

girona
de la Costa Brava als Pirineus

top

GironaMuseus
Club Nàutic Estartit
La Malcontenta
Es Portal
Arròs Mas Pla

77

5€

Setembre - Novembre 2020

Català | Castellano | English

www.topgirona.com

Passejant per
**Torroella
de Montgrí
i l'Estartit**

m^oencanta girona®





casamoner.

elaboració amb farina ecològica

*El temps

Elaborar un bon pa, amb tot el seu sabor i propietats nutritives requereix sobretot temps.

A **casamoner** coneixem i respectem el temps necessari de fermentació de la massa.

Elaborem les nostres varietats amb fermentacions lentes de gairebé 36 hores, utilitzant massa mare, proporcionant-los una personalitat única.

*El nostres pans

Etiqueta negra:

- Llonguet
- Flauta d'espelta
- Pa de kamut
- Pa de fajol
- Pa de blat de moro

Etiqueta blanca:

- Pa nostàlgia
- Pa de tramuntana
- Pa de Pagès

*A prop teu

Migdia. Migdia, 13
17002 Girona · 972 200 115

Palau. Barcelona, 215
17003 Girona · 972 486 387

Montjuïc. Fort Roig, 15-20
17007 Girona · 972 447 523

Hipercor. Barcelona, 106
17003 Girona · 972 188 400

Sant Narcís. Sant Narcís, 89
17005 Girona · 972 239 425

S'Agaró. Avda. Platja d'Aro, 283
17248 S'Agaró · 972 325 574

Pare Claret. Rda. St Antoni M.
Claret, 5
17004 Girona · 972 60 64 25

Santa Clara. Santa Clara, 46
17001 Girona · 972 427 343

Ballesteries. Pujada de Sant Feliu, 1
17001 Girona · 972 606 426

PENSEM PER TU



FICOS
SOLUCIONS ON-OFF LINE

DISSENYEM / GESTIONEM / ANALITZEM / PROGRAMEM / EDITEM /
DEFENSEM / SUBMINISTREM / COMUNIQUEM / ASSESSOREM / IMPRIMIM



**MARKETPLACE
DIGITAL**

www.ficos.cat





Amb el suport de:



Generalitat de Catalunya
Departament
de la Presidència



Diputació de Girona

TopGirona, de la Costa Brava als Pirineus
Núm 77. Octubre - Desembre 2020 • 5€

Edita: Edicions Digitals de Catalunya, SL

Redacció i Administració:

C/ Salt, 25 Oficina A. Pol. Ind. Mas Xirgu
17005 Girona - Tel. 972 406 112
www.topgirona.com



www.facebook.com/TopGirona



www.instagram.com/topgirona



www.twitter.com/topgirona

Editor: Pau Figueras i Trias-Peix

Gerent: Xavier Costey i Deulofeu

Director: Salvador Garcia-Arbós

Consell de Redacció: Josep M. Fonalleras. Gerard Prats.

Moisés Peñalver. Diputació de Girona - Àrea de Difusió

Assessor Gastronòmic: Joan Roca

Redacció i col·laboradors: Narcís Mir, Moisés Peñalver,

Ana González, Nil Ventós Corominas, Roberto Lai,

Gemma Beltrán, Claudia Oliu i Dolors Olivé

Fotografia: Marc Martí, David Borrat, Martí Artalejo,

Eddy Kelele, Depositphotos

Publicitat: Ficos S.L.

Administració: Verónica Jiménez

Disseny i maquetació: Sílvia Català i Esparó

Disseny Web i Xarxes Socials: GDG

Traduccions: Sílvia Català i Esparó

Membre de l'APPEC: www.lesrevistes.com

Impressió: Impremta Pagès

Distribució: Grup Logístic Vilarroya SL, GiroMail

Edicions Digitals de Catalunya, SL no es fa responsable
de les opinions dels seus col·laboradors.

Dipòsit legal: G1-888/01

Qualsevol forma de reproducció, distribució, comunicació pública o transformació d'aquesta obra només pot ser realitzada amb l'autorització dels seus titulars, llevat d'excepció prevista per llei. Dirigeixi's a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, www.cedro.org) si necessita o escanejar fragments d'aquesta obra.

L'Administrador es reserva el dret de modificar qualsevol nom o càrrec.

Sumari

/ TURISME

- 12 Torroella de Montgrí i l'Estartit
- 24 Colera

/ CULTURA

- 26 El "nou" vitrall medieval de la Catedral de Girona
- 30 GironaMuseus
- 36 Confinat: Jose Luis Pascual
- 40 Llibre: Paraula de jueu
- 42 Llegendes Gironines: El salt de la núvia

/ LLEURE I ESPORTS

- 44 Club Nàutic Estartit
- 48 Top Sailing Charter

/ HOTELS

- 52 La Malcontenta
- 56 Le Château Brangoly

/ RESTAURANTS

- 60 Es portal
- 64 Kairos
- 68 Banys Vells de Banyoles
- 72 El Boira

/ MENJAR I BEURE

- 76 Arròs Mas Pla
- 80 Collverd
- 84 Mas Estela
- 88 La recepta de Montserrat Fontané
- 90 Vi recomanat: Flor de l'Empordà
- 92 Babilònia

/ COMERÇ I EMPRESA

- 96 Marfranc
- 100 Corsunsky & Moré advocats

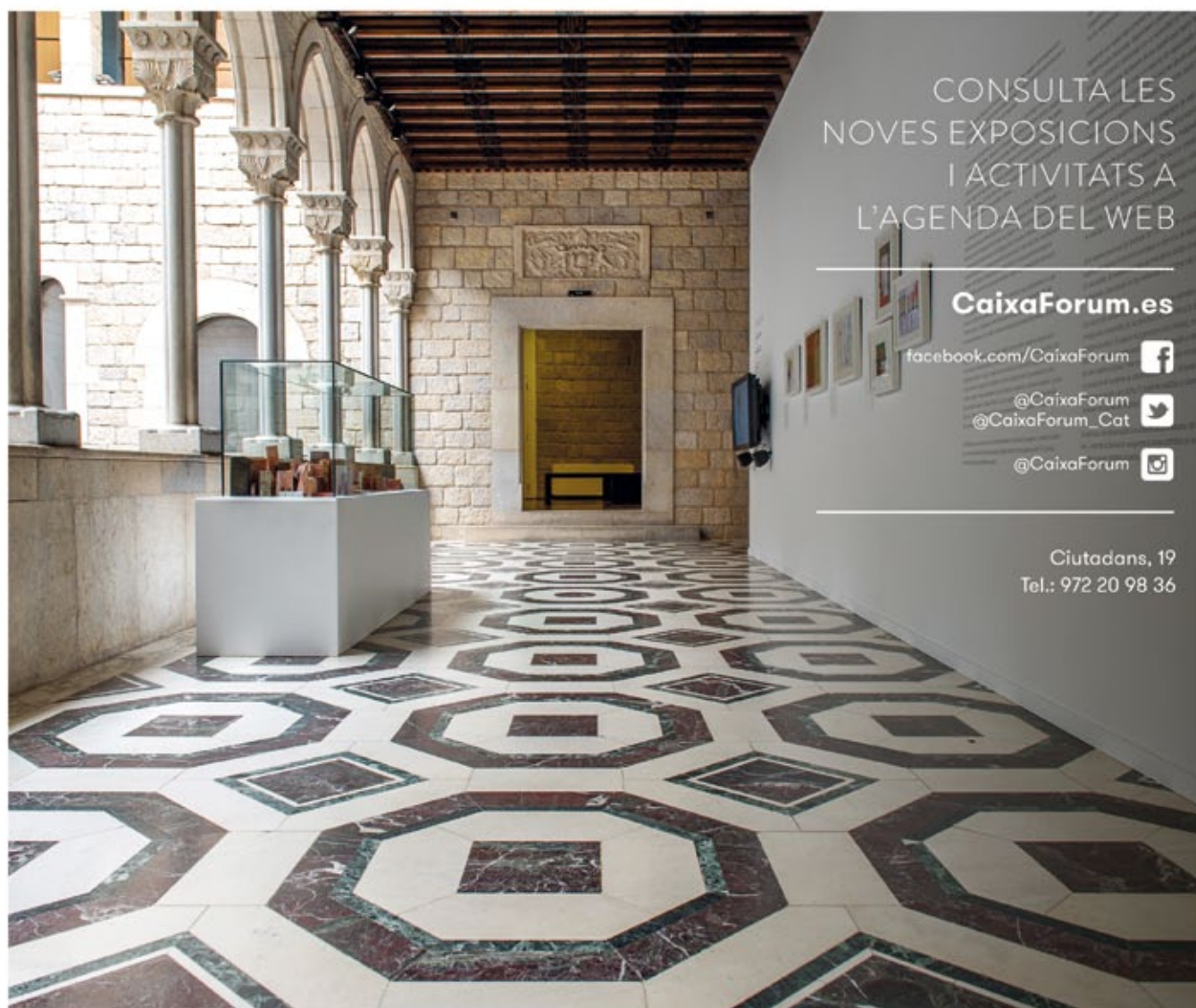
/ HABITATGE I DECORACIÓ

- 104 Isòvol: Refugi per a cap de setmana
- 108 Brucicworks

/ MOTOR

- 112 Maserati Ghibli Hybrid

ENDINSA'T A
CAIXAFORUM
ON LA CULTURA ES CONVERTEIX
EN EXPERIÈNCIA



CONSULTA LES
NOVES EXPOSICIONS
I ACTIVITATS A
L'AGENDA DEL WEB

CaixaForum.es

facebook.com/CaixaForum



@CaixaForum
@CaixaForum_Cat



@CaixaForum



Ciutadans, 19
Tel.: 972 20 98 36

CaixaForum *Girona*



Fundació "la Caixa"



Reinventar-nos i explorar nous formats

La pandèmia de la Covid-19 ens ha posat a prova com a societat. Hem pres consciència que tots els turistes que ens han visitat al llarg de la història certifiquen l'encant del nostre territori de mar i muntanya i d'una enorme riquesa natural, cultural i gastronòmica. També sabem que hem d'estar preparats pel nou món que s'obre després de l'epidèmia. Per a alguns, mai més res tornarà a ser igual. Per a un altres, correm el risc de caure en el mateixos errors. Aquest període ha estat una oportunitat per reflexionar i per replantejar el futur. Com ha fet Temporada Alta, cal explorar nous formats i donar una nova vida i reforçar als més antics.

Top Girona comença aquesta nova etapa, mirant el futur digital i audiovisual, però sense oblidar el paper, el suport primer d'aquesta publicació nascuda el 2001 amb la vocació de ser una revista de prestigi. Desitgem continuar sent el recordatori dels turistes que han ajudat a situar les comarques gironines en el mapa de les millors destinacions mundials.

Explorar nuevos formatos

La pandemia del Covid-19 nos ha puesto a prueba como sociedad. Hemos tomado conciencia de que todos los turistas que nos han visitado a lo largo de la historia certifican el encanto de nuestro territorio de mar y montaña y de una enorme riqueza natural, cultural y gastronómica. Hay que estar preparados para el nuevo mundo que se abre después de la epidemia. Para algunos, nunca más nada volverá a ser igual. Para otros, corremos el riesgo de caer en el mismos errores. Este periodo ha sido una oportunidad para reflexionar y replantear el futuro. Como ha hecho Temporada Alta, hay que explorar nuevos formatos y dar una nueva vida y reforzar a los más antiguos.

Top Girona comienza esta nueva etapa, mirando al futuro digital y audiovisual, pero sin olvidar el papel, el primer soporte de esta publicación nacida en 2001 con vocación de ser una revista de prestigio. Deseamos continuar siendo el recordatorio de los turistas que han ayudado a situar las comarcas de Girona en el mapa de los mejores destinos mundiales.

Exploring new formats

The Covid-19 pandemic has put us to the test as a society. We have become aware that all the tourists who have visited our land throughout history certify the charm of our sea and mountain territory and of an enormous natural, cultural and gastronomic wealth. We must be prepared for the new world that opens after the epidemic. For some, nothing will ever be the same again. For others, we are at risk of making the same mistakes. This period has been an opportunity to reflect and think about the future. As *Temporada Alta* theater festival has done, we must explore new formats and give them a new life and reinforce the older ones.

Top Girona begins this new period, looking to the digital and audiovisual future, but without forgetting paper, the first medium of this publication which was born in 2001 with the vocation of being a prestigious magazine. We wish to continue being the reminder of the tourists who have helped to place the regions of Girona on the map of the best world destinations.



Butlleta de subscripció / Boletín de suscripción

Nom i Cognoms / Nombre y Apellidos _____

Adreça / Dirección _____

Població / Población _____ C.P. _____ Tel. _____

Pagament / Forma de pago _____ N.I.F. _____

Domiciliació bancària 24 dígits / Domiciliación bancaria 24 dígitos _____

Xec bancari a nom de: / Cheque bancario a nombre de: **Edicions Digitals de Catalunya, SL. C/ Salt, 25 Oficina A. Pol. Ind. Mas Xirgu - 17005 Girona**
Envieu la butlleta per e-mail / Enviar boletín por e-mail: **comercials@topgirona.com** o des del web / o desde la web: **www.topgirona.com**



Obvietat núm. 05
Tens dret a no
tenir límits.

Totes les persones som iguals
i compartim els mateixos drets,
sigui quin sigui el nostre origen,
gènere, edat, religió, capacitats
o orientació sexual.



Temporada Alta

Text **Salvador Garcia-Arbós**

La reinvenció de l'escena

Temporada Alta, el gran festival de tardor de les arts escèniques, ha trobat en la incertesa de la pandèmia de la Covid-19, la malaltia del coronavirus 2019, l'escenari per reinventar-se. Els seus entrebancs –reducció fins a la meitat dels aforaments o les dificultats en la mobilitat entre països– i els del món del teatre, el circ o la dansa, no els han desanimat per «mantenir el compromís amb la cultura, la creació i el públic», buscant nous camins creatius. Així, ha nascut Temporada Alta a Distància, en el qual s'hi han programat una seixantena d'espectacles experimentals, difosos tots per sistemes de telecomunicacions.

El director del festival, Salvador Sunyer, creu imprescindible la incorporació dels nous formats amb l'objectiu clar d'ajudar el món cultural, molt tocat arran de la crisi de la pandèmia: «Si no hi ha feina, el món artístic morirà; si no hi ha funcions, no se'n surt ningú.» Alerta, que la programació a distància, que enguany complementa la reducció del nombre d'espectacles presencials, té molt de recorregut. Tot i la reducció dels espectacles presencials i de la presència internacional, el Festival de Tardor de Catalunya manté una programació molt potent: 137 funcions, amb un total de 21 estrenes i 20 produccions i coproduccions pròpies; 69 espectacles presencials, dels quals 52 són creacions catalanes i 10 d'internacionals.

Temporada Alta a Distància preveu un parell de comparticions amb la programació presencial, excepte que s'agreugi la pandèmia. Hi haurà moltes emissions en *streaming*, en directe o enllaunat, però la clau són els nous formats, aplicables i aplicats a molts camps del coneixement, l'oci i l'economia. Així, hi haurà streamings sobre la marxa; un Zoom de 35 mi-



Com un bosc cremat: La fotògrafa Cristina de Middel és l'autora del cartell d'aquest any: amb una imatge d'un bosc cremat de l'Amazònia que transmet un missatge d'alarma alhora que un missatge de resistència i renaixement. Per seguir la normativa Covid-19 i perquè volem fer un festival cada vegada més sostenible, tant la revista habitual com els programes de mà i les entrades passen a ser digitals.

nuts amb 25 espectadors i un actor; un poeta de guàrdia per a poesia per telèfon; espectacles per nens a distància, directes amb smartphone o una acció interactiva amb el mòbil a dins d'un supermercat; un apartat de reflexió; un catàleg amb els grans espectacles escènics amb qualsevol idioma i sense subtítols. Tots els espectacles són de pagament, excepte les Capsules gratuïtes, que seran accions de 3' de diversos actors penjades a Youtube.

Salvador Sunyer assegura que «Temporada Alta a Distància no és una substitució, sinó una prova pilot del que passarà en futur. Tot els grans festivals tindran aquest híbrid que no serà teatre ni cinema».

La reinención de la escena

Temporada Alta, el gran festival de otoño de las artes escénicas, ha encontrado en la incertidumbre de la pandemia del Covid-19, la enfermedad del coronavirus 2019, el escenario para reinventarse. Sus contratiempos -reducción hasta la mitad de los aforos o las dificultades en la movilidad entre países- y los del mundo del teatro, el circo o la danza, no les han desanimado por «mantener el compromiso con la cultura, la creación y el público», buscando nuevos caminos creativos. Así, ha nacido Temporada Alta a Distancia, en el que se han programado unos sesenta espectáculos experimentales, difundidos todos por sistemas de telecomunicaciones.

El director del festival, Salvador Sunyer, cree imprescindible la incorporación de los nuevos formatos con el objetivo claro de ayudar al mundo cultural, muy tocado por la crisis de la pandemia: «Si no hay trabajo, el mundo artístico morirá; si no hay funciones, no saldrá nadie.» Apunta, que la programación a distancia, que este año complementa la reducción del número de espectáculos presenciales, tiene mucho recorrido. A pesar de la reducción de los espectáculos presenciales y de la presencia internacional, el Festival de Otoño de Cataluña mantiene una programación muy potente: 137 funciones, con un total de 21 estrenos y 20 producciones y coproducciones propias; 69 espectáculos presenciales, de los cuales 52 son creaciones catalanas y 10 internacionales.

Temporada Alta a Distancia prevé un par de comparticiones con la programación presencial, excepto que se agrave la pandemia. Habrá muchas emisiones en streaming, en directo o grabado, pero la clave son los nuevos formatos, aplicables y aplicados a muchos campos del conocimiento, el ocio y la economía. Así, habrá streamings sobre la marcha; un *Zoom* de 35 minutos con 25 espectadores y un actor; un poeta de guardia para poesía por teléfono; espectáculos para niños a distancia, directos con smartphone o una acción interactiva con el móvil dentro de un supermercado; un apartado de reflexión; un catálogo con los grandes espectáculos escénicos con cualquier idioma y sin subtítulos. Todos los espectáculos son de pago, excepto las 'Càpsules' gratuitas, que serán acciones de 3 minutos de varios actores colgadas en Youtube.

Salvador Sunyer asegura que «Temporada Alta a Distancia es una prueba piloto de lo que pasará en el futuro. Todo los grandes festivales tendrán este híbrido que no será teatro ni cine».

Reinvention of the scene

Temporada Alta, the great autumn festival of the performing arts, has found in the uncertainty of the Covid-19 pandemic, the 2019 coronavirus disease, the stage to reinvent itself. Their setbacks - the reduction to half of the capacity or the difficulties in mobility between countries - and those of the world of theater, circus or dance, have not discouraged them for "maintaining the commitment to culture, creation and the public", looking for new creative paths. Thus, Temporada Alta a Distancia was born, in which some sixty experimental shows have been programmed, all broadcast by telecommunications systems.

The director's festival, Salvador Sunyer, believes that the incorporation of new formats is essential with the clear objective of helping the cultural world, deeply affected by the pandemic crisis: "If there is no work, the artistic world will die; if there are no functions, no one will come out." He points that remote programming, which this year complements the reduction in the number of face-to-face shows, has a long way to go. Despite the reduction in face-to-face shows and international presence, the Catalonia Autumn Festival maintains a very powerful program: 137 performances, with a total of 21 premieres and 20 own productions and co-productions; 69 face-to-face shows, of which 52 are Catalan creations and 10 international.

Temporada Alta a Distancia foresees a couple of shares with face-to-face programming, unless the pandemic worsens. There will be many broadcasts in streaming, live or recorded, but the key is the new formats, applicable and applied to many fields of knowledge, entertainment and the economy. Thus, there will be streaming on the fly; a 35 minute *Zoom* with 25 spectators and an actor; a poet on call for poetry by phone; shows for children from a distance, direct with a smartphone or an interactive action with a mobile phone in a supermarket; a section for reflection; a catalog with the great stage shows in any language and without subtitles. All the shows are paid, except the free 'Càpsules', which will be 3-minute shares of various actors posted on YouTube.

Salvador Sunyer asserts that «Temporada Alta a Distancia is not a substitution, but a pilot test of what will happen in the future. All the great festivals will have this hybrid that will not be theater or cinema.

Turisme

Turismo / Tourism



Torroella, Vila Vella

Talaia del mar i el riu Ter des del Montgrí



Existeixen pocs municipis tant genuïns com Torroella de Montgrí i l'Estartit. Des de lluny, de molts i molt lluny, qualsevol és capaç de situar el Montgrí, presidit pel castell –1294-1301–, del qual només es van arribar a construir els murs i les torres adossades en forma de quadrat. Vist des lluny, el massís sembla un bisbe jacent, amb la seva mitra i l'anell de dignatari, que és el castell. El castell no és només símbol del municipi, sinó un de les grans senyes de l'Empordà.

S'hi puja a peu, des de Torroella, i es deixa a un costat, quan es camina cap a l'aplec de Santa Caterina, que es celebra el 25 de novembre, a la capella fundada el 1392 per tres benedictins de Montserrat i que és escenari de *Solitud*, de Caterina Albert, Víctor Català.

