



## CATALUNYA ENOGASTRONOMICA

### RISTORANTI:

Castello di Peralada. [www.castellperaladarestaurant.com/es](http://www.castellperaladarestaurant.com/es)

Dopo anni di successi al Bulli e al Mas Pau, lo chef Xavier Sagristà e il capo sala e sommelier Toni Gerez hanno disegnato nel Castell Peralada Restaurant un'offerta di alta gastronomia che reinterpreta la tradizione culinaria con creatività e con proposte all'avanguardia basate sulla qualità dei prodotti dell'Ampurdan, dalla terra al Mediterraneo.

Un nuovo ristorante gastronomico di alto livello, progettato da Sandra Tarruella, in uno spazio completamente rinnovato che offre la cornice ideale per godere di un'autentica esperienza sensitiva. Con un nuovo design di cucina a vista, il ristorante dispone di diverse sale situate nelle torri del Castello e di una terrazza di fronte al lago con vista sui giardini mozzafiato.

\*\*\* Peralada si trova nell'alto Ampurdan, da Peralada possibilità di visitare il Monastero benedettino di Sant Pere de Rodas, vicinissima anche Girona con il quartiere ebraico, la cattedrale.

Cadaques

Can Rafa <https://www.eltenedor.es/restaurante/can-rafa/40902>

Il rispetto per il nostro territorio e per i prodotti che questo ci dà fa che a Can Rafa offriamo una cucina di mercato, onesta e trasparente, di prossimità, con un'ampia varietà di pesci e frutti di mare provenienti direttamente dai pescatori di Cadaqués e dalle aste del Cap de Creus, risotti e dessert fatti in casa da Carmen.

Casa Anita <https://www.facebook.com/vipcasaanita/>

Salvador Dalí, Kirk Douglas o la ballerina La Chunga sono alcune delle personalità che hanno apprezzato il ristorante Casa Anita. Inizialmente era una locanda che serviva menu ai lavoratori, con Anita al fronte dei fornelli, ma la bocca a bocca lo ha reso uno dei ristoranti di riferimento di Cadaqués. Oggi, i figli di Anita continuano l'attività fondata dai loro genitori.

L'atmosfera accogliente, il trattamento familiare di Juanito e la cucina casalinga di Ana Mari, hanno fatto di Casa Anita una visita obbligata per gli amanti del buon cibo. Le padelle con gamberetti o il pesce fresco alla piastra sono alcune delle specialità che hanno reso famoso questo locale emblematico.

\*\*\*Cadaques si presta per una visita alla casa di Salvador Dalí, la casa si trova in una insenatura fronte al mare, luogo privilegiato per il turismo culturale.

Olot

Cucina vulcanica [www.cuinavolcanica.cat](http://www.cuinavolcanica.cat)

Oltre 20 anni fa, è nato il gruppo Cucina Vulcànica, un insieme di ristoranti che ha consolidato una cucina appassionata basata sugli usi gastronomici più radicati nella nostra regione che, partendo da prodotti autoctoni, hanno progettato una cucina a portata di tutti i palati.

Di fronte alla ricchezza e alla varietà dei nostri prodotti, il gruppo Cucina Vulcànica difende la sua piena integrità nei nostri fornelli elaborando una cucina di zona basata su un ricettario tradizionale, creativo e più audace, che fanno crescere le preoccupazioni e le curiosità culinarie proprie della zona.

Garrotxa, terra di prodotti

Prodotti quasi dimenticati come mais, grano saraceno, rape nere... e prodotti come i fagioli di Santa Pau, il maiale, le patate della Vall d'en Bas, le castagne, le lumache, il cinghiale, e come no, i pregiati escarlots (una varietà di funghi) e i tanto apprezzati tartufi, fanno rivivere il paesaggio nel piatto.

Olot è il Cuore della Garrotxa, per andare a Olot di passa da Besalù dove possiamo vedere il ponte romanico e passeggiare nelle strette strade di questo pesino medievale.

ENOTURISMO

L'**enoturismo** ha in serbo per te un'esperienza indimenticabile in **Costa Brava** e, in modo particolare, nell'Empordà. L'**Itinerario del vino DO Empordà** ti porterà alla scoperta di una tradizione molto radicata in questa terra, che risale al tempo dei romani. Ora puoi vivere da vicino la nostra identità gastronomica scoprendo tutti i segreti dei vini bianchi, rosati e rossi della D.O. Empordà.

