



Empordà

**L'Alt Empordà,
tierra de pesca
*Alt Empordà,
terre de pêche***

ALT EMPORDÀ, una tierra que mira al mar

Que el Empordà mira al mar, parece que es una obviedad que no sería necesario explicar mucho más. Pero las playas donde hoy vamos a bañarnos hace pocas décadas eran lugares de trabajo para pescadores y sus familias; donde ahora vemos toallas extendidas, antes eran espacios ocupados por artes de pesca; y las barcas que ahora vemos amarradas en los clubs o fondeadas en boyas, las veíamos reposando sobre la arena; donde ahora vemos un paisaje único, se pescaba, con riesgo y dependiendo del tiempo que hacía. Estos paisajes han cambiado pero la huella de la pesca está presente y llega hasta nuestros días.

Os proponemos pues reseguir este pasado por el Empordà para descubrir las vivencias que las generaciones de pescadores han vivido en estas costas. Y así, entender por qué donde hoy un faro es un edificio instalado en un punto del paisaje que seguro nos cautiva, visto desde el mar y de noche es sinónimo de seguridad y una manera de dar la bienvenida o saber que, tras una barca de pesca que descarga en la lonja, hay técnicas centenarias que se han adaptado a unos tiempos exigentes en materia de sostenibilidad.

La pesca ha modelado nuestro paisaje, tanto de los grandes como de los pequeños municipios; nos ha hecho de una determinada manera, nos ayuda a entender como relacionarnos con este medio y como contribuir de manera que los que trabajan en él lo puedan hacer durante muchos años más, pudiendo disfrutar así de pescado fresco día tras día.

ALT EMPORDÀ, une terre surplombant la mer

Le fait que l'Empordà soit tournée vers la mer, est une évidence qu'il n'y a pas lieu d'expliquer. Mais sur les plages où nous allons nager aujourd'hui, il y a quelques décennies c'était des lieux de travail pour les pêcheurs et leurs familles ; ces espaces où nous voyons maintenant des serviettes étalées, étaient occupés par du matériel de pêche et les bateaux que nous voyons maintenant amarrés dans des clubs ou ancrés à des bouées, reposaient sur le sable. Là où nous voyons maintenant ce paysage unique, on pêchait, en prenant des risques en fonction de la météo. Ces paysages ont changé mais l'empreinte de la pêche est présente et perdure aujourd'hui.

Nous vous proposons donc de parcourir ce passé à travers l'Empordà pour découvrir les expériences vécues par des générations de pêcheurs sur ces côtes. Et ainsi, comprendre pourquoi là où aujourd'hui un phare est un bâtiment installé dans un point du paysage qui nous captive de toute évidence, vu de la mer et de nuit, est synonyme de sécurité et une manière d'accueillir ou de savoir que derrière un bateau de pêche qui décharge dans la halle aux poissons, il y a des techniques centenaires qui ont été adaptées à des temps exigeants en matière de durabilité.

La pêche a façonné notre paysage, des grandes et des petites municipalités, elle nous a fait d'une certaine manière, elle nous aide à comprendre comment être en contact avec cet environnement et comment contribuer pour que ceux qui y travaillent puissent continuer à le faire pendant de nombreuses années encore, et pouvoir ainsi déguster du poisson frais jour après jour.



Leyenda / info

- Puertos / Ports
- Lonjas / Halles aux poissons
- Faros / Phares
- Patrimonio cultural
Patrimoine culturel
- Antiguos lugares de pesca
Anciennes zones de pêche

