

Montgrí, la clara es como la montaña y la yema como el castillo". Doy fe de lo acertado de la metáfora y de su sabor delicioso. Además, según explica, "los pollos son extraordinarios. Cuando se cuecen tienen la carne negra como la de la caza, los asamos en cazuela con coñac y necesitan una cocción de dos horas".

Me llaman la atención unas gallinas como miniaturas, un poco más grandes que una perdiz, de distintos colores y colas espectaculares como abanicos, procedentes de Inglaterra, Bélgica y Alemania. "Aquí las llamamos quicas, me regalaron un libro que identifica más de 200 clases de gallinas de este tamaño. Ahora las tengo por capricho, pero cuando produzcan las probaré". Seguramente, cuando eso suceda, encuentre un nuevo manjar.

Su mujer y sus hijos, Elisenda y Eduard, también trabajan en la finca y han convertido el Mas en un agroturismo relimpio y acogedor, que han decorado entre todos con gusto y sencillez, donde se come de maravilla y se enseña a los niños cómo nacen los pollos.

Hasta aquí viene gente muy sibarita que le pide cosas especiales, que fueron corrientes en un tiempo perdido: "como la comida que llevábamos a la playa hace 50 años, cuando íbamos en tartana con escalibada, tortilla de patatas, pollo ampurdanés frío y cava".

Además de masovero, Martí se define como el último cocinero del Empordà que guisa en casas particulares. "Todavía este verano he ido a una", dice, "pero ahora ya me tienen que pagar mucho". Y cuánto es mucho, pregunto angustiada: "1.200 euros para treinta personas, ingredientes incluidos, que en este caso fueron cuatro cabritos, paletilla de cerdo asada, ternera con setas y escalibada con bacalao".

De allí me fui al molino de arroz de Pals que tiene 100 años, se mueve con agua del Ter y es el único de estas características que queda en funcionamiento en Europa. Con una maquinaria enorme de madera y metal galvanizado, que sólo trabaja una vez al año, envasan 6.000 kilos a la semana. A la entrada, los montones de arroz sin descascarillar parecen dunas. Esa imagen y la evocación de aquellos *picnics* en la arena me dirigen a la playa de La Gola, entre arrozales llenos de palomas y campos de manzanos. Paseando por la orilla casi se tocan con la mano las islas Medas, paraíso de submarinistas.

Repongo fuerzas en Can Quel, una casa de comidas fundada en 1900, y continúo mi periplo de arqueología gastronómica con dos compras únicas: butifarras de setas en la carnicería de Rupiá y el famoso *bisbalenc* en la confitería Sans, donde Gala, la mujer de Dalí, en-

cargó un pastel de un metro de longitud para ella y su amante, que acabó engordando a todas las gallinas de Púbol. Un pueblo imprescindible por el castillo surrealista que el pintor regaló a su señora, fascinante y revelador de su extraña relación. **S**

DORMIR

Mas de Torrent. Torrent (Girona). ☎ 902 550 321. www.masorrent.com
Hotel del Teatre. Plaça Major s/n. Regencós. ☎ 972 306 270. www.hoteldelteatre.com. Decorado por Sandra Tarruella, que tiene varios premios FAD de arquitectura e interiorismo. Con un restaurante que ocupa el antiguo teatro del pueblo.
Agroturismo Mas Casadellà. En Serra de Daró. ☎ 972 758 763 y 651 915 200 (Eduard), www.cancasadella.net. Comidas *in situ*, para llevar o para hacer en casa, siempre por encargo.

RESTAURANTES

Casamar. Nero 3. Llafranc. ☎ 972 300 104. www.hotelcasamar.net. Cocina creativa de raíz tradicional, en un bonito local con vistas al mar.
Molí del Mig. Camí del Molí del Mig s/n. Torroella de Montgrí. ☎ 972 755 396. www.molidelmig.com. Cocina actual con vistas al campo, un molino del siglo XIV y arquitectura vanguardista, en un hotel especializado en rutas y vacaciones en bici.
Can Quel. En Foixá. ☎ 972 769 064. www.canquel.cat

BUENAS COMPRAS

Carnicería Ferran. Fora Portal, 12. Rupiá. ☎ 972 769 105.
Sans pastissers. Les Voltes, 4. La Bisbal. ☎ 972 640 375. www.sans-bisbalenc.com
Museo de la Confitura. Plaça Major s/n. Torrent. www.museudelacofitura.com. Todo lo imaginable y además artesano. De la mano de Georgina Regás, podemos encontrar confituras de pimiento rojo, de guisante y menta, de cebolla y naranja, jalea de violeta...
Anec de l'Empordà. Ctra. de Ullastret, 1. Serra de Daró. ☎ 972 757 058. www.anecdelemporda.com. Una gran variedad de productos derivados del pato.
Arrós de Pals. Ctra. de Pals a Torroella km 349,9. ☎ 972 636 706. www.arrosmoldepals.com
Anxoves Callot. Ctra. de Orriols km 20,29. L'Escala. ☎ 972 772 577. www.callotserrats.com
Mercados semanales. Lunes: Torroella de Montgrí. Martes: Pals y Palamós, también subasta de pescado en la lonja. Miércoles: Begur y Palafrugell. Jueves: l'Estartit. Viernes: La Bisbal. Sábado: Sant Miquel de Fluviá. Domingo: L'Escala, Palafrugell y Sant Feliu de Guixols.

MÁS INFORMACIÓN

Consell comarcal del Baix Empordà en La Bisbal, ☎ 972 642 310, www.baixempordà-costabrava.org/ca
Costa Brava Centre Hotels, ☎ 972 600 034 /35, www.reservashoteles.net

UNA PISTA INTERESANTE

Los cursos de cocina para profesionales y aficionados que imparte el Aula Gastronómica de l'Empordà. Ctra. de Palamós a Palafrugell km 328. Vall-Llòbrega. ☎ 972 600 069, www.aulagastronomicadelemporda.com