In **Costa Brava** ci sono **cantine** che ti invitano a vivere esperienze fantastiche. Farai un percorso attraverso la storia della vigna di questa terra; scoprirai i segreti della produzione del vino; degusterai straordinari vini dell'Empordà, e praticherai molte altre attività immerso nel paesaggio magico della vigna.

Peralada [www.perelada.com](http://www.perelada.com)

Quando, nel 1923, Miquel Mateu acquistò il castello di Peralada, una delle sue illusioni era di recuperare la tradizione vitivinicola del XIV secolo, epoca in cui i monaci carmelitani del convento annesso al castello già producevano un vino eccellente. Così nacque la cantina Castillo Perelada, situata nel cuore dell'Empordà, una regione che gode di condizioni geoclimatiche privilegiate grazie alla vicinanza del Mediterraneo e alla straordinaria eterogeneità dei suoi suoli. Oggi, Castello Perelada è un punto di riferimento di prestigio e carisma in tutto il paese. . In un'area geografica ristretta, e in una terra in cui diverse civiltà hanno coltivato l'arte del vino, l'Empordà concentra una varietà di suoli che si verifica in pochissimi luoghi del mondo: versanti di ardesia, valli sabbiose, sedimenti di origine fluviale, terre ricche di limo e argilla, suoli di ghiaia... Questa eterogeneità del territorio in cui crescono le sue vigne permette a Castillo Perelada di ottenere un'uva con una vastissima gamma di sfumature.

Vilajuiga [www.espeltvicultors.com](http://www.espeltvicultors.com)

Espelt è il nostro cognome. Tutti i nostri antenati si dedicavano alla vigna e all'olivo, le colture più riconosciute nei "Terraprim" da cui proveniamo. Lluís e Quimeta erano già viticoltori riconosciuti quando hanno deciso di costruire la cantina nel 2000. Suo figlio Damia, agronomo di formazione, la spinse e prese molte delle decisioni importanti che ci danno forma. Anna, biologa ed enologa, decise di dedicarsi alla viticoltura e all'enologia. Ora dirige la cantina con rotta ferma. Tre generazioni. Quando venite a trovarci, è molto probabile che incontrerete nonna Quimeta nel negozio, o con Anna, che va e viene dai vigneti o ritorna dal giro del mondo, facendo conoscere lo sforzo di un'intera famiglia.

**1GG-** Mattino, Arrivo in aeroporto incontro con la guida, trasferimento a Girona pranzo nel Castello di Peralada, visita delle cantine con degustazione. Rientro in hotel a Girona assegnazione camere riservate, cena e pernottamento.

**2GG-** Colazione e partenza per Cadaques, Visita della Casa di Salvador Dalí, Pranzo in ristorante a scelta, visita di una Cantina rinomata [www.cellermartinfaixo.com](http://www.cellermartinfaixo.com) nel pomeriggio rientro in hotel, cena e pernottamento.

**3GG-** Colazione e partenza per Olot, nel percorso passeggiata a Besalù e a continuazione pranzo in uno dei migliori ristoranti della Garrotxa per gustare i prodotti della cucina vulcanica, rientro a Girona, incontro con la guida e visita del centro storico, il quartiere ebraico, la cattedrale dove potremmo ammirare il tappeto della creazione <http://spagna.ilreporter.com/tappeto-della-creazione-girona/> arazzo del periodo romanico unico al mondo. Rientro in hotel, cena e pernottamento.

**4GG-** Colazione e partenza per Pubol, visita del Castello di Gala Dalí musa e moglie del famoso artista (considerando la visita a Port Ligat di Salvador Dalí con il castello di Gala si fa una parte del trittico di Dalí) a seguire pranzo in un ristorante tra i più rinomati della zona per la sua creatività e professionalità. La Cuina de l'Empordanet è un collettivo gastronomico che riunisce un ampio gruppo di professionisti della cucina e della ristorazione e che da molti anni opera nella diffusione della cucina del Baix Empordà. <http://www.cuinadelempordanet.com/>. A seguire visita di una rinomata

cantina in località Vilajuiga [www.espeltvicultors.com](http://www.espeltvicultors.com). Rientro in hotel, cena e pernottamento.

**5GG-** Colazione, carico bagagli e partenza per l'aeroporto per il volo di rientro ai luoghi di origine. Fine nostri servizi.