MAR D'AMUNT

1

Port de Llançà



Tel. 972 121 083
ports.gencat.cat

CAP DE CREUS

2

Port del Port de la Selva



Tel. 972 387 535
ports.gencat.cat

GOLF DE ROSES

3

Port de Roses



Tel. 972 256 087
ports.gencat.cat

GOLF DE ROSES

4

Port de L'Escala



Tel. 972 772 138
ports.gencat.cat

MAR D'AMUNT

1

Llotja de Llançà



Tel. 972 380 362
cpllanca.cat

CAP DE CREUS

2

Llotja del Port de la Selva



Tel. 972 387 405
cpportdelaselva.com

GOLF DE ROSES

3

Llotja de Roses



Tel. 972 256 291
confrariapescadorsroses.cat

GOLF DE ROSES

4

Llotja de L'Escala



Tel. 972 776 597
cpescala.cat

CAP DE CREUS

5

Far de cap de Creus



CAP DE CREUS

7

Far de s'Arenella



CAP DE CREUS

6

Far de Cala Nans



GOLF DE ROSES

8

Far de Roses



MAR D'AMUNT

9

Llançà



Tel. 972 380 855
vistallanca.cat

MAR D'AMUNT

10

Muntanya dels canons *(Colera)*



MAR D'AMUNT

1

Illa del Castellar *(Llançà)*



MAR D'AMUNT

1

Ermida Mare de Déu del Port *(Llançà)*



MAR D'AMUNT

11

Estació de Portbou



CAP DE CREUS

12

Casa Salvador Dalí *(Portlligat)*



Tel. 972 251 015
salvadordali.org

CAP DE CREUS

13

Conjunt Sant Pere de Rodes



Tel. 972 387 559 | 972 194 238
patrimoni.gencat.cat

GOLF DE ROSES

14

L'Escala



Tel. 972 770 603
visitlescala.com

GOLF DE ROSES

15

MAC Empúries (L'Escala)



Tel. 972 775 976
macempuries.cat

GOLF DE ROSES

16

La Ciutadella (Roses)



Tel. 972 151 466
rosescultura.cat

GOLF DE ROSES

8

Castell de la Trinitat (Roses)



Tel. 972 151 466
rosescultura.cat

GOLF DE ROSES

14

Museu de l'anxova i la sal (L'Escala)



Tel. 972 776 815
museudelescala.cat

GOLF DE ROSES

14

Can Cinto Xuà *(L'Escala)*



Tel. 972 776 815
museudelescala.cat

GOLF DE ROSES

14

Alfolí de la Sal *(L'Escala)*



Tel. 972 059 823
museudelescala.cat

GOLF DE ROSES

4

MARAM Centre interpretació del peix *(L'Escala)*



Tel. 972 771 666
maram.cat

GOLF DE ROSES

4

Torre Montgó *(L'Escala)*



visitlescala.com

GOLF DE ROSES

14

Cementiri mariner *(L'Escala)*



visitlescala.com

CAP DE CREUS

17

Cadaqués



Tel. 972 258 315
visitcadaques.org

MAR D'AMUNT

18

Camí de ronda amb caseta de carrabiners *(Portbou)*



MAR D'AMUNT

19

Pou, estenedor i eixugador *(Garbet)*



CAP DE CREUS

20

Barraca, moll i pou de Cala Prona *(El Port de la Selva)*



GOLF DE ROSES

21

Barraca, eixugador, pou i escar de Cala Jóncols *(Roses)*



GOLF DE ROSES

22

Parc Natural dels Aiguamolls de l'Empordà



GOLF DE ROSES

23

Tancat de les barques *(Sant Pere Pescador)*



MAR D'AMUNT



Espacio situado entre el Cap Cervera y el Cap de Creus, es una costa de mar abierta a tramontana que cierra el Golfo de León por el sur. Es una costa alterosa y poderosa que en algunos puntos forma parte del Paratge Natural d'Interès Nacional de l'Albera y donde una frontera está muy presente. Incluye los municipios de Colera, Portbou y Llançà. El Port de Llançà es el referente pesquero de este territorio.

En todas partes encontramos referencias de la pesca, una actividad de pasado y de presente. El faro de s'Arenella, la montaña de Canons i el islote del Castellar, referencias necesarias para la navegación que en el pasado habían tenido otras funciones asociadas al mar. Calas donde se pescaba con artes específicas del lugar como la pesca a l'encesa, que ya no se usan. Recursos que han dado respuesta a necesidades de la gente de mar. Algunas espirituales, como la Capilla de la Mare de Déu del Port de Llançà u otros materiales, como la Estació de Portbou, desde donde se expedía pescado hacia Barcelona.

