

## **Josep Pla, cuina i paisatge a Pals amb dinar a Ca la Montse de Llofriu**

Dissabte, 04.07.20 a les 12:00.

Lloc de trobada: Oficina de Turisme de Pals

Preus

Ruta: 8 € (descomptes: 4 €)

Ruta i dinar: 34 € (descomptes: 28 €)

Informació i reserves: 972 30 55 77 – info@fundaciojoseppla.cat

<https://fundaciojoseppla.cat/josep-pla-cuina-i-paisatge-a-pals-2/>

**“Proposaria anar d’una banda a l’altra no pas passant pels camins rals i les carreteres de l’ordre que fossin, sinó a través de camins veïnals, carretals i, si fos possible, utilitzant drecceres.”**

**Josep Pla. *Els pagesos*. OC VIII, 13**

Deixeu que Josep Pla us faci d’amfitrió pel rerepaís de l’Empordà.

Acompanyeu la Fundació Josep Pla a fer una passejada per Pals i badeu davant les vistes de l’Empordanet tot gaudint de la literatura. També podeu afegir-hi un àpat de cuina tradicional de la Costa Brava.

### **Menú restaurant Ca la Montse de Llofriu**

Entrants per compartir

**Amanida de temporada**

**Seitons**

**Assortiments de botifarres**

**Verdures a la brasa**

Segon plat (Per escollir)

**Galta de vedella amb bolets**

**Peix al forn**

**Carn a la brasa**

Postres

**Carquinyolis amb garnatxa**

**Recuit**

**Flam**

Vi, aigua, pa, infusions i cafès

## **Josep Pla, cuina i paisatge a Calella amb sopar al restaurant Caliu (Hotel Garbí)**

Divendres, 10.07.20 i 31.07.20 a les 19:00

Divendres, 21.08.20 a les 18:00

Dissabte, 05.09.20 a les 18:00

Lloc de trobada: Oficina de Turisme de Calella

Preus

Ruta: 8 € (descomptes: 4 €)

Ruta i dinar: 32 € (descomptes: 26 €)

Informació i reserves: 972 30 55 77 – info@fundaciojoseppla.cat

<https://fundaciojoseppla.cat/josep-pla-cuina-i-paisatge-a-calella-de-palafrugell/>

**“Confesso que tinc una certa debilitat per Calella de Palafrugell. En realitat forma part, molt directament, del meu poble.”**

**Josep Pla. Navegació d'estiu dins *Aigua de mar*. OC II, 516**

Gaudiu d'un passeig vora mar acompanyat del so de la literatura.

La Fundació Josep Pla us proposa una Ruta Josep Pla a Calella per saber-ne més de la Costa Brava i la seva història. La proposta permet complementar la Ruta amb un àpat de cuina tradicional empordanesa.

### **Menú restaurant Caliu (Hotel Garbí)**

#### **Petit Tastet**

Primer Plat

**Amanida de Tomata i ceba al “Cop de puny”**

**Sopa de peix de roca**

**Trinxat de bull negre amb ou escalfat**

Segons Plats

**Suquet de peix**

**Mandonguilles amb calamars**

**Pollastró confitat a la taronja**

Postres

**Pâtisserie de la casa**

**Albercocs Rostits amb herbes**

**Sopa de meló i gelat**

Aigua, vi i cafès

## **Josep Pla, cuina i paisatge a Tamariu amb sopar al restaurant El Clot dels Mussols (Hotel Tamariu)**

Divendres 24.07.20 i 14.08.20 a les 19:00

Lloc de trobada: Oficina de Turisme de Tamariu

Preus

Ruta: 8 € (descomptes: 4 €)

Ruta i dinar: 34 € (descomptes: 28 €)

Cal reserva: 972 30 55 77 - info@fundaciojoseppla.cat

<https://fundaciojoseppla.cat/josep-pla-cuina-i-paisatge-a-tamariu/>

**“La badia de Tamariu comença a la Musclera —o Sa Musclera, com diem la gent del país—, que és la punta a llevant de Cala Pedrosa. La badia té forma de falç i al fons de la corba, encarada a Migdia, hi ha la platja rosada i les cases primitives..”**

**Josep Pla. *La Costa Brava* dins *Tres guies*. OC XXX, 156**

Podeu conèixer una Costa Brava autèntica a través d'una Ruta Josep Pla a Tamariu.

Endinseu-vos en el territori i passegeu a Tamariu acompanyats de la literatura de Josep Pla. I per fer-ho rodó, sumeu-hi un àpat de cuina tradicional empordanesa.

### **Menú restaurant El Clot dels Mussols (Hotel Tamariu)**

Primers

**Amanida de l'hort dels mussols**

**Sardines a la brasa amb all i julivert**

**Coca amb escalivada**

Segons

**Arròs de l'Empordà a la cassola**

**Peix de costa al forn**

**Magret d'ànec a la brasa amb allioli de poma**

Postres

**Macedònia de fruita**

**Crema catalana**

**Gelat**

Vi, aigua i cafè

## **Josep Pla, cuina i paisatge a Llofriu amb dinar a Ca la Montse de Llofriu**

Dissabte, 12.09.20 a les 18:00.

Lloc de trobada: Centre Cultural Bassa Rocas

Preus

Ruta: 8 € (descomptes: 4 €)

Ruta i dinar: 34 € (descomptes: 28 €)

Cal reserva: 972 30 55 77 – info@fundaciojoseppla.cat

<https://fundaciojoseppla.cat/josep-pla-cuina-i-paisatge-a-llofriu/>

**“Els pagesos construeixen cada any el paisatge. I el resultat no falla mai. L'operació els surt bé i la bellesa del que els flueix de les mans és inesgotable. Es repeteix cada any. Si els pagesos no estimaven el camp, com s'explicaria aquest resultat?”**

**Josep Pla. *El campanaret* dins *Els pagesos*. OC VIII, 376**

La Costa Brava té un rerepaís imprescindible. Feu la Ruta Josep Pla a Llofriu i en descobrireu un dels racons més literaris.

Descobriu com l'escriptor va escriure un Llofriu de novel·la al seu llibre “El Campanaret”. I a més a més, acompanyeu la Ruta d'un àpat de cuina tradicional de l'Empordà.

### **Menú restaurant Ca la Montse de Llofriu**

Entrants per compartir

**Amanida de temporada**

**Seitons**

**Assortiments de botifarres**

**Verdures a la brasa**

Segon plat (Per escollir)

**Galta de vedella amb bolets**

**Peix al forn**

**Carn a la brasa**

Postres

**Carquinyolis amb garnatxa**

**Recuit**

**Flam**

Vi, aigua, pa, infusions i cafès

## **Visita guiada “Josep Pla. La diabòlica il·lusió d’escriure”**

Dissabte, 07.08.20 a les 18:00.

Lloc: Fundació Josep Pla

Preus

6 € (descomptes: 3 €)

Cal reserva: 972 30 55 77 – info@fundaciojoseppla.cat

**“Les fotografies meves em fan por i no pas per la quantitat més o menys grossa de vanitat personal que poden contenir, sinó per l’aclaparadora semblança que tenen amb mi mateix.”**

**Josep Pla. Notes disperses. OC XII, 375.**

Descobriu l’escriptor empordanès més universal.

Josep Pla va treballar incansablement fins a completar una Obra Completa de més de 30.000 pàgines. Amb aquesta visita coneixereu com va ser la vida d’aquest escriptor i periodista que va viatjar per tot el món.