



**Empordà**



**L'Alt Empordà,  
terra de pesca**  
*Alt Empordà,  
land of fishery*

# ALT EMPORDÀ, una terra que mira al mar

Que l'Empordà mira a mar, sembla que és una obvietat que no caldria explicar gaire més. Però les platges on avui anem a banyar-nos, fa poques dècades eren llocs de treball per a pescadors i les seves famílies; on ara hi veiem tovalloles esteses, hi havia arts de pesca i les barques que ara veiem amarrades als clubs o fondejades en boies, les veuríem reposant damunt la sorra. On ara veiem un paisatge únic, s'hi pescava, amb risc i depenent del temps que feia. Aquests paisatges han canviat però la petjada de la pesca és present i arriba fins avui.

Us proposem resseguir aquest passat per l'Empordà per a descobrir les vivències que generacions de pescadors han viscut en aquestes costes. I així, entendre perquè on avui un far és un edifici instal·lat en un punt del paisatge que segur que ens captiva, vist des de mar i de nit, és sinònim de seguretat i una manera de donar la benvinguda o saber que, darrere una barca de pesca que descarrega a la llotja, hi ha tècniques centenàries que s'han adaptat a uns temps exigents en matèria de sostenibilitat.

La pesca ha modelat el nostre paisatge, tant dels grans com dels petits municipis, ens ha fet d'una determinada manera, ens ajuda a entendre com relacionar-nos amb aquest medi i com actuar per a que els que hi treballen, ho puguin fer durant molts més anys, podent gaudir així de peix fresc dia rere dia.

# **ALT EMPORDÀ, a land that looks to the sea**

*That Empordà looks to the sea; this seems so obvious that it doesn't need any further explanation. But on those beaches where today we go for a swim, a few decades ago they were places of work for fishermen and their families; where now we see towels laid out, these were spaces occupied by fishing gear; and the boats that we now see moored in the clubs or anchored at buoys, we would see them resting on the sand. Where we now see a unique seascape, then it was fished, with danger and dependent on the weather. These landscapes have changed but the mark left by fishing is present and is still with us today.*

*We therefore propose retracing this past through the Empordà to discover the lives that generations of fishermen have experienced on these coasts. And in doing so, understand why the lighthouse we see today, a building built upon a point in the landscape, one that cannot fail to enchant us whether seen from sea or at night, is synonymous with safety and a way of giving welcome; or to discover that behind a fishing boat unloading its catch in the fish market, there are century-old techniques that have adapted to demanding times in terms of sustainability.*

*Fishing has shaped our landscape and our towns and villages, both large and small; it has made us how we are; it helps us to understand how we relate to this environment and how we can contribute so that those who work here can do so for many years more, and that we can enjoy fresh fish day after day.*



## Llegenda / info

- Ports / Ports
- Llotges / Fish Markets
- Fars / Lighthouses
- Patrimoni cultural  
Cultural heritage
- Antics espais de pesca  
Old fishing areas

MAR D'AMUNT

1

## Port de Llançà



Tel. 972 121 083  
[ports.gencat.cat](http://ports.gencat.cat)

CAP DE CREUS

2

## Port del Port de la Selva



Tel. 972 387 535  
[ports.gencat.cat](http://ports.gencat.cat)

GOLF DE ROSES

3

## Port de Roses



Tel. 972 256 087  
[ports.gencat.cat](http://ports.gencat.cat)

GOLF DE ROSES

4

## Port de L'Escala



Tel. 972 772 138  
[ports.gencat.cat](http://ports.gencat.cat)

MAR D'AMUNT

1

## Llotja de Llançà



Tel. 972 380 362  
[cpllanca.cat](http://cpllanca.cat)

CAP DE CREUS

2

## Llotja del Port de la Selva



Tel. 972 387 405  
[cpportdelaselva.com](http://cpportdelaselva.com)

GOLF DE ROSES

3

## Llotja de Roses



Tel. 972 256 291  
[confrariapescadorsroses.cat](http://confrariapescadorsroses.cat)

GOLF DE ROSES

4

## Llotja de L'Escala



Tel. 972 776 597  
[cpescala.cat](http://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](http://vistallanca.cat)

MAR D'AMUNT

10

## Muntanya dels canons *(Colera)*



MAR D'AMUNT

1

## Illa del Castellar *(Llançà)*



MAR D'AMUNT

1

## Ermitea 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](http://salvadordali.org)

CAP DE CREUS

13

## Conjunt Sant Pere de Rodes



Tel. 972 387 559 | 972 194 238  
[patrimoni.gencat.cat](http://patrimoni.gencat.cat)