Todavía quedan topónimos y construcciones que nos trasladan a este pasado pesquero: las tiendas (barracas donde pescadores permanecían temporalmente y donde se guardaba material para la pesca y la navegación), los embarcaderos y playas para botar barcas, lugares donde pescar, extender y reparar redes y artes. En Portbou, en la Platja del Racó, Les Martetes, en La Punta del Pi, existen restos de este pasado. I en el Camí de Ronda, con la caseta de carabineros se hace evidente que, además de la pesca, el mar de frontera acogía otras actividades no exactamente legales (como el contrabando). En Colera, la Playa de Garbet y la de Les Barques o Dels Pescadors son testimonios de una actividad de pesca pasada. En Colera encontraréis también el Centre d'Interpretació del Llagut.

En Llançà, en las playas de Grifeu, La Farella, Cap Ras, Les Tonyines i Cau del Llop, nos explican cómo y qué se pescaba en ellas.

Los puertos. Eran y son refugio, punto de origen y punto de destino de la pesca. Y ordenan esta vida de mar. El Port de Llançà lo ha hecho con suficiente intensidad como para que Llançà sea declarada «vila marinera». En la lonja que gestiona la cofradía de pescadores, podemos ver la subasta diaria del pescado que llega a este puerto y familiarizarnos con las especies de este territorio. El escamarlà (cigala) es el producto estrella. El Port de Llançà es una base de actividades en torno a la pesca pensada para visitantes y residentes; es un lugar con una intervención plástica en su rompeolas exterior y donde cada año se celebra la festividad de la Mare de Déu del Carme, patrona de la gente de mar.



La partie située entre Cap Cervera et Cap de Creus, est une côte ouverte au nord qui ferme le Golfe du Lion au sud. C'est une côte accidentée et puissante, dont certains points font partie du Site Naturel d'Intérêt National des Albères et où une frontière est très présente. Elle comprend les municipalités de Colera, Portbou et Llançà. Le port de Llançà est la référence de pêche de ce territoire.

Partout nous trouvons des références à la pêche, une activité du passé et du présent. Le phare de S'Arenella, la montagne des Canons et l'îlot de Castellar, références nécessaires pour la navigation qui dans le passé avait d'autres fonctions liées à la mer. Des criques où la pêche était pratiquée avec du matériel local spécifique tel que la pêche à feu, qui n'est plus utilisé. Des ressources qui ont répondu aux besoins des gens de la mer. Certaines spirituelles, comme la chapelle de la Vierge du port de Llançà ou d'autres matériels, comme la gare de Portbou, d'où le poisson était envoyé à Barcelone.

Il reste des noms et des constructions qui nous transportent dans ce passé de pêche : les magasins (cabanes où les pêcheurs ont fait des séjours temporaires et où était stocké le matériel de pêche et de navigation), les jetées et les plages pour amarrer les bateaux, les endroits pour pêcher, étendre et réparer les filets et les outils. À Portbou sur la plage de Racó, Les Martetes, à la pointe du Pi, il y a des vestiges de ce passé. Et sur le chemin de ronde avec la cabane des carabiniers, il est évident qu'en plus de la pêche, la mer frontalière abritait d'autres activités pas très légales (comme la contrebande). À Colera, les plages de Garbet et celle des Barques (bateaux) ou des Pescadors (pêcheurs) sont les témoins d'une activité de pêche passée. À Colera se trouve également un Centre d'interprétation de Llagut. À Llançà, sur les plages de Grifeu, La Farella, Cap Ras, Les Tonyines et Cau del Llop, ils nous expliquent ce qui se pêchait et comment.

Et les ports. Ils étaient et sont le refuge, le point de départ et d'arrivée de la pêche. Et ils commandent cette vie de la mer. Le port de Llançà l'a fait avec suffisamment d'intensité pour que Llançà soit déclarée « ville de pêcheurs ». Dans la halle aux poissons gérée par la confrérie des pêcheurs, nous pouvons voir la vente aux enchères quotidienne du poisson qui arrive à ce port et nous familiariser avec les espèces de ce territoire. La langoustine est le produit vedette. Le port de Llançà est une base d'activités autour de la pêche conçue pour les visiteurs et les résidents, c'est un lieu avec une intervention plastique dans son brise-lames extérieur et où chaque année est célébrée la fête de Notre-Dame du Mont-Carmel, patronne des gens de la mer.

