

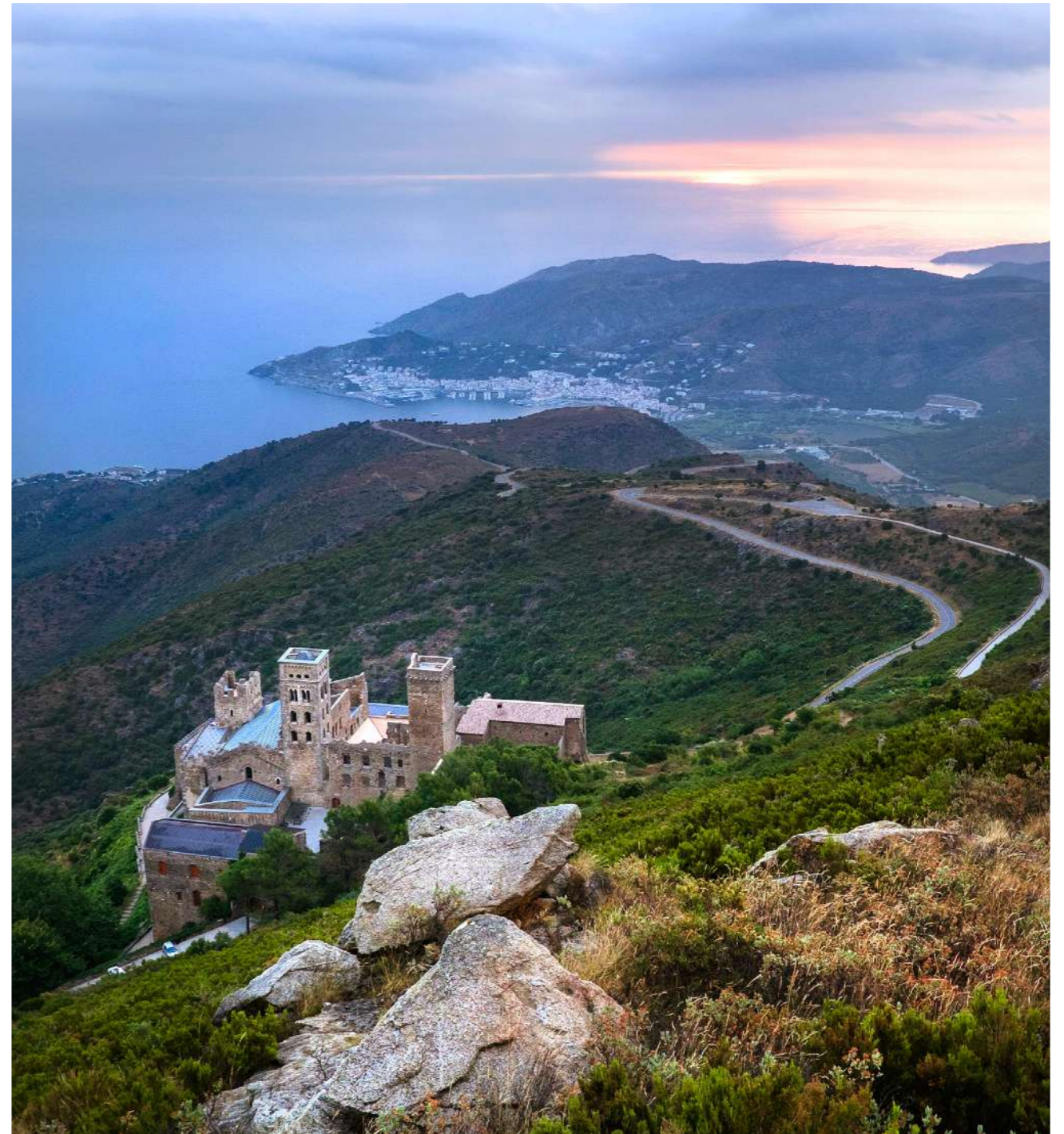
## Actividades a la carta

SANT FELIU DE GUIXOLS

EXPERIENCIA PERFUMISTA

ARQUEOLOGÍA EN EL EMPORDÀ

GASTRONOMÍA GIRONINA



---

# SANT FELIU de GUIXOLS

Distancia: 10 min. en coche o 50 min a pie (por el camino de Ronda GR92 o la Ruta de Miradors).

En compañía de nuestro guía local partimos a Sant Feliu de Guíxols que, con 20.000 habitantes, es la población vecina de mayor importancia cultural y artística. Muestra de ello es el antiguo Monasterio de la Porta Ferrada (s. X) sobre restos romanos que alberga el Museo de Historia. Visitaremos la colección sobre la producción de corcho, fundamental en el pasado de estas comarcas. Subiremos allí mismo a la “Torre del Fum” (con bellas vistas sobre la zona) y contemplaremos el patrimonio artístico cedido por la baronesa Carmen Thyssen (de Julio a octubre). Este paseo nos hará descubrir una auténtica localidad catalana con otras curiosidades como El Museo de los Juguetes, situado en un palacete noucentista, con 3.500 piezas de fabricación local, entre los años 1870 y 1980. Es interesante para familias con niños, ante una generación tan digitalizada actualmente. Además, podremos recorrer otros puntos de interés, como la Caseta de Salvamento de Náufragos (foto), para entender la historia marítima de la Costa Brava, la Ermita de Sant Elm o el Casino Municipal. Como indicamos al inicio, puede ser un medio día de caminata agradable, o bien en vehículo cubriendo más puntos de interés en el mismo tiempo.