Un entramat rectangular de carrers rectes marquen la vila reial de Torroella, amb un nucli antic ple de palauets i cases senyorials, en què destaquen l'església gòtica de Sant Genís, iniciada l'any 1305 sobre les ruïnes de l'antic temple romànic, i el Palau Lo Mirador, on van fer Jaume I el Conqueridor, Jaume II el Just o Joan I el Caçador.

La vila ha crescut i s'ha anat modernitzant molt, amb un teixit comercial molt potent, però no ha perdut l'encant de la seva història arquitectònica i urbanística. Res d'això no ha impedit conservar l'encís rural i l'activitat agropecuària. Precisament, avui encara s'hi conrea fruita, arròs, horta, vinya i oliveres. Hi ha ramaderia, grans carnisseres, i pesca, en què destaquen les 60 espècies que es capturen a l'Estartit, i les angules de la gola del Ter. Fruit d'aquesta agricultura secular i moderna és la potència gastronòmica del municipi.



Torroella, Villa Vella

Atalaya del mar i el rio Ter desde el Montgrí

Existen pocos municipios tan genuinos como Torroella de Montgrí y L'Estartit. Desde muy lejos, cualquiera es capaz de situar el Montgrí, presidido por el castillo -1294-1301-, del que sólo se llegaron a construir los muros y las torres adosadas en forma de cuadrado. Visto desde lejos, el macizo parece un obispo yacente, con su mitra y el anillo de dignatario, que es el castillo. El castillo no es sólo símbolo del municipio, sino uno de las grandes señas del Empordà.

Se sube a pie, desde Torroella, y se deja a un lado, cuando se camina hacia el encuentro de Santa Catalina, que se celebra el 25 de noviembre, en la capilla fundada en 1392 por tres benedictinos de Montserrat y que es escenario de *Solitud*, de Caterina Albert, Víctor Català.

Un entramado rectangular de calles rectas marcan la villa real de Torroella, con un casco antiguo lleno de palacetes y casas señoriales, en la que destacan la iglesia gótica de Sant Genís, iniciada en 1305 sobre las ruinas del antiguo templo románico, y el Palau lo Mirador, donde hicieron Jaime I el Conquistador, Jaime II o Juan I el Cazador.

La villa ha crecido y se ha ido modernizando mucho, con un tejido comercial muy potente, pero no ha perdido el encanto de su historia arquitectónica y urbanística. Nada de esto ha impedido conservar el encanto rural y la actividad agropecuaria. Precisamente, hoy todavía se cultiva fruta, arroz, huerta, viña y olivos. Hay ganadería, grandes carniceros, y pesca, en la que destacan las 60 especies que se capturan en el Estartit, y las angulas de la *Gola* del Ter. Fruto de esta agricultura secular y moderna es la potencia gastronómica del municipio.





Torroella, Vila Vella

Watchtower of sea & Ter River from the Montgrí

There are few municipalities as genuine as Torroella de Montgrí and L'Estartit. From far away, anyone is capable of locating the Montgrí mountain, presided by the castle -1294-1301-, of which only the walls and the attached square towers were built. Seen from afar, the massif looks like a recumbent bishop, with his miter and dignitary ring, which is the castle. The castle is not only a symbol of the municipality, but one of the great landmarks of the Empordà.

You can go up to the top on foot, from Torroella, and leave to one side, when you walk towards the Santa Catalina meeting, which is celebrated on November 25, in the chapel founded in 1392 by three Benedictines from Montserrat and which is the scene of *Solitud* by Caterina Albert, Víctor Català.

A rectangular network of straight streets mark the royal town of Torroella, with an old town full of palaces and stately homes, in which the Gothic church of Sant Genís stands out, begun in 1305 on the ruins of the old Romanesque temple, and the Palau lo Mirador, where they made Jaime I the Conqueror, Jaime II or Juan I the Hunter.

The town has grown and modernized a lot, with a very powerful commercial network, but it has not lost the charm of its architectural and urban history. None of this has prevented the preservation of rural charm and agricultural activity. Indeed, today fruit, rice, orchard, vineyard and olive trees are still grown. There are livestock, important butchers, and fishing, in which the 60 species that are caught in the Estartit stand out, and the elvers of the *Gola del Ter* beach. The result of this secular and modern agriculture is the gastronomic power of the municipality.



Terra de festivals i cultura

Difonent l'art des de l'edat mitjana



El Festival Internacional de Músiques, iniciat el 1981, és gran altaveu de Torroella al món, amb la mateixa intensitat que el castell determina la geografia de l'Empordà. El Festival de Torroella porta els mesos de juliol i agost molts dels millors solistes, grups de cambra i cors dels escenaris musicals de més prestigi internacional. Igualment, el Jazz Festival l'Estartit, nascut el 2014 ha portat alguns grans músics del gènere a la Costa Brava. Tanmateix, l'activitat a Torroella és present tot l'any, entre altres coses perquè molts edificis singulars han esdevingut fundacions i galeries d'art, sales municipals i museus, en què destaca el Museu de la Mediterrània, situat a Can Quintana, que és la seu del centre d'interpretació del Parc Natural del Montgrí, les Illes Medes i el Baix Ter. També hi ha l'Espai Ter, un equipament de nova planta promogut per l'Ajuntament de Torroella de Montgrí, de característiques úniques a les comarques gironines i a Catalunya. La Fundació Vila Casas - Museu Palau Solterra conté el fons de fotografia contemporània nacional i internacional de la Fundació; la Fundació Mascort dona suport al coneixement i a la comprensió de l'art i ajuda a defensar la natura.

L'origen musical de la vila es remunta a l'edat mitjana quan la vila esdevé reial i els trobadors i músics de la cort s'escampen per les cases nobles i als actes populars i festius.



PARAR MÁS. SENTIR MÁS.

CERVEZAS ALHAMBRA

Torroella, festivales y cultura

Difundiendo el arte desde la Edad Media

El *Festival Internacional de Músiques*, es el altavoz de Torroella al mundo, con la misma intensidad que el castillo determina la geografía del Empordà. Es en julio y agosto, y trae a muchos de los mejores solistas, grupos de cámara y coros de mayor prestigio internacional. Lo mismo pasa en el *Jazz Festival Estartit*, con algunos grandes músicos del género en la Costa Brava. Pero la actividad en Torroella está presente todo el año ya que muchos edificios singulares se han convertido en fundaciones y galerías de arte, salas municipales y museos, y a destacar el Museo del Mediterráneo, situado en Can Quintana. También hay el Espai Ter, un equipamiento de nueva planta promovido por el Ayuntamiento de Torroella de Montgrí, de características únicas en las comarcas gerundenses y en Catalunya. La Fundación Vila Casas - Museo Palau Solterra contiene el fondo de fotografía contemporánea nacional e internacional de la Fundación; la Fundación Mascort apoya el conocimiento y la comprensión del arte y ayuda a defender la naturaleza

El origen musical de la localidad se remonta a la edad media cuando la villa se convierte real y los trovadores y músicos de la corte se encuentran por doquier en las casas nobles y los actos populares y festivos.



Torroella, festivals & culture

Spreading art since the Middle Ages

The *Festival Internacional de Músiques* -International Music Festival- is the Torroella announcer to the world, with the same intensity that the castle determines the Empordà skyline. It takes place during July and August, and it brings many of the best soloists, chamber groups and choirs of greater international prestige. The same happens at the *Jazz Festival Estartit*, with some great musicians of the genre on the Costa Brava. But the activity in Torroella is present all year round since many unique buildings have been converted into foundations and art galleries, municipal halls and museums, emphasizing the Mediterranean Museum, located in Can Quintana. There is also the Espai Ter, a new facility promoted by the City of Torroella de Montgrí, with unique characteristics in the Girona region and in Catalonia. The Vila Casas Foundation - Palau Solterra Museum contains the Foundation's collection of national and international contem-

porary photography; the Mascort Foundation supports the knowledge and understanding of art and helps defend nature. The musical origin of the town dates back to the Middle Ages when the town became royal and the troubadours and musicians of the court were everywhere in noble houses and popular and festive events.

Ajuntament de Torroella de Montgrí l'Estartit

Plaça de la Vila 1
17257 Torroella de Montgrí
Tel. 972 758 112
www.torroella-estartit.cat

Hyundai KONA Elèctric

Fins a 619 km d'autonomia.

Punt de recàrrega i instal·lació gratis.



El **Hyundai Kona elèctric** és el cotxe perfecte per moure't sense restriccions per qualsevol ciutat. I és que, a més de tenir una marcada vocació urbana, té una impressionant **autonomia de fins a 619 km**. Gràcies a la seva **tecnologia Smart Tech**, sempre et sentiràs segur i connectat, estiguis on estiguis. A més, per tal que et sigui més senzill treure profit al teu Kona Elèctric, **Hyundai et regala el punt de recàrrega i la seva instal·lació**.

Què és el següent?



Amb etiqueta 0 emissions.

FORNELLS MOTOR

Ctra. Nacional II. km 710 - Tel. 972 47 51 40 - 17458 FORNELLS DE LA SELVA (Girona)

BANYOLES - BLANES - FIGUERES - OLOT - PALAFRUGELL



5 ANYS DE GARANTIA SIN LÍMITE DE KM

8 ANYS DE GARANTIA DE BATERIA

Gamma Hyundai KONA EV: Emissions CO2 combinades (gr/km): 0 durant l'ús. Consum elèctric (Wh/km): 150 (bateria 39,2 kWh) – 154 (bateria 64kWh). Autonomia en ús combinat (km)* de 449 (bateria 64kWh) i en ciutat (km)*: 619 (bateria 64kWh).

Model visualitzat: KONA Elèctric Style. Manteniment vinculat al finançament del vehicle. La garantia comercial de 5 anys sense límit de quilometratge; la de 8 anys o 200.000 km. (el que abans succeïxi) per la bateria d'alt voltatge de les versions MY19 i la de 8 anys o 160.000 km. (el que abans succeïxi) per la bateria d'alt voltatge de les versions MY20 ofertes per Hyundai Motor España S.L.U als seus clients finals és només aplicable als vehicles Hyundai venuts originalment per la xarxa oficial de Hyundai, segons els termes i condicions del passaport de servei. Consulta les condicions d'oferta, manteniment i garantia a la xarxa de concessionaris Hyundai o a la web www.hyundai.es (*Autonomia oficial conforme al Nou Cicle de Conducció WLTP. L'autonomia real estarà condicionada per l'estil de conducció, les condicions climàtiques, l'estat de la carretera i la utilització de l'aire condicionat o calefacció).

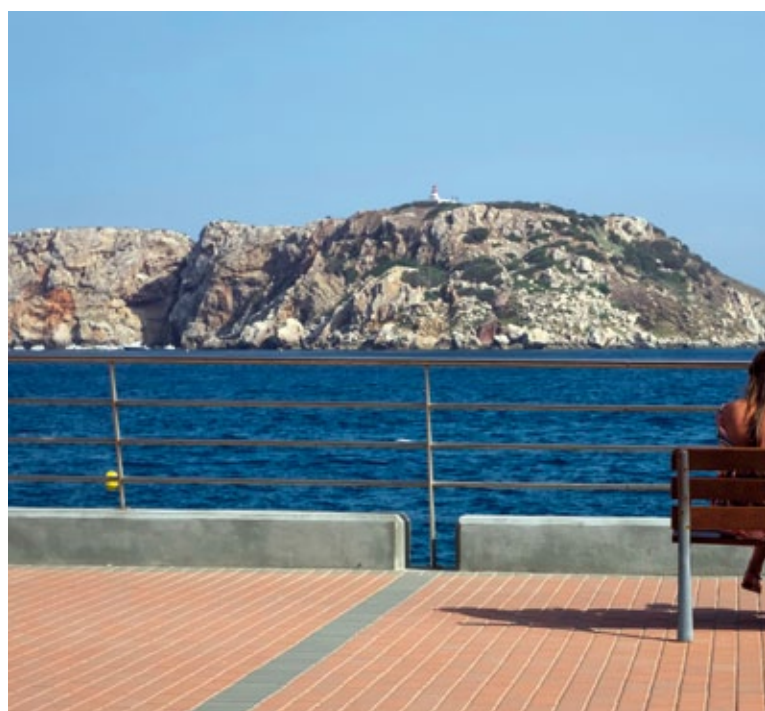
Passejant per...

L'Estartit natura i diversió

Indret capdavanter en el turisme
mediambiental i paradís dels submarinistes

L'Estartit és l'indret mariner d'un municipi amb 9 km de platges i cales, entre les quals hi ha la platja gran, la platja del Mas Pinell, les cales Montgó, Pedrosa, Ferriol i Calella. Al peu dels espadats de Roca Maura i del cap de la Barra, a començament del segle XVI s'hi van instal·lar els primers pescadors i els va consagrar la primera ermita. Va tenir pocs habitants, amb un sol carrer amb cases de pescadors tocant a mar, fins a mitjans del segle XX. Avui, la tradició pesquera comparteix escenari amb l'activitat turística i nàutica, que gaudeix de l'entorn privilegiat del Parc Natural, que el situa com un dels millors centres turístics de la Costa Brava, ja que s'hi poden practicar tota mena d'activitats esportives i nàutiques, esdevenint un paradís per als submarinistes.

Les Medes marquen el seu ritme vital. Antic refugi espiritual, militar i de pirates, actualment és un espai protegit on nien aus i afloren espècies que busquen redós al Parc Natural del Montgrí, les Illes Medes i el Baix Ter. L'Estartit ha esdevingut líder en el turisme nàutic, familiar, sostenible i ambiental.





L'Estartit, naturaleza y diversión

Turismo medioambiental y paraíso de submarinistas

L'Estartit es el lugar marineramente de un municipio con 9 km de playas y calas, entre las que se encuentra la Platja Gran, la playa del Mas Pinell, las calas Montgó, Pedrosa, Ferriol y Calella. Al pie de los acantilados de Roca Maura y del Cap de la Barra, a principios del siglo XVI se instalaron los primeros pescadores y los consagró la primera ermita. Tuvo pocos habitantes, con una sola calle con casas de pescadores tocando a mar, hasta mediados del siglo XX. Hoy, la tradición pesquera comparte escenario con la actividad turística y náutica, que disfruta del entorno privilegiado del Parque Natural, que lo

sitúa como uno de los mejores centros turísticos de la Costa Brava, ya que se pueden practicar todo tipo de actividades deportivas y náuticas, convirtiéndose en un paraíso para los submarinistas.

Las Medas marcan su ritmo vital. Antiguo refugio espiritual, militar y de piratas, es un espacio protegido donde anidan aves y afloran especies que buscan abrigo en el Parque Natural del Montgrí, las Illes Medes y el Baix Ter. L'Estartit es líder en el turismo náutico, familiar, sostenible y ambiental.





L'Estartit, nature & leisure

Environmental tourism and diving paradise

L'Estartit is the sea side of a municipality with 9 km of beaches and coves, among which are the Platja Gran, the Mas Pinell beach, the Montgó coves, Pedrosa, Ferriol and Calella. At the foot of Roca Maura and Cap de la Barra cliffs, at the beginning of the 16th century, the first fishermen settled and the first hermitage consecrated them. It had few inhabitants, with a single street with fishermen's houses touching the sea, until the middle of the twentieth century. Today, the fishing tradition shares the stage with the tourist and nautical activity, which enjoys the privileged environment of the Natural Park, which places it as one of the Costa Brava best tourist centers, as you can practice all kinds of sports and nautical activities, becoming a paradise for divers.



The Medas mark the l'Estartit vital rhythm. Former spiritual, military and pirate refuge, it is a protected area where birds nest and other species look for shelter in the Montgrí Natural Park, the Medes Islands and the Baix Ter. L'Estartit is a leader in nautical, family, sustainable and environmental tourism.

Oficina de turisme de l'Estartit

Passeig Marítim, s/n
17258 l'Estartit
Tel. 972 75 19 10
www.visitestartit.com



Indrets per descobrir

Colera, el representant més petit de la Costa Brava

Text **Narcís Mir**

Silenci si us plau, no es pot parlar gaire alt. I és que cal descobrir Colera però amb precaució, sense fer estridències, amb tranquil·litat. No cal cridar-ho als quatre vents. Colera és un municipi situat a l'Alt Empordà, concretament al nord de la costa brava, del qual n'és el representant més petit, però també un dels més bonics que respira un encant especial. De moment, i afortunadament, poc massificat durant la temporada d'estiu.

Caracteritzat per ser un poble de turisme familiar, ens proposa convertir-nos en visitants que el podem resseguir el seu litoral deixant petjades de passejades a peu i també en bicicleta per les seves muntanyes. Un indret ideal pels amants del busseig o l'snorkel, ja que conta amb diversitat d'opcions per fer-ho (la zona de Cap de Ras, la Veta Blanca i la popular Cala Rovellada).

Per tot plegat un indret que cal descobrir, que et permet enamorar-te de la seva costa, les seves pedres, les seves aigües i sobretot la seva gent.





Colera, el más pequeño de la Costa Brava

Silencio por favor, no se puede hablar muy alto. Y es que hay que descubrir Colera pero con precaución, sin hacer estridencias. No es necesario gritar a los cuatro vientos. Colera es un municipio situado en el Alt Empordà, concretamente en el norte de la costa brava, del cual es el representante más pequeño, pero también uno de los más bonitos que respira un encanto especial. De momento, y afortunadamente, poco masificado durante la temporada de verano.

Caracterizado por ser un pueblo de turismo familiar, nos propone convertirnos en visitantes y reseguir su litoral dejando nuestras huellas de paseos a pie o también de bicicleta por sus montañas. Un lugar ideal para los amantes del buceo, ya que cuenta con diversidad de opciones para hacerlo (la zona de Cap de Ras, la Veta Blanca y la popular Cala Rovellada).

Por todo ello se trata de un lugar que hay que descubrir, que te permite enamorarte de su costa, sus piedras, sus aguas y sobre todo su gente.

Colera, the Costa Brava smallest one

Quiet please, you should't speak too loud. And that is because you have to discover Colera but with caution, without being fanciful, with tranquility. No need to shout it from the rooftops. Colera is a town located in the Alt Empordà, specifically in the north of the Costa Brava, of which it is the smallest representative, but also one of the most beautiful that has a special charm. At the moment, and fortunately, little crowded during the summer season.

Characterized for being a family tourism town, it proposes us to become visitors and follow its coastline, leaving our traces of walks on foot or also by bicycle through its mountains. An ideal place for diving enthusiasts, as it has a variety of options to do so (the Cap de Ras area, the Veta Blanca and the popular Cala Rovellada).

For all this, it is a place to be discovered, which allows you to fall in love with its coast, its stones, its waters and above all its people.



El “nou” vitrall medieval
de la Catedral de Girona

Una troballa amb sorpresa

*Autor del text: Joan Piña Pedemonte (Director del Tresor de la Catedral de Girona)
© Fotografies: Capítol Catedral de Girona. Autora: Gemma Martz*

La sorpresa va ocórrer l'octubre del 2019, quan durant les obres de restauració del retaule del Corpus Christi (segle XVI) es va accedir al seu darrera. Al haver col·locat una bastida per poder netejar el posterior del retaule, es va poder apropar la vista al finestral que quedava amagat i que es considerava cec o paredat. Afortunadament aquells obrers que van fer el mur de tancament no van considerar retirar el vitrall. Mai més, però, rebria llum ni seria vist per la col·locació del retaule davant seu! I ara, mig mil·lenni després, tornava a ser lluït.

De seguida va ser desmuntat i col·locat sobre pla per una experta restauradora. Els especialistes que el veieren de seguida distingiren dos estils molt diferents en els seus nou plafons conservats (d'un total de deu que conformarien el vitrall en origen, que, val a dir, mesura tres metres d'alçada per quasi un i mig d'ample). Els quatre plafons centrals representen els dos sants titulars de la capella: sant Martí i sant Francesc, i són d'una qualitat excel·lent i datables del segle XIV, per tant,

quan es va construir la capella; els altres plafons, relacionats amb la vida de Crist, responen a un estil més antic, potser del segle XIII, i la qualitat, tot i que bona, no excel·leix.

Amb aquestes dues cronologies es pot crear una hipòtesi: es faria un vitrall per la capella, que seria els plafons amb les imatges dels patrons, i la resta de finestral es cobriria amb plafons extrets de vitralls de l'antiga catedral romànica (que aleshores s'estava desmuntant en pro de la nova seu gòtica). Per això es pot dir que els plafons cristològics formarien part de l'antiga catedral, a més, els experts coincideixen en que estem davant del vitrall figurat més antic de Catalunya!

Es preveu una restauració i presentació al públic en un espai del museu, i des del museu Tresor de la Catedral de Girona s'està treballant amb aquest objectiu. Una peça tant excepcional requereix d'un tracte acurat i d'estar disponible pel gaudi de tothom.



El “nuevo” vitral medieval de la Catedral de Girona:

La sorpresa ocurrió en octubre de 2019, cuando durante las obras de restauración del retablo del Corpus Christi (S XVI) se accedió por detrás. Al haber colocado un andamio para limpiar la parte posterior del retablo, se pudo ver el ventanal oculto y que se consideraba ciego o mampostería. Afortunadamente aquellos obreros que hicieron el muro de cierre no consideraron retirar el vitral. Nunca más recibiría luz ni sería visto por aquella colocación del retablo ante él! Y ahora, medio milenio después, volvía a ver la luz.