CAP DE CREUS



Punto más oriental de la península ibérica, donde los Pirineos llegan al Mediterráneo. Territorio mítico, con un mar fuerte y una costa mineral y áspera, con un faro que es y ha sido una poderosa referencia de posición. Una zona aislada por tierra, donde el mar ha sido la vía de comunicación con el resto del mundo. Si bien el Parc Natural de Cap de Creus incluye los municipios de Roses, Cadaqués y Port de la Selva, en esta área hemos incluido solo los dos últimos.

El Port de la Selva es un pueblo con un topónimo que no engaña. Se tiene referencia de un primer espigón construido hace 400 años y hoy en el puerto amarran barcos dedicados al arrastre, al palangre y a algunas artes menores. En Cadaqués, esta referencia la encontramos también en forma de topónimo en Portlligat y en la actividad de su cofradía de pescadores dedicada sobre todo a la pesca artesanal. Dos puertos, dos cofradías, dos realidades bien diferentes y cercanas.

Cap de Creus son tres faros: S'Arenella, Cap de Creus y Cala Nans. El primero traza el recorrido de la costa entre Cervera y Cap de Creus, el segundo hasta Cap de Sant Sebastià y el de Cala Nans sirvió para indicar el acceso a Cadaqués.

Durante muchos años, la actividad de la pesca en este territorio arisco estuvo mediatizada por el monasterio dedicado a un santo pescador, Sant Pere de Rodes, que cobraba una parte de todo lo que se pescaba en un territorio que abarcaba hasta bien lejos. La posición del monasterio da una idea de la noción de peligro que concitaba el mar y la dimensión da una idea del poder que ejercía.

En otro extremo cronológico, en Portlligat, Dalí creó su casa sumando tres casas de pescadores y nos permite interpretar lo que sugirió este paisaje a un creador universal implantado en un lugar entonces poblado por gente que se dedicaba a la pesca.

Y en muchas calas de Cap de Creus todavía encontramos referencias de una actividad que a menudo obligaba a barcas y pescadores a vivir allí durante estancias largas y que era necesario dotar de refugios donde vivir, embarcaderos, puntos de pesca, pozos... En definitiva, de recursos donde vivir fuera de casa mientras se pescaba cuando no había motores para propulsar las barcas. Calas como Prona -donde la confradía del Port de la Selva todavía es propietaria de la tienda-, Culip, Jugadora, hoy parajes de belleza excepcional, debemos imaginarlas llenas de actividad de pesca y artes lanzadas desde la costa. Unos modestos, para xorrar desde el roquedal de estas calas, y otros que debían ser más impresionantes, como el arte grande de El Port de la Selva, en el que se congregaba la gente a toque de campana.

Los productos estrella aquí son la gamba y el pulpo de Cap de Creus y se recuerda este pasado pesquero mediante las procesiones dedicadas a la Mare de Déu del Carme, encuentros de barcas con aparato tradicional, la vela latina y actividades asociadas a su gastronomía de la pesca, como la Trobada de Cuines de Cadaqués.



Le point le plus oriental de la péninsule ibérique, là où les Pyrénées atteignent la Méditerranée. Territoire mythique, avec une mer forte et une côte minérale et rugueuse, avec un phare qui est et a été une référence de position puissante. Une zone isolée de la terre, où la mer a été la voie de communication avec elle et avec le reste du monde. Bien que le parc naturel du Cap de Creus comprenne les municipalités de Roses, Cadaqués et de Port de la Selva, dans cette zone, nous n'avons inclus que les deux dernières.