Para más información por favor contacte nuestro equipo de Conserjería: [reservas@lagavina.com](mailto:reservas@lagavina.com)



---

# EXPERIENCIA PERFUMISTA

Distancia: Girona 40 min. en coche y 50 min. al perfumista en el Vallès.

Cataluña ostenta una larga tradición en la producción cosmética, que de la misma forma que Venecia, recogió gracias al comercio medieval la herencia oriental, testigo de ungüentos espirituales y plantas mediterráneas. La huella cultural occitana, así como el legado artístico provenzal, plasmaron un gran interés por el mundo de las esencias, tanto en la industria textil como en los curtidos de la piel. El hecho de que el cineasta Tom Tykwer filmase en Girona escenas de su película “El Perfume” (2006), basada en la novela de Patrick Süskind, nos abre un renovado interés que podemos evocar en un Recorrido Temático por la Girona Medieval. Para entender la importancia que los perfumes tienen en nuestra cultura y la expectación que generan, nos adentraremos, con la colaboración de un Conocido Perfumista, en los entresijos de este mundo misterioso.

Esta experiencia es muy exclusiva, estando sujeta a la disponibilidad del profesional perfumista.

Para más información por favor contacte con nuestro equipo de Conserjería: [reservas@lagavina.com](mailto:reservas@lagavina.com)



---

# ARQUEOLOGÍA EN EL EMPORDÀ

Distancia: 35 min. en coche a Ullastret y 20 min. a Empúries.

En las proximidades de S'Agaró se encuentra la comarca del Empordà que debe su nombre al primer asentamiento griego de la península. De modo que, para entender los orígenes antropológicos de Cataluña, nos basta con desplazarnos al norte, dónde veremos algunas de las huellas más importantes de las culturas prerromanas. En las Ruinas Ibéricas de Ullastret se dará cuenta del grado de desarrollo de estos pueblos y de su resistencia al invasor romano con una fortaleza de considerables dimensiones. En el municipio de l'Escala, conocido por la producción de anchoas y salazones, recorreremos las Excavaciones Greco-romanas de Empúries en compañía de nuestro guía especializado en arqueología.

A pesar de estar situado entre el Baix Empordà y la bahía de Roses, este es un recorrido largo, por lo que sugerimos un almuerzo en un sitio pintoresco como Pals, famoso por su arroz de calidad, cultivado aquí desde tiempos inmemoriales.

Para más información por favor contacte con nuestro equipo de Conserjería: [reservas@lagavina.com](mailto:reservas@lagavina.com)



---

# GASTRONOMÍA GIRONINA

Distancia: 40 min. en coche

Esta región es el lugar de nacimiento de algunos de los chefs más famosos del mundo, como Santi Santamaría, Carme Ruscalleda, Ferrán Adriá o Joan Roca. Empezaremos visitando en Girona el “Mercat de la Lleona”, pequeño mercado de productos locales, para apreciar la variedad y calidad de las materias primas. En Cataluña disponemos de terreno costero, de secano o montañoso, de ahí la riqueza de productos frescos. Seguiremos con un Paseo Gastronómico bordeando el río Onyar, en el que vamos a probar diferentes especialidades de la región, como las Coques de Recapte, los Xuxos, las Anxoves o los helados del Rocambolesc. A la hora de la comida, vamos a participar en un showcooking, con un cocinero avezado en clientela internacional, para preparar platos típicos de la zona. Por la tarde visitaremos la Llotja de Peix en Palamós (subasta: días laborables 16.15h) para conocer los frutos del mar típicos de aquí como los gambones o los erizos de mar. Se pueden ajustar generalmente los platos o las especialidades al gusto del viajero. ¡Una experiencia para los sentidos!

Para más información por favor contacte con nuestro equipo de Conserjería: [reservas@lagavina.com](mailto:reservas@lagavina.com)





*LA COSTA BRAVA (Imágen - Cap de Creus)*

No hay escultor más paciente que el Mediterráneo. La cadencia de sus olas ha ido esculpiendo el perfil de la Costa Brava con sabiduría y constancia desde la noche de los tiempos. Para comprobar la tenacidad del vaivén de su oleaje solo hay que recorrer este territorio de norte a sur, desde Portbou hasta Blanes. Son dos- cientos kilómetros de litoral salpicados por recónditas playas y abruptos acantilados, desde la sierra de la Albera y el cabo de Creus hasta el rompiente de las olas. Tierra y mar se entrelazan, juegan y se funden formando una simbiosis que ha contribuido a la genialidad

y ha inspirado a escritores, poetas, músicos y artistas de todas las épocas. La relación del ser humano con esta costa es estrecha y ancestral. Íberos, griegos y romanos ya se beneficiaron del maridaje con el mar. Desde hace milenios, la pesca, la agricultura y el comercio enriquecieron el territorio y esta relación se manifiesta en gran parte de su oferta cultural. De la tierra y del mar nace, también, una cocina propia basada en productos locales; una cocina que hoy en día chefs como los hermanos Roca o Ferran Adrià mantienen y reinventan con su genialidad.