GOLF DE ROSES

14

## L'Escala



Tel. 972 770 603  
[visitlescala.com](http://visitlescala.com)

GOLF DE ROSES

15

## MAC Empúries (L'Escala)



Tel. 972 775 976  
[macempuries.cat](http://macempuries.cat)

GOLF DE ROSES

16

## La Ciutadella (Roses)



Tel. 972 151 466  
[rosescultura.cat](http://rosescultura.cat)

GOLF DE ROSES

8

## Castell de la Trinitat (Roses)



Tel. 972 151 466  
[rosescultura.cat](http://rosescultura.cat)

GOLF DE ROSES

14

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



Tel. 972 776 815  
[museudelescala.cat](http://museudelescala.cat)

GOLF DE ROSES

14

## Can Cinto Xuà *(L'Escala)*



Tel. 972 776 815  
[museudelescala.cat](http://museudelescala.cat)

GOLF DE ROSES

14

## Alfolí de la Sal *(L'Escala)*



Tel. 972 059 823  
[museudelescala.cat](http://museudelescala.cat)

GOLF DE ROSES

4

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



Tel. 972 771 666  
[maram.cat](http://maram.cat)

GOLF DE ROSES

4

## Torre Montgó *(L'Escala)*



[visitlescala.com](http://visitlescala.com)

GOLF DE ROSES

14

## Cementiri mariner *(L'Escala)*



[visitlescala.com](http://visitlescala.com)

CAP DE CREUS

17

## Cadaqués



Tel. 972 258 315  
[visitcadaques.org](http://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



Espai situat entre el Cap Cervera i el Cap de Creus, és una costa de mar oberta a tramuntana que tanca el Golf de Lleó pel sud. És una costa alterosa i poderosa, que en alguns punts forma part del Paratge Natural d'Interès Nacional de l'Albera i on una frontera és molt present. Inclou els municipis de Colera, Portbou i Llançà. El port de Llançà és el referent pesquer d'aquest territori.

Arreu trobem referències de la pesca, una activitat de passat i de present. El far de s'Arenella, la muntanya de Canons i l'illot del Castellar, referències necessàries per a la navegació que en el passat havien tingut altres funcions associades a la mar. Cales on es pescava amb arts específiques del lloc com la pesca a l'encesa, que ja no s'usen. Recursos que han donat resposta a necessitats de la gent de mar. Algunes espirituals, com la capella de la Mare de Déu del port de Llançà, o d'altres materials, com l'estació de Portbou, des d'on s'expedia peix cap a Barcelona.

Encara resten topònims i construccions que ens traslladen a aquest passat pesquer: les botigues (barraques on pescadors feien estades temporals i on es guardava material per a la pesca i la navegació), els embarcadors i platges per a avarar barques, llocs on pescar, estendre i reparar xarxes i arts. A Portbou, a la platja del Racó, les Martetes, a la punta del Pi hi ha restes d'aquest passat. I al camí de ronda, amb la caseta de carrabiners, se'ns fa evident que a més de la pesca, el mar de frontera, acollia altres activitats com el contraban. A Colera, les platges de Garbet i la de les Barques o dels Pescadors són testimonis d'una activitat de pesca passada. A Colera hi trobareu també el Centre d'Interpretació del Llagut.

A Llançà, a les platges de Grifeu, la Farella, Cap Ras, les Tonyines i Cau del Llop ens hi expliquen com i què s'hi pescava.

I els ports. Eren i són refugi, punt d'origen i punt de destí de la pesca. I ordenen aquesta vida de mar. El port de Llançà ho ha fet amb prou intensitat com per a que Llançà sigui declarada «vila marinera». A la llotja que gestiona la confraria de pescadors, podem veure la subhasta diària del peix que arriba a aquest port i familiaritzar-nos amb les espècies d'aquest territori. L'escamarlà n'és el producte estrella. El port de Llançà és una base d'activitats entorn a la pesca pensada per a visitants i residents; és un lloc amb una intervenció plàstica en la seva escullera exterior i on cada any es celebra la festivitat de la Mare de Déu del Carme, patrona de la gent de mar.