Le nom du village Port de la Selva ne trompe pas. Il fait référence à un premier brise-lames construit il y a 400 ans et aujourd'hui dans le port il y a des bateaux amarrés et dédiés à la pêche au chalut et à la palangre et petit matériel. À Cadaqués, nous retrouvons également cette référence sous la forme d'un nom de lieu à Portlligat et l'activité de sa confrérie de pêcheurs dédiée principalement à la pêche artisanale. Deux ports, deux confréries, deux réalités très différentes et proches.

Cap de Creus, ce sont trois phares : s'Arenella, cap de Creus i cala Nans. Le premier trace le parcours de la côte entre Cervera et Cap de Creus, le second trace le parcours jusqu'à Sant Sebastià et celui de Cala Nans indique l'accès à Cadaqués.

Sur cette terre accidentée, pendant de nombreuses années, la pêche était sous l'influence du monastère dédié à un saint pêcheur, Sant Pere de Rodes, qui percevait une partie de tout ce qui était pêché sur un territoire très étendu. La position du monastère donne une idée du danger que représentait la mer et la dimension donne une idée du pouvoir qu'elle exerçait. Bien des années plus tard, à Portlligat, Dalí a créé sa maison composée de trois maisons de pêcheurs et nous permet d'interpréter ce que ce paysage suggérait à un créateur universel installé dans un lieu alors peuplé de gens qui se consacraient à la pêche.

Et dans de nombreuses criques du Cap de Creu nous trouvons encore des références à une activité qui obligeait souvent les bateaux et les pêcheurs à y vivre pendant de longs séjours et qui devait être pourvu d'abris pour vivre, de jetées, points de pêche, puits, ... En bref, des ressources pour vivre loin de chez soi en pêchant quand il n'y avait pas de moteurs pour propulser les bateaux. Criques comme Prona - où la confrérie du Port de la Selva est toujours propriétaire de la boutique ; Culip, Jugadora aujourd'hui des paysages d'une beauté exceptionnelle, il faut les imaginer en pleine activité de pêche et du matériel de pêche lancé depuis la côte. Certains modestes, à voir depuis les rochers de ces criques et d'autres qui ont dû être plus impressionnants, comme l'art gros du Port de la Selva, où les gens se rassemblaient au son des cloches.

Les produits phares ici sont la crevette et le poulpe du Cap de Creus, et ce passé de pêche est remémoré grâce à des processions dédiées à la Vierge de Carmen, des rencontres de bateaux aux équipements traditionnels, la voile latine et des activités associées à sa gastronomie de la pêche, comme la Rencontre des Cuisines de Cadaqués.



BADIA DE ROSES



Amplia bahía, considerada una de las más bellas del mundo, con playas amplias y abiertas, donde la planicie llega al mar y donde las desembocaduras de los ríos Fluvià y Muga ponen en contacto interior y costa. Las ciudades tienen una fuerte presencia desde épocas pasadas hasta hoy: Roses y L'Escala, cuando gente llegada de Grecia y Roma fundaba colonias en Roses y en Empúries; Castelló d'Empúries, que fue capital de condado; Sant Pere Pescador, que ofrece una tradición diferente de pesca en ríos y estanques de agua dulce.

Los puertos de Roses y L'Escala despliegan una actividad profesional potente, con cofradías activas y embarcaciones dedicadas al cerco, al arrastre, al palangre y a las artes menores. Ambos gestionan lonjas que son de las más importantes del país. Permiten seguir subastas al público con visita guiada o libre. Son puertos donde podéis visitar centros de interpretación como el MARAM en L' Escala, dedicado a explicar las actividades de mar, o el Aula Gastronòmica del Port, dedicada a la promoción de la cocina de los productos del mar, que llegan a diario a la lonja y a la barca Glòria Mar II, amarrada en el puerto de Roses. Nos permiten ponernos en la piel de un pescador y conocer su vida y faena a bordo.

Este territorio ofrece también referentes que explican la vida y la pesca en el pasado. En Roses, el Castell de la Trinitat i el Far de Roses, eran puntos de referencia para la navegación. En Jòncols, La Pelosa y Montjoi encontramos muestras de la pesca que se hacía cuando no se iba de casa al calador cada día.