Inmediatamente fue desmontado y colocado sobre plano por una experta restauradora. Los especialistas que lo vieron distinguieron dos estilos muy diferentes en sus nueve paneles conservados (de un total de diez que conformarían el vitral en origen, que hay que matizar, mide tres metros de altura por casi uno y medio de ancho). Los cuatro paneles centrales representan los dos santos titulares de la capilla: san Martín y san Francisco, de una calidad excelente y datables del siglo XIV, por lo tanto, cuando se construyó la capilla; los otros paneles, relacionados con la vida de Cristo, responden a un estilo más antiguo, tal vez del siglo XIII, y la calidad, aunque buena, no sobresale.

Con estas dos cronologías se puede crear una hipótesis: se haría una vidriera para la capilla, que sería los paneles con las imágenes de los patronos, y demás ventanal se cubriría con paneles extraídos de vitrales de la antigua catedral románica (que entonces se estaba desmontando en pro de la nueva sede gótica). Por ello se puede decir que los paneles cristológicos formarían parte de la antigua catedral, además, los expertos coinciden en que estamos ante la vidriera figurada más antigua de Catalunya!

Se prevé una restauración y presentación al público en un espacio del museo, y desde el museo *Tesor de la Catedral de Girona* está trabajando con este objetivo. Una pieza tan excepcional requiere de un trato cuidadoso y estar disponible para que todos podamos disfrutarla.



The “new” stained glass of Girona Cathedral:

The surprise occurred in October 2019, during the restoration works of the Corpus Christi altarpiece (16th century) it was accessed from behind. Having placed a scaffolding to clean the back of the altarpiece, it was possible to see the window that was hidden and that was considered blind or masonry. Fortunately those workers who made the closing wall did not consider removing the stained glass. Never again would it receive light or be seen by the placement of the altarpiece! Now, half a millennium later, it saw the light again.

It was immediately dismantled and laid flat by an expert restorer. The specialists who saw it distinguished two very different styles in its nine preserved panels (of a total of ten that would make up the stained glass window in origin, which measures three meters high by almost one and a half wide). The four central panels represent the two titular saints of the chapel: Saint Martin and Saint Francis, of excellent quality and datable from the fourteenth century, when the chapel was built. The other panels, related to the life of Christ, respond to an older style, perhaps from the 13th century, and the quality is good although it does not stand out.

With these two chronologies a hypothesis can be created: a stained glass window would be made for the chapel, which would be the panels with the images of the patterns, and the other window would be covered with panels extracted from stained glass from the old Romanesque cathedral (which was then being dismantled in favor of the new Gothic headquarters). For this reason it can be said that the Christological panels would be part of the old cathedral, in addition, the experts agree that we are in front of the oldest figurative stained glass window in Catalonia!

A restoration and presentation to the public is planned in a museum space, and the Tresor Museum of the Girona Cathedral is working with this objective. Such an exceptional piece requires careful treatment and being available so that we can all enjoy it.

Catedral de Girona

Pl. de la Catedral s/n · 17004 Girona
Tel. 972 427 189
www.catedraldegirona.cat
visites@catedraldegirona.cat



GAUDEIX DE LA TEVA LLIBERTAT



JEEP® COMPASS DES DE 17.500€*

SUBJECTE A UNITATS EN STOCK.

I NO PAGUIS FINS 2021**

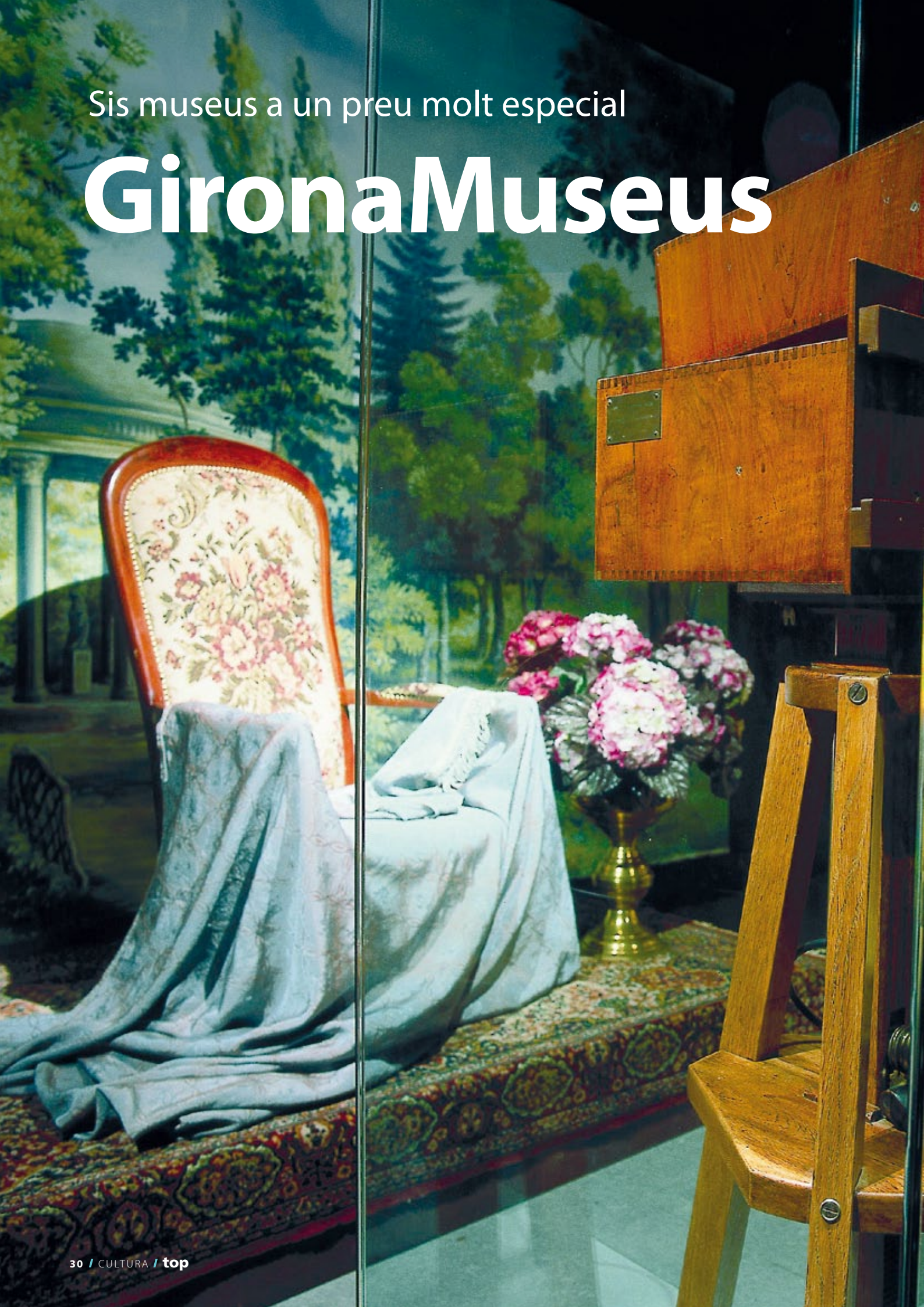
FINANÇANT AMB FCA CAPITAL.

Gamma Jeep® Compass Consum mixt entre: 4,4 i 6,9 (l/100km). Emissions de CO₂ entre: 117 i 160 (g/km), segons procediment d'assaig WLTP acord amb el que disposa el Reglament EU 2017/1151 (emissions CO₂ de 128 a 190 g/km segons procediment d'assaig NEDC correlate estableixen els reglaments EU 2017/1152-1153,219). * Preu recomanat 17.500 € sense incloure despeses de finançament ni matriculació, per a un Jeep® Compass Sport 1.4 Mair 4x2 MTX 103kW (140CV) Inclou IVA, Transport, Impost de Matriculació (IEMT) calculat a el tipus general, descompte addicional per finançar amb FCA Capital Espanya E.F.C., S.A.U., segons condicions contractuals per un import mínim de 16.900 € amb un termini mínim de 54 mesos, permanència mínima de 42 mesos i començant a pagar en 2021. Finançament subjecte a estudi i aprovació de l'entitat financera. Garantia legal de 2 anys sense límit de km, més 2 anys addicionals de garantia comercial o 60.000 km des de la data de primera matriculació sense cost addicional. Oferta vàlida per a particulars, no compatible amb empreses a Península i Balears fins al 31/07/2020. No acumulable a altres ofertes o descomptes especials. ** L'opció "No paguis fins 2021": Finançament subjecte a estudi i aprovació, oferta per FCA Capital Espanya E.F.C., S.A.U., segons condicions contractuals per un import mínim finançat de 3.000€, amb un termini mínim de 54 mesos, no compatible amb empreses. Oferta vàlida a la Península i Balears fins al 31/07/2020. Model visualitzat: Jeep Compass limited. Jeep® és una marca registrada de FCA US LLC.

Jeep
THERE'S ONLY ONE

Sis museus a un preu molt especial

GironaMuseus





El full informatiu de Gironamuseus -que es pot trobar a tots els museus i a les oficines de turisme- permet visitar sis museus gironins a un preu molt especial. Només es paga el total de l'entrada al primer museu visitat i el 50% de l'entrada als restants, i té una validesa de 6 mesos.

El Museu d'Història dels Jueus, situat al mateix espai que va ocupar l'última sinagoga de Girona (1492), relata la història de les comunitats jueves de la Catalunya medieval, amb una atenció especial a la de Girona. El Museu d'Història de Girona, a l'antic convent de frares caputxins (s. XVIII) i del qual se'n conserven el dessecador, el claustre i la cisterna, dona a conèixer la trajectòria històrica i social de Girona, des de la seva fundació com espai urbà (s. I aC) fins a la recuperació de la democràcia a l'any 1975. Al Museu del Cinema, que ocupa l'antiga Casa de les Aigües, al Mercadal, s'hi exhibeix la valuosa col·lecció Tomàs Mallol de precinema i cinema, que va des de les primeres imatges en moviment del teatre d'ombres fins al cinema actual.

El Museu d'Arqueologia, fundat el 1846 i un dels més antics de Catalunya, aplega els materials arqueològics trobats a les excavacions de la regió de Girona, des de la prehistòria fins a l'edat mitjana, i actualment s'ubica al bell monestir de Sant Pere de Galligants. El Museu d'Art de Girona, instal·lat a l'antic palau episcopal, un dels edificis nobles més espectaculars de Girona, conté una valuosa col·lecció d'art romànic i gòtic de la regió que situen el Museu en el tercer lloc en importància de Catalunya

Finalment, la Casa Masó, la casa natal de Rafael Masó (1880-1935), és una de les obres més importants de la seva arquitectura i l'única que està oberta al públic de les famoses cases del riu de Girona. La Catedral de Girona (s. XII-XVIII) també inclou el Museu-Tresor, amb importants peces com el Tapís de la Creació (s. XII); aquest últim, però, no s'inclou en el GironaMuseus.







GironaMuseus

Seis museos por un precio muy especial

La hoja informativa de Gironamuseus -que se puede encontrar en todos los museos y en las oficinas de turismo de Girona- permite visitar seis museos de la ciudad a un precio muy especial. Sólo se paga el total de la entrada al primer museo visitado y el 50% de la entrada a los restantes, y tiene una validez de 6 meses.

El Museo de Historia de los Judíos, situado en el mismo espacio que ocupó la última sinagoga de Girona (1492), relata la historia de las comunidades judías de la Cataluña medieval, con una atención especial a la de Girona.

El Museo de Historia de Girona, en el antiguo convento de frailes capuchinos (s. XVIII) y del que se conservan el desecador, el claustro y la cisterna, da a conocer la trayectoria histórica y social de Girona, desde su fundación como espacio urbano (s. I aC) hasta la recuperación de la democracia en el año 1975.

En el Museo del Cinema, que ocupa la antigua *Casa de las Aigües*, en el Mercadal, se exhibe la valiosa colección Tomás

Mallol de precine y cine, que va desde las primeras imágenes en movimiento del teatro de sombras hasta el cine actual.

El Museo de Arqueología, fundado en 1846 y uno de los más antiguos de Cataluña, reúne los materiales arqueológicos encontrados en las excavaciones de la región de Girona, desde la prehistoria hasta la Edad Media, y actualmente se ubica en monasterio de Sant Pere de Galligants.

El Museo d'Art de Girona, instalado en el antiguo palacio episcopal, uno de los edificios nobles más espectaculares de Girona, contiene una valiosa colección de arte románico y gótico de la región que sitúan el Museo en el tercer puesto en importancia de Cataluña. Finalmente, la Casa Masó, la casa natal de Rafael Masó (1880-1935), es una de las obras más importantes de su arquitectura y la única que está abierta al público de las famosas casas del río Onyar de Girona. La Catedral de Girona (s. XII-XVIII) también incluye el Museo-Tesoro, con importantes piezas como el Tapiz de la Creación (s. XII); este último, sin embargo, no se incluye en el GironaMuseus.



GironaMuseus

Six museums at a very special price

Gironamuseus information sheet - which can be found in all museums and tourist offices in Girona - allows you to visit six museums in town at a very special price. All you have to do is pay the full entrance to the first museum you want to visit, after this just a 50% of the entrance fee for the rest and it does not expire until 6 months.

The Museum of Jewish History, located in the same space that occupied the last synagogue in Girona (1492), tells the history of the Jewish communities of medieval Catalonia, with special attention in Girona. The Girona History Museum, in the old monastery of Capuchin friars (18th century) in which the desiccator, the cloister and the cistern are preserved, makes known the historical and social trajectory of Girona, since its foundation as an urban space (1st century BC) until the recovery of Spanish democracy in 1975.

The *Museu del Cinema* (museum cinema), placed in the old *Casa de las Aigües* (Water House), exhibits the valuable Tomás Mallol cinema collection, ranging from the first moving images of shadow theater to current cinema.

The Archeology Museum, founded in 1846 and one of the oldest in Catalonia, brings together the archaeological

materials found in the excavations of Girona region, from prehistory to the Middle Ages, and is currently located in Sant Pere de Galligants monastery .

The Girona Art Museum, placed in the old episcopal palace -one of the most spectacular noble buildings in Girona- has a valuable collection of Romanesque and Gothic art from the region, and it is recognized as the third most important museum in Catalonia. Finally, *Casa Masó*, the birthplace of the architect Rafael Masó (1880-1935), is one of the most important works of his architecture and the unique opened to the public of the famous houses on the Onyar river. Girona Cathedral (12th-18th centuries) also includes the Museum-Treasure, with important pieces such as the Tapestry of Creation (12th century) but that is not included in the GironaMuseus.

GironaMuseus

Barri Vell de Girona
www.museus.girona.cat



NOU RANGE ROVER EVOQUE

PER 33.990 €*
PER 33.990 €*



ABOVE & BEYOND



3 AÑOS GARANTÍA
SIN LÍMITE DE KILOMETRAJE

Tant si és al volant com travessant el carrer,
el Nou Range Rover Evoque està dissenyat per fer-te
somriure. Línies elegants i precises. Un silueta única,
ara més distintiva i elegant.

Texauto

Joan Torro i Cabratosa, 30, 17005, Girona
972 24 02 00

texauto.landrover.es

@landroverjaguartexauto

@texauto_girona

EQUIPAMENT EXTRA INCLÒS

- Retrovisor interior antienlluernament automàtic
- Llums antiboira davanters
- Retrovisors exteriors calefactables amb ajustament i plegament elèctric, llums d'aproximació i antienlluernament
- Canvi intel·ligent de llums llargues-curtas (AHBA)
- Park Pack (control d'aparcament 360°, monitorització de trànsit marxa enrere, monitorització de sortida lliure i Park Assist que inclou Parallel Park i Perpendicular Park)
- Smartphone Pack
- Llantes d'aliatge de 18" i 5 radis dobles Style 5075 Gloss Sparkle Silver

Gamma Range Rover Evoque 20.25MY. NEDC Correlacionat: consum combinat 5,4-8,4 l/100 km, emissions de CO₂ 142-191 g/km; WLTP: consum combinat 6,3-9,8 l/100 km, emissions combinades de CO₂ 165-221 g/km. La prova WLTP, amb el seu NEDC Correlacionat, mesura el combustible, el consum, l'autonomia i les emissions de CO₂. Està dissenyada per obtenir xifres més properes a les condicions reals de conducció, que poden variar en funció de les llantes i l'equipament seleccionat.

*PVP Nou Range Rover Evoque D150 FWD Manual 20.25MY 110 KW (150 CV) per 33.990 € (IVA o IGIC, transport, descompte promocional i impost de matriculació inclosos). Impost de matriculació (IEDMT) calculat al tipus general. No obstant això, el tipus aplicable a l'IEDMT pot variar en funció de la comunitat autònoma de residència. Preu promocional exclusiu per a 100 unitats finançades amb FCA Capital España, EFC, SAU segons condicions contractuals, amb un import mínim a finançar de 20.000 €, a un termini mínim de 37 mesos i una permanència mínima de 36 mesos. Oferta vàlida fins al 31/12/2020 o fins a finalitzar les unitats (100) a la Península i al territori insular. El model mostrat pot no coincidir amb el model ofert. Més informació a la Land Rover 902 440 550.



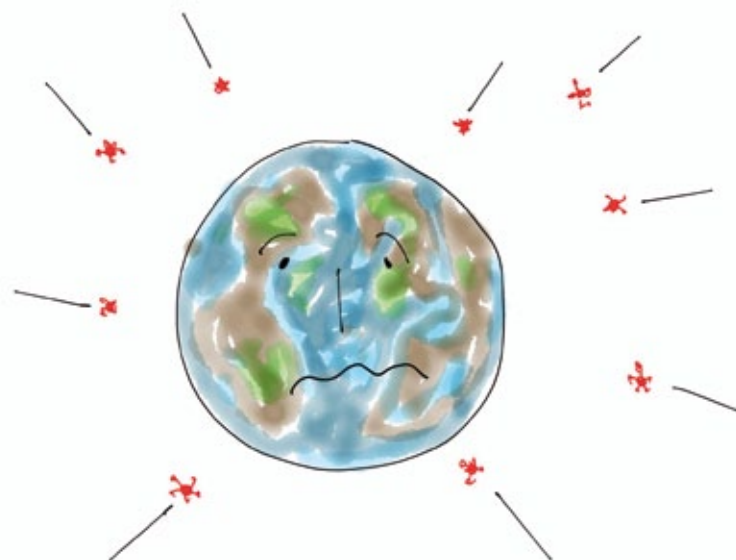
Confinat

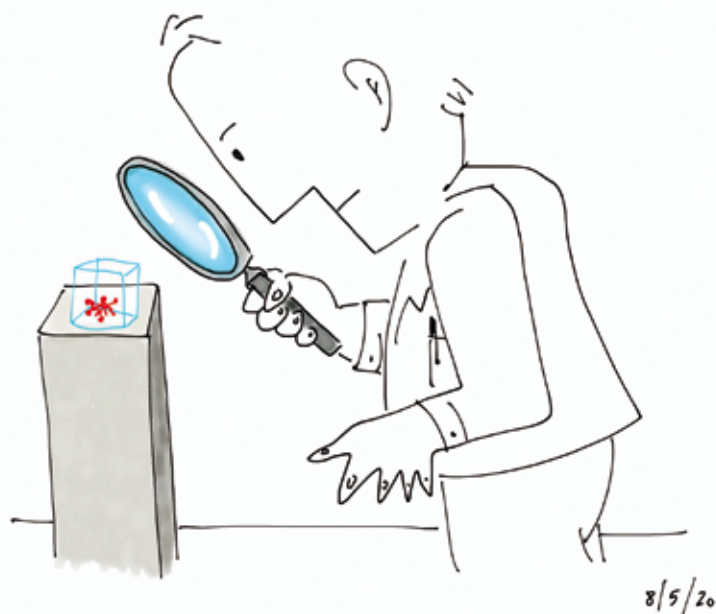
Jose Luis Pascual

Va arribar la pandèmia i tot va canviar. Confinats. Jo per sort dins el meu estudi. Però s'em va afegir un problema i molt seriós. Atacat per ciàtica a la cama dreta no podia caminar. Un dolor insuportable. Només podia estar assegut.

I aquí, a la meua taula, va aparèixer la tablet que estava oblidada des que me la van regalar els meus fills. Era per a mi una eina nova per expressar-me. I van anar apareixent al llarg dels dies centenars de dibuixos ...

Molts dedicats al covid i les seves conseqüències. De tots ells és aquesta petita selecció. Sempre presents la ironia i l'humor. Són com les dues cames (sense ciàtica) que mouen els nostres cossos d'esperança.





Confinado Jose Luis Pascual

Llegó la pandemia y todo cambió. Confinados. Yo por suerte en mi estudio. Pero se añadió un problema y muy serio. Atacado por ciática en la pierna derecha no podía caminar. Un dolor insoportable. Solo podía estar sentado.

Y ahí, en mi mesa, apareció la tablet que estaba olvidada desde que me la regalaron mis hijos. Era para mí una herramienta nueva para expresarme. Y fueron apareciendo a lo largo de los días cientos de dibujos...