*An area situated between Cap Cervera and Cap de Creus, this is the coast, open to the northerly Tramuntana wind, which closes the Gulf of León to the south. It is a tall-cliffed, rugged coastline, which in some places forms part of the Albera Natural Area of National Interest and where the border is ever present. It includes the municipalities of Colera, Portbou and Llançà. The Port of Llançà serves as a reference point for fishing in this territory.*

*Everywhere we find references to fishing, an activity of the past and the present. The S'Arenella lighthouse, the Canons mountain and the islet of Castellar, required navigation references that in the past had had other functions associated with the sea. Coves where specific local fishing techniques were employed such as pesca a l'encesa or light fishing, which is no longer carried out. There are resources that have responded to the needs of the sea people. Some spiritual, such as the Chapel of Our Lady in the Port of Llançà or other, more material needs, such as Portbou station, from where fish was sent to Barcelona.*

*There are still place names and constructions that take us back to this fishing past: the botigues (huts where fishermen stayed temporarily and where they stored fishing and seafaring equipment), the quays and beaches from which to launch boats, places to fish, to extend and repair nets and fishing tackle. In Portbou on Racó beach, at Les Martetes, on the Punta del Pi there are remains of this past. And on the coastal path with the carrabiners or customs guard's house, it becomes clear to us that, in addition to fishing, the sea was also a border, one that hosted other, illegal activities (such as smuggling). In Colera, the beaches of Garbet, the Barques (boats) or the Pescadors (fishermen) bear witness to past fishing activity. Colera also has an Interpretation Centre for the Llagut, the traditional fishing boats. In Llançà, on the beaches of Grifeu, La Farella, Cap Ras, Les Tonyines and Cau del Llop, we are told how and what was fished from there.*

*And the ports. They were and still are places of refuge, points of origin and destination for fishing. And they order this life of the sea. So important was Port of Llançà that Llançà itself has been declared a "fishing town". In the fish market managed by the Fishermen's Guild, we can see the fish that arrive at this port auctioned daily and we become familiar with the species of this territory. The escamarlà or langoustine is the stand-out product. The Port of Llançà is a base for activities around fishing designed for visitors and residents, a place with a sculpture on its outer breakwater and where every year the festival of Our Lady of Carmen, patron saint of the seafarer, is celebrated.*

## CAP DE CREUS



Punt més oriental de la península ibèrica, on els Pirineus arriben a la mediterrània. Territori mític, amb una mar forta i una costa mineral i aspra, amb un far que és i ha estat una poderosa referència. Una zona aïllada per terra, on el mar ha estat la via de comunicació amb la resta del món. Si bé el Parc Natural de cap de Creus inclou els municipis de Roses, Cadaqués i Port de la Selva, en aquesta àrea hi hem inclòs només els dos darrers.

El Port de la Selva és un poble amb un topònim que no enganya. Es té referència d'un primer espigó construït fa 400 anys i avui al port hi amarren vaixells dedicats a l'arrossegament, al palangre i algunes arts menors. A Cadaqués, aquesta referència la trobem també en forma de topònim a Portlligat en l'activitat de la seva confraria de pescadors dedicada sobretot a la pesca artesanal. Dos ports, dues confraries, dues realitats ben diferents i properes.

Cap de Creus són tres fars: s'Arenella, cap de Creus i cala Nans. El primer traça el recorregut de la costa entre Cervera i cap de Creus, el segon traça el recorregut fins a cap de Sant Sebastià i el de Cala Nans serví per a indicar l'accés a Cadaqués.

En aquest territori esquerp, durant molts anys, l'activitat de la pesca estigué mediatitzada pel monestir dedicat a un sant pescador, Sant Pere de Rodes, que cobrava un tant de tot el que es pescava en un territori que abastava fins ben lluny. La posició del monestir dona una idea de la sensació de perill que s'associava al mar i la dimensió dona una idea del poder que exercia. En un altre extrem cronològic, a

Portlligat, Dalí va crear la seva casa sumant tres cases de pescadors, i ens permet interpretar el que suggerí aquest paisatge a un creador universal implantat en un lloc aleshores poblat per gent que es dedicava a la pesca.

I en moltes cales de cap de Creus encara hi trobem referències d'una activitat que sovint obligava a barques i pescadors a viure-hi durant estades llargues i que calia dotar de refugis on viure, embarcadors, punts de pesca, pous,...En definitiva, llocs on viure fora de casa mentre es pescava quan no hi havia motors per a propulsar les barques. Cales com Prona-on la confraria del Port de la Selva encara és propietària de la botiga-, Culip, Jugadora, avui paratges de bellesa excepcional, les hem d'imaginar plenes d'activitat de pesca i arts llençats des de la costa. Uns modestos, per a xorrar des del rocam d'aquestes cales, i d'altres que devien ser més impressionants, com l'art gros del Port de la Selva, en el que es congregava la gent a toc de campana.