En Sant Pere encontramos todavía referencias de la pesca fluvial y el Parc Natural dels Aiguamolls de l'Empordà nos recuerda un ecosistema de estanques que era una zona de pesca importante. Las artes con las que se pescaba en la zona eran parejas de bueyes; bols, «caleros», l'encesa (o xàvega), palangres y teranyines; l'encanyissat (per a llises) en Sant Pere Pescador y para pescar atunes, almadrabas en Roses.

L'Escala es «vila marinera» con numerosos espacios que recuerdan el pasado pesquero del pueblo como el Alfolí de la Sal, la Casa del Pescador Can Cinto Xuà o el Museu de l'Anxova i la Sal, dedicado a una actividad que aún hoy está bien viva: la salazón. También hay centros de interpretación en empresas hoy activas como la Callol-Serrat y la Solés. Podemos visitar el antiguo cementerio mariner y la Torre de Montgó, un punto de defensa de la actividad de mar que hoy permite disfrutar de una magnífica vista desde el sur de este territorio y que está incluida en el ámbito del Parc Natural del Montgrí, Illes Medes i Baix Ter.

Los productos estrella de la bahía de Roses son la anchoa y la sepia de L'Escala y la merluza de Roses y los eventos gastronómicos de la zona se dedican a estas especies y al suquet de peix en Roses, el guiso de a bordo por excelencia. Se hacen procesiones marineras dedicadas a la Mare de Déu del Carme en Roses y en Empuriabrava y eventos como la Festa de la Sal de L'Escala, que también ha permitido recuperar ceremonias perdidas, como el Ball de nyacres, un sistema de convocar buenos augurios para la pesca o prácticas propias de tiempos en que toda la pesca se hacía con métodos tradicionales.



Large baie, considérée comme l'une des plus belles du monde avec des plages larges et ouvertes, où la plaine atteint la mer et où les embouchures des rivières Fluvià et Muga relient l'intérieur des terres et la côte. Les villes ont une forte présence depuis des temps lointains jusqu'à aujourd'hui : à Roses et à L'Escala, lorsque les Grecs et Rome ont fondé des colonies à Roses et à Empúries ; Castelló d'Empúries qui était le siège du comté. Sant Pere Pescador offre une autre tradition de pêche dans les rivières et les lacs d'eau douce.

Les ports de Roses et de l'Escala exercent une activité professionnelle puissante, avec des confréries actives et des bateaux dédiés à l'encerclement, à la pêche au chalut, à la palangre et au petit matériel. Les deux gèrent des loges de mer parmi les plus importantes du pays. Elles permettent d'assister aux enchères publiques avec visite guidée ou libre. Ce sont des ports où vous pouvez visiter des centres d'Interprétation tels que le MARAM de L'Escala dédié à l'explication des activités de la mer ou le cours gastronomique du Port dédié à la promotion de la cuisine des produits de la mer, qui arrivent quotidiennement à la halle aux poissons et le bateau Glòria Mar II, amarré dans le port de Roses, nous permet de nous mettre dans la peau d'un pêcheur et de connaître sa vie et son travail à bord.

Ce territoire propose également des références qui expliquent la vie et la pêche d'autrefois. À Roses, le château de La Trinitat et le phare de Roses étaient des points de référence pour la navigation. À Jòncols, La Pelosa et Montjoi, nous trouvons des échantillons de la pêche qui se pratiquait lorsqu'on n'allait pas de la maison au lieu de pêche tous les jours.



À Sant Pere, il existe encore des références à la pêche en rivière et le parc naturel des Aiguamolls de l'Empordà nous rappelle un écosystème de lacs qui était une zone de pêche importante. Le matériel avec lequel ils pêchaient dans la région était le chalut-bœuf ; bols, « de calero », la pêche à feu, les palangres et les toiles d'araignées ; le labyrinthe de roseaux (pour les mulets) à Sant Pere Pescador et pour la pêche au thon, les madragues à Roses.