Muchos dedicados al covid y sus consecuencias. De todos ellos es esta pequeña selección. Siempre presentes la ironía y el humor. Son como las dos piernas (sin ciática) que mueven nuestros cuerpos de esperanza.





Confined

Jose Luis Pascual

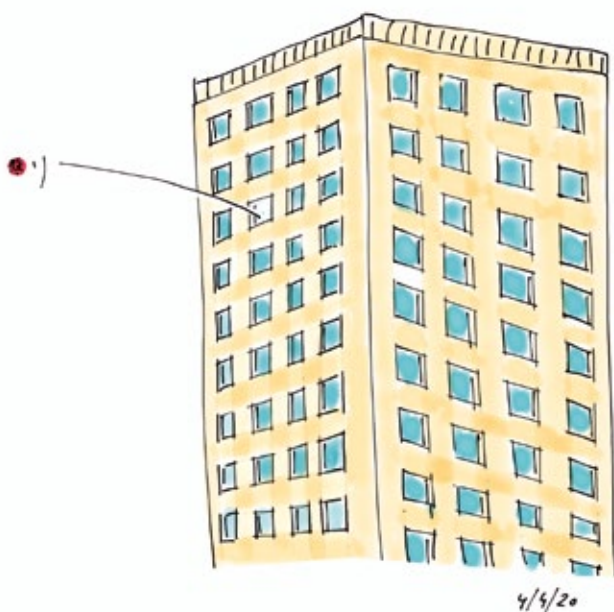
The pandemic arrived and everything changed. I got confined. Luckily inside my study. But a problem was added and it was a very serious one. Attacked by sciatica in my right leg I could not walk. Unbearable pain. I could only be sitting.

And there, on my table, appeared the tablet that had been forgotten since my children gave it to me. It was a new tool for me to express myself. And hundreds of drawings appeared throughout the days...

Many dedicated to the covid and its consequences. Of all them, this is my small selection. Always present irony and humor. They are like our two legs (without sciatica) that move our bodies full of hope.

Jose Luis Pascual

Carretera GI-623 d'Orriols a l'Escala km7
17467 Saus Camallera (Girona)
Tel. 630 916 584
soyjoseluispascual@gmail.com



Fundació Metalquímia

Cultura, Educació i Creativació® per a un món millor



fundació 
metalquímia

www.fundaciometalquimia.org

Top Llibre

Autor **Martí Gironell**



Paraula de Jueu

Columna

Martí Gironell reprèn la història del pont de Besalú en una aventura medieval protagonitzada per en Kim i l'Ester. Entrellaçant històries veurem com jueus i cristians es van desenvolupant en un context on l'entesa entre les dues religions és difícil però inevitable. Farcit de les costums del segle XIV, l'autor, ens ofereix un llibre en el que les conviccions i el respecte que defineixen els personatges ens proporcionen una lectura intensa i alhora reflexiva.

Martí Gironell retoma la història del puente de Besalú en una aventura medieval protagonizada por Kim y Ester. Entrelazando historias veremos como judíos y cristianos se van desarrollando en un contexto donde el entendimiento entre las dos religiones es difícil pero inevitable. Lleno de las costumbres del siglo XIV, el autor, nos ofrece un libro en el que las convicciones y el respeto que definen a los personajes nos proporcionan una lectura intensa y a la vez reflexiva.

Martí Gironell takes up the history of the Besalú bridge in a medieval adventure starring Kim and Ester. Intertwining stories we will see how Jews and Christians will be developing in a context where understanding between the two religions is difficult but inevitable. Full of the customs of the fourteenth century, the author offers us a book in which the convictions and respect that define the characters provide us with an intense and thoughtful reading.

Gentilesa de: www.llibreria22.net



Espai Valldeburg Center

Espai Cultural d'inversió privada amb avantatges fiscals. Enmarcat en els sectors de l'Oci, la Cultura, la Comunicació i la Divulgació. Consta d'espais compartits amb 5 sales cinematogràfiques de multiús i un Centre d'Interpretació de la Mediterrània amb 6 especialitats temàtiques. Està ubicat en terrenys municipals al centre de la Vila de Blanes.

Centro Cultural de inversión privada con ventajas fiscales. Enmarcado en los sectores del Ocio, la Cultura, la Comunicación y la Divulgación. Dispone de espacios compartidos con 5 salas cinematográficas para multiusos y un Centro de Interpretación del Mediterráneo con 6 especialidades temáticas. Está ubicado en terrenos municipales en el centro de la Vila de Blanes.

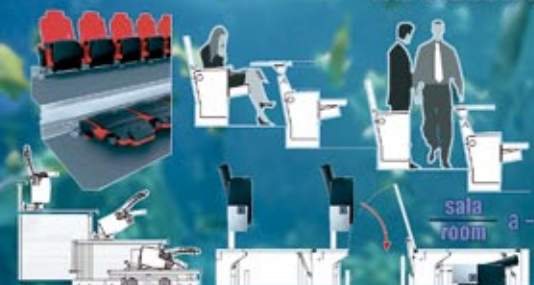
Cultural Area of private investment with fiscal advantages. Framed in the sectors of Leisure, Culture, Communication and Disclosure. It has shared spaces with 5 screening rooms for multipurpose and a Mediterranean Interpretation Center with 6 thematic specialties. It is located in municipal lands in the central to the village of Blanes.

Socis inversors. Socios inversores. Investor partners.

info@evaldeburg.center



Costa Brava-La Selva-Girona 41°40'33" N 2°47'43" E

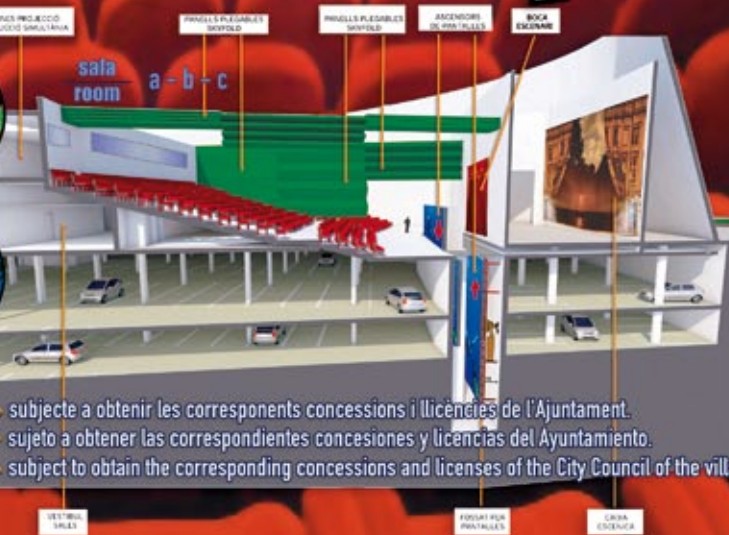


Espai Valldeburg s.l.u. Roly i Jalpi 23.3rB-17300 Blanes- Costa Brava- 855340053-693 506 856



Geologiae.
Naves et Navigationem.
Mediterranean hortis.
Historia et Archaeologia.

Marinus biology.
Piscandi.
Library.



subjecte a obtenir les corresponents concessions i llicències de l'Ajuntament.
sujeto a obtener las correspondientes concesiones y licencias del Ayuntamiento.
subject to obtain the corresponding concessions and licenses of the City Council of the village.

El salt de la núvia

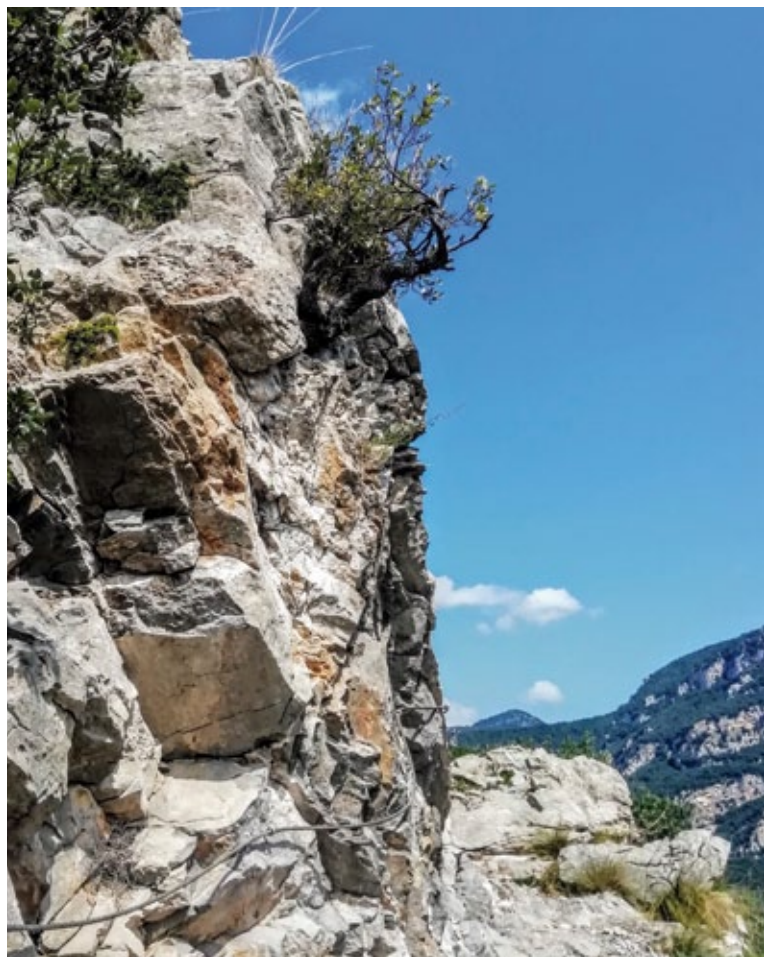
Text i fotografies **Dolors Olivé i Casademont**
Filòloga i professora de català

El salt de la Núvia, també anomenat el Malpàs de la Quera, és un petit tram del camí que va d'Oix i Talaixà a Sant Aniol d'Aguja, al terme de Montagut i Oix, a l'Alta Garrotxa.

Terra de mala petja i de mal caminar, la llegenda atribueix el nom d'aquest pas al fet que una donzella hi perdé la vida en el viatge que la duia de Sant Aniol, on el seu pare era masover, a la masia la Quera, de Talaixà, on s'havia de casar amb l'hereu del ferrer.

El dia del casament, la núvia va emprendre el costerut camí cap a Talaixà. I aquí és on dues versions ben diferents narren la llegenda, encara que ambdues tenen el mateix desolador resultat. En la primera versió la gent del seguici i les mules anaven guarnides amb colors llampants, i quan un grup d'amics del nuvi van disparar els trabucs en veure'ls des de la muntanya del davant, la mula de la noia, espantada, va fer un gir brusc i precipità la núvia cingles avall. En la segona versió, més poètica, és la mateixa núvia qui, asseguda de costat, en no voler-se casar amb el fill del ferrer, en un moment del trajecte que es trobà en una espècie de balconada de roca convexa de gran alçada es va deixar caure al buit.

Si us animeu a acostar-vos al salt de la Núvia, com si fos una ruta de turisme negre podreu decidir per quina versió de la llegenda us decanteu i imaginar-vos què sentí la noia en el moment d'estimar-se cingles avall (no patiu que és totalment segur). De qualsevol manera, és una ruta molt recomanable per les vistes i perquè ho podeu aprofitar per arribar-vos fins a l'església romànica de Sant Aniol d'Aguja i al salt del Brull, un dels espais més espectaculars de la zona. Cent per cent Alta Garrotxa.



El “Salt de la Núvia”

El Salt de la Núvia, también llamado Malpàs de la Quera, es un pequeño tramo del camino que va de Oix y Talaixà en Sant Aniol d’Aguja, en el término de Montagut i Oix, en la Alta Garrotxa.

Tierra de mal andar, la leyenda atribuye el nombre de este paso a que una doncella perdió la vida en el viaje que la llevaba de Sant Aniol, donde su padre era colono, en la masía la Quera, de Talaixà, donde debía casarse con el heredero del herrero.

El día de la boda, la novia emprendió el empinado camino hacia Talaixà. Y aquí es donde dos versiones muy diferentes narran la leyenda, aunque ambas tienen el mismo desolador resultado. En la primera versión la gente del cortejo y las mulas iban adornadas con colores llamativos, y cuando un grupo de amigos del novio dispararon los trabucos al verlos desde la montaña de enfrente, la mula de la chica, asustada, se dice que hizo un giro brusco y precipitó a la novia riscos abajo. En la segunda versión, más poética, es la misma novia quien, sentada de lado, al no quererse casar con el hijo del herrero, en un momento del trayecto que se encontró en una especie de balcón de roca convexa de gran altura se dejó caer al vacío.

Si os acercáis al Salt de la Núvia, como si fuera una ruta de turismo negro podreis decidir qué versión de la leyenda creéis que es la correcta e imaginaros que debió sentir la chica en despeñarse riscos abajo (no os preocupéis que hoy es día es totalmente seguro). De cualquier manera, es una ruta muy recomendable para las vistas y porque lo se puede aprovechar para llegar hasta la iglesia románica de Sant Aniol d’Aguja y el salto del Brull, uno de los espacios más espectaculares de la zona. Cien por cien Alta Garrotxa.



The “Salt de la Núvia”

The *Salt de la Núvia* (jump of the bride), also called Malpàs de la Quera, is a small section of the path that goes from Oix and Talaixà in Sant Aniol d’Aguja, in the municipality of Montagut i Oix, in Alta Garrotxa.

Land of bad walking, legend attributes the name of this passage to the fact that a maiden lost her life on the journey that took her from Sant Aniol, where her father was a settler, in La Quera farmhouse in Talaixà, where she had to marry to the blacksmith heir.

On the wedding day, the bride set out on the steep path to Talaixà. And this is where two very different versions narrate the legend, although both have the same bleak result. In the first version, the people of the procession and the mules were adorned with bright colors, and when a group of friends of the groom fired the blunderbuss upon seeing them from the mountain in front, the girl’s mule, frightened, it is said that because of an abrupt turn and hurled the bride down the cliffs. In the second, more poetic version, it is the same bride who, sitting on her side, not wanting to marry the blacksmith’s son, at one point during the journey, on a kind of convex rock balcony of great height, she threw herself into the void.

If you approach the Salt de la Núvia, as if it were a black tourism route, you can decide which version of the legend you think is the right one and imagine what the girl must have felt when she fell down the cliffs (do not worry that today is totally safe). In any case, it is a highly recommended route for the landscape. In addition, you also can visit the Romanesque church of Sant Aniol d’Aguja and the Brull waterfall, one of the most spectacular spaces in the area. One hundred percent Alta Garrotxa.

Lleure i Esport

Ocio y Deporte / Leisure & Sport





Club Nàutic Estartit

Un port renovat, segur i sostenible

Pel seu privilegiat emplaçament al centre de la Costa Brava, davant les illes Medes i al bell mig del Parc Natural del Montgrí, el Club Nàutic Estartit és el port esportiu ideal per gaudir de la navegació durant tot l'any en un entorn natural d'enorme bellesa.

La dàrsena esportiva disposa de 650 amarradors per a embarcacions monocasc i multicasc de fins a 45 m d'eslora i unes infraestructures totalment renovades amb tots els serveis portuaris habituals que es complementen amb serveis premium i una atenció personalitzada, permetent a l'usuari gaudir d'una experiència única. A part d'unes instal·lacions i d'uns serveis de qualitat orientats a la pràctica de la navegació

d'esbarjo, el Club Nàutic Estartit té, dins la mateixa dàrsena, un centre d'activitats nàutiques dirigides on es poden practicar la iniciació a la navegació a vela (lleugera i creuer), la tecnificació i la competició en els nostres equips de regates, la motonàutica, el caiac, el busseig, el paddle-surf, etc.

El compromís del Club Nàutic Estartit amb els objectius de l'Agenda 2030 (ODS) de Nacions Unides com ara la sostenibilitat, la qualitat i la seguretat són factors clau en el desenvolupament de la nostra activitat, que es garanteixen mitjançant un model de gestió responsable i transparent, i que són monitoritzats a través de les certificacions ISO 9001, ISO 14001, EMAS i OSHAS 18001, que s'auditen anualment.



Club Nàutic Estartit

Un puerto renovado, seguro y sostenible

Por su privilegiada situación geográfica en el centro de la Costa Brava, delante de las islas Medes y dentro del Parque Natural del Montgrí, el Club Nàutic Estartit es el puerto deportivo ideal para disfrutar de la navegación durante todo el año en un entorno de enorme belleza.

La dársena deportiva cuenta con 650 amarres para embarcaciones monocasco y multicasco de hasta 45 m de eslora y unas infraestructuras totalmente renovadas con todos los servicios portuarios habituales de calidad que se completan con servicios premium y una atención personalizada, permitiendo al usuario disfrutar de una experiencia única. Además de las instalaciones y servicios de calidad orientados a la práctica de la navegación recreativa, el Club Nàutic Estartit dispone, en la misma dársena, de un centro de actividades náuticas donde se puede practicar la iniciación a la navegación a vela (ligera i de crucero), la tecnificación y la competición en nuestros equipos de regatas, la motonàutica, el caiac, el busseig, el paddle-surf, etc.

El compromiso del Club Nàutic Estartit con los objetivos de la Agenda 2030 (ODS) de Naciones Unidas como la sostenibilidad, la calidad y la seguridad, son factores clave en el desarrollo de nuestra actividad, garantizados mediante un modelo de gestión responsable y transparente y que se monitorizan a través de las certificaciones ISO 9001, ISO 14001, EMAS y OSHAS 18001, auditadas anualmente.





Club Nàutic Estartit

A renovated, safe and sustainable marina

Due to its privileged geographical location in the center of the Costa Brava, in front of the Medes Islands and within the Montgrí Natural Park, the Club Nàutic Estartit is the ideal marina to enjoy sailing throughout the year in an environment of enormous beauty.



The marina has 650 moorings for single and multi-hull vessels of up to 45 m in length and has completely renovated infrastructures with all the usual quality port services that are completed with premium services and personalized attention, allowing the user to enjoy a unique experience. In addition to the quality facilities and services oriented to the practice of recreational sailing, the Club Nàutic Estartit has, in the same port, a nautical activities center where you can practice the initiation to sailing (dinghy and cruising), tecnification and competition in our racing teams, motor boating, kayak, diving, paddle-surfing, etc.

The commitment of the Estartit Nàutic Club to the objectives of the United Nations Agenda 2030 (SDG) such as sustainability, quality and safety, are key factors in the development of our activity, guaranteed through a responsible and transparent management model that they are monitored through the ISO 9001, ISO 14001, EMAS and OSHAS 18001 certifications, audited annually.



Club Nàutic Estartit

Passeig Marítim s/n
17258 L'Estartit (Girona)
Tel. 972 751 402
www.cnestartit.com
info@cnestartit.es





Benvinguts a bord!

Top Sailing Charter

Top Sailing Charter és una agència de viatges especialitzada en viatges nàutics. Amb nosaltres pots llogar tot tipus de vaixells per navegar arreu de món. Segons les teves preferències pots reservar un veler, un espaiós catamarà, una goleta o un iot.

T'ofereim més de 11.000 vaixells on triar i una àmplia experiència en el sector dels xàrters de lloguer que ens permet cobrir les necessitats de tot tipus de clients, des de navegants consumats fins a persones que mai han navegat però volen gaudir de l'experiència d'unes vacances diferents al mar.

Tenim bases per al lloguer de vaixells a la Costa Brava, les Illes Balears, França, Itàlia, Grècia, Croàcia, Turquia, i en destinacions més exòtiques i remotes, com el Carib, Àsia, Seychelles, Maldives, Cuba, Bahames o Polinèsia Francesa etc. En qualsevol d'aquestes destinacions podràs passar unes vacances inoblidables. El nostre equip viatja cada any a diverses destinacions per poder-te assessorar de forma personalitzada.

Per a nosaltres la relació humana és clau per a la creació de la teva experiència nàutica. Som navegants, per això a Top Sailing Charter som assessors d'experiències nàutiques. Parlem-ne. Ens coneixem. Serà un plaer inspirar-te en el teu viatge per celebrar la vida com a tu t'agrada.





Top Sailing Charter

¡Bienvenidos a bordo!

Top Sailing Charter es una agencia de viajes especializada en viajes náuticos. Con nosotros puedes alquilar todo tipo de barcos para navegar en cualquier parte del mundo. Según tus preferencias puedes reservar un velero, un espacioso catamarán, una goleta o un moderno yate.

Te ofrecemos más de 11.000 barcos dónde elegir y una amplia experiencia en el sector de los charters de alquiler que nos permite cubrir las necesidades de todo tipo de clientes, desde navegantes consumados hasta personas que nunca han navegado pero quieren disfrutar de la experiencia de unas vacaciones distintas en el mar.

Tenemos bases para el alquiler de barcos en la Costa Brava, las Islas Baleares, Francia, Italia, Grecia, Croacia, Turquía, y en destinos más exóticos y remotos, como el Caribe, Asia, Seychelles, Maldivas, Cuba, Bahamas o Polinesia Francesa etc. En cualquiera de estos destinos podrás pasar unas vacaciones inolvidables.

Nuestro equipo viaja cada año a varios destinos para poderte asesorar de forma personalizada. Para nosotros la relación humana es clave para la creación de tu experiencia náutica.

