRAVA
FIGUERES
L'ESCALA
SANT MIQUEL DE FLUVIÀ
VILAFANT
VILAMALLA
MÓN EMPORDÀ EN RUPIÀ,
CORÇA O TORROELLA

DOMINGO

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

MERCADOS ECOLÓGICOS

MÓN EMPORDÀ

TODO EL AÑO
SÁBADOS DE 9H A 14H
WWW.MONEMPORDA.ORG
IG @MONEMPORDA

RUPIÀ, 1^{er} sábado de mes.
CORÇA, 2^o y 3^{er} sábado de mes.
TORROELLA DE MONTGRÍ, 4^o y 5^o
sábado de mes.

Mercados semanales donde comprar directamente al productor productos locales, ecológicos y de calidad. Son también un espacio para el arte, conciertos, recitales de poesía, talleres, conferencias... Recuperar los valores de nuestra tierra y el respeto por el medio ambiente. ¡Y para comer ofrecen paella o fideuá bio al aire libre!

MERCADILLOS "VINTAGE" Y DE 2ª MANO

JUEVES

VERGES
L'ENCANT DE L'EMPORDÀ
IG @2_EMES

TODOS LOS SÁBADOS

CELRA
PARLAVÀ

3º SÁBADO DE MES

SANT FELIU DE GUÍXOLS

TODOS LOS DOMINGOS

TORROELLA DE FLUVIÀ
CORÇA
VERGES
L'ENCANT DE L'EMPORDÀ
IG @2_EMES

ALGUNOS DOMINGOS

SANTA CRISTINA D'ARO
1er DOMINGO DE MES

CADAQUÉS
MERCAT DE BROCANTERS
ÚLTIMO DOMINGO DE MES

MIÉRCOLES Y VIERNES

PLATJA D'ARO
FIRA DE BROCANTERS
23 JUN – 15 SEP

FERIAS DE ARTESANÍA

MARTES, VIERNES Y DOMINGOS:

BEGUR
13 JUL – 29 AGO

MIÉRCOLES Y VIERNES:

PLATJA D'ARO
23 JUN – 15 SEP

DOMINGOS:

L'ESCALA
MOLA MERCAT
Pequeños productores de km 0.

SÁBADOS DE VERANO:

CADAQUÉS
MUESTRA DE ARTE
10/24 JUL, 7/21/28 AGO, 11 SEP
CALELLA DE PALAFRUGELL
PERATALLADA
SANT PERE PESCADOR

TODOS LOS DÍAS:

EMPURIABRAVA
MERCAT DE NIT
17 JUN – 3 OCT
SANT FELIU DE GUÍXOLS

OTRAS CITAS CURIOSAS

ARRELS DEL VI, SANT MARTÍ DE EMPÚRIES

27, 28 MAY
IG @ARRELSDELVI
Feria profesional de vinos D.O. Empordà.

BEGUR INDÍÀ

3, 4 Y 5 SEP
IG @FIRAINDIANSBEGUR
Propuestas culturales y musicales para todos los públicos.

LA SANTA MARKET

SANTA CRISTINA D'ARO
15 JUL – 28 AGO
IG @LA_SANTAMARKET
Moda, tendencias, gastronomía, copas, música, DJ y talleres.

WHITE SUMMER MARKET

PALS
5 – 28 AGO
IG @WHITESUMMER
Este año celebra por todo lo alto su 10º aniversario. Ofrecerá cultura, diseño, gastronomía y talento musical emergente.

LA INDUSTRIAL MARKET

S'AGARÓ
3 – 7 AGO
IG @LAINDUSTRIALMARKET
Combinación perfecta entre compras, música y ocio en un ambiente ideal para las tardes y noches de verano.

FIRA DE L'OLI

VENTALLÓ
2 OCT
IG @AJUNTAMENTDEVENTALLO
Coincidiendo con la celebración de la fiesta mayor de Ventalló tiene lugar la Fira de l'Oli, en la que el principal protagonista es este ingrediente tan preciado de la cocina mediterránea.

200 ANYS AMB ELS MUNICIPIS

L'ajuntament dels ajuntaments

La Diputació de Girona aporta recursos tècnics i econòmics als municipis per al benestar de les persones que viuen a les comarques gironines.



Diputació de Girona



1822-2022

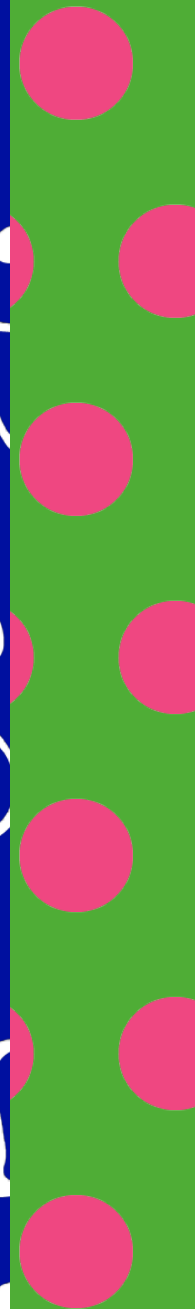




Golfo
de Roses

M
e
d
i
t
e
r
r
à
n
i
e
u
r
o
p
e
u







Switch ON summer

Discover La Roca Village, where the sky's the limit, the sun shines bright
and talent, fashion and gastronomy find their place.

Find out what's new.



LA ROCA
VILLAGE



La teva casa a l'Empordà

18 ANYS EN EL MERCAT DE
LUXURY, PREMIUM & INVERSIÓ



Cornex Capital

REAL ESTATE INVESTMENT

www.cornexcapital.com

EMPORDÀ · TORROELLA DE MONTGRÍ

(+34) 972 757 219 | 637 459 463