Els productes estrella aquí són la gamba i el pop de cap de Creus, i es recorda aquest passat pesquer mitjançant les processons dedicades a la Mare de Déu del Carme, trobades de barques amb aparell tradicional, la vela llatina i activitats associades a la seva gastronomia de la pesca, com la Trobada de Cuines de Cadaqués.



*The most easterly point on the Iberian Peninsula, where the Pyrenees reach the Mediterranean. A mythical territory, with a strong sea and a rough, mineral coast, with a lighthouse that is, and has been, a powerful positional reference. An area isolated by the land, where the sea has been the way of communication with the outside the world. Although the Natural Park of Cap de Creus includes the municipalities of Roses, Cadaqués and Port de la Selva, here we have only included the latter two.*

*Port de la Selva is a village whose name doesn't lie. There is mention of the first breakwater built 400 years ago and today in the port at the moorings there are trawlers, ships for longline fishing and others for less well-known fishing techniques. In Cadaqués this reference is also found in the form of a place name in Portlligat and the activity of its fishermen's guild dedicated above all to artisanal fishing. Two ports, two guilds, two very different but close realities.*

*At Cap de Creus there are three lighthouses: S'Arenella, Cap de Creus and Cala Nans. The first marks the coastal route between Cervera and Cap de Creus; the second marks the route to Cape San Sebastián; and Cala Nans serves to indicate the way in to Cadaqués.*

*For many years in this unruly land, the fishing activity was overseen by the monastery dedicated to a saint who was himself a fisherman, Sant Pere de Rodes, which levied a charge on all the fish that were caught in a territory which covered quite a distance. The position of the monastery gives an idea of the danger that the sea provoked and its size gives an idea of the power that it exercised. At the other chronological end, in Portlligat, Dalí created his house by joining three fishermen's houses together and allows us to interpret what this landscape conveyed to a world-famous creator settled in a place then populated by people dedicated to fishing.*

*And in many coves of Cap de Creus we still find references to an activity that often forced boats and fishermen to live there for lengthy stays and that had to provide shelters in which to live, piers, fishing points, wells,... in short, all the resources required to live away from home while fishing when there were no engines to propel the boats. Coves such as Prona - where the fishermen's guild of Port de la Selva still owns the shop - Culip, Jugadora, today places of exceptional beauty, but which we have to imagine full of fishing activity and nets launched from the coast. Some more modest, hauled in from the rocks in these coves and others that must have been more impressive, such as the great net of the Port de la Selva, to which people congregated at the ringing of a bell.*

*The notable produce from here are the prawns and octopus from Cap de Creus and we are reminded of this fishing past through the processions dedicated to Our Lady of Carmen, the flotillas of boats using traditional gear, the vela llatina or Lateen sails, and activities associated with fish gastronomy, such as the Trobada de Cuina food festival in Cadaqués*



## BADIA DE ROSES



Ampla badia, considerada una de les més belles del món amb platges amples i obertes, on la plana arriba al mar i on les desembocadures del riu Fluvià i Muga posen en contacte interior i costa. Les ciutats hi tenen una forta presència des d'èpoques ben reculades fins avui: a Roses i l'Escala gent vinguda de Grècia i Roma hi fundaren colònies; Castelló d'Empúries fou capital de comtat i Sant Pere Pescador evoca una tradició diferent de pesca en rius i estanys d'aigua dolça.

Els ports de Roses i l'Escala despleguen una activitat professional potent, amb confraries actives i embarcacions dedicades a l'encerclament, l'arrossegament, el palangre i les arts menors. Ambdues gestionen llotges que són de les més importants del país. Permeten seguir subhastes al públic amb visita guiada o lliure. Són ports on podeu visitar centres d'interpretació com el MARAM, a l'Escala dedicat a explicar les activitats de mar o l'Àula Gastronòmica del Port, dedicada a la promoció de la cuina dels productes de la mar que arriben a diari a la llotja, i la barca Glòria Mar II, amarrada al port de Roses, ens permet posar-nos a la pell d'un pescador i conèixer la seva vida i feina a bord.