Somos navegantes, Por eso en Top Sailing Charter somos asesores de experiencias náuticas. Hablemos. Conozcámonos. Será un placer inspirarte en tu viaje para celebrar la vida como a ti te gusta.





Top Sailing Charter Welcome aboard!

Top Sailing Charter is a travel agency specialized in nautical trips. With us you can rent all kinds of boats to sail anywhere in the world. Depending on your preferences, you can book a sailboat, a spacious catamaran, a gulet or a modern yacht.

We offer you more than 11,000 boats to choose from and extensive experience in the charter sector that allows us to meet the needs of all types of clients, from accomplished sailors to people who have never sailed but want to enjoy the experience of a different vacations at sea.

We have bases for boat rentals in the Costa Brava, the Balearic Islands, France, Italy, Greece, Croatia, Turkey, and in more exotic and remote destinations, such as the Caribbean, Asia, Seychelles, Maldives, Cuba, Bahamas or French Polynesia etc. In any of these destinations you can spend an unforgettable vacation.

Our team travels every year to various destinations to be able to advise you in a personalized way. For us, the human relationship is key to the creation of your nautical experience.

We are sailors, that's why at Top Sailing Charter we are nautical experiences advisers. Let's talk. Let's meet. It will be a pleasure to inspire you on your journey to celebrate life as you like it.



Top Sailing Charter

C/ Francesc Macià 11
17257 Torroella de Montgrí (Girona)
Tel. +34 972 75 92 90
Tel. +34 638 89 30 72
www.topsailingcharter.com
info@topsailingcharter.com



Hotels

Hoteles / Hotels

Hotel & Restaurant La Malcontenta

L'Hotel & Restaurant La Malcontenta és un emplaçament ideal per desconnectar i reunir-se, ja sigui per a un esdeveniment, reunió o planejar una estratègia comercial.

Aquest hotel de luxe està situat en una antiga masia fortificada i està ubicat en un entorn natural d'excepció amb rutes forestals, vies verdes, camins de ronda sobre el mar, a 5 minuts amb bicicleta de la platja del Castell, l'única platja verge de la Costa Brava, o s'Alguer, una petita caleta de pescadors. Molt a prop trobaràs preciosos pobles amb història com Pals i Peretallada, podràs gaudir de les millors havaneres a Calella

de Palafrugell i altres festes tradicionals com el mercat medieval de Calonge, o jaciments de poblats ibèrics.

L'Empordà, el resultat de l'amor entre un pescador i una sirena una nit de lluna plena, un entorn privilegiat i màgic i en ell s'hi troba La Malcontenta, que rep el seu nom, gairebé podríem dir que màgic, d'una dona que va ser esposa i mare afectuosa, intel·ligent, bella i divertida, que tot ho comparava amb la lluna i que mai trobava res prou ben fet. Aquest és un homenatge a ella, la casa que sempre va somiar i mai va aconseguir tenir.



Hotel & Restaurante La Malcontenta

El Hotel & Restaurante La Malcontenta se encuentra en un emplazamiento ideal para desconectar y reunirse, ya sea para un evento, reunión o planear una estrategia comercial.

Este hotel de lujo está en una antigua masía fortificada y está ubicado en un entorno natural de excepción con rutas forestales, vías verdes, caminos de ronda sobre el mar, a 5 minutos en bicicleta de la playa de Castell, la única playa virgen de la Costa Brava, o S'Alguer, una pequeña caleta de pescadores. Muy cerca se encuentran preciosos e históricos pueblos como Pals y Peratallada, o podrás disfrutar de las mejores habaneras en Calella de Palafrugell y otras fiestas tradicionales como el mercado medieval de Calonge, o yacimientos de poblados ibéricos.

El Empordà, resultado del amor entre un pescador y una sirena una noche de luna llena, un entorno privilegiado y mágico y en él se encuentra La Malcontenta, que recibe su nombre, casi mágico, de una mujer que fue esposa y madre cariñosa, inteligente, hermosa y divertida, que todo lo comparaba con la luna y que nunca encontraba nada lo suficientemente bien hecho. Este es un homenaje a ella, la casa que siempre soñó y que nunca logró tener.





Hotel & Restaurant La Malcontenta

The Hotel & Restaurant La Malcontenta is in an ideal location to disconnect and get together, whether for an event, meeting or planning a business strategy.

This luxury hotel is in an old fortified farmhouse and is located in an exceptional natural environment with forest routes, greenways, walkways over the sea, 5 minutes by bike from Castell beach, the only virgin beach in the Costa Brava, or S'Alguer, a small cove of fishermen. Nearby there are beautiful and historic towns such as Pals and Peratallada. Also, you can enjoy the best habaneras in Calella de Palafrugell and other traditional festivals such as the medieval market of Calonge, or sites of Iberian settlements.

The Empordà is the result of the love between a fisherman and a mermaid on a full moon night, a privileged and magical environment and in it there is La Malcontenta (The Unfortunate), which receives its name, almost magical, from a woman who was a wife and a loving, intelligent mother beautiful and funny, who compared everything to the moon and never found anything well done enough. This is a tribute to her, the house she always dreamed of and never managed to have.



La Malcontenta

Paratge Torremirona
Platja de Castell, 12
17230 Palamós, ES
Tel. +34 972 312 330
www.lamalcontentahotel.com





*Més que comerç,
persones*



*Per qualitat i confiança,
compra al comerç de Girona*

www.girona.cat/comerc

Hotel-Maison d'hôtes al bell mig de la natura

Le Château Brangoly

En una bonica vall de la Cerdanya Francesa s'hi ubica Le Château Brangoly, una casa senyorial del segle XVIII convertida en un entranyable hotel i Maison d'hôtes amb encant.

Preciosos paratges naturals, pistes d'esquí, el propi riu Brangoly i petits pobles envolten aquesta casa de sis habitacions i Le Petit Château, on podreu descansar, gaudir de l'entorn i del privilegi d'estar dins d'un parc natural.

La decoració de Le Château Brangoly és exquisita, el bon gust es percep en cada racó i fa que els hostes se sentin especials en cada moment. Es un lloc verdaderament únic.

Tranquil·litat, calma total, habitacions molt boniques i confortables, fantàstic jardí, elegància, llum... I tot sense deixar de banda el paladar, ja que donen molta importància a la gastronomia. Tant els esmorzars com la resta de menjars fan que el moment d'asseure's a la taula sigui un altre de les fabuloses experiències d'aquest lloc.

No hi han fotografies ni paraules que puguin explicar-ho. L'única forma de saber-ho es viure l'experiència visitant aquest chateau que sembla extret d'un conte de fades.





Hotel-Maison d'hôtes en plena naturaleza **Le Château Brangoly**

En un hermoso valle de la Cerdaña Francesa se ubica Le Château Brangoly, una casa señorial del siglo XVIII convertida en un entrañable hotel y Maison d'hôtes con encanto.

Preciosos parajes naturales, pistas de esquí, el propio río Brangoly y pueblos rodean esta casa de seis habitaciones y Le Petit Château, donde podrá descansar, disfrutar del entorno y del privilegio de estar dentro de un parque natural. La decoración de Le Château Brangoly es exquisita, el buen gusto se percibe en cada rincón y hace que los huéspedes se sientan especiales en cada momento. Es un lugar único.

La tranquilidad que se respira, la calma total, las habitaciones muy bonitas y confortables, el fantástico jardín, la elegancia, la luz... Y todo sin dejar de lado el paladar, ya que en Le Château Brangoly dan mucha importancia a la gastronomía. Tanto los desayunos como el resto de comidas hacen que el momento de sentarse a la mesa sea una más de las fabulosas experiencias que se pueden vivir en este lugar.

No hay fotografías ni palabras que puedan describir. La única forma de comprobarlo es vivir la experiencia visitando este chateau que parece extraído de un cuento de hadas.



Hotel-Maison d'hôtes surrounded by nature **Le Château Brangoly**

In a beautiful valley of the French Cerdanya is located Le Château Brangoly, an 18th century manor house converted into an endearing hotel and charming Maison d'hôtes.

Beautiful natural landscapes, ski slopes, the Brangoly river itself and small villages surround our six-room house and Le Petit Château, where you can rest, enjoy the surroundings and the privilege of being within a natural park.

The décor at Le Château Brangoly is exquisite, good taste is felt in every corner and makes guests feel special at every moment. It is a truly unique place.

Tranquility, total calm, very beautiful and comfortable rooms, fantastic garden, elegance, light... And everything without neglecting the food, since they place great importance on gastronomy. Both the breakfasts and the rest of the meals make the fact of sitting at the table another of the fabulous experiences of this place.

No pictures or words that can explain it. The only way to feel it is to live the experience by visiting this chateau that looks like something out of a fairy tale.



Le Château Brangoly

4 Rue de Brangoly
66760 Enveig (França)
Tel. +33 4 68 04 92 55



**ARA QUE EL CAMÍ
FA PUJADA RESPIRA,
REVISA,
RETROBA,
RENOVA,
REVIU,
REAFIRMA'T,
REVISTA**

Restaurants

Restaurantes / Restaurants

Es Portal

Aromes i sabors de mar i muntanya





Es Portal és un hotel gastronòmic situat en una preciosa masia empordanesa del s. XVI, al bell mig de camps d'arròs. L'establiment compta amb un restaurant gastronòmic de cuina empordanesa amb un subtil toc actual, de producte 'poc viatjat', sabors i aromes d'un paisatge que combina mar i muntanya.

El xef Joan Carles Sánchez i el seu equip fonamenten la cuina d'Es Portal Restaurant amb productes de proximitat de la màxima qualitat i de productors curosament seleccionats. Cuina de mercat, basada en producte del territori tractat amb delicadesa i coneixement i aportant el punt just d'innovació i creativitat.

El restaurant està especialitzat en els arrossos de les varietats cultivades a Pals, a tan sols uns metres de l'hotel, a més de peix de les millors llotges de la Costa Brava, carns i altres productes d'una qualitat excel·lent. A part de la carta, ofereixen una sèrie de menús diferents: el diari, el de cap de setmana, el menú gastronòmic o també les propostes per a grups.

A banda, durant l'estiu, Es Portal Terrassa permet gaudir de la fresca, de la tranquil·litat del jardí i de la bona companyia a l'ombra d'una preciosa olivera centenària. Es Portal Terrassa compta amb una proposta gastronòmica fresca i atrevida, que es complementa amb una carta de sucres naturals, cafès d'autor i còctels pensats i elaborats amb ànima.



Es Portal

Aromas y sabores de mar y montaña

Es Portal es un hotel gastronómico situado en una preciosa masía ampurdanesa del s. XVI, en medio de campos de arroz. El establecimiento cuenta con un restaurante gastronómico de cocina ampurdanesa con un sutil toque actual, de producto 'poco viajado', sabores y aromas de un paisaje que combina mar y montaña.

El chef Joan Carles Sánchez y su equipo fundamentan la cocina de Es Portal Restaurante con productos de proximidad de la máxima calidad y de productores cuidadosamente seleccionados. Cocina de mercado, basada en producto del territorio tratado con delicadeza y conocimiento y aportando el punto justo de innovación y creatividad.

El restaurante está especializado en los arroces de las variedades cultivadas en Pals, a tan sólo unos metros del hotel, además de pescado de las mejores lonjas de la Costa Brava, carnes y otros productos de una calidad excelente. Aparte de la carta, ofrecen una serie de menús diferentes: el diario, el de fin de semana, el menú gastronómico o también las propuestas para grupos.

Aparte, durante el verano, Es Portal Terrassa permite disfrutar del frescor, la tranquilidad del jardín y una buena compañía a la sombra de una precioso olivo centenario. Es Portal Terrassa cuenta con una propuesta gastronómica fresca y atrevida, que se complementa con una carta de zumos naturales, cafés de autor y cócteles pensados y elaborados con el alma.





Es Portal

Sea & mountain flavors

Es Portal is a gastronomic hotel located in a beautiful Empordà *masia* -farmhouse- from the s. XVI, among rice fields. The establishment has a gastronomic restaurant of local cuisine with a subtle modern touch, of a 'little traveled' product, flavors and aromas of a landscape that combines sea and mountains.

The chef Joan Carles Sánchez and his team base the cuisine of Es Portal Restaurant with local products of the highest quality and carefully selected producers. Market cuisine, based on territory products treated with delicacy and knowledge and providing the right point of innovation and creativity.

The restaurant specializes in rice of the varieties grown in Pals, just a few meters from the hotel, as well as fish from the best fish Costa Brava markets, meat and other products of excellent quality. Apart from the restaurant menu, they offer other different menus: the daily one, the weekend one, the gastronomic menu or also the proposals for groups.

Furthermore, during the summer, Es Portal Terrassa allows you to enjoy the freshness, the tranquility of the garden and a good company in the shade of a beautiful centenary olive tree. Es Portal Terrassa has a fresh and daring gastronomic proposal, which is complemented by a menu of natural juices, author's coffees and cocktails designed and made with all their soul.

Es Portal Restaurant

Crta. de Pals a Torroella de Montgrí, 17

17256 Pals

Tel. +34 972 63 65 96

www.esportalhotel.com

info@esportalhotel.com





Kairos

El Bistró amb encant de l'Escala

Quan vam decidir a aventurar-nos en aquest nou projecte, que per nosaltres era molt engrescador, el primer que ens vam plantejar era quin nom hi posaríem. Volíem que el nom s'identifiqués amb la filosofia que volíem transmetre a tothom que vingués al nostre establiment, i a la vegada honorar els nostres avantpassats grecs tan importants en la història de la zona. Així que el nom escollit fou Kairos.

Kairos és un Déu grec vinculat amb el temps, el moment que passa, l'oportunitat que no es pot deixar escapar. I no en vam tenir cap dubte! Per a nosaltres, era aquest el moment, l'oportunitat que no podíem deixar escapar, un nou projecte, on els clients se sentissin com a casa, crear una atmosfera on tothom gaudís del paisatge, la companyia, el menjar i un tracte molt familiar i personal.

La cuina que oferim es una cuina mediterrània, pensada per compartir, a on pràcticament tots els plats es poden menjar amb la forquilla en una ma i a l'altra, un refresc, una copa de cervesa, vi o cava, amb la finalitat de gaudir d'una estona ben distesa i agradable a pocs metres de la platja de l'Escala.

Al nostre restaurant bistró hem creat una carta amb una oferta de plats, variats i diferents, sent molts d'ells un referent del deu Kairos. Sabors frescos amb plats del dia, per tenir una carta viva, que faci que els nostres clients puguin assaborir, sempre algun plat nou.

Així que no ho dubteu, tant si veniu a fer una passejada com una estada a la nostra vil·la, us esperarem encantats al nostre restaurant Kairos Bistró de l'Escala.





Kairos

Bistró con encanto

Cuando decidimos aventurarnos en este nuevo proyecto, muy estimulante para nosotros, lo primero que nos planteamos fue qué nombre le pondríamos. Queríamos que se identificara con la filosofía que queríamos transmitir a todo el mundo que viniera a nuestro establecimiento, y al mismo tiempo honrar a nuestros antepasados griegos tan importantes en nuestra historia. Así que el nombre escogido fue Kairos.

Kairos es un Dios griego vinculado con el tiempo, el momento que pasa, la oportunidad que no se puede dejar escapar. Y no tuvimos ninguna duda! Para nosotros, era este el momento, la oportunidad que no podíamos dejar escapar, un nuevo proyecto, donde los clientes se sintieran como en casa, crear una atmósfera donde todo el mundo disfruta del paisaje, la compañía, la comida y un trato muy familiar y personal.

La cocina que ofrecemos es una cocina mediterránea, pensada para compartir, donde prácticamente todos los platos se pueden comer con el tenedor en una mano y en la otra, un refresco, una copa de cerveza, vino o cava, con el fin de disfrutar de un rato muy agradable a pocos metros de la playa de l'Escala.

En nuestro restaurante bistró hemos creado una carta con una oferta de platos, variados y diferentes, siendo muchos de ellos un referente del dios Kairos. Sabores frescos con platos del día, para tener una carta viva, que haga que nuestros clientes puedan saborear siempre algún plato nuevo.

Así que no lo dudeis, tanto si se trata de un paseo como una estancia en l'Escala, os esperamos encantados en nuestro restaurante Kairos Bistró.



Kairos

The charming Bistró

When we decided to venture into this new very stimulating project, the first thing we asked ourselves was what name we would give it. We wanted a name to be identified with the philosophy we wanted to transmit to everyone who came to our establishment, and at the same time honor our Greek ancestors so important in our history. So the name chosen was Kairos.

Kairos is a Greek God linked to time, the moment that passes, the opportunity that cannot be missed. And we had did not have any doubt! For us, this was the moment, the opportunity that we could not miss, a new project, where clients felt like home, creating an atmosphere where everyone enjoyed the landscape, the company, the food and a very familiar and personal treatment.

The dishes we offer are based on Mediterranean cuisine, thought for sharing, where practically all of them can be eaten with a fork in one hand and a soft drink, a glass of beer, wine or cava in the other, in order to enjoy a very pleasant time just a few meters from l'Escala beach.

In our bistro restaurant we have created a menu with an offer of dishes, varied and different, many of them being a reference to the god Kairos. Fresh flavors with dishes of the day, to have an alive menu, which makes our customers always taste a new thing.

So do not hesitate, whether it is for a walk or a complete stay in l'Escala, we will be delighted to wait for you at our Kairos Bistro restaurant.

Kairos Bistró

Passeig de la Riba, 1
17130 L'Escala, Girona
Tel. 972 04 05 08





Vies Verdes de Girona

160 km de
la muntanya
al mar



CONSORCI **viesverdes** DE GIRONA



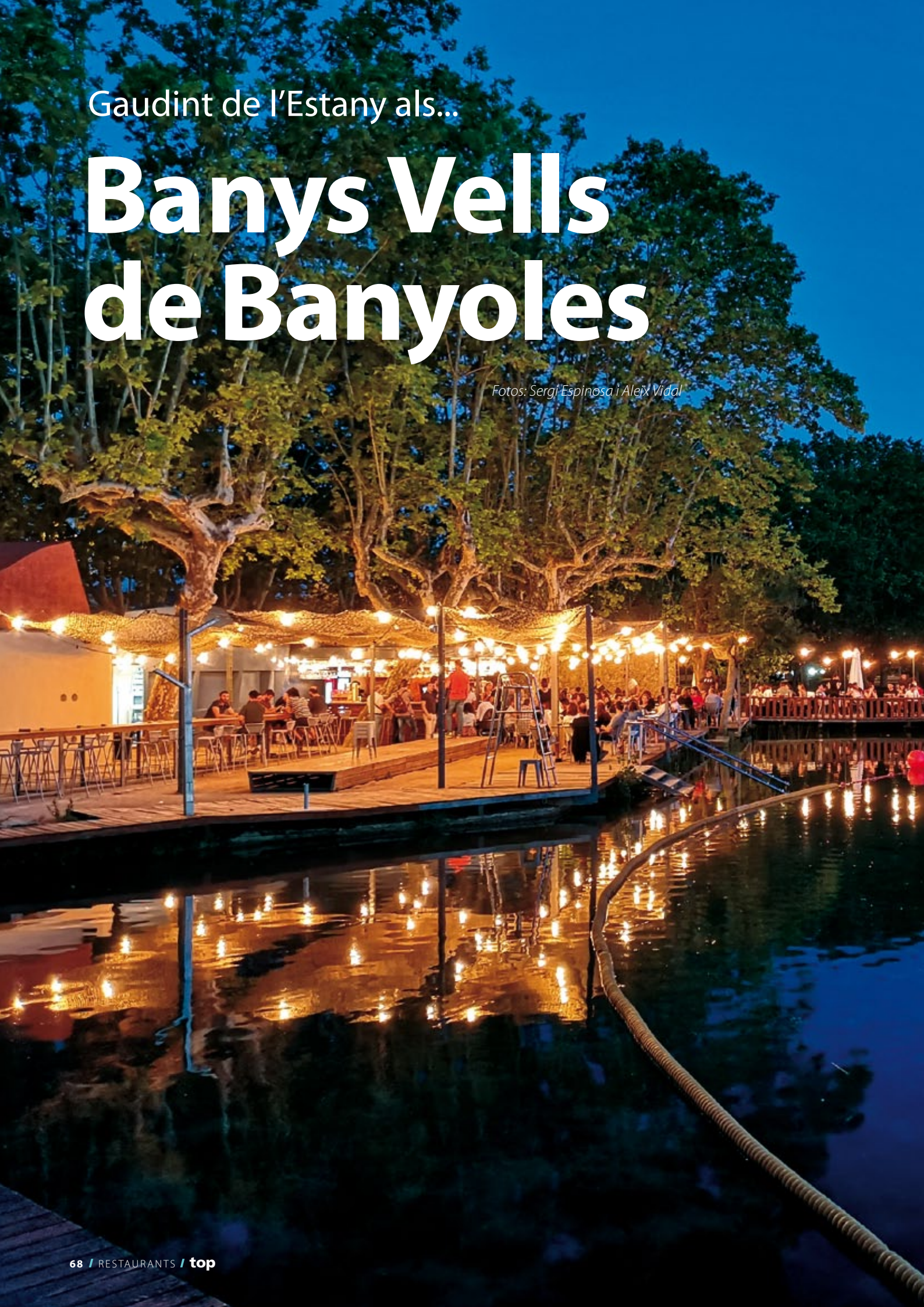
Diputació de Girona

www.viesverdes.cat

Gaudint de l'Estany als...

