

## 6 rutas inspiradoras para descubrir la enogastronomía de la Costa Brava - Pirineo de Girona



Restaurant Toc al Mar, Begur, Alex Tremps, Arxiu Imatges PTCCB

### RUTA 1

## Gastrobrava lovers

Cierra los ojos e imagínate recorrer la carretera escénica de Tossa de Mar a Sant Feliu de Guíxols sabiendo que después te espera una **magnífica ruta enogastronómica de mar y montaña**, durante la cual podrás degustar las mejores gambas y erizos de mar de Palamós y las anchoas de L'Escala, y descubrir **el secreto del vino de Empúries** entre ruinas grecorromanas, el tan preciado aceite de Ventalló o los quesos de pastor de Siurana.

Amantes de la **buena gastronomía**, seguidores de El Celler de Can Roca y de las mejores mesas de la Costa Brava... ¡esta es vuestra ruta!

### 1. Cervezas artesanas Popaire de Blanes

En Blanes, puerta de entrada a la Costa Brava, se encuentra **Cervezas Popaire**, una empresa joven paradigma de la cerveza artesana con más carácter del territorio. Desde los primeros pasos en la cocina de casa hasta el obrador profesional, Cervezas Popaire elabora, a través de métodos tradicionales y productos naturales, una cerveza de calidad con el agua de mar como factor distintivo.

El obrador se encuentra en el centro de Blanes y tiene siempre sus puertas abiertas para mostrar sus instalaciones, el proceso cervecero... ¡y realizar una degustación de cuatro variedades!

En Palamós destacamos también una de las experiencias más inolvidables del territorio: embarcarse en el *Rafael* de **Tela Marinera** y navegar por las calas de la Costa Brava mientras a bordo saboreamos uno de los productos locales más preciados: los erizos de mar y las gambas de Palamós.

Pero en Palamós no todo es mar, tal y como demuestran las dos bodegas que se pueden visitar: la bodega **Brugarol**, obra del estudio RCR Arquitectes, ganador del premio Pritzker, y joya de la arquitectura moderna, y el **Celler d'en Marc**, un pequeño proyecto familiar puesto en marcha con mucho amor.

### 2. Carretera escénica de Tossa de Mar a Sant Feliu de Guíxols

**Tossa de Mar** es una población de parada obligatoria. Y lo es para poder disfrutar de las calles empedradas de su núcleo amurallado, escenario elegido por diferentes artistas y directores de cine. Después, hacia la tarde, se puede visitar la cercana **Sant Feliu de Guíxols**, recorriendo los 21 km que separan ambas localidades por una de las carreteras de costa más bonitas de Cataluña, con diferentes miradores y puntos desde los que se disfrutan espectaculares panorámicas y que son ideales para los amantes de la fotografía... ¡y de Instagram, evidentemente!

### 4. Paseo gastrobotánico y maridaje de vinos en la cala S'Alguer con Naturalwalks

El emblemático camino de ronda, que bordea el abrupto litoral de la Costa Brava desde Blanes hasta Portbou, no solo nos regala una gran belleza paisajística, sino también una flora distintiva. **Naturalwalks** ofrece a los amantes del senderismo una ruta gastrobotánica desde la playa de la Fosca hasta la cala S'Alguer, de Palamós, recorriendo el trayecto del camino de ronda. Guiados por el botánico Evarist March, director y guía de Naturalwalks, podemos conocer la flora que nos rodea hasta llegar al punto final, en cala S'Alguer, donde nos recibirá un sumiller para disfrutar de un maridaje de vinos y flores de origen local.

### 3. Palamós: pescadores, gambas y erizos de mar, la lonja y las bodegas de vino

**Palamós** tiene en el mar su principal referente y seña de identidad. La pesca, las barcas, las playas, los vientos, la gastronomía... Todo en Palamós lleva el sello, el aroma y el color del mar y, por este motivo, la localidad se ha convertido hoy en la meca de la Costa Brava en cuanto a experiencias turísticas dedicadas al producto del mar se refiere: el **Museo de la Pesca**, los talleres y *showcooking*s de cocina marinera del **Espai del Peix**, la subasta abierta al público de la lonja del pescado, el pescaturismo...

### 5. El Museo del Corcho de Palafrugell y los pueblos marineros de Calella de Palafrugell y Llafranc

¿Sabías que Girona es el productor número uno de tapones de cava y champán, con un 50 % de la producción total? ¿O que es una de las pocas regiones donde conviven la viña y el alcornoque? ¿Quieres conocer el pasado, el presente y el futuro del sector corchero? ¿O disfrutar de una comida de taponeros? **El Museo del Corcho de Palafrugell** te ofrece todo esto ¡y mucho más!



Enogastronomía  
Costa Brava  
Pirineu de Girona



Ruta del Vino D.O. Empordà  
Costa Brava  
Pirineu de Girona

## 6 rutas inspiradoras para descubrir la enogastronomía de la Costa Brava - Pirineo de Girona

Y una vez realizada la visita... tienes muy cerca algunas de las localidades de pescadores con más encanto de la Costa Brava: pasea frente al mar bajo los soportales de Calella de Palafrugell, toma el emblemático camino de ronda y llega hasta Llafranc, de donde no puedes irte sin subir al faro de Sant Sebastià para disfrutar de una de las mejores vistas del mar Mediterráneo. Y, si tienes curiosidad por seguir descubriendo el territorio, todavía te queda Tamariu, una de las calas más bellas de la Costa Brava.