Aquest territori ofereix també referents que expliquen la vida i la pesca en el passat. A Roses, el castell de la Trinitat i el far de Roses eren punts de referència per a la navegació. A Jòncols, La Pelosa i Montjoi hi trobem mostres de la pesca que es feia quan no s'anava de casa al calador cada dia.

A Sant Pere hi trobem encara referències de la pesca fluvial i el Parc Natural dels Aiguamolls de l'Empordà ens recorda un ecosistema d'estanys que era una zona de pesca important. Les arts amb les que es pescava a la zona eren parelles de bous; bols, «caleros», l'encesa (o xàvega), palangres i teranyines; l'encanyissat (per a llises) a Sant Pere Pescador i per a pescar tonyines, almadraves a Roses .

L'Escala és una "vila marinera" amb nombrosos espais que recorden el passat pesquer del poble, com l'Alfolí de la Sal, la casa del Pescador can Cinto Xuà o el Museu de l'Anxova i la Sal, dedicat a una activitat que encara avui és ben viva: la salaó. També hi ha centres d'interpretació en empreses avui actives com la Callol-Serrat i la Solés. Podem visitar l'antic cementiri mariner i la Torre de Montgó, un punt de defensa de l'activitat de mar que avui permet gaudir d'una magnífica vista des del sud d'aquest territori i que està inclòs en l'àmbit del Parc Natural del Montgrí, Illes Medes i Baix Ter.

Els productes estrella de la badia de Roses són l'anxova i la sèpia de l'Escala i el lluç de Roses, i els esdeveniments gastronòmics de la zona es dediquen a aquestes espècies i al suquet de peix a Roses, el guisat de bord per excel·lència. Es fan processons marineres dedicades a la Mare de Déu del Carme a Roses i a Empuriabrava i esdeveniments com la Festa de la Sal de l'Escala, que també ha permès recuperar cerimònies perdudes com el ball de nyacres, un sistema de convocar bons auguris per a la pesca o pràctiques pròpies del temps en que tota la pesca es feia amb mètodes tradicionals.



*A wide bay, considered one of the most beautiful in the world with wide and open beaches, where the plain reaches the sea and where the mouths of the River Fluvià and Muga connect the interior with the coast. The cities are strongly marked by periods far distant from today: in Roses and L'Escala, when people from Greece and Rome founded colonies here at Roses and Empúries; Castelló d'Empúries, which was the county capital. Sant Pere Pescador offers a different tradition of fishing in freshwater rivers and ponds.*

*In the ports of Roses and L'Escala the profession still plays a major role, with active guilds and boats dedicated to surround netting, trawling, long-line and other minor techniques. Both have fish markets which are among the most important in the country. They allow auctions to continue which are open to the public whether guided or unguided. These are ports with visitor centres such as MARAM in L'Escala, dedicated to explaining the fishing activities; or the gastronomic classroom in the Port dedicated to the promotion of the cuisine using produce from the sea, which arrives daily from the fish market; and the boat Glòria Mar II, moored in the Port of Roses, which allows us to step into the shoes of a fisherman and know what life and work was like on board.*

*This region also offers references that explain life and fishing in the past. In Roses, the Castle of La Trinitat and the Lighthouse of Roses were reference points for navigation. At Jòncols, La Pelosa and Montjoi we find displays of the fishing that was done when they didn't go out to the fishing ground every day.*



*At Sant Pere we still find references to river fishing and the Aiguamolls de l'Empordà Natural Park reminds us of a pond ecosystem that was also an important place to fish. The methods with which they fished in the area were with pairs of bulls; bowls, "caleros", light fishing (encesa or xàvega) line-fishing and purse seine nets; the cane rods (for mullet) at Sant Pere Pescador and, for tuna fishing, almadraba nets in Roses*

*L'Escala is a "fishing village" with numerous spaces to remind you of the village's fishing past such as the Alfolí de la Sal (salt store), the Fisherman's house Can Cinto Xuà or the Anchovy and Salt Museum, dedicated to an activity that is still very much alive today: salting. The companies still carrying out the activity, such as Callol-Serrat and Solés, also have visitor centres. You can visit the old seafarer's cemetery and the Torre de Montgó, a point of defence for the fishing activity that today allows you to enjoy magnificent views towards the south of this region which is included in the Montgrí, Medes Islands and Baix Ter Natural Park area.*

*The star products from the Bay of Roses are anchovies and cuttlefish from L'Escala and the hake from Roses and the gastronomic events in the area are dedicated to these species and to the 'suquet' or fish stew from Roses, the on-board stew par excellence. There are marine processions dedicated to Our Lady of Carmen in Roses and Empuriabrava and events such as the Salt Festival in L'Escala, which has also allowed lost ceremonies to be brought back, such as the dance of the nyacres (or pea-crabs), a way of summoning good luck for fishing or activities typical of a time when all fishing was carried out using traditional methods.*



# LA GASTRONOMIA DEL MAR

Les Confraries de Pescadors han donat valor a determinades espècies, treballant per a que la seva pesca sigui sostenible i establint criteris per a la seva manipulació posterior. És el cas de l'escamarlà i el pop de cap de Creus i la sèpia de l'Escala. A part d'aquestes, a les llotges s'hi troben nombroses espècies de peix blau, peix blanc, marisc,... Els pescadors ens ofereixen la possibilitat de compartir experiències de pesca i turisme per a conèixer millor la seva feina. També han creat productes específics: fan fumet de peix, el caldo de peix que pot servir de base per altres cuinats, i elaboracions com pop cuit o anxoves. Aquesta darrera és una elaboració molt popular a l'Escala, on ha perviscut una manera de conservar un producte tan delicat com el peix, recorrent a tècniques ancestrals de conservació amb sal. Tota aquesta diversitat es pot veure recent pescada a les subhastes i al cap de poc temps, a les peixateries i mercats de la comarca, on trobareu peix fresc de la llotja més propera.

Amb aquest producte fresc i de proximitat total, la cuina empordanesa ha elaborat plats que formen part de la identitat d'aquest territori. Als receptaris i als restaurants, hi trobareu des de plats a base de coccions de peix al forn i a la brasa, fins a receptes de suquets o de «platillos». El suquet és la interpretació moderna de la pràctica de cuinar a bord, abans que les barques tinguessin cuina, i els «platillos» són receptes que sovint combinen carn i peix a la vegada. Al costat d'aquesta cuina d'arrel, trobareu també un esforç constant per a innovar en noves textures i receptes amb els productes de mar com a base.

I en qualsevol vila costanera cada any es celebren unes jornades gastronòmiques dedicades a productes del lloc com són la sèpia a l'Escala, els suquets a Roses o a la cuina de mar a Cadaqués. Tots els pescadors es feien el seu vi i el seu oli i menaven horts per a complementar ingressos quan la tramuntana els deixava en terra. Avui, a l'Empordà es manté el costum de fer excel·lents olis i vins, un complement indispensable per a tota gastronomia que, arrelada en la proximitat, aspiri a fer-se un lloc entre les grans cuines del món.

# THE GASTRONOMY OF THE SEA

*The Fishermen's Guilds has placed a high value on certain species, working to make sure their fishing is sustainable and establishing guidelines for their subsequent handling. This is the case with the langoustine and octopus from Cap de Creus and cuttlefish from L'Escala. Apart from these, there are lots of other species of oily fish, white fish and seafood in the fish markets... The fishermen allow us the opportunity to share fishing and tourism experiences in order to get to know their work better. They have also created specific products: they make fish fumet, the fish stock that can serve as a basis for other dishes, and dishes such as cooked octopus or anchovies. The latter are a very popular produce from L'Escala, where a way of preserving a product as delicate as fish has survived, turning to the ancestral techniques of salt conservation. All this diversity can be seen, recently caught, in the auctions and, soon after, in the fishmongers and markets of the region, where you will find fresh fish from the nearest fish market.*

*With this fresh and totally local product, the cuisine of Empordà has created dishes that have become part of the identity of this territory. In the recipe books and in restaurants, you will find dishes based on baked and grilled fish cookery and recipes for stews known as suquets or "platillos". Suquet is the modern interpretation of the practice of cooking on board, before boats had kitchens and "platillos" are recipes that often combine meat and fish together. Beside this traditional cuisine, you will also find a constant effort to innovate, finding new textures and recipes using sea produce as the basis.*

*And in any coastal town every year there are gastronomic events dedicated to products of the place such as cuttlefish in L'Escala, to 'suquets' in Roses or to seafood cuisine in Cadaqués. All the fishermen made their own wine and oil and used market gardens to supplement their income when the northerly 'tramuntana' wind kept them on land. All used to manage a piece of land where they had vegetable plots, vineyards and olive trees. Today, the Empordà maintains the habit of making excellent oils and wines, an indispensable complement for all gastronomy rooted in proximity, and which aspires to take its place among the great cuisines of the world.*

# Oficines de Turisme Tourist Offices

## 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