Banys Vells de Banyoles

Fotos: Sergi Espinosa i Aleix Vidal





Situat bell mig de l'Estany de Banyoles, els Banys Vells és un dels llocs més emblemàtics de la província de Girona. Un oasi de tranquil·litat a l'aire lliure que s'endinsa a l'estany de forma totalment orgànica per oferir-nos unes vistes pràcticament immillorables.

Gaudir de la natura i a tocar de la fauna de la zona mentre comparteixes unes tapes, dinar en un entorn inigualable o assistir a qualsevol de les activitats especials que organitza els Banys Vells durant l'estiu (monòlegs, concerts o espectacles de màgia) són algunes de les moltes possibilitats que aquest local tan pintoresc ens ofereix.

A més a més, i aprofitant el seu emplaçament a l'interior de l'estany, els Banys Vells també disposa d'una zona de bany oberta durant la temporada d'estiu i amb socorrista per poder refrescar-nos mentre prenem quelcom a la vora de l'aigua.

Si per quelcom és famós l'Estany de Banyoles, a part de pel seu valor natural, és per la pràctica de l'esport. Amb poc més de 6 km de perímetre que fa el seu carril bici i amb uns carrils interiors habilitats dins l'aigua de 500 m, a l'estany s'hi practiquen esports com el ciclisme, el running, la natació o el rem.

Així doncs els Banys Vells, amb la seva zona habilitada amb aparcament de bicicletes, també és un lloc perfecte per fer una pausa i carregar piles durant una productiva sessió d'esport.



Disfrutando del lago en... **Banys Vells de Banyoles**

Situado en medio del lago de Banyoles, los *Banys Vells* -baños viejos- es uno de los lugares más emblemáticos de la provincia de Girona. Un oasis de tranquilidad al aire libre que se adentra en el lago de forma totalmente orgánica para ofrecernos unas vistas prácticamente inmejorables.

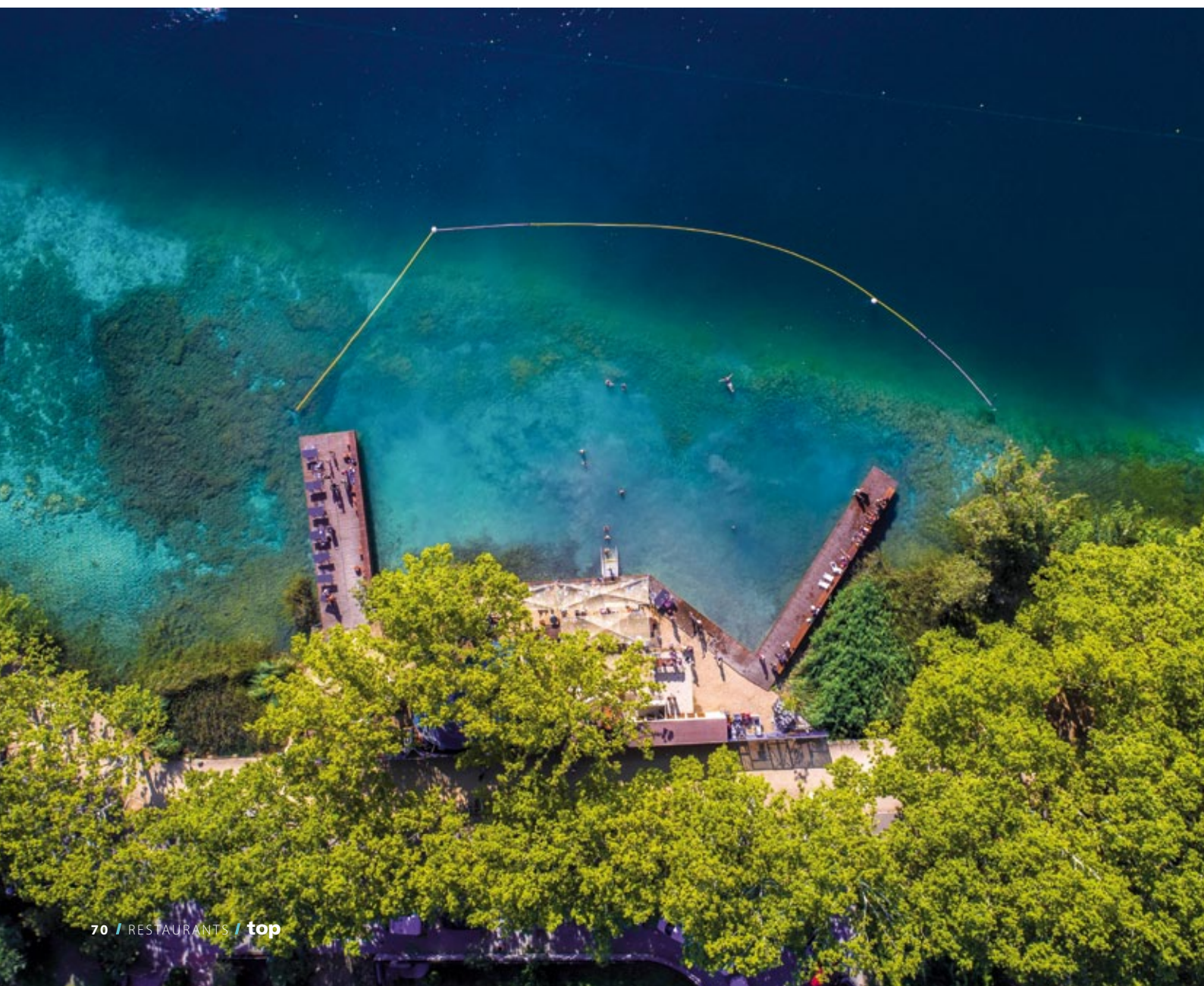
Disfrutar de la naturaleza y la fauna de la zona mientras compartes unas tapas, comida en un entorno inigualable así como asistir a cualquiera de las actividades especiales que organiza los *Banys Vells* durante el verano (monólogos, conciertos o espectáculos de magia) son algunas de las muchas posibilidades que este local tan pintoresco nos ofrece.

Además, y aprovechando su emplazamiento en el interior

del estanque, los *Banys Vells* también dispone de una zona de baño abierta durante la temporada de verano y con socorrista para poder refrescarnos mientras tomamos algo en el mismo borde del agua.

Si por algo es famoso el lago de Banyoles, a parte de por su valor natural, es por la práctica del deporte. Con poco más de 6 km de perímetro de su carril bici y con unos carriles interiores habilitados en el agua de 500 m, en el estanque se practican deportes como el ciclismo, el running, la natación o el remo.

En definitiva, los *Banys Vells*, con su zona de parking de bicicletas es un lugar perfecto para hacer una pausa y cargar pilas durante una productiva sesión de deporte.





Enjoying the lake in... **Banyoles Banys Vells**

Located in the middle of the Banyoles lake, the *Banys Vells* - old baths - is one of the most emblematic places in Girona area. An oasis of tranquility in the open air that enters the lake in a totally organic way to offer us practically overwhelming views.

Enjoy the nature and fauna of the area while sharing some *tapas*, food in a unique environment as well as attending any of the special activities organized by the *Banys Vells* during the summer (monologues, concerts or magic shows) are some of the possibilities that this picturesque place offers us.

In addition, and taking advantage of its location inside the lake, the *Banys Vells* also has an open bathing area during summer season, with a lifeguard, to cool off while having a drink at the edge of the water.

If Banyoles lake is famous for something, apart from its natural value, it is for the practice of sport. With little more than 6 km of perimeter of its cycle lane and with internal lanes enabled in the water of 500 m, sports such as cycling, running, swimming or rowing are practiced nearby or in the lake. In short, the *Banys Vells*, with its bicycle parking area, is a perfect place to take a break and recover energy during a productive sports session.



Banys Vells Banyoles

Passeig Lluís Maria Vidal, 1
17820, Banyoles, Girona
Tel: +34 683 30 37 31
www.banysvellsdebanyoles.com
reservas@banysvellsdebanyoles.com

 [BanysVellsdeBanyoles](https://www.facebook.com/BanysVellsdeBanyoles)
 [@banysvellsbanyoles](https://www.instagram.com/banysvellsbanyoles)
 [Tripadvisor.es/Banys Vells Banyoles](https://www.tripadvisor.es/Banys_Vells_Banyoles)

El Boira

Tapes i tapetes

El local més emblemàtic de Girona es reinventa

El nou concepte del restaurant Boira, que ja forma part de la cultura gironina, és un homenatge a la tradició gastronòmica de la tapa, la cultura i els productes del nostre país. Les seves elaboracions casolanes són el seu segell d'identitat que els diferencia. Una aposta pel producte local, ecològic i buscant la màxima essència de la cuina mediterrània. El local, totalment remodelat ofereix una immillorable experiència gastronòmica en un dels millors ambients possibles. Seure al costat dels finestrals del Boira tot contemplant el curs de l'Onyar convida a obrir un llibre, una llibreta o un ordinador i descobrir un espai únic i encantador al qual voldràs tornar.

Sota una proposta gastronòmica tradicional, honesta i amb personalitat, la cultura de la tapa serà la pedra angular d'aquesta nova aventura que emprèn el Boira. El restaurant presenta una oferta de tapes i tapetes que uneix la línia tradicional amb la innovació i la selecció de la prestigiosa cuina mediterrània, basca i gallega. D'entre tota la seva carta podreu degustar des de les tapes més clàssiques com les croquetes, els callos o les patates braves fins a innovacions o re-invencions més sofisticades com el nou Muixo, un xuixo calent farcit de gelat al gust i flamejat amb rom. Sempre amb l'objectiu de cuidar el producte de proximitat i de qualitat.

Les tapes són una gran excusa per reunir-se amb els amics, la família i coneguts per passar una bona estona. Però a part de les tapes podem comptar amb una gamma de racions populars i tradicionals ben actualitzat per complementar l'àpat. Entre altres us recomanem el filet de bou amb foie, la cua de rap donostiarra o la culata de vedella a la brasa.





Tapas y tapitas

El Boira

El nuevo concepto del restaurante El Boira, que ya forma parte de la cultura gerundense, es un homenaje a la tradición gastronómica de la tapa, la cultura y los productos de nuestro país. Sus elaboraciones caseras son su sello de identidad que los diferencia. Una apuesta por el producto local, ecológico y buscando la máxima esencia de la cocina mediterránea. El local, totalmente remodelado ofrece una inmejorable experiencia gastronómica en uno de los mejores ambientes posibles. Sentarse junto a los ventanales de El Boira contemplando el río Onyar invita a abrir un libro, una bloc de notas o un ordenador y descubrir un espacio único y encantador al que querrás volver.

Bajo una propuesta gastronómica tradicional, honesta y con personalidad, la cultura de la tapa será la piedra angular de esta nueva aventura que emprende El Boira. El restaurante presenta una oferta de tapas y tapitas que une la línea tradicional con la innovación y la selección de la prestigiosa cocina mediterránea, vasca y gallega. De entre toda su carta se sirve desde las tapas más clásicas como las croquetas, los callos o las patatas bravas hasta innovaciones o reinventaciones más sofisticadas como el nuevo *musher*, un *xuixo* caliente relleno de helado al gusto y flambeado con ron. Siempre con el objetivo de cuidar el producto de proximidad y de calidad.



Las tapas son una gran excusa para reunirse con los amigos, la familia y conocidos para pasar un buen rato. Pero aparte de las tapas podemos contar con una gama de raciones populares y tradicionales bien actualizada para complementar la comida. Entre otras destacamos el solomillo de buey con foie, la cola de rape donostiarra o la culata de ternera a la brasa.



Tapas & little tapas

El Boira

The new concept of the El Boira restaurant, which is already part of Girona culture, is a tribute to the gastronomic tradition of tapas, the culture and products of our country. Their homemade preparations are their hallmark that differentiates them. A commitment to local, ecological product and looking for the maximum essence of Mediterranean cuisine. The totally remodeled premises offers an unbeatable gastronomic experience in one of the best possible environments. Sitting by the windows of El Boira contemplating the Onyar river invites you to open a book, a notepad or a computer and discover a unique and charming space to which you will want to return.

Under a traditional gastronomic proposal, honest and with personality, the tapas culture will be the cornerstone of this new adventure that El Boira undertakes. The restaurant presents a range of tapas and small tapas that unites the traditional line with innovation and the selection of prestigious Mediterranean, Basque and Galician cuisine. Among all its menu, it is served from the most classic tapas such as croquettes, tripe or patatas bravas to more sophisticated innovations or reinventions such as the new *musher*, a hot *xuixo* stuffed with ice cream and flambée with rum. Always with the aim of caring for the local and quality product.

Having some tapas is the perfect excuse to meet up with friends, family and acquaintances and have a good time. But apart from the tapas we can count on a range of popular and traditional portions well updated to complement the food. Among others, we highlight the beef tenderloin with foie, the Donostiarra monkfish or the grilled beef stock.



El Boira

Plaça de la Independència, 17
17001 Girona
Tel. 972 21 96 05



La nova
Font
Vella



Menjar i Beure

Comer y Beber / Food & Drink



Arròs Mas Pla

Qualitat de l'Empordà D.O. Pals

L'arròs Mas Pla és un arròs de Pals d'excel·lent qualitat, ubicat al Parc Natural del Montgrí i que forma part de l'Agrupació de Defensa Vegetal (ADV) d'Arròs de Pals. L'especial climatologia i el tipus de sòl de l'Empordà fan que les maduracions dels camps d'arròs siguin més llargues respecte a altres zones. Aquesta llarga maduració li atorga al gra d'arròs molta consistència, fent-lo més resistent una vegada cuit.

La varietat sembrada a Mas Pla és la Bahia, un gra rodó i perlat, de molta tradició i amb una alta capacitat per absorbir l'aigua, el brou i els seus sabors. Aquesta és la més recomanada per cuinar arrossos caldosos i paelles, amb un temps de cocció estipulat entre els 12 i els 14 minuts.

La plantació de Mas Pla està certificada amb el segell de qualitat de Global G.A.P, que garanteix «el compliment de les normes mundials de les bones pràctiques agrícoles». Amb aquest segell assegura una producció respectuosa amb el medi ambient i l'espai natural. També cal ser exigents en el control d'un consum d'aigua eficient, i també en l'ús de productes fitosanitaris de qualitat i amb la quantitat justa. Aquesta és la millor manera d'obtenir un excel·lent arròs de Pals al plat.

El procés d'elaboració consta de cinc fases: la preparació dels camps, el sistema de reg, el procés de sembra, el control del bon creixement i finalment el procés de recol·lecció. I és que cultivar un bon arròs Mas Pla és gairebé tan satisfactori com cuinar-lo i finalment compartir-lo!

Podem degustar l'arròs Mas Pla a restaurants o bé adquirir-lo en alguns establiments, botigues d'alimentació i supermercats. Cuina un arròs Mas Pla i gaudeix d'una bona taula!





Arroz Mas Pla

Calidad del Empordà D.O. Pals

El arroz Mas Pla es un arroz de Pals de excelente calidad, ubicado en el Parque Natural del Montgrí y que forma parte de la Agrupación de Defensa Vegetal (ADV) del *Arròs de Pals*. La especial climatología y el tipo de suelo del Empordà hacen que las maduraciones de los campos de arroz sean más largas comparando con otras zonas, cosa que otorga al grano de arroz mucha consistencia y lo hace más resistente una vez cocido.

La variedad sembrada en Mas Pla es la *Bahia*, un grano redondo y perlado, tradicional y con una alta capacidad para absorber el agua, el caldo y sus sabores. Es la más recomendada para cocinar arroces caldosos y paellas, con un tiempo de cocción de entre 12 y 14 minutos.

La plantación de Mas Pla está certificada con el sello de calidad de Global G.A.P, que garantiza el cumplimiento de las normas mundiales de las buenas prácticas agrícolas. Con este sello se asegura una producción respetuosa con el medio ambiente y el espacio natural. También decir que se es exigente en el control de un consumo de agua eficiente o en el uso de productos fitosanitarios de calidad, utilizando solamente la cantidad necesaria, la mejor manera de obtener un excelente arroz de Pals en el plato. El proceso de elaboración consta de cinco fases: la preparación de los campos, el sistema de riego, el proceso de siembra, el control del buen crecimiento y finalmente el proceso de recolección. Y es que cultivar un buen arroz Mas Pla es casi tan satisfactorio como cocinarlo y finalmente compartirlo!

Podemos degustar el arroz Mas Pla a restaurantes o bien adquirirlo en algunos establecimientos, tiendas de alimentación y supermercados. Cocina un arroz Mas Pla y disfruta de una buena mesa!





Mas Pla rice

Empordà's quality D.O. Pals

Mas Pla rice is a Pals rice of excellent quality, located in the Montgrí Natural Park which is part of *Agrupació de Defensa Vegetal* -Plant Defense Group- (ADV) of *Arròs de Pals*. The special climate and the type of soil of the Empordà make the ripening of the rice fields longer compared to other areas, which gives the rice grain a lot of consistency and makes it more resistant once it is cooked.

The variety planted in Mas Pla is the one called *Bahia*, a round, pearly grain, traditional and with a high capacity to absorb water, broth and all kind of flavors. It is the most recommended for cooking broth rice and *paellas*, with a cooking time from 12 to 14 minutes.

The plantation of Mas Pla is certified with the seal of quality of Global G.A.P, that guarantees the fulfillment of the world-wide norms of good agricultural practices. This seal ensures an environmentally friendly production. Besides, it

is demanding in the control of an efficient consumption of water or in the use of phytosanitary ware products of quality, using only the necessary quantity, the best way to obtain an excellent rice of Pals in plate. The production process consists of five phases: preparation of the fields, irrigation system, the sowing process, control of good growth and finally the harvesting process. Cultivating the good Mas Pla rice is almost as satisfying as cooking it and finally sharing it!

We can taste Mas Pla rice in restaurants or buy it in some establishments, grocery stores and supermarkets. Cook a Mas Pla rice and enjoy a good meal!

Arròs Mas Pla

Ctra. de l'estartit, 148
17257 Torroella de Montgrí
Tel. 900 926 177
www.arrosmaspla.com
www.disbesa.com

Collverd

Els experts en foie gras

Fundada fa trenta-nou anys i havent assolit els reconeixements dels xefs nacionals i internacionals més prestigiosos, Collverd és l'empresa amb més solera i més innovadora en el sector dels productes de l'ànec i el *foie gras*.

A les seves granges tenen el control del creixement i l'engreix així com escorxador propi, la qual cosa fa que sigui una de les empreses més expertes en aquests tipus de productes.

Un dels seus productes estrella és el '*Foie Gras Celler*'. Distingit amb el guardó Girona Excel·lent (segell agroalimentari de qualitat) en les últimes edicions, és un *foie* curat a la sal, elaborat amb els millors fetges, pebres seleccionats d'alta qualitat i un armanyac prèmium. El repòs es fa en salt gruixuda i la cura que en tenen l'equip de Collverd amb tants anys d'experiència en el sector dona com a resultat final aquest delicat producte, una grata experiència per als amants del *foie gras*.





Collverd

Los expertos en foie gras

Fundada hace treinta y nueve años y habiendo alcanzado los reconocimientos de los chefs nacionales e internacionales más prestigiosos, Collverd es la empresa con más solera y más innovadora en el sector de los productos del pato y el *foie gras*.

En sus granjas tienen el control del crecimiento y engorde así como matadero propio, lo que hace que sea una de las empresas más expertas en este tipo de productos.

Uno de sus productos estrella es el '*Foie Gras Celler*'. Distinguido con el galardón *Girona Excel·lent* (sello agroalimentario de calidad) en las últimas ediciones, es un *foie* curado a la sal, elaborado con los mejores hígados, pimientas seleccionadas de alta calidad y un *Armagnac* premium. El reposo se hace en sal gorda y el cuidado que tienen el equipo de Collverd con tantos años de experiencia a sus espaldas da como resultado final este delicado producto, una grata experiencia para los amantes del *foie gras*.





Collverd

The foie gras experts

Founded thirty-nine years ago and having achieved the recognition of the most prestigious national and international chefs, Collverd is the most traditional and innovative company in the sector of duck and *foie gras* products.

In their farms they have control of growth and fattening as well as their own abattoir, which makes it one of the most expert companies in this type of product.

One of its star products is the '*Foie Gras Celler*'. Distinguished with the *Girona Excel·lent* award (agri-food quality seal) in recent editions, it is a salt-cured *foie*, made with the best livers, selected high-quality peppers and a premium Armagnac. The rest is done in coarse salt and the care taken by

the Collverd team with so many years of experience behind them results in this delicate product, a pleasant experience for lovers of *foie gras*.

Collverd

C/ Germans Miquel, s/n
Tel. +34 972 50 93 41
17469 Vilamallà (Girona)
www.collverd.com
info@collverd.com




BOMBON
PURE COCOA

Batut Premium



El trobaràs als millors bars i cafeteries

Vins que transmeten honestedat

Mas Estela



Al bell mig de les muntanyes del parc natural del Cap de Creus, sota l'emblemàtic monestir de Sant Pere de Rodes, s'hi ubica el Mas Estela, propietat mil·lenària situada dins la Vall de Sant Romà, al municipi de la Selva de Mar -Alt Empordà-, a tan sols tres quilòmetres del mar, en un paratge molt fèrtil d'extraordinària bellesa.