L'Escala est un « village de pêche » avec de nombreux endroits qui rappellent le passé de pêche du village comme Alfolí de la Sal, la maison du Pêcheur Can Cinto Xuà ou le Musée des Anchois et du Sel, dédié à une activité qui elle est encore bien vivante aujourd'hui : le salage. Il existe également des centres d'interprétation dans des entreprises actives aujourd'hui, telles que Callol-Serrat et Solés. Nous pouvons visiter l'ancien cimetière marin et la Torre de Montgó, un point de défense de l'activité de la mer qui permet aujourd'hui de profiter d'une vue magnifique depuis le sud de ce territoire et qui se trouve dans la zone du parc naturel del Montgrí, îles Medes et Baix Ter.

Les produits phares de la baie de Roses sont les anchois et les seiches de L'Escala et le merlu de Roses et les événements gastronomiques de la région sont dédiés à ces espèces et au ragoût de poissons à Roses, le ragoût à bord par excellence. Il y a des processions marines dédiées à Notre-Dame du Mont-Carmel de Roses et Empuriabrava et des événements comme la Festa du Sel de l'Escala, qui a également permis de retrouver des cérémonies perdues, comme la danse des nyacres, une façon d'invoquer les bons présages pour la pêche ou les pratiques typiques d'une époque où toute la pêche se pratiquait selon des méthodes traditionnelles.



LA GASTRONOMÍA DEL MAR

Las Cofradías de Pescadores han dado valor a determinadas especies, trabajando para que su pesca sea sostenible y estableciendo criterios para su manipulación posterior. Es el caso de l'escamarlà (cigala) y el pop (pulpo) de Cap de Creus y la sepia de L' Escala. A parte de estas, en las lonjas se encuentran numerosas especies de pescado azul, pescado blanco, marisco... Los pescadores nos ofrecen la posibilidad de compartir

experiencias de pesca y turismo para conocer mejor su tarea. También han creado productos específicos: hacen "fumet de peix", el caldo de pescado que puede servir de base para otros platos, y elaboraciones como pulpo cocido o anchoas. Esta última es una elaboración muy popular en L' Escala, donde ha pervivido una manera de conservar un producto tan delicado como el pescado, recurriendo a técnicas ancestrales de conservación con sal. Toda esta diversidad se puede ver recién pescada en las subastas y, al poco rato, en las pescaderías y mercados de la comarca, donde encontraréis pescado fresco de la lonja más cercana.

Con este producto fresco y de total proximidad, la cocina ampurdanesa ha elaborado platos que forman parte de la identidad de este territorio. En los recetarios y en los restaurantes encontraréis desde platos a base de cocciones de pescado al horno y a la brasa, hasta recetas de "suquets" o de "platlillos". El "suquet" es la interpretación moderna de la práctica de cocinar a bordo, antes de que las barcas tuviesen cocina, y los "platlillos" son recetas que a menudo combinan carne y pescado. Junto a esta cocina de raíz, encontrareis también un esfuerzo constante para innovar en nuevas texturas y recetas con los productos de mar como base.

Y en cualquier villa costera cada año se celebran unas jornadas gastronómicas dedicadas a productos del lugar como son la sepia en L' Escala, los "suquets" en Roses o la cocina de mar en Cadaqués. Todos los pescadores elaboraban su vino y su aceite y trabajaban huertos para complementar ingresos cuando la tramontana los dejaba en tierra. Todos solían trabajar también un trozo de tierra donde tenían huerta, viña y olivos. Hoy, en L' Empordà se mantiene la costumbre de elaborar excelentes aceites y vinos, un complemento indispensable para toda gastronomía que, arraigada en la proximidad, aspire a hacerse un sitio entre las grandes cocinas del mundo.

LA GASTRONOMIE DE LA MER

Les Confréries de Pêcheurs ont donné de la valeur à certaines espèces, s'efforçant de rendre leur pêche durable et en établissant des critères pour leur manipulation ultérieure. C'est le cas de la langoustine et du poulpe du Cap de Creus et de la seiche de L'Escala. En dehors de ceux-ci, dans les halles aux poissons il y a de nombreuses espèces de poissons bleus, de poissons blancs, de fruits de mer, Les pêcheurs nous donnent la possibilité de partager des expériences de pêche et de tourisme pour mieux connaître leur travail. Ils ont également créé des produits spécifiques : ils font du fumet de poisson, des bouillons de poisson pouvant servir de base à d'autres plats et des préparations telles que le poulpe cuit ou les anchois. Cette dernière est une préparation très appréciée à L'Escala, où a perduré une manière de conserver un produit aussi délicat que le poisson, grâce à des techniques ancestrales de conservation au sel. Toute cette diversité fraîchement pêchée est visible dans les ventes aux enchères, et rapidement dans les poissonneries et marchés de la région, où vous trouverez du poisson frais de la halle aux poissons la plus proche.