### 6. L'Escala y sus anchoas

**L'Escala**, en la comarca del Alt Empordà, es una parada imprescindible. Antigua población de pescadores en la franja del litoral conocida como mar d'Empúries, presume de uno de los litorales más bellos de la Costa Brava.

El casco antiguo, especialmente el entorno de la playa, es el epicentro de buena parte de los eventos más destacados del año. Pero, evidentemente, y si sigues esta ruta como buen *gourmand* que eres, una visita a L'Escala no será completa hasta probar sus famosas anchoas (acompañadas de un buen vino de la D. O. Empordà, ¡por supuesto!) y visitar el **Museo de la Anchoa y de la Sal**.

### 7. Glops d'Història: ruinas grecorromanas y el origen de nuestro vino en Empúries

No cabe ninguna duda de que la cultura del vino y su comercio llegaron a Cataluña aproximadamente en el siglo VI a. C., gracias a la más importante colonia griega del país, Empúries, ciudad que, pasados los siglos, dará nombre a toda la comarca del Empordà. ¿Quieres descubrir más? Los arqueólogos de la empresa **Glops d'Història** te llevarán a través del yacimiento de las ruinas de Empúries y te desvelarán todos sus secretos.

### 8. Oleoturismo en Ventalló

En **Oli de Ventalló** te adentrarás en campos de olivos para conocer todos los secretos del aceite de oliva virgen extra. Podrás pasear entre ejemplares milenarios y recorrer parajes de gran belleza para acabar con una cata de aceite de oliva, degustar los productos más típicos de nuestra tierra o participar en algún taller de alioli y otras salsas. Y tranquilo, que no te quedarás con hambre... Rodeado de más de dos mil años de gastronomía mediterránea, podrás saborear platos preparados con materias primas de kilómetro cero reservando el menú de degustación del aceite de oliva «Del olivo a la mesa» que ofrece el restaurante La Bassa, situado en el mismo pueblo de Ventalló.

### 9. Siurana d'Empordà: quesos de pastor y vinos de taller

Por carreteras secundarias, atravesando pequeños pueblos y paisajes agrícolas del Empordà, se llega a **Siurana d'Empordà**, donde puedes pasar el día descubriendo y degustando dos de los productos más importantes de nuestra comarca: el queso de oveja y el vino.

En **Mas Marcè** puedes visitar una granja de ovejas de raza rípollesa regentada por una familia de más de seis generaciones de pastores. Con ellos conocerás de primera mano el mundo de estos animales, descubrirás cómo se trabaja en la granja y cómo se elaboran los productos lácteos ecológicos, podrás tocar a los corderos más pequeños del corral y darles de comer, y participar en un taller de requesón o de lana al estilo tradicional. La visita a las instalaciones incluye también una degustación de quesos y otros lácteos que elabora la familia, acompañados siempre de un buen porrón de vino joven del Empordà.

La otra «perla escondida» en el pueblo de Siurana d'Empordà es la bodega **Vins de Taller**. La llamada *bodega verde del Empordà* elabora vinos ecológicos y biodinámicos de autor, en medio de un paraje impresionante. Además de la visita estándar, también ofrece todo tipo de experiencias enoturísticas: pícnic y comidas entre viñedos, paseos a caballo... ¡y mucho más!

### 10. Agroturismo y quesería Mas Alba

**Mas Alba** es un alojamiento singular rodeado de naturaleza y una quesería 100 % artesanal, situada en el pueblo de Terradelles.

Si reservas con antelación tu visita guiada a la quesería, podrás acompañar a los propietarios a ordeñar las cabras, observarás el proceso de elaboración de sus quesos y, finalmente, disfrutarás de una degustación de todas las variedades que Mas Alba produce de forma exclusiva con la leche de su rebaño.

### 11. Girona, la capital gastronómica

Las casas de colores del Onyar, el puente Eiffel, el culo de la leona, la catedral, las tiendas centenarias, el animado mercado del Lleó... Todos sabemos que no se necesitan muchas excusas para perderse por **Girona**. Si, además, quieres descubrir su cara gastronómica, no dudes en realizar un taller de cocina del territorio con Xevi, de **Tots a Taula**, ni en dejarte llevar por los guías locales de **Girona Food Tours**. Y, si no has podido conseguir mesa en uno de los mejores restaurantes del mundo, El Cellar de Can Roca, galardonado con tres estrellas Michelin, puedes compensarlo disfrutando de un helado en Rocambolesc, la heladería de Jordi Roca, que se encuentra en pleno centro de la ciudad.

#### ¡EXTRA!

- » **Dónde comprar:** Vins i Licors Grau
- » **Dónde comer:** La Barberia, Empòrium, Divinum, Casa Marieta, Casamar, Celler de Can Roca, La Cuina de Can Simon, Godard
- » **Dónde dormir:** Mas Lazuli, Espelt, Mas Vivent, Mas Joncar, Hotel Alga, Hostal la Fosca, Mas Alba



Enogastronomía  
Costa Brava  
Pirineu de Girona



Ruta del Vino D.O. Empordà  
Costa Brava  
Pirineu de Girona