El Mas Estela, propietat que l'any 1989 fou adquirida i restaurada per la família Soto-Dalmau, consta de quinze hectàrees de vinyes en sols de pissarres i vinyes de muntanya en terrasses de pedra seca, les quals estan situades entre cent vint i tres-cents vuitanta metres damunt el nivell del mar. Les varietats de raïm emprades són garnatxa negra, syrah, garnatxa roja i moscat d'Alexandria.

Prèvia reserva, es pot anar a Mas Estela a fer una visita i una degustació de vins. És una visita que dura al voltant de dues hores, es tasten 2 o 3 vins i el preu és de tretze euros per persona.

Els vins que es produeixen al Mas Estela són vins que transmeten honestat i autenticitat. Són vins que s'elaboren amb raïms procedents de les seves pròpies vinyes i tenen certificats ecològics pel CCPAE des del 1998. L'exclusió d'herbicides, pesticides, fertilitzants químics i de síntesis fan possible l'expressió del *terroir* a través d'una terra viva i sana i amb un gran respecte vers la natura que els envolta. Aquesta és la seva filosofia, voluntat i manera de treballar.



Mas Estela

Vinos que transmiten honestidad y autenticidad

En medio de las montañas del parque natural del Cap de Creus, bajo el emblemático monasterio de Sant Pere de Rodes, se ubica el Mas Estela, propiedad milenaria situada dentro del Valle de Sant Romà, en el municipio de la Selva de Mar -Alt Empordà-, a tan sólo tres kilómetros del mar, en un paraje muy fértil de extraordinaria belleza.

El Mas Estela, propiedad que en 1989 fue adquirida y restaurada por la familia Soto-Dalmau, consta de quince hectáreas de viñedos en suelos de pizarras y viñedos de montaña en terrazas de piedra seca, los cuales están situados entre ciento veinte y tres cientos ochenta metros sobre el nivel del mar. Las variedades de uva empleadas son garnacha negra, syrah, garnacha roja y moscatel de Alejandría.

Previa reserva, se puede ir a Mas Estela a hacer una visita y una degustación de vinos. Es una visita que dura alrededor de dos horas en la que se prueban 2 o 3 vinos y el precio es de trece euros por persona.

Los vinos que se producen en el Mas Estela son vinos que transmiten honestidad y autenticidad. Son vinos que se elaboran con uvas procedentes de sus propios viñedos y tienen certificados ecológicos por el CCPAE desde 1998. La exclusión de herbicidas, pesticidas, fertilizantes químicos y de síntesis hacen posible la expresión del *terroir* a través de una tierra viva y sana y con un gran respeto hacia la naturaleza que los rodea. Esta es su filosofía, voluntad y forma de trabajar.





Mas Estela

Wines that convey honesty and authenticity

In the middle of the Cap de Creus natural park, under the monastery of St Pere de Rodes, there is Mas Estela, a thousand-year-old property located within Sant Romà Valley, in the village of Selva de Mar -Alt Empordà-, just 3 kilometers from the sea, in a very fertile place of extraordinary beauty.

Mas Estela, a property that was acquired and restored by the Soto-Dalmau family in 1989, consists of fifteen hectares of vineyards on slate soils and mountain vineyards on dry stone terraces, which are located between 120 and 380 meters above sea level. The grape varieties used are Grenache, Syrah, and Alexandria Muscat.

Previous reservation, you can go to Mas Estela to pay a visit and a wine tasting. It is a visit that lasts around two hours in which 2 or 3 wines are tasted and the price is 13 euros per person.

The wines produced at Mas Estela are wines that convey honesty and authenticity. They are wines that are made with grapes from their own vineyards and have been certified organic by the CCPAE since 1998. The exclusion of herbicides, pesticides, chemical and synthetic fertilizers make possible the expression of the *terroir* through a living and healthy land with great respect for the nature that surrounds them. This is their philosophy, will and way of working.



Mas Estela. Selva Vitivini SL

Núria Dalmau - Diego Soto
17489 La Selva de Mar. Girona
Tel. +34 972 12 61 76
www.masestela.com
masestela@hotmail.com



La recepta de...

Montserrat Fontané



Arròs a la cassola

- 1) En una cassola de terrissa o ferro colat amb **un raig d'oli d'oliva**, enrossiu-hi **4 gambes mitjanes** i reserveu-les.
- 2) A la mateixa cassola, enrossiu-hi **200 g de pollastre, 200 g de conill, 200 g de costelló de porc, 4 salsitxes**, tot tallat a trossos petits, i els **menuts del pollastre** i afegiu-hi **1 sípia** neta i tallada a daus. Deixeu-ho coure uns minuts.
- 3) Quan estigui la carn ben rossa, afegiu-hi **2 cebes** trinxades, **2 grans d'all** i **50 g de pebrot verd i vermell** trinxat ben petit. Ruixeu-ho amb un raig de **vi ranci** o **conyac**.
- 4) Deixeu-ho coure bé, afegiu-hi **2 tomàquets** ratllats i **360 g d'arròs de gra rodó**.
- 5) Remeneu-ho, poseu-hi **150 g de pèsols** i afegiu-hi **1 litre i mig d'aigua bullent**. Saleu-ho i deixeu-ho coure.
- 6) Feu una picada amb el **fetge del pollastre, 2 grans d'all** i **unes fulles de julivert**. Afegiu-la a l'arròs minuts abans de treure'l del foc. Poseu-hi també les gambes.
- 7) L'arròs a la cassola ha de quedar sucós i un xic grenyal, perquè es continuarà coent a la mateixa cassola uns 3 o 4 minuts.

Arroz a la cazuela

- 1) En una cazuela de barro o hierro fundido con **un chorro de aceite de oliva**, dorar **4 gambas medianas** y reservar.
- 2) En la misma cazuela, dorar **200 g de pollo, 200 g de conejo, 200 g de costilla de cerdo, 4 salchichas**, todo cortado en trozos pequeños, y las **visceras del pollo** y añadir **1 sepia** limpia y cortada en dados. Dejar cocer unos minutos.
- 3) Cuando esté la carne bien dorada, añadir **2 cebollas picadas, 2 dientes de ajo** y **50 g de pimiento verde y rojo** picado bien pequeño. Rociar con un chorro de **vino rancio** o **coñac**.
- 4) Dejar cocer bien, añadir **2 tomates rallados** y **360 g de arroz de grano redondo**.
- 5) Remover, añadir **150 g de guisantes** y añadir **1 litro y medio de agua hirviendo**. Salar y dejar cocer.
- 6) Hacer una picada con el **hígado del pollo, 2 dientes de ajo** y **unas hojas de perejil**. Añadir la al arroz minutos antes de sacarlo del fuego. Poner también las gambas.
- 7) Este arroz debe quedar jugoso y algo crudo, ya que se continuará cociendo en la misma cazuela unos minutos.

Saucepan rice

- 1) In a saucepan with a little **olive oil**, cook **4 medium prawns** and reserve.
- 2) In the same saucepan, put **200 g of chicken, 200 g of rabbit, 200 g of pork ribs, 4 sausages**, all cut into small pieces, and the **chicken guts** and add **1 clean cuttlefish** cut into cubes. Let it cook for a few minutes.
- 3) When all the ingredients are well browned, add **2 chopped onions, 2 cloves of garlic** and **50 g of minced green and red pepper**. Drizzle with a little of **rancid wine** or **cognac**.
- 4) Let it cook well, add **2 grated tomatoes** and **360 g of round grain rice**.
- 5) Stir, add **150 g of peas** and **1 and a half liters** of boiling water. **Salt** and cook.
- 6) Make a mince with the **chicken liver, 2 garlic cloves** and **a few parsley leaves**. Add it to the rice minutes before removing it from the heat. Also put the prawns.
- 7) The rice in the saucepan should be juicy and somewhat raw, since it will continue to cook in the same casserole for 3 or 4 minutes.

Tranquil·litat, natura, gastronomia, esport, cultura, història, paratges, carrers, comerços, tradicions, oci i singularitats **De Banyoles**

OFICINA DE TURISME DE BANYOLES
Passeig Darder - Pesquera núm. 10
17820 Banyoles (Girona)
Tel. 972 583 470
turisme@ajbanyoles.org

turisme.banyoles.cat
[#debanyoles](https://www.instagram.com/debanyoles)



Ajuntament de Banyoles

El vi recomanat de...

Rafel Sabadí
Sommelier



 @RafelSommelier

 rafelsommelier

 rafel@uain.es

UAIN

Tel: +34 972 040 545

info@uain.es

www.uain.es

FLOR D'EMPORDÀ



Vins i Licors Grau és l'imatge perfecte de com s'ha de gestionar una gran empresa familiar. Fidels a la tradició però sense deixar mai d'innovar i adaptar-se als temps actuals. Una de les seves últimes creacions ha estat un gran vi en tota regla. El Flor d'Empordà no és un vi qualsevol, és l'unió de dos fora de sèrie com són Família Grau i Vinyes d'Olivardots, per regalar-nos en els millors anys, limitades ampelles de màxim plaer. Un Empordà refinat, amb potència i molta personalitat, però que es mostra elegant i equilibrat a la vegada. A més, pot presumir de trobar-se esgotat en aquesta primera collita 2015, cosa gens fàcil donada la greu situació actual. Un vi que no us decepcionarà; un valor segur al qual li pronostico un futur envejable. A mi m'ha encantat!

Celler: Vinyes d'Olivardots / Grauonline
Municipi: Capmany
Anyada: 2015
Varietat: Carinyena, Garnatxa negra, Syrah
Grau: 14,5 % vol.
PVP: 35 €

Vinos y Licores Grau es la imagen perfecta de cómo se debe gestionar una gran empresa familiar. Fieles a la tradición pero sin dejar nunca de innovar y adaptarse a los tiempos actuales. Una de sus últimas creaciones ha sido un gran vino en toda regla. El *Flor d'Empordà* no es un vino cualquiera, es la unión de dos fuera de serie como son la Família Grau y Vinyes d'Olivardots, para regalarnos en los mejores años, limitadas botellas de máximo placer. Un Empordà refinado, con potencia y mucha personalidad, pero que se muestra elegante y equilibrado a la vez. Además, puede presumir de encontrarse agotado en esta primera cosecha 2015, cosa nada fácil dada la grave situación actual. Un vino que no te decepcionará; un valor seguro al que le pronostico un futuro envidiable. A mí me ha encantado!



Wines & liquors Grau is the perfect image of how a big family business should be managed. True to tradition but without ever stopping innovating and adapting to current times. One of his latest creations has been this excellent wine. *Flor d'Empordà* is not just any wine, it is the union of two extraordinary companies such as *Família Grau* and *Vinyes d'Olivardots*, to offer us in the best years, limited bottles of maximum pleasure. A refined Empordà, with power and a lot of personality, but elegant and balanced at the same time. In addition, it can show off of being sold out in this first 2015 vintage, which is not an easy thing given the current serious situation. A wine that will not disappoint you; a safe value to which I predict an enviable future. It enchanted me!



L'èlit de les cerveses

Babilònia

No és casualitat que el nom escollit per aquest establiment gironí sigui Babilònia, una de les grans civilitzacions de l'antigüitat. Allà neix la que es considera la primera cervesa de la història, de nom *Sikaru*. Els babilonis, doncs, avui dia serien qualificats d'innovadors.

El concepte que impregna cada racó d'aquest espai gastronòmic, que no és un bar ni un restaurant ni una cocteleria, ni una cerveseria però alhora ho és tot, és precisament la voluntat de trobar un camí nou per a la cervesa, especialment per aquella que es fa de manera artesanal, el que li dona eclecticisme a la recepta que encapçala Marc Martínez Tremoleda, que ha crescut al costat de Carles Abellán, entre d'altres, a més d'en Bernat el sommelier (sí, tal com sona) de cerveses.

Babilònia, que s'autodefineix com a "terra de cerveses", disposa d'una gamma de cerveses amplíssima. Hi ha 16 tiradors i una oferta complementària de 16 cerveses d'ampolla. També

tenen sidra i *Kombutxa* -una beguda sense alcohol-, dos productes més que com la principal són fruit d'un procés de fermentació, base de l'aposta babilònica.

El millor de veure un bon vi, diuen els experts, és l'experiència de madurar-lo amb bones viandes, creant així un univers de sensacions al paladar del comensal. Babilònia pren el mateix esquema des del minut zero, però amb la cervesa de base. A la carta, que està en permanent deconstrucció perquè les cerveses que hi troben els clients no son sempre les mateixes, hi ha una proposta de tapes on hi trobem plats convencionals combinats amb d'altres que trenquen esquemes, com el *saam criollo* de llagostins o el *pintxo moruno* de xai amb *tzatzika*. De fet, és el que pretèn Babilònia, fomentar el mestissatge i que els clients gaudeixin compartint. Podríem dir que fomenten el cooperativisme gastronòmic a partir d'una fórmula en la qual no es deixa res a la improvisació, ni tan sols la música.



La élite de las cervezas Babilonia

No es casualidad que el nombre elegido para este establecimiento ubicado en el centro de Girona sea Babilonia, una de las grandes civilizaciones de la antigüedad. Allí nace la que se considera la primera cerveza de la historia, de nombre *Sikaru*. Los babilonios, pues, hoy en día serían calificados de innovadores.

El concepto que impregna cada rincón de este espacio gastronómico, que no es un bar ni un restaurante ni una coctelería, ni una cervecería pero que a la vez es todo ello, es precisamente la voluntad de encontrar un camino nuevo para la cerveza, especialmente para aquella que se hace de manera artesanal, lo que le da eclecticismo a la receta que encabeza Marc Martí-nez Tremoleda, que ha evolucionado junto a Carles Abellán, entre otros, además de Bernat el sommelier (sí, tal como suena) de cervezas.

Babilonia, que se autodefine como “tierra de cervezas”, dispone de una gama de cervezas amplísima. Hay 16 tiradores y una oferta complementaria de 16 cervezas de botella. También tienen sidra y *kombucha* -una bebida sin alcohol-, dos productos más que como la principal son fruto de un proceso de fermentación, base de la apuesta babilónica.

Lo mejor de ver un buen vino, dicen los expertos, es la experiencia del maridaje con buenas viandas, creando así un universo de sensaciones al paladar del comensal. Babilonia toma el mismo esquema desde el minuto cero, pero con la cerveza de base. En la carta, que está en permanente deconstrucción ya que las cervezas que en ella hay no son siempre las mismas, hay una propuesta de tapas con platos convencionales combinados con otros que rompen esquemas, como el *saam criollo* de langostinos o el pincho moruno de cordero con *tzatziki*. De hecho, es lo que pretende Babilonia, fomentar el mestizaje y que los clientes disfruten compartiendo. Podríamos decir que fomentan el cooperativismo gastronómico a partir de una fórmula en la que no se deja nada a la improvisación, ni siquiera la música.

The beer elite

Babilonia

It is no coincidence that the name chosen for this establishment located in the center of Girona is Babylon, one of the great civilizations of ancient eras. There was born what is considered the first beer in history, called *Sikaru*. Those Babylonians, would be called innovators today.

The concept felt in every corner of this gastronomic space, which is neither a bar nor a restaurant nor a cocktail bar, nor a brewery but is all of this at the same time, is precisely the will to find a new path for beer, especially for one that is made in an artisanal way, which gives eclecticism to the recipe headed by Marc Martínez Tremoleda, who has evolved together with Carles Abellán, among others, in addition to Bernat, the beer sommelier (yes, as it sounds).

Babylon, which defines itself as “land of beers”, has a very wide range of beers. There are 16 shooters and a complementary offering of 16 bottled beers. They also have cider and *kombucha* -a drink without alcohol-, two more products than the main one are the result of a fermentation process, the basis of the Babylonian bet.

It is said by the experts that drinking a good wine is the experience of the combination of these drinks with good food, thus creating a universe of sensations on the palate of the diner. Babylon takes that scheme from minute zero, but with the basic beer. On the menu, which is in permanent deconstruction since the beers in it are not always the same, there is a proposal of *tapas* with conventional dishes combined with others that break schemes, such as the *Creole saam* of prawns or the Moorish lamb *pincho moruno* (a typical skewer) with *tzatziki*. In fact, it is what Babilonia intends, to promote miscegenation and for customers to enjoy sharing. We could say that they promote gastronomic cooperatives based on a formula in which nothing is left to improvisation, not even music.

Babilònia

Avinguda Ramon Folch, 15
17001 Girona
Tel. +34 972 743 537
www.babiloniabrewery.com



*Es tracta d'una lager
"molt rodona".*



SanMiguel
MAGNA
CERVEZA GOLDEN LAGER

Comerç i Empresa

Comercio y Empresa / Shopping & Business

El multiespai de moda,
oci i gastronomia de Platja d'Aro

MARFRANC

Situada al cor de Platja d'Aro s'alça la flagship store de MARFRANC. Un multi espai de més de dos mil metres quadrats on conviuen moda, gastronomia i oci formant una fórmula gairebé perfecta.

El local es divideix en quatre plantes. A la planta soterrani podràs trobar aquests accessoris i sabates que et faran sospirar. Les firmes internacionals que podem descobrir són: *Hogan, Philippe Model, Ash, Karl Lagerfeld, Michael Kors*.

A la planta carrer trobaràs la moda d'home, les millors firmes italianes es donen cita en aquest espai: *Dsquared, Herno, Jacob Cohen, Emporio Armani, Woolrich, CP Company* i moltíssimes més.

En aquest mateix pis podràs gaudir dels millors còctels de Platja D'aro a la nostra terrassa exterior.

Si puges un pis més, el glamour i la sofisticació envairan el teu cos, et trobes en la nostra boutique de dona. Més de quaranta firmes t'esperen, entre les quals destaquem: *Karl Lagerfeld, Herno, Missoni, Dsquared* o *Love Moschino*.

Finalment, la nova aposta del grup apareix en escena. Un espai molt especial on la moda streetstyle i la moda sostenible en mobles s'uneixen al costat d'una espectacular terrassa on podràs passar una bona estona prenent per exemple un bon cafè i un dels nostres pastissos casolans.



MARFRANC

Espacio de moda, ocio y gastronomía

Situada en el corazón de Platja d'Aro se alza la flagship store de MARFRANC. Un multi espacio de más de dos mil metros cuadrados donde conviven moda, gastronomía y ocio formando una fórmula casi perfecta.

El local se divide en cuatro plantas. En la planta sótano podrás encontrar esos accesorios y zapatos que te harán suspirar. Las firmas internacionales que podemos descubrir son: *Hogan, Philippe Model, Ash, Karl Lagerfeld, Michael Kors*.

En la planta calle encontrarás la moda de hombre, las mejores firmas italianas se dan cita en este espacio: *Dsquared, Herno, Jacob Cohen, Emporio Armani, Woolrich, CP Company* y muchas más. En este mismo piso podrás disfrutar de los mejores cocktails de Platja D'aro en nuestra terraza exterior.

Si subes un piso más, el glamour y la sofisticación invadirán tu cuerpo, te encuentras en nuestra boutique de mujer. Más de cuarenta firmas te esperan, entre las que destacamos: *Karl Lagerfeld, Herno, Missoni, Dsquared o Love Moschino*.

Por último, la nueva apuesta del grupo aparece en escena. Un espacio muy especial donde la moda streetstyle y la moda sostenible en muebles se unen junto a una espectacular terraza donde podrás tomarte un buen café junto a uno de nuestros pasteles caseros.



MARFRANC

Fashion, gastronomy & leisure space

Located in the heart of Platja d'Aro stands the MARFRANC flagship store. A multi-space of more than two thousand square meters where fashion, gastronomy and leisure coexist forming an almost perfect formula.

The place is divided into four floors. In the basement level you can find those accessories and shoes that will make you sight. The international firms that we can discover are: *Hogan, Philippe Model, Ash, Karl Lagerfeld, Michael Kors.*

On the street level you will find men's fashion, the best Italian brands all together in this room: *Dsquared, Herno, Jacob Cohen, Emporio Armani, Woolrich, CP Company* and many more. On this same floor you can enjoy the best cocktails in Platja D'aro on our outdoor terrace.

If you go up one more floor, *glamour* and sophistication will invade your body, you will be in our women's boutique. More

than forty firms await you, among which we highlight: *Karl Lagerfeld, Herno, Missoni, Dsquared* or *Love Moschino.*

In the end, the group's new bet: A very special space where street style fashion and sustainable fashion in furniture come together next to a spectacular terrace where you can have a good coffee with one of our homemade cakes.

MARFRANC

Avinguda de s'Agaró, 76
17250 Platja d'Aro · Girona
Tel. 972 81 84 12
www.marfranc.com



CAFE PREMIUM

LA FLOR
DEL
CAFE



El gust
i l'aroma
del bon cafè.