Avec ce produit frais et totalement local, la cuisine de l'Emporda a élaboré des plats qui font partie de l'identité de ce territoire. Dans les livres de recettes et les restaurants, vous trouverez des plats de poissons au four et grillés aux recettes de ragoûts ou de « petites assiettes ». Le ragoût est l'interprétation moderne de la pratique de la cuisine à bord, avant que les bateaux n'aient une cuisine et les « petites assiettes » sont des recettes qui associent souvent viande et poisson en même temps. Parallèlement à cette cuisine traditionnelle, vous constaterez également un effort constant pour innover dans de nouvelles textures et recettes basées sur les produits de la mer.

Et dans toutes les villes côtières, des journées gastronomiques sont organisées chaque année, dédiées aux produits locaux comme la seiche à L'Escala, les ragoûts à Roses ou aux produits de la mer à Cadaqués. Tous les pêcheurs produisaient leur vin et leur huile et exploitaient des potagers pour compléter leurs revenus lorsque le vent du nord les laissait à terre. Ils avaient tous un lopin de terre où ils faisaient des potagers, des vignes et des oliveraies. Aujourd'hui, dans l'Empordà, la coutume de faire d'excellents vins et huiles perdure, un complément indispensable pour toute gastronomie traditionnelle de la région, qui aspire à se faire une place parmi les grandes cuisines du monde.

Oficinas de Turismo Offices de Tourisme

Cadaqués

[+34] 972 25 83 15
turisme@cadaques.cat
visitcadaques.org

Castelló d'Empúries

[+34] 972 15 62 33
(Castelló d'Empúries)
turisme@castello.cat
[+34] 972 45 08 02
(Empuriabrava)
turisme@empuriabrava.cat
castelloempuriabrava.cat

El Port de la Selva

[+34] 972 38 71 22
turisme@elportdelaselva.cat
elportdelaselva.cat

Figueres

[+34] 972 50 31 55
turisme@figueres.org
visitfigueres.cat

La Jonquera

[+34] 972 55 57 13
canlaporta@lajonquera.cat
lajonquera.cat

L'Escala

[+34] 972 77 06 03
turisme@lescala.cat
visitlescala.com

Llançà

[+34] 972 38 08 55
turisme@llanca.cat
visitllanca.cat

Maçanet de Cabrenys

[+34] 972 54 42 97
oficinadeturisme@massanet.org
maçanetdecabrenys.cat

Peralada

[+34] 972 53 88 40
promocio@peralada.cat
visitperalada.cat

Portbou

[+34] 972 12 51 61
turisme@portbou.cat
portbou.cat

Roses

[+34] 972 25 73 31
turisme@roses.cat
visit.roses.cat

Sant Pere Pescador

[+34] 972 52 05 35
oficinaturisme@santpere.cat
visitsantpere.com

Vilabertran

[+34] 972 50 59 02
promocio@vilabertran.cat
vilabertran.cat

Fotos: Consell Comarcal Alt Empordà (Narcís Ribas), Agència Catalana del Patrimoni Cultural (Rafael López-Monné), Confraria de pescadors del Port de la Selva, Museu d'Arqueologia de Catalunya (Josep Casanovas), Miquel Bataller



CONSELL COMARCAL
DE L'ALT EMPORDÀ

Turisme



EMPORDÀ TURISME
CATALUNYA-COSTA BRAVA



Generalitat
de Catalunya



Unió Europea
Fons europeu
marítim i de la pesca



Costa Brava
Pirineu de Girona



Empordà