

La villa de l'Escala (Alt Empordà) se encuentra al sur del golfo de Roses, entre la antigua embocadura del río Fluvià y la colina de Montgó. Los últimos cerros del Montgrí y el azul del mar Mediterráneo circundan el núcleo histórico de la población, que recuerda su pasado marinero y lo reivindica con orgullo.

#### ÍNDICE

2	<b>1</b>	<b>CUNA DE PESCADORES</b>	40	<b>5</b>	<b>LAS RUINAS DE EMPÚRIES</b>
18	<b>2</b>	<b>LAS ANCHOAS DE L'ESCALA</b>	44	<b>6</b>	<b>SANT MARTÍ D'EMPÚRIES</b>
24	<b>3</b>	<b>DEL CODOLAR A MONTGÓ</b>	46	<b>7</b>	<b>CINCLAUS Y LES CORTS</b>
32	<b>4</b>	<b>EL CAMINO FORESTAL</b>	48	<b>+</b>	12 rutas en coche





1



**CUNA DE PESCADORES**

L'Escala nació en el siglo xvi. Su nombre proviene de la palabra latina *Scala*, usada para designar un puerto natural. En aquel momento, l'Escala era un pequeño puerto pesquero que dependía de la vecina villa de Sant Martí d'Empúries. Cerca de la playa habían empezado a diseminarse frágiles barracas de pescadores, las cuales no se convertirían en edificaciones y viviendas permanentes hasta dos siglos más tarde. En el siglo xix, los habitantes de l'Escala se especializaron en la pesca de la sardina y de la anchoa, con unas embarcaciones a vela y remo conocidas como *llaguts* (laúdes) de sardinales. También se pescaba besugo, merluza, pagel, salmonete y también coral. En el año 1835, la gran cantidad de embarcaciones existentes en el pueblo espoleó a Francesc Granés a fundar unos astilleros. Granés tenía buen ojo porque la iniciativa ha perdurado hasta el siglo xxi.



El "pequeño" Petot y Maria Cristòful fueron retratados, a finales del siglo xix, por el fotógrafo Josep Esquirol. La serie de imágenes,



titulada *Caps d'estudi*, es un testimonio impresionante de la vida de los pescadores de l'Escala.



Amarraderos en la orilla del antiguo puerto de l'Escala. Encarado al norte, recibía los embates del levante y de la tramontana. Esto convirtió a los

habitantes de l'Escala en unos navegantes a vela muy experimentados. El puerto había llegado a acoger más de cien laúdes de sardinales.





### El puerto antiguo

Muchos edificios del puerto viejo habían formado parte de industrias vinculadas a la pesca: construcción de barriles, salazón de anchoas y almacenamiento de sal. En las tascas de las cercanías, se refugiaban los pescadores en caso de mal tiempo. El escritor Josep Pla se había alojado largas temporadas en la *Taverna de l'Isidre*

—más tarde fonda *Ca la Nieves*. A la izquierda de la playa, seis bolardos de piedra se mantienen como testimonio de la intensa actividad comercial que se desplegaba en el puerto antiguo. Estos norayes servían de amarraderos para las embarcaciones que atracaban. El uso frecuente de los amarres hizo que las cuerdas los erosionasen.



▲ La Riba petita



A principios del siglo xx, el edificio del bar *Caravel·la* acogía las dependencias del Salí de can Juhé, una industria dedicada a la salazón de pescado. A la izquierda del bar se levanta la Casa de la Punxa (1904), donde se instaló una fábrica de hielo muy importante.

### Frescura de huerta

Las frutas y los productos agrícolas de la huerta ampurdanesa dan nombre y sabor a los platos de la comarca. Se pueden comprar en el mercado de la plaza Víctor Català, cada martes, jueves y domingo por la mañana.



▲ La Casa de la Punxa

### El Triumvirato

Desde 1996, la fiesta del *Triumvirat Mediterrani* muestra las relaciones entre las culturas indigeta, griega y romana, que aquí convivieron. La celebración recupera 2.000 años de historia con imaginación y espíritu lúdico.



### Grandioso encuentro

El domingo anterior a la Fiesta Mayor, los grupos de gigantes se encuentran en l'Escala y hacen un pasacalles musical. Gigantes y cabezudos invaden las calles y las llenan de jolgorio y buen humor.

Los puestos de productos artesanos se instalan en la playa del puerto antiguo durante las celebraciones.



### Fiesta de la Sal

Se celebra desde 1997 para conmemorar la llegada, en siglos anteriores, de los grandes barcos cargados de sal, que se guardaba en el Alfolí de la Sal. La fiesta se inicia con el sonido de conchas marinas y una muestra de oficios marineros. La llegada del pailebote con sal y de las barcas con las velas iluminadas son dos momentos álgidos de la jornada.



### Habaneras

Cada verano, el festival de habaneras se convierte en uno de los actos más multitudinarios. En los años 70 del siglo pasado, los hermanos Ferran y Simeó Català contribuyeron a popularizar este género musical, creando los grupos *Oreig de Mar* y *Els Pescadors de l'Escala*.



▲ Els Pescadors de l'Escala

2



## LAS ANCHOAS, DE L'ESCALA

Las anchoas en adobo se comían desde antiguo en los pueblos de la costa. Hacia 1914, como recuerda el escritor Josep Pla, este manjar llegó a las ciudades como complemento de los aperitivos y entremeses. La gastronomía moderna adoptó a la anchoa, y l'Escala se convirtió en uno de sus exportadores principales. A principios de octubre, la *Unió de Saladors* celebra la *Festa de l'Anxova*. Durante esta fiesta multitudinaria se sirven miles de filetes del pescado azul, con pan con tomate, se otorga la distinción honorífica llamada *Anxova d'Or* (Anchoa de Oro) y hay conciertos de habaneras. Una visita al Museu de l'Anxova i de la Sal muestra el impacto cultural, industrial y gastronómico de este producto en la vida diaria de la villa ampurdanesa.



### Salari el pescado

Cuando las anchoas llegan al almacén, el pescado tiene que limpiarse a mano: se le sacan las vísceras y la cabeza. El animal no se puede dejar abierto y sin sangre. Cuando está limpio, el pescado se introduce en barriles en capas de salmuera y se prensa con un peso hasta que se exprime todo el jugo. El tiempo de maduración varía según la época del año –de dos a ocho meses. Durante la maduración, el producto toma aroma, sabor y consistencia. Acabada la maduración, se cambia la sal del pescado y se escoge según el tamaño. Las anchoas mayores se destinan a la conserva en sal (que hay que limpiar y desalar) y las pequeñas, a la conserva en aceite (desalada y a punto para el consumo). El envasado ha de realizarse en botes de vidrio, alternando las anchoas con capas de sal.



### Un buen aperitivo

Vermú, sífon y un plato de anchoas. Los refrescos carbónicos de la Casa Collol se hicieron muy populares en la comarca.





### El Codolar

Cerca del paseo de Lluís Albert, la costa está llena de escollos que surgen del agua. Las rocas con formas especiales reciben nombres. Encontrar la de los Dos Caps (dos cabezas), la de los Porquets (cerditos) o la del Bou (buey) puede ser más estimulante que hacer *sudokus*.



### Mercado dominical

Cada domingo, los puestos convierten la orilla del mar en un estallido de ruido y color. No falla: todo el mundo encuentra alguna delicia. Tanto pueden ser productos de la tierra y alimentos naturales como piezas de ropa

y artesanía, pasando por pequeños detalles o complementos informales. Ir de compras al mercado de l'Escala es un placer muy asequible.



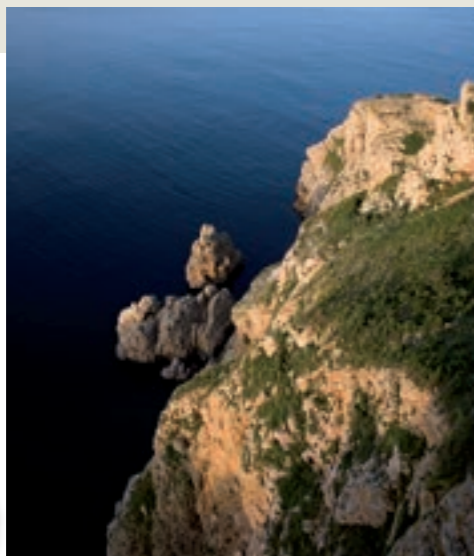
## DEL CODOLAR A MONTGÓ

Entre el Codolar y el puerto de la Clota, el perfil de la costa dibuja una U gigantesca que cierra sus brazos. El Codolar, llamado así por los escollos que sobresalen, tiene muy poca zona hábil de playa. Tras los árboles del paseo, se encuentra el Clos del Pastor, el jardín que recibió Caterina Albert en reconocimiento a su actividad literaria. El Principito, el famoso personaje de Antoine de Saint-Exupéry, nos sirve de guía a través de la playa larga de Riells hasta la Clota pequeña, después de la cual está el Club Nàutic y el puerto de la Clota. En punta Montgó, el perfil altivo de la torre de defensa nos recuerda los tiempos en que esta tierra tenía que protegerse de los inesperados ataques de los piratas. Durante el siglo pasado, la playa de Montgó había servido a los pescadores de l'Escala para acampar durante el verano, cuando iban a vender el pescado a los mercados de las cercanías.



**Montgó**

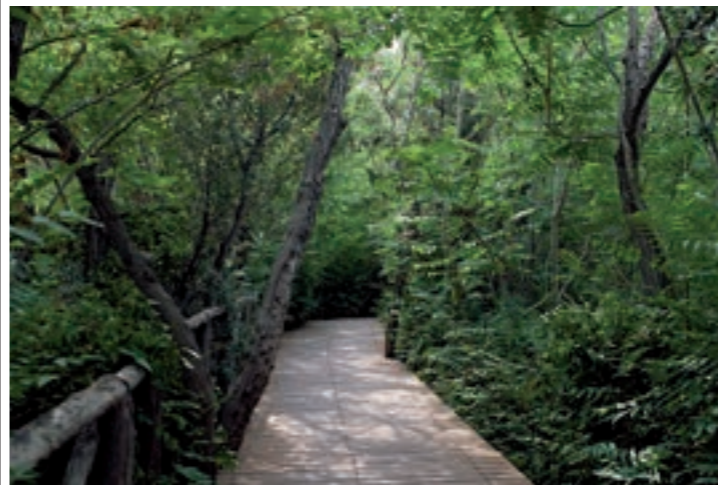
La torre de defensa (1598), erigida a 96 metros sobre el nivel del mar, es la señal de identidad de la montaña de Montgó. Servía para advertir a los pescadores de la presencia de naves piratas. Montgó tiene una playa magnífica al abrigo de la tramontana. La arena es fina y blanca, debido a la erosión calcárea del Montgrí. Esta cala es un buen lugar para iniciarse en la práctica del submarinismo, ya que la profundidad puede llegar a los 22 metros.





### Las Muscleres

Playa muy elegante, enmarcada por islotes de las Muscleres (mejilloneras) Grans y las Muscleres Petites. Un punto informativo nos recuerda la visita del pintor Salvador Dalí y el poeta Federico García Lorca a los restos arqueológicos de Empúries en abril de 1925.



### El Carrilet

Durante el verano, este tren sin vías transporta a los viajeros desde Sant Martí d'Empúries hasta la Cala Montgó. Durante el trayecto pasa por la playa del Rec, la Ronda del Padró, la Plaça de les Escoles, la Punta y Riells.