Corsunsky & Moré advocats

Marca que garanteix qualitat i servei





El despatx d'advocats Corsunsky & Moré és un dels més importants de les comarques gironines. És una marca garantia de qualitat i servei, sobretot en dues branques; són especialistes en assessorament i defensa judicial de tota mena de matèries a empreses i professionals. Tanmateix, són consultors d'administracions públiques en qüestions vinculades a l'urbanisme i la gestió del territori. En aquest àmbit presten servei tant a institucions com a aquelles empreses que lluiten per aconseguir la licitació d'obres o serveis públics. Aquesta potència és fruit de l'experiència conjunta de Laura Corsunsky i Francesc Moré, que fa tretze anys van començar la construcció d'una marca que avui és garantia de servei i lideratge. Ho avala que el 2017, que és l'últim any del que es disposen dades, es trobés entre els sis primers gabinets de les comarques de Girona en facturació i en trajectòria ascendent.

Corsunsky & Moré afronten una etapa de decidit creixement, que els ha portat a ampliar la superfície de les oficines de Girona (superen els 230 metres quadrats); incorporar un tercer associat; consolidar una catorzena de professionals especialistes en diversos àmbits del dret i crear juntament amb Vázquez Advocats una marca paraigües, Pacte, que vol aixoplugar totes les especialitats que hi ha en l'àmbit del dret, amb l'objectiu de competir en òptimes condicions amb els grans despatxos de Barcelona.

De fet, Corsunsky & Moré i també Pacte estan en disposició, ja avui, d'oferir els mateixos serveis que els clients gironins poden trobar a la capital catalana; amb el fet afegit que els atorga el coneixement del territori i de la idiosincrasia gironina.

A les modernes instal·lacions de Corsunsky & Moré no cal anar-hi només quan hi ha problemes, sinó que és recomanable, sobretot en empreses d'un determinat volum, aprofitar els seus coneixements especialitzats per estar informats en tot moment dels canvis legislatius, avançant-se així a la solució de problemes futurs.





Marca de calidad y servicio

Corsunsky & Moré advocats

El despacho de abogados Corsunsky & Moré es uno de los más importantes de las comarcas de Girona. Es una marca garantía de calidad y servicio, sobre todo en dos ramas; son especialistas en asesoramiento y defensa judicial de todo tipo de materias a empresas y profesionales. Sin embargo, son consultores de administraciones públicas en cuestiones vinculadas al urbanismo y la gestión del territorio. En este ámbito prestan servicio tanto a instituciones como a aquellas empresas que luchan por conseguir la licitación de obras o servicios públicos. Esta potencia es fruto de la experiencia conjunta de Laura Corsunsky y Francisco Moré, que hace trece años comenzaron la construcción de una marca que hoy es garantía de servicio y liderazgo. Lo avala que en 2017, que es el último año del que se disponen datos, se encontrara entre los seis primeros gabinetes de las comarcas de Girona en facturación y en trayectoria ascendente.

Corsunsky & Moré afrontan una etapa de decidido crecimiento, que les ha llevado a ampliar la superficie de las oficinas de Girona (superan los 230 metros cuadrados); incorporar un tercer asociado; consolidar una decimocuarta de profesionales especialistas en diversos ámbitos del derecho y crear junto con Vázquez Abogados una marca paraguas, Pacto, que quiere cobijar todas las especialidades que hay en el ámbito del derecho, con el objetivo de competir en óptimas condiciones con los grandes despachos de Barcelona.

De hecho, Corsunsky & Moré y también Pacto están en disposición, ya hoy, de ofrecer los mismos servicios que los clientes gerundenses pueden encontrar en la capital catalana; con el hecho añadido que les otorga el conocimiento del territorio y de la idiosincrasia gerundense. En las modernas instalaciones de Corsunsky & Moré no hay que ir sólo cuando hay problemas, sino que es recomendable, sobre todo en empresas de un determinado volumen, aprovechar sus conocimientos especializados para estar informados en todo momento de los cambios legislativos, adelantándose así a la solución de problemas futuros.





Warranty & service brand **Corsunsky & Moré advocats**

The Corsunsky & Moré law firm is one of the most important in the Girona region. It is a brand that guarantees quality and service, especially in two branches; They are specialists in legal advice and defense of all kinds of matters to companies and professionals. However, they are consultants for public administrations on issues related to urban planning and land management. In this area, they provide services both to institutions and to those companies that are struggling to obtain bids for public works or services. This power is the result of the joint experience of Laura Corsunsky and Francisco Moré, who thirteen years ago began the construction of a brand that today is a guarantee of service and leadership. This is supported by the fact that in 2017, which is the last year for which data are available, it was among the top six cabinets in the Girona regions in billing and on an upward trend.

Corsunsky & Moré are facing a stage of determined growth, which has led them to expand the area of the Girona offices (they exceed 230 square meters); incorporate a third associate; consolidate a fourteenth of professionals specialized in various areas of law and create together with Vázquez Abogados an umbrella brand, Pacto, which wants to cover all the specialties that exist in the field of law, with the aim of competing in optimal conditions with the large law firms Barcelona.

In fact, Corsunsky & Moré and also Pacto are in a position, already today, to offer the same services that Girona clients can find in the Catalan capital; with the added fact that the knowledge of the territory and the Girona idiosyncrasy gives them.

In the modern facilities of Corsunsky & Moré it is not necessary to go only when there are problems, but it is recommended, especially in companies of a certain volume, to take advantage of their specialized knowledge to be informed at all times of legislative changes, thus anticipating the future troubleshooting.



Corsunsky & Moré

Avinguda Jaume I, 1, 3a planta.
17001 Girona
Tel. 972 212 900
Fax 972 412 971
www.corsunskymore.com
administracio@corsunskymore.com

Habitatge i decoració

Vivienda y Decoración / Home & Decoration



Isòvol

Refugi per a cap de setmana

En una zona d'acampada, rodejats pels boscos d'Isòvol, es planteja revisar una praxi habitual associada a una auto-construcció poc sensible amb l'entorn. Es proposen tres zones diferenciades. La part frontal recull la zona pública i forma un porxo, que s'estén a través d'una plataforma drenant. La part posterior amaga les zones més íntimes. Al mig, se situa una barra de serveis passants. Es pensa en la prefabricació com a mesura per optimitzar recursos econòmics i materials. Com

a contenidor exterior del conjunt, es proposa una estructura tubular d'acer. A la capa més interna, un revestiment d'OSB. A la capa central, una pell de suro expandit. Diversos sistemes passius redueixen la demanda i el consum energètic. La construcció lleugera facilita el transport i la possible itinerància del refugi. Elements com la plataforma, el tendal o el graó, que juguen un paper fonamental en l'arquitectura nòmada del campament, ara han passat a ser sistemes d'eficiència energètica. 30 dies i 5 T.



Isòvol

Un refugio para el fin de semana

En una zona de acampada, rodeados por los bosques de Isòvol, se plantea revisar una praxis habitual asociada a una autoconstrucción poco sensible con el entorno. Se proponen tres zonas diferenciadas. La parte frontal recoge la zona pública y forma un porche, que se extiende a través de una plataforma drenante. La parte posterior esconde las zonas más íntimas. En medio, se sitúa una barra de servicios pasantes. Se piensa en la prefabricación como medida para optimizar recursos económicos y materiales. Como contenedor exterior del conjunto, se propone una estructura tubular de acero. En la capa más interna, un revestimiento de OSB. En la capa central, una piel de corcho expandido. Varios sistemas pasivos reducen la demanda y el consumo energético. La construcción ligera facilita el transporte y la posible itinerancia del refugio. Elementos como la plataforma, el toldo o el escalón, que juegan un papel fundamental en la arquitectura nómada del campamento, ahora han pasado a ser sistemas de eficiencia energética. 30 días y 5 T.



Isòvol

A haven of rest for the weekend

In a camping area, surrounded by the Isòvol forests, it is proposed to review a common practice associated with self-construction that is not very sensitive to the environment. Three different areas are proposed. The front part collects the public area and forms a porch, which extends through a draining platform. The back hides the most intimate areas. In the middle, there is a bar for passing services. Prefabrication is thought of as a measure to optimize economic and material resources. As the outer container of the set, a tubular steel structure is proposed. In the innermost layer, an OSB coating. In the central layer, an expanded cork skin. Various passive systems reduce energy demand and consumption. The lightweight construction facilitates transport and possible roaming of the shelter. Elements such as the platform, the awning or the step, which play a fundamental role in the nomadic architecture of the camp, have now become energy efficient systems. 30 days and 5 T.

Aquesta obra va obtenir una Menció del Jurat en la categoria Arquitectures.

Premis d'Arquitectura de les Comarques de Girona 2019 (22a edició)

Títol:

Refugi per a cap de setmana. Isòvol

Autors:

Àgora arquitectura

Jose Luis Cisneros i Joan Casals

Fotografia:

Joan Casals Panella

Contractista:

Wood&Bois, SL



marc magenti ambients

proveïdor oficial de les cuines C E S A R



MOBILIARI, DECORACIÓ D'INTERIORS I CUINES

De la mà de Victòria Carré...

Bruvicworks

Creació d'espais amb estil



La Victòria Carré és modernitat, últimes tecnologies en programes de disseny i idees innovadores aplicades al restyling i a la creació d'espais personalitzats i amb estil. Tot això englobat dins la seva darrera creació, bruvicworks, l'empresa que va crear en ple confinament, com no podia ser de cap altra forma, a l'estil dels valents i dels més creatius.

La Victòria té dues apostes clares. Per una banda el restyling més creatiu d'espais tant personals com de treball, per convertir antics espais en autèntiques zones de culte o per transformar estances en zones més funcionals. Per l'altra banda una construcció elegant, amb estil, personalitzable i molt sostenible, com és la construcció amb contenidors marítims que, gràcies a la seva capacitat creativa, s'acaben convertint en els bars de moda de les platges més conegudes o en construccions de luxe amb disseny únic.

La primera onada de creativitat colpeja abans inclús de començar qualsevol tipus de restyling o construcció, quan la Victòria fa servir el seu coneixement en els programes més avançats de disseny 3D per mostrar la fotografia d'un projecte "acabat" quan encara no s'ha iniciat. Tant és l'angle, el color, el material o els detalls minimalistes que vulguis. Si t'ho pots imaginar, hi és. Són reformes virtuals que donen carta lliure a les idees i que simplifiquen el procés del projecte que es té en ment.

Especialista en Cadastre, la Victòria també ha implementat a bruvicworks els aspectes de l'arquitectura tècnica més tradicional, com poden ser les cèdules d'habitatge, certificats energètics, ITE's o projectes d'activitats, creant una empresa amb el rang d'acció més ampli possible capaç de donar totes les solucions.



Espacios con estilo Bruvicworks

Victòria Carré es modernidad, últimas tecnologías en programas de diseño e ideas innovadoras aplicadas al restyling y la creación de espacios personalizados y con estilo. Todo ello englobado dentro de su última creación, bruvicworks, la empresa que creó en pleno confinamiento, como no podía ser de otra forma, al estilo de los valientes y los más creativos.



Victòria tiene dos apuestas claras. Por un lado el restyling más creativo de espacios tanto personales como de trabajo, para convertir antiguos espacios en auténticas zonas de culto o para transformar estancias en zonas más funcionales. Por otro lado una construcción elegante, con estilo, personalizable y muy sostenible, como es la construcción con contenedores marítimos que, gracias a su capacidad creativa, se acaban convirtiendo en los bares de moda de las playas más conocidas o en construcciones de lujo con diseño único.

La primera ola de creatividad golpea antes incluso de comenzar cualquier tipo de restyling o construcción, cuando Victòria utiliza su conocimiento en los programas más avanzados de diseño 3D para mostrar la fotografía de un proyecto “acabado” cuando aún no se ha iniciado. Tanto es el ángulo, el color, el material o los detalles minimalistas que quieras. Si te lo puedes imaginar, está ahí. Son reformas virtuales que dan carta libre a las ideas y que simplifican el proceso del proyecto que se tiene en mente.

Especialista en Catastro, Victòria también ha implementado a bruvicworks los aspectos de la arquitectura técnica más tradicional, como pueden ser las cédulas de vivienda, certificados energéticos, ITE's o proyectos de actividades, creando una empresa con el rango de acción más amplio posible capaz de dar todas las soluciones.





Stylish spaces **Bruvicworks**

Victòria Carré is modernity, new technologies in design computer programs and innovative ideas for restyling and new spaces, customized and full of style. All this under her last creation, bruvicworks, the company he created in the middle of the COVID's home time, showing the brave style of the most creative ones.

Victòria has two clear bets. In one side the most creative restyling for personal and work spaces, to turn the old ones into the most authentic areas or much more functional spaces. In the other side an elegant, stylish, customized and very sustainable way of construction: Sea Containers, which, thanks to her creativity, end up being the fashion beach bars in the most crowded beaches or a luxury construction with an unique design.

The first creativity wave hits even before any restyling or construction started, when Victòria uses her knowledge in the most advanced 3D computer programmes to show a picture of a "finished" project which haven't been started. It doesn't matter the angle, colour, materials or the smallest details. If you can imagine it, it's just there. These are virtual reforms giving all the freedom for ideas, making easier to develop the project in your mind.

Specialist in Cadastre, Victòria has implemented into bruvicworks all the most traditional aspects in technical architecture, as projects for new business or technical reports, creating a company with the widest range, capable to give all kind of solutions.



Bruvicworks

Victòria Carré, arquitecte tècnic
Paratge de les Brugueres 23
17242 Quart - Girona
Tel: +34 670 341 476
www.bruvicworks.com
info@bruvicworks.com



HOME OFFICE

Volem ser part de la teva història laboral creant l'entorn més òptim en la teva llar per a que teletreballis de la millor manera.

Actiu
Interstuhl
Dynamobel
Vitra

contel[®] HOME
OFFICE

+34 610 166 452 / +34 689 985 293
Cristòfol Grober, 4 Entsl J-Local 26
17001 Girona

Compra el teu pack online:
contelhomeoffice.es

Motor

Motor / Motor



Maserati

Ghibli Hybrid

Per Moisès Peñalver

Maserati ha presentat el seu primer vehicle electrificat, el Ghibli Hybrid, un esportiu de 330 CV que equipa un motor mid-híbrid que li donarà un plus d'acceleració sobre una base de motor de benzina de 2,0 turbo. L'enginy que permet aquest plus de dinamisme es mou gràcies a un alternador de 48 volts que alimenta la bateria d'un e-booster. La firma del trident afirma que no va ser fàcil entrar en el món de l'electrificació sense alterar la filosofia i els valors de la marca. Admetria un admirador de l'esperit esportiu de Maserati un silenciós motor elèctric? La solució va ser crear el millor híbrid possible sense renunciar al so que caracteritza els motors de la marca.

El nou Ghibli Hybrid serà de color blau, una tonalitat que identifica l'electrificació en el món de l'automòbil, i disposarà d'un nou disseny interior i exterior respecte a les tres generacions anteriors.

Quant a les seves prestacions, el primer híbrid de la marca italiana accelera de 0 a 100 km/h en 5,7 segons i arriba als 255 km/h de velocitat. El motor elèctric aprofitarà l'energia cinètica de les frenades i desacceleracions per recarregar la bateria de l'e-booster. El model tradicional va ser creat el 2013, però en aquesta nova versió elèctrica de nou disseny s'ha reduït el pes del vehicle en 80 quilos respecte a la versió dièsel sense motor elèctric. I no s'ha d'oblidar una part important, i és la reducció del consum de combustible que permetrà el funcionament equilibrat dels dos motors, gràcies a aquest aprofitament de desacceleracions que es convertiran en energia que anirà a parar a les rodes, que evita així un consum elevat, tot i ser un "dos litres" de benzina i 330 CV a 5.700 rpm. I respecte a la tracció, s'ha de recordar que és un esportiu de Maserati i, per tant, amb tracció al darrere amb autoblocant mecànic. Respecte al canvi de velocitats, equipa una caixa automàtica de CF de 8 velocitats.



Maserati Ghibli Hybrid

Maserati ha presentado su primer vehículo electrificado, el Ghibli Hybrid, un deportivo de 330 CV que equipa un motor mid-hybrid que le dará un plus de aceleración sobre una base de motor de gasolina de 2,0 turbo. El ingenio que permite este plus de dinamismo se mueve gracias a un alternador de 48 voltios que alimenta la batería de un e-booster. La firma del tridente afirma que no fue fácil entrar en el mundo de la electrificación sin alterar la filosofía y los valores de la marca. Admitiría un admirador del espíritu deportivo de Maserati un silencioso motor eléctrico? La solución fue crear el mejor híbrido posible sin renunciar al sonido que caracteriza a los motores de la marca.

El nuevo Ghibli Hybrid será de color azul, una tonalidad que identifica la electrificación en el mundo del automóvil, y dispondrá de un nuevo diseño interior y exterior respecto a las tres generaciones anteriores.

En cuanto a prestaciones, el primer híbrido de la marca italiana acelera de 0 a 100 km/h en 5,7 segundos y alcanza los 255 km/h de velocidad. El motor eléctrico aprovechará la energía cinética de las frenadas y deceleraciones para recargar la batería del e-booster. El modelo tradicional fue creado en 2013, pero en esta nueva versión eléctrica de nuevo diseño se ha reducido el peso del vehículo en 80 kilos respecto a la versión diesel sin motor eléctrico. Y no hay que olvidar la reducción del consumo de combustible que permitirá el funcionamiento equilibrado de los dos motores, gracias a este aprovechamiento de desaceleraciones que se convertirán en energía que irá a parar a las ruedas, que evita así un consumo elevado, a pesar de ser un “dos litros” de gasolina y 330 CV a 5.700 rpm. Y respecto a la tracción, se debe recordar que es un deportivo de Maserati y, por tanto, con tracción trasera con autoblocante mecánico. Respecto al cambio de velocidades, equipa una caja automática de CF de 8 velocidades.



Maserati Ghibli Hybrid

Maserati presented its first electrified vehicle, the Ghibli Hybrid, a 330 hp sports car equipped with a mid-hybrid engine that will give it an acceleration plus on a 2.0 turbo petrol engine base. The ingenuity that allows this extra dynamism moves thanks to a 48-volt alternator that powers the battery of an e-boosters. The trident firm states that it was not easy to enter the world of electrification without altering the philosophy and values of the brand. Would an admirer of Maserati sportsmanship admit a quiet electric motor? The solution was to create the best possible hybrid without giving up the sound that characterizes the brand's engines.

The new Ghibli Hybrid is going to be blue, a hue that identifies electrification in the automotive world, and will have a new interior and exterior design if compared to the three previous generations.

In terms of performance, the first hybrid of the Italian brand accelerates from 0 to 100 km / h in 5.7 seconds and reaches 255 km / h speed. The electric motor will take advantage of the kinetic energy of braking and deceleration to recharge the e-boosters' battery. The traditional model was created in 2013, but in this newly designed electric version the weight of the vehicle has been reduced by 80 kilos compared to the diesel version without electric motor. And we must not forget the reduction in fuel consumption that will allow the balanced operation of the two engines, thanks to this use of decelerations that will be converted into energy that will go to the wheels, thus avoiding high consumption, despite be a "two liters" of gasoline and 330 hp at 5,700 rpm. And with regard to traction, it must be remembered that it is a Maserati sports car and, therefore, with rear-wheel drive with mechanical self-locking. Regarding the gear change, it equips an 8-speed CF automatic transmission.



FICOS

SOLUCIONS ON-OFF LINE

PENSEM PER TU

Neix **Ficos**, la unió d'un grup d'empreses de reconeguda trajectòria professional en els sectors de la tecnologia, la comunicació i l'estratègia digital, que pretén **cobrir les necessitats del mercat** tot sincronitzant els seus productes a fi i efecte d'oferir un servei transversal.

Ficos, una drecera per fer realitat els vostres projectes.

SOM EL TEU MARKETPLACE DIGITAL.

DISSENYEM / GESTIONEM

ANALITZEM / PROGRAMEM

EDITEM / DEFENSEM

SUBMINISTREM / COMUNIQUEM

ASSESSOREM / IMPRIMIM

c. Salt, 25 Local A
Pol. Ind. Mas Xirgu
17005 Girona
t. +34 972 406 112
info@ficos.cat
www.ficos.cat



Si, hi ha cotxes que pensen. Però aquest pensa com tu.

Nou Audi A3 Sportback.
That's connection.



L'intel·ligència artificial està bé. Però, perquè no anar un pas més enllà? El nou Audi A3 Sportback s'adapta al teu estat d'ànim amb sistemes com l'Audi drive select, amb diferents modes de conducció, o la il·luminació ambiental amb 32 colors. Inclou, a més, innovacions com el MMI amb pantalla tàctil integrada de 10,1" i fars Audi Matrix LED amb firma lumínica digital. Un automòbil amb caràcter esportiu i la tecnologia més puntera que, juntament amb el seu motor de gasolina, dièsel o híbrid endollable et farà sentir que tot encaixa amb tu. audi.es/A3ThatsConnection

Autopodium

Ctra. Santa Coloma de Farners, 59
17005 Girona
Tel. 972 40 63 00 / 972 24 12 11

Ctra. Roses, 4
17600 Figueres
Tel. 972 67 12 11

Ctra. Sant Joan
de les Abadesses, 86
17800 Olot
Tel. 972 26 42 08

Ctra. de Blanes, 100
17310 Lloret de Mar
Tel. 972 36 54 74



Nou Audi A3 Sportback. Emissions combinades de CO₂ (g/km): 111 - 145 (NEDC: 92 - 116 g/km). Consum combinat de combustible (l/100 km): 4,3 - 6,4