

Cellers | Redacció | Actualitzat el 08/07/2020 a les 09:02

El diari The Guardian recomana un celler empordanès per visitar aquest estiu

El periodista lloa les bondats de l'Empordà, amb els seus paisatges, pobles medievals, gastronomia i vi.

Paul Richardson, periodista del diari britànic The Guardian, recomana tres rutes idíl·liques allunyades de les massificacions per fer aquest estiu post Covid-19. Una de les parades obligades, diu, és un Empordà que compara amb La Toscana.

"Bellesa rural, paisatge deliciós d'oliveres i pinedes, i pobles medievals com Monells o Peratallada", i ens recomana una parada al restaurant Bonay, un clàssic de cuina tradicional a la plaça de Peratallada. Sant Pere de Rodes, Santa Maria de Vilabertran o el surrealista museu Dalí de Figueres, són altres de les recomanacions del periodista.

"És possible menjar malament a l'Empordà, però t'has d'esforçar bastant", comenta. I recomana alguns restaurants de la zona; Ca l'Arpa a Banyoles, El Motel a l'Hotel Empordà a Figueres i Ca La Maria a Mollet de Peralada, un altre poble **"enlluernadorament pintoresc"** explica.



Josep Serra i Marta Pedra, propietaris dels Cellers La Vinyeta (Empordà) i Vins de Pedra (Conca de Barberà)

I com que sempre s'ha de fer una parada a un celler emblemàtic de la regió, recomana quedar-se al poble de Mollet de Peralada i anar a La Vinyeta; **"un celler jove i dinàmic on Josep Serra i Marta Pedra elaboren vins amb varietats de raïm com la carinyena i la garnatxa blanca"**. I segueix dient que, ja que hi sou, **"us quedeu a fer un pícnic a la vinya (una especialitat de la casa) i una nit en un dels allotjaments rústics de La Vinyeta"**.

Podeu llegir l'article del The Guardian aquí

(https://www.theguardian.com/business/cartoon/2012/jul/24/kipper-williams-cartoon-catalonia-spain?CMP=twf